

	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 76
---	---	---

DOCUMENTO

DEL CONSIGLIO DI CLASSE 5[^]Ge

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

1. ELENCO DOCENTI CONSIGLIO DI CLASSE

Coordinatore: Prof.ssa Nicoletta Zanette

Segretario: Prof. Filippo Manno

MATERIA DI INSEGNAMENTO	DOCENTE	ORE INSEGNAMENTO
ITALIANO	Nicoletta Zanette	4
STORIA	Nicoletta Zanette	2
MATEMATICA	Giuseppe Tusa	3
INGLESE	Lucia Boccato	3
FRANCESE	Maria Antonietta Cattaruzza Capo	3
DIRITTO E TECN AMMIN.DELLE STRUTTURE RICETTIVE	Paola Sanson	5
ENOGASTRONOMIA	Tullio Marchi	4
SALA E VANDITA	Filippo Manno	2
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Eleonora Mesirca	3
EDUCAZIONE FISICA	Oscar Gazzola	2
RELIGIONE	Giorgio Fornasier	1
SOSTEGNO	Antonella Santoro (dal 30 marzo 2015)	9

2. ELENCO CANDIDATI

	Cognome e Nome
1	Ahmed Taifur
2	Angerillo Roberto
3	Basso Mirco
4	Bortoluzzi Tommaso
5	Brescacin Alberto
6	Brieda Cristina
7	Carnelos Matteo
8	Cescon Cristina
9	Cressatti Simone
10	Dall'Oglio Ivan
11	De Conto Marta
12	Donà Alessia
13	Fullin Maverik
14	Guido Emanuele
15	Lovisotto Giangiacomo

16	Manzoni Davide
17	Marletta Francesco
18	Pederiva Rudy
19	Sardo Andrea

3. PROFILO PROFESSIONALE

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

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

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

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

4. PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 19 allievi, 15 maschi e 4 femmine. Tutti provengono dalla classe quarta dello scorso anno scolastico, tranne un allievo che ripete la quinta; tutti hanno conseguito, alla fine della classe terza, la qualifica di operatore di cucina. Nel gruppo è inserita una studentessa con certificazione di disabilità che ha seguito una programmazione differenziata. La classe non ha mantenuto la continuità didattica nell'insegnamento di Laboratorio di enogastronomia-settore di sala e vendita (ultimo biennio) e nell'insegnamento di Lingua Inglese (triennio).

Gli studenti si sono dimostrati complessivamente tranquilli, rispettosi del regolamento scolastico e degli insegnanti e disponibili al dialogo educativo. Nella relazione tra pari hanno espresso un atteggiamento non sempre coeso ed hanno privilegiato la collaborazione all'interno di piccoli gruppi. Una parte di essi ha espresso un buon livello di autonomia, la maggior parte ha manifestato l'attitudine a ruoli esecutivi. La frequenza è stata assidua, tranne in pochi casi. Le attività didattiche si sono svolte in un clima sereno; l'interesse e la partecipazione sono da considerarsi nel complesso buone.

Ad eccezione di pochi casi, gli allievi possiedono capacità mediamente buone. Circa metà della classe ha profuso nel corso di tutto il triennio un impegno costante, sia a scuola sia nello studio domestico, migliorando gradualmente le proprie abilità ed arricchendo le conoscenze disciplinari, anche grazie all'applicazione di un autonomo metodo di studio. Una parte di questi studenti ha raggiunto un profitto buono; un piccolo gruppo ha raggiunto un profitto molto buono.

Un altro piccolo gruppo, pur seguendo le attività proposte in classe, vi ha dedicato un impegno non continuo ed ha condotto uno studio domestico mirato per lo più alla verifica. I risultati, pur con qualche lacuna e grazie

all'organizzazione di attività di recupero dal parte del Consiglio di classe, si attestano su un livello di complessiva sufficienza.

Alcuni studenti, fragili sul piano cognitivo, poco costanti nello studio e con diffuse lacune pregresse, hanno conseguito risultati parziali.

Nelle attività di laboratorio svolte in preparazione di eventi esterni o in simulazioni a scuola, la classe ha dimostrato vivo interesse e attiva partecipazione; i risultati ottenuti sono buoni.

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

La maggior parte degli studenti:

- 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

Alcuni sono in grado di:

- effettuare collegamenti all'interno di una disciplina e tra le discipline
- usare in modo autonomo e sicuro testi e materiale a disposizione
- utilizzare le competenze logico-critiche

OBIETTIVI SOCIO-AFFETTIVI RELATIVI ALLA "PARTECIPAZIONE"

La classe:

- osserva le regole del rispetto per sé, gli altri e l'ambiente
- è in grado di ascoltare e comunicare
- ha acquisito capacità di autocontrollo
- partecipa in modo responsabile all'attività didattica
- ha acquisito capacità relazionali e sociali attraverso modalità di confronto

OBIETTIVI SOCIO-AFFETTIVI RELATIVI "ALL'IMPEGNO"

La maggior parte degli studenti:

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

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

La maggior parte degli studenti:

- è in grado di organizzare il lavoro domestico e in classe
- collabora con i compagni nei lavori di gruppo

Alcuni studenti:

- hanno acquisito un buon grado di autonomia nella soluzione dei problemi e nel reperimento di dati
- riescono 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 dvd oltre che dall'uso della lavagna interattiva multimediale e calcolatrice scientifica.

Segue un prospetto delle metodologie e strumenti adottati dai docenti.

	Italiano	Storia	Matematica	Inglese	Francese	Diritto e tecniche amministrative delle strutt. ric.	Scienza e cultura dell'alimentazione	Enogastronomia settore cucina	Enogastronomia settore sala e	Religione	Ed. Fisica
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione partecipata	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lavoro di gruppo	X	X		X	X			X	X		X
Discussione guidata	X	X		X	X	X	X	X			
Laboratorio multimediale	X	X		X	X			X			
Palestra											X

7. VERIFICHE

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

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

	Italiano	Storia	Matematica	Inglese	Francese	Diritto e tecniche amministrative delle strutt. ric.	Scienza e cultura alimentazione	Enogastronomia settore cucina	Enogastronomia settore sala e	Religione	Ed. fisica
Verifiche orali	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Relazione scritta	X			X	X		X	X			
Prova strutturata	X	X	X	X	X				X		
Quesiti a risposta singola/multipla/aperta			X	X	X	X	X	X	X		X
Soluzione di problemi						X					
Attività pratiche di laboratorio								X			
Analisi del testo (scritto)	X										
Testo argomentato	X	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
FRANCESE		x		
DIRITTO E TECNICHE AMM.		x		
ALIMENTAZIONE		x	x	
ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA		x		
ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA		x		
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.

ATTIVITA' DI ALTERNANZA SCUOLA – LAVORO	
PERIODO	ESPERIENZE PROFESSIONALI
18.02.2014	Visita tecnica presso stabilimento AeB prosciuttificio Brendolin e presso Marrone cucine
10.04.2014	Preparazione banchetto Vittorio Veneto Film Festival
13.05.2014	Visita birrificio Pedavena e Quero
Dal 19.05.2014 Al 08.06.2014	Tirocinio in azienda
Dal 15.09.2014 Al 27.09.2014	Tirocinio in azienda
21.11.2014	Convegno: alimentazione in salita

10.12.2014	Visita tecnica presso CPP Ristema
30.01.2015	Evento Lyons
02.02.2015	Cibo e colore: emozioni ed analisi sensoriale
06.02.2015	Project Work: Igiene e sicurezza negli alimenti: Le tossinfezioni alimentari
13.02.2015	Project Work: Haccp
20.02.2015	Project Work: Sicurezza sul luogo di lavoro – DVR
23.02.2015	Project Work: Costruzione di business plan
27.02.2015	Project Work: Diritto del lavoro
02.03.2015	Project Work: Le frodi alimentari
03.03.2015	Project Work: Adempimenti amministrativi per l'avvio dell'attività ristorativa
06.03.2015	Project Work: Il marketing nella ristorazione
09.03.2015	Project Work: La qualità nell'impresa ristorativa
13.03.2015	Project Work: Strumenti gestione qualità
24.03.2015	Project Work: Concessione crediti
30.03.2015	Project Work: Incoming turistico
31.03.2015	Project Work: Tecnologie e strategie gestionali
10.04.2015	Project Work: Le contaminazioni chimiche
17.04.2015	Project Work: Food economy
08.04.2015	Visita stabilimento Lainox
23.04.2015	Partecipazione cena di gala per la gara nazionale

11. ESPERIENZE DIDATTICO-CULTURALI

Vengono riportate di seguito le esperienze didattico-culturali di particolare significato del percorso formativo offerto alla classe:

PERIODO	ESPERIENZE DIDATTICO-CULTURALI
giugno-luglio 2014	Progetto Leonardo (quattro studenti)
06.10.14	Conferenza prof. Corni: Il Friuli ed il Veneto orientale occupati dagli austro-tedeschi nel 1917-1918.
24.01.2015	Conferenza dott. Ceschin: I ricordi non possono aspettare (giornata delle memoria)
29.01.2015	Mostra fotografica: Aktion T4 –Perché non accada mai più
18-21.03.2015	Viaggio d'istruzione a Mauthausen-Praga
21.04.2015	Convegno: Il biologico nella ristorazione
22.04.2015	Convegno: Mille papaveri rossi... voci e immagini della Grande Guerra
23.04.2015	Convegno: Nuove dinamiche del viaggiatore digitale
18.05.2015	Expo-Milano

12. MODULI PLURIDISCIPLINARI

MODULO PLURIDISCIPLINARE: LO STAGE

DISCIPLINE	CONTENUTI
ENOGASTRONOMIA	Il ristorante dello stage (struttura del menu, attrezzature refrigeranti e riscaldanti, igiene e sicurezza, prodotti alimentari e bevande, organizzazione del lavoro).
INGLESE /FRANCESE	La relazione scritta e l'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).
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Le "norme di comportamento per una corretta preparazione/manipolazione sicura degli alimenti". La qualità nutrizionale, merceologica, organolettica 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/francese Conosce la terminologia e le espressioni della lingua inglese/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. Conoscere la qualità nutrizionale, merceologica, organolettica degli alimenti Conoscere 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 nella quale 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/francese la struttura ristorativa dove ha svolto lo stage Sa comunicare le esperienze vissute nello stage in lingua inglese/francese Sa valutare ed illustrare la qualità nutrizionale degli alimenti Sa individuare quali comportamenti devono essere tenuti in cucina 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/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 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	Scienza e cultura dell'alimentazione	dalle ore 08.10 alle ore 13.10

♦ SIMULAZIONI TERZA PROVA

Data	Tipologia	Discipline interessate	Durata
17 aprile 2015	B	Diritto e tecniche amm. – Matematica – Lingua Inglese – Enogastronomia settore cucina	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 consultata, che costituisce 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 11 di 76
--	--	---------------------------

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2014 /2015

Prof.ssa. Nicoletta Zanette

Materia Italiano

Classe 5^A

Sez. Ge

PROFILO FINALE DELLA CLASSE

Le attività si sono svolte in un clima tranquillo e gli studenti hanno manifestato complessivamente interesse per gli autori ed i temi trattati; la partecipazione è risultata attiva solo per un gruppo ristretto così come lo studio domestico è stato adeguato e costante solo in un numero limitato di studenti.

La difficoltà nell'organizzazione dello studio da parte di molti ed i tempi di assimilazione dei contenuti, che si sono rivelati piuttosto lenti, hanno messo in luce la necessità di rivedere spesso gli argomenti affrontati. Per questo motivo lo svolgimento del piano previsto è stato rallentato e non è stato del tutto completato.

