

	Istituto Professionale di Stato “Alfredo Beltrame” Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336 ✉ beltrame@alberghierobeltrame.gov.it; http://www.alberghierobeltrame.gov.it C.F. 93005790261	MCI 02 Pagina 1 di 81
---	--	-----------------------------------

DOCUMENTO

DEL CONSIGLIO DI CLASSE 5[^]Ce

C.M. n 05 del 26/02/2015

ANNO SCOLASTICO 2014-2015

Il Dirigente Scolastico

Prof. Vincenzo Giofrè

INDICE DEL DOCUMENTO

1. Composizione del consiglio di classe
2. Elenco candidati
3. Profilo professionale
4. Profilo della classe
5. Obiettivi generali cognitivi e socio-affettivi raggiunti
6. Metodologia e strumenti didattici
7. Verifiche
8. Criteri di valutazione
9. Interventi di recupero e di sostegno/consolidamento
10. Alternanza Scuola-Lavoro (ASL)/ Terza Area Professionalizzante
11. Esperienze didattico-culturali
12. Moduli pluridisciplinari
13. Simulazione prove d'esame
14. Relazioni finali e programmi svolti delle discipline
15. Tracce delle simulazioni e griglie di valutazione

ELENCO DOCENTI CONSIGLIO DI CLASSE

Coordinatore: POSSA LIDIA

Segretario: DALL'AGATA GIANNI; FORNASIER GIORGIO

MATERIA DI INSEGNAMENTO	DOCENTE	ORE INSEGNAMENTO
ITALIANO	POSSA LIDIA	4
STORIA	POSSA LIDIA	2
MATEMATICA	CASON COSTANTINO	3
INGLESE	RUBICINI GIUSEPPINA	3
TEDESCO	DESIMIO ANNAMARIA	3
DIRITTO E TECN AMMIN.DELLE STRUTTURE RISTORATIVE	DALL'AGATA GIANNI	5
ENOGASTRONOMIA	MARCON ROBERTA	4
SALA E VENDITA	MIOTTO STEFANIA	2
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	BRAVIN BARBARA	3
EDUCAZIONE FISICA	TONON VENERANDA	2
RELIGIONE	FORNASIER GIORGIO	1

2. ELENCO CANDIDATI

	Cognome e Nome
1	ANZANELLO GLORIA
2	BARCELLA ILARIA
3	BRESCANCIN GIACOMO
4	BURATO JESSICA
5	CELLA SAMUELE
6	COLLODEL MATTIA
7	FREZZA NATALE
8	LAZZER STEFANO
9	MACCARI CHIARA
10	PAPA KLAJDI
11	PAPES ALESSANDRA
12	PASINI MARCO
13	POSOTTO MARCO
14	PUIUTTA PATRICK
15	TARDIVO FEDERICO

16	VILLANOVA ELENA
17	ZAMBON MICHELE
18	ZANARDO ALESSANDRO
19	ZINZANI SAMUELE

3. PROFILO PROFESSIONALE

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

Esso è in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

L'indirizzo presenta le articolazioni: "**Enogastronomia**", "**Servizi di sala e di vendita**" e "**Accoglienza turistica**", nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

- ✓ Nell'articolazione dell' "**Enogastronomia**", il Diplomato è in grado di: - intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; - di operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche; - di controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; - di predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

4. PROFILO DELLA CLASSE

La classe risulta composta da 19 unità: 13 maschi e 6 femmine. Dal punto di vista comportamentale gli studenti si sono distinti per un atteggiamento mediamente rispettoso e corretto nei confronti dei docenti, del personale scolastico e nei rapporti interpersonali fra compagni.

Tornati dallo stage, iniziato nelle ultime settimane della classe quarta, nel periodo di maggio-giugno 2014 e conclusosi il primo ottobre 2014, gli alunni hanno mostrato un'iniziale fatica di adattamento ai ritmi scolastici. Il trimestre si è comunque concluso con risultati abbastanza soddisfacenti, nel complesso, fatta eccezione per alcuni studenti che non hanno raggiunto la sufficienza in tutte le discipline. Attraverso le indicazioni per lo studio individuale, corsi di recupero in orario extracurricolare ed esercitazioni fornite dai docenti si è data la possibilità ai ragazzi di recuperare le insufficienze. Non tutti però sono riusciti a colmare le lacune., nonostante siano state offerte svariate opportunità. Ciò è stato imputato a un impegno non adeguato, oppure ad uno studio scarso, episodico.

Gran parte degli allievi manifesta discrete capacità d'apprendimento; un gruppo ristretto invece rivela fragilità cognitive, specie in alcune discipline, nel ragionamento logico, nella capacità di cogliere i rapporti di causa-effetto, nello stabilire collegamenti tra concetti all'interno della stessa disciplina o trasversalmente toccando contenuti di varie materie. Questi studenti apprendono in modo mnemonico.

Al fine di sostenere gli alunni in difficoltà e di sviluppare al contempo maggiori competenze negli allievi più capaci, la scuola ha organizzato svariate occasioni di crescita culturale e umana attraverso la partecipazione a convegni, spettacoli teatrali, incontri culturali con esperti dell'area umanistica e dell'ambito laboratoriale (ristorazione e sala-vendita), visite professionalizzanti nel territorio, visite guidate, un viaggio d'istruzione. Inoltre, al fine di formare e consolidare competenze specificatamente professionalizzanti, è stato proposto e curato il Project Work.

Sono stati quindi invitati a tenere delle lezioni all'interno dell'Istituto esperti esterni.

Tuttavia, durante il pentamestre, gli studenti hanno lavorato con un ritmo e un impegno alterni e non sempre hanno ottimizzato i risultati, come era nelle aspettative.

Il quadro finale comunque, nel complesso, è abbastanza positivo, anche se per un gruppo molto ristretto di studenti permangono alcune fragilità di fondo.

5. OBIETTIVI GENERALI COGNITIVI E SOCIO-AFFETTIVI RAGGIUNTI

All'inizio dell'a.s., nelle riunioni dipartimentali e successivamente nel consiglio di classe, oltre a finalità e obiettivi specifici dell'insegnamento di ogni area culturale, sono stati messi a punto anche obiettivi generali cognitivi e socio-affettivi delle aree di intervento "partecipazione", "impegno" e "metodo di studio".

In generale, con evidenti differenze di livello, buona parte degli obiettivi sono stati raggiunti.

Livelli più specifici e differenziati del raggiungimento degli obiettivi sotto indicati, espressi in termini di conoscenze, competenze e capacità, sono sinteticamente indicati nelle schede di ciascun docente che saranno allegati agli atti, insieme ai programmi svolti.

OBIETTIVI COGNITIVI

- si esprime con chiarezza e correttezza, sia a livello orale che scritto utilizzando anche la terminologia specifica
- comprende ed analizza testi di vario tipo, grafici, schemi, tabelle, rielaborazioni, anche in linguaggio specifico
- produce testi di vari tipo, grafici, schemi, tabelle, sintesi
- ha assimilato i contenuti fondamentali di ogni disciplina
- effettua collegamenti all'interno di una disciplina e tra le discipline
- usa in modo autonomo e sicuro testi e materiale a disposizione
- ha migliorato le competenze logico-critiche

OBIETTIVI SOCIO-AFFETTIVI RELATIVI ALLA "PARTECIPAZIONE"

- rispetta se stesso, gli altri e l'ambiente
- è in grado di ascoltare e comunicare
- ha acquisito capacità di autocontrollo, senso di responsabilità e assumere impegni
- partecipa attivamente in modo responsabile all'attività didattica
- ha acquisito capacità relazionali e sociali attraverso modalità di confronto e collaborazione

OBIETTIVI SOCIO-AFFETTIVI RELATIVI "ALL'IMPEGNO"

- rispetta orari ed esegue con regolarità le consegne
- presta attenzione in classe e partecipazione con interventi pertinenti
- attua uno studio responsabile e costante
- ha ampliato gli orizzonti culturali e sociali tramite la conoscenza di realtà diverse
- è disponibile verso i compagni
- è in grado di ampliare gli orizzonti culturali e sociali tramite la conoscenza di realtà diverse

OBIETTIVI SOCIO-AFFETTIVI RELATIVI AL "METODO DI LAVORO E STUDIO"

- è in grado di organizzare il lavoro domestico e in classe
- collabora in modo costruttivo con i compagni nei lavori di gruppo
- ha acquisito un buon grado di autonomia nella soluzione dei problemi e nel reperimento di dati
- ha sviluppato l'abitudine ad utilizzare autonomamente e criticamente strumenti di conoscenza e di studio

6. METODOLOGIA E STRUMENTI DIDATTICI

I docenti hanno utilizzato in prevalenza lezioni frontali, ma hanno anche fatto frequente ricorso al dialogo e ad uno scambio di opinioni che favorissero diverse interpretazioni e una più consapevole crescita culturale degli studenti.

Tutti i docenti hanno utilizzato i testi in adozione e, laddove è stato ritenuto opportuno, le lezioni sono state arricchite da documenti, dispense, grafici, appunti, dépliant, audio e videocassette oltre che dall'uso della lavagna luminosa e calcolatrice scientifica.

Segue un prospetto delle metodologie e strumenti adottati dai docenti.

	Italiano	Storia	Matematica	Inglese	Tedesco	Lab. Sala e vendita	Diritto e Tecniche Amministrative	Sci. Cultura dell'Alimentazione	Lab. Di Enogastronomia	Religione	Ed. Fisica
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione partecipata	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lavoro di gruppo	X	X				X			X	X	X
Discussione guidata	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Laboratorio multimediale	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Palestra											X

7. VERIFICHE

Le verifiche nelle varie discipline sono state attuate secondo quanto stabilito all'inizio dell'anno scolastico nelle riunioni dipartimentali.

Segue prospetto riepilogativo delle metodologie e degli strumenti adottati dai docenti.

	Italiano	Storia	Matematica	Inglese	Tedesco	Diritto e Tecniche Amministrative	Scienza e cultura dell'alimentazione	Lab. Enogastr.	Lab. Sala e V.	Religione	Educ. fisica
Verifiche orali	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Relazione scritta	x			x	x	x	x	x	x		
Prova strutturata	x	x	x	x	x	x		x	x		x
Quesiti a risposta singola/multipla/aperta	x	x		x	x	x	x	x	x		
Analisi del testo (scritto)	x										
Testo argomentato	x	x					x				
Test motori											x
Prove pratiche						x		x	x		x

8. CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione è un processo complesso, proprio perché vengono presi in attenta considerazione i livelli di partenza dell'alunno, l'acquisizione di strategie di apprendimento, l'ampliamento del patrimonio di conoscenze e il conseguimento di competenze sia nell'ambito disciplinare che in quello professionale.

Nella tabella sottostante viene indicato il voto, il relativo giudizio in abbinamento alle conoscenze-competenze-capacità raggiunte.

Ogni insegnante ha valutato la preparazione raggiunta dagli allievi nella sua materia con una proposta di voto accompagnata da un giudizio motivato relativo ai seguenti aspetti del rendimento scolastico:

IMPEGNO (attenzione – partecipazione – interesse)

CAPACITA' ESPOSITIVA (chiarezza - coerenza – lessico)

ACQUISIZIONE CONTENUTI (conoscenza – comprensione)

ELABORAZIONE CONTENUTI (applicazione, analisi, sintesi, valutazione)

CAPACITÀ OPERATIVA (SOLO DISCIPLINE PRATICHE) (manualità, capacità organizzativa, presentazione, ecc.)

Voto	Giudizio	Conoscenze	Competenze	Capacità
< = 3	Scarso	Non possiede le conoscenze basilari degli argomenti esaminati	usa una terminologia scorretta commette errori gravi e diffusi nella esecuzione di compiti semplici non applica le nozioni e le procedure acquisite anche se guidato non sa fare analisi e sintesi	Apprende in modo mnemonico e raggiunge una preparazione estremamente lacunosa e frammentaria Difetta di autonomia nello studio Dimostra disimpegno
4	Gravemente insufficiente	Ha conoscenze scarse degli argomenti trattati	usa una terminologia impropria commette errori gravi nella esecuzione di compiti semplici non applica le nozioni e le procedure acquisite solo se aiutato procede a superficiali analisi e sintesi	La preparazione è esclusivamente mnemonica L'autonomia nello studio e nell'esposizione è carente L'impegno e la partecipazione sono scarsi
5	Insufficiente	Possiede solo alcune conoscenze degli argomenti trattati	incerto nell'uso dei termini commette errori gravi in compiti di una certa complessità applica le nozioni e le procedure acquisite in modo inesatto procede ad operazioni di analisi e di sintesi approssimative ed inesatte	La preparazione è prevalentemente mnemonica L'autonomia espositiva è limitata, ma guidato, dimostra di aver assimilato parzialmente i contenuti proposti Alterni l'impegno e la partecipazione
6	Sufficiente	Ha conoscenze essenziali degli argomenti trattati.	usa correttamente i termini essenziali ma non sempre è in grado di esprimersi in modo chiaro e coerente non commette errori gravi applica le nozioni e le procedure acquisite anche se incorre in imprecisioni se guidato avvia operazioni di analisi e di sintesi risponde in modo pertinente e svolge l'argomento proposto seppur con qualche incertezza	Comprende ed assimila i contenuti Dimostra sufficiente autonomia nel gestire le proprie conoscenze Impegno e partecipazione non sempre costanti
7	Discreto	Ha conoscenze abbastanza precise degli argomenti trattati	usa correttamente i termini essenziali e si esprime in modo chiaro e coerente non commette errori nell'esecuzione dei compiti applica in modo corretto nozioni e procedure acquisite avvia operazioni di analisi e di sintesi in modo corretto si attiene alle domande e le svolge con autonomia	Applica ciò che ha appreso compiendo analisi e sintesi in modo corretto Dimostra discreta autonomia nel gestire le proprie conoscenze Discreti l'impegno e la partecipazione
8	Buono	Possiede conoscenze complete di quasi tutti gli argomenti trattati.	dimostra padronanza terminologica non commette errori nell'esecuzione dei compiti applica in modo preciso e sicuro nozioni e procedure acquisite effettua analisi e sintesi precise svolge le domande proposte in modo autonomo	Elabora in modo personale ed autonomo quanto ha appreso È in grado di proporre valutazioni personali L'impegno e la partecipazione sono buoni
9	Ottimo	Possiede una conoscenza dei contenuti completa e ben coordinata	dimostra padronanza terminologica e sicurezza espositiva corretta la esecuzione dei compiti applica in modo preciso, sicuro ed autonomo nozioni e procedure acquisite effettua analisi e sintesi complete opera collegamenti e riferimenti tra le discipline	Rielabora in modo autonomo quanto ha appreso È in grado di proporre valutazioni personali ed approfondite non prive di spunti critici L'impegno e la partecipazione sono costanti ed attivi
10	Eccellente	Ha una conoscenza completa, approfondita e ben coordinata dei contenuti	dimostra una abilità espressiva corretta e personale non commette errori nella esecuzione dei compiti applica in modo preciso, sicuro e autonomo le nozioni e le procedure acquisite effettua analisi e sintesi complete in piena autonomia opera collegamenti tra discipline con contributi personali	Rielabora quanto ha appreso esponendo le proprie personali e fondate valutazioni critiche È in grado di proporsi in modo originale e creativo utilizzando anche fonti ed interessi extrascolastici L'impegno e la partecipazione sono assidue, personali e collaborative

9. INTERVENTI DI RECUPERO E DI SOSTEGNO/CONSOLIDAMENTO

La scuola ha attivato:

♦ ATTIVITA' DI SOSTEGNO: attività di supporto all'apprendimento dello studente e di prevenzione all'insuccesso scolastico;

♦ INTERVENTI DI RECUPERO: dopo gli scrutini del 1° trimestre gli studenti con insufficienze in una o più materie sono stati invitati, o attraverso lo studio individuale svolto autonomamente o attraverso la frequenza obbligatoria ai corsi di recupero, a recuperare le insufficienze e a sostenere le relative prove di verifica.

	ATTIVITA' DI SOSTEGNO/CONSOLIDAMENTO	RECUPERO AUTONOMO	RECUPERO IN ITINERE	CORSO DI RECUPERO ORARIO EXTRACURR.
ITALIANO		x	x	
STORIA		x	x	
MATEMATICA		x		
INGLESE				x
TEDESCO/FRANCESE		x		
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			x	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		x	x	
ENOGASTRONOMIA		x		
EDUCAZIONE FISICA				
SALA E VENDITA		x		

10. ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO (ASL)

Come da D.P.R. del 15 marzo 2010 – Regolamento riordino Istituti Professionali, art.8 comma 3, la c.d. Terza Area è sostituita da 66 ore per le classi quarte e 66 ore per le classi quinte in Alternanza Scuola – Lavoro, al di là di quelle previste per le discipline del quadro - orario.

Si sono definiti progressivamente percorsi di formazione “on the job” per garantire:

- la qualità professionale dello studente e la sua partecipazione “attiva” rispondendo alle esigenze di apprendimento in situazione;
- la consapevolezza dell'appartenenza ad una comunità professionale
- il collegamento con il territorio, con il mondo del lavoro e delle professioni;
- il potenziamento di una nuova cultura del lavoro.

L'Alternanza ha i suoi luoghi elettivi rispetto alla specificità del profilo professionale dello studente dell'Istituto Alberghiero nelle seguenti modalità operative (elencate nella tabella del p.11 dello stesso documento):

- a) Attività di stage
- b) Eventi
- c) Concorsi
- d) Incontri con operatori dei settori.

11. ESPERIENZE DIDATTICO-CULTURALI

Vengono riportate di seguito le esperienze didattico-culturali di particolare significato del percorso formativo offerto alla classe, comprese le visite professionali e le manifestazioni svolte nell'ambito dell'Alternanza Scuola-Lavoro (ASL):

PERIODO	ESPERIENZE DIDATTICO-CULTURALI
09/12/2013	Degustazione guidata dell'olio extra vergine di oliva del territorio
17/02/2014	Abbinamento cibo-vino con esperto sommelier
18/02/2014	Visita tecnica prosciuttificio A&B Brendolan di San Daniele del Friuli e alla ditta Cucine Marrone di Zoppola (PN)
17/03/2014	Intercultura a scuola: esercitazione speciale in collaborazione con studenti di tutto il mondo

13/05/2014	Visita Birrificio Pedavena e pranzo presso la ristorazione veloce adiacente. Visita Birrificio artigianale Quero
19/05/2014- 07/06/2014 15/09/2014- 27/09/2014	Stage in azienda
19/12/2014	Vittoriale degli Italiani, casa-museo di D'Annunzio
23/01/2015	Spettacolo teatrale "Onorata Società. Vajont dopo Vajont"
24/01/2015	Incontro lettura testi, a cura dell' A.N.P.I., in occasione della Giornata della Memoria"
26/01/2015	Convegno: "Il Giusto Per lasca", per la commemorazione de "Il giorno della memoria"
04/02/2015	Intervento "Voci dalla guerra-poesie e diari della 1^ Guerra Mondiale", a cura della Prof.ssa Cecilia Pianezzola.
17-20/03/2015	Viaggio d'istruzione: Monaco, Dachau, Vienna
18/04/2015	Spettacolo teatrale "La città occupata"; i fatti nel Nord-Est dopo Caporetto
22/04/2015	Convegno "Mille papaveri rossi...voci e immagini della Grande Guerra", a cura degli studenti del "Beltrame", in occasione della Gara Nazionale
21/04/2015	Convegno "Il biologico nella ristorazione"
22/04/2015	Incontro con il campione mondiale di pasticceria Leonardo Di Carlo
23/04/2015	Incontro con Mirko Lalli per le nuove dinamiche del viaggiatore digitale
18/05/2015	EXPO Milano
21/11/2014	Convegno "Alimentazione in salita"
10/12/2014	Visita tecnica Ristorazione collettiva "Ristema"
30/01/2015	Evento "Lions"
16/04/2015	Visita tecnica Azienda " Lainox"

12. MODULI PLURIDISCIPLINARI

Elenco dei seguenti moduli:

LABORATORIO DI UNITA' INTERDISCIPLINARE PER LA CLASSE 5^ C ENO 2014/2015

PROJECT WORK

L'avvio e la programmazione di una attività enogastronomica valorizzando le tradizioni, anche culturali, e i prodotti tipici del territorio di attività prescelto. L'impresa deve essere improntata alla ricerca di innovazione e qualità di prodotto e/o di processo e svilupparsi nel pieno rispetto della normativa vigente, nazionale e comunitaria, e delle migliori pratiche, con particolare riferimento a sicurezza sui luoghi di lavoro, sicurezza e igiene alimentare, tracciabilità dei prodotti e privacy.

Presentazione Project Work	
Fascicolo contiene: 7 schede	
Il progetto di lavoro	n. 1
La consegna agli studenti	n. 2
Piano di lavoro e finanziario	n. 3
Classe ed elenco studenti	n. 4
Valutazione lavoro domestico studenti	n. 5
Strumenti: master, visite, seminari, eventi...	n. 6
Schema della relazione personale dello studente	n. 7
Griglie di valutazione dell'UDA	n. 8

PRESENTAZIONE PROGETTO DI LAVORO PROFESSIONALE PER LE CLASSI V 2014/2015

Il progetto di lavoro professionale è rivolto agli studenti delle classi 5 degli indirizzi di enogastronomia, sala e vendita e accoglienza turistica dell'Istituto Professionale "Alfredo Beltrame" e nasce dai contenuti propri della riforma della scuola superiore professionale.

Lo studente del Beltrame, dopo un secondo biennio (3° e 4° anno) nel quale ha acquisito un'enorme quantità di informazioni disciplinari e ha progressivamente sviluppato un processo di integrazione e implementazione delle conoscenze e delle abilità, acquisite in ambito scolastico attraverso un impegnativo percorso di alternanza scuola – lavoro, nel quinto anno deve essere messo in grado di esprimere il livello di competenze professionali raggiunte ma, nel contempo, anche di misurarsi con la complessità dell'ambiente professionale.

La formazione culturale e la preparazione flessibile e polivalente del profilo professionale richiedono, nell'ultimo anno di corso, un impegno particolare dei docenti nella programmazione collegiale del Consiglio di Classe, al fine di formulare progetti pluridisciplinari professionalizzanti volti all'acquisizione di un'ampia base di apprendimento e al raggiungimento delle competenze specifiche.

Infatti lo studente al termine del corso di studi quinquennale deve possedere conoscenze e abilità generali, nel campo della letteratura, storia, lingue straniere e matematica, oltre che professionalizzanti, nel campo dell'enogastronomia o della sala e vendita o dell'accoglienza turistica, della scienza dell'alimentazione, della normativa civilistica e fiscale, dei sistemi e processi aziendali (organizzazione, pianificazione, programmazione, amministrazione, finanza e controllo, marketing), integrate e volte all'implementazione di competenze professionali da spendere immediatamente nei diversi settori della ristorazione e del turismo.

In quest'ottica l'integrazione con il territorio e i settori produttivi diventano un fattore imprescindibile nel completare il percorso formativo.

Con il percorso progettuale si vuole creare allo studente del quinto anno un contesto stimolante e un trampolino da cui lanciarsi per affrontare la fatica dell'approfondimento e sperimentare il piacere della ricerca finalizzata alla soluzione di un problema professionale. Il progetto coinvolge i docenti di tutte le discipline di ogni singolo Consiglio di Classe, ma anche operatori ed esperti di settore, Enti Territoriali, Università e Associazioni del Territorio.

