

	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 80
---	--	--

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE 5Ls

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)
11. Esperienze didattico-culturali
12. Moduli pluridisciplinari - project work
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 BORTOLAS GIULIANA Segretario: prof.ssa DA GRAVA MARGHERITA

MATERIA DI INSEGNAMENTO	DOCENTE	ORE INSEGNAMENTO
ITALIANO	MOZZATO PAOLA	4
STORIA	MOZZATO PAOLA	2
MATEMATICA	SENZANI PAOLA	3
INGLESE	DA GRAVA MARGHERITA	3
TEDESCO / FRANCESE	CERO SABRINA / CATTARUZZA CAPO MARIA ANTONIETTA	3
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE STRUTTURE RICETTIVE	MICHIELIN RICCARDO	5
ENOGASTRONOMIA	MARCON ROBERTA	2
SALA E VANDITA	BORTOLAS GIULIANA	4
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	BRAVIN BARBARA	3
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	TONON VENERANDA	2
RELIGIONE CATTOLICA	FORNASIER GIORGIO	1

2. ELENCO CANDIDATI

	COGNOME E NOME
1	Bahri Nadia
2	Basei Valentina
3	Broccolo Christian
4	Burlina Simone
5	Centolanza Leonardo
6	Cherkaoui Souhail
7	Chies Nathalie
8	Ciobanu Sergiu
9	Da Re Daiana
10	De Carli Alex
11	Hammouch Soukaina
12	Lucchetta Giorgia
13	Merotto Elena
14	Pepe Mattia
15	Pizzinato Alice
16	Possamai Natascia
17	Salkicevic Medin
18	Zanardo Patricia

3. PROFILO PROFESSIONALE

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

Esso è in grado di:

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

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

- ✓ Nell'articolazione "**Servizi di sala e di vendita**", il diplomato è in grado di: svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici; controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

4. PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5^a Ls, composta da 18 studenti di cui 8 maschi e 10 femmine, si è costituita per scorrimento dalla classe 4^a Ls. Quattro sono gli alunni con cittadinanza straniera e due quelli con cittadinanza italiana ma almeno un genitore straniero; non sono presenti allievi con programmazione differenziata o per obiettivi minimi.

Nel triennio non è stata garantita la continuità didattica, né nel passaggio dalla classe 3^a alla 4^a né in quello dalla classe 4^a alla 5^a. Quest'anno sono stati riconfermati solo tre dei docenti dello scorso a.s. (per la precisione i docenti di: lingua tedesca, sala-vendita, scienze motorie).

Nella classe 3^a gli alunni, provenienti da quattro sezioni distinte, hanno faticato ad integrarsi tra loro. Nel corso del triennio, le esperienze professionali, caratterizzate anche dalla partecipazione ad eventi, e la realizzazione di un viaggio di studio a Praga della durata di quattro giorni, hanno pian piano favorito la coesione. Permangono tuttavia alcune situazioni di attrito. I rapporti fra studenti e insegnanti, talvolta poco corretti durante gli anni precedenti, sono diventati, ad eccezione di qualche intemperanza, più pacati nell'ultimo periodo.

La frequenza alle lezioni è stata sostanzialmente regolare per la maggior parte degli studenti, discontinua e caratterizzata da assenze e ritardi in occasione delle verifiche scritte ed orali per un gruppo più ristretto.

Alcuni alunni si sono distinti per l'impegno, evidenziando un approccio positivo con lo studio. La maggior parte tuttavia non è stata sorretta da un'adeguata motivazione. Per questo motivo, in alcuni periodi dell'anno, lo studio è stato settoriale, discontinuo e superficiale, finalizzato all'esito delle verifiche programmate più che al consolidamento degli apprendimenti.

Il profilo in uscita non è omogeneo in relazione alle conoscenze, alle abilità e alle competenze raggiunte. A fronte di un piccolo gruppo con valutazioni buone o più che buone, ne emerge un altro con risultati sufficienti e un altro ancora che presenta insufficienze in alcune materie. Tale disomogeneità è causata, come si è detto, da un diverso valore attribuito allo studio e quindi da una differente dedizione. Tuttavia, in alcuni casi, sono evidenti fragilità a livello espressivo, di rielaborazione personale, di collegamento e di astrazione.