La maggior parte della classe ha conseguito un profitto più che sufficiente, seppur legato ad uno studio prevalentemente mnemonico. Alcuni studenti hanno lavorato con impegno costante ed uno studio regolare, manifestando una più solida acquisizione delle conoscenze e dimostrando di saper effettuare qualche collegamento all'interno del panorama letterario e con il contesto storico-culturale. Alcuni studenti, a causa di uno studio piuttosto discontinuo, di lacune pregresse mai colmate e di alcune fragilità di ordine cognitivo, ha conseguito risultati parziali. Per quanto riguarda la produzione scritta, si segnalano alcuni alunni con capacità di esposizione e rielaborazione molto buone, altri mantengono radicate imprecisioni ortografiche e, in qualche limitato caso, imperfezioni di ordine sintattico.

Due studenti con certificazione per DSA hanno usufruito di misure dispensative, facendo registrare in ogni modo sensibili miglioramenti sotto l'aspetto della correttezza ortografica e dell'organizzazione dei contenuti. Una studentessa con certificazione di disabilità ha seguito con profitto parte del programma della classe.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

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

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

- O interrogazioni orali (n° medio) N°2
O test N°4
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

Testo in adozione:

A. BRANCATI, T. PAGLIARANI, le voci della storia e dell'attualità, 3, Dal secondo Ottocento ad oggi, Palumbo editore

CONTESTO STORICO-CULTURALE: IL POSITIVISMO

Caratteri generali del Positivismo. I movimenti ed i generi letterari di fine Ottocento: il Naturalismo francese ed il Verismo italiano (sintesi).

Lettura, comprensione, analisi dei seguenti testi:

ZOLA, L'inizio dell'Ammazzatoio

ZOLA, Gervasia all'ammazzatoio (fotocopia)

VERGA, Rosso Malpelo

VERGA, La lupa

CONTESTO STORICO-CULTURALE: IL DECADENTISMO

Caratteri generali di Simbolismo e Decadentismo. Per D'Annunzio: biografia, il pensiero, la poetica, i temi.

Lettura, comprensione, analisi dei seguenti testi:

BAUDELAIRE, Corrispondenze

BAUDELAIRE, L'albatro

VERLAINE, Arte poetica

RIMBAUD, Vocali

WILDE, Lo splendore della giovinezza (fotocopia)

D'ANNUNZIO, Andrea Sperelli, l'eroe dell'estetismo

D'ANNUNZIO, La conclusione del Piacere

D'ANNUNZIO, La pioggia nel pineto

RITRATTO D'AUTORE: GIOVANNI PASCOLI

La biografia, la poetica, Myricae, Canti di Castelvecchio, aspetti formali.

Lettura, comprensione, analisi dei seguenti testi:

da Il fanciullino:

Il fanciullino

Da Myricae:

X Agosto

Novembre

Temporale

Il tuono

da Canti di Castelvecchio:

Il gelsomino notturno

Da La grande proletaria i è mossa:
La grande proletaria si è mossa (fotocopia)

CONTESTO STORICO-CULTURALE: FRA AVANGUARDIA E TRADIZIONE

La cultura dell'età delle avanguardie. Il Futurismo (libro e slides ppt).

Lettura, comprensione ed analisi dei seguenti testi:

MARINETTI, Il Manifesto del Futurismo

MARINETTI, Il bombardamento di Adrianopoli (youtube)

MARINETTI, Il Manifesto della cucina futurista (fotocopia)

Giuseppe Ungaretti: la biografia (cenni), la poetica e L'allegria.

Lettura, comprensione ed analisi dei seguenti testi:

UNGARETTI, Veglia,

UNGARETTI, San Martino del Carso

UNGARETTI, I fiumi

UNGARETTI, Soldati

MONTALE, Meriggiare pallido e assorto

SABA, Città vecchia

SABA, Ulisse

RITRATTO D'AUTORE: LUIGI PIRANDELLO

La biografia e le opere, L'umorismo: il contrasto tra vita e forma. I romanzi umoristici. Le novelle.

Lettura, comprensione ed analisi dei seguenti testi:

da L'umorismo:

La differenza tra umorismo e comicità: la vecchia imbellettata.

Da Il fu Mattia Pascal:

In per Milano: le macchine e la natura in gabbia

Adriano Meis e la sua ombra

Mattia Pascal porta i fiori alla propria tomba

Da Uno, nessuno e centomila:

"La vita non conclude"

Da Novelle per un anno:

Il treno ha fischiato

L'OPERA: ITALO SVEVO, LA COSCIENZA DI ZENO

La biografia dell'autore (cenni); caratteristiche e struttura del romanzo, del protagonista, temi, tecniche narrative, stile, novità: la psicoanalisi entra nella letteratura.

Lettura, comprensione, analisi dei seguenti brani:

Lo schiaffo del padre

Lo scambio di funerale

La vita è una malattia

L'OPERA: PRIMO LEVI, SE QUESTO E' UN UOMO

Lettura integrale dell'opera con commento delle seguenti parti:

Poesia introduttiva

Il viaggio

Sul fondo

I sommersi e i salvati

Il canto di Ulisse

CONVEGNO Mille papaveri rossi... voci e immagini della grande guerra. La classe ha partecipato producendo un video-saggio dal titolo: Ciak si spara. Osservazioni sul cinema che racconta la Grande Guerra.

Vittorio Veneto, 4 maggio 2015

IL DOCENTE

Nicoletta Zanette

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

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 14 di 2
---	---	--

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

Prof.ssa. Nicoletta Zanette | **A.S. 2014 /2015**
Materia Storia

Classe 5^a | **Sez. Ge**

1) PROFILO FINALE DELLA CLASSE

Le attività didattiche si sono svolte in un clima sereno e gli studenti hanno manifestato interesse verso la materia e partecipazione attiva; lo studio domestico, invece, non è stato sempre continuo e la maggior parte degli allievi lo ha finalizzato perlopiù alla verifica. Si rileva qualche difficoltà, nella maggioranza degli studenti, nell'esposizione orale degli argomenti svolti. Uno studente non ha recuperato l'insufficienza registrata nella prima parte dell'anno. Si segnalano tre gruppi di livello: una parte degli studenti ha conseguito un profitto buono in relazione a conoscenze e capacità di collegamento; la maggior parte degli studenti ha raggiunto risultati sufficienti o più che sufficienti, sulla base di uno studio prevalentemente mnemonico; un piccolo gruppo di studenti che si è applicato in modo discontinuo ed ha mantenuto difficoltà nel collegamento e nella rielaborazione delle conoscenze, ha conseguito risultati parziali.

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° 2 test N° 4 prove scritte
☒ 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 adozione:

A. BRANCATI, T. PAGLIARANI, Le voci della storia e dell'attualità, 3, L'età contemporanea, La Nuova Italia

LA SECONDA META' DELL'OTTOCENTO

La seconda rivoluzione industriale. La società di massa e le trasformazioni nel sistema politico e sociale. Imperialismo. Il governo della destra storica (schemi di sintesi).

L'ETA' GIOLITTIANA (schemi di sintesi)

LA PRIMA GUERRA MONDIALE

Le cause profonde della prima guerra mondiale

Il casus belli. Il 1914: la fine della guerra lampo. L'Italia dalla neutralità alla guerra. 1915-1916: la guerra di posizione. Il fronte interno e l'economia di guerra. Dalla caduta del fronte russo alla fine della guerra (1917-1918) (libro e appunti).

Visione del film La grande guerra

L'EUROPA E IL MONDO ALL'INDOMANI DEL CONFLITTO

La conferenza di pace e la Società delle Nazioni. I trattati di pace ed il nuovo volto dell'Europa. La fine dell'impero turco e la spartizione del Vicino Oriente (libro).

DALLA RIVOLUZIONE RUSSA ALLA NASCITA DELL'URSS

Le cause profonde della rivoluzione

La rivoluzione di febbraio la rivoluzione d'ottobre. Lenin alla guida dello stato sovietico. La Russia tra guerra civile e comunismo di guerra. La Nuova Politica Economica e la nascita dell'URSS (libro ed appunti)

L'ETA' DEI TOTALITARISMI E LA SECONDA GUERRA MONDIALE

L'Unione Sovietica di Stalin

L'ascesa di Stalin e industrializzazione dell'URSS. Il terrore staliniano e i gulag. Il consolidamento dello stato totalitario (libro e schemi di sintesi).

Il dopoguerra in Italia e l'avvento del fascismo

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

Gli Stati Uniti e la crisi del '29

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

La crisi della Germania repubblicana e il nazismo

La nascita della repubblica di Weimar. Hitler e la nascita del nazionalsocialismo (slides ppt). Il nazismo al potere. L'ideologia nazista e l'antisemitismo (libro e schemi di sintesi).

Il regime fascista in Italia

La nascita del regime. Il fascismo tra consenso e opposizione. La politica interna ed economica. I rapporti tra Chiesa e fascismo. La politica estera. Le leggi razziali (libro e schemi di sintesi).

La seconda guerra mondiale

Le cause profonde della guerra

La prima fase del conflitto: il successo della guerra lampo. L'Italia dalla non belligeranza all'intervento in guerra.

La seconda fase del conflitto. La vittoria degli Alleati.

La caduta del fascismo e la guerra resistenza in Italia (schemi di sintesi)

La guerra dei civili. Lo sterminio degli ebrei.

USA-URSS: LA GUERRA FREDDA

Le conseguenze della seconda guerra mondiale ed il nuovo ordine bipolare. La guerra fredda. La decolonizzazione (schema di sintesi).

L'ITALIA REPUBBLICANA

La nuova Italia postbellica (schema di sintesi).

Vittorio Veneto, 4 maggio 2015

II DOCENTE

Nicoletta Zanette

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

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 16 di 2
---	--	--

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2014 /2015

Prof. Filippo Manno

Materia Laboratorio di Sala-Vendita

Classe 5[^]

Sez. G Enogastronomia

2) PROFILO FINALE DELLA CLASSE : Il gruppo classe si e' dimostrato buono dal punto di vista comportamentale, partecipe, propositivo e attento alle mie lezioni in maniera attiva.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

X lezione frontale
 X ripasso in classe
☐ altro

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

☐ interrogazioni orali (n° medio) N°
☐ prove scritte N°

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

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

N° incontri con i genitori: ☐ scarso ☒ sufficiente ☐ elevato

PROGRAMMA SVOLTO

Modulo 1 : Testo 81/2008, la sicurezza sul posto di lavoro, sicurezza igienica e alimentare.

Modulo 2: La gestione delle aziende turistico-ristorative.

Modulo 3: Il banqueting e catering.

Modulo 4: Il marketing enogastronomico; comunicare l'offerta enogastronomica, la qualità e il territorio.

Modulo 5: Tecniche di gestione; la programmazione dell'offerta enogastronomica, la gestione degli acquisti.

Modulo 6: La gestione del bar; i cocktails, l'evoluzione del bere miscelato.

Modulo 7 : Enologia; produzione vitivinicola, vini speciali, produzione vitivinicola regioni italiane, europea, extraeuropea, analisi delle caratteristiche organolettiche, abbinamento cibo-vino.

Modulo 8 : Dalla gastronomia all'enogastronomia; le abitudini alimentari, i fattori che influenzano le scelte gastronomiche.

Obiettivi raggiunti

Gli obiettivi raggiunti con il gruppo classe sono: sul piano didattico ha una buona conoscenza dei concetti per gli argomenti trattati, partecipando con interesse e un clima positivo alle lezioni.