Allo stesso si vogliono offrire nuovi materiali, strumenti e metodi di apprendimento aggiornati con il mondo del lavoro quali: master professionalizzante, relazioni con operatori del settore, seminari e convegni, gestione diretta di eventi,

Con il progetto, che si sviluppa con il tutoraggio dei docenti del Consiglio di classe, si vuole stimolare e favorire una crescita del livello di apprendimento fornendo allo studente materiali, strumenti e metodi diversi ma idonei per consentirgli di destreggiarsi con autonomia, flessibilità e professionalità alla ricerca di soluzioni personali ad un problema dato.

I lavori saranno valutati dai docenti del consiglio di classe che hanno partecipato al progetto.

Il lavoro avrà necessariamente anche una ricaduta per l'esame di stato, sarà un utile strumento per l'elaborazione e la stesura della relazione che sarà esposta nella prova orale.

Vittorio Veneto, 8 ottobre 2014

I docenti

SCHEDA	1	UDA	Project Work
---------------	----------	------------	---------------------

UNITA' DI APPRENDIMENTO					
Denominazione	Project Work (PW) in tema di: lo studente sviluppi l'avvio e la programmazione di una attività enogastronomica valorizzando le tradizioni, anche culturali, e i prodotti tipici del territorio di attività prescelto. L'impresa deve essere improntata alla ricerca di innovazione e qualità di prodotto e/o di processo e svilupparsi nel pieno rispetto della normativa vigente, nazionale e comunitaria, e delle migliori pratiche, con particolare riferimento a sicurezza sui luoghi di lavoro, sicurezza e igiene alimentare, tracciabilità dei prodotti e privacy.				
Prodotti	Progetto dell'avvio e della programmazione di una attività enogastronomica valorizzando le tradizioni, anche culturali, e i prodotti tipici del territorio di attività prescelto. L'impresa deve essere improntata alla ricerca di innovazione e qualità di prodotto e/o di processo e svilupparsi nel pieno rispetto della normativa vigente, nazionale e comunitaria, e delle migliori pratiche, con particolare riferimento a sicurezza sui luoghi di lavoro, sicurezza e igiene alimentare, tracciabilità dei prodotti e privacy.				
Competenze	Lo studente al termine del corso di studi quinquennale deve possedere conoscenze e abilità generali, nel campo della letteratura, storia, lingue straniere e matematica, oltre che professionalizzanti, nel campo dell'enogastronomia e della sala e vendita, della scienza dell'alimentazione, della normativa civilistica e fiscale, dei sistemi e processi aziendali (organizzazione, pianificazione, programmazione, amministrazione, finanza e controllo, marketing), integrate e volte all'implementazione di competenze culturali e professionali da spendere immediatamente nei diversi settori della ristorazione e del turismo. Deve sviluppare competenze che gli consentano di • Promuovere e gestire i servizi di ristorazione e sala vendita anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistico, culturali e enogastronomiche del territorio; • Sovrintendere all'organizzazione, pianificazione e programmazione dei servizi di ristorazione, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere-ristorative nell'ambito di sistemi di qualità. • Applicare le norme vigenti, nazionali e comunitarie, generali e di settore in tema di turismo, sicurezza, igiene, tracciabilità dei prodotti, privacy,..... • Ideare, Progettare e Relazionare; • Agire in modo autonomo, professionale e responsabile.				
<table> <tr> <th>Abilità</th><th>Conoscenze</th></tr> <tr> <td>Culturali e professionali previste dalle discipline del corso</td><td>Culturali e professionali previste dalle discipline del corso</td></tr> </table>		Abilità	Conoscenze	Culturali e professionali previste dalle discipline del corso	Culturali e professionali previste dalle discipline del corso
Abilità	Conoscenze				
Culturali e professionali previste dalle discipline del corso	Culturali e professionali previste dalle discipline del corso				
Utenti destinatari	Il progetto è rivolto agli studenti della classe 5 C ENO dell'Istituto Professionale "Alfredo Beltrame".				
Prerequisiti	Le abilità, le conoscenze e le competenze acquisite in tutti i corsi degli anni precedenti				
Fasi e tempi di applicazione	Lo sviluppo del progetto di lavoro prevede le seguenti fasi: - Ottobre: approvazione nel consiglio di classe, presentazione e avvio del progetto; - Novembre: presentazione del progetto (strumenti, metodi, tempi e modalità di svolgimento); - Dicembre, Gennaio, Febbraio, Marzo e Aprile: master, seminari, visite, relazioni con esperti, gestione diretta di eventi, attività di tutoraggio da parte di docenti e attività di laboratorio; - Aprile: attività di laboratorio inerente al progetto sviluppato; - Maggio: attività di laboratorio, consegna e valutazione del progetto da parte dei diversi docenti.				
Strumenti ed esperienze attivate	Il progetto intende offrire, accanto a quello che già offrono i corsi istituzionali, nuovi materiali, strumenti e metodi di apprendimento aggiornati con il mondo del lavoro. Vuole stimolare e favorire una ulteriore crescita del livello di apprendimento fornendo allo studente materiali, strumenti e metodi diversi ma idonei per consentirgli di destreggiarsi con autonomia, flessibilità e professionalità alla ricerca di soluzioni personali ad un problema dato. Gli strumenti e le esperienze attivate sono: - Attività di Tutoraggio da parte dei docenti, - Master professionalizzante con esperti esterni, - Partecipazioni a visite professionali e a work shop, - Seminari e Relazioni dirette con esperti di settore, - Gestione diretta da parte degli studenti di eventi, -				

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Metodologie didattiche e di lavoro	Metodologia didattica e di lavoro Le metodologie formative prevalentemente utilizzate sono così sintetizzabili: Lavoro scolastico: - corsi istituzionali: le metodologie adottate dai singoli docenti, - progetto; lezioni frontali e discussioni di approfondimento e ricerca con i docenti tutor, attività di laboratorio; - Lavoro domestico: - partecipazione al master, seminari, visite e work shop, - sviluppo di relazioni dirette con esperti, - attività di ricerca individuale, - gestione diretta di eventi - Tutoraggio dei docenti: - in aula, - nel lavoro domestico, via mail o con l'ausilio di altri strumenti informativi, -
Risorse umane interne esterne	Il progetto è sotto il tutoraggio dei docenti del consiglio di classe. L'attività scolastica è pertanto svolta dai docenti del corso e nello specifico da: Coordinatori: prof.ssa Bravin B., prof. Dall'Agata G., prof.ssa Possa L. e prof.ssa Marcon R.. Partecipanti: prof.ssa Rubicini M. G., prof.ssa Desimio A.M., prof. Cason C, Prof.ssa Miotto S., prof.ssa Tonon V. e prof. Fornasier G.. La docenza per le attività di master, visite e work shop, seminari, relazioni è normalmente affidata a docenti esterni dotati delle competenze richieste.
Fonti informative utilizzabili	1. Libri di testo, 2. Biblioteca, 3. Internet, 4. Materiali del master, dei seminari, 5. Possibilità di allargare il set delle fonti con sfruttamento di molteplici strumenti: visure camerali, eventuali banche dati locali, nazionali ed internazionali, siti internet, quotidiani e riviste specialistiche, informazioni di mercato, Ampia libertà nella selezione e nell'utilizzo delle fonti informative a disposizione.
Valutazione	I singoli docenti partecipanti al progetto daranno una valutazione al prodotto di ogni singolo allievo secondo i criteri di seguito indicati. Forma e editing dei progetti sono liberi.

SCHEMA	2	UDA. Project Work.	La consegna agli studenti
---------------	----------	---------------------------	----------------------------------

Per "consegna" si intende il documento che l'équipe dei docenti/formatori presenta agli studenti, sulla base del quale essi si attivano realizzando il prodotto nei tempi e nei modi definiti, tenendo presente anche i criteri di valutazione.

CONSEGNA AGLI STUDENTI
Titolo Uda Project Work di sviluppo e programmazione di una attività enogastronomica valorizzando le tradizioni, anche culturali, e i prodotti tipici del territorio di attività prescelto. L'impresa deve essere improntata alla ricerca di innovazione e qualità di prodotto e/o di processo e svilupparsi nel pieno rispetto della normativa vigente, nazionale e comunitaria, e delle migliori pratiche, con particolare riferimento a sicurezza sui luoghi di lavoro, sicurezza e igiene alimentare, tracciabilità dei prodotti e privacy. Cosa si chiede di fare L'elaborazione di un progetto di avvio e programmazione di una attività enogastronomica valorizzando le tradizioni, anche culturali, e i prodotti tipici del territorio di attività prescelto. L'impresa deve essere improntata alla ricerca di innovazione e qualità di prodotto e/o di processo e svilupparsi nel pieno rispetto della normativa vigente, nazionale e comunitaria, e delle migliori pratiche, con particolare riferimento a sicurezza sui luoghi di lavoro, sicurezza e igiene alimentare, tracciabilità dei prodotti e privacy.. In che modo (singoli, gruppi..) Con il lavoro domestico e autonomo di ogni singolo studente. Tuttavia il progetto mette a disposizione degli allievi tutti gli strumenti indicati e volti anche a favorire il lavoro in team. Quali prodotti Relazione personale di progetto: - parte I: sul prodotto e sul processo produttivo, - parte II: sulla fattibilità del progetto, - parte III: sulle fonti informative, bibliografia, sitografia, Gli schemi di analisi da utilizzare sono quelli appresi nel corso dello svolgimento del programma scolastico, salve eventuali integrazioni o semplificazioni proposte nel corso delle lezioni. La forma e l'editing sono liberi. Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti) Con il percorso progettuale si vuole creare allo studente del quinto anno un contesto stimolante e un trampolino da cui lanciarsi per affrontare la fatica dell'approfondimento e sperimentare il piacere della ricerca finalizzata alla soluzione di un problema professionale. Si vuole stimolare e favorire una ulteriore crescita del livello di apprendimento per consentirgli di destreggiarsi con autonomia, flessibilità e professionalità alla ricerca di soluzioni personali ad un problema dato. Il progetto intende pertanto offrire nuovi materiali, strumenti e metodi di apprendimento in maggiore sintonia con il mondo del lavoro e, quindi, contribuire in maniera innovativa ed evoluta: a. alla formazione professionale dello studente: ➢ stimola l'interesse verso la conoscenza dei prodotti e luoghi del territorio, ➢ promuove un'esperienza di riflessione per il lavoro nella scelta degli elementi da utilizzare e valorizzare nel proprio progetto, ➢ promuove un confronto continuo tra allievi, docenti e persone esterne all'Istituto, ➢ sviluppa capacità tecnico – professionali b. abitua alla pratica del lavoro ➢ favorisce l'organizzazione del lavoro a seconda del prodotto scelto in relazione a formule ristorative e turistiche diverse. ➢ Promuove la ricerca personale o di gruppo in vista dell'elaborazione del prodotto finale, c. all'acquisizione di metodi di studio, ricerca e di lavoro: ➢ aiuta a documentarsi a fare attività di ricerca, ➢ abitua all'attività in autonomia ed in equipe nella fase di ricerca, analisi e selezione delle informazioni, ➢ favorisce la conoscenza della realtà enogastronomica e turistica del territorio, con strutture ed infrastrutture, ➢ facilita l'approccio pluridisciplinare e, quindi, le capacità di problem solving. Tempi Ottobre 2014 - Maggio 2015. Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...) Gli strumenti e le esperienze attivate sono: - Attività di Tutoraggio da parte dei docenti, - Master professionalizzante con esperti esterni, - Partecipazioni a visite professionali e a work shop, - Seminari e Relazioni dirette con esperti di settore, - Gestione diretta da parte degli studenti di eventi, - Fabbisogno finanziario Aspetti finanziari (sintesi): Il progetto non prevede costi di alcun tipo per il master e i relativi docenti esterni; per le visite tecniche i docenti interessati presenteranno specifica documentazione. Criteri di valutazione Ogni docente valuterà l'attività del singolo studente per la propria parte e nel complesso secondo i criteri del dipartimento e del pof.

La valutazione del lavoro complessivo da parte della Commissione potrà essere effettuata mediante la Griglia di valutazione dell'U.d.A.

Valore della UdA in termini di valutazione della competenza mirata (da indicare): è una componente oppure un "capolavoro"?
Capolavoro

Peso della Uda in termini di voti in riferimento agli assi culturali ed alle discipline
Alta

SCHEMA	3	UDA. Project Work.	Piano di lavoro e finanziario
---------------	----------	---------------------------	--------------------------------------

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: Project Work di sviluppo e programmazione di una attività enogastronomica valorizzando le tradizioni, anche culturali, e i prodotti tipici del territorio di attività prescelto. L'impresa deve essere improntata alla ricerca di innovazione e qualità di prodotto e/o di processo e svilupparsi nel pieno rispetto della normativa vigente, nazionale e comunitaria, e delle migliori pratiche, con particolare riferimento a sicurezza sui luoghi di lavoro, sicurezza e igiene alimentare, tracciabilità dei prodotti e privacy.

Coordinatori: prof.ssa Bravin B., prof. Dall'Agata G., prof.ssa Possa L. e prof.ssa Marcon R..

Collaboratori e partecipanti: prof.ssa Rubicini M. G., prof.ssa Desimio A.M., prof. Cason C, Prof.ssa Miotto S., prof.ssa Tonon V. e prof. Fornasier G..

PIANO DI LAVORO UDA
SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi/periodo	Referenti
1	Approvazione del progetto da parte dei Consigli di Classe		Approvazione CDC	ottobre 2014	coordinatori
2	Presentazione del progetto agli studenti e avvio dell'attività progettuale individuale e tutoraggio studenti.	1. Tutotaggio, 2. Libri di testo, 3. Biblioteca, 4. Internet, 5. Materiali del master, dei seminari, 6. Laboratori di informatica 7.	Scheda lavoro domestico	Novembre-dicembre-gennaio 2014	coordinatori
3	Master in gestione delle imprese ristorative e turistiche. Attività laboratoriali ed eventi	Aula magna polifunzionale	Scheda lavoro domestico, Libro alternanza scuola lavoro.	Febbraio-marzo-aprile 2015	coordinatori
4	Attività laboratoriali di gestione eventi, visite tecniche, seminari e work shop	1. Tutoraggio, 2. Libri di testo, 3. Biblioteca, 4. Internet, 5. Materiali del master, dei seminari, 6. Laboratori di informatica 7.	Scheda lavoro domestico	marzo – aprile -maggio 2015	Coordinatori e docenti
5	Presentazione dei progetti da parte degli studenti e valutazione da parte dei docenti		Progetto, Griglia di valutazione.	maggio 2015	docenti

**PIANO DI LAVORO UDA
DIAGRAMMA DI GANTT**

Fasi	Tempi (in ore) di attività curriculare					
	Sett.	Ott/Nov	Dic/Gen	Feb/Mar	Mar/Aprile	Maggio
Approvazione del progetto da parte dei Consigli di Classe		1				
Presentazione del progetto agli studenti e avvio dell'attività progettuale individuale e tutoraggio studenti.			4			
Master in gestione delle imprese ristorative e turistiche. Attività laboratoriali ed eventi				10		
Attività laboratoriali di gestione eventi, visite tecniche, seminari e work shop					20	
Presentazione dei progetti da parte degli studenti e valutazione dei docenti						10

**PIANO DI LAVORO UDA
SPECIFICAZIONE DELLE FASI, DELLE ATTIVITA' E DELLE RISORSE**

Progettazione di dettaglio			
Fasi del progetto :			
Fasi/periodi con durata (ore)	Descrizione attività	Risorse	
Fase n. 1 - ottobre-novembre 2014	Approvazione del progetto da parte dei Consigli di Classe	Nessuna spesa	
Fase n. 2- dicembre- gennaio 2014	Presentazione progetto agli studenti e avvio dell'attività progettuale individuale e tutoraggio studenti. Avvio attività laboratoriali	Nessuna spesa	
Fase n. 3 - febbraio-marzo 2015	Master in gestione delle imprese ristorative e turistiche. Attività laboratoriali ed eventi	Nessuna spesa per docenti esterni.	
Fase n. 4 - marzo – aprile 2015	Attività laboratoriali di gestione eventi, visite tecniche, seminari e work shop	Attività di laboratorio nessuna spesa. Visite, seminari e work shop: nessun costo.	
Fase n. 5 – maggio 2015	Presentazione dei progetti da parte degli studenti e valutazione docenti	Nessuna spesa.	
Materiale di consumo : /			
MATERIALE		QUANTITÀ	
Aspetti finanziari :			
Risorse coinvolte con n°.	Ore previste	Spesa	Tipologia di risorsa
Totale Risorse coinvolte con n°.	Totale Ore previste	Totale Spesa	
I criteri di valutazione sono quelli previsti dal POF. Altro			
Strumenti di valutazione: □ questionario di soddisfazione		□ indicatori di successo (indicarli):	

SCHEDA	6.A	UDA. Project Work.	Master professionalizzante in gestione delle imprese ristorative
---------------	------------	---------------------------	---

n°	Docenti	Frequenza		
		Argomento	Data	Ore
1	Prof. Alessandro Sensidoni, professore ordinario di Tecnologie Alimentari, dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università degli Studi di Udine	Cibo e colore, emozioni ed analisi sensoriale: aggiornamenti tecnico scientifici per le tecnologie alimentari	Lun 2/02/2015 Orario: 14-16	2
2	Dott.ssa Daniela Sandri e dott. Vincenzo Marcotrigiano, dirigenti del dipartimento di Prevenzione Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Azienda ULSS 7 Pieve di Soligo	Tossinfezioni alimentari e contaminazione degli alimenti. I principi fondamentali per la sicurezza alimentare. Casistica aziendale.	Ven 6/2/2015 Orario: 14-16	2
3	Funzionario Stefano Brescacin, funzionario agrario I.C.Q.R.F. – Mi.P.A.A.F. dell'Ufficio di conegliano	Le frodi e le sofisticazioni alimentari nella ristorazione: casistica ispettiva	Lun 9/2/2015 - lezione rinviata il Lun. 2/3/2015 Orario: 14-16	2
4	Dott.ssa Daniela Sandri e dott. Vincenzo Marcotrigiano, dirigenti del dipartimento di Prevenzione Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Azienda ULSS 7 Pieve di Soligo	Legislazione in materia di di sicurezza alimentare e principi base per l'elaborazione di un piano di autocontrollo basato sui principi dell'HACCP. Casistica aziendale.	Ven 13/2/2015 Orario: 14-16	2
5	Prof. Stefano Trizzino, docente ordinario presso l'IPSSAR Beltrame di Vittorio Veneto, consulente in materia di sicurezza sul lavoro	Legislazione in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro: l'elaborazione del DVR per la corretta valutazione e prevenzione dei rischi nelle imprese turistico-ristorative. Casistica aziendale.	Ven 20/2/2015 Orario: 14-16	2
6	Dott. Andrea Da Re, legale rappresentate della società di revisione RE-VISION Srl, dottore commercialista e revisore dei conti, dottorato in scienza dell'impresa presso l'Università di Udine	Gestione della programmazione dell'attività: la costruzione di un business plan nelle imprese turistico-ristorative. Casistica aziendale.	Lun 23/02/2015 Orario 14-16	2
7	Dott. Giuseppe Ferraresi, associato dello studio Cattarin e associati di Treviso, consulente del lavoro iscritto all'Albo dei Consulenti del Lavoro di Treviso	Gestione del personale dipendente: contratti di lavoro e busta paga nelle imprese turistico-ristorative. Casistica aziendale.	Ven. 27/2/2015 Orario 14-16	2
8	Dott.ssa Letizia Vendrame, dottore commercialista ed esperto contabile, e dott.ssa Luana Antonioli. Consulenti d'impresa in materia tributaria e commerciale	Gestione degli adempimenti amministrativi per l'avvio dell'attività turistico-ristorative. Casistica aziendale.	Mart 03/03/2015 Orario 14-16	2
9	Dott. Omar Cescut, consulente in marketing e comunicazione delle imprese ristorative, associato FCSI Italia	Gestione del marketing e della comunicazione nelle imprese ristorative. Casistica aziendale.	Ven 06/03/2015 Orario 14-16	2
10	Dott. Massimo Scuccato, tecnologo alimentare con specializzazione nell'implementazione di sistemi per la qualità e sicurezza, docente presso Istituti Superiori e Università di Udine e Padova, associato FCSI Italia	La qualità nelle imprese ristorative: le migliori pratiche professionali e i processi di certificazione di prodotto e di sistema. Casistica aziendale.	Lun 09/03/2015 Orario 14-16	2
11	Arch. Vittorio Valenti, dottorato presso l'Università di Bologna, iscritto all'ordine degli architetti di Modena, libero professionista con specializzazione nella progettazione di cucine professionali, associato FCSI Italia	Le frontiere della progettazione della cucina professionale: Tecnologia, tecnica, sicurezza, efficienza ma anche design. Casistica aziendale.	Ven 13/03/2015 Orario 14-16	2
12	Dott. Massimo Cettolin, funzionario dell'ufficio fidi di Banca delle Prealpi di Tarzo, esperto in finanziamenti alle imprese	Gestione dei finanziamenti esterni: l'accesso al credito bancario e le tipologie di finanziamenti alle imprese turistico-ristorative. Casistica aziendale.	Mart 24/03/2015 Orario: 14-16	2
13	Alessandro Dal Col - Enrico Capiozzo, Chairman at 2Italy SIA	L'incoming turistico, scenari e prospettive. Il caso 2Italy. Le guide digitali ed il supporto alla visita delle persone con disabilità. Il caso Veasyt.	Lun 30/03/2015 Orario 14-16	2
14	Dott. Luigi Tonellato, consulente iscritto all'albo professionale ordine dei biologi, socio di Master Group Srl e associato FCSI Italia	Strumenti per la gestione della qualità alimentare e tracciabilità alimentare nelle imprese ristorative. Casistica aziendale.	Mart 31/03/2015 Orario 14-16	2
15	Prof.ssa Sabrina Moret, professore associato confermato, dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università degli Studi di Udine.	I contaminanti chimici nei prodotti alimentari: studio di alcuni casi ed analisi dei risultati della loro ricerca negli alimenti	Ven 10/04/2015 Orario 14-16	2
16	Dott.ssa Francesca dal Mas, legale rappresentate della società Mas-consulting srl, consulente in finanza agevolata e contributi alle imprese	Gestione della finanza agevolata a supporto dell'attività delle imprese turistico-ristorative Casistica aziendale.	Mart. 14/4/2015 Orario: 14-16	2
17	Dott. Antonio Belloni, saggista e pubblicita, esperto di strategie di comunicazione e internazionalizzazione. I suoi scritti su Made in Italy, export e investimenti esteri, food economy si possono leggere su sul "Foglio", "Milano Finanza", "Il sole 24 ore".	Non è più solo cibo. Informazione e comunicazione, marketing e brand, tracciabilità e sicurezza sono gli ingredienti della Food Economy globale. Quale sarà il ruolo dell'Italia?	Ven 17/04/2015 Orario 14-16	2

SCHEDA	7	UDA. Project Work.	Schema della relazione personale dello studente
---------------	----------	---------------------------	--

RELAZIONE INDIVIDUALE
Descrivi il percorso generale dell'attività Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento Cosa devi ancora imparare Come valuti il lavoro da te svolto