Nel secondo periodo e verso la fine dell'anno scolastico sono stati attivati dei corsi di consolidamento in Scienza e Cultura dell'Alimentazione ed in Inglese e di recupero in Diritto e Tecnica Amministrativa, inoltre sono stati organizzati degli incontri propedeutici alla preparazione dell'Esame di Stato.

Da un punto di vista prettamente professionale, la maggior parte degli alunni, arricchiti anche da esperienze di tirocinio e lavorative presso imprese turistico/alberghiere e dalla partecipazione a varie manifestazioni gastronomiche ed incontri con esperti del settore e nella gestione del bar interno dell'Istituto ha acquisito discrete abilità e competenze operative. Gli studenti si sono sempre distinti per serietà e partecipazione durante le attività nelle varie strutture ristorative.

5. OBIETTIVI GENERALI COGNITIVI E SOCIO-AFFETTIVI RAGGIUNTI

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

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

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

OBIETTIVI COGNITIVI

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

OBIETTIVI SOCIO-AFFETTIVI RELATIVI ALLA “PARTECIPAZIONE”

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

OBIETTIVI SOCIO-AFFETTIVI RELATIVI “ALL’IMPEGNO”

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

OBIETTIVI SOCIO-AFFETTIVI RELATIVI AL “METODO DI LAVORO E STUDIO”

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

6. METODOLOGIA E STRUMENTI DIDATTICI

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

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

Segue un prospetto delle metodologie e strumenti adottati dai docenti.

	Italiano	Storia	Matematica	Inglese	Tedesco	Francese	Diritto e Tecn. Ammini. delle Strutture Ricettive	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Lab. di Enogastronomia - cucina	Lab. di Sala e vendita	Religione cattolica	Scienze motorie e sportive
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione partecipata	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lavoro di gruppo	X	X		X		X	X		X	X	X	X
Discussione guidata	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Laboratorio multimediale				X				X	X	X		
Palestra												X
Esercitazione in laboratorio									X	X		

7. VERIFICHE

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

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

	Italiano	Storia	Matematica	Inglese	Tedesco	Francese	Diritto e Tecn. Ammini. delle Strutture Ricettive	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Lab. di Enogastronomia - cucina	Lab. di sala e vendita	Religione cattolica	Scienze motorie e sportive
Verifiche orali	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Relazione scritta	X			X	X	X		X	X	X		
Prova strutturata	X	X	X	X	X	X	X			X		X
Quesiti a risposta singola/multipla/aperta	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
Analisi del testo (scritto)	X						X					
Testo argomentato	X							X				
Test motori												X
Verifiche pratiche di laboratorio									X	X		

8. CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

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

IMPEGNO (attenzione – partecipazione – interesse)

CAPACITA' ESPOSITIVA (chiarezza - coerenza – lessico)

ACQUISIZIONE CONTENUTI (conoscenza – comprensione)

ELABORAZIONE CONTENUTI (applicazione, analisi, sintesi, valutazione)

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

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

9. INTERVENTI DI RECUPERO E DI SOSTEGNO/CONSOLIDAMENTO

La scuola ha attivato:

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

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

	ATTIVITA' DI SOSTEGNO/ CONSOLIDAMENTO	RECUPERO AUTONOMO	RECUPERO IN ITINERE	CORSO DI RECUPERO ORARIO EXTRACURR.
ITALIANO		X	X	
STORIA		X	X	
MATEMATICA		X	X	
INGLESE	X	X	X	
TEDESCO/FRANCESE		T: X F: X	T: X	
DIRITTO e TECN. AMMINI. delle STRUT. RICETTIVE				X
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	X	X	X	
Lab. settore SALA - VENDITA				
Lab. settore ENOGASTRONOMIA - CUCINA			X	
SCEINZE MOTORIE E SPORTIVE				

10. ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO (ASL)

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

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

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

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

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

11. ESPERIENZE DIDATTICO-CULTURALI

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

PERIODO	ESPERIENZE DIDATTICO – CULTURALI – PROFESSIONALI
20.09.2013	Visita tecnica Coop – etichette alimentari e classificazione della birra
22.11.2013	Visita birrificio Bradipongo
10.12.2013	Evento Terra Madre day
30.01.2014	Progetto musica “Ragazzi all'opera” – organizzazione del convegno
31.01.2014	Evento buffet Lyons
28.02.2014	Visita tecnica presso Top Banqueting
11.03.2014	Incontro con esperto Maitre
15.03.2014	Buffet per evento Rossini
28.04.2014	Visita tecnica presso cantina Bellenda
11.04.2014	Buffet per Vittorio Film Festival + Pesce in Piazza
09.05.2014	Buffet per brindisi con i genitori
dal 19.05.2014 al 08.06.2014	Tirocinio in azienda
dal 15.09.2014 al 27.09.2014	Tirocinio in azienda
06.11.2014	Conferenza del prof. Gustavo Corni - l'anno di occupazione durante la Grande Guerra
21.11.2014	Convegno: alimentazione in salita
23.11.2014	Buffet Concerto presso Teatro Da Ponte
15.12.2014	Presentazione film – servizio alla manifestazione presso rist. Tre Panoce
23.01.2014	Spettacolo teatrale “Onorata Società. Vajont dopo Vajont”
28.01.2015	Mostra Aktion T4 - l'eutanasia durante il periodo nazista
30.01.2015	Servizio all'evento Lyons
02.02.2015	Project Work: Cibo e Colore: emozioni ed analisi sensoriale
06.02.2015	Project Work: Le tossinfezioni e le contaminazioni alimentari
09.02.2015	Visita professionale presso Cantina Cecchetto
20.02.2015	Project Work: Sicurezza sul luogo di lavoro
23.02.2015	Project Work: Costruzione di business plan
02.03.2015	Visita professionale presso Distilleria Bottega
03.03.2015	Project Work: Adempimenti amministrativi per l'avvio dell'attività ristorativa
04.03.2015	Incontro con esperto di catering e banqueting
06.03.2015	Project Work: Il marketing nella ristorazione
09.03.2015	Visita al Museo della Battaglia (solo 6 alunni)
09.03.2015	Project Work: La qualità nell'impresa ristorativa
09.03.2015	Incontro con esperto di catering e banqueting
16.03.2015	Incontro con esperto AIS - sommelier, gestione cantina/vendite
18-21/03/2015	Viaggio d'istruzione a Praga
23.03.2015	Incontro con esperto birra Theresianer
24.03.2015	Project Work: Concessione crediti
10.04.2015	Project Work: Le contaminazioni chimiche degli alimenti
21.04.2015	Convegno “Il biologico nella ristorazione”
22.04.2015	Convegno “Mille papaveri rossi...voci ed immagini sulla grande guerra”
23.04.2015	Convegno “Turismo 2.0, nuove dinamiche del viaggiatore digitale”
23.04.2015	6 studenti hanno accompagnato i partecipanti alla gara nazionale al museo della Battaglia di Ceneda
26.04.2015	Organizzazione e realizzazione di una visita guidata al Museo della Battaglia, solo 6 alunni.
09.05.15	Servizio – progetto “Donne all'opera”
dal 12.11.2014 al 7.05.2015	Servizio presso il Bar Blu interno dell'Istituto
11.05.15	Servizio – manifestazione Concorso gastronomico “Scatta il piatto della primavera del Prosecco Superiore”
25.05.15	Attività pratica in preparazione all'esame di Stato
08.06.15	Attività pratica in preparazione all'esame di Stato

12. MODULI PLURIDISCIPLINARI - PROJECT WORK

I docenti si sono confrontati su temi e interessi vari definendo il seguente project work e il seguente modulo connessi alla preparazione della terza prova e del colloquio:

LABORATORIO DI UNITA' INTERDISCIPLINARE PER LA CLASSE 5^a L sala-vendita 2014/2015

PROJECT WORK

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

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: 7 schede	
Il progetto di lavoro	n. 1
La consegna agli studenti	n. 2
Sunto piano di lavoro	n. 3
Classe ed elenco studenti	n. 4
Strumenti: master	n. 5
Schema della relazione personale dello studente	n. 6
Griglia di valutazione dell'UDA	n. 7

PRESENTAZIONE

PROGETTO DI LAVORO PROFESSIONALE PER LE CLASSI V°

2014/2015

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Vittorio Veneto, 8 ottobre 2014

I docenti

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

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

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Risorse umane interne esterne	Il progetto è sotto il tutoraggio dei docenti del consiglio di classe. L'attività scolastica è pertanto svolta dai docenti del corso e nello specifico da: Coordinatori: prof.ssa Bortolas G., prof. Michielin R., prof.ssa Mozzato P. Partecipanti: prof.ssa Marcon R., prof.ssa Bravin B., prof.ssa Da Grava M., prof.ssa Senzani A., prof.ssa Cero S., prof.ssa Cattaruzza Capo Maria Antonietta, prof. Fornasier G., prof.ssa Tonon V. La docenza per le attività di master, visite e work shop, seminari, relazioni è normalmente affidata a docenti esterni dotati delle competenze richieste.
Fonti informative utilizzabili	1. Libri di testo 2. Biblioteca 3. Internet 4. Materiali del master, dei seminari, Possibilità di allargare il set delle fonti con sfruttamento di molteplici strumenti: visure camerali, eventuali banche dati locali, nazionali ed internazionali, siti internet, quotidiani e riviste specialistiche, informazioni di mercato, ... Ampia libertà nella selezione e nell'utilizzo delle fonti informative a disposizione.
Valutazione	I singoli docenti partecipanti al progetto potranno dare una valutazione al prodotto di ogni singolo allievo secondo i criteri di seguito indicati. Forma e editing dei progetti sono liberi.

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

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

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

Ottobre 2014 - Maggio 2015.

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

Gli strumenti e le esperienze attivate sono:

- Attività di Tutoraggio da parte dei docenti,
- Master professionalizzante con esperti esterni,
- Partecipazioni a visite professionali e a work shop,
- Seminari e Relazioni dirette con esperti di settore,
- Gestione diretta da parte degli studenti di eventi,
-

Fabbisogno finanziario

Aspetti finanziari (sintesi):

Il progetto non prevede costi di alcun tipo per il master e i relativi docenti esterni; per le visite tecniche i docenti interessati presenteranno specifica documentazione.

Criteri di valutazione

Ogni docente valuterà l'attività del singolo studente per la propria parte e nel complesso secondo i criteri del dipartimento e del pof.

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

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

Capolavoro

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

Alta

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

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

Coordinatori: prof.ssa Bortolas G., prof. Michelin R., prof.ssa Mozzato P.

Collaboratori e partecipanti: prof.ssa Marcon R., prof.ssa Bravin B., prof.ssa Da Grava M., prof.ssa Senzani A., prof.ssa Cero S., prof.ssa Cattaruzza Capo Maria Antonietta, prof. Fornasier G. prof.ssa Tonon Veneranda

PIANO DI LAVORO UDA SPECIFICAZIONE DELLE FASI

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

SCHEDA	4	UDA. Project Work.	Classe 5^AL sala-vendita
---------------	----------	---------------------------	---

Project Work	Classe V° L sala-vendita	AS 2014-2015
---------------------	---------------------------------	---------------------

