

	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 67
---	--	-----------------------------------

DOCUMENTO

DEL CONSIGLIO DI CLASSE 5[^] Ds

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: Cattelan Gloriana

Segretario: Cattaruzza Alfonso

MATERIA DI INSEGNAMENTO	DOCENTE	ORE INSEGNAMENTO
ITALIANO	Ciacci Francesca	4
STORIA	Ciacci Francesca	2
MATEMATICA	Marchetti Maura	3
INGLESE	Soldano Maria Teresa	3
TEDESCO/FRANCESE	Cero Sabrina / Calzolaro Michele	3
DIRITTO E TECN AMMIN.DELLE STRUTTURE RICETTIVE	Dal Vecchio Nicola	5
ENOGASTRONOMIA	Carlet Davies	2
SALA E VANDITA	Cattelan Gloriana	4
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Cattaruzza Alfonso	3
EDUCAZIONE FISICA	Tonon Veneranda	2
RELIGIONE	Fornasier Giorgio	1
SOSTEGNO	Balboni Ivan	5+5

2. ELENCO CANDIDATI

	Cognome e Nome	Credito III+IV	Credito V	Totale Credito	Credito formativo
1	Benedet Lorenzo	10			
2	Bolzan Fosca	10			
3	Bortot Laura	14			
5	Distante Rebecca	8			
6	Lovat Andrea	8			
7	Lucchetta Laura	10			
8	Michielin Nicola	11			
9	Morelli Florenzo	8			
10	Pasquotti Francesca	9			
	Pongphian Suphalak	9			
11	Pusiol Noemi	8			
12	Saccon Desirée	13			
13	Salkicevic Mirza	12			
14	Zambon Micaela	12			

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 "**Servizi di sala e di vendita**", il diplomato è in grado di: - svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; - interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici; - 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 **5Ds** è composta da 14 studenti, 5 ragazzi e 9 ragazze di cui due alunni con programmazione individualizzata (ICD-10, 2010 - L. 104/92) e un alunno DSA.

Una studentessa ha ripetuto il quarto anno, gli altri hanno svolto un percorso regolare, compresi i tre alunni che provengo dal CFP di Valdobbiate e hanno frequentato l'Istituto nel quarto e quinto anno.

Nel biennio post-qualifica il gruppo classe ha avuto continuità per una buona parte dei docenti ad eccezione degli insegnanti di Diritto, Scienza dell'Alimentazione, Tedesco e Francese.

La partecipazione alle attività didattiche non è stata sempre regolare per tutta la classe e per l'intero anno scolastico. Di conseguenza, la partecipazione e l'interesse al dialogo educativo possono dirsi adeguati alle esigenze di una classe quinta solo per una parte di essa. Anche l'impegno scolastico e domestico è stato disomogeneo: costante e produttivo per alcuni allievi, discontinuo e superficiale per gli altri.

Nelle attività pratiche proposte la classe si è dimostrata interessata e motivata, in modo particolare durante il progetto di apertura del Bar Blu e nel corso delle manifestazioni alle quali ha partecipato. L'esperienza di stage è stata affrontata dagli alunni con impegno e serietà permettendo loro di ottenere risultati più che buoni. Una studentessa ha partecipato alla Gara Nazionale 2013/14 organizzata dall'Istituto Alberghiero Berti di Verona posizionandosi al primo posto nel settore Sala e Vendita.

Per quanto attiene ai livelli di preparazione complessiva, pochi allievi dimostrano di aver raggiunto gli obiettivi prefissati per le singole discipline in modo sicuro, riuscendo ad elaborare i contenuti in modo autonomo, critico e personale, e ad operare collegamenti tra essi, per cui il loro profitto risulta in media discreto in tutte le materie; una parte della classe ha invece raggiunto risultati mediamente sufficienti o più che sufficienti nelle varie discipline, anche se talvolta disomogenei, a causa di una preparazione mnemonica e settoriale, funzionale alle verifiche, poco organizzata e non sempre adeguatamente approfondita; infine ci sono alcuni alunni che presentano in qualche materia una preparazione imprecisa e lacunosa, anche a causa di un impegno scolastico superficiale e incostante.

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	Francese	Diritto e tecniche ammin. ve	Alimentazione	L.S.E. cucina	L.S.E. sala e vendita	Religione	Ed. Fisica
Lezione frontale	X	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	
Discussione guidata	X	X		X	X	X		X			X	
Laboratorio multimediale												
Laboratorio										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	Francese	Diritto e tecniche ammin. ve	Scienza e cultura alimentazione	Enogastronomia	Sala e Vendita	Religione	Educ. fisica
Verifiche orali	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x	
Relazione scritta	x			x	x	x	x					
Prova strutturata					x	x				x		
Quesiti a risposta singola/multipla/aperta	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x
Analisi del testo (scritto)	x											
Testo argomentato	x							x				
Test motori												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		
STORIA		X		
MATEMATICA			X	
INGLESE		X		
TEDESCO		X	X	
FRANCESE				X
DIRITTO			X	
ALIMENTAZIONE		X		
LSE CUCINA				
LSE SALA E VENDITA				
EDUCAZIONE FISICA				

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):

- La classe ha realizzato il progetto “ Bar Blu ” che prevedeva la realizzazione del servizio caffetteria al personale interno della scuola.

ATTIVITA' DI ALTERNANZA SCUOLA - LAVORO

PERIODO	ESPERIENZE PROFESSIONALI - DIDATTICO CULTURALI
19.09.2013	Servizio buffet al Congresso Anasmes a Vittorio Veneto.
19.11.2013	Visita tecnica birrificio "Bradipongo" a Colle Umberto su produzione della birra.
25.02.2014	Visita tecnica azienda catering "Top Banqueting" a Conegliano.
11.03.2014	Intervento sig. Ceccato esperto Villa D'Este.
28.03.2014	Realizzazione servizio banchetto per Associazione "Terra Libera" a Pieve di Soligo.
15.04.2014	Visita tecnica cantina Bellenda a Vittorio Veneto.
Dal 19.05.2014 Al 08.06.2014	Tirocinio in azienda
Dal 15.09.2014 Al 27.09.2014	Tirocinio in azienda
10.12.2014	Realizzazione servizio a buffet "Terra Madre day".
25.02.2015	Intervento sig. Breda Gianpaolo (sommelier AIS) su "Gestione della cantina: acquisti, conservazione e tecniche di vendita".
02.03.2015	Visita tecnica Distilleria Bottega a San Fior.
04.03.2015	Intervento sig.ra Sossai su "marketing-tecniche di comunicazione-gestione eventi".
11.03.2015	Intervento sig.ra Sossai su "Gestione eventi con servizio catering".
25.03.2015	Intervento esperto Mastro Birraio sig. Massimo Pradella su "Tecniche di spillatura, degustazione della birra"
26.03.2015	Organizzazione e realizzazione servizio a banchetto "Lions" presso Hotel Calvi a Vittorio Veneto.
21.04.2015	Organizzazione e realizzazione servizio a buffet per pranzo partecipanti Gara Nazionale.
23.04.2015	Collaborazione/supporto servizio serata di gala a conclusione della Gara Nazionale.
18.05.2015	Visita Expo Milano
a.s. 2014/15	Una alunna ha seguito le attività di Project Work organizzate in Istituto.
a.s. 2013/14	Progetto Leonardo: svolto da un'alunna

ESPERIENZE DIDATTICO CULTURALI

21.11.2014	Convegno "Alimentazione in salita" a Vittorio Veneto
23/12/2014	Incontro Educazione alla salute: AVOS e AIDO
22.04.2015	Partecipazione Convegno sulla Grande Guerra "Mille papaveri rossi..." con approfondimento "La Grande Guerra delle donne"
a.s. 2014/15	Una alunna ha effettuato gli incontri di Peer Education nelle classi interne dell'Istituto e in alcune classi degli Istituti limitrofi.
a.s. 2014/15	Viaggio di studio a Praga