SCHEDA	8	UDA. Project Work.	Griglie di valutazione dell'UDA
---------------	----------	---------------------------	--

Relazionale, affettiva e motivazionale

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
Relazionale, affettiva e motivazionale	Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze	91-100	L'allievo ha un'ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo ed arricchendo-riorganizzando le proprie idee in modo dinamico	
		76-90	L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e con buona capacità di arricchire-riorganizzare le proprie idee	
		61-75	L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze e saperi, non è costante nell'ascolto	
		< 60	L'allievo ha difficoltà a comunicare e ad ascoltare i pari, è disponibile saltuariamente a socializzare le esperienze	
	Relazione con i formatori e le altre figure adulte	91-100	L'allievo entra in relazione con gli adulti con uno stile aperto e costruttivo	
		76-90	L'allievo si relaziona con gli adulti adottando un comportamento pienamente corretto	
		61-75	Nelle relazioni con gli adulti l'allievo manifesta una correttezza essenziale	
		< 60	L'allievo presenta lacune nella cura delle relazioni con gli adulti	
	Curiosità	91-100	Ha una forte motivazione all' esplorazione e all'approfondimento del compito. Si lancia alla ricerca di informazioni / alla ricerca di dati ed elementi che caratterizzano il problema. Pone domande	
		76-90	Ha una buona motivazione all' esplorazione e all'approfondimento del compito. Ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema	
		61-75	Ha una motivazione minima all' esplorazione del compito. Solo se sollecitato ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema	
		< 60	Sembra non avere motivazione all'esplorazione del compito	
	Superamento delle crisi	91-100	L'allievo si trova a suo agio di fronte alle crisi ed è in grado di scegliere tra più strategie quella più adeguata e stimolante dal punto di vista degli apprendimenti	
		76-90	L'allievo è in grado di affrontare le crisi con una strategia di richiesta di aiuto e di intervento attivo	
		61-75	Nei confronti delle crisi l'allievo mette in atto alcune strategie minime per tentare di superare le difficoltà	
		< 60	Nei confronti delle crisi l'allievo entra in confusione e chiede aiuto agli altri delegando a loro la risposta	

Sociale, Pratica

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
Sociale	Rispetto dei tempi	91-100	L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità.	
		76-90	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione, avvalendosi di una pianificazione.	
		61-75	Ha pianificato il lavoro, seppure con qualche discontinuità. Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace – se pur lento - il tempo a disposizione	
		< 60	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha disperso il tempo a disposizione, anche a causa di una debole pianificazione.	
	Cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine	91-100	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi , che porta a termine con notevole senso di responsabilità	
		76-90	Nel gruppo di lavoro è discretamente disponibile alla cooperazione, assume incarichi , e li porta a termine con un certo senso di responsabilità	

		61-75	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi con discontinuità	
		< 60	Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato	
Pratica	Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	91-100	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione	
		76-90	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione	
		61-75	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità	
		< 60	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato	
	Funzionalità	91-100	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità	
		76-90	Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena	
		61-75	Il prodotto presenta una funzionalità minima	
		< 60	Il prodotto presenta lacune che ne rendono incerta la funzionalità	

Cognitiva

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
Cognitiva	Uso del linguaggio settoriale-tecnico-professionale	91-100	Ha un linguaggio ricco e articolato, usando anche termini settoriali - tecnici – professionali in modo pertinente	
		76-90	La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali- tecnico-professionale da parte dell'allievo è soddisfacente	
		61-75	Mostra di possedere un minimo lessico settoriale-tecnico-professionale	
		< 60	Presenta lacune nel linguaggio settoriale-tecnico-professionale	
	Completezza, pertinenza, organizzazione	91-100	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica	
		76-90	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	
		61-75	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	
		< 60	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate	
	Capacità di trasferire le conoscenze acquisite	91-100	Ha un'eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		76-90	Trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		61-75	Trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza	
		< 60	Usa saperi e saper fare acquisiti solo nel medesimo contesto, non sviluppando i suoi apprendimenti	
	Ricerca e gestione delle informazioni	91-100	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura.	
		76-90	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all' interpretazione secondo una chiave di lettura	
		61-75	L'allievo ricerca le informazioni di base, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata	
		< 60	L'allievo ha un atteggiamento discontinuo nella ricerca delle informazioni e si muove con scarsi elementi di metodo	

Della metcompetenza, del problem solving

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
Della metcompetenza	Consapevolezza riflessiva e critica	91-100	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo particolarmente critico	
		76-90	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo il processo personale di lavoro svolto, che affronta in modo critico	
		61-75	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico	

	Autovalutazione	< 60	Presenta un atteggiamento operativo e indica solo preferenze emotive (mi piace, non mi piace)	
		91-100	L'allievo dimostra di procedere con una costante attenzione valutativa del proprio lavoro e mira al suo miglioramento continuativo	
		76-90	L'allievo è in grado di valutare correttamente il proprio lavoro e di intervenire per le necessarie correzioni	
		61-75	L'allievo svolge in maniera minimale la valutazione del suo lavoro e gli interventi di correzione	
		< 60	La valutazione del lavoro avviene in modo lacunoso	
	Capacità di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici sottostanti al lavoro svolto	91-100	È dotato di una capacità eccellente di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
		76-90	È in grado di cogliere in modo soddisfacente i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
		61-75	Coglie i processi culturali, scientifici e tecnologici essenziali che sottostanno al lavoro svolto	
		< 60	Individua in modo lacunoso i processi sottostanti il lavoro svolto	
Del problem solving	Creatività	91-100	Elabora nuove connessioni tra pensieri e oggetti, innova in modo personale il processo di lavoro, realizza produzioni originali	
		76-90	Trova qualche nuova connessione tra pensieri e oggetti e apporta qualche contributo personale al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza originali	
		61-75	L'allievo propone connessioni consuete tra pensieri e oggetti, dà scarsi contributi personali e originali al processo di lavoro e nel prodotto	
		< 60	L'allievo non esprime nel processo di lavoro alcun elemento di creatività	
	Autonomia	91-100	È completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove e problematiche. È di supporto agli altri in tutte le situazioni	
		76-90	È autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni. È di supporto agli altri	
		61-75	Ha un'autonomia limitata nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni ed abbisogna spesso di spiegazioni integrative e di guida	
		< 60	Non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e procede, con fatica, solo se supportato	

13. SIMULAZIONE PROVE D'ESAME

Copia delle tracce delle simulazioni e delle relative griglie di valutazione sono allegate al presente documento.

♦ SIMULAZIONI PRIMA PROVA:

Data	Disciplina interessata	Durata
13 aprile 2015	italiano	dalle ore 08.10 alle ore 13.10

♦ SIMULAZIONE SECONDA PROVA:

Data	Disciplina interessata	Durata
14 aprile 2015	Scienza e cultura dell'alimentazione	dalle ore 08.10 alle ore 13.10

♦ SIMULAZIONI TERZA PROVA

Data	Tipologia	Discipline interessate	Durata
17 aprile 2015		Tecn. Amm.; Enogastr.; Sala e vend.; Inglese	dalle ore 08.10 alle ore 11.05

♦ SIMULAZIONI COLLOQUIO ORALE

Data	Discipline previste dall'Esame	Durata
05 giugno 2015		dalle ore 08.10 alle ore 11.05

CRITERI ADOTTATI PER LA PREPARAZIONE, VALUTAZIONE E CORREZIONE DELLE SIMULAZIONI SVOLTE.

Ogni docente, coinvolto direttamente nelle simulazioni, ha corretto gli elaborati di propria competenza attribuendo alla stessa un punteggio in quindicesimi.

Per la terza prova, che coinvolge potenzialmente tutte le discipline dell'ultimo anno di corso, il consiglio di classe, tenuto conto del curriculum di studi e degli obiettivi generali e cognitivi definiti nella propria programmazione didattica, ha individuato di volta in volta i legami concettuali esistenti tra le discipline coinvolte nelle simulazioni effettuate.

ESPERIENZE RELATIVE AL COLLOQUIO

In vista dell'esame, ogni alunno è stato avviato a costruire un percorso personale su un argomento attinente al lavoro didattico dell'ultimo anno e a preparare una traccia (mappa concettuale o breve testo o project work o altro), con eventuale bibliografia e sitografia relativa a testi, su cui effettuare un punto di partenza per il colloquio.

Dalla seconda metà del mese di maggio, si effettuerà una simulazione di colloquio.

14. RELAZIONI FINALI E PROGRAMMI SVOLTI

	Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame" Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336 ✉ beltrame@alberghierobeltrame.gov.it ; http://www.alberghierobeltrame.gov.it C.F. 93005790261	MCI 02 Pagina 23 di 81
---	--	---------------------------

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2014 /2015

Prof.ssa. POSSA LIDIA

Materia ITALIANO

Classe 5

Sez. CE

1) PROFILO FINALE DELLA CLASSE: La classe è formata da 19 unità: 13 maschi e 6 femmine. Dal punto di vista comportamentale non si sono verificati problemi di natura disciplinare; il clima è stato disteso e gli alunni si sono rapportati correttamente fra loro e con l'insegnante. L'interesse per gli argomenti trattati si è dimostrato discreto, ma lo studio pomeridiano e l'impegno sono stati altalenanti, non costanti. La maggior parte degli studenti ha comunque conseguito risultati più che sufficienti e discreti. Un gruppo molto ristretto di allievi manifesta invece fragilità cognitive e ha raggiunto un profitto appena sufficiente.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

X lezione frontale
X attività in piccoli gruppi/cooperative learning
X attività di laboratorio
O recupero individualizzato (con esercizi-guida)
X ripasso in classe
X consigli per il recupero individuale (a casa)
X altro

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

x interrogazioni orali (n° medio) N° 4-5
O test N°
x prove scritte N° 6
O prove pratiche N°

I criteri di valutazione sono stabiliti dal dipartimento ed indicati nel POF

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

N° incontri con i genitori: O scarso X sufficiente O elevato

PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE: 5CE

ANNO SCOLASTICO: 2014 / 2015

MATERIA: ITALIANO

PROF: POSSA LIDIA

TESTO IN USO: AA .VV.: LA LETTERATURA E I SAPERI; Ed. PALUMBO

FRA OTTOCENTO E NOVECENTO: NATURALISMO E SIMBOLISMO (1861-1903)

La cultura e gli intellettuali

La modernità, il progresso, la nuova arte

La nuova filosofia: Comte, Darwin, Nietzsche

La nuova condizione degli intellettuali

I movimenti e i generi letterari di fine Ottocento

Il Realismo

La nascita della poesia moderna

La Scapigliatura

Il Naturalismo francese e il Verismo italiano

Simbolismo e Decadentismo

Oscar Wilde

La prefazione a "Il ritratto di Dorian Gray"

Il romanzo e la novella

La narrativa francese: Realismo, Naturalismo, Decadentismo

Flaubert: "Madame Bovary": trama e temi

Emile Zola: L'inizio dell' "Ammazzatoio"

Il romanzo in Italia

Giovanni Verga

La vita e le opere; Verga prima del Verismo; Verga e il Verismo

"I Malavoglia": la rivoluzione di Verga; i personaggi e i temi; "L'inizio dei Malavoglia"; "L'addio di Ntoni"

"Vita dei campi": "Rosso malpelo"; "Fantasticherie"; "La Lupa"

"Novelle rusticane": "La roba"

"Mastro don Gesualdo": trama e temi

La poesia in Europa

La nascita della poesia moderna

“I fiori del male” di Baudelaire: “L’albatro”; “Corrispondenze”; da “Lo Spleen di Parigi”: “Perdita d’aureola”

I poeti maledetti

La poesia in Italia: la “Scapigliatura”

Emilio Praga: “Vendetta postuma”; “Preludio” (fotocopia)

Giosuè Carducci

Carducci e la tradizione classicistica italiana

La vita e le opere: “San Martino”; “Nevicata”; “Pianto antico” (fotocopia)

Giovanni Pascoli

Vita e opere; la poetica

“Il fanciullino”

“Myrice”: “Lavandare”; “X Agosto”; “Temporale”; “Novembre”; “Il tuono”

“Canti di Castelvecchio”: “Il gelsomino notturno”

“Poemetti”: “Da Italy”

“La Grande Proletaria si è mossa” (fotocopia)

Gabriele D’Annunzio

La vita; La “vita come un’opera d’arte”; i romanzi e i racconti (il superuomo); la poesia

“Il piacere”: “Andrea Sperelli, l’eroe dell’estetismo”

“Alcyone”: “La sera fiesolana”; “La pioggia nel pineto”; “La sabbia del tempo” (fotocopia)

FRA AVANGUARDIA E TRADIZIONE

La cultura nell’età delle avanguardie: in Italia e in Europa

Filippo Tommaso Marinetti: “Il manifesto del Futurismo”

La cultura scientifica e filosofica: le scoperte scientifiche; gli orientamenti culturali; Freud; Bergson

I temi della letteratura: il malessere interiore; le problematiche storico-sociali

La narrativa nell’età delle avanguardie : il romanzo di primo Novecento

Il romanzo in lingua tedesca. Franz Kafka: da “La metamorfosi”: “Uno strano risveglio”; “Lettera al padre” (fotocopia)

Il romanzo in lingua inglese. James Joyce: da “Ulisse”: “Il monologo di Molly”

Il romanzo in lingua francese. Marcel Proust: da “Alla ricerca del tempo perduto”: “La madeleine”

Luigi Pirandello

La vita e le opere

I romanzi siciliani, i romanzi umoristici

L'umorismo: il contrasto tra "forma" e "vita": "La differenza tra umorismo e comicità: la vecchia imbellettata"

"Il fu Mattia Pascal": trama, temi; "In giro per Milano: le macchine e la natura in gabbia"; "Adriano Meis e la sua ombra"

"Uno, nessuno e centomila": trama e temi

"Novelle per un anno": "Il treno ha fischiato"

Italo Svevo

Vita, opere, cultura di Svevo; il fondatore del romanzo d'avanguardia italiano

"La coscienza di Zeno": trama, temi; "Lo schiaffo del padre"; "La vita è una malattia"

La poesia delle avanguardie

La poesia crepuscolare in Italia; il maggiore fra i crepuscolari: Guido Gozzano

Sergio Corazzini: "Desolazione del povero poeta sentimentale"

Guido Gozzano: "La Signorina Felicita ovvero La Felicità"

La poesia futurista

Covoni e Palazzeschi: tra crepuscolarismo e Futurismo

Aldo Palazzeschi: "Lasciatemi divertire"

La poesia tra gli anni Venti e i Quaranta

La linea "ermetica" in Italia; Salvatore Quasimodo: "Ed è subito sera"; "Uomo del mio tempo"

Giuseppe Ungaretti

La vita, la poetica e "L'Allegria", Le raccolte dopo "L'Allegria"

"L'Allegria": "In memoria; "Girovago"; "I fiumi"; "San Martino del Carso"; "Soldati"; "Natale"; "Veglia". **"IL dolore":** "Non gridate più"

Umberto Saba

La vita, le opere

"Il canzoniere": "A mia moglie"; "Città vecchia"; "Un grido"; "Amai"; "Ulisse"; "La capra" (fotocopia); "Teatro degli Artigianelli"(fotocopia); "Mio padre è stato per me l'assassino""(fotocopia)

Eugenio Montale

La vita, le opere

“Ossi di seppia”: “Meriggiare pallido e assorto”; “Non chiederci la parola”; “Spesso il male di vivere ho incontrato”

“Le occasioni”: “La casa dei doganieri”

“Satura”: “Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale”

La narrativa in Italia dal Neorealismo a oggi; Calvino: “Il sentiero dei nidi di ragno” : accenni

LETTURE A SCELTA DEL CANDIDATO:

Calandra: Bucce d’arancia

Kafka: La metamorfosi, Lettera al padre

Pirandello: Il fu Mattia Pascal

Svevo: La coscienza di Zeno

Rigoni Stern: Il sergente nella neve

Levi : Se questo è un uomo

Calvino: I sentieri dei nidi di ragno

ALTRO....

LINGUA SCRITTA: esercitazioni sulle quattro tipologie dell’Esame di Stato

Vittorio Veneto, 13 maggio 2015

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

II DOCENTE

Prof. POSSA LIDIA

Visto: Il Dirigente Scolastico

Prof. Vincenzo Giofrè

	Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame" Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336 ✉ beltrame@alberghierobeltrame.gov.it; http://www.alberghierobeltrame.gov.it C.F. 93005790261	MCI 02 Pagina 28 di 81
---	--	------------------------------------

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2014 /2015

Prof.ssa: POSSA LIDIA

Materia : STORIA

Classe: 5

Sez. Ce

2) PROFILO FINALE DELLA CLASSE: Lo studio della storia è stato imperniato sulla riflessione del rapporto causa-effetto per meglio comprendere lo sviluppo dei fatti del passato e contestualizzarli ai fatti di recente attualità. Inoltre si è spesso favorito lo studio trasversale con gli autori della letteratura al fine di chiarire il senso e la ricaduta degli avvenimenti storici nel pensiero e nelle opere degli intellettuali. L'impegno e lo studio non sono stati costanti, tuttavia per la maggior parte degli alunni, i risultati raggiunti sono più che sufficienti e discreti. Un gruppo piuttosto ristretto di studenti che manifesta fragilità cognitive ha conseguito un profitto appena sufficiente attraverso uno studio più meccanico e mnemonico. Disteso e positivo si è rivelato il clima educativo.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

X lezione frontale
X attività in piccoli gruppi/cooperative learning
X attività di laboratorio
O recupero individualizzato (con esercizi-guida)
X ripasso in classe
X consigli per il recupero individuale (a casa)
X altro

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

x interrogazioni orali (n° medio) N° 5-6
O test N° 1
x prove scritte N°
O prove pratiche N°

I criteri di valutazione sono stabiliti dal dipartimento ed indicati nel POF

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

N° incontri con i genitori: O scarso X sufficiente O elevato

PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE: 5Ce

ANNO SCOLASTICO: 2014 / 2015

MATERIA: STORIA

PROF. : POSSA LIDIA

TESTI IN USO: AA. VV. VOCI DELLA STORIA E DELL'ATTUALITÀ Ed. LA NUOVA ITALIA: VOLUME 2 (Dalla metà del Seicento alla fine dell'Ottocento) e VOLUME 3 (L'età contemporanea)

VOLUME 2 : in sintesi

EUROPA E MONDO NEL SECONDO OTTOCENTO

Stati-nazione e nuovi equilibri

I problemi dell'Italia unita: Destra e Sinistra a confronto

L'imperialismo e il mondo extra-europeo

VOLUME 3

L'IMPERIALISMO E LA CRISI DELL'EQUILIBRIO EUROPEO

La spartizione dell'Africa e dell'Asia

La Germania di Guglielmo II e il nuovo sistema di alleanze

La bella èpoque

Le inquietudini della bella èpoque

LO SCENARIO EUROPEO

La Russia tra modernizzazione e opposizione politica

La guerra tra Russia e Giappone e la rivoluzione del 1905

La rapida crescita degli Stati Uniti

L'imperialismo degli Stati Uniti

L'ETA' GIOLITTIANA

I progressi sociali e lo sviluppo industriale dell'Italia

La politica interna tra socialisti e cattolici

La politica estera e la guerra di Libia

LA PRIMA GUERRA MONDIALE

La fine dei giochi diplomatici

1914: il fallimento della guerra lampo

L'Italia dalla neutralità alla guerra

1915-1916: la guerra di posizione

Il fronte interno e l'economia di guerra

Dalla caduta del fronte russo alla fine della guerra (1917-1918)

DALLA RIVOLUZIONE RUSSA ALLA NASCITA DELL' UNIONE SOVIETICA

La rivoluzione di febbraio

La rivoluzione d'ottobre

Lenin alla guida dello stato sovietico

La Russia fra guerra civile e comunismo di guerra

La Nuova politica economica e la nascita dell'Urss

L'EUROPA E IL MONDO ALL'INDOMANI DEL CONFLITTO

La conferenza di pace e la Società delle Nazioni

I trattati di pace e il nuovo volto dell'Europa

La fine dell'Impero turco e la spartizione del Vicino Oriente

L'Europa senza stabilità

I primi movimenti indipendentisti nel mondo colonizzato

L'UNIONE SOVIETICA DI STALIN

L'ascesa di Stalin e l'industrializzazione dell'Urss

Il terrore staliniano e i gulag
Il consolidamento dello stato totalitario

IL DOPOGUERRA IN ITALIA E L'AVVENTO DEL FASCISMO

Le difficoltà economiche e sociali all'indomani del conflitto
Nuovi partiti e movimenti politici nel dopoguerra
La crisi del liberalismo: la questione di Fiume e il biennio rosso
Verso la dittatura

GLI STATI UNITI E LA CRISI DEL '29

Il nuovo ruolo degli Stati Uniti e la politica isolazionista
Gli anni Venti fra boom economico e cambiamenti sociali
La crisi del '29: dagli Usa al mondo
Roosevelt e il New Deal

LA CRISI DELLA GERMANIA REPUBBLICANA E IL NAZISMO

La nascita della repubblica di Weimer
Hitler la nascita del nazionalsocialismo
Il nazismo al potere
L'ideologia nazista e l'antisemitismo

IL REGIME FASCISTA IN ITALIA

La nascita del regime
Il fascismo tra consenso e opposizione
La politica interna ed economica
I rapporti tra Chiesa e fascismo
La politica estera
Le leggi razziali

L'EUROPA E IL MONDO VERSO UNA NUOVA GUERRA

I fascismi in Europa
Il riarmo della Germania nazista e l'alleanza con il Giappone
La guerra civile spagnola
L'escalation nazista: verso la guerra

LA SECONDA GUERRA MONDIALE

Il successo della guerra-lampo (1939-1940)
La svolta del 1941: la guerra diventa mondiale
L'inizio della controffensiva alleata (1942-1943)
La caduta del fascismo e la guerra civile in Italia
La vittoria degli Alleati
La guerra dei civili
Lo sterminio degli ebrei

IN SINTESI:

USA-URSS: DALLA PRIMA GUERRA FREDDA ALLA "COESISTENZA PACIFICA"
L'ITALIA DELLA PRIMA REPUBBLICA

Vittorio Veneto, 15 maggio 2015

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

II DOCENTE

Prof. POSSA LIDIA

Visto: Il Dirigente Scolastico
Prof. Vincenzo Giofrè

	Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame" Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336 ✉ beltrame@alberghierobeltrame.gov.it; http://www.alberghierobeltrame.gov.it C.F. 93005790261	MCI 02 Pagina 31 di 81
---	--	------------------------------------

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO A.S. 2014/2015

Prof. Gianni Dall'Agata

Materia _Diritto e tecniche amministrative (DTA)

Classe 5 **Sez.** Ce

3) PROFILO FINALE DELLA CLASSE:

La classe è composta da 19 unità: 6 femmine e 13 maschi. Il livello di profitto e di rendimento raggiunto da quasi tutti gli studenti è più che sufficiente, in alcuni casi i livelli raggiunti sono anche più che buoni. Alcuni studenti, che sono comunque stati costantemente monitorati e sostenuti, presentano ancora qualche difficoltà nella parte prettamente aziendale anche se, va rilevato, che la motivazione ad apprendere, le abilità e competenze sono sicuramente migliorate.