Vittorio Veneto, 30/04/2015

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

Brieda Cristina

Sardo Andrea

II DOCENTE

Prof. Filippo Manno

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 17 di 76
---	--	---------------------------

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2014 /2015

Prof.ssa. PAOLA SANSON

Materia DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE I

Classe V Sez. G

3) **PROFILO FINALE DELLA CLASSE:** la classe si è impegnata discretamente nel corso dell'anno scolastico seguendo e partecipando attivamente alle lezioni con interventi e domande pertinenti. L'impegno scolastico però non è sempre stato supportato da un adeguato lavoro domestico la cui discontinuità è stata spesso causa di valutazioni negative durante le verifiche. C'è stata la tendenza durante tutto l'anno scolastico a studiare solo in prossimità delle verifiche nonostante le numerose e continue raccomandazioni ad uno studio costante e regolare. La maggior parte degli allievi pur conoscendo gli argomenti non sempre riesce ad esporli e ad interloquire con il linguaggio economico-giuridico richiesto e ciò anche a causa di difficoltà espressive proprie. Da parte di taluni allievi c'è stato un approccio molto scolastico verso la materia i cui contenuti sono stati semplicemente assimilati e non anche rielaborati e personalizzati. L'impegno e la buona volontà hanno comunque permesso alla classe di raggiungere un profitto mediamente sufficiente e decisamente buono per alcune eccellenze. Per quanto riguarda il comportamento la classe è sempre stata molto esuberante e quindi soggetta a frequenti richiami all'ordine e alla disciplina da parte della sottoscritta. Nonostante questo, la scolaresca si è distinta per la grande umanità, simpatia ed onestà che hanno largamente compensato l'eccessiva esuberanza di cui sopra.

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)
- X appunti personali

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

X interrogazioni orali (n° medio)	N°7
test	N°
X prove scritte	N°8
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

ANNO SCOLASTICO 2014/2015

PROF.SSA PAOLA SANSON

MATERIA: DIRITTO E TECN. AMM.VE

CLASSE 5^ SEZ. G

ULTIMAZIONE E RIPASSO PROGRAMMA DI QUARTA

ORE 40

MODULO A - IL TURISMO: UNA PROSPETTIVA EUROPEA

ORE 13

U.D. 1: SIAMO CITTADINI EUROPEI

- Breve storia dell'UE; le istituzioni dell'UE; le fonti del diritto comunitario.

U.D.2: LA POLITICA EUROPEA PER IL TURISMO

- Europa, prima destinazione turistica mondiale; le sfide e le opportunità, competitività, innovazione e qualità; diversificazione e sostenibilità; turismo e risorse.

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI CONOSCENZE: gli alunni conoscono la storia e le istituzioni della UE, le fonti del diritto comunitario, il turismo come settore strategico nella politica europea.

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI COMPETENZE: gli alunni sanno riconoscere ruoli e competenze delle diverse istituzioni comunitarie, sanno comprendere la terminologia delle fonti del diritto comunitario.

MODULO B – LA LEGISLAZIONE TURISTICA

ORE 39

U.D. 1: LE NORME OBBLIGATORIE NAZIONALI E COMUNITARIE

- Le norme applicabili; lo statuto dell'imprenditore commerciale; il sistema di gestione della sicurezza; il testo unico sulla sicurezza sul lavoro; la normativa antincendio; l'igiene e la sicurezza alimentare; il codice della privacy.

U.D. 2: LA DISCIPLINA DEI CONTRATTI DI SETTORE

- Premessa; i contratti ristorativi; le norme da applicare al contratto ristorativo; il Codice del Consumo: la tutela del cliente-consumatore; la responsabilità del ristoratore; il contratto di catering; il contratto di banqueting; prendere in gestione un ristorante; fare musica nei locali; i contratti tra imprese ristorative e imprese di viaggi.

U.D. 3: LE NORME VOLONTARIE

- Il sistema di qualità e le relative certificazioni; i marchi e la loro tutela; i prodotti a chilometro zero; i presidi slow food.

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI CONOSCENZE: gli alunni conoscono lo statuto dell'imprenditore commerciale, le norme sulla sicurezza sul lavoro e la sicurezza alimentare, il sistema HACCP, i contratti ristorativi e i contratti tipici correlati, la responsabilità del ristoratore, le certificazioni di qualità, i marchi di qualità e la loro tutela.

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI COMPETENZE: gli alunni sanno riconoscere le norme che regolano la produzione della vasta gamma dei servizi ristorativi, sanno riconoscere le norme da applicare nelle varie situazioni operative e di responsabilità; sanno intervenire in modo opportuno nelle situazioni di rischio per la salute e la sicurezza sul luogo di lavoro. Sono in grado di compilare un semplice DVR.

MODULO C – LA PROGRAMMAZIONE E IL BUDGET

ORE 28

U.D.1: LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE

- Perché programmare?; la progettazione di una nuova iniziativa imprenditoriale: il business plan ; la programmazione durante la gestione.

U.D. 2: IL BUDGET NELLE IMPRESE RISTORATIVE

- La struttura e il contenuto del budget; il budget economico di un'impresa ristorativa; il controllo budgetario; vantaggi e limiti del budget.

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI CONOSCENZE: gli alunni conoscono le fasi di elaborazione di un business plan, la struttura e il contenuto del budget, il controllo budgetario e la valutazione dei risultati.

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI COMPETENZE: gli alunni sanno redigere un piano di fattibilità relativo alla progettazione di una piccola impresa ristorativa, sanno redigere un semplice budget economico di un'impresa ristorativa, sanno individuare azioni correttive nel controllo di gestione

MODULO D – LE POLITICHE DI VENDITA NELLA RISTORAZIONE

ORE 22

U.D.1: IL MARKETING

- L'evoluzione del concetto di marketing; il marketing turistico territoriale.

U.D.2: IL MARKETING STRATEGICO ED OPERATIVO

- Il piano di marketing; l'analisi della situazione esterna e interna; il ciclo di vita del prodotto e gli obiettivi di marketing; gli elementi del marketing mix; le forme di comunicazione; il controllo e la valutazione dei risultati.

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI CONOSCENZE: gli alunni conoscono l'evoluzione del concetto di marketing, il marketing turistico territoriale, i piani di marketing e le strategie del marketing mix.

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI COMPETENZE: gli alunni sanno individuare le strategie più idonee al raggiungimento degli obiettivi di marketing nelle varie fasi del ciclo di vita del prodotto, sanno elaborare un semplice piano di marketing.

Vittorio Veneto, 15.05.2015

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

LA DOCENTE

Prof. Paola Sanson

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 4
---	---	--

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2014 /2015

Prof. Tusa Giuseppe

Materia Matematica

Classe 5° Sez. G

1) PROFILO FINALE DELLA CLASSE

La classe è composta da 19 allievi, 15 maschi e 4 femmine. Sono presenti due allievi con D.S.A. per i quali sono stati predisposti strumenti dispensativi e/o compensativi e un'alunna con disabilità per la quale è stata predisposta una programmazione differenziata. Un alunno si è ritirato dopo un primo periodo di frequenza.

Quasi tutti gli allievi hanno frequentato con assiduità partecipando attivamente alla vita scolastica, impegnandosi adeguatamente così da raggiungere un profitto medio tra il discreto e il buono con punte di eccellenza. Uno spiccato interesse per la mia disciplina accompagnato da uno studio domestico adeguato, da parte della maggior parte degli allievi, ha comportato un buon ritmo di apprendimento e di assimilazione dei contenuti. Si è evidenziata anche la presenza di alcuni allievi che hanno dimostrato buone capacità di acquisizione e rielaborazione dei contenuti, raggiungendo una buona/ottima autonomia nell'applicazione dei concetti acquisiti.

Sono risultati apprezzabili gli sforzi di molti allievi per migliorare la propria situazione di partenza e superare le difficoltà in itinere. Soltanto pochissimi alunni non hanno raggiunto una preparazione adeguata.

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
- O consigli per il recupero individuale (a casa)
- X recupero in orario extra-curricolare

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

- X interrogazioni orali (n° medio) N° 1
- X test N° 1
- X prove scritte N° 5
- 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

Il programma, previsto dal Dipartimento di Matematica nella Programmazione di inizio d'anno, è stato svolto quasi interamente, adeguandolo nelle modalità e nei tempi alle esigenze della classe. 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 intuitivi - pratici su quelli teorici, le definizioni sono state proposte a solo scopo didattico e le dimostrazioni sono state omesse.

TESTO IN USO: L. Sasso – Nuova Matematica a colori – Vol. 4 – Petrini Ed.

1. RICHIAMI E COMPLEMENTI SULLE EQUAZIONI E DISEQUAZIONI.

ORE 14

- Il concetto di equazione. Principi di equivalenza.
- Risoluzione di equazioni di 1° e 2° grado.
- Equazioni binomie di grado superiore al secondo.
- Equazioni irrazionali.
- Richiami sulle disequazioni.
- Disequazioni di primo grado.
- Disequazioni di secondo grado.
- Disequazioni frazionarie.

❖ **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

in termini di:

Conoscenze:

Tutti gli allievi conoscono:

- le regole del calcolo letterale;
- le regole per la risoluzione di equazioni e disequazioni razionali numeriche di primo grado;
- le regole per la risoluzione di equazioni e disequazioni razionali numeriche di secondo grado.

Quasi tutti conoscono:

- le regole per la risoluzione di equazioni irrazionali e disequazioni frazionarie.

Competenze:

Quasi tutti gli allievi sanno:

- applicare le regole del calcolo letterale;
- risolvere equazioni e disequazioni razionali numeriche di primo grado.

La maggior parte degli allievi sa:

- risolvere equazioni e disequazioni razionali numeriche di secondo grado.
- risolvere semplici equazioni irrazionali e disequazioni frazionarie.

2. INTRODUZIONE ALL'ANALISI

ORE 26

- L'insieme $\mathbb{R}$. Intervalli limitati e illimitati. Intorno di un punto.
- Definizione di funzione reale di una variabile reale.
- Esempi di funzioni elementari: funzione lineare e funzione quadratica.
- Classificazione delle funzioni.
- Dominio di una funzione. Determinazione del dominio di funzioni razionali intere e fratte e di semplici funzioni irrazionali intere e fratte.
- Punti di intersezione con gli assi cartesiani
- Il segno di una funzione. Studio del segno di una funzione razionale. Studio del segno di una funzione irrazionale.
- Rappresentazione nel piano cartesiano del dominio, del segno e dei punti d'intersezione di una funzione.

❖ **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

in termini di:

Conoscenze:

Tutti gli allievi conoscono:

- il concetto di funzione;
- il concetto di dominio naturale di una funzione.
- dominio e grafico delle funzioni lineari e quadratica.

Competenze:

Quasi tutti gli allievi sanno:

- determinare se una funzione polinomiale è intera o fratta, e se una funzione irrazionale è intera o fratta;

La maggior parte degli allievi sa:

- determinare il dominio naturale di funzioni polinomiali intere e fratte, di funzioni irrazionali intere e fratte;
- determinare i punti di intersezione con gli assi di funzioni polinomiali intere e fratte, di semplici funzioni irrazionali intere e fratte;
- determinare lo studio del segno di una funzione polinomiale intera o fratta, di una funzione irrazionale intera o fratta;

3. LIMITI DI FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE

ORE 22

- Introduzione al concetto di limite.
- Le definizioni formale di limite: definizione generale di limite.
 - Prima definizione particolare: x_0 e l finiti.
 - Seconda definizione particolare: x_0 finito ed l infinito.
 - Terza definizione particolare: x_0 infinito ed l finito.
 - Quarta definizione particolare: x_0 ed l infiniti.
- Le funzioni continue e l'algebra dei limiti.
 - Regole di calcolo nel caso i due limiti siano finiti.
 - Regole di calcolo nel caso in cui uno dei limiti sia infinito.
- Forme di indecisione di funzioni algebriche.
 - Limiti di funzioni polinomiali.
 - Forme di indecisione del tipo ∞/∞ .
 - Forme di indecisione del tipo $0/0$.