12. MODULI PLURIDISCIPLINARE

MODULO PLURIDISCIPLINARE: LO STAGE

DISCIPLINE	CONTENUTI
ENOGASTRONOMIA / SALA VENDITA	Il ristorante/bar dello stage (struttura del menu, attrezzature refrigeranti e riscaldanti, igiene e sicurezza, prodotti alimentari e bevande, organizzazione del lavoro).
INGLESE TEDESCO/FRANCESE	La relazione scritta ed esposizione dell'esperienza dello stage in lingua (descrizione della struttura, mansioni svolte, il tempo libero, opinioni personali).
ITALIANO	Relazione sull'esperienza dello stage (presentazione della località, descrizione della struttura, mansioni svolte, il tempo libero, opinioni personali).
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Le "norme di comportamento per una corretta preparazione/manipolazione sicura degli alimenti" La qualità nutrizionale di un piatto tipico preparato nel locale sede dello stage o di un prodotto tipico del territorio

	OBIETTIVI
CONOSCENZE	Conosce il lessico e le strutture linguistiche necessarie per redigere una relazione Conosce le strutture grammaticali di base della lingua inglese/tedesca/francese Conosce la terminologia e le espressioni della lingua inglese/tedesca/francese necessarie per redigere una relazione Conosce le diverse tipologie di imprese ristorative Conosce i prodotti alimentari, il loro approvvigionamento e lo stoccaggio Conosce l'area di produzione e di vendita del prodotto ristorativi Conosce le tecniche di conservazione degli alimenti Conosce le variabili che influiscono sul gradimento di un menù proposto in realtà ristorative diverse. Conosce la qualità nutrizionale, merceologica, organolettica degli alimenti Conosce le "norme di comportamento per una corretta preparazione/manipolazione sicura degli alimenti"
COMPETENZE	Sa descrivere la propria esperienza lavorativa e le caratteristiche peculiari dell'impresa ristorativa Sa descrivere le caratteristiche dell'impresa ristorativa dove ha svolto lo stage Sa utilizzare i prodotti alimentari, conservarli correttamente, trasformarli e distribuirli secondo la normativa vigente Sa individuare gli eventuali punti critici nel processo di preparazione degli alimenti Sa costruire menù equilibrati Sa descrivere in lingua inglese/tedesca/francese la struttura ristorativa dove ha svolto lo stage Sa comunicare le esperienze vissute nello stage in lingua inglese/tedesca/francese Sa valutare ed illustrare la qualità nutrizionale degli alimenti Sa individuare quali comportamenti devono essere tenuti in cucina/sala per una corretta manipolazione e conservazione degli alimenti
CAPACITÀ	E' in grado di rilevare l'organizzazione di un' impresa ristorativa e di esprimere valutazioni sulla propria esperienza E' in grado di analizzare le diverse esperienze lavorative e di esprimere valutazioni personali anche in lingua inglese/tedesca/francese E' in grado di rilevare l'organizzazione e la programmazione del lavoro nell'impresa ristorativa E' in grado di valutare l'impiego di prodotti alimentari in riferimento ai diversi sistemi di conservazione, cottura e distribuzione E' in grado di rilevare strutture, attrezzature e processi produttivi in linea con la vigente normativa E' in grado di valutare quali comportamenti sono corretti in cucina/sala per non mettere a rischio la salute del consumatore E' in grado di valutare la qualità nutrizionale di un alimento alla luce delle indicazioni per una dieta equilibrata

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	Scienze dell'alimentazione	dalle ore 08.10 alle ore 13.10

♦ SIMULAZIONI TERZA PROVA

Data	Tipologia	Discipline interessate	Durata
17 aprile 2015		Matematica Inglese L.S.E. sala e vendita Diritto e tecniche amm.ve	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 12 di 67
---	--	---------------------------

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2014/2015

Prof.ssa. CIACCI FRANCESCA

Materia ITALIANO

Classe 5 Sez. Ds

1) PROFILO FINALE DELLA CLASSE: La classe, composta da 14 allievi, ha mostrato durante tutto l'anno scolastico un comportamento educato e rispettoso nei confronti della docente, ha partecipato alle lezioni in maniera corretta, anche se non sempre propositiva, mostrando in qualche occasione interesse per gli argomenti svolti, ma non sempre mostrandosi aperta ad un dibattito costruttivo. Sono state dedicate numerose lezioni alla conoscenza di autori, alle loro poetiche e tematiche, attraverso il continuo confronto con la storia e l'attualità e lasciando spazio alle riflessioni personali su temi di grande interesse a cui, però, solo un'esigua parte della classe ha partecipato. E' mancato, in ogni caso, un impegno costante nel consolidamento e nell'approfondimento delle conoscenze; lo studio domestico è stato pressoché superficiale e inadeguato per un buon gruppo di allievi, mentre alcuni studenti si sono distinti per l'impegno, lo studio assiduo e la serietà. La difficoltà maggiore si riscontra nella produzione scritta, poiché l'elaborazione critica dei contenuti non è supportata da un lessico adeguato e da una sufficiente sicurezza nel collegare tra loro gli argomenti presi in esame. Il profitto medio della classe si attesta sulla sufficienza, mentre alcuni studenti sono riusciti a raggiungere un rendimento discreto.

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° 4
- O test N°
- O prove scritte N° 10
- 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 adottato: “La letteratura e i saperi 3. Dal secondo Ottocento a oggi”, di P . Cataldi, E. Angioloni, S. Panichi. Palumbo Editore.

MODULO CONTESTO STORICO-LETTERARIO DEL NOVECENTO (h. 10)

Positivismo, Realismo, Naturalismo, Verismo, Simbolismo, Decadentismo, Futurismo, Ermetismo.

- ♦ Gli allievi sanno individuare le caratteristiche principali del contesto storico; individua i fondamentali elementi culturali di un'epoca; riconosce alcuni temi caratteristici del contesto studiato in testi e autori diversi.

MODULO GENERE LETTERARIO (h. 30)

Flaubert: “I comizi agricoli”

Zola: “L’inizio dell’ammazzatoio”

Verga: “La prefazione ai Malavoglia”, “L’inizio dei Malavoglia”, “La tempesta sui tetti del paese”, “Funerale in casa Malavoglia”, “L’addio di Ntoni”

Dostoevskij: “Come ubriachi per le vie di Pietroburgo”

Comte: “Gli stadi della conoscenza umana”

Baudelaire: “Corrispondenze”, “L’albatro”, “Spleen”

Verlaine: “Arte poetica”

Rimbaud: “Vocali”

D’Annunzio: “La pioggia nel pineto”, “La sabbia del tempo”, “Andrea Sperelli, l’eroe dell’estetismo” (Il piacere)

Pascoli: “Il lampo”, “Il tuono”, “Il temporale”, “Lavandare”, “X agosto”, “E’ dentro di noi un fanciullino” (Il fanciullino), “Italy”

Marinetti: “Bombardamento di Adrianopoli”

Wilde: la prefazione a “Il ritratto di Dorian Gray”

Pirandello: “La differenza tra umorismo e comicità” (L’umorismo); “Il treno ha fischiato” (Novelle per un anno); “In giro per Milano: le macchine e la natura in gabbia”, “Adriano Meis e la sua ombra”, “Pascal porta i fiori alla propria tomba” (Il fu Mattia Pascal)

Svevo: “Lo schiaffo del padre”, “La proposta di matrimonio”, “Lo scambio di funerale”, “La vita è una malattia” (La coscienza di Zeno)

Ungaretti: “Veglia”, “I fiumi”, “Soldati”, “San Martino del Carso”, “Natale” (L’allegria); “Non gridate più” (Il dolore)

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

Saba: “A mia moglie”; “Città vecchia” (Trieste e una donna), (fotocopia); “Amai”; “Ulisse” (Mediterranee)

Levi: “Il viaggio”, “I sommersi e i salvati” (Se questo è un uomo); “Il sogno del reduce del lager” (La tregua)

- ♦ Conosce i fondamentali elementi del testo poetico e sa individuare temi, messaggi e intenzioni comunicative dell’autore; conosce le caratteristiche principali del testo narrativo..

MODULO RITRATTO D'AUTORE (h. 14)

Gabriele D'Annunzio; Luigi Pirandello; Giuseppe Ungaretti.

- ♦ Conosce la biografia, le opere più importanti e gli elementi fondamentali del pensiero dell'autore; riconosce temi e contenuti principali dell'opera di un autore; rielabora in modo semplice i contenuti di un testo ed esprime una sintetica interpretazione personale.