Il lavoro sviluppato nel corso del project work è stato significativo e i risultati prodotti in termini di conoscenze, abilità e competenze professionali espresse sono mediamente discreti.

L'interesse e la partecipazione sono sempre stati adeguati ai risultati raggiunti. Il comportamento è sempre stato corretto e buono è stato il rapporto e il dialogo instaurato con l'insegnante.

In generale, rispetto all'inizio, l'abitudine al lavoro domestico è migliorata anche per effetto dell'attività di laboratorio.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

- x lezione frontale
- x attività in piccoli gruppi/cooperative learning
- x attività di laboratorio
- O recupero individualizzato (con esercizi-guida)
- x ripasso in classe
- x consigli per il recupero individuale (a casa)
- x attività di project work

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

- x interrogazioni orali (n° medio) N° 2 per il primo trimestre e 3 per il successivo pentamestre
- O test N°
- x prove scritte N° 4 per il primo trimestre e 5 per il successivo pentamestre
- O prove pratiche N°

I criteri di valutazione sono stabiliti dal dipartimento ed indicati nel POF.

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

N° 2 incontri con i genitori: O scarso x sufficiente O elevato

Programma svolto

MODULO 1	RIPASSO E APPROFONDIMENTO ARGOMENTI DEL QUARTO ANNO PROPEDEUTICI AL CORSO	TEMPI 40 ORE
Contenuti: Le società. Il patrimonio dell'impresa. La struttura finanziaria dell'impresa e l'analisi delle fonti di finanziamento. Il sistema costi, ricavi e reddito. Il controllo della gestione. Il bilancio d'esercizio e gli indici di bilancio. Gli studenti hanno ripreso e consolidato i seguenti obiettivi: Obiettivi in termini cognitivi: i concetti di impresa individuale e collettiva - il concetto di gestione economica di un'azienda - gli aspetti caratteristici della gestione economica di un'azienda ristorativa - il concetto di costo - la differenza tra costi fissi e costi variabili e relazioni di interdipendenza - le relazioni esistenti tra costi, ricavi e reddito d'esercizio - il nesso tra dimensione d'impresa e fonti di finanziamento - la struttura finanziaria dell'impresa - il nesso tra amministrazione e gestione economica dell'impresa - la normativa che disciplina la redazione del bilancio d'esercizio - i principi fondamentali ed il contenuto del bilancio d'esercizio - i principali indici di bilancio. Obiettivi in termini di abilità e competenze: la scelta della forma giuridica per l'esercizio dell'impresa ristorativa - la struttura patrimoniale dell'impresa - esempi dei costi tipici dell'impresa ristorativa - esempi dei ricavi tipici dell'impresa ristorativa - analisi della redditività di un'azienda ristorativa attraverso il diagramma di redditività e la configurazione di costo - il nesso tra dimensione d'impresa e fonti di finanziamento - la struttura finanziaria dell'impresa - le caratteristiche dei diversi strumenti di finanziamento esempi di soggetti utilizzatori del bilancio - l'analisi di bilancio per la valutazione dell'efficienza dell'impresa.		

MODULO 2	IL TURISMO: UNA PROSPETTIVA EUROPEA	TEMPI 10 ORE
Contenuti: U1. Breve storia dell'UE. Le Istituzioni dell'UE. Le fonti del diritto comunitario - U2. La politica europea per il turismo: Europa prima destinazione turistica, le sfide e le opportunità, competitività, innovazione e sostenibilità, turismo e risorse. Gli studenti hanno raggiunto i seguenti obiettivi: Obiettivi in termini cognitivi: conoscono la storia e le istituzioni della UE, le fonti del diritto comunitario nonché l'importanza del turismo come settore strategico nella politica europea.. Obiettivi in termini di abilità e competenze: sanno riconoscere ruoli e competenze delle diverse istituzioni comunitarie nonché l'importanza delle fonti del diritto comunitario; sanno utilizzare la terminologia specifica delle fonti del diritto comunitario. Nell'attività di laboratorio relativa al pw hanno sviluppato i contenuti del modulo.		

MODULO 3	LA LEGISLAZIONE TURISTICA	TEMPI 40 ORE
Contenuti: U1. Le norme obbligatorie nazionali e comunitarie: le norme applicabili, lo statuto dell'imprenditore commerciale, il sistema di gestione della sicurezza, il testo unico sulla sicurezza del lavoro (TUSL), la normativa antincendio, l'igiene e la sicurezza alimentare, il codice della privacy. Analisi casi aziendali. - U2. La disciplina dei contratti di settore: i contratti ristorativi, le norme da applicare al contratto ristorativo, il codice del consumo e la tutela del cliente-consumatore, la responsabilità del ristoratore, il contratto di catering, il contratto di banqueting, la locazione immobiliare e l'affitto d'azienda quali contratti per prendere in gestione un'impresa ristorativa, fare musica nei locali, i contratti tra imprese ristorative e imprese di viaggi. Analisi casi aziendali. - U3. Le norme volontarie: il sistema di qualità, i marchi, i prodotti a chilometro zero e i presidi Slow Food. Gli studenti hanno raggiunto i seguenti obiettivi: Obiettivi in termini cognitivi: conoscono lo statuto dell'imprenditore commerciale, le forme per l'esercizio dell'impresa, le norme sulla sicurezza sul lavoro e la sicurezza alimentare, il sistema HACCP, i contratti ristorativi e i contratti tipici correlati, la responsabilità del ristoratore, le norme sulla certificazione di qualità, le certificazioni alimentari e i marchi di qualità. Obiettivi in termini di abilità e competenze: comprendono il linguaggio giuridico utilizzandolo opportunamente nelle produzioni orali e scritte, comprendono l'importanza e le modalità di svolgimento dei rapporti imprenditore/cliente. Sanno applicare le norme in tema di impresa commerciale, sicurezza sui luoghi di lavoro, tracciabilità e conservazione dei prodotti, contratti ristorativi e privacy. Riconoscono le situazioni di rischio per la salute. Nell'attività di laboratorio relativa al pw hanno sviluppato i contenuti del modulo.		

MODULO 4	LA PROGRAMMAZIONE E IL BUDGET	TEMPI 40 ORE
Contenuti: U1. La programmazione aziendale: lo scopo della programmazione, la progettazione di una nuova iniziativa imprenditoriale e il <i>business plan</i>, la programmazione durante la gestione. Analisi casi aziendali. - U2. Il budget nelle imprese ristorative: la struttura e il contenuto del <i>budget</i>, il <i>budget</i> economico di un'impresa ristorativa, il controllo budgetario, vantaggi e limiti del <i>budget</i>. Analisi casi aziendali. Gli studenti hanno raggiunto i seguenti obiettivi:		

Obiettivi in termini cognitivi: conoscono l'importanza di una gestione attenta e programmata; conoscono i principi, i metodi e le tecniche della pianificazione, di uno studio di fattibilità, le tecniche per l'elaborazione del budget aziendale, le metodologie e gli strumenti del controllo di gestione e l'importanza delle stesse; conoscono le procedure per l'analisi degli scostamenti.

Obiettivi in termini di abilità e competenze: comprendono le problematiche da affrontare nello studio di fattibilità di una nuova impresa. Sanno redigere un *business plan* e un *budget* di una piccola azienda ristorativa, rilevare i dati consuntivi e confrontarli con i dati di budget calcolando gli scostamenti, analizzare e individuare le cause degli scostamenti. Nell'attività di laboratorio relativa al pw hanno sviluppato i contenuti del modulo.

MODULO 5	LE POLITICHE DI VENDITA NELLA RISTORAZIONE	TEMPI 35 ORE
-----------------	---	---------------------

Contenuti: U1. Il *marketing*: l'evoluzione del concetto di *marketing*, il *marketing* turistico territoriale. – U2. Il *marketing* strategico e operativo: il piano di *marketing*, l'analisi della situazione interna ed esterna, il ciclo di vita del prodotto e gli obiettivi di *marketing*, gli elementi del *marketing mix* e le forme di comunicazione. Analisi casi aziendali.

Gli studenti hanno raggiunto i seguenti obiettivi:

Obiettivi in termini cognitivi: conoscono l'attività commerciale della ristorazione e del marketing management, le fasi di una attività produttiva ristorativa, le tecniche e gli strumenti del marketing e di comunicazione.

Obiettivi in termini di abilità e competenze: sanno raccogliere i dati allo scopo di analizzare il mercato turistico per lo studio della domanda e la segmentazione, utilizzare la rete e gli strumenti digitali nelle attività di ricerca, nell'elaborazione dati e per la commercializzazione dei servizi on line. Riconoscono l'importanza di interventi di marketing integrato. Sanno: organizzare la produzione e la vendita valorizzando le risorse del territorio e i prodotti tipici, individuare le strategie più idonee al raggiungimento degli obiettivi di mercato aziendali. Nell'attività di laboratorio relativa al pw hanno sviluppato i contenuti del modulo.

MODULO 6	IL PROJECT WORK	
-----------------	------------------------	--

Contenuti: ogni studente della classe ha sviluppato un proprio progetto di lavoro sul seguente tema: l'avvio e la programmazione di un'attività enogastronomica valorizzando le tradizioni, anche culturali, e i prodotti tipici del territorio di attività prescelto. L'impresa deve essere improntata alla ricerca di innovazione e qualità di prodotto e/o di processo e svilupparsi nel pieno rispetto della normativa vigente, nazionale e comunitaria, e delle migliori pratiche, con particolare riferimento a sicurezza sui luoghi di lavoro, sicurezza e igiene alimentare, tracciabilità dei prodotti e privacy. Ogni altro elemento su struttura e contenuto del progetto si possono vedere dal documento del 15 maggio.

Obiettivi in termini cognitivi: gli studenti nell'ambito del progetto hanno partecipato al master in gestione delle imprese ristorative organizzato dall'istituto. Gli studenti conoscono le discipline necessarie per la pianificazione e programmazione di un'attività di ristorazione.

Obiettivi in termini di abilità e competenze: lo strumento ha consentito ad ogni studente di portare a termine il proprio progetto di lavoro e, quindi, esprimere il livello professionale acquisito in termini di conoscenze, abilità e competenze.. Il livello di abilità e competenze dimostrate è adeguato per ogni studente al livello di conoscenze.

Vittorio Veneto, 15 maggio 2013

I rappresentanti degli alunni

Il Docente

prof Dall'Agata

Visto: Il Dirigente Scolastico
Prof. Vincenzo Giofrè

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2014 /2015

Prof: MIOTTO STEFANIA

Materia LABORATORIO ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA

Classe 5 **Sez.** Ce

PROFILO FINALE DELLA CLASSE

Il gruppo classe ha iniziato l'anno scolastico in modo altalenante lo studio della disciplina, ciò è stato dovuto in parte alla stanchezza degli studenti rientrati a fine settembre dallo stage e in parte a una scorretta organizzazione dello studio degli alunni.

La maggior parte degli allievi si è in seguito dimostrata motivata, partecipe e interessata allo studio della disciplina raggiungendo risultati soddisfacenti, tenendo quasi sempre un comportamento corretto. Tuttavia alcuni non si sono dimostrati sempre corretti nei confronti della docente e dei compagni di classe, effettuando assenze strategiche, non portando il materiale richiesto e presentandosi non preparati alle verifiche. I livelli di competenza raggiunti sono sufficienti per alcuni studenti, altri alunni hanno raggiunto livelli più che sufficienti.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

- X lezione frontale
- X attività in piccoli gruppi/cooperative learning
- O attività di laboratorio
- O recupero individualizzato (con esercizi-guida)
- X ripasso in classe
- X consigli per il recupero individuale (a casa)
- X visite tecniche e degustazioni guidate

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

- O interrogazioni orali (n° medio) N°2 per quadrimestre
 - O test N°
 - X prove scritte N°2 per quadrimestre
 - O prove pratiche N°
- I criteri di valutazione sono stabiliti dal dipartimento ed indicati nel POF

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

N° incontri con i genitori: O scarso X sufficiente O elevato

PROGRAMMA SVOLTO

LIBRO DI TESTO: Masterlab Laboratorio di servizi enogastronomici per il quinto anno
– *Le Monnier Scuola-* (A.Faracca, E. Galiè, A.Capriotti, T. Ficcadenti)

ORGANIZZAZIONE –PIANIFICAZIONE AMBIENTE, SICUREZZA SUL LAVORO

U1-La gestione delle aziende turistico ristorative

- La gestione delle aziende turistico-ristorative
- La programmazione dell'offerta enogastronomica
- La gestione degli acquisti (cenni)
- Caratteristiche tecniche delle attrezzature.
- I fattori che determinano la qualità del servizio
- Comunicare l'offerta enogastronomica
- La vendita del servizio
- Ottimizzare la comunicazione professionale in funzione dei livelli aziendali richiesti.
- La strategia di vendita applicata alla customer satisfaction.
- Servizi-pacchetti enogastronomici predisposti dall'azienda in relazione al territorio.
- Tecniche e routine di gestione dei reclami.
- La gestione delle risorse umane.
- L'organizzazione strategica del lavoro con schede tecniche utili al controllo gestionale e alla standardizzazione dei servizi offerti.
- Tecnica di settore in relazione al compito da svolgere. Organizzazione del lavoro.
- Concetti di qualità, standard, efficacia ed efficienza, schede tecniche di produzione.
- La gestione dell'impresa ristorativa e i servizi offerti.
- La gestione del bar: capacità dirigenziali, e di autonomia nella proposta di bevande e alimenti, evidenziando cultura gastronomica e capacità organizzativa di banqueting.
- Tipologie di buffet e allestimento della sala.
- Aspetti gestionali e organizzativi del servizio di banqueting e catering.

U2-Sicurezza sul lavoro e la Sicurezza igienica

- I livelli di sicurezza nei vari ambienti di somministrazione, per un servizio di qualità.
- Piani di sicurezza aziendale.
- Caratteristiche tecniche di qualità e progettuali dell'impianto del reparto in cui si opera.
- Il manuale di autocontrollo come espressione di qualità totale.
- Il sistema HACCP: analisi, progettazione, applicazioni pratiche, modulistica.

COMPETENZE

- 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.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e 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

U3-II Banqueting e il marketing

- ✓ Organizzare, allestire e gestire eventi, anche con l'uso di nuove tecnologie, per soddisfare le differenti richieste della clientela più esigente.
- ✓ Comunicare la qualità
- ✓ La vendita del servizio
- ✓ Ottimizzare la comunicazione professionale in funzione dei livelli aziendali richiesti.
- ✓ La strategia di vendita applicata alla customer satisfaction.
- ✓ Tecniche e routine di gestione dei reclami.
- ✓ Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio ed i rapporti con il cliente. Il web marketing e i social network.
- ✓ La gestione delle risorse umane.
- ✓ Pianificare l'offerta enogastronomica
- ✓ I fattori che influenzano le scelte gastronomiche

U4-Informatica ed enogastronomia

- Gli strumenti informatici di gestione del settore vendita de servizi enogastronomici.
- La vendita del servizio

COMPETENZE

- 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
- Svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici.

U5-Comunicare il territorio

- I saperi dei sapori come legame tra la tradizione e l'innovazione. Il gusto, strumento di promozione del territorio.
- La fisiologia del gusto e l'accostamento degli ingredienti.
- Tecniche di marketing orientate alla valorizzazione dei prodotti enogastronomici del territorio.
- La gastronomia e il servizio tra tradizione e innovazione

La valorizzazione di bevande e prodotti internazionali

Produzione vitivinicola europea

- Produzione vitivinicola extraeuropea.
- Enografia estera
- Le proposte alternative di abbinamento cibo vino o altre bevande attraverso il criterio economico, gastronomico ed organizzativo..
- Nozioni di abbinamento cibo-vino, cibo-birra e altre bevande.
- Problematiche connesse all'abuso di alcool.

COMPETENZE

- Predisporre menu 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.

Vittorio Veneto, 15 Maggio 2015 |

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

II DOCENTE

Prof. Stefania Miotto

Visto: Il Dirigente Scolastico

Prof. Vincenzo Giofrè

	Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame" Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336 ✉ beltrame@alberghierobeltrame.gov.it ; http://www.alberghierobeltrame.gov.it C.F. 93005790261	MRF 05
---	--	--------

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2014 /2015

Prof.ssa. Bravin Barbara

Materia Scienza e cultura dell'alimentazione

Classe 5

Sez. Ce

4) PROFILO FINALE DELLA CLASSE

La classe ha avuto, dal punto di vista disciplinare e del rispetto del regolamento scolastico, un comportamento generalmente corretto.

Alcuni studenti hanno partecipato in maniera attiva e costruttiva alle lezioni, mostrando curiosità e interesse nei confronti degli argomenti trattati in classe, altri, caratterialmente meno estroversi, hanno semplicemente seguito con attenzione le spiegazioni.

Durante l'anno scolastico, però, l'impegno e lo studio casalingo di alcuni studenti non sono risultati sempre adeguati alle richieste, ma scarsi ed episodici.

Alla fine del primo trimestre 8 studenti, sui 19 che compongono la classe, erano insufficienti nella disciplina, 6 di loro sono poi riusciti a recuperare il debito nei tempi prefissati.

A fine anno il profitto è mediamente sufficiente ed in alcuni casi più che sufficiente e buono. Gli esiti migliori sono quelli degli studenti che hanno unito alle loro buone capacità un impegno costante e adeguato per tutto l'anno. Alcuni alunni mostrano ancora oggi, però, una preparazione di base fragile che emerge sia nelle poche verifiche orali che nelle più frequenti verifiche scritte. Nei testi argomentativi, infatti, l'esposizione è spesso una riproduzione meccanica e povera di collegamenti tra contenuti degli appunti di lezione o è semplicemente poco approfondita e con delle imprecisioni. In questi casi le cause sono ascrivibili, per alcuni studenti, ad uno studio discontinuo e frammentario ed ad un apprendimento puramente mnemonico dei contenuti, per altri a fragilità cognitive.

La riduzione del monte ore annuale, legata alla fase conclusiva dello stage che ha coinvolto le ultime 2 settimane di settembre, alla chiusura della scuola in corrispondenza di scioperi e ad impegni della classe in altre attività (viaggio d'istruzione, seminari e convegni in corrispondenza della gara nazionale, festività), unita alla necessità di sviluppare il programma ha portato a privilegiare le verifiche scritte rispetto a quelle orali.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

X lezione frontale

O attività in piccoli gruppi/cooperative learning

O attività di laboratorio

X recupero individualizzato (con esercizi-guida)

X ripasso in classe

X consigli per il recupero individuale (a casa)

X altro: presentazioni Power Point, schemi e mappe riassuntivi, appunti di lezione

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI (riferimento: intero anno scolastico)

X interrogazioni orali (n° medio) N° 1

O test N°

X prove scritte N° 8 + 1 di recupero delle insufficienze del primo trimestre

O prove pratiche N°

I criteri di valutazione sono stabiliti dal dipartimento ed indicati nel POF

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

N° incontri con i genitori: O scarso X sufficiente O elevato

PROGRAMMA SVOLTO

Testo adottato, S. Rodato “Conoscere gli alimenti”. Gli studenti hanno utilizzato anche gli appunti di lezione.

Contenuti - nuclei tematici	Competenze ed abilità acquisite
Unità 05. Alimentazione equilibrata e LARN (ore indicative dedicate all'argomento: 10) - Richiami: definizione di dieta e di dieta equilibrata, i macro ed i micronutrienti e le loro funzioni nutrizionali principali. - I dispendi energetici dell'organismo, il fabbisogno energetico totale giornaliero dell'organismo ed il suo calcolo (<u>solo</u> teoricamente con le formule proposte dalla Commission of the European Communities – LARN 1996). - La valutazione dello stato nutrizionale (composizione corporea, peso teorico, tipo morfologico e IMC). - Il bilancio energetico dell'organismo. - LARN e dieta equilibrata, con esercizio sulla ripartizione delle calorie tra i macronutrienti e la ripartizione degli stessi tra le diverse tipologie. - Metabolismo e dieta equilibrata. - Le linee guida per una sana alimentazione: sono state analizzate nel dettaglio le linee guida n. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8.	L'allievo che ha raggiunto gli obiettivi minimi è in grado di: - riferire sugli argomenti studiati cercando di utilizzare il linguaggio specifico della disciplina; - identificare le caratteristiche che deve avere una corretta alimentazione per una persona sana in riferimento al fabbisogno quali e quantitativo in nutrienti; - identificare e spiegare i dispendi energetici dell'organismo; - calcolare il fabbisogno energetico totale giornaliero; - stimare il peso teorico, calcolare e commentare l'IMC di un individuo per definirne il bilancio energetico; - commentare le linee guida per una sana alimentazione.
Unità 06. Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e Tipologie dietetiche (ore indicative dedicate all'argomento: 25) - Alimentazione in gravidanza. - Alimentazione della nutrice. - Alimentazione nell'età evolutiva (prima infanzia, seconda infanzia ed età scolare, adolescenza). - Alimentazione nell'età adulta. - Alimentazione nella Terza età. - Slow Food. - Dieta Mediterranea e piramide alimentare mediterranea (quella del 2009). - Diete vegetariana (analisi rischi benefici con richiami alle funzioni nutrizionali dei nutrienti essenziali potenzialmente carenti). - Limiti delle diete dimagranti.	L'allievo che ha raggiunto gli obiettivi minimi è in grado di: - riferire sugli argomenti studiati cercando di utilizzare il linguaggio specifico della disciplina; - individuare, per le condizioni fisiologiche trattate, i comportamenti dietetici che permettono di mantenere o ripristinare lo stato di salute - spiegare come cambiano i bisogni nutrizionali nelle diverse fasi della vita ed in particolari condizioni fisiologiche; - riportare e commentare le abitudini alimentari mediterranee anche utilizzando la piramide alimentare mediterranea; - spiegare le caratteristiche nutrizionali degli alimenti alla base della dieta mediterranea e riconosce i vantaggi per la salute di questo regime alimentare; - analizzare i potenziali rischi per la salute dovuti a carenze nutrizionali nei diversi tipi di diete vegetariane e proporre dei consigli per ridurli.
Unità 07. Dieta in particolari condizioni patologiche (ore indicative dedicate all'argomento: 21) - Caratteristiche generali, cause, rischi legati ad errate abitudini alimentari ed indicazioni dietetiche	L'allievo che ha raggiunto gli obiettivi minimi è in grado di: - riferire sugli argomenti studiati cercando di utilizzare il linguaggio specifico della disciplina; - mettere in relazione gli eccessi e gli squilibri

Contenuti - nuclei tematici	Competenze ed abilità acquisite
per la prevenzione e la cura delle seguenti patologie: - obesità, - aterosclerosi, - ipertensione, - diabete tipo I e II (anche indice glicemico). - Alimentazione e cancro: definizione di tumore (cenni alle differenze tra maligno e benigno), fattori alimentari cancerogeni ed anticancerogeni con particolare attenzione agli antiossidanti ed ai fitocomposti. - A sommi capi: disturbi del comportamento alimentare, anoressia e bulimia. - Malnutrizione da carenza di nutrienti (limitatamente ad: avitaminosi, ipovitaminosi, biodisponibilità, esempi di carenze in micronutrienti). - Alcol etilico ed alcolemia. - Caratteristiche generali, cause, rischi per la salute, indicazioni dietetiche delle seguenti patologie: allergie ed intolleranze alimentari, celiachia. - Allergeni ed etichette alimentari.	alimentari con l'obesità ed alcune patologie cardiovascolari, riconoscere i rischi per la salute legati alle patologie riportate sopra; - spiegare il ruolo dell'alimentazione nella prevenzione e nello sviluppo delle malattie tumorali; - utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona; - individuare gli alimenti che si possono/non si possono consumare o si devono limitare/evitare in alcune intolleranze alimentari e nella celiachia; - riferire i rischi per la salute legati alle allergie ed all'abuso di bevande alcoliche; - riferire gli obblighi di legge in materia di allergeni e diritto del cliente ad essere informato; - riferire alcuni esempi di malnutrizione per difetto.
Unità 01. Sicurezza alimentare e filiera produttiva (ore indicative dedicate all'argomento: 8) - Sicurezza alimentare e filiera produttiva (richiami al pacchetto igiene pag. 107). - Filiera nel sistema agroalimentare. - Tracciabilità e rintracciabilità di filiera. - Pericolo e rischio alimentare. - Contaminazioni fisiche (radionuclidi e corpi estranei). - Contaminazioni chimiche: - avvelenamento acuto e cronico, DL₅₀, DGA, bioaccumulo; - fertilizzanti, pesticidi, zoofarmaci (anabolizzanti, antibiotici), metalli pesanti (mercurio, piombo); IPA; PCB; contenitori per alimenti (esempi di sostanze tossiche cedute dai materiali di confezionamento o messi a contatto con gli alimenti, concetto di lista positiva e prove di cessione); - micotossine (es. aflatossine); - collegamenti ai piani HACCP (identificazione dei pericoli e dei CCP). - Esempi di fattori antinutrizionali e sostanze tossiche naturali degli alimenti. - Introduzione alle contaminazioni biologiche (infezione, intossicazione, tossinfezione, infestazione, indicatori di contaminazioni biologiche). - Filiera corta. - Sviluppo sostenibile (limitatamente ai 3 indicatori ambientali).	L'allievo che ha raggiunto gli obiettivi minimi di tale modulo è in grado di: - riferire sugli argomenti studiati cercando di utilizzare il linguaggio specifico della disciplina; - definire la sicurezza alimentare nel processo di filiera alimentare; - distinguere il pericolo dal rischio; - riferire la differenza tra avvelenamento cronico ed acuto e come possono essere stimati; - riconoscere le diverse origini del rischio chimico legato al consumo di alimenti ed il corrispondente rischio per la salute umana, proporre misure di prevenzione.