N.B. Nelle definizioni di limite, per indicare gli intervalli, non è stato utilizzato il Valore Assoluto ma la notazione algebrica.

❖ **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

in termini di:

Conoscenze:

Tutti gli allievi conoscono:

- la definizione di intorno;
- il concetto di limite dato in maniera intuitiva;

Quasi tutti gli allievi conoscono:

- la definizione di limite (finito e infinito) di una funzione per x che tende ad un valore finito;
- la definizione di limite (finito e infinito) di una funzione per x che tende ad un valore infinito;

Competenze:

Tutti gli allievi sanno

- dedurre alcuni limiti dall'analisi del grafico di una funzione.

La maggior parte degli allievi sa:

- determinare limiti di funzioni continue che si presentano nella forma immediata, attraverso le operazioni sui limiti;
- determinare limiti che si presentano nella forma indeterminata $\frac{\infty}{\infty}$;

Alcuni allievi sanno:

- determinare limiti che si presentano nella forma indeterminata $\frac{0}{0}$;

4. CONTINUITA'

ORE 15

- Definizione di continuità di una funzione in un punto.
- Asintoti verticali, orizzontali e obliqui.
- Determinazione degli asintoti di una funzione razionale intera o fratta.

- Grafico probabile di una funzione

❖ **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

in termini di:

Conoscenze:

Tutti gli allievi conoscono:

- la definizione di funzione continua in un punto;

Quasi tutti gli allievi conoscono:

- la classificazione dei punti di discontinuità;

Competenze:

Tutti gli allievi sanno

- dedurre alcuni limiti dall'analisi del grafico di una funzione.

La maggior parte degli allievi sa:

- determinare gli asintoti verticali;
- determinare gli asintoti orizzontali;

Alcuni allievi sanno:

- determinare gli asintoti obliqui.

5. DERIVATA
ORE 8

- Definizione di derivata di una funzione in un punto.
- Derivate delle funzioni elementari (non trascendenti).
- Algebra delle derivate.
- Funzioni crescenti e decrescenti e criteri per l'analisi dei punti stazionari.

❖ **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

in termini di:

Conoscenze:

- Solo pochissimi allievi hanno intuito il concetto di derivata;
- Quasi tutti gli allievi conoscono le regole del calcolo della derivata di una funzione polinomiale intera.
- La maggior parte degli allievi conosce le regole del calcolo della derivata di una funzione polinomiale fratta.

Competenze:

- Quasi tutti gli allievi sanno calcolare la derivata di una funzione polinomiale intera.

Pochi allievi:

- determinano gli eventuali punti di massimo e di minimo di una funzione polinomiale intera.
- effettuano lo studio completo di una funzione polinomiale intera e fratta fino alla rappresentazione del grafico.

Vittorio Veneto,

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

II DOCENTE

prof Giuseppe Tusa

Visto: Il Dirigente Scolastico
Prof. Vincenzo Gioffré

	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 24 di 76
---	---	---

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2014 /2015

Prof.ssa. Boccato Lucia

Materia Lingua e civiltà inglese

Classe 5 Sez. Ge

- PROFILO FINALE DELLA CLASSE

Al termine dell'anno scolastico la classe risulta composta da 19 studenti (15 maschi, 4 femmine) in quanto uno si è ritirato in corso d'anno. Due studenti presentano disturbi specifici dell'apprendimento ed uno segue una programmazione differenziata.

Il clima educativo è stato sereno ed il comportamento degli alunni è stato sempre educato e formalmente corretto nonostante che per alcuni la frequenza non sia sempre stata regolare.

Solo un esiguo numero di studenti ha partecipato in maniera attiva e costruttiva alle lezioni. Ciò è probabilmente da ascrivere alle serie incertezze nelle conoscenze linguistiche di base e nelle abilità produttive evidenziate dalla maggioranza degli alunni.

Per una parte della classe lo studio e l'applicazione domestica sono stati sufficientemente costanti ed adeguati alle esigenze didattiche; l'altro gruppo, di maggiore consistenza, ha lavorato in modo più superficiale e/o alterno.

Posso affermare come lo studio sia stato, in generale, di tipo mnemonico e per lo più finalizzato alle verifiche per cui solo alcuni alunni sono in grado di operare collegamenti tra i diversi argomenti usando la lingua in modo sufficientemente appropriato. La maggioranza evidenzia ancora difficoltà nell'espressione orale e, specie nello scritto, un uso spesso scorretto delle nozioni linguistiche di base.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

X lezione frontale

X attività in piccoli gruppi

O attività di laboratorio

O recupero individualizzato (con esercizi-guida)

X ripasso in classe

O consigli per il recupero individuale (a casa)

O altro

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

O interrogazioni orali (n° medio) N°2

O test N°

O prove scritte N°8

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

LIBRI DI TESTO

Tite, Morris, EXCELLENT, Eli 2012.

Jenny Quintana, PET Result, Oxford, 2010 Testo usato come supporto e recupero delle abilità linguistiche di base.

PROGRAMMA SVOLTO

COMPETENZA	ABILITA'	CONTENUTI	Tempi
1 - Padroneggiare la lingua per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali	Saper parlare di: - <i>Health and sports</i> - <i>Homes and Lifestyles</i> - <i>Science and Technology</i> Saper descrivere immagini	Dal testo Pet Result Structures <i>The Present perfect</i> <i>The Present Perfect with for and since</i> <i>The Past Perfect</i> <i>The passive</i> <i>Agreeing and disagreeing</i> <i>Sentence building</i>	30 ore
2 - Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.	- Saper presentare la località in cui si è svolto lo stage descrivendola brevemente - Saper presentare la struttura ristorativa(ristorante/bar) e le proprie mansioni - Saper descrivere lo staff ristorante/bar - Saper parlare della propria esperienza di tirocinio - essere in grado di esprimersi per iscritto e oralmente usando correttamente le strutture studiate - saper esprimere opinioni	<i>Simple Past</i> <i>Passive (Simple present, Simple Past)</i> <i>Comparatives and superlatives</i> <i>Prepositions of time and place</i> <i>Describing places, roles and typical dishes</i> <i>Expressing personal opinions</i>	5 ore
3 - Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento	Saper parlare: - del vino - della storia della birra, conoscerne gli ingredienti e le caratteristiche organolettiche - delle caratteristiche di alcuni distillati	Dal testo Excellent e da appunti forniti dall'insegnante <i>Types of bar pag.168</i> <i>Understanding and serving wine pag. 172, 173</i> <i>Wine appellation pag 174 (solo definizione del 1° paragrafo)</i> <i>Beer pag. 176, 177 e fotocopia</i> <i>Spirits pag 178, 179 e fotocopia</i> <i>Cocktails pag 180</i>	14 ore
4 - Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Fornire alcune informazioni in merito a <i>vini e distillati</i> locali	Da appunti forniti dall'insegnante <i>Torchiato di Fregona (fotocopia)</i> <i>Grappa (vedi fotocopia di spirits)</i>	3 ore
5 - Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	- Conoscere i principali tipi di batteri e le diverse forme di contaminazione - Conoscere, a grandi linee, il sistema HACCP - Conoscere e saper relazionare sui metodi di conservazione dei cibi, con particolare riferimento ai metodi fisici, chimici e biologici.	Dal testo Excellent e da appunti forniti dall'insegnante <i>Bacteria (fotocopia)</i> <i>Different types of contaminations (appunti forniti dall'insegnante)</i> <i>Definizione ed alcuni cenni su HACCP (fotocopia)</i> <i>Food preservation</i> - <i>Physical methods pag.84,85</i> - <i>Chemical methods pag. 86</i> - <i>Physico-chemical and biological methods pag.87</i>	14 ore
9 - Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	- Saper presentare i vari tipi di nutrienti - Saper presentare i principali tipi di diete - Saper presentare le intolleranze e le allergie alimentari - Conoscere gli organismi biologici e quelli geneticamente modificati	Dal testo Excellent <i>The eatwell plate pag.138, 139</i> <i>The Mediterranean diet pag.144, 145</i> <i>Alternative diets: Macrobiotics and vegetarianism pag.148</i> <i>Food intolerances and allergies pag.146</i> <i>Organic food and GMOs pag.142(cenni)</i>	13 ore

Vittorio Veneto, 4/5/2015

II DOCENTE

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

Prof. Lucia Boccato

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 26 di 2
---	---	--

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2014 /2015

Prof.ssa M.A. Cattaruzza Capo

Materia: FRANCESE

Classe 5[^] Sez. Ge

PROFILO FINALE DELLA CLASSE

La classe è composta da 19 allievi, di cui una segue una programmazione differenziata, tutti gli allievi provengono dalla 4Ge, salvo un ragazzo che ripete.

Un allievo ha di fatto smesso di frequentare durante il primo trimestre

La classe ha seguito non sempre regolarmente e a tutt'oggi presenta un caso di insufficienza e alcuni di incertezza.

Sono presenti alcuni buoni elementi che hanno seguito proficuamente il programma proposto.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

- x lezione frontale
- x attività in piccoli gruppi/cooperative learning
- x ripasso in classe
- x consigli per il recupero individuale

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

- | | |
|-----------------------------------|------|
| O interrogazioni orali (n° medio) | N° 3 |
| O test | N° 1 |
| O prove scritte | N° 5 |

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

MODULO 1	PRESENTAZIONE DI UNA STRUTTURA RISTORATIVA L'ESPERIENZA DI STAGE	Tempo: 15h
-----------------	---	-------------------

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

La maggioranza degli allievi ha raggiunto almeno a livello base i seguenti obiettivi:

- Conosce e descrive le caratteristiche del locale ove l'allievo ha fatto il proprio stage.
- Descrive l'esperienza relativa all'ambito professionale, parla di queste esperienze al presente, passato e futuro
- Fa ipotesi al futuro e esprime opinioni personali su ciò che fa in cucina.
- Descrive una brigata di cucina e descrive i locali cucina e l'attrezzatura.
- Espone sintetizzando i dati per iscritto e all'orale.

CONOSCENZE COMPETENZE E ABILITA'

- La tipologia di locale della ristorazione dove ha effettuato lo stage

MODULO 2	ABITUDINI ALIMENTARI E CULTURA GASTRONOMICA	Tempo: 32h
-----------------	--	-------------------

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

La maggioranza degli allievi ha raggiunto almeno a livello base i seguenti obiettivi:

- Comprende testi articolati.
- Sintetizza i dati raccolti.
- Espone per iscritto e all'orale i dati.

CONOSCENZE COMPETENZE E ABILITA'	TESTI
• Un regime alimentare equilibrato: i principi generali della dietetica • I disturbi alimentari / TCA • Cucina internazionale	<i>Module 2 e fotocopie fornite dall'insegnante</i> <i>Fotocopie fornite dall'insegnante</i> <i>Fotocopie fornite dall'insegnante</i> <i>Module 3</i>

MODULO 3	STRUTTURE	Tempo: 23h
-----------------	------------------	-------------------

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

La maggioranza degli allievi ha raggiunto almeno a livello base i seguenti obiettivi:

- Conosce e riutilizza in modo autonomo le strutture morfo-sintattiche.