MODULO TEMATICO E PER OPERA (h. 6)

E' stato analizzato il tema della guerra, in occasione della ricorrenza dei cento anni dall'inizio di tale evento. Per questo motivo tutti gli studenti hanno scelto di leggere un libro e su questo hanno lavorato per tematiche. Inoltre l'intera classe è stata coinvolta in una progetto per il convegno dal titolo "Mille papaveri rossi..." a cura delle classi quinte dell'Istituto "A. Beltrame": in particolare la classe ha approfondito il tema "La grande guerra delle donne".

- ♦ Conosce il contenuto dell'opera, individua il contesto storico a cui appartengono l'opera e l'autore; esprime adeguati commenti e considerazioni personali.

MODULO SCRITTURA (h. 20)

Ripasso del testo argomentativo. Tipologie A, B, C, D dell'esame di Stato.

- ♦ Usa in modo semplice le strutture morfo-sintattiche, utilizzando un lessico semplice; analizza la richiesta della traccia, i materiali forniti e rielabora i contenuti; progetta e struttura il testo in modo semplice, ma coerente alla traccia proposta.

Vittorio Veneto, 07 Maggio 2015 |

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

II DOCENTE

Prof.ssa Ciacci Francesca

Visto: Il Dirigente Scolastico
Prof. Vincenzo Giofrè

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2014 /2015

Prof.ssa. CIACCI FRANCESCA

Materia STORIA

Classe 5

Sez. Ds

1) PROFILO FINALE DELLA CLASSE. La classe, composta da 14 allievi, ha avuto durante tutto l'anno scolastico un comportamento educato e rispettoso nei confronti della docente, ha partecipato alle lezioni in maniera corretta, anche non troppo propositiva. Poiché è mancato un lavoro costante di rielaborazione e consolidamento dei contenuti appresi in classe e dal momento che la maggior parte degli studenti ha profuso le proprie energie nello studio solo in prossimità delle verifiche, ne è conseguita una preparazione inadeguata e, in alcuni casi, piuttosto mnemonica degli eventi storici. La classe, quindi, ha acquisito a fatica una preparazione sufficiente, mentre solo un piccolo gruppo di allievi ha raggiunto risultati discreti.

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° 4
- O test N°
- O prove scritte N° 3
- 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 adottato: “*Voci della storia e dell’attualità 3. L’età contemporanea*”, di A. Brancati e T. Pagliarani. La nuova Italia.

MODULO 1. LA GRANDE GUERRA COME SVOLTA STORICA (h. 20)

La seconda rivoluzione industriale. La questione sociale alla fine dell’Ottocento. Karl Marx e la Prima Internazionale. La posizione della Chiesa. La Destra e la Sinistra storiche. Nazionalismo, Imperialismo e colonialismo. L’Europa agli inizi del ‘900. L’Italia nell’età giolittiana. La Prima guerra mondiale. La rivoluzione russa e la nascita dell’unione sovietica. L’economia degli anni Venti e la crisi del 1929.

- ♦ Colloca i fatti storici nel tempo e nello spazio, individuando condizioni e conseguenze di un fatto storico.

MODULO 2: L’ETA’ DEI TOTALITARISMI (h. 18)

Il Fascismo. Il Nazismo. Lo Stalinismo. L’alternativa democratica: il New Deal.

- ♦ Distingue alcuni aspetti storici e li mette in relazione utilizzando semplici carte, tabelle... Opera semplici confronti tra modelli totalitari.

MODULO 3: LA SECONDA GUERRA MONDIALE E IL NUOVO ORDINE INTERNAZIONALE (h. 15)

L’Europa verso la guerra. La Seconda Guerra Mondiale. La guerra totale e la Resistenza.

- ♦ Colloca i fatti storici nel tempo e nello spazio; individua condizioni e conseguenze di un fatto storico.

Vittorio Veneto, 07 Maggio 2015

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

II DOCENTE

Prof.ssa Ciacchi Francesca

Visto: Il Dirigente Scolastico
Prof. Vincenzo Giofrè



RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2014/2015

Prof.ssa Maria Teresa Soldano

Materia Lingua Inglese

Classe 5^a

Sez. Ds

1) PROFILO FINALE DELLA CLASSE

La classe, composta da 14 studenti, ha mantenuto, nel corso dell'intero anno scolastico, un comportamento corretto e collaborativo. Due allievi hanno seguito un percorso differenziato. Gli alunni hanno manifestato interesse nei confronti della lingua straniera e hanno seguito con adeguata attenzione le spiegazioni dell'insegnante. La maggior parte di loro ha partecipato attivamente allo svolgimento delle attività didattiche. Pochi studenti, però, sono stati assidui nell'applicazione domestica. Lo studio a casa è risultato, in gran parte dei casi, discontinuo e piuttosto superficiale.

Le difficoltà maggiori, sia nella produzione scritta sia in quella orale, si sono evidenziate nella capacità di rielaborare in maniera autonoma e personale i contenuti appresi. Le cause di tali difficoltà possono essere principalmente attribuite ad uno studio mnemonico, a carenze nella conoscenza delle strutture linguistiche e ad un ristretto bagaglio lessicale. Relativamente al profitto, solo due allievi sono riusciti a raggiungere un discreto livello di conoscenza dei contenuti e di padronanza nell'uso della lingua straniera; per il restante gruppo di studenti il profitto risulta sufficiente o, in pochi casi, non pienamente sufficiente, a causa di lacune pregresse ed impegno inadeguato.

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)
- O altro

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

- O interrogazioni orali (n° medio) N° 4
- O test N°
- O 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

Nella presentazione del programma si fa riferimento alle conoscenze acquisite e agli obiettivi raggiunti, da intendersi in termini di competenze e abilità.

MODULO 1	ABOUT MY JOB	TEMPO: 5 ore svolte
----------	--------------	---------------------

CONOSCENZE ACQUISITE

Written and oral report on the training period done in restaurants or bars.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli alunni sono in grado di relazionare, sia per iscritto che oralmente, sui seguenti argomenti:

il proprio periodo di tirocinio, descrivendo brevemente il locale e le mansioni svolte e fornendo un giudizio personale su tale esperienza.

MODULO 2	DRINKS	TEMPO: 28 ore svolte
----------	--------	----------------------

CONOSCENZE ACQUISITE

Wine and its characteristics

Wines: classification; storage and cellar management; serving temperatures; main rules for matching food and wine

Prosecco wine: its characteristics

Beer: its history; ingredients and different steps in beer production; different types of beer

Spirits: distillation process; brandy, gin, rum, vodka and whisky

Cocktails: main categories; different techniques to make them

Long drinks: their characteristics

Bellini cocktail.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli alunni sono in grado di relazionare, sia per iscritto che oralmente, sui seguenti argomenti:

- varie tipologie di vino; temperatura ideale per servirlo; metodi di mantenimento; abbinamento cibo-vino

- caratteristiche del vino prosecco

- origini della birra; ingredienti e diverse fasi della sua produzione, vari tipi di birra

- la distillazione: breve descrizione del metodo

- caratteristiche di alcuni distillati: brandy, gin, rum, vodka and whisky

- caratteristiche essenziali dei cocktails e diversi metodi di preparazione

- caratteristiche essenziali dei long drinks

- ingredienti e storia dell'aperitivo Bellini.

MODULO 3	DIETS AND NUTRITION	TEMPO: 21 ore svolte
----------	---------------------	----------------------

CONOSCENZE ACQUISITE

Nutrients

The eatwell plate

Food guide pyramid

Mediterranean diet

Organic foods

GM foods

Vegetarian diet

Food intolerances and allergies.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli alunni sono in grado di relazionare, sia per iscritto che oralmente, sui seguenti argomenti:

- nutrienti: carboidrati, lipidi, proteine ,vitamine, minerali ed acqua
- consigli per una corretta alimentazione
- piramide alimentare
- caratteristiche della dieta mediterranea
- cibi biologici
- cibi geneticamente modificati
- diversi tipi di dieta vegetariana
- allergie ed intolleranze alimentari: cause e sintomi.

MODULO 4	FOOD PRESERVATION AND HACCP	TEMPO: 8 ore svolte
----------	--------------------------------	---------------------

CONOSCENZE ACQUISITE

- Bacteria
- Food preservation methods: physical and chemical methods
- HACCP
- Critical control points and critical limits.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli alunni sono in grado di relazionare, sia per iscritto che oralmente, dei seguenti argomenti:

- vari tipi di batteri e loro caratteristiche
- diversi metodi di conservazione del cibo
- HACCP e punti critici di controllo.