Contenuti - nuclei tematici	Competenze ed abilità acquisite
Unità 03. Malattie alimentari trasmesse da contaminazioni biologiche (ore indicative dedicate all'argomento: 11) - Generalità sulle tipologie e modalità di contaminazioni biologiche. - Caratteristiche fondamentali (struttura, riproduzione, classificazione) degli agenti biologici responsabili delle contaminazioni biologiche alimentari: virus, batteri (esclusa colorazione di Gram), muffe, lieviti, parassiti intestinali (solo metazoi), cenni ai prioni. - I fattori di crescita dei microrganismi. - Malattie da contaminazioni microbiche: infezioni, tossinfezioni e infestazioni, virulenza, DIM, portatore sano, tempi di incubazione). - Esempi di infezioni, tossinfezioni e infestazioni trasmissibili mediante gli alimenti: encefalopatie spongiformi, epatiti virali A ed E, infezione da noravirus e rotavirus, intossicazione botulinica, salmonellosi, intossicazione da aflatossine, teniasi ed infestazione da Anisakis Simplex. - Cenni per richiamare le SOP e le GMP, nonché i piani di autocontrollo tipo HACCP, il legume caldo ed il legume freddo a: tossinfezione da Cl. perfringens; listeriosi, infezione da E. Coli, intossicazione da S. Aureus.	L'allievo che ha raggiunto gli obiettivi minimi di tale modulo è in grado di: - riferire sugli argomenti studiati cercando di utilizzare il linguaggio specifico della disciplina; - riconoscere il ruolo che ha l'alimento nella trasmissione delle tossinfezioni ed infestazioni alimentari; - associare gli agenti patogeni studiati alle relative malattie; - spiegare la relazione esistente tra la trasmissibilità/diffusione delle tossinfezioni alimentari e: bassi livelli di qualità igienica delle materie prime e degli ambienti di lavoro, comportamenti non corretti degli operatori di cucina durante la manipolazione, trasformazione e conservazione degli alimenti; - mettere in atto comportamenti corretti relativamente all'igiene personale e delle attrezzature, alla manipolazione e conservazione degli alimenti al fine di ridurre i rischi di contaminazione o ri-contaminazione degli alimenti.
Unità 02. Nuovi prodotti alimentari (ore indicative dedicate all'argomento: 6) - Alimenti alleggeriti o light. - Alimenti fortificati, arricchiti, supplementari - Alimenti funzionali (prebiotici, probiotici, simbiotici, con fitocomposti). - Alimenti innovativi, anche cenni agli OGM. - Alimenti integrali. - Alimenti biologici. - Additivi alimentari, limitatamente a: definizione, aspetti tossicologici (Dose Giornaliera Accettabile "DGA" e Dose Massima Consentita), regolamentazione (caratteristiche richieste, lista positiva, etichettatura), semplice classificazione funzionale (coloranti, antimicrobici, antiossidanti, emulsionanti, addensanti-gelificanti-stabilizzanti, esaltatori di sapidità, aromatizzanti).	L'allievo che ha raggiunto gli obiettivi minimi di tale modulo è in grado di: - riferire sugli argomenti studiati cercando di utilizzare il linguaggio specifico della disciplina; - distinguere e riconoscere il ruolo nutrizionale degli alimenti alleggeriti, fortificati, arricchiti, funzionale e integrali; - discutere sulle principali problematiche legate all'uso degli additivi alimentari; - riportare qualche esempio da lui scelto di additivo alimentare; - riferire sulle caratteristiche dei prodotti biologici; - riferire cosa sono gli OGM.

Contenuti - nuclei tematici	Competenze ed abilità acquisite
Unità 04. Sistema HACCP e qualità degli alimenti (ore indicative dedicate all'argomento: 4) - Requisiti generali d'igiene: le parti legate all'igiene del personale, del locale ed alle buone pratiche di lavorazione sono state solo richiamate nella trattazione delle contaminazioni alimentari. - Il sistema HACCP: durante la trattazione delle contaminazioni chimiche e biologiche sono stati richiamati, attraverso dei collegamenti, i 7 principi del piano HACCP (es. individuazione di pericoli specifici e dei relativi CCP, definizione delle misure e dei limiti critici delle stesse), inoltre, è stata proposta una mappa mentale riassuntiva. Nel dettaglio l'argomento è stato studiato dagli studenti in Enogastronomia. - Qualità alimentare (concetti generali) - Richiami alle certificazioni di qualità (marchi di qualità DOP, IGP, STG, PAT, prodotti biologici).	L'allievo che ha raggiunto gli obiettivi minimi di tale modulo è in grado di: - riferire sugli argomenti studiati cercando di utilizzare il linguaggio specifico della disciplina; - mettere in atto comportamenti corretti relativamente all'igiene personale e delle attrezzature, alla manipolazione e conservazione degli alimenti al fine di ridurre i rischi di contaminazione o ricontaminazione degli alimenti; - individuare gli attributi della qualità totale di un alimento; - applicare sistemi di autocontrollo basati sui principi dell'HACCP, in riferimento all'identificazione dei pericoli chimico-biologici-fisici e dei punti critici di controllo ed alla definizione dei limiti critici e dei piani di monitoraggio; - riconoscere in etichetta i diversi marchi di qualità ed il loro significato.

Vittorio Veneto, 14 maggio 2015

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

II DOCENTE

Prof. Bravin Barbara

Visto: Il Dirigente Scolastico
Prof. Vincenzo Giofrè

	Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame" Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 📠 0438/946336 ✉ beltrame@alberghierobeltrame.gov.it; http://www.alberghierobeltrame.gov.it C.F. 93005790261	MCI 02 Pagina 42 di 81
---	--	---

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2014 /2015

Prof.ssa MARCON ROBERTA

Materia

Laboratorio dei servizi di Enogastronomia-CUCINA-

Classe 5[^] **Sez.** Ce

5) PROFILO FINALE DELLA CLASSE

Classe composta da 19 alunni, generalmente motivata e interessata in particolare per le attività pratiche di laboratorio, dove si evidenziano risultati più che discreti per quasi tutti gli alunni. Nell'ultimo periodo, tuttavia, impegno e studio domestico sono notevolmente diminuiti con conseguente abbassamento del profitto medio. Da un'analisi del profitto finale emerge una situazione mediamente più che sufficiente e, laddove le capacità risultano più limitate, l'impegno (in particolare in laboratorio) ha colmato gli esiti non sempre positivi. Le maggiori difficoltà si riscontrano nell'uso della terminologia specifica e nell'organizzazione dei concetti attraverso collegamenti e approfondimenti. I livelli di competenza raggiunti si attestano mediamente sulla sufficienza per quanto riguarda le conoscenze; discrete le abilità acquisite soprattutto nell'ambito laboratoriale. Buono generalmente il comportamento tenuto nel corso dell'anno che ha permesso di instaurare un clima collaborativo e proficuo. La classe ha partecipato a visite tecniche, progetti ed eventi organizzati dall'Istituto, sempre con chiara e forte motivazione.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

X lezione frontale
X attività in piccoli gruppi/cooperative learning
X attività di laboratorio
O recupero individualizzato (con esercizi-guida)
X ripasso in classe
O consigli per il recupero individuale (a casa)
O altro

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

O interrogazioni orali (n°medio) N°2
O test N°
O prove scritte N°3
O prove pratiche N°3

I criteri di valutazione sono stabiliti dal dipartimento ed indicati nel POF

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

N° incontri con i genitori: O scarso X sufficiente O elevato

PROGRAMMA SVOLTO

❖ MERCATO ENOGASTRONOMICO ED EVOLUZIONE DELLE ABITUDINI ALIMENTARI

Evoluzione delle abitudini alimentari dal dopoguerra ai giorni nostri; tendenze attuali e scelte gastronomiche; Cibo e religioni (cenni)

Catering industriale e ristorazione commerciale: analisi delle strutture presenti sul mercato italiano;

Organizzazione di eventi; il banqueting e le zone operative;

Le cucine nel mondo: realizzazione di menu etnici e studio delle principali caratteristiche delle cucine extraeuropee;

La fisiologia del gusto; analisi sensoriale di alimenti con uso delle schede tecniche di degustazione;

❖ I PRODOTTI ALIMENTARI

La classificazione degli alimenti in base alla lavorazione: le gamme e loro utilizzo in base alle diverse realtà ristorative;

I nuovi prodotti: bio, Ogm, dietetici.

I marchi di tutela e i PAT

La certificazione volontaria ISO 9000: vantaggi per l'azienda.

❖ ACQUISTO E GESTIONE DELLE MERCI

Politica degli acquisti: scelta dei canali di approvvigionamento, rapporti con i fornitori e corretta conservazione delle merci;

❖ L'AREA DI PRODUZIONE

Progettazione dell'impianto, caratteristiche tecniche degli impianti, suddivisione in settori; diverse tipologie di impianti;

Evoluzione delle attrezzature e loro utilizzo: sottovuoto, paco-jet, roner, soft cocker.

Il centro di preparazione pasti: organizzazione dell'insieme e distribuzione differita con legume caldo/freddo.

Il cook and chill in cucina: rispetto di tempi e temperature nell'applicazione del sistema.

Il sottovuoto in cucina: confezionamento, conservazione, cottura e organizzazione del lavoro. Vantaggi del sistema.

❖ ORGANIZZAZIONE PRODUTTIVA

Organizzazione della produzione "per regole": analisi dei punti caratterizzanti e compilazione e utilizzo della scheda tecnica di produzione.

Sottogruppi e tecnica di assemblaggio.

Produzione per presenze costanti e non costanti.

I menu programmati.

Organizzazione delle risorse umane.

❖ IL MENU

Costruzione e realizzazione di menu per particolari condizioni patologiche; compilazione del prelievo merci di cucina.

La carta dei dessert.

Food cost e determinazione del prezzo di vendita del piatto.

Menu management: menu planing, regole tecniche, menu engineering

Realizzazione di menu in laboratorio: la pasticceria, il cioccolato, i dessert al piatto. Colazioni e brunch, la cucina leggera, le cucine nel mondo, il pesce e i crostacei, fiori, erbe e spezie, le carni e le tecniche innovative, emulsioni e centrifughe, i formaggi. Elaborazione prelievo, piatti/tecniche acquisite durante lo stage.

❖ SICUREZZA IGIENICA E SICUREZZA SUL LAVORO

Il sistema Haccp e disposizioni legislative: regolamenti europei di riferimento; il Pacchetto Igiene;
Realizzazione di un piano di autocontrollo (cenni); i flussi di produzione e individuazione dei Ccp.
Programma di sanificazione nell'ambiente di lavoro.

La sicurezza sul lavoro: il Tusi e normativa di riferimento. I soggetti coinvolti nella gestione della sicurezza; uso consapevole dei macchinari di cucina.

LIVELLI DI COMPETENZA RAGGIUNTI:

I livelli raggiunti in termini di abilità e conoscenze (dichiarate nei piani di lavoro) si attestano mediamente sulla sufficienza per tutta la classe.

Dal punto di vista pratico, una parte degli alunni ha raggiunto una preparazione più che sufficiente, in alcuni casi più che discreta.

Vittorio Veneto, 14 maggio 2015

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

II DOCENTE

Prof.ssa ROBERTA MARCON

Visto: Il Dirigente Scolastico

Prof. Vincenzo Giofrè

	Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame" Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336 ✉ beltrame@alberghierobeltrame.gov.it; http://www.alberghierobeltrame.gov.it C.F. 93005790261	MCI 02 Pagina 45 di 81
---	--	---------------------------

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2014 /2015

Prof.ssa. ANNA MARIA DESIMIO

Materia TEDESCO I

Classe 5^a Sez. C e

6) PROFILO FINALE DELLA CLASSE : Gli allievi hanno evidenziato nel corso dell'anno scolastico una partecipazione discreta all'attività didattica, e una motivazione buona anche se a volte il rendimento della classe non è stato sempre costante e proficuo per alcuni di essi, i quali hanno avuto alcune difficoltà di organizzare il lavoro in modo adeguato. Nel complesso gli allievi hanno acquisito una competenza linguistica sufficiente e per alcuni elementi buona della lingua e degli argomenti svolti. Nel corso dell'anno non vi sono stati episodi disciplinari di alcun tipo.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

- ☒ lezione frontale
- ☒ attività in piccoli gruppi/cooperative learning
- ☒ attività di laboratorio
- ☒ recupero individualizzato (con esercizi-guida)
- ☒ ripasso in classe
- ☒ consigli per il recupero individuale (a casa)
- ☐ altro

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

- ☒ interrogazioni orali (n° medio) N° quattro o cinque
- ☒ test N° tre
- ☒ prove scritte N° sei
- ☐ prove pratiche N°

I criteri di valutazione sono stabiliti dal dipartimento ed indicati nel POF

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

N° incontri con i genitori: O scarso X sufficiente O elevato

PROGRAMMA SVOLTO

Testi in adozione: PAPRIKA – Brigliano – Doni- Venturini – HOEPLI editore
Fertig,los! –A e B – Autori vari - Zanichelli Editore

MODULO 1	Tirocinio	TEMPO : 10 ORE
-----------------	------------------	-----------------------

COMPETENZE CERTIFICATE E RELATIVI DESCRITTORI

CONOSCENZE Esperienza di tirocinio. Mansioni del personale. Descrizione della struttura: posizione, servizi, specialità, prezzi, caratteristiche.	COMPETENZE E ABILITA' Descrivere esperienze relative alla propria esperienza di stage e all'ambito professionale: - mansioni svolte, - descrizione della struttura e delle mansioni -saper comprendere semplici guide descrittive di alberghi e ristoranti. Parlare al presente e al passato prossimo. Esprimere opinioni personali su ciò che piace o non piace fare in cucina. Argomenti : Das Küchenpersonal . Aufgaben der Mitarbeiter in der Küche p. 261 -262
--	---

MODULO 2	Bevande: Tee, Kaffee Kakao	TEMPO : 10 ORE
-----------------	-----------------------------------	-----------------------

COMPETENZE CERTIFICATE E RELATIVI DESCRITTORI

CONOSCENZE Bevande analcoliche ,tè caffè e cioccolata. Conoscere i paesi di origine della materia prima, le caratteristiche e i loro modi di preparazione.	COMPETENZE E ABILITA' Saper parlare delle bevande e esporre le caratteristiche principali. Saper parlare delle proprie abitudini del bere. Interagire con un ospite: chiedere e dire cosa si desidera. Saper fare una richiesta ed un' offerta. Saper operare confronti tra il Paese straniero e l'Italia. Argomenti :Kaffee ,Tee,Kakao p. 167 -168- 169
--	---

MODULO 3	Alimentazione e diete	TEMPO : 20 ORE
-----------------	------------------------------	-----------------------

COMPETENZE CERTIFICATE E RELATIVI DESCRITTORI

CONOSCENZE La piramide alimentare. Principali componenti degli alimenti. Tipi di dieta: normale ,mediterranea, vegetariana e riduttiva.	COMPETENZE E ABILITA' Parlare della composizione degli alimenti. Saper descrivere i vari tipi di dieta. Saper parlare della propria dieta. Chiedere informazioni ad un' altra persona riguardanti dieta e stile di vita. Argomenti : Nahrungspyramide p. 209 Kostformen p. 208 Besondere Diätformen p. 210 Inhaltsstoffe von Lebensmitteln p. 198
---	--

MODULO 4	Gastronomia e abitudini alimentari	TEMPO : 15 ORE
-----------------	---	-----------------------

COMPETENZE CERTIFICATE E RELATIVI DESCRITTORI

CONOSCENZE	COMPETENZE E ABILITA'
Principali analogie e differenze tra la cucina italiana e la cucina tedesca Alcuni piatti tipici regionali e dell'Italia e della Germania. Il concetto di fast food e slow food.	Comprendere testi semplici sugli argomenti suindicati. Argomentare in modo semplice sugli argomenti. Cogliere analogie e differenze. Saper esporre per iscritto e all'orale i dati estrapolati dai testi proposti. Argomenti : Fast food – Fotocopia Deutschessgewohnheiten Fotocopia

MODULO 5	Viaggio d' Istruzione	TEMPO : 5 ORE
-----------------	------------------------------	----------------------

COMPETENZE CERTIFICATE E RELATIVI DESCRITTORI

CONOSCENZE	COMPETENZE E ABILITA'
Programma di viaggio a München e a Wien. Principali monumenti e notizie storiche sulla città.	Comprendere testi semplici sugli argomenti suindicati. Saper esporre per iscritto e all'orale il programma di viaggio. Saper relazionare sul viaggio di istruzione a Monaco e Vienna.

MODULO 6	Grammatica	TEMPO: 18 ore
-----------------	-------------------	----------------------

COMPETENZE CERTIFICATE E RELATIVI DESCRITTORI

CONOSCENZE GRAMMATICALI
Principali strutture della lingua tedesca: frasi principali, frasi interrogative dirette e indirette. Frasi secondarie con daß, weil, wenn. Frasi infinitive zu + Infinito e frasi finali um zu + infinito. Il presente, il presente progressivo, il passato prossimo e il futuro dei principali verbi regolari e irregolari. Il verbo essere e avere al presente, preterito. Il verbo werden al presente e al preterito. La forma würde + infinito. I verbi modali wollen, können, dürfen, mögen, sollen al presente e al preterito. La forma möchte + infinito. Le principali preposizioni di stato in luogo e moto a luogo. Gli avverbi di tempo e i complementi di tempo. Gli orari. Le date. Le preposizioni di tempo: bei, nach, vor, in, an, um. Aggettivo predicativo. I casi: nominativo, dativo, accusativo e genitivo.

Obiettivi raggiunti (in termini di conoscenze, competenze, capacità)

In generale gli allievi hanno raggiunto i seguenti obiettivi:

- comprendere le idee principali e i particolari di testi orali su una varietà di argomenti per lo più legati all'ambito professionale;
- esprimersi su argomenti di carattere generale e professionale in modo sufficientemente appropriato, adeguato al contesto e alla situazione;
- cogliere il senso di testi scritti relativi alla realtà contemporanea, con particolare attenzione a quelli di carattere specifico e professionale, potenziando soprattutto le abilità attinenti alla microlingua,
- produrre in modo comprensibile e abbastanza corretto testi scritti di carattere quotidiano e specialistico.

Il DOCENTE

Prof.ssa Anna Maria Desimio

Vittorio Veneto, 5 maggio 2015

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

Visto: Il Dirigente Scolastico

Prof. Vincenzo Giofrè

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2014 /2015

Prof.ssa. Rubicini Maria Giuseppina

Materia inglese

Classe V Sez. Ce

PROFILO FINALE DELLA CLASSE

La classe è composta da 19 studenti.

Il gruppo-classe ha fin dall'inizio instaurato un dialogo formativo ed un atteggiamento positivo, di curiosità, collaborazione e disponibilità con l'insegnante. Il comportamento è sempre stato corretto, interessato nel corso delle lezioni. Il livello di partecipazione in classe è stato discreto per un piccolo gruppo di studenti, gli altri sono stati sollecitati a partecipare dall'insegnante. Lo studio è stato piuttosto mnemonico per la maggior parte degli studenti, solo alcuni hanno acquisito una discreta o buona capacità di esporre in modo autonomo e personale gli argomenti studiati e questa caratteristica si è riscontrata sia nello scritto che nell'orale. Le cause di tali difficoltà possono essere principalmente attribuite a carenze nella conoscenza delle strutture linguistiche, ad un ristretto bagaglio lessicale ed ad uno studio mnemonico. Lo studio e l'applicazione domestici sono stati abbastanza costanti per una parte della classe, mentre il restante gruppo ha lavorato in modo superficiale e/o alterno.

Relativamente al profitto, solo tre allievi sono riusciti a raggiungere un discreto o buon livello di conoscenza dei contenuti e di padronanza nell'uso della lingua straniera; uno di questi tre alunni ha una competenza linguistica molto buona. Solo pochi hanno acquisito la capacità di fare collegamenti tra gli argomenti studiati. Per il restante gruppo di studenti il profitto risulta sufficiente, alcuni di questi o, in pochi casi, non pienamente sufficiente, nonostante l'impegno dimostrato.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

- X lezione frontale
- ☐ attività in piccoli gruppi/cooperative learning
- X attività di laboratorio
- ☐ recupero individualizzato (con esercizi-guida)
- X ripasso in classe
- X consigli per il recupero individuale (a casa)
- ☐ altro

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

- ☐ interrogazioni orali (n° medio) N° 4
- ☐ test N°
- ☐ prove scritte N° 7
- ☐ prove pratiche N°

I criteri di valutazione sono stabiliti dal dipartimento ed indicati nel POF

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

N° incontri con i genitori: O scarso X sufficiente O elevato

PROGRAMMA SVOLTO

Testi in adozione: Catrin Elen Morris **EXCELLENT !**, Eli, 2012; Jenny Quintana, **Pet Result**, OUP, 2010. Si precisa che il testo **Pet Result** è stato utilizzato come supporto per recuperare e rinforzare le conoscenze linguistiche di base e sono state scelte le **Units 6,7,8,9,10,11,12** (quest'ultima unit solo in parte).