CONOSCENZE	TESTI
• Adjectifs/pronoms démonstratifs • Articles partitifs • La formation du féminin/pluriel des adjectifs • Les pronoms personnels complément (COD/COI et toniques) • En/y • Les gallicismes • L'accord du participe passé • L'hypothèse (imparfait – conditionnel) • Le présent, le passé composé, l'imparfait, le conditionnel, le futur des verbes des 3 groupes, employés le plus fréquemment	Fotocopie fornite dall'insegnante (alcune strutture sono state semplicemente "riviste", altre trattate ex novo)

Testo adottato: A. De Carlo, Profession Oenogastronomie Hoepli

Vittorio Veneto 13 Maggio 2015

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

II DOCENTE

Prof. M.A. Cattaruzza Capo

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. G

2) 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. Alcuni alunni erano invece distratti e poco concentrati. 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
- ☐ recupero individualizzato (con esercizi-guida)
- X ripasso in classe
- ☐ consigli per il recupero individuale (a casa)
- ☐ altro

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

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

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

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

N° incontri con i genitori: ☐ scarso ☒ sufficiente ☐ elevato

PROGRAMMA SVOLTO

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

Vittorio Veneto, 14/05/2015

II DOCENTE

Prof. Fornasier Giorgio

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

Visto: Il Dirigente Scolastico

Prof. Vincenzo Giofrè

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

Prof. GAZZOLA OSCAR
Classe 5[^] Sez. Ge

Materia : SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

1) PROFILO FINALE DELLA CLASSE

La classe 5[^]Ge è composta da 19 studenti, 15 maschi e 4 femmine. Un'alunna con programmazione differenziata ha svolto il programma regolarmente. 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 e per qualcuno sufficienti. Sono stati somministrati verifiche scritte, test e prove motorie e ne è emerso complessivamente un livello 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°
- ☐ test N° 7
- ☐ prove scritte N° 5
- ☐ 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

Aletica leggera

tecnica e regolamento relativo a alcune

discipline (corse,salti,lanci)

(10h)

-modulo n° 3

Corpo libero, grandi e
piccoli attrezzi

progressione di ginnastica a corpo

libero, con e senza attrezzi, con e senza carico

conoscendo le principali norme di sicurezza da
adottare durante le esercitazioni.

Esercizi propedeutici e di riporto con piccoli attrezzi.

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

Percorsi attrezzati tipo Circuit-Training con uso di panche, spalliere,

scale,

ecc. per la coordinazione e la destrezza.

(12h)

-modulo n° 4

Preacrobatica,
volteggi e passaggi

combinazioni dei principali quattro

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

(5h)

-modulo n° 5

Attività in ambiente
naturale

conoscenza e apprezzamento dell'ambiente circostante

con adattamenti ad ogni tipo di percorso

(4h)

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

FORME DI VERIFICA

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

-osservazione sistematica delle attività svolte

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

Vittorio Veneto, 13 MAGGIO 2015

II DOCENTE

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

Prof. Gazzola Oscar

Visto: Il Dirigente Scolastico

Prof. Vincenzo Giofrè

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2014/2015

Prof.ssa Mesirca Eleonora Materia **Scienza e Cultura dell'Alimentazione**

Classe 5^a Sez. **G/Enogastronomia**

3) PROFILO FINALE DELLA CLASSE

La classe, composta da 19 allievi, ha avuto un comportamento sostanzialmente corretto. Una allieva si avvale del sostegno, seguendo una programmazione differenziata, un altro è ripetente ed un altro ancora si è ritirato nel corso del primo trimestre. Per quanto riguarda il programma svolto, dopo un consolidamento delle competenze acquisite in quarta, si è dedicata la prima parte dell'anno scolastico alla trattazione della dietologia come da programma allegato; le ore disponibili hanno subito una decurtazione a causa di attività e festività che hanno coinciso con l'orario delle lezioni. L'impegno è stato costante per un gruppo ristretto di alunni, accettabile per la maggior parte della classe, non adeguato per tre elementi. Le valutazioni del profitto hanno portato a risultati altalenanti a seconda dell'impegno profuso nello studio: questo è probabilmente dovuto all'inadeguatezza dell'impegno domestico, allo studio discontinuo, spesso finalizzato ad un momento di verifica programmato e in alcuni casi a carenze di base nella preparazione generale (difficoltà nell'uso di terminologia specifica e frammentarietà nell'esposizione). Per un gruppo più ristretto (sei o sette allievi) i risultati sono stati confortanti anche quando si è trattato di dimostrare capacità di rielaborazione personale dei contenuti (interrogazioni orali o testi argomentativi). Il rendimento medio è sufficiente, in alcuni casi buono o più che buono; permangono insufficienze che non è stato possibile recuperare nel secondo periodo. Al termine dell'anno tre allievi evidenziano una preparazione di base fragile e lacunosa, dimostrando un apprendimento puramente mnemonico dei contenuti, difficoltà nell'effettuare adeguati collegamenti tra le informazioni, nell'individuare relazioni causa-effetto e nel discutere in modo appropriato gli argomenti proposti. La frequenza non è stata assidua da parte di tutti.

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° 2
- ☐ 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

Modulo 1. Alimentazione equilibrata e LARN	
Contenuti- Nuclei tematici	Competenze acquisite
U.D. 05 Bioenergetica - Il metabolismo:anabolismo e catabolismo - L'energia degli alimenti - Il dispendio energetico:calorimetria diretta e indiretta - Il fabbisogno energetico - Il metabolismo basale e metodi per la determinazione - Il costo energetico dell'attività fisica - La Termogenesi Indotta dalla Dieta - Il bilancio energetico - Valutazione dello stato nutrizionale(composizione corporea, tipo morfologico, IMC) LARN e dieta equilibrata - I vari fabbisogni e le Linee guida	L'allievo che ha raggiunto gli obiettivi minimi in tale modulo è in grado di: - comprendere che cos'è l'energia ed indicare i metodi di misura dell'energia. - calcolare i fabbisogni energetici dell'organismo. - valutare il peso teorico o desiderabile di una persona. - Leggere ed interpretare correttamente le tabelle LARN. - Costruire una dieta equilibrata secondo le indicazioni LARN e delle linee guida.
Totale ore svolte: 15	

Modulo 2. La dieta nelle varie condizioni fisiologiche	
Contenuti- Nuclei tematici	Competenze acquisite
UD 06 La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche - nell'età evolutiva - nell'età adulta - nella terza età - in gravidanza - nella nutrice Tipologie dietetiche - dieta mediterranea, dieta vegetariana	L'allievo che ha raggiunto gli obiettivi minimi in tale modulo è in grado di: - essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico, - applicare i criteri che sono alla base di una corretta alimentazione per l'elaborazione di una dieta finalizzata a persone sane per fasce d'età e nelle diverse condizioni fisiologiche. Elencare i punti di forza e di debolezza delle varie tipologie dietetiche.
Totale ore svolte: 12	

Modulo 3. La dieta in condizioni patologiche	
Contenuti- Nuclei tematici	Competenze acquisite
UD 07. La dieta nelle malattie cardiovascolari - dieta e malattie cardiovascolari: ipertensione, aterosclerosi, iperlipidemie. La dieta nelle malattie del metabolismo - diabete, obesità, iperuricemia e gotta Alimentazione, cancerogenesi, disturbi del comportamento alimentare - alimentazione e rischio tumorale - anoressia e bulimia(per sommi capi) Allergie e intolleranze - differenza tra allergia e intolleranza e loro meccanismo d'azione - principali fonti di allergie alimentari (allergeni) - intolleranza al lattosio e celiachia	L'allievo che ha raggiunto gli obiettivi minimi in tale modulo è in grado di: - riferire sugli argomenti studiati in modo chiaro dimostrando di aver acquisito anche il linguaggio specifico della disciplina; - dimostrare il ruolo che una sana alimentazione nella prevenzione delle malattie da eccessi alimentari tipici della società occidentale e sa correggere i più comuni errori nelle abitudini alimentari; - proporre, per alcune frequenti condizioni patologiche, i comportamenti dietetici che permettono di mantenere o ripristinare lo stato di salute.
Totale ore svolte: 20	

Modulo 4. Sicurezza alimentare e filiera produttiva	
Contenuti- Nuclei tematici	Competenze acquisite
UD 01 La sicurezza alimentare e la filiera nel sistema agroalimentare - tracciabilità e rintracciabilità, - pericolo e rischio Fattori tossici e contaminazione alimentare - agenti chimici responsabili della tossicità degli alimenti: fattori antinutrizionali, ammine biogene, micotossine, fitofarmaci, zoofarmaci, sostanze cedute dai contenitori, metalli pesanti,	L'allievo che ha raggiunto gli obiettivi minimi in tale modulo è in grado di: - riconoscere le diverse origini del rischio chimico associato al consumo di alimenti; - mettere in relazione l'agente contaminante con la relativa malattia; - definire il concetto di tossicità acuta e cronica - spiegare la relazione esistente tra diffusione delle tossinfezioni alimentari e bassi livelli di qualità igienica delle materie prime iniziali o

- Agricoltura biologica(cenni,partecipazione ad un convegno) -contaminazione fisica da radionuclidi. Contaminazione biologica degli alimenti -modalità di contaminazione - elementi base di microbiologia: caratteristiche fondamentali dei principali agenti biologici responsabili della contaminazione alimentare (prioni, virus, batteri, funghi, parassiti); -esempi di malattie di origine biologica trasmissibili mediante gli alimenti (BSE, epatite virale A e E, salmonellosi, intossicazione stafilococcica, botulismo,tossinfezione da Clostridium perfringens, listeriosi, intossicazione da aflatossine, teniasi e anisakidosi.	degli ambienti di lavoro o comportamenti non corretti tenuti dagli addetti alla manipolazione; -indicare possibili metodi di prevenzione delle contaminazioni.
	Totale ore svolte:25

Modulo 5. La prevenzione ed il controllo per la sicurezza alimentare	
Contenuti- Nuclei tematici	Competenze acquisite
UD 04 Controllo, qualità e sicurezza alimentare nell'ambito ristorativi - la sicurezza alimentare e la qualità totale di un alimento; - l' autocontrollo basato sui principi dell'HACCP: criteri di applicazione del metodo e determinazione ed identificazione dei pericoli biologici, chimici e fisici. - N.B Nello svolgimento del Modulo 4 si è fatto continuo riferimento all'applicazione del metodo HACCP	L'allievo che ha raggiunto gli obiettivi minimi in tale modulo è in grado di: -utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico, -mettere in atto comportamenti corretti, relativamente all'igiene personale, alla manipolazione degli alimenti e all'uso delle attrezzature, finalizzati a ridurre il rischio di contaminazione degli alimenti, con particolare riferimento alla contaminazione di origine biologica, -applicare il sistema di autocontrollo igienico HACCP, per lo meno per quanto riguarda l'individuazione dei pericoli e dei punti critici di controllo di alcuni semplici processi produttivi
	Totale ore svolte:5

Modulo 6. Nuovi prodotti alimentari e additivi	
Contenuti- Nuclei tematici	Competenze acquisite
UD 02 Additivi alimentari - Caratteristiche e DGA, - classificazione in base alla funzione, requisiti degli additivi, valutazione tossicità, -impiego e limiti di alcuni additivi comuni, -riflessioni sul rapporto: rischio/beneficio; UD 02 Nuovi alimenti e biotecnologie - alimenti alleggeriti,fortificati(per sommi capi) - alimenti funzionali(probiotici e prebiotici) - OGM e alimenti biologici	L'allievo che ha raggiunto gli obiettivi minimi in tale modulo è in grado di: - utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico - saper riconoscere il ruolo dei nuovi alimenti, -saper leggere una etichetta di nuovi prodotti alimentari e riconoscere il ruolo degli additivi.
	Totale ore svolte:8

Vittorio Veneto, 5 maggio 2015

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

II DOCENTE

Prof. Eleonora Mesirca

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 34 di 4
---	---	--

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2014 /2015

Prof. Tullio Marchi

Materia Enogastronomia settore cucina_I

Classe 5 Sez. _G

4) PROFILO FINALE DELLA CLASSE

Classe composta da 20 alunni: 16 maschi e 4 femmine; 2 sono i ripetenti. Presente all'interno 1 allieva che segue una programmazione differenziata. 2 gli allievi DSA che comunque non hanno mai utilizzato strumenti multimediali per lo svolgimento delle verifiche scritte. La maggior parte degli allievi proviene dalla ex 4^G.