Testo in adozione: Excellent!, Catrin Elen Morris, 2012, ELI .

Il testo è stato integrato con fotocopie ed appunti forniti agli studenti nel corso dell'anno scolastico.

Vittorio Veneto, 11.05.2015

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

II DOCENTE

Prof.ssa Maria Teresa Soldano

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 20 di 67
---	--	------------------------------------

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2014 /2015

Prof.ssa. CALZOLARO MICHELLE

Materia FRANCESE I

Classe 5 Sez. Ds

1) PROFILO FINALE DELLA CLASSE

La classe nel corso dell'anno scolastico ha dimostrato un costante interesse ed una partecipazione attiva alle lezioni anche se con qualche difficoltà. La classe ha gestito autonomamente le consegne che ogni volta venivano assegnate ed hanno collaborato ad un progetto quale la presentazione di una singola regione, fornendo il prodotto finale in power point. Il profilo in uscita è da considerarsi sufficiente per la maggior parte buona per un alunno.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

- lezione frontale
- attività in piccoli gruppi/cooperative learning
- attività di laboratorio(lavoro in power point)
- ripasso in classe
- corso di recupero per gli alunni insufficienti

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

- | | |
|-----------------------------------|---|
| ○ interrogazioni orali (n° medio) | N° 3 per il primo periodo N° 3 per il secondo |
| ○ prove scritte | N° 3 per il primo periodo N° 3 per il secondo |

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

CONTENUTI GRAMMATICALI

- Passé composé et accord du participe passé con être et avoir
- Cod, coi, pronomi doppi, y-en
- Imparfait
- Futur
- Conditionnel
- Subjonctif
- Subjonctif ou indicatif
- La phrase passive
- L'hypothèse
- Plus-que -parfait
- Pronoms interrogatifs variables et invariables
- L'impératif affirmatif et négatif

LETTURE (materiale fotocopiato):

- Le restaurant "Boco"
- Manger Mieux
- Fabrice Vulin :un chef au parcours exemplaire
- Star Système
- Vins bio
- Les plus bio de concours
- Bio Attitude: je bois l'eau du robinet

MODULE 2:ALIMENTATION BIOLOGIQUE ET DIÉTÉTIQUE

- Les produits bio
- Les bio en dix questions
- Les ogm en alimentation
- Possibles avantages des produits ogm
- Alimentation diététique
- Le regime
- Mieux manger pour mieux vivre: le régime crétois
- La pyramide alimentaire
- Pratiques alimentaires végétaliennes(le végétarisme, le végétalisme, le véganisme, le crudivorisme et le fructivorisme.
- Quelques régime particuliers(le régime macrobiotique et eubiotique)

MODULE 3: LA CUISINE FAIT LE TOUR DU MONDE

- Découvrez un pays par sa cuisine (le Usa, le Mexique l 'Asie)

MODULE 5 : LE BAR. PROFESSION, FANTASIE ET SAVOIR-FAIRE

- Les eaux-de- vie
- Le cognac
- L'armagnac
- Le calvados
- L'Ecosse de whiskies
- L'élaboration des malts.

- Les liqueurs
- La Chartreuse
- Les aperitifs
- L'anisette
- Le Raki et l'Arak(ascolto)

|

Vittorio Veneto, 11 maggio 2015 |

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

II DOCENTE

Prof.CALZOLARO MICHELLE

Visto: Il Dirigente Scolastico

Prof. Vincenzo Giofrè

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2014 - 2015

Prof. Cero Sabrina

Materia: Lingua e Civiltà Tedesca

Classe 5

Sez. Ds

1) PROFILO FINALE DELLA CLASSE:

Gli alunni, di cui 5 maschi e 5 femmine, sono inseriti nei gruppi classe di 5Ls e di 5Bs. Di questa classe fanno parte 2 allievi con disabilità che, come concordato in sede di C.d.C. non si avvalgono dell'insegnamento del tedesco, mentre un alunno con DSA ha seguito la programmazione di classe servendosi del PC durante le verifiche scritte. Gli studenti, in generale, hanno mantenuto durante l'intero anno scolastico un atteggiamento corretto. Un gruppo ristretto di alunni ha sempre partecipato con entusiasmo ed interesse alle lezioni, ottenendo risultati in certi casi anche soddisfacenti, mentre il resto della classe ha evidenziato un atteggiamento passivo e uno studio domestico poco costante con profitto non del tutto sufficiente.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

X lezione frontale
 O 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 uso del lettore CD.

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

X interrogazioni orali (n° medio)	N°2
O test	N°
X prove scritte	N°4
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

Prof. Cero Sabrina

Materia: Lingua e Civiltà Tedesca

Classe 5

Sez. Ds

A) Microlingua

Testo in adozione: Paprika, ed. Hoepli di C. Brigliano, F. Doni, G. Venturini.

E' stato utilizzato il libro di testo in adozione , integrandolo con fotocopie e con schemi alla lavagna da parte dell'insegnante per facilitare il lavoro degli studenti, soprattutto per quelle parti che risultavano più complesse.

MODULO 1 : L'ESPERIENZA DI STAGE

Ore: 10

Relazione in lingua straniera sull'esperienza di tirocinio con particolare riferimento alle proprie mansioni.

Descrizione della struttura di sala / bar dove è stato svolto lo stage: posizione, servizi, specialità, prezzi, caratteristiche.

Argomenti:

- Die Bar (p. 114 – 261);
- Das Barpersonal und die Aufgaben der Mitarbeiter in der Bar (p. 115);
- Der Barservice (p.119 - 120);
- Die Hygiene bei der Arbeit (p. 225 – 226).

Obiettivi raggiunti: Informare circa la struttura ristorativa dove si è fatto lo stage; descrivere esperienze relative alla propria esperienza di stage e all'ambito professionale (descrizione struttura e mansioni svolte); parlare al presente e al passato prossimo; esprimere opinioni personali su ciò che piace o non piace fare al bar.

MODULO 2: BEVANDE CALDE : Caffè, tè, cioccolata

Ore: 15

BEVANDE ALCOLICHE: birra e vino

I paesi d'origine della materia prima, le caratteristiche dei prodotti e i loro modi di preparazione.

Argomenti:

- Kaffee (p. 167);
- Tee (p. 168);
- Kakao (p. 169 - 170);
- Das Wiener Kaffehaus (p.16);
- Aus dem Tagebuch eines Kaffeetrinkers (p.174).
- Espresso (p.15);
- Bier (p. 176 – 177 – 178 – 179);

- Wein (p. 180 – 181).

Obiettivi raggiunti: Parlare delle bevande ed esporre le caratteristiche principali e le fasi di produzione; parlare delle proprie abitudini del bere; saper operare confronti tra il Paese straniero e l'Italia.

MODULO 3 : ALIMENTAZIONE E DIETE

Ore: 10

I carboidrati, i grassi, le proteine, i minerali, le vitamine e le fibre alimentari.

La piramide alimentare. I principali componenti degli alimenti.

I vari tipi di dieta: normale, leggera, vegetariana e mediterranea.

L'importanza di una dieta corretta e di uno stile di vita sano.

Argomenti:

- Inhaltsstoffe von Lebensmitteln: Kohlenhydrate, Fette, Eiweiß, Mineralstoffe, Vitamine, Ballaststoffe (p. 198 – 199 – 200- 201 - 202; 206);
- Die Nahrungspyramide (p. 209; 213);
- Kostformen und besondere Diätformen (p. 208 – 209 – 210 – 211 – 212 - 213);
- Mittelmeerdiät (fotocopia);
- Alles rund um Vitamine (p. 145 da “Fertig, los!”);

Obiettivi raggiunti: Conoscere e 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; saper analizzare l'importanza di una corretta dieta e di un sano stile di vita..

MODULO 4: DISORDINI ALIMENTARI

Ore: 10

Forme di disordini alimentari: anoressia e bulimia.

Le malattie alimentari più comuni: celiachia e diabete.

Argomenti:

- Diätformen (p. 210 – 211 – 216);
- Anorexie und Bulimie (appunti dell'insegnante);
- Zöliakie und Diabetes (appunti dell'insegnante).