I testi sono stati integrati con fotocopie ed appunti forniti agli studenti nel corso dell'anno scolastico., sia sulla parte di microlingua che per le strutture grammaticali.

Obiettivi raggiunti, da intendersi in termini di competenze, abilità e conoscenze:

Ore 30

COMPETENZA 1	ABILITA'	CONOSCENZE
Padroneggiare la lingua per scopi comunicativi e utilizzare linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire nei diversi ambiti e contesti professionali	Saper parlare di: - homes and lifestyles - art and entertainment - safety - science and technology - relationships - the natural world	GRAMMAR (dal testo Pet Result Present perfect Order of adjectives Obligation, prohibition and necessity Ability and possibility The passive Agreeing and disagreeing Possessive forms The future Zero and first conditional Comparative and superlative of adjectives and adverbs

Ore 15

COMPETENZA 2	ABILITA'	CONOSCENZE
Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali	-Saper presentare la località in cui si è svolto lo stage descrivendola brevemente -Saper presentare la struttura ristorativa(ristorante/bar) e le proprie mansioni -Saper descrivere lo staff ristorante/bar -Saper parlare della propria esperienza di tirocinio -essere in grado di esprimersi per iscritto e oralmente correttamente le strutture studiate -saper esprimere opinioni	Verbi al past simple Forma passive (present simple, past simple) Comparative di maggioranza e superlative degli aggettivi Esprimere opinioni Espressioni di tempo e luogo

Ore 10

COMPETENZA 3	ABILITA'	CONOSCENZE
Individuare utilizzare gli	-Parlare del vino	(dal testo Excellent)

strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento	-Conoscere le caratteristiche generali di alcuni distillati -Parlare brevemente della storia della birra, conoscere gli ingredienti e le caratteristiche organolettiche	Wine (p.172-173), wine appellation solo definizione inizio p 174 Beer (p. 176-177+ fotocopia) Cenni su Spirits (p.178-179 e fotocopie contenenti informazioni sulla grappa)
--	--	--

Ore 3

COMPETENZA 4	ABILITA'	CONOSCENZE
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	-Fornire alcune informazioni di carattere generale in merito a vini e distillati locali	Prosecco (fotocopia) Torchiatto (fotocopia) Grappa (fotocopia)

Ore 13

COMPETENZA 5	ABILITA'	CONOSCENZE
Applicare le normative vigenti dei prodotti nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità	-Saper parlare dei principali tipi di batteri e le diverse forme di contaminazione -Saper il significato dell'acronimo HACCP, darne una breve definizione e fornire alcune informazioni di carattere generale -Saper relazionare sui metodi di conservazione dei cibi, con particolare riferimento ai metodi chimici, fisici e biologici	-Different types of contamination (fotocopia) -Bacteria (fotocopia) -food transmitted infections and Poisoning -Risks and preventive measures to combat food contamination dal testo Excellent: -HACCP (p126-127 e fotocopia) FOOD PRESERVATION: -Physical methods (p 84-85) -Chemical methods (p 86) -Physico-chemical and biological methods (p. 87 + fotocopie)

Ore 14

COMPETENZA 9	ABILITA'	CONOSCENZE
Predisporre menu coerenti con il contest e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche	-Saper presentare i vari tipi di nutrienti -Saper presentare i principali di diete -Saper presentare le intolleranze le allergie alimentari -Saper parlare degli organismi biologici e di quelli geneticamente	dal testo Excellent: -Diets and Nutrition -The eatwell plate p138-139 -Organic food and GMOs p142 -The Mediterranean diet p144-145 -Food intolerances and allergies p 146 + fotocopia su celiac disease -Alternative diets: Macrobiotics and

	modificati	vegetarianism p 148-149
--	------------	-------------------------

1. **Si ricorda che per quanto riguarda la preparazione degli alunni alla 3 prova e al colloquio degli esami di stato, essi sono stati allenati tenendo in considerazione il contenuto della microlingua studiata nel libro “Excellent” (v. trascrizione pagine nella sezione “conoscenze”) e delle fotocopie dalla sottoscritta consegnate e spiegate alla classe.**
2. **TUTTO IL MATERIALE IN FOTOCOPIA, LIBRO IN ADOZIONE COMPRESO, SARA’ CONSEGNATO AD UN DOCENTE INTERNO ALLA COMMISSIONE D’ESAME.**
3. **SI RICORDA CHE AGLI ALUNNI E’ STATO CONSENTITO L’ UTILIZZO DEL DIZIONARIO BILINGUE.**

Vittorio Veneto, 15 maggio 2015.

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

II DOCENTE

Prof.ssa Maria Giuseppina Rubicini

**Visto: Il Dirigente Scolastico
Prof. Vincenzo Giofrè**

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO A.S. 2014/2015

Prof. TONON VENERANDA

Materia : SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Classe 5°

Sez Ce

1) PROFILO FINALE DELLA CLASSE

La classe 5^C è composta da 19 studenti, 13 maschi e 6 femmine. La classe si è dimostrata responsabile e corretta, rispettosa delle consegne, adeguatamente impegnata e motivata. Il gruppo, eterogeneo per capacità, ha comunque dimostrato in alcuni buone qualità, nella maggior parte discreto. Sono stati somministrati test e prove motorie e ne è emerso complessivamente un livello più che discreto.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

- ☒ lezione frontale
- ☒ attività in piccoli gruppi
- ☒ attività in palestra e all'aperto
- ☐ recupero individualizzato (con esercizi-guida)
- ☐ ripasso in classe
- ☐ consigli per il recupero individuale (a casa)
- ☐ altro

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

- ☐ interrogazioni orali (n° medio) N°1
- ☐ test N°7
- ☐ prove scritte N°1
- ☐ prove pratiche N°10

I criteri di valutazione sono stabiliti dal dipartimento ed indicati nel POF

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

N° incontri con i genitori: O scarso X sufficiente O elevato

PROGRAMMA SVOLTO

Conoscenze, Competenze e Abilità raggiunte in termini di Responsabilità e Autonomia

Competenza 1: la classe è consapevole del proprio corpo e delle sue funzioni

- ha conoscenza del proprio corpo nel tempo e nello spazio
- sa gestire il proprio corpo nel tempo e nello spazio in modo efficace ed economico
- ha consapevolezza dei limiti del proprio corpo

Competenza 2: la maggior parte della classe sa comunicare attraverso il linguaggio corporeo

- sa eseguire esercizi e progressioni con e senza attrezzi in forma semplice
- sa riconoscere e utilizzare il corpo come elemento di espressione e comunicazione

Competenza 3: buona parte della classe possiede conoscenze e abilità nel gioco e nello sport:

- sa partecipare attivamente ed efficacemente a sport di squadra
- sa affrontare sport individuali

Competenza 4: la maggior parte della classe ha padronanza degli schemi motori e posturali

- utilizza e coordina gli schemi motori di base

-ha sviluppato le capacità coordinative (anticipazione motoria, discriminazione spazio-temporale, ritmizzazione ...)

-ha sviluppato le capacità condizionali (velocità, resistenza, forza, mobilità)

Competenza 5: la classe è consapevole della relazione fra benessere psico-fisico e stile di vita

-possiede ed utilizza conoscenze relative alla salute, alla prevenzione e promozione di corretti stili di vita

Competenza 6: la classe comprende il valore delle regole e la necessità di rispettarle

-rispettare le regole e gli altri

-sa eseguire correttamente le consegne dell'insegnante

-sa muoversi nell'ambiente rispettando criteri di sicurezza per sé e per gli altri

MODULI DISCIPLINARI E TEMPI

-modulo n° 1

Giochi sportivi

tecnica, regolamento, arbitraggio di almeno

due giochi sportivi e popolari : pallavolo – pallacanestro – calcetto
(30h)

-modulo n° 2

Atletica leggera

tecnica e regolamento relativo a alcune discipline (corse,salti,)

(10h)

-modulo n° 3

Corpo libero, grandi e piccoli attrezzi

progressione di ginnastica a corpo

libero, con e senza attrezzi, con e senza carico conoscendo le principali norme di sicurezza da adottare durante le esercitazioni.

Esercizi propedeutici e di riporto con piccoli attrezzi.

Esercizi di agilità , destrezza e resistenza con funicelle, palle,

palloni.

Percorsi attrezzati tipo Circuit-Training con uso di panche,

spalliere, scale,

ecc. per la coordinazione e la destrezza.

(12h)

-modulo n° 4

Preacrobatica, volteggi e passaggi

combinazioni dei principali quattro

elementi tecnici della preacrobatica conoscendo le principali norme di sicurezza e assistenza

(5h)

-modulo n° 5

Attività in ambiente naturale

conoscenza e apprezzamento dell'ambiente circostante con adattamenti ad ogni tipo di percorso

(4h)

I moduli sono strettamente collegati. Gli obiettivi minimi sono stati raggiunti dalla totalità degli alunni.

FORME DI VERIFICA

Strumenti: - raccolta dati (test, ripetizioni, tempi, misure, ecc)

-osservazione sistematica delle attività svolte

Criteri: -grado di raggiungimento degli obiettivi specifici (verifica iniziale, intermedia, finale)

Vittorio Veneto, 13 MAGGIO 2015

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

II DOCENTE

Prof. Tonon veneranda

Visto: Il Dirigente Scolastico

Prof. Vincenzo Giofrè

	Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame" Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336 ✉ beltrame@alberghierobeltrame.gov.it; http://www.alberghierobeltrame.gov.it C.F. 93005790261	MCI 02 Pagina 54 di 81
---	--	---------------------------

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2014 /2015

Prof. Fornasier Giorgio

Materia Religione Cattolica

Classe 5

Sez. Ce

7) PROFILO FINALE DELLA CLASSE):

La classe ha avuto, dal punto di vista disciplinare e del rispetto del regolamento scolastico, un comportamento generalmente corretto.

Una parte degli studenti ha partecipato in maniera attiva e costruttiva alle lezioni, mostrando curiosità e interesse negli argomenti affrontati e nelle attività proposte. Un numero ristretto di alunni, soprattutto nel primo periodo scolastico, era invece spesso distratto e poco concentrato.

A fine anno il profitto è mediamente buono. Gli esiti migliori sono quelli degli studenti che hanno unito alle loro buone capacità un impegno costante e adeguato per tutto l'anno.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

X lezione frontale

X attività in piccoli gruppi/cooperative learning

X attività di laboratorio

O recupero individualizzato (con esercizi-guida)

X ripasso in classe

O consigli per il recupero individuale (a casa)

O altro

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

O interrogazioni orali (n° medio) N°

O test N°

O prove scritte N°

O prove pratiche N°

I criteri di valutazione sono stabiliti dal dipartimento ed indicati nel POF

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

N° incontri con i genitori: O scarso X sufficiente O elevato

PROGRAMMA SVOLTO

1. Richiami ed integrazioni alla morale della vita.	La qualità e la sacralità della vita. Le posizioni della bioetica laica e cattolica. Il dibattito e la posizione della Chiesa. La clonazione e la FIVET.	10
2. L'etica delle relazioni.	L'etica nell'ambito della sessualità, del matrimonio e della famiglia.	10
3. L'etica della solidarietà.	La Carità cristiana e l'esperienza del volontariato. Il servizio civile. La DSC. Dalla Rerum Novarum all'odierno pensiero sociale cristiano.	3
4. La chiesa e la modernità.	La comunicazione di massa. Il rapporto tra la religione e i mezzi di comunicazione di massa. Islam e jihad: guerra santa in nome di Dio	10

Vittorio Veneto, 14/05/2015

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

II DOCENTE

Prof. Fornasier Giorgio

Visto: Il Dirigente Scolastico

Prof. Vincenzo Giofrè

	Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame" Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336 ✉ beltrame@alberghierobeltrame.gov.it; http://www.alberghierobeltrame.gov.it C.F. 93005790261	MCI 02 Pagina 56 di 81
---	--	------------------------------------

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2014 /2015

Prof. CASON COSTANTINO

Materia MATEMATICA

Classe 5 Sez. Ce

- **PROFILO FINALE DELLA CLASSE** (profitto e rendimento della classe, clima educativo, comportamento degli alunni in rapporto a: interesse, partecipazione, organizzazione del lavoro/studio –: **Classe formata da 19 allievi provenienti dalla 4c dell'anno precedente. Sul piano educativo si può affermare che la maggioranza degli allievi si è mostrata interessata all'attività svolta evidenziando un discreto impegno, anche se più scolastico che domestico. Buona parte degli allievi si è applicata in modo costante e proficuo ed è riuscita a migliorare il proprio metodo di studio raggiungendo una preparazione adeguata, altri allievi si sono impegnati in modo alterno raggiungendo una preparazione mediamente intorno alla sufficienza. Migliorati nel corso dell'anno sia il comportamento che l'atteggiamento verso la disciplina.**

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

- x lezione frontale
- x attività in piccoli gruppi/cooperative learning
- O attività di laboratorio
- x recupero individualizzato (con esercizi-guida)
- x ripasso in classe
- x consigli per il recupero individuale (a casa)
- O altro

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

- x interrogazioni orali (n° medio) N°4
- O test N°
- x prove scritte N°6
- O prove pratiche N°

I criteri di valutazione sono stabiliti dal dipartimento ed indicati nel POF

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

N° incontri con i genitori: O scarso x sufficiente O elevato

5) **CLASSE QUINTA (PROGRAMMA SVOLTO-MODULI)**

Testo in Uso:

MODULO 1		ore 15
	ABILITA'	CONOSCENZE
EQUAZIONI E DISEQUAZIONI DI PRIMO E SECONDO GRADO	- Risolvere equazioni e disequazioni di primo grado - Risolvere equazioni e disequazioni di secondo grado - risolvere disequazioni di grado superiore al secondo scomponibili mediante divisione per un binomio lineare	-Equazioni ad una incognita -Risoluzione di equazioni razionali numerica intera di 1° grado -Equazioni di secondo grado -Risoluzione di equazioni di 2° grado -Disequazioni di primo grado -Disequazioni di secondo grado -Disequazioni di grado superiore al secondo (anche fratte, scomposizione mediante divisione per un binomio lineare).

OBIETTIVI MINIMI: Lo studente ha superato sufficientemente il modulo se è in grado di:

Risolvere disequazioni di primo grado intere e fratte e rappresentare la soluzione ottenuta - Risolvere un'equazione di 2° grado - Risolvere una disequazione di 2° grado intera e fratta - Risolvere una disequazione di grado superiore al secondo intere e fratte

MODULO 2		Ore 15
	ABILITA'	CONOSCENZE
FUNZIONI: DOMINIO, SEGNO E GRAFICI	- Individuare il dominio di funzioni algebriche - Calcolo delle coordinate dei punti di intersezioni con gli assi cartesiani di una funzione	-Determinazione del DOMINIO di ➤ funzioni razionali intere ➤ funzioni razionali fratte ➤ funzioni irrazionali

OBIETTIVI MINIMI: Lo studente ha superato sufficientemente il modulo se è in grado di:

determinare il C.E. di una funzione intera e fratta (anche di terzo e quarto grado scomponibile mediante divisione); determinare il segno di una funzione intera e fratta; determinare i punti d'incontro di una funzione con gli assi cartesiani. **(non è stato affrontato il problema delle funzioni pari e dispari e delle funzioni composte).**

MODULO 3		ORE 20
	ABILITA'	CONOSCENZE
I LIMITI DELLE FUNZIONI IL CALCOLO DEI LIMITI	- Calcolare i limiti, per x tendente ad un valore finito o infinito, delle funzioni razionali - Stabilire se il grafico di una funzione ha asintoti verticali, orizzontali e obliqui.	- Limite di una funzione per x tendente ad un valore finito - Limite di una funzione per x tendente a infinito - Limite destro e limite sinistro di una funzione - Definizione di asintoto orizzontale, verticale o obliquo

OBIETTIVI MINIMI: Lo studente ha superato sufficientemente il modulo se è in grado di:

determinare il limite di una funzione intera e fratta per x che tende a un valore finito e per x che tende all'infinito; determinare l'equazione degli asintoti orizzontali, verticali e obliqui di una funzione intera e fratta (disegnandoli anche graficamente) **(la classe presenta difficoltà nell'applicazione della definizione di limite).**

MODULO 4	LE DERIVATE E LO STUDIO DI FUNZIONE	ORE 37
	ABILITA'	CONOSCENZE
LE DERIVATE DI UNA FUNZIONE DI VARIABILE REALE	- Calcolare le derivate delle funzioni ottenute da quelle elementari tramite operazioni algebriche - Calcolare la derivata di una funzione fratta.	- Definizione di derivata come limite del rapporto incrementale - significato geometrico della derivata prima - Derivate di alcune funzioni fondamentali ➤ costante ➤ $y=x^n$ ➤ $y=(x)^{(1/2)}$

		➤ $y=f(x)/g(x)$
	ABILITA'	CONOSCENZE
LO STUDIO DELLE FUNZIONI	- Determinare i massimi, i minimi e i punti di flesso orizzontale studiando il segno della sua derivata prima - Determinare gli asintoti di una funzione	-Studio del segno della derivata prima - Massimi e minimi relativi e flessi a tangente orizzontale - Calcolo della tangente ad una curva per un suo punto. - Grafico approssimato di una funzione.

OBIETTIVI MINIMI: Lo studente ha superato sufficientemente il modulo se è in grado di:

- Calcolare derivate di funzioni intere e fratte; determinare le coordinate dei punti di Max, Min e flesso (a tangente orizzontale) di una funzione razionale intera e fratta; determinare l'equazione e il grafico della tangente ad una curva per un suo punto.(calcolare il grafico completo di una funzione (semplice...2°,3°,4° grado) intera e fratta).**(Gli argomenti trattati sono stati affrontati dando “essenziale rilevanza” alle definizioni e ai teoremi cercando di arrivare velocemente alla rappresentazione grafica della funzione presa in considerazione).**

Vittorio Veneto, 15 maggio 2015

Il DOCENTE (Cason Costantino)

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

Visto: Il Dirigente Scolastico

Prof. Vincenzo Giofrè

15. TRACCE DELLE SIMULAZIONI E GRIGLIE DI VALUTAZIONE

SIMULAZIONE I PROVA ESAME DI STATO 13 APRILE 2015

TIPOLOGIA A - ANALISI DEL TESTO

AIUTO, MIO FIGLIO E' UN CRETINO di Natalia Aspesi

La giornalista N. Aspesi, cura una rubrica del quotidiano la Repubblica riservata alle lettere dei lettori. Al giornale è arrivata, da una città del Nord, la lettera di una madre angosciata nel veder crescere il figlio quindicenne in una specie di Disneyland separata dal mondo vero e chiusa alla realtà. Il tema è attuale e interessante.

"Mi sento angosciata perché penso che mio figlio è un cretino. Ha 14 anni: è un prodotto di nicchia. Ascolta solo Mtv, non legge giornali, pensa che le beghe dei suoi amici siano cose importanti (le sole). Ma il fatto è che lui non ha colpa di essere un cretino: ciò che mi angoscia di più è la consapevolezza che la colpa è mia, di suo padre, della nostra generazione che evita di trasmettere il proprio sapere. Che cosa non trasmettiamo? La conoscenza del passato, innanzitutto, il nostro (familiare, ristretto) e quello collettivo (il passato storico). Il disinteresse per la Storia da parte dei giovani credo sia all'apice di questi tempi, e non è colpa loro. E poi la conoscenza dell'Esterno contemporaneo, degli altri popoli, delle tragedie che li affliggono e che motivano i mutamenti ambientali e umani in corso... Il risultato è che il mio ragazzo crede che esista un mondo privato dei soli giovani, al quale si accede solo se, previo il lasciapassare dell'età, si condividono un gergo e dei temi assolutamente esclusivi; è un mondo che non ha niente a che vedere con quello degli adulti, un ghetto tipo Disneyworld del quale non viene colto il carattere fasullo e fittizio, né tanto meno il lato economico governato, ohibò, proprio da adulti. Io so che, purtroppo, adesso è già tardi per costruire la condivisione del nostro mondo unico, uno solo per tutti, quello che le passate generazioni non si sognavano nemmeno di poter non condividere con i figli e non lo dico per togliermi la responsabilità: lo dico perché se cerchi di fare ad uno di 14 anni proposte culturali divergenti dal suo modello separatista, quello ormai da te non le accetta più; solo negli amici si riconosce e questo modello è ovviamente del tipo "qui e ora", senza profondità di tradizione e di pensiero. Sono sconvolta nell'osservare quanto i nostri figli siano, appunto, prodotti di nicchia: tipi come Maria Antonietta, che si stupiva perché il popolo mancante di pane non mangiasse invece le brioches; soggetti decadenti senza esserne consapevoli, annegati nel lusso senza alcuna cognizione di quanto questo sia falso, precario, ristretto. Crede che sia possibile fare passi indietro, da laici, per il recupero dei nostri figli? Oppure quale sarà il panorama che si prepara?"

(Lettera al giornale La Repubblica)

COMPRENSIONE

1. La madre afferma che il figlio vive "qui e ora". Spiega il significato dell'affermazione.
2. La madre afferma che i giovani sono caratterizzati da piattezza d'animo. Quali sono le cause?
3. L'emittente cita, nell'ultima parte della lettera, un aneddoto che riguarda Maria Antonietta. A quale proposito? Che cosa ha in comune la sovrana ghigliottinata con gli adolescenti dei giorni nostri?

ANALISI

1. Oltre ad un linguaggio dallo stile "sorvegliato", necessario nella stesura della lettera di cui auspica la pubblicazione, l'autrice utilizza un lessico ricco e preciso. Ricerca e riscrivi i termini.
2. Cosa significa, in questo contesto : *prodotto di nicchia*?
3. A che significato si fa riferimento con la seguente frase: *il lato economico governato, ohibò, proprio da adulti*.

APPROFONDIMENTO

1. Nella lettera si afferma che gli adolescenti non sviluppano interesse per la storia.
 - a) Sei d'accordo con tale affermazione?
 - b) Ritieni che anche la scuola, applicando metodi inadeguati, contribuisca ad allontanare i giovani dallo studio del passato o ritieni che l'origine del problema sia da ricercare altrove?
 - c) Nel tuo percorso di studio storico, hai trovato comunque qualche argomento interessante che ti ha particolarmente colpito e ti ha aiutato a capire meglio il presente? Argomenta con adeguati esempi.

TIPOLOGIA B - REDAZIONE DI UN “SAGGIO BREVE” O DI UN “ARTICOLO DI GIORNALE”

(puoi scegliere uno degli argomenti relativi ai quattro ambiti proposti)

CONSEGNE

Svilupa l'argomento scelto o in forma di «saggio breve» o di «articolo di giornale», utilizzando, in tutto o in parte, e nei modi che ritieni opportuni, i documenti e i dati forniti. Se scegli la forma del «saggio breve» argomenta la tua trattazione, anche con opportuni riferimenti alle tue conoscenze ed esperienze di studio. Premetti al saggio un titolo coerente e, se vuoi, suddividilo in paragrafi. Se scegli la forma dell'«articolo di giornale», indica il titolo dell'articolo e il tipo di giornale sul quale pensi che l'articolo debba essere pubblicato. Per entrambe le forme di scrittura non superare cinque colonne di metà di foglio protocollo.