I livelli di partenza risultavano abbastanza omogenei e nel complesso dimostravano un livello di preparazione mediamente discreto ad eccezione di qualche allievo. Nel corso dell'anno scolastico la classe ha partecipato alle lezioni con buona attenzione. Anche lo studio domestico è stato adeguato e abbastanza costante.

La classe in ogni modo può essere suddivisa in 2 gruppi:

Il primo gruppo è formato da allievi che hanno raggiunto una conoscenza discreta della materia grazie ad una buona partecipazione e costante impegno.

Il secondo gruppo è formato da allievi che hanno raggiunto buona parte degli obiettivi delle unità modulari. Hanno acquisito un sufficiente bagaglio di conoscenze anche se talvolta non adeguatamente approfondite.

In tutte le attività laboratoriali la classe ha dimostrato vivo interesse e partecipazione. Anche negli eventi e nelle visite tecniche tutto il gruppo ha partecipato attivamente e i risultati ottenuti sono stati buoni.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

X lezione frontale

X attività in piccoli gruppi/cooperative learning

X attività di laboratorio

O recupero individualizzato (con esercizi-guida)

X ripasso in classe

X consigli per il recupero individuale (a casa)

O altro

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

O interrogazioni orali (n° medio) N° 2

O test N°

O prove scritte N° 3

O prove pratiche N° 4

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

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

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

PROGRAMMA SVOLTO

❖ MERCATO ENOGASTRONOMICO ED EVOLUZIONE DELLE ABITUDINI ALIMENTARI H17

Evoluzione delle abitudini alimentari dal dopoguerra ai giorni nostri; tendenze attuali e scelte gastronomiche;

Cibo e religioni (cenni)

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

Organizzazione di eventi; il banqueting e le zone operative;

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

La fisiologia del gusto.

❖ I PRODOTTI ALIMENTARI H.15

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

I nuovi prodotti: bio, Ogm, dietetici.

I marchi di tutela e i PAT

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

❖ ACQUISTO E GESTIONE DELLE MERCI H.8

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

❖ L'AREA DI PRODUZIONE H.11

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

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

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

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

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

❖ ORGANIZZAZIONE PRODUTTIVA H.11

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

Sottogruppi e tecnica di assemblaggio.

Produzione per presenze costanti e non costanti.

I menu programmati.

Organizzazione delle risorse umane.

❖ IL MENU H.53

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

Food cost e determinazione del prezzo di vendita del piatto.

Menu management: menu planning, regole tecniche, menu engineering

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

❖ SICUREZZA IGIENICA E SICUREZZA SUL LUOGO DI LAVORO H.12

Il sistema Haccp e disposizioni legislative: regolamenti europei di riferimento; il Pacchetto Igiene;

Realizzazione di un piano di autocontrollo (cenni); i flussi di produzione e individuazione dei Ccp.

Programma di sanificazione nell'ambiente di lavoro.

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

Vittorio Veneto, 8 maggio 2015

Il DOCENTE Prof. Marchi Tullio

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

Visto: Il Dirigente Scolastico

Prof. Vincenzo Giofrè

15. TRACCE DELLE SIMULAZIONI E GRIGLIE DI VALUTAZIONE

Prima prova scritta

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 quotidiano *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 insinui 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

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

DOC. 1



DOC. 2

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

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

Wikipedia, l'enciclopedia libera

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

Il Protocollo di Milano

DOC. 4 L'esposizione universale nasce a Londra nel 1851 come espressione matura dell'economia 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 variegate e complesse che coinvolgono l'identità politico-giuridica del soggetto, le modalità della sua partecipazione politica, l'intero corredo dei suoi diritti e dei suoi doveri»

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

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

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

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

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

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

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

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

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

DOC. 7 Danilo Zolo. Cittadinanza universale e paure locali

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

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

TIPOLOGIA B. AMBITO TECNICO - SCIENTIFICO

ARGOMENTO: L'aria

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

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

Doc. 2 Torino mantiene saldamente la prima posizione e si conferma la città più 'eco-mobilità' 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 _____

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 L170/2010 (ammessi errori di tipo a/e, a/o; di punteggiatura, di ortografia, segmentazioni illegali)	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 - ARTICOLO DI GIORNALE</i>			
INDICATORI	LIVELLI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO in 15esimi	DESCRIPTORI
CAPACITA' DI RISPETTARE LE CONSEGNE IN ORDINE A: - destinazione editoriale - titolo - spazio	insufficiente sufficiente buono/ottimo	1 2 3	- Non / rispetta solo in parte le richieste della consegna - rispetta le richieste della consegna in modo schematico - rispetta le richieste della consegna in modo organico e coerente con la situazione ipotizzata
CAPACITA' DI UTILIZZARE I MATERIALI A DISPOSIZIONE	insufficiente sufficiente discreto buono/ottimo	1 2 3 4	- utilizza parzialmente i materiali/propone contenuti poco adeguati - utilizza e analizza sufficientemente i materiali/presenta contenuti semplici - utilizza e analizza discretamente i materiali e li confronta con le proprie opinioni - utilizza, analizza, interpreta e confronta i materiali con le proprie opinioni con padronanza
PADRONANZA DELLA LINGUA, CAPACITA' ESPRESSIVE, ORGANIZZAZIONE DEL TESTO	Scarso insufficiente sufficiente buono/ottimo	1 2 3 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	Scarso Insufficiente Sufficiente Buono/Ottimo	1 2 3 4	- organizza il testo in modo frammentario, incompleto - rielabora l'argomento in modo parziale - rielabora / argomenta in modo schematico - rielabora e argomenta con sicurezza/creatività ed interpretazioni personali
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 - ARTICOLO DI GIORNALE</i>			
INDICATORI	LIVELLI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO in 15esimi	DESCRIPTORI
CAPACITA' DI RISPETTARE LE CONSEGNE IN ORDINE A: - destinazione editoriale – titolo - spazio	insufficiente sufficiente buono/ottimo	1 2 3	- Non / rispetta solo in parte le richieste della consegna - rispetta le richieste della consegna in modo schematico - rispetta le richieste della consegna in modo organico e coerente con la situazione ipotizzata
CAPACITA' DI UTILIZZARE I MATERIALI A DISPOSIZIONE	insufficiente sufficiente discreto buono/ottimo	1 2 3 4	- utilizza parzialmente i materiali/propone contenuti poco adeguati - utilizza e analizza sufficientemente i materiali/presenta contenuti semplici - utilizza e analizza discretamente i materiali e li confronta con le proprie opinioni - utilizza, analizza, interpreta e confronta i materiali con le proprie opinioni con padronanza
PADRONANZA DELLA LINGUA, CAPACITA' ESPRESSIVE, ORGANIZZAZIONE DEL TESTO L170/2010 (ammessi errori di tipo a/e, a/o; di punteggiatura, di ortografia, segmentazioni illegali)	Scarso insufficiente sufficiente buono/ottimo	1 2 3 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	Scarso Insufficiente Sufficiente Buono/Ottimo	1 2 3 4	- organizza il testo in modo frammentario, incompleto - rielabora l'argomento in modo parziale - rielabora / argomenta in modo schematico - rielabora e argomenta con sicurezza/creatività ed interpretazioni personali
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> TIPOLOGIA B - SAGGIO BREVE			
INDICATORI	LIVELLI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO in 15esimi	DESCRIPTORI
CAPACITA' DI RISPETTARE LE CONSEGNE IN ORDINE A: – titolo – spazio	insufficiente Sufficiente buono	1 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	– non utilizza 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 2 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 _____

<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 3 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 L170/2010 (ammessi errori di tipo a/e, a/o; di punteggiatura, di ortografia, segmentazioni illegali)	Scarso insufficiente sufficiente buono/ottimo	1 2 3 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 2 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 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 L170/2010 (ammessi errori di tipo a/e, a/o; di punteggiatura, di ortografia, segmentazioni illegali)	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	DESCRIPTORI
CONOSCENZA ARGOMENTI	scarso	1	- non aderente alla traccia
	insufficiente	2	- compresa la traccia, ma limitata conoscenza argomento
	sufficiente	3	- 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	3	- 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	2	- 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	2	- 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	DESCRIPTORI
CONOSCENZA ARGOMENTI	scarso	1	- non aderente alla traccia
	insufficiente	2	- compresa la traccia, ma limitata conoscenza argomento
	sufficiente	3	- 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	3	- 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	2	- rielabora in modo semplice
	buono/ottimo	3	- rielabora in modo discreto con valide interpretazioni
PADRONANZA DELLA LINGUA, CAPACITA' ESPRESSIVE L170/2010 (ammessi errori di tipo a/e, a/o; di punteggiatura, di ortografia, segmentazioni illegali)	insufficiente	1	- esposizione scorretta anche se comprensibile
	sufficiente	2	- 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 nutritive, 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 aminoacidi 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)**

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		

Griglia di correzione seconda prova- Scienze e cultura alimentazione

Allieva/o ; Classe ; Data

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

INDICATORI	PUNTI	Parte I (tot. Punti 9)	PUNTI	Quesito n. (tot. Punti 3)	Quesito n. (tot. Punti 3)
CONOSCENZE					
Completa e corretta.	3		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		

Griglia di correzione seconda prova- Scienze e cultura dell'alimentazione

Allieva/o ; Classe ; Data

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. L170/2010 (ammessi errori di tipo a/e, a/o; di punteggiatura, di ortografia, segmentazioni illegali)					
Rigorosa e appropriata.	3		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		

- 1) SPIEGA COS'E' UN BUSINESS PLAN E ILLUSTRATE LE FASI IN CUI SI ARTICOLA

- 2) COSA SI INTENDE PER WEB MARKETING E IN COSA CONSISTONO LA PUBBLICITA' BANNER E LA PUBBLICITA' VIDEO-BANNER?