Obiettivi raggiunti: Conoscere e descrivere le caratteristiche dell'anoressia, della bulimia, della celiachia e del diabete; conoscere i trattamenti di questi disordini alimentari e/o malattie; argomentare in breve sui principali disturbi e/o malattie alimentari.

MODULO 5 : GASTRONOMIA ED ABITUDINI ALIMENTARI

Ore: 10

Le principali analogie e differenze tra la cucina italiana e la cucina tedesca; alcuni piatti tipici regionali dell'Italia.

Argomenti:

- Deutschesssgewohnheiten (fotocopia);
- Das Menü in Deutschland (p. 134 – 135);
- Regionale Küche: Nordostitalien (p. 48), Nordwestitalien (p. 64), Mittelitalien (p. 80), Rom und Latium (p. 96), Süditalien (p. 112).
- Le strutture comunicative in sala /bar con vari dialoghi proposti dall'insegnante.

Obiettivi raggiunti: Comprendere testi semplici sugli argomenti succitati; cogliere analogie e differenze; argomentare in modo semplice sugli argomenti suindicati; esporre sia per iscritto che all'orale i dati estrapolati dai testi proposti; interagire in una semplice e breve conversazione con il cliente in sala e al bar.

B) Strutture e funzioni della lingua

Testo in adozione **Fertig, los!**, ed. Zanichelli di Catani, Greiner, Pedrelli.

MODULO 6: GRAMMATICA

Ore: 15

svolte in itinere

La costruzione della frase (TE-KA-MO-LO); ripasso delle principali strutture della lingua tedesca: le frasi secondarie con ob, weil, dass, wenn; il Perfekt, il Präteritum, la frase finale con um ...zu; il verbo werden al passivo; il genitivo, il futuro, la forma würden + infinito, i verbi modali wollen, können, mögen, dürfen, sollen, le preposizioni con il dativo e l'accusativo, il comparativo, il superlativo e l'aggettivo attributivo.

Obiettivi raggiunti: Esprimersi sia per iscritto che oralmente su argomenti di carattere quotidiano e professionale in modo sufficientemente corretto, adeguato al contesto e alla situazione.

Vittorio Veneto, 15 maggio 2015

II DOCENTE

Prof. Sabrina Cero

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

Visto: Il Dirigente Scolastico

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 27 di 67
---	--	---

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2014 /2015

Prof.ssa. Maura Marchetti

Materia Matematica

Classe 5[^]

Sez. D

1) PROFILO FINALE DELLA CLASSE

Dal punto di vista disciplinare la classe 5[^]D ha mantenuto un atteggiamento corretto ed educato durante tutto l'anno. Per quanto attiene alle attività didattiche, una parte della classe si è dimostrata interessata alle lezioni dedicandosi ad uno studio costante, determinato ed approfondito, anche a casa. Il resto della classe si è impegnato solo a fasi alterne e in modo superficiale, alcuni allievi non hanno superato le difficoltà dovute a lacune pregresse o a scarsa attitudine nei confronti della materia. Il profitto medio della classe è sufficiente.

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° 4
☐ test	N°
☒ prove scritte	N° 6
☐ 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 in Uso: L. Sasso_Nuova matematica a colori Petrini

Il programma previsto dal dipartimento di matematica nella programmazione di inizio d'anno, è stato svolto quasi interamente. Di seguito si riportano in modo dettagliato gli argomenti trattati per ciascun modulo, si fa inoltre presente che la trattazione della materia ha visto una netta predominanza degli aspetti intuitivo-pratici su quelli teorici, definizioni e dimostrazioni sono state proposte a solo scopo didattico e solo in rari casi sottoposte a verifica.

MODULO 1 – Recupero e consolidamento
Ripasso sulla risoluzione di equazioni e disequazioni intere e fratte di 1° e 2° grado ad una incognita e sulla risoluzione di disequazioni di grado superiore al secondo riconducibili allo studio di disequazioni di 1° e 2° grado.
MODULO 2 – Funzioni
- Definizioni di funzione reale di variabile reale. Funzioni algebriche . - Dominio di una funzione e calcolo nel caso di funzioni razionali intere e fratte. - Classificazioni di una funzione: - Funzioni pari e dispari . - Intersezione con gli assi cartesiani di una funzione algebrica razionale intera e fratta. - Studio del segno di una funzione algebrica razionale intera e fratta: insiemi di positività e di negatività.
MODULO 3 – Limiti
- Concetto intuitivo di limite finito di una funzione per $x \rightarrow c$ (senza dimostrazione e verifica); - Concetto intuitivo di limite finito di una funzione per $x \rightarrow \pm\infty$ (senza dimostrazione e verifica). - Concetto intuitivo di limite finito - e infinito di una funzione per $x \rightarrow c$ (senza dimostrazione e verifica); limite destro e limite sinistro. - Concetto intuitivo di limite infinito di una funzione per $x \rightarrow \pm\infty$ (senza dimostrazione e verifica). - Calcolo dei limiti dei quattro tipi sopra citati. - Forme di indeterminazione $\infty-\infty$, $0/0$, ∞/∞. - Calcolo di limiti con le forme di indeterminazione trattate. - Limiti delle funzioni algebriche razionali intere e fratte per $x \rightarrow c$ e per $x \rightarrow \pm\infty$. - Asintoti orizzontali e verticali e rispettive equazioni. Asintoto obliquo e determinazione della sua equazione nel caso di funzione algebrica razionale fratta. - Grafico “probabile” di una funzione, relativamente ai punti finora trattati, con esclusivo riferimento alle funzioni algebriche razionali intere e fratte, di 1° grado e di 2° grado.
MODULO 4 – Derivate
Derivata di una funzione: significato geometrico.

- Le derivate fondamentali (formule di derivazione per il calcolo della derivata prima delle funzioni elementari $f(x)=K$, $f(x)=x$, $f(x)=x^n$, $f(x)=1/x$).
- Teoremi sul calcolo delle derivate (derivata della somma, del prodotto, del quoziente di due o più funzioni derivabili, senza dimostrazione) e relative regole di derivazione.

MODULO 5– Studio di funzione

- Funzioni crescenti e decrescenti
- Intervalli di crescita e decrescenza delle funzioni derivabili mediante il calcolo e lo studio della derivata prima di una funzione.
- Concetto intuitivo e ricerca dei massimi e minimi relativi di una funzione derivabile. Studio e rappresentazione grafica di una funzione algebrica razionale intera e fratta. Lettura di un grafico .

Vittorio Veneto, 12 maggio 2015

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

II DOCENTE

Prof. Maura Marchetti

Visto: Il Dirigente Scolastico

Prof. Vincenzo Giofrè

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2014 /2015

Prof. Alfonso Cattaruzza

Materia Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Classe 5 Sez. Ds

1) PROFILO FINALE DELLA CLASSE

La classe è composta da 14 studenti, 5 ragazzi e 9 ragazze.
 Di questi uno è riconosciuto DSA, e due seguono una programmazione differenziata.
 La classe si dimostra interessata nei confronti della materia, la partecipazione è buona, anche se in alcuni momenti i ragazzi vanno stimolati.
 Il comportamento di tutti gli studenti sei è sempre dimostrato rispettoso nei confronti dell'insegnante e delle persone con cui hanno interagito o lavorato.
 Dal punto di vista del profitto il gruppo si è dimostrato eterogeneo.
 Una parte degli alunni ha avuto qualche difficoltà a raggiungere una valutazione di sufficienza, un secondo gruppo si è posizionato su un grado di valutazione più che sufficiente e alcuni di loro hanno raggiunto un livello di preparazione più che buono.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

X lezione frontale
 -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 altro (materiale didattico integrativo di alcuni degli argomenti svolti).