TIPOLOGIA B. AMBITO ARTISTICO - LETTERARIO

ARGOMENTO: “La bellezza salverà il mondo?”

DOC. 1

“Se si insegnasse la bellezza alla gente, la si fornirebbe di un'arma contro la rassegnazione, la paura e l'omertà. All'esistenza di orrendi palazzi sorti all'improvviso, con tutto il loro squallore da operazioni speculative, ci si abitua con pronta facilità, si mettono le tendine alle finestre, le piante sul davanzale, e presto ci si dimentica di come erano quei luoghi prima, ed ogni cosa, per il solo fatto che è così, pare dover essere così da sempre e per sempre. E' per questo che bisognerebbe educare la gente alla bellezza: perché in uomini e donne non si insinuino più l'abitudine e la rassegnazione ma rimangano sempre vivi la curiosità e lo stupore”

(Peppino Impastato ucciso dalla mafia a Partinico nel 1978.)

Questa frase è stata portata agli onori del grande pubblico dal monologo sulla bellezza che L. Zingaretti ha recitato al festival di Sanremo del 2014.

DOC. 2

[...]

Sai che è ben poca certezza
ma spesso consola e rischiera
è profumo e candela la bellezza
Sai che un fatto convince
più di ogni pensiero tocchiamoci
Sai che chi di notte non dorme
consuma più in fretta il tempo che ha
Non si smette di fumare
in un giorno qualunque
anche il vuoto si apprezza
è meraviglia perversa la bellezza
eppure ci manca sempre qualcosa
in fondo ci manca sempre qualcosa
sai che c'è chi non si ferisce
ma s'infastidisce soltanto
così vedere una stella di giorno
come un'ombra di notte salva dalla realtà
sei di passaggio godi il tuo turno
anche se c'è chi disprezza
è un'amante fedele la bellezza
eppure ci manca sempre qualcosa
la vita è una corsa meravigliosa
eppure ci manca sempre qualcosa
“La bellezza”, Niccolò Fabi (cantante), 2006

DOC. 3

La bellezza cammina fra di noi
come una giovane madre
quasi intimidita dalla propria gloria .
[...]La bellezza non è un bisogno
ma un'estasi,
non è una bocca assetata
né una mano vuota protesa in avanti
ma piuttosto ha un cuore infuocato
e un'anima incantata.
[...]La bellezza è un giardino sempre in fiore
E una schiera d'angeli sempre in volo.
La bellezza è la vita quando la vita si rivela .
La bellezza è l'eternità che si contempla allo specchio
E noi siamo l'eternità e lo specchio.

"La bellezza", Kahlil Gibran, poeta libanese

DOC. 4

L'umanità può vivere senza la scienza, può vivere senza pane, ma soltanto senza la bellezza non potrebbe più vivere perché non ci sarebbe più nulla da fare al mondo. Tutto il segreto è qui. Tutta la storia è qui.

"I Demoni", F. Dostoevskij

DOC. 5

Egli era per così dire tutto impregnato d'arte [...]. Dal padre appunto ebbe il culto delle cose d'arte, il culto spassionato della bellezza, il paradossale disprezzo de' pregiudizi, l'avidità del piacere. [...] fin dal principio egli fu prodigo di sé; poiché la grande forza sensitiva, ond'egli era dotato, non si stancava mai di fornire tesori alle sue prodigalità. Ma l'espansione di quella forza era in la distruzione di un'altra forza, della forza morale che il padre stesso non aveva ritegno a reprimere. [...] Il padre gli aveva dato, tra le altre, questa massima fondamentale: bisogna fare la propria vita come un'opera d'arte. Bisogna che la vita d'un uomo d'intelletto sia opera di lui. La superiorità vera è tutta qui.

G. D'Annunzio, "Il piacere", libro I, cap. II

DOC. 6

4. Noi affermiamo che la magnificenza del mondo si è arricchita di una bellezza nuova: la bellezza della velocità. Un automobile da corsa col suo cofano adorno di grossi tubi simili a serpenti dall'alito esplosivo...un automobile ruggente, che sembra correre sulla mitraglia, è più bello della *Vittoria di Samotracia*.

7. Non v'è più bellezza, se non nella lotta. Nessuna opera che non abbia un carattere aggressivo può essere un capolavoro. La poesia deve essere concepita come un violento assalto contro le forze ignote, per ridurle a prostrarsi davanti all'uomo.

F. T. Marinetti, "Teoria e invenzione futurista", MI, 1968

DOC.7



S. Botticelli, Primavera



Spezie

TIPOLOGIA B. AMBITO SOCIO - ECONOMICO

ARGOMENTO: **Expo, cibo e ambiente: i paradossi dell'alimentazione**

DOC. 1



DOC. 2

Il tema scelto per l'Esposizione Universale di Milano 2015 è "*Nutrire il pianeta, energia per la vita*". Saranno chiamate in causa le [tecnologie](#), l'[innovazione](#), la [cultura](#), le [tradizioni](#) e la [creatività](#) legati al settore dell'[alimentazione](#) e del [cibo](#). L'asse principale è il [diritto](#) ad una alimentazione sana, sicura e sufficiente per tutti gli abitanti della [Terra](#). La preoccupazione per la qualità del cibo in un mondo sempre più popolato (si calcola che nel [2050](#) gli abitanti della Terra saranno 9 miliardi) si accompagna a scenari di un aumento dei rischi per la quantità globale dei cibi disponibili. Alcuni dei temi principali che ruoteranno attorno alla Expo sono:

- rafforzare la [qualità](#) e la sicurezza dell'alimentazione, cioè la sicurezza di avere cibo a sufficienza per vivere e la certezza di consumare cibo sano e [acqua potabile](#);
 - assicurare un'alimentazione sana e di qualità a tutti gli [esseri umani](#) per eliminare [fame](#), [sete](#), [mortalità infantile](#) e [malnutrizione](#);
 - prevenire le nuove grandi [malattie](#) sociali della nostra epoca, dall'[obesità](#) alle [patologie cardiovascolari](#), dai [tumori](#) alle [epidemie](#) più diffuse, valorizzando le pratiche che permettono la soluzione di queste malattie;
 - innovare con la [ricerca](#), la [tecnologia](#) e l'impresa l'intera filiera alimentare, per migliorare le caratteristiche nutritive dei prodotti, la loro conservazione e distribuzione;
 - educare a una corretta alimentazione per favorire nuovi stili di vita in particolare per i [bambini](#), gli [adolescenti](#), i [diversamente abili](#) e gli [anziani](#);
 - valorizzare la conoscenza delle "tradizioni alimentari" come elementi culturali ed [etnici](#);
 - preservare la [bio-diversità](#), rispettare l'ambiente in quanto [eco-sistema](#) dell'[agricoltura](#), tutelare la qualità e la sicurezza del cibo, educare alla [nutrizione](#) per la [salute](#) e il [benessere](#) della persona;
 - individuare strumenti migliori di controllo e di [innovazione](#), a partire dalle [biotecnologie](#) che non rappresentano una minaccia per l'[ambiente](#) e la salute, per garantire la disponibilità di cibo nutriente e sano e di acqua potabile e per l'[irrigazione](#);
 - assicurare nuove fonti alimentari nelle aree del mondo dove l'agricoltura non è sviluppata o è minacciata dalla [desertificazione](#) dei terreni e delle [foreste](#), delle [siccità](#) e dalle [carestie](#), dall'impoverimento ittico dei fiumi e dei mari.
- Wikipedia, l'enciclopedia libera*

DOC. 3 Secondo le previsioni, la domanda globale di biocarburanti arriverà a 172 miliardi di litri nel 2020, rispetto agli 81 miliardi di litri del 2008, il che corrisponde ad altri 40 milioni di ettari di terreni convertiti a coltivazioni per biocarburanti. Un terzo della produzione agricola globale è impiegato per nutrire il bestiame. Sui circa 7 miliardi di abitanti della Terra, 1 miliardo non ha possibilità di avere acqua potabile e questo provoca la morte di 4.000 bambini ogni giorno. In contrasto, per produrre solo 1 Kg di carne di manzo servono 15.000 litri d'acqua.

Il Protocollo di Milano

DOC. 4 L'esposizione universale nasce a Londra nel 1851 come espressione matura dell'economia capitalista. L'expo non è un fatto della Chiesa e neppure del *no profit*. L'expo è stata inventata per valorizzare il capitale. Stefano Zamagni, ordinario di Economia politica all'università di Bologna

DOC. 5 Oggi si parla molto di diritti, dimenticando spesso i doveri. Forse ci siamo preoccupati troppo poco di quanti soffrono la fame. E', inoltre, doloroso constatare che la lotta contro la fame e la denutrizione viene

ostacolata dalla “priorità del mercato” e dalla “preminenza del guadagno”, che hanno ridotto il cibo a una merce qualsiasi, soggetta a speculazione, anche finanziaria. E mentre si parla di nuovi diritti, l'affamato è lì, all'angolo della strada, e chiede diritto di cittadinanza, chiede di essere considerato nella sua condizione, di ricevere una sana alimentazione. Ci chiede dignità, non elemosina. Il diritto all'alimentazione sarà garantito solo se ci preoccupiamo del soggetto reale, vale a dire la persona che patisce gli effetti della fame e della nutrizione.

Tratto dall'intervento di papa Francesco alla Fao del 20/11/2014

DOC. 6 Sono circa 805 milioni le persone - vale a dire una su nove - che al mondo soffrono la fame, secondo il nuovo rapporto dell'ONU *Lo Stato dell'insicurezza alimentare nel mondo* (SOFI 2014) Roma, 16 settembre 2014

DOC. 7 Prima rilevazione dell'Osservatorio *Waste Watcher - Knowledge for Expo* sullo spreco alimentare domestico 2014.

Valore dello spreco alimentare domestico italiano in <i>millardi di euro</i>	8,1
Valore dello spreco alimentare domestico italiano settimanale medio di una famiglia in <i>euro</i>	6,5
Valore dello spreco alimentare domestico italiano settimanale delle famiglie in <i>grammi</i>	630

DOC. 8 Mentre 36 milioni di persone ogni anno muoiono per denutrizione e carestia, 3,4 milioni muoiono a causa del loro sovrappeso o obesità. Inoltre, il 44 % delle malattie diabetiche, il 23% delle cardiopatiche ischemiche e fino al 41 % dei tumori sono attribuibili a un eccesso di cibo. La radice di questo problema risiede nello squilibrio globale della ricchezza e delle risorse, secondo il quale una parte della popolazione mangia in quantità eccessiva, mentre l'altra parte stenta a sopravvivere.

Organizzazione mondiale della sanità, il Protocollo di Milano

TIPOLOGIA B. AMBITO STORICO - POLITICO

ARGOMENTO: **Cittadinanza, quel diritto che ci rende più uguali**

DOC. 1 Stefano Rodotà, Cittadinanza, quel diritto che ci rende più uguali

“Cittadini del mondo”, si diceva in un tempo neppure troppo lontano. Erano le persone che avevano abbandonato le chiusure territoriali, si proiettavano oltre i confini dello Stato nazione, non coltivavano legami esclusivi con culture autoctone. Una élite, certamente. Che tuttavia metteva in discussione una cittadinanza tutta risolta nel legame di sangue o nel nascere in un luogo determinato, lo jus sanguinis o lo jus soli, che imprigionavano ciascuno nella identità che lo faceva cittadino francese o italiano o tedesco e costituivano la condizione necessaria per il godimento dei diritti. Quando oggi parliamo di cittadinanza, e dei diritti che l'accompagnano, è piuttosto a quella logica più aperta e comprensiva che facciamo riferimento. La cittadinanza diventa così un'idea unificante, non lo strumento che distingue e divide le persone. Individua un patrimonio comune che appartiene a ciascun essere umano, «un crocevia di suggestioni variegate e complesse che coinvolgono l'identità politico-giuridica del soggetto, le modalità della sua partecipazione politica, l'intero corredo dei suoi diritti e dei suoi doveri»

DOC. 2 Danilo Zolo, Quante sono le forme dell'appartenenza

La cittadinanza moderna si afferma come il contenitore di una serie tendenzialmente aperta di diritti soggettivi che possono essere fatti valere anche contro le autorità dello Stato. Sta qui il suo profondo significato filosofico e antropologico, che si ispira alla concezione illuministica e giusnaturalistica dell'individuo. Gli uomini sono esseri razionali, liberi, moralmente responsabili, eguali di fronte alla legge e indipendenti dal punto di vista economico. E i cittadini sono impegnati nella vita politica, ma nello stesso tempo, come sottolinea Benjamin Constant, sono gelosi guardiani della loro sfera privata contro l'intrusione del potere pubblico.

DOC. 3 Jürgen Habermas Stato-nazione, multiculturalismo e globalizzazione

Oggi, nel momento in cui lo stato-nazione si trova minacciato all'interno dall'esplosione del multiculturalismo e all'esterno dai problemi della globalizzazione, ci chiediamo se esista ancora - in ordine alla possibilità di coniugare “nazione dei cittadini” e “nazione etnica”, ordine giuridico e cultura popolare - un equivalente altrettanto funzionale. All'inizio, l'unità suggestiva di un popolo più o meno omogeneo era stata sufficiente per integrare culturalmente una cittadinanza definita in termini giuridici. In questo contesto la cittadinanza democratica poté fungere da “punto di raccordo” per responsabilità reciproche. Oggi invece constatiamo quotidianamente come le società pluralistiche si allontanino sempre più dal vecchio modello dello stato-nazione con popolazione culturalmente omogenea. Cresce continuamente la diversità tra forme di vita culturali, gruppi etnici, confessioni religiose, e immagini del mondo. Non esistono alternative a questo processo se non al prezzo - normativamente insostenibile - delle pulizie etniche”.

DOC. 4 Hannah Arendt. Cittadinanza e riconoscimento dell'identità

La perdita della cittadinanza priva l'individuo, oltre che della tutela giuridica, della sua identità ufficialmente documentata. [...] La disgrazia degli individui senza status giuridico non consiste nell'essere privati della vita, della libertà, del perseguimento della felicità, dell'uguaglianza di fronte alla legge e della libertà di opinione ..., ma nel non appartenere più ad alcuna comunità di sorta, nel fatto che per essi non esiste più nessuna legge, che nessuno desidera più nemmeno opprimerli. [...] Gli individui costretti a vivere fuori di ogni comunità sono confinati nella loro condizione naturale, nella loro mera diversità, pur trovandosi nel mondo civile. Essi sono sottratti a quella tremenda livellatrice di tutte le differenze che è la cittadinanza; e poiché sono esclusi dalla partecipazione all'attività edificatrice degli uomini, appartengono alla razza umana allo stesso modo che degli animali a una determinata specie animale. (H. Arendt, *Le origini del totalitarismo*, 1951).

DOC. 5 Ralf Dahrendorf. Identità e differenze. La cittadinanza definisce in forma pratica, quasi giuridica, ciò che tutti gli uomini hanno in comune, così che siano liberi di svilupparsi in tutta la loro diversità. Il terreno su cui gli uomini stanno in una società di cittadini è comune a tutti, ma la casa in cui vivono ha molti piani e appartamenti, e all'interno di questi, angoli e spigoli di vario tipo. (R. Dahrendorf, *Cittadini maturi alla ricerca di un punto fermo* - 1990 in *La società riaperta*, 2004).

DOC. 6 Danilo Zolo. Cittadino e straniero nel mondo classico

Sin dagli albori della civiltà, i gruppi umani organizzati hanno mostrato la tendenza a garantire la propria sicurezza separandosi dagli altri gruppi e tracciando dei confini fra "cittadini" e "stranieri". E al proprio interno ciascun gruppo ha teso a darsi una struttura gerarchica, differenziando i poteri e le responsabilità collettive. La polis della Grecia classica è un esempio di questa duplice differenziazione. Il cittadino si oppone allo straniero, anche se non tutti gli stranieri sono eguali. I barbari - coloro che non sanno parlare - vengono distinti dagli elleni, che appartengono alla nazione greca avendo in comune lingua, religione e costumi. Il barbaro, non differenziandosi abbastanza per doti intellettuali e morali dall'animale, non può partecipare alla vita della città. L'elleno, invece, può farne parte, ma solo nella posizione discriminata del "meteco". Egli non è un cittadino, come non lo sono le donne, i servi, gli schiavi, i poveri. La cittadinanza, sostiene Aristotele nel III libro della *Politica*, deve essere concesso soltanto ai maschi adulti e liberi: liberi anche nel senso che la libertà dal lavoro servile gli consente di partecipare all'ekklesia - l'assemblea nella quale si prendono le decisioni politiche fondamentali - , e di ricoprire le più alte cariche pubbliche, come quelle di giudice, magistrato, sacerdote. Non molto diversa è la concezione della cittadinanza romana in epoca repubblicana. Anche a Roma il cittadino si identifica con il maschio adulto che sia libero, e sia inoltre un pater familias che esercita la sua potestà sull'intero gruppo familiare, composto dalla moglie, i figli, i liberti, i clientes. Il civis romanus si oppone non soltanto allo straniero non residente, ma anche agli stranieri residenti, alle donne, ai figli, agli schiavi.

DOC. 7 Danilo Zolo. Cittadinanza universale e paure locali

Oggi, agli inizi del terzo millennio, dopo la vittoria planetaria dell'economia di mercato, l'ottimismo socialdemocratico sembra aver perso vigore: i diritti sociali sembrano gradualmente smarrire i requisiti dell'universalità e dell'azionabilità giuridica. E non mancano autori che sostengono che i processi di globalizzazione, esautorando gli Stati di una parte rilevante delle loro prerogative, tendono a riservare ad essi la sola garanzia dell'ordine pubblico. In questo quadro anche lo Stato sociale tenderebbe ad assumere una prevalente funzione repressiva, divenendo uno "Stato penale". Altri autori sottolineano la crescente tensione fra i diritti dei cittadini e le aspettative di masse crescenti di migranti che si accalcano ai confini dei paesi industrializzati alla ricerca di una vita migliore ed esercitano una irresistibile pressione per l'eguaglianza. Ed è la stessa nozione di cittadinanza che sembra sfidata dalla loro fondata richiesta di diventare cittadini pleno iure dei paesi dove vivono e lavorano. Si tratta di una sfida molto rischiosa perché la stessa dialettica di "cittadino" e "straniero" viene alterata da una pressione che indebolisce il senso di appartenenza e di identità collettiva e mette in crisi le strutture tradizionali dello Stato di diritto. La replica a queste rivendicazioni da parte degli Stati e delle popolazioni autoctone rischia di scrivere alcune delle pagine più crudeli e luttuose nella storia dell'Occidente. Ma la retorica cosmopolitica che plaude all'idea dell'estinzione degli Stati e al superamento dei valori della cittadinanza nella prospettiva di una governance mondiale non sembra offrire alcuna alternativa credibile e auspicabile.

I documenti sono tratti da "Diario", "La Repubblica" 15/8/2006

TIPOLOGIA B. AMBITO TECNICO - SCIENTIFICO

ARGOMENTO: L'aria

Doc. 1 Trascorriamo nei luoghi chiusi il 90% del nostro tempo ed è qui che respiriamo la maggioranza degli inquinanti che minacciano la nostra salute. Negli ambienti "indoor", infatti, penetrano e si concentrano le sostanze che ammorbano l'aria esterna, alle quali si aggiunge un variegato esercito di molecole che si sprigiona da oggetti, mobili, dai prodotti chimici usati in casa, da pitture, tessuti e persino dai fornelli. Lo studio Iaiq, finanziato dalla Ue, ha valutato che in Europa il 3% di tutte le malattie sono determinate dall'inquinamento indoor. [...] Il primo consiglio è ovviamente quello di non fumare in casa. Una volta fatto questo, ulteriori benefici si possono avere aerando spesso i locali per impedire il ristagno di sostanze nocive e limitando le sorgenti inquinanti: ovvero, scegliendo arredi e pitture a basse emissioni e usando con moderazione i prodotti per la pulizia della casa e le altre sostanze chimiche. «La riduzione delle sorgenti è anche il solo modo per fare andare d'accordo il risparmio energetico, che richiede che le case siano ben isolate, e la salubrità degli ambienti» fa notare Carrer, responsabile dell'Unità operativa di Medicina del lavoro all'Ospedale Sacco di Milano, fra gli autori dello studio. Infine, per controllare muffe e acari, l'umidità non dovrebbe superare il 40-50%. E a ripulire l'aria possono contribuire anche le piante di aloe, clorofito, crisantemo, gerbera, giglio, peperomia, sansevieria e ficus. Purché, però, siano rigogliose.

Margherita Fronte, *in Corriere della sera*, 4 marzo 2013

Doc. 2 Torino mantiene saldamente la prima posizione e si conferma la città più 'eco-mobile' d'Italia. Lo dice il sesto rapporto "Mobilità sostenibile in Italia": indagine sulle principali 50 città, elaborata da Euromobility con il contributo di Bicincittà e Fit consulting e con il patrocinio del Ministero dell'ambiente. Vince ancora Torino, come lo scorso anno, "forte di un buon servizio di trasporto pubblico, di una flotta di biciclette condivise, di un servizio di car sharing tra i più efficienti e apprezzati della penisola, di una quota superiore alla media di auto a basso impatto ambientale e di un basso tasso di incidentalità e mortalità sulle strade cittadine" spiega il rapporto. Nonostante ciò i valori di inquinamento atmosferico "non riescono a rientrare nei limiti, a causa delle sfortunate condizioni climatiche che interessano Torino e buona parte delle città del bacino padano".

La Repubblica, 27 dicembre 2014

Doc. 3 Le soluzioni migliori sono quelle che già esistono ma sono sottoutilizzate. Il concetto appare abbastanza ovvio, ma spesso non viene considerato. Ad esempio, nella riduzione delle emissioni nei trasporti, mentre si attendono i benefici che potranno portare in futuro i mezzi con motorizzazioni alternative, come le auto elettriche o a idrogeno, si trascura ampiamente il contributo che può dare già ora una tecnologia vecchia di quasi due secoli ma che rimane tra le più efficienti ed ecologiche. Stiamo parlando della bicicletta. Se in Europa tutti iniziassero ad utilizzarla per spostarsi quanto la usano i danesi, da sola la bici basterebbe per coprire più della metà dell'obiettivo Ue 2020 sulla CO₂ nei trasporti: darebbe dal 64 al 144% di quella riduzione del 10% delle emissioni rispetto ai livelli del 2005. Un contributo determinante anche per la riduzione della CO₂ in generale: vorrebbe dire tagliare tra 62 e 139 milioni di tonnellate di CO₂ cioè tra il 5 e il 12% dell'obiettivo Ue 2020 (- 20% rispetto ai livelli del 1990).

Giulio Meneghello, *in qualeenergia.it*, 13 dicembre 2012

TIPOLOGIA C - TEMA DI ARGOMENTO STORICO

Totalitarismi. La storia del Novecento ha proposto alcuni modelli di questo particolare regime politico. Il candidato ne metta in evidenza aspetti comuni e differenze più evidenti e consideri se, nel contesto attuale, vi sia il rischio di una loro riaffermazione, specificandone le aree, le forme, le cause.

TIPOLOGIA D - TEMA DI ORDINE GENERALE

Il filosofo polacco Zygmunt Bauman ha parlato di "liquidità della società" con riferimento alla fine delle ideologie e alla perdita di punti di riferimento tradizionali e sicuri come lo Stato, i partiti, i sindacati, il lavoro, la famiglia. Che cosa significa per i giovani d'oggi tale perdita?