- 3) SPIEGA QUALI SONO I COMPITI E LE RESPONSABILITA' DEL DATORE DI LAVORO NELLA GESTIONE DELLA SICUREZZA

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

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

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

I. P. S. S. A. R. "A. BELTRAME" DI VITTORIO VENETO

anno scolastico 2014/2015

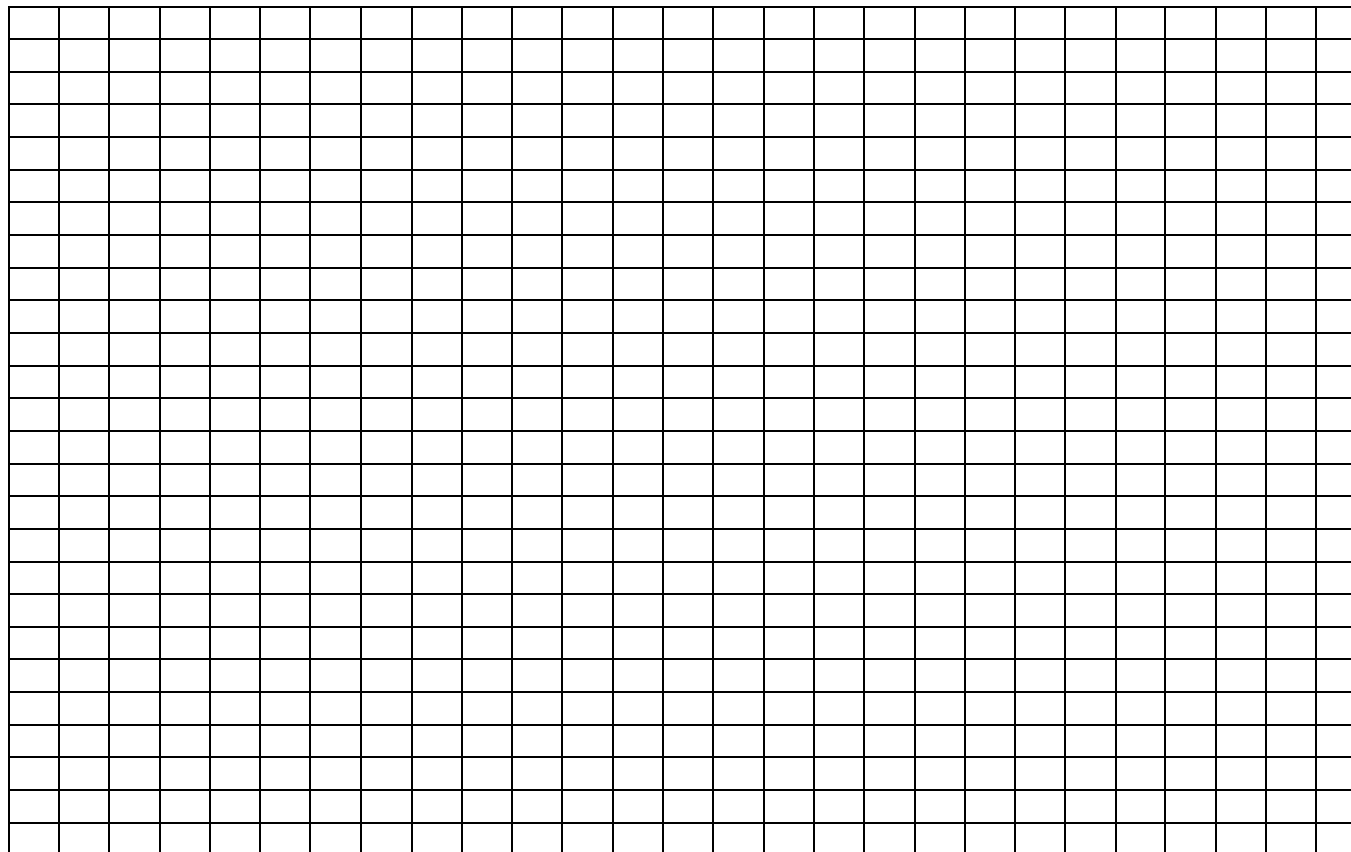
SIMULAZIONE TERZA PROVA D'ESAME DI STATO MATEMATICA

CANDIDATO: _____

CLASSE: 5 G

1. Data la funzione: $y = \sqrt{\frac{x^2 - 4}{x^2 - x - 6}}$ determina il dominio, il segno della funzione e rappresenta i risultati in un piano cartesiano.

PIANO CARTESIANO



2. Calcola il valore dei limiti significativi per lo studio della funzione: $y = \frac{3x^2 - 4x + 1}{x - 3}$ e scrivi le equazioni degli eventuali asintoti.

Calcola i seguenti limiti di forma indeterminata $\frac{\infty}{\infty}$ e $\frac{0}{0}$:

$$\lim_{x \rightarrow \infty} \frac{3x^2 - 5x + 2}{5x^2 + 7x - 1}; \quad \lim_{x \rightarrow \infty} \frac{x^3 + 7}{2x^4 + 3x - 2}; \quad \lim_{x \rightarrow \infty} \frac{2x^3 - 3x + 5}{4x^2 - 1}; \quad \lim_{x \rightarrow -5} \frac{x^2 + 3x - 10}{x^2 + 6x + 5}; \quad \lim_{x \rightarrow 2} \frac{x^2 - 4}{x - 2}.$$

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

Name: _____ **Class:** _____

ANSWER THE FOLLOWING QUESTIONS:

1. Outline the main characteristics of Torchiato di Fregona (grape, growing area, production method and food matching).

2. What are the most important physical methods for food preservation? Give details.

3. Think about your internship. What was the restaurant like? What were your duties there? Express your opinion on the experience.

____/15

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 _____

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	4
	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	4
	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	2
	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

Per gli alunni con DSA va tenuto in considerazione il piano didattico formativo personalizzato (legge 170/2010); le griglie di valutazione potranno essere adattate al profilo di apprendimento di ogni singolo alunno.

VALUTAZIONE STUDENTI DSA

La prima, la seconda e la terza prova possono essere svolte con i seguenti supporti a giudizio della commissione d'esame:

- ☐ tempi più lunghi per lo svolgimento delle prove scritte;
☐ utilizzo degli strumenti compensativi (uso di mappe o tabelle, sia per gli scritti sia per gli orali);
☐ utilizzo dotazione informatica in conformità con il PDFP

La Commissione

Il Presidente _____

DATA _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO

CANDIDATO _____ **CLASSE** _____ **COMMISSIONE** _____

	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE		INSUFFICIENTE		SUFFICIENTE		DISCRETO-BUONO		OTTIMO			
ACQUISIZIONE DELLE CONOSCENZE (max 10 punti)	Non possiede conoscenze	1	Possiede solo alcune conoscenze essenziali	4	Possiede le conoscenze disciplinari essenziali	7	Possiede conoscenze complete e precise	8	Possiede conoscenze organiche e sistemate in precisi quadri di riferimento	10		
	Possiede conoscenze frammentarie	2					Possiede conoscenze complete, precise e dettagliate	9				
	Possiede solo conoscenze superficiali	3	Possiede conoscenze incomplete	5								
			Possiede conoscenze settoriali	6								
PADRONANZA DELLA LINGUA E DEI LINGUAGGI SPECIFICI (max 9 punti)	Non riesce ad esprimersi	1	Si esprime poco chiaramente e in forma inappropriata	4	Si esprime correttamente ma non sempre con chiarezza e coerenza	6	Si esprime correttamente e chiaramente	7	Si esprime con padronanza terminologica e sicurezza espositiva	9		
	Si esprime con difficoltà e confusamente	2	Si esprime in forma comprensibile ma poco curata	5			Si esprime con correttezza, fluidità e coerenza	8				
	Si esprime stentatamente e scorrettamente	3										
ORGANICITÀ D'ARGOMENTAZIONE (max 8 punti)	Non comprende la/le richiesta/e	1	Tratta l'/gli argomento/i in modo poco pertinente e poco appropriato	3	Tratta l'/gli argomento/i in modo pertinente ed appropriato, seppur con qualche aiuto	5	Tratta l'/gli argomento/i in modo pertinente ed autonomo	6	Opera collegamenti e riferimenti fra discipline	8		
			Comprende solo parzialmente la/le richiesta/e e non riesce ad argomentare	2								Tratta l'/gli argomento/i con alcune incertezze e con qualche imprecisione
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 _____

LABORATORIO DI UNITA' INTERDISCIPLINARE PER LA CLASSE 5[^] Ge

2014/2015

PROJECT WORK

**Progetto di un'attività ristorativa tra innovazione e
tradizione veneta friulana nazionale ed internazionale**

Progetto e materiale curato da: tutto il Consiglio di Classe della 5[^]G
Materiale destinato alla circolazione interna per usi esclusivamente didattici.
Il presente documento e le parti ad esso allegate non possono essere riprodotti senza
l'autorizzazione scritta dell'Autore.

Presentazione Project Work	
Fascicolo contiene: 5 schede	
UDA	n. 1
La consegna agli studenti	n. 2
Piano di lavoro	n. 3
Schema della relazione personale dello studente	n. 4
Griglie di valutazione dell'UDA	n. 5

PRESENTAZIONE

LABORATORIO DI UNITA' INTERDISCIPLINARE PER LA CLASSE 5^A Ge

2014/2015

Il progetto, rivolto agli studenti della classe 5, sezioni Ge, settore ristorazione dell'Istituto Professionale "Alfredo Beltrame", nasce prendendo spunto dai contenuti propri della riforma della scuola superiore.

Infatti lo studente al termine del corso di studi quinquennale deve possedere conoscenze e abilità generali nel campo della letteratura, storia, lingue straniere, matematica, della normativa civilistica e fiscale, dei sistemi e processi aziendali (organizzazione, pianificazione, programmazione, amministrazione, finanza e controllo) e degli strumenti di marketing integrate e volte all'implementazione di quelle acquisite nel campo professionalizzante della ristorazione e dell'alimentazione.

Al termine del biennio di specializzazione (4° e 5° anno) lo studente dell'Istituto, dopo un impegnativo percorso di alternanza scuola – lavoro, oltre ad avere completato il processo di integrazione e implementazione delle conoscenze e delle abilità acquisite in ambito scolastico deve essere in grado di esprimere il conseguente livello di competenze professionali raggiunte.

In questa ottica lo scopo del laboratorio e quello di fare un progetto che ponga lo studente di fronte alla necessità di dare una soluzione autonoma a un problema, professionalizzante e complesso, del mondo del lavoro.

Vengono introdotte didattiche particolari sia a livello di insegnamento sia a livello di apprendimento per fornire allo studente gli strumenti idonei per sapersi destreggiare con flessibilità, professionalità per rispondere al problema con soluzioni in piena autonomia.

Il laboratorio coinvolge tutte le materie, di cultura generale e professionalizzanti, operatori del settore, in chiave integrata e volta all'implementazione di strumenti per risolvere problemi complessi professionalizzanti.

Lo studente, partendo dal problema posto, attraverso le conoscenze e abilità apprese nel percorso curricolare, le esperienze lavorative maturate, potrà esprimere competenze fornendo una soluzione personale.

Il progetto coinvolgerà tutti gli studenti della classe 5^A Ge e cercherà di valorizzare le conoscenze e le competenze raggiunte dagli stessi nel corso di studi affrontato.

Inoltre il progetto avrà necessariamente anche una ricaduta per l'esame di stato risultando un utile strumento per l'elaborazione e la stesura della relazione che sarà esposta nella prova orale.