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

O interrogazioni orali (n° medio)	N° 2
O test	N° 0
O prove scritte	N° 5
O prove pratiche	N° 0

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

- Bioenergetica: il fabbisogno energetico ed i dispendi energetici che lo definiscono, valutazione dello stato nutrizionale, LARN e dieta equilibrata Linee guida; ore 15
- Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche (gestante e nutrice; prima infanzia; seconda infanzia ed età scolare, adolescenza, dieta di mantenimento per terza età, le diete vegetariane); ore 7.
- La dieta mediterranea, ore 3.
- Dieta in particolari condizioni patologiche (obesità, aterosclerosi, ipertensione, diabete, alimentazione e cancro, alcool etilico ed alcolemia, allergie ed intolleranze alimentari, celiachia); ore 9.
 - *OBIETTIVO/I RAGGIUNTI: Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico; identificare i criteri che sono alla base di una corretta alimentazione; elaborare (a grandi linee) una dieta equilibrata per individui adulti sani; individuare, per diverse condizioni fisiologiche e patologiche, i comportamenti dietetici che permettono di mantenere o ripristinare lo stato di salute; saper elencare i fattori di rischio delle malattie cardiocircolatorie; saper elencare i fattori di rischio per il diabete, per il cancro, calcolare i fabbisogni energetici dell'organismo; valutare il peso teorico o desiderabile di una persona.*
- Evoluzione dei consumi alimentari in Italia identificazione delle tendenze di consumo; ore 1.
- Malattie alimentari trasmesse da contaminazioni biologiche: prioni, virus, malattie da contaminazioni microbiche (es. salmonellosi, intossicazione da stafilococco, da C. Perfringens, C. botulinum, Listeriosi), funghi microscopici (produzione di micotossine, parassitosi (es. ossiuriasi, teniasi); ore 10.
- Evoluzione dei consumi alimentari in Italia identificazione delle tendenze di consumo, concetto di filiera (filiera corta e sviluppo sostenibile), contaminazioni fisiche, contaminazioni chimiche, introduzione alle contaminazioni biologiche, contenitori per alimenti, fattori antinutrizionali, fattori tossici naturali, gli additivi alimentari, gli organismi ufficiali preposti al controllo della filiera alimentare; ore 11.
- Norme e certificazioni, marchi di qualità, frodi alimentari, gli organismi ufficiali preposti al controllo degli alimenti; ore 2.
- *OBIETTIVO/I RAGGIUNTI: saper definire la sicurezza alimentare nel processo di filiera, saper riconoscere le principali cause di contaminazione fisica, chimica e biologica degli alimenti, riconoscere l'importanza della qualità nel processo di filiera; saper mettere in relazione l'agente contaminante con la relativa malattia, valutare i punti di forza e di debolezza che favoriscono lo sviluppo dei microrganismi patogeni; indicare possibili metodi di prevenzione; analizzare rischi e vantaggi legati all'impiego degli additivi alimentari, riconoscere gli organismi ufficiali incaricati del controllo dei prodotti alimentari.*
 - Il metodo haccp nelle produzioni alimentari; ore 7.
- *OBIETTIVO/I RAGGIUNTI Riconoscere ed analizzare comportamenti alimentari scorretti nella trasformazione e conservazione degli alimenti; adottare comportamenti igienici corretti che riguardano la persona, le strutture, le attrezzature e la manipolazione degli alimenti; saper leggere e interpretare un piano HACCP, distinguere il pericolo dal rischio e riconoscere un CCP.*
- Nuovi prodotti alimentari alimenti alleggeriti, fortificanti, funzionali, innovativi, integrali, biologici, dietetici, OGM, ore 3.

- *OBIETTIVO/I RAGGIUNTI* saper distinguere e riconoscere il ruolo degli alimenti alleggeriti, fortificati, arricchiti, supplementari, funzionali, innovativi; saper riconoscere gli alimenti integrali e biologici; saper leggere una etichetta di nuovi prodotti alimentari.
- Formazione in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro, D.lgs 81/08 (il rischio biologico e il rischio chimico); ore 2.
 - *OBIETTIVO/I RAGGIUNTI:* responsabilizzare l'allievo/lavoratore sul corretto comportamento da mantenere nei luoghi di lavoro al fine di garantire la propria sicurezza e quella dei colleghi.

Vittorio Veneto, 12 maggio 2015.

II DOCENTE

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

Prof.

Visto: Il Dirigente Scolastico

Prof. Vincenzo Giofrè

.....



RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2014/2015

Prof. NICOLA DAL VECCHIO

Materia DIRITTO E TECNICA AMM.

Classe 5 Sez. Ds

1) PROFILO FINALE DELLA CLASSE

La classe presenta un profilo sulla sufficienza sia per profitto che per rendimento. L'impegno dimostrato durante tutto il periodo scolastico è stato a volte discontinuo, tuttavia la bassa numerosità della classe ha permesso di svolgere per intero il programma scolastico ed effettuare dei recuperi individualizzati in itinere con discreti risultati. La partecipazione è apparsa a volte altalenante ed è andata aumentando con il trascorrere del tempo, attiva si è invece dimostrata la classe laddove le esemplificazioni erano calate su casi concreti.

L'organizzazione dello studio è sembrata ancora per alcuni disorganica o poco strutturata. Con i dovuti distinguo, complessivamente la classe appare pienamente sufficiente, si deve comunque segnalare che esistono alcuni casi di allievi che si sono distinti per l'impegno costante e con buoni risultati, altresì esistono un paio di casi in cui la sufficienza è stata raggiunta solo faticosamente con un impegno profuso durante l'anno modesto e discontinuo.

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°4
- ☐ test N°
- ☐ prove scritte N°5
- ☐ prove pratiche N°1

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: De Luca-Fantozzi: Diritto e tecnica amm. Delle imprese turistiche. Ed. Liviana

MODULO 1	IL TURISMO IN PROSPETTIVA EUROPEA	TEMPI 20 Ore
<u>Contenuti</u>: - Istituzioni della UE e fonti di diritto comunitario – La politica europea per il turismo <u>Obiettivi cognitivi</u>: Conoscere le principali istituzioni comunitarie e le fonti del diritto comunitario, sapere quali politiche a sostegno del turismo vengono valorizzate dalla Comunità <u>Obiettivi operativi</u>: Valutare l'azione degli organi politici nazionali e comunitari, individuare l'ordine gerarchico delle fonti del diritto <u>Tipo di verifica</u>: verifica orale. <u>Metodologia</u>: Lezione frontale; guida al dialogo e alla discussione; esercitazioni in classe; utilizzo di mappe concettuali e/o riassuntive		

MODULO 2	LA LEGISLAZIONE TURISTICA	TEMPI 30 Ore
<u>Contenuti</u>: - norme nazionali e comunitarie (norme sulla sicurezza) – la disciplina dei contratti di settore –le norme volontarie <u>Obiettivi cognitivi</u>: Conoscere le principali norme sulla sicurezza negli ambienti di lavoro e la sicurezza alimentare, distinguere le diverse tipologie contrattuali per le imprese turistiche, sapere quali sono le regole autoimposte dalle imprese <u>Obiettivi operativi</u>: Valutare la coerenza dell'impresa al rispetto degli obblighi sulla sicurezza, individuare il sistema delle responsabilità nella gestione dell'impresa turistica, valutare l'opportunità di sottoporsi a controlli di merito volontari. riconoscere le situazioni di rischio per la salute negli ambienti di lavoro <u>Tipo di verifica</u>: verifica scritta e verifica orale. <u>Metodologia</u>: Lezione frontale; guida al dialogo e alla discussione; esercitazioni in classe; utilizzo di mappe concettuali e/o riassuntive		

MODULO 3	LA PROGRAMMAZIONE E IL BUDGET	TEMPI 50 Ore
<u>Contenuti</u>: - La programmazione aziendale – il budget nelle aziende ristorative <u>Obiettivi cognitivi</u>: conoscere l'utilità dell'attività di programmazione, individuare gli elementi necessari per la realizzazione di un bussiness plan, conoscere la struttura di un budget e il controllo budgetario		

Obiettivi operativi: realizzare un sistema coerente di progettazione di un'idea imprenditoriale

Competenza obiettivo: redigere un piano di fattibilità relativo alla progettazione di una piccola azienda ristorativa-ricettiva.

Tipo di verifica: verifica scritta e verifica orale.