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA DI ITALIANO TIPOLOGIA A - ANALISI DI UN TESTO			
INDICATORI	LIVELLI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO in 15esimi	DESCRITTORI
COMPRESIONE DEL TESTO	insufficiente	1	- Non / comprende solo in parte il testo/
	sufficiente	2	- comprende il testo in modo essenziale
	buono /ottimo	3	➤ completa /approfondita
ANALISI DEL TESTO	insufficiente	1	incompleta/in parte errata
	sufficiente	2	➤ essenziale, schematica
	discreto	3	➤ discretamente approfondita/completa
	buono/ottimo	4	➤ esauriente/approfondita
CONTESTUALIZZAZIONE/ CONOSCENZE DELL'ARGOMENTO (autore – tema – opera, periodo)	Scarso	1	- scarse le conoscenze relative all'argomento e al contesto
	insufficiente	2	- parziali le conoscenze relative all'argomento e al contesto / non collegate
	sufficiente	3	- essenziali le conoscenze e i collegamenti
	buono/ottimo	4	- buone/approfondite le conoscenze / esaurienti i collegamenti al contesto
PADRONANZA DELLA LINGUA, CAPACITA' ESPRESSIVE2010 (controllo ortografico parziale,difficoltà ortografiche,grafia non sempre intellegibile)	scarso	1	- esposizione scorretta e poco comprensibile
	insufficiente	2	- esposizione scorretta anche se comprensibile
	sufficiente	3	- esposizione sufficientemente corretta, con qualche errore/lessico struttura semplice
	buono/ottimo	4	- esposizione corretta, chiara e scorrevole, con lessico appropriato/vario
TOTALE PUNTEGGIO		/15mi	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA DI ITALIANO TIPOLOGIA B - ARTICOLO DI GIORNALE			
INDICATORI	LIVELLI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO in 15esimi	DESCRIPTORI
CAPACITA' DI RISPETTARE LE CONSEGNE IN ORDINE A: - destinazione editoriale - titolo - spazio	insufficiente	1	➤ Non / rispetta solo in parte le richieste della consegna
	sufficiente	2	- rispetta le richieste della consegna in modo schematico
	buono/ottimo	3	- rispetta le richieste della consegna in modo organico e coerente con la situazione ipotizzata
CAPACITA' DI UTILIZZARE I MATERIALI A DISPOSIZIONE	insufficiente	1	➤ utilizza parzialmente i materiali/propone contenuti poco adeguati
	sufficiente	2	➤ utilizza e analizza sufficientemente i materiali/presenta contenuti semplici
	discreto	3	➤ utilizza e analizza discretamente i materiali e li confronta con le proprie opinioni
PADRONANZA DELLA LINGUA, CAPACITA' ESPRESSIVE, ORGANIZZAZIONE DEL TESTO L.170/2010 (controllo ortografico parziale, difficoltà ortografiche, grafia non sempre intellegibile)	Scarso	1	- esposizione scorretta e poco comprensibile / frammentaria/ incompleta
	insufficiente	2	- esposizione scorretta anche se comprensibile
	sufficiente	3	- esposizione sufficientemente corretta con qualche errore / lessico struttura semplice
CAPACITA' DI ORGANIZZARE UN TESTO CON ELABORAZIONE CRITICA (L.170/2010 elaborazione lenta, scarsa capacità argomentativa)	Scarso	1	- organizza il testo in modo frammentario, incompleto
	Insufficiente	2	- rielabora l'argomento in modo parziale
	Sufficiente	3	- rielabora / argomenta in modo schematico
	Buono/Ottimo	4	- rielabora e argomenta con sicurezza/creatività ed interpretazioni personali
TOTALE PUNTEGGIO		/15mi	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA DI ITALIANO TIPOLOGIA B - SAGGIO BREVE			
INDICATORI	LIVELLI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO in 15esimi	DESCRIPTORI
CAPACITA' DI RISPETTARE LE CONSEGNE IN ORDINE A: – titolo - spazio	insufficiente Sufficiente buono	1 <u>2</u> 3	➤ Non / rispetta solo in parte le richieste della consegna - rispetta le richieste della consegna - rispetta le richieste della consegna in modo pertinente ed esaustivo/originale
CAPACITA' DI UTILIZZARE I MATERIALI A DISPOSIZIONE	scarso insufficiente sufficiente buono/ottimo	1 2 <u>3</u> 4	➤ utilizza parzialmente i materiali/propone contenuti poco adeguati ➤ utilizza parzialmente i materiali/presenta contenuti poco adeguati ➤ utilizza e analizza sufficientemente i materiali e presenta contenuti semplici ➤ utilizza, analizza adeguatamente i materiali e li confronta con le proprie opinioni
PADRONANZA DELLA LINGUA, CAPACITA' ESPRESSIVE, ORGANIZZAZIONE DEL TESTO L.170/2010 (controllo ortografico parziale, difficoltà ortografiche, grafia non sempre intellegibile)	Scarso insufficiente sufficiente buono/ottimo	1 2 <u>3</u> 4	- esposizione scorretta e poco comprensibile / frammentaria/ incompleta - esposizione scorretta anche se comprensibile - esposizione sufficientemente corretta con qualche errore / lessico struttura semplice - esposizione corretta, chiara, scorrevole, lessico appropriato/vari
CAPACITA' DI ORGANIZZARE UN TESTO CON ELABORAZIONE CRITICA (L.170/2010 elaborazione lenta, scarsa capacità argomentativa)	Insufficiente Sufficiente Discreto Buono/Ottimo	1 <u>2</u> 3 4	- organizza il testo in modo frammentario, incompleto - rielabora l'argomento in modo schematico ed evidenzia un punto di vista circoscritto - rielabora con un punto di vista chiaro e giudizi critici motivati - rielabora e argomenta con sicurezza/creatività e con interpretazioni personali
TOTALE PUNTEGGIO		/15mi	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA DI ITALIANO TIPOLOGIA C - TEMA STORICO			
INDICATORI	LIVELLI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO in 15esimi	DESCRIPTORI
CONOSCENZA ARGOMENTI	Scarso	1	➤ non aderente alla traccia
	insufficiente	2	➤ compresa la traccia ma limitata conoscenza argomento
	sufficiente	<u>3</u>	- compresa la consegna con accettabile conoscenza argomen
	discreto	4	➤ compresa la consegna, sostiene tesi con discrete conoscenze
	buono/ottimo	5	➤ compresa la consegna, sostiene tesi con buone conoscenze
CAPACITA' DI ORGANIZZARE UN TESTO	scarso	1	➤ non sa organizzare il discorso e/o si contraddice
	insufficiente	2	➤ svolge il discorso in modo frammentario/incompleto
	sufficiente	<u>3</u>	➤ svolge il discorso in modo schematico
	buono/ottimo	4	➤ svolge il discorso in modo articolato, completo, coeso
CAPACITA' DI ELABORAZIONE CRITICA (L.170/2010e laborazione lenta, scarsa capacità argomentativa)	insufficiente	1	- non / rielabora solo parzialmente
	sufficiente	<u>2</u>	- rielabora in modo semplice
	buono/ottimo	3	- rielabora in modo discreto con sicurezza/ propone interpretazioni valide
PADRONANZA DELLA LINGUA, CAPACITA' ESPRESSIVE (contro llo ortografico parziale, difficoltà ortografiche, grafia non sempre intellegibile)	insufficiente	1	- esposizione scorretta /poco comprensibile
	sufficiente	<u>2</u>	- esposizione corretta anche se con qualche errore/lessico semplice
	buono/ottimo	3	- esposizione corretta, fluida, con lessico appropriato
TOTALE PUNTEGGIO		/15mi	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA DI ITALIANO TIPOLOGIA D - TEMA DI ORDINE GENERALE			
INDICATORI	LIVELLI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO in 15esimi	DESCRIPTORI
CONOSCENZA ARGOMENTI	scarso	1	➤ non aderente alla traccia
	insufficiente	2	➤ compresa la traccia, ma limitata conoscenza argomento
	sufficiente	<u>3</u>	- compresa la consegna con accettabile conoscenza argomento
	discreto	4	➤ compresa la consegna, sostiene tesi con discrete conoscenze
	buono/ottimo	5	➤ compresa la consegna, sostiene tesi con buone / approfondite conoscenze
CAPACITA' DI ORGANIZZARE UN TESTO	scarso	1	➤ non sa organizzare il discorso e/o si contraddice
	insufficiente	2	➤ svolge il discorso in modo frammentario/incompleto
	sufficiente	<u>3</u>	➤ svolge il discorso in modo schematico
	buono/ottimo	4	➤ svolge il discorso in modo articolato, completo, coeso
CAPACITA' DI ELABORAZIONE CRITICA (L.170/2010elaborazione lenta, scarsa capacità argomentativa)	insufficiente	1	- non / rielabora solo parzialmente
	sufficiente	<u>2</u>	- rielabora in modo semplice
	buono/ottimo	3	- rielabora in modo discreto con valide interpretazioni
PADRONANZA DELLA LINGUA, CAPACITA' ESPRESSIVE (contenuto ortografico parziale, difficoltà ortografiche, grafia non sempre intellegibile)	insufficiente	1	- esposizione scorretta anche se comprensibile
	sufficiente	<u>2</u>	- esposizione corretta anche se con qualche errore/lessico semplice
	buono/ottimo	3	- esposizione corretta, fluida, con lessico appropriato
TOTALE PUNTEGGIO		/15mi	

SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA DELL'ESAME DI STATO
MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Candidato: _____ classe: 5 _____ data: 14 APRILE
2015

PRIMA PARTE:

Definizione, analisi ed elaborazione di un tema relativo al percorso professionale anche sulla base di documenti e dati

DOCUMENTI

Una delle Linee guida per una sana alimentazione italiana elaborate dall'INRAN recita quanto segue:
VARIA SPESO LE TUE SCELTE A TAVOLA.

La dieta deve assicurare al nostro organismo, oltre alle proteine, i grassi, i carboidrati e l'energia da essi apportata, anche altri nutrienti indispensabili, quali l'acqua, le vitamine e i minerali.

La dieta deve inoltre fornirci particolari aminoacidi ed acidi grassi, che come le vitamine e i minerali, sono definiti "essenziali" proprio perché l'organismo non è capace di "costruirseli" da solo: quindi li dobbiamo assicurare all'organismo attraverso gli alimenti.

E' bene ricordare però che non esiste, né come prodotto naturale né come trasformato, l'alimento "completo" o "perfetto" che contenga tutte le sostanze indicate nella giusta quantità e che sia quindi in grado di soddisfare da solo le nostre necessità nutritive. Di conseguenza, il modo più semplice e sicuro per garantire, in misura adeguata, l'apporto di tutte le sostanze nutrienti, è quello di variare il più possibile le scelte e di combinare opportunamente i diversi alimenti.

Comportarsi in questo modo significa non solo evitare il pericolo di squilibri nutrizionali e di possibili conseguenti squilibri metabolici, ma anche soddisfare maggiormente il gusto e combattere la monotonia dei sapori.

Mentre la denutrizione e la carenza di vitamine e minerali, situazioni diffuse nei paesi poveri e in quelli in via di sviluppo, arrecano i maggiori danni all'inizio del ciclo vitale, la sovralimentazione degrada il corpo un po' alla volta, con malattie cardiache, cancro e altre malattie croniche che colpiscono tipicamente durante la mezza età o la vecchiaia. Un'indagine a livello mondiale sulle malattie, intrapresa negli anni '90 dalla Banca Mondiale e dalla Harvard University è riuscita a descrivere l'estensione dell'impatto della malnutrizione sulla salute. Il direttore del team di studio ha dichiarato che la sovralimentazione è responsabile di una proporzione di malattie almeno pari a quelle causate dalla fame: una alimentazione scorretta causa più della metà del carico totale di malattie nel mondo Fortunatamente, le malattie causate dalla sovralimentazione possono essere prevenute o guarite attraverso modificazioni della dieta e dello stile di vita. Il 30-40% dei tumori, il 17-22% dei casi di malattia coronarica e il 24-66% dei casi di diabete possono essere prevenuti diminuendo drasticamente il consumo di..... e aumentando l'attività fisica....

(tratto da Gardner, 2000)

La più naturale delle attività umane, nutrirsi, scegliere cosa mangiare, è diventata e sta sempre più diventando un'impresa che necessita di aiuto da parte di nutrizionisti, scienziati dell'alimentazione, medici. Le nuove diete iperproteiche e a basso contenuto di carboidrati trovano sostegno in nuovi studi epidemiologici, nuovi libri di diete e nuovi articoli scientifici.

Un cambiamento così radicale nelle abitudini alimentari è segno evidente di un disordine alimentare diffuso. Un fatto del genere non sarebbe mai potuto accadere in una società che possedesse solide tradizioni riguardo al cibo ed al modo di consumarlo. (tratto da: La dimensione culturale del cibo, Barilla Center for Food & Nutrition, 2009)

TRACCIA (massimo 9 punti)

Il candidato spieghi l'importanza delle scelte alimentari nel mantenimento del proprio stato di salute, traendo spunto dalle osservazioni riportate nei documenti proposti ed approfondendo i seguenti aspetti:

- le funzioni nutrizionali dei macronutrienti, anche con riferimenti agli amminoacidi essenziali (AAE) ed agli acidi grassi essenziali (AGE);
- l'importanza della fibra alimentare nella dieta;
- l'assunzione di riferimento in macronutrienti, sia per quanto riguarda la quantità che la qualità indicando anche le relative fonti alimentari da preferire e da limitare (riferimenti: LARN 2012; uomo adulto in ottimo stato di salute);
- la funzione nutrizionale generale dei micronutrienti e specifica di due micronutrienti scelti dal candidato, per ciascuno dei micronutrienti scelti il candidato suggerisca anche delle adeguate fonti alimentari;
- le indicazioni dietetiche per la prevenzione di una "malattia del benessere" scelta dal candidato tra obesità, malattie cardiovascolari e diabete tipo II. Le indicazioni devono essere motivate ed argomentate.

SECONDA PARTE

QUESITI (massimo 6 punti)

Il candidato risponda a 2 dei 4 quesiti proposti in non più di 15 righe ciascuno

1. Il candidato valorizzi, in una dieta equilibrata, il ruolo di alcuni alimenti per il loro contenuto in fitocomposti con funzione antitumorale chiarendo anche cos'è un tumore.
2. Il candidato, dopo aver chiarito la differenza tra allergie ed intolleranze alimentari, descriva come procederebbe nella preparazione del piatto e nella gestione del servizio nel caso di un cliente che esplicita la sua allergia ad un ingrediente.
3. Il candidato scelga un potenziale pericolo tra le contaminazioni alimentari di tipo biologico, indichi, quindi, le caratteristiche della malattia causata dal contaminante stesso e le relative misure di prevenzione tenendo conto degli alimenti più a rischio.
4. Il candidato scelga un potenziale pericolo tra le contaminazioni alimentari di tipo chimico, indichi, quindi, le caratteristiche dell'intossicazione e le relative misure di prevenzione lungo la filiera.

**Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
ALFREDO BELTRAME (Vittorio Veneto, TV)**

Griglia di valutazione seconda prova: Scienza e cultura dell'alimentazione

Allieva/o ; Classe ; Data

INDICATORI	PUNTI	Parte I (tot. punti 9)	PUNTI	Quesito n. (tot. punti 3)	Quesito n. (tot. punti 3)
CONOSCENZE					
Completa e corretta.	3	 / 3	1	 / 1	 / 1
Corretta, non del tutto completa.	2.5		0.75		
Rispondente, alcune imprecisioni, non del tutto completa.	2		0.5		
Incompleta e non del tutto corretta.	1.5		0.25		
Scorretta e incompleta.	1		0		
COMPETENZE: pertinenza, aderenza, completezza e originalità.					
Attinente, personale e ricca	3	 / 3	1	 / 1	 / 1
Attinente, esauriente ma generica	2.5		0.75		
Generica, ma corretta.	2		0.5		
Non pienamente aderente.	1.5		0.25		
Fuori traccia	1		0		
ABILITA': forma, correttezza, lessico specifico.					
Rigorosa e appropriata.	3	 / 3	1	 / 1	 / 1
Discretamente precisa e varia.	2.5		0.75		
Comprensibile e complessivamente corretta.	2		0.5		
Non sempre corretta.	1.5		0.25		
Scorretta e impropria.	1		0		
Tot. punti		Sufficienza			
..... / 15		10/15			

**I.P.S.S.A.R "A. BELTRAME" VITTORIO VENETO
ESAMI DI STATO 2014/2015 - SIMULAZIONE TERZA PROVA
LINGUA INGLESE**

Name: _____ **Class:** _____

ANSWER THE FOLLOWING QUESTIONS:

1. What are the most important chemical methods for food preservation? Give details

2. What is wine and how can wines be classified? (Include some details about prosecco).

3. Describe the main characteristics of brandy, "grappa" and whisky/whiskey.

**5 punti per domanda (2 per il contenuto, 2 per l'accuratezza, 1 per l'uso di lessico appropriato);
la valutazione sarà riportata in quindicesimi**

Rispondi ai seguenti quesiti:

- 1) Considerato che l'attività ristorativa è attività commerciale, qual è l'insieme di norme che costituiscono il così detto "statuto dell'imprenditore"? Che cos'è il bilancio d'esercizio? (max 12 righe)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- 2) Dopo avere definito l'attività ristorativa e il contratto ristorativo si individuino le figure contrattuali tipiche utilizzabili? (max 12 righe)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- 3) Che cos'è il *business plan* e in quali fasi si articola? (max 12 righe)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

SIMULAZIONE DI TERZA PROVA
Enogastronomia cucina
A.S. 2014/2015

Nome_____ **Cognome**_____ **Classe**_____

1. Spiega come si sono evolute le abitudini alimentari degli italiani dagli anni'60 ai giorni nostri, soffermandoti sulle principali tappe (max 10 righe)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2. Classificazione dei prodotti alimentari per "gamme": descrizione e utilizzo nelle diverse realtà ristorative. (max 10 righe)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3. Quali vantaggi ha un'azienda certificata ISO 9000 rispetto alle aziende concorrenti? (max 10 righe)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

SIMULAZIONE TERZA PROVA ESAME DI STATO 17 APRILE 2015

DISCIPLINA:SALA E VENDITA

CLASSE :5Ce

DOCENTE:MIOTTO STEFANIA

COGNOME E NOME:_____

Rispondi a ciascuna domanda in massimo 15 righe.

1) Descrivi quali sono i criteri basilari per la gestione della ristorazione

2) Come possono essere classificate le birre?

3)In un'impresa ristorativa è importante perseguire la customer satisfaction. Di che cosa si tratta e come si può raggiungere?

I.P.S.S.A.R.
ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
“Alfredo Beltrame”

ESAMI DI STATO 2014/2015
GRIGLIA DI VALUTAZIONE TERZA PROVA

CANDIDATO _____ CLASSE _____

INDICATORI	DESCRITTORI		Punteggio ai diversi livelli
Conoscenze degli argomenti relativi alle discipline			
	scarse	Conosce in modo confuso solo qualche argomento	1
	gravemente insufficiente	Conosce gli argomenti in modo frammentario e disorganico	2
	insufficiente	Conosce in modo incerto gli elementi fondamentali delle discipline	3
	sufficiente	Conosce gli elementi fondamentali delle discipline	<u>4</u>
	discreto/buono	Conosce gli argomenti in modo completo	5
	ottimo	Conosce gli argomenti in maniera analitica e approfondita	6
Competenze - Rispetto della consegna - Correttezza del linguaggio specifico - Coesione, varietà, e ricchezza espressiva - Soluzione dei problemi proposti			
	scarse	Non comprende i temi e gli argomenti proposti	1
	gravemente insufficiente	Comprende con difficoltà le tematiche proposte e non è in grado di risolverle; commette errori gravi	2
	insufficiente	Comprende con difficoltà le tematiche proposte trattandole solo parzialmente.	3
	sufficiente	Comprende le tematiche proposte e le risolve in modo sostanzialmente corretto usando un linguaggio tecnico sufficientemente corretto	<u>4</u>
	discreto/buono	Sa elaborare le tematiche proposte con correttezza nelle diverse discipline	5
	ottimo	Sa elaborare autonomamente le tematiche proposte con varietà, ricchezza e correttezza espressiva	6
Capacità - Analisi e sintesi - Organizzazione e rielaborazione - Contestualizzazione - Rigore logico			
	insufficiente	Tratta le tematiche in modo superficiale e si rilevano difficoltà di analisi	1
	sufficiente	Tratta le tematiche in modo sostanzialmente lineare; si rilevano elementi di analisi e di sintesi; rielabora in modo semplice	<u>2</u>
	buono/ottimo	Tratta le tematiche con collegamenti ed in modo completo, esprimendo valide capacità di analisi, di sintesi e di rielaborazione.	3

Punteggio totale _____ / 15

GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO

	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE		INSUFFICIENTE		SUFFICIENTE		DISCRETO-BUONO		OTTIMO		
ACQUISIZIONE DELLE CONOSCENZE (max 10 punti)	Non possiede conoscenze	1	Possiede solo alcune conoscenze essenziali	4	Possiede le conoscenze disciplinari essenziali	7	Possiede conoscenze complete e precise	8	Possiede conoscenze organiche e sistemate in precisi quadri di riferimento	10	
	Possiede conoscenze frammentarie	2					Possiede conoscenze complete, precise e dettagliate	9			
	Possiede solo conoscenze superficiali	3	Possiede conoscenze incomplete	5							
			Possiede conoscenze settoriali	6							
PADRONANZA DELLA LINGUA E DEI LINGUAGGI SPECIFICI (max 9 punti)	Non riesce ad esprimersi	1	Si esprime poco chiaramente e in forma inappropriata	4	Si esprime correttamente ma non sempre con chiarezza e coerenza	6	Si esprime correttamente e chiaramente	7	Si esprime con padronanza terminologica e sicurezza espositiva	9	
	Si esprime con difficoltà e confusamente	2	Si esprime in forma comprensibile ma poco curata	5			Si esprime con correttezza, fluidità e coerenza	8			
	Si esprime stentatamente e scorrettamente	3									
ORGANICITÀ D'ARGOMENTAZIONE (max 8 punti)	Non comprende la/le richiesta/e	1	Tratta l'/gli argomento/i in modo poco pertinente e poco appropriato	3	Tratta l'/gli argomento/i in modo pertinente ed appropriato, seppur con qualche aiuto	5	Tratta l'/gli argomento/i in modo pertinente ed autonomo	6	Opera collegamenti e riferimenti fra discipline	8	
			Tratta l'/gli argomento/i con alcune incertezze e con qualche imprecisione	4							
	Comprende solo parzialmente la/le richiesta/e e non riesce ad argomentare	2									
QUALITÀ COMPLESSIVA DEL COLLOQUIO CON RIFERIMENTO A: - approfondimenti personali; - Discussione delle prove scritte - Personalizzazione dei contenuti (max 3 punti)			Evidenzia difficoltà di approfondimento e di discussione	1	Partecipa al colloquio e discute su linee di essenzialità argomentativa e rielaborativa	2			Conduce il colloquio in modo sicuro, pertinente e originale	3	

CANDIDATO _____ **CLASSE** _____

La Commissione _____

Il Presidente _____

Data _____