Vittorio Veneto, Gennaio 2015

I docenti

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

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	Project Work di un'attività ristorativa tra innovazione e tradizione
Prodotti	La progettazione di un'attività ristorativa collocata nel territorio veneto, friulano, nazionale, internazionale, ma aperta alle proposte internazionali ed alle suggestioni della cultura italiana.
Competenze mirate Comuni/cittadinanza professionali	Competenze mirate - Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico - alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistico, culturali e enogastronomiche del territorio - Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico - alberghiere Competenze di cittadinanza - Progettare - Agire in modo autonomo e responsabile
Abilità	Conoscenze
Utilizzare le conoscenze nella progettazione	Italiano e storia: - connessioni tra cucina e letteratura (D'Annunzio, il Futurismo, le altre avanguardie...) - connessioni tra cucina e la politica nei contesti studiati
Utilizzare le conoscenze nella progettazione	Diritto e tecniche amministrative: - fonti e impieghi - business plan, - pianificazione e programmazione, - analisi costi e ricavi e punto di equilibrio, - strategie di marketing
Utilizzare le conoscenze nella progettazione	Alimenti ed alimentazione: - Fabbisogni quali e quantitativi di nutrienti in una dieta equilibrata utilizzando come riferimento la dieta mediterranea e le linee guida per una sana alimentazione (es. conoscenze utili per definire i menù o abbinare gli ingredienti in un piatto e le diverse portate). - Indicazioni dietetiche specifiche destinate a clienti che soffrono di particolari patologie, quali celiachia, allergie alimentari, intolleranza al lattosio e diabete o che esprimono particolari richieste, quali i vegetariani (es. conoscenze utili per predisporre piatti particolari). - Qualità igienica, nutrizionale e organolettica delle materie prime in riferimento ai rischi di contaminazione chimica, fisica e biologica per definire i criteri di scelta dei fornitori (es. prodotti biologici, DOP, IGP,... o dotati di altre certificazione di prodotto o di filiera, prodotti OGM free, prodotti di stagione o a Km 0,.....). - Corrette prassi igieniche nella manipolazione, trasformazione e conservazione degli alimenti e predisposizione di un piano di autocontrollo tipo HACCP per ridurre i rischi di contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche.
Utilizzare le conoscenze nella progettazione	Laboratorio servizi ristorazione: - compilazione menu anche in rapporto alla clientela, - uso terminologia tecnica, - organizzazione del lavoro, - organizzazione delle risorse umane, - gestione impianti
Utilizzare le conoscenze nella progettazione	Lingue straniere: lessico del settore
Utenti destinatari	Il progetto, rivolto agli studenti della classe 5, sezioni Ge, settore ristorazione dell'Istituto Professionale "Alfredo Beltrame".
Prerequisiti	Le abilità e le conoscenze acquisite in tutti i corsi degli anni precedenti
Fase di applicazione	Lo sviluppo del progetto di lavoro prevede le seguenti fasi: - Individuazione dell'idea ristorativa - Sviluppo della proposta ristorativa - Verifica della compatibilità con la domanda e l'offerta di servizi ristorativi - Studio della fattibilità gestionale, economico e finanziaria del progetto
Tempi	Gennaio 2015 - Maggio 2015. Sono stati effettuati incontri con consulenti esterni attraverso dei master.
Esperienze attivate	Lezioni frontali Lavoro di gruppo in itinere Tutoraggio

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Metodologia	Metodologia didattica Le metodologie formative prevalentemente utilizzate sono così sintetizzabili: Lezioni frontali e attività d'aula con: - discussioni guidate, - esercitazioni guidate, - utilizzo di strumenti software Excel per la presentazione di aspetti rilevanti sotto il profilo metodologico e procedurale - riscontro del lavoro domestico Lavoro domestico: - applicazione di strumenti specialistici illustrati a lezione, - redazioni di elaborati di sintesi, - partecipazione a seminari professionalizzanti, Tutoraggio: - in aula, - nel lavoro domestico, via mail o con l'ausilio di altri strumenti informativi. Metodologie di lavoro Diverse in relazione all'insieme di conoscenze acquisite nei corsi di Italiano, Storia, Diritto e tecniche amministrative, Alimenti e Alimentazione, Laboratorio di ristorazione, Lingue straniere Lavoro in aula da svolgersi in forma prevalentemente individuale. Lavoro domestico con successivo monitoraggio e report delle attività svolte da ciascun alunno
Risorse umane interne esterne	La docenza è affidata a tutto il consiglio di classe Docenti esterni per l'attività seminariale. Non sono previsti costi per i docenti. I costi a carico dell'Istituto sono quelli di messa a disposizione della struttura.
Strumenti	Fonti informative 1. Libri di testo, 2. Biblioteca, 3. Verifica imprese similari, 4. Internet, 5. Seminari di specializzazione, 6. Possibilità di allargare il set delle fonti con sfruttamento di molteplici strumenti: visure camerali, eventuali banche dati locali, nazionali ed internazionali, siti internet, quotidiani e riviste specialistiche, informazioni di mercato, Ampia libertà nella selezione e nell'utilizzo delle fonti informative a disposizione. Altri strumenti Diversi in relazione all'insieme di conoscenze acquisite nei corsi di Italiano, Storia, Alimenti e alimentazione e Ristorazione, Laboratorio di ristorazione, Diritto e tecniche amministrative, Lingue straniere,
Valutazione	La valutazione avverrà sulla base dell'analisi del seguente materiale da predisporre: - relazione tecnica sul prodotto offerto con stesura, anche in lingua straniera, del menù, - relazione sul mercato, piano di marketing, pianificazione e programmazione dell'attività, - relazione sugli aspetti giuridici e amministrativi dell'attività. Gli schemi di analisi da utilizzare sono quelli appresi nel corso dello svolgimento del programma scolastico, salve eventuali integrazioni o semplificazioni proposte nel corso delle lezioni. Forma e editing delle relazioni sono liberi, ma devono essere compatibili con l'esposizione orale.

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

CONSEGNA AGLI STUDENTI
Titolo UdA

Project Work di un'attività ristorativa tra innovazione e tradizione veneto friulana, nazionale ed internazionale

Cosa si chiede di fare

La progettazione di un'attività ristorativa collocata nel territorio veneto o friulano, nazionale e internazionale ma aperta alle proposte internazionali ed alle suggestioni della cultura italiana.

In che modo (singoli, gruppi..)

Lavoro individuale e/o di coppia

Quali prodotti

- Relazione tecnica sul prodotto offerto con stesura, anche in lingua straniera, del menù
- Relazione sul mercato, piano di marketing, programmazione e pianificazione dell'attività
- Relazione sugli aspetti giuridici e amministrativi dell'attività.

Gli schemi di analisi da utilizzare sono quelli appresi nel corso dello svolgimento del programma scolastico, salve eventuali integrazioni o semplificazioni proposte nel corso delle lezioni.

La forma e l'editing sono liberi, ma comunque compatibili con una presentazione orale.

Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)

Consolidare le abilità e le conoscenze generali e specialistiche acquisite - nell'ambito dei corsi di lettere, storia, lingue straniere, alimentazione, ristorazione, matematica, economia aziendale, diritto ed economia, lingue straniere – anche attraverso la loro fusione per la ricerca di soluzioni a problemi complessi dati in ambito professionale.

Applicare le abilità e le conoscenze generali e specialistiche acquisite - nell'ambito dei corsi di lettere, storia, lingue straniere, alimentazione, ristorazione, diritto e tecniche amministrative, lingue straniere – per la ricerca di una soluzione fattibile a un problema complesso professionalizzante quale quello in oggetto.

Acquisire esperienze di lavoro in team.

Tempi

Gennaio 2015 - Maggio 2015.

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

Docenti

Professionisti del settore

Biblioteca

Verifica imprese simili

Internet

Criteri di valutazione

Ogni docente valuterà per la propria parte secondo i criteri del dipartimento

Valutazione del lavoro complessivo mediante la Griglia di valutazione dell'U.d.A.

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

Capolavoro

SCHEDA	3	UDA. Project Work.	Piano di lavoro
---------------	----------	---------------------------	------------------------

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: Project Work su un'attività d'impresa enogastronomia tra innovazione e tradizione
Coordinatore: Prof. Tullio Marchi
Collaboratori : consiglio di classe

PIANO DI LAVORO UDA
SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi (in ore)	Valutazione
1	Presentazione del progetto			1	
2	Scelta dell'attività professionale (Alimenti, Enogastronomia settore cucina, Diritto)	Documenti Libro di testo Dispense ad hoc	Individuazione dell'attività ristorativa da sviluppare	2	
3	Pianificazione e programmazione dell'attività professionale (Alimenti, Enogastronomia settore cucina , Diritto)	Documenti Libro di testo Dispense ad hoc Seminari Internet ..	Progetto di sviluppo dell'attività ristorativa	13	Interrogazione orale
4	Simulazione dell'attività professionale progettata e ricerca della fattibilità (Alimenti, Enogastronomia, Diritto)	Documenti Libro di testo Codice Civile Dispense ad hoc Seminari Internet	Fattibilità del progetto	28	Interrogazione orale
5	Studio delle proposte gastronomiche con riferimento alla letteratura del '900 (Italiano)	Libro di testo Dispense fornite ad hoc Internet	Comprensione dei testi ed eventuale inserimento delle informazioni nel progetto	3	Verifica scritta
6	Traduzioni (Lingua:Inglese, Francese)	Libro di testo; Internet; Ipertesti e testi multimediali; Dizionario	Redazione in lingua inglese e/o francese di menù, brochure pubblicitarie, iniziative legate al marketing e alla definizione dell'immagine aziendale.	8	Interrogazione orale
7	Presentazione del progetto			4	Interrogazione orale Testo scritto con forma e editing come da consegna

PIANO DI LAVORO UDA
DIAGRAMMA DI GANTT

Fasi	Tempi (in ore)					
	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	
Presentazione del progetto (Lettere, Diritto, Enog.)	1					
Scelta dell'attività professionale (Alimenti, Enog., Diritto)	1	1				
Pianificazione e programmazione dell'attività professionale (Alimenti, Enog., Diritto)		2 Diritto 2 Enog. 1 Alimenti	2 Diritto 2 Enog. 2 Alimenti			
Simulazione dell'attività professionale progettata e ricerca della fattibilità (Alimenti, Diritto, Enog., ...)			2 Enog. 1 Alimenti 4 Diritto	4 Diritto 2 Enog. 1 Alimenti	4 Diritto 2 Enog. 1 Alimenti	
Studio delle proposte gastronomiche con riferimento alla letteratura del 900 (Italiano)		2	2			
Traduzioni (Lingue straniere alternative)				2H Inglese 2H Francese	2H Inglese 2H Francese	
Presentazione del progetto (Alimenti, Diritto, Enog., Italiano, ...)					4H Complessive	

SCHEMA	4	UDA. Project Work.	Schema della relazione personale dello studente
---------------	----------	---------------------------	--

RELAZIONE INDIVIDUALE
Descrivi il percorso generale dell'attività Indica come hai svolto il compito e cosa hai fatto Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento Cosa devi ancora imparare Come valuti il lavoro da te svolto Vedere griglia di valutazione dell'UDA (per i docenti)

SCHEDA	5	UDA. Project Work.	Griglie di valutazione dell'UDA
---------------	----------	---------------------------	--

Relazionale, affettiva e motivazionale

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

Sociale, Pratica

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
Sociale	Rispetto dei tempi	91-100	L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità.	
		76-90	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione, avvalendosi di una pianificazione.	
		61-75	Ha pianificato il lavoro, seppure con qualche discontinuità. Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace – se pur lento - il tempo a disposizione	
		< 60	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha disperso il tempo a disposizione, anche a causa di una debole pianificazione.	
	Cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine	91-100	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi , che porta a termine con notevole senso di responsabilità	
		76-90	Nel gruppo di lavoro è discretamente disponibile alla cooperazione, assume incarichi , e li porta a termine con un certo senso di responsabilità	
		61-75	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi con discontinuità	
		< 60	Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato	
Pratica	Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	91-100	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione	
		76-90	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione	
		61-75	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità	
		< 60	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato	
	Funzionalità	91-100	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità	
		76-90	Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena	
		61-75	Il prodotto presenta una funzionalità minima	
		< 60	Il prodotto presenta lacune che ne rendono incerta la funzionalità	

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

Della metacompetenza, del problem solving

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