Metodologia: Lezione frontale; guida al dialogo e alla discussione; esercitazioni in classe; utilizzo di mappe concettuali e/o riassuntive

MODULO 4	LE POLITICHE DI VENDITA NELLA RISTORAZIONE	TEMPI 30 Ore
<u>Contenuti</u> : - Il marketing – il marketing strategico e operativo		
<u>Obiettivi cognitivi</u> : Conoscere i fondamentali delle strategie di marketing e i principali strumenti operativi di marketing		
<u>Obiettivi operativi</u> : valutare le opportunità a disposizione dell'impresa per incrementare il proprio giro d'affari utilizzando gli strumenti attualmente messi a disposizione dell'imprenditore		
<u>Tipo di verifica</u> : verifica orale.		
<u>Metodologia</u> : Lezione frontale; guida al dialogo e alla discussione; esercitazioni in classe; utilizzo di mappe concettuali e/o riassuntive		

Vittorio Veneto, 9 maggio 2015 |

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

II DOCENTE

Prof.Nicola Dal Vecchio

Visto: Il Dirigente Scolastico

Prof. Vincenzo Giofrè

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2014/2015

Prof. ssa CATTELAN GLORIANA

Materia L.S.E.Sala e Vendita

Classe 5^a

Sez. Ds

1) PROFILO FINALE DELLA CLASSE:

La classe è composta da 14 alunni (5 ragazzi e 9 ragazze) di cui due alunni con programmazione individualizzata e un alunno DSA.

La classe non ha presentato problemi in merito al comportamento: gli alunni si sono dimostrati rispettosi dei compagni, del personale della scuola ed esterno, del regolamento scolastico e delle strutture.

Il clima educativo è stato sereno e in generale propositivo: la classe ha dimostrato interesse per le attività laboratoriali proposte ed è sempre stata presente nelle esperienze professionali. Gli alunni hanno saputo realizzare il progetto di Gestione del Bar Blu con entusiasmo, professionalità e impegno.

Un gruppo di studenti ha evidenziato un metodo di studio non sempre costante e adeguatamente approfondito ottenendo, nelle prove scritte, risultati non sempre sufficienti.

Sufficiente comunque il livello di preparazione teorica nella maggioranza dei casi.

Buone invece le valutazioni pratiche in quanto gli alunni hanno seguito con attenzione e hanno dimostrato senso di responsabilità e competenza a vari livelli anche per le loro esperienze lavorative, di tirocinio e di stage.

Nel complesso il profitto medio della classe è discreto.

N

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° 1 e ,se necessario, per recupero verifiche scritte |
| ☐ test | N° |
| ☒ prove scritte | N° 4 |
| ☒ prove pratiche | N° 4 |

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

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

N° incontri con i genitori: 0 scarso x sufficiente 0 elevato

PROGRAMMA SVOLTO

Libro di testo:

“ Master Lab” Autori A. Faracca, E. Galiè, A. Capriotti, T Ficcadenti. Casa Editrice Le Monnier

Utilizzato “LA SCUOLA DI RISTORAZIONE” Casa Editrice CALDERINI

Gli studenti hanno utilizzato anche schede didattiche di laboratorio.

Modulo nr. 1

8 ore

La sicurezza nel posto di lavoro

Obiettivi raggiunti

- Gli alunni comprendono l'importanza del corretto uso dei D.P.I. per la salvaguardia della persona, dei colleghi, dei clienti e dell'ambiente di lavoro.
- Gli allievi conoscono e sanno applicare le regole di comportamento di base riferite alla prevenzione degli infortuni

Contenuti

- Visione legge 81/2008
- Norme sulla prevenzione antinfortunistica
- Le modalità con cui l'azienda opera nel rispetto della normativa in materia di sicurezza;

Modulo nr. 2

15 ore

Tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti

Obiettivi raggiunti

- Gli allievi sanno eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza
- Gli allievi sanno eseguire le tecniche di settore: piatti di cucina alla lampada, servizio a buffet di piatti unici, preparazioni di snack.
- Gli allievi sanno elaborare e servire bevande alcoliche e non, cocktail e long drink

Contenuti

- Mise en place speciali, buffet aperitivo, insalate e altri generi.
- Preparazione snack e piatti alla lampada.
- Il servizio di cibo e bevande
- Conoscenza regole elaborazione bevande miscelate
- Allestimenti particolari della sala.

Modulo nr. 3

6 ore

Le competenze professionali orientate al cliente, il coordinamento con i colleghi

Obiettivi raggiunti

- Gli alunni sanno utilizzare il menù come strumento di promozione, vendita e fidelizzazione del cliente.
- Gli alunni sanno collaborare attivamente con i reparti della struttura enogastronomica.
- Gli alunni utilizzano strategie di vendita valorizzando il prodotto/servizio offerto.

Contenuti

- Lessico professionale
- Criteri ed elementi di comunicazione del menu
- Le strategie di vendita
- Tecniche di gestione dei reclami

Modulo nr. 4
Conoscere, valorizzare e promuovere le tradizioni locali.

6 ore

Obiettivi raggiunti

- Gli alunni sanno valorizzare piatti e bevande della tradizione locale
- Gli alunni sanno realizzare abbinamenti adeguati fra cibi e bevande.

Contenuti

- Comunicare il territorio
- Comunicare la qualità
- I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio.
- La fisiologia del gusto e l'accostamento degli ingredienti

Modulo nr. 5
Sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti alimentari

5 ore

Obiettivi raggiunti

- Gli alunni hanno compreso l'importanza dell'autocontrollo sul processo produttivo.
- Gli alunni sanno applicare il metodo HACCP nel settore.
- Gli alunni conoscono gli elementi che permettono la tracciabilità del prodotto.

Contenuti

- Il sistema HACCP, le disposizioni legislative in merito e la modulistica
- La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare
- Visione Piano HACCP d'Istituto e relativi allegati.

Modulo nr. 6
Pianificare e ottimizzare la produzione di beni e servizi

15 ore

Obiettivi raggiunti

- Gli alunni sanno eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti di media complessità
- Gli alunni sanno organizzare il lavoro in funzione delle caratteristiche del servizio proposto all'utenza
- Gli alunni sanno stilare un piccolo organigramma

Contenuti

- Tecnica di settore in relazione al compito da svolgere
- La programmazione dell'offerta enogastronomica
- La gestione degli acquisti
- La gestione delle risorse umane
- Concetti di qualità standard

Modulo nr. 7
Svolgere attività operative di produzione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici.

20 ore

Obiettivi raggiunti

- Gli alunni sanno utilizzare diversi stili di servizio e tecniche di sala e bar.
- Gli alunni hanno sviluppato una cultura della qualità del servizio.
- Gli alunni sanno redigere un semplice contratto di banqueting e catering

Contenuti

- Gli stili di servizio e le tecniche specifiche di settore.
- La gestione del bar.
- Tipologie di banchetti e buffet
- Il banqueting e il catering

Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico e gastronomico.**Obiettivi raggiunti**

- Gli alunni sanno valutare le qualità organolettiche di alcuni alimenti mediante l'ausilio di schede.
- Gli alunni sanno individuare le caratteristiche organolettiche e qualitative del vino e della birra attraverso l'esame visivo, olfattivo, gustativo e dell'etichetta.
- Gli alunni conoscono i principi su cui si basa l'abbinamento cibo-vino.
- Gli alunni conoscono le caratteristiche principali di liquori e distillati usati al bar.
- Gli alunni sanno effettuare il servizio con spillatura della birra
- Gli alunni sanno effettuare il servizio di base dei principali distillati
-

Contenuti

- La produzione e la classificazione di vino, birra e distillati.
- I principali vini italiani
- L'analisi organolettica del vino e della birra.
- L'abbinamento cibo-vino (Metodo Mercadini)
- La gestione di una cantina
- I cocktail: quantità, dosaggio, tecniche decorazione, servizio

Modulo nr. 9**8 ore****Progettare e realizzare menu coerenti con il contesto****Obiettivi raggiunti**

- Gli alunni sanno costruire un menu rispettando le principali regole gastronomiche .
- Gli alunni sanno progettare graficamente un menu.
- Gli alunni riconoscono l'importanza del menu e delle carte nelle aziende enogastronomiche.

Contenuti

- Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di un menu
- Menu personalizzati che colgano le varie esigenze dietetiche.

Vittorio Veneto, 9 maggio 2015**Il DOCENTE****I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI**

Visto: Il Dirigente Scolastico
Prof. Vincenzo Giofrè



RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2014/2015

Prof. DAVIES CARLET

Materia ENOGASTRONOMIA

Classe 5

Sez. Ds

1) PROFILO FINALE DELLA CLASSE.

Classe composta da 14 alunni, 5 maschi e 9 femmine. Il profitto è stato buono ottenendo risultati il più delle volte positivi. In classe non è stato difficile lavorare, essendo pochi le lezioni sono state svolte senza particolari problemi di disattenzione. L'interesse, d'altro canto, non è sempre stato costante per le varie parti del programma. Tutto sommato è stata una discreta classe che però avrebbe potuto dare molto di più visto le potenzialità degli alunni presenti.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

X lezione frontale
attività in piccoli gruppi/cooperative learning
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°
☐ 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

59 ore svolte

Ripasso

- Evoluzione delle abitudini alimentari
- Prodotti tipici del territorio
- Le schede tecniche di produzione

Ore svolte 10

Obiettivi raggiunti:

L'alunno ha compreso l'evoluzione delle abitudini alimentari nella storia dell'umanità.

L'alunno sa riconoscere i principali prodotti tipici del territorio del Trevigiano.

L'alunno sa compilare una scheda tecnica di produzione.

Competenza 1 e 2

- La struttura ristorativa
- La progettazione, le attrezzature, le tecnologie dell'area di produzione
- La formazione del personale nell'utilizzo delle nuove tecnologie dell'area di produzione (sotto vuoto, cook and chill, legume differito)
- L'organizzazione del servizio e del lavoro
- La presentazione e l'arte di presentare i piatti

Ore svolte 12

Obiettivi raggiunti:

L'alunno sa riconoscere le varie tipologie ristorative e le attrezzature utilizzate nell'area di produzione.

Competenza 3, 6, 10

- L'organizzazione della produzione per regole
- La standardizzazione della produzione
- La determinazione del prezzo di vendita
- Programmazione dell'offerta in base alla domanda

Ore svolte 10

Obiettivi raggiunti:

L'alunno inizia ad organizzare il lavoro in ambiente ristorativo in modo costruttivo e puntuale riconoscendo quali sono le esigenze della clientela di quel determinato luogo.

L'alunno sa determinare il prezzo di vendita di una pietanza.

Competenza 4

- L'importanza della degustazione e dell'accostamento dei sapori
- La terminologia tecnica da usare in fase di degustazione
- La fisiologia del gusto
- Le cucine dei paesi di cui si studiano le lingue

Ore svolte 6

Obiettivi raggiunti

L'alunno sa come avviene una degustazione tecnica degli alimenti e quali sensi intervengono in essa.

L'alunno conosce sommariamente la cucina dei paesi dei quali studia le lingue

Competenza 5

- Il sistema HACCP e la sua applicazione.
- Le filiere alimentari

Ore svolte 8

L'alunno sa applicare quanto espresso dal sistema HACCP.

L'alunno sa cos'è una filiera alimentare.

Competenza 7

- Il catering ed il banqueting

Ore svolte 6

Obiettivi raggiunti

L'alunno sa come funzionano il catering ed il banqueting

Competenza 8

- I prodotti a marchio
- Le gamme alimentari

Ore svolte 3

Obiettivi raggiunti

L'alunno sa riconoscere i prodotti a marchio e quali sono le 5 gamme alimentari.

Competenza 9

- Le principali esigenze nutrizionali della clientela in base alle principali patologie legate all'alimentazione

Ore svolte 4

Obiettivi raggiunti

L'alunno sa quali sono le principali patologie legate all'alimentazione e come trattare i relativi clienti

Vittorio Veneto, 12 maggio 2015.

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

IL DOCENTE

Prof. _____

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 D

1) PROFILO FINALE DELLA CLASSE

La classe 5^D è composta da 14 studenti ,6 maschi e 9 femmine. Due alunni, che sono seguiti da un insegnante di sostegno e con programmazione a obiettivi minimi, hanno frequentato regolarmente le lezioni in palestra e con risultati soddisfacenti. 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 discrete. 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
(4h)

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

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, 12 MAGGIO 2015 |

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

II DOCENTE

Prof. Tonon veneranda

Visto: Il Dirigente Scolastico

Prof. Vincenzo Giofrè

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2014 /2015

Prof. Fornasier Giorgio

Materia Religione Cattolica I

Classe 5 Sez. D

1) 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, 12/05/2015

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

II DOCENTE

Prof. Fornasier Giorgio

Visto: Il Dirigente Scolastico

Prof. Vincenzo Giofrè

15. TRACCE DELLE SIMULAZIONI E GRIGLIE DI VALUTAZIONE

TRACCIA PRIMA PROVA

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

Sviluppa 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. 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 capitalistica. 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 miliardi di euro	8,1
Valore dello spreco alimentare domestico italiano settimanale medio di una famiglia in euro	6,5
Valore dello spreco alimentare domestico italiano settimanale delle famiglie in grammi	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 variegata 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 pieno 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?

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

ALUNNO _____ DATA _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA DI ITALIANO TIPOLOGIA A - ANALISI DI UN TESTO			
INDICATORI	LIVELLI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO in 15esimi	DESCRIPTORI
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' ESPRESSIVE	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	

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

ALUNNO _____ DATA _____

<i>GRIGLIA DI VALUTAZIONE</i> <i>PROVA SCRITTA DI ITALIANO</i> <i>TIPOLOGIA B - SAGGIO BREVE</i>			
INDICATORI	LIVELLI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO in 15esimi	DESCRIPTORI
CAPACITA' DI RISPETTARE LE CONSEGNE IN ORDINE A: - titolo - spazio	insufficiente Sufficiente buono	1 2 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	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	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	

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

ALUNNO _____ DATA _____

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	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	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	

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

ALUNNO _____ DATA _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA DI ITALIANO TIPOLOGIA D - TEMA DI ORDINE GENERALE			
INDICATORI	LIVELLI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO in 15esimi	DESCRITTORI
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	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	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 correzione seconda prova- Scienza e cultura alimentazione

Allievo/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		

SIMULAZIONI TERZA PROVA

Laboratorio dei servizi enogastronomici
SALA e VENDITA
A.S. 2014/15

Classe 5° Ds

Alunno _____

1. Indica che caratteristiche deve avere una cantina per garantire una corretta conservazione dei vini.

2. Illustra le regole enogastronomiche da seguire nella stesura di un menù:

3. Indica le principali regole riferite al servizio della birra.

Simulazione Terza Prova Scritta
Classe 5^D

QUESITI DI MATEMATICA

CANDIDATO: _____

QUESITO 1.

Verifica che le funzioni $f(x) = \sqrt{\frac{x-3}{49-x^2}}$ e $f(x) = \frac{\sqrt{x-3}}{\sqrt{49-x^2}}$ non hanno lo stesso dominio.

QUESITO 2.

Calcola il seguente limite $\lim_{x \rightarrow 3} \frac{x^2 + 2x - 15}{3 - x}$.

QUESITO 3.

Data la funzione $y = \frac{x^2 + 4}{16 - x^2}$ determina dominio, eventuali simmetrie, segno e riporta i risultati sul piano cartesiano.

E' consentito l'uso della calcolatrice.

SIMULAZIONE TERZA PROVA CLASSE V Ds – Materia DIRITTO

1) Delineare le differenze tra attività di micro marketing, spiegando in cosa consistono e da quali operatori sono svolte.

2) Quali sono le norme di sicurezza alimentare e spiega quali sono le strategie, a volte anche commerciali, attraverso le quali si cerca di fidelizzare il cliente attraverso un percorso che mira a valorizzare le eccellenze dei prodotti alimentari.

3) Spiegare in cosa consistono le seguenti tipologie contrattuali: catering, banqueting e ticket restaurant.

**I.P.S.S.A.R. "A. BELTRAME"-VITTORIO VENETO
SIMULAZIONE DELLA TERZA PROVA DELL'ESAME DI STATO
MATERIA: LINGUA INGLESE**

Candidato: _____ **Classe:** 5[^] DS **Data:**
17.04.2015

1. Describe the main characteristics of rum, its origins and its uses.

2. Write down what you know about GM foods.

3. Describe the main differences between food allergies and food intolerances.

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

ESAMI DI STATO 2013/2014
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

La Commissione

Il Presidente _____

DATA _____

	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 sistematiche in precisi quadri di riferimento	10	
	Possiede conoscenze frammentarie	2									
	Possiede solo conoscenze superficiali	3	Possiede conoscenze incomplete	5			Possiede conoscenze complete, precise e dettagliate	9			
			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					Tratta l'/gli argomento/i in modo approfondito e personale	7			
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	

La Commissione

Il Presidente

Data