Studente	Classe	Note
Bahri Nadia	5 L sala-vendita	Progetto alternanza scuola lavoro
Basei Valentina	5 L sala-vendita	Progetto alternanza scuola lavoro
Broccolo Christian	5 L sala-vendita	Progetto alternanza scuola lavoro
Burlina Simone	5 L sala-vendita	Progetto alternanza scuola lavoro
Centolanza Leonardo	5 L sala-vendita	Progetto alternanza scuola lavoro
Cherkaoui Souhail	5 L sala-vendita	Progetto alternanza scuola lavoro
Chies Nathalie	5 L sala-vendita	Progetto alternanza scuola lavoro
Ciobanu Sergiu	5 L sala-vendita	Progetto alternanza scuola lavoro
Da Re Daiana	5 L sala-vendita	Progetto alternanza scuola lavoro
De Carli Alex	5 L sala-vendita	Progetto alternanza scuola lavoro
Hammouch Soukaina	5 L sala-vendita	Progetto alternanza scuola lavoro
Lucchetta Giorgia	5 L sala-vendita	Progetto alternanza scuola lavoro
Merotto Elena	5 L sala-vendita	Progetto alternanza scuola lavoro
Pepe Mattia	5 L sala-vendita	Progetto alternanza scuola lavoro
Pizzinato Alice	5 L sala-vendita	Progetto alternanza scuola lavoro
Possamai Natascia	5 L sala-vendita	Progetto alternanza scuola lavoro
Salkicevic Medin	5 L sala-vendita	Progetto alternanza scuola lavoro
Zanardo Patricia	5 L sala-vendita	Progetto alternanza scuola lavoro

SCHEDA	5	UDA. Project Work.	Master professionalizzante proposto
---------------	----------	---------------------------	--

n°	Docenti	Frequenza		
		Argomento	Data	Ore
1	Prof. Alessandro Sensidoni, professore ordinario di Tecnologie Alimentari, dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università degli Studi di Udine	Cibo e colore, emozioni ed analisi sensoriale: aggiornamenti tecnico scientifici per le tecnologie alimentari	Lun 2/02/2015 Orario: 14-16	2
2	Dott.ssa Daniela Sandri e dott. Vincenzo Marcotrigiano, dirigenti del dipartimento di Prevenzione Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Azienda ULSS 7 Pieve di Soligo	Tossinfezioni alimentari e contaminazione degli alimenti. I principi fondamentali per la sicurezza alimentare. Casistica aziendale.	Ven 6/2/2015 Orario: 14-16	2
3	Funzionario Stefano Brescacin, funzionario agrario I.C.Q.R.F. – Mi.P.A.A.F. dell'Ufficio di conegliano	Le frodi e le sofisticazioni alimentari nella ristorazione: casistica ispettiva	Lun 9/2/2015 - lezione rinviata il Lun. 2/3/2015 Orario: 14-16	2
4	Dott.ssa Daniela Sandri e dott. Vincenzo Marcotrigiano, dirigenti del dipartimento di Prevenzione Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Azienda ULSS 7 Pieve di Soligo	Legislazione in materia di di sicurezza alimentare e principi base per l'elaborazione di un piano di autocontrollo basato sui principi dell'HACCP. Casistica aziendale.	Ven 13/2/2015 Orario: 14-16	2
5	Prof. Stefano Trizzino, docente ordinario presso l'IPSSAR Beltrame di Vittorio Veneto, consulente in materia di sicurezza sul lavoro	Legislazione in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro: l'elaborazione del DVR per la corretta valutazione e prevenzione dei rischi nelle imprese turistico-ristorative. Casistica aziendale.	Ven 20/2/2015 Orario: 14-16	2
6	Dott. Andrea Da Re, legale rappresentate della società di revisione RE-VISION Srl, dottore commercialista e revisore dei conti, dottorato in scienza dell'impresa presso l'Università di Udine	Gestione della programmazione dell'attività: la costruzione di un business plan nelle imprese turistico-ristorative. Casistica aziendale.	Lun 23/02/2015 Orario 14-16	2
7	Dott. Giuseppe Ferraresi, associato dello studio Cattarin e associati di Treviso, consulente del lavoro iscritto all'Albo dei Consulenti del Lavoro di Treviso	Gestione del personale dipendente: contratti di lavoro e busta paga nelle imprese turistico-ristorative. Casistica aziendale.	Ven. 27/2/2015 Orario 14-16	2
8	Dott.ssa Letiza Vendrame, dottore commercialista ed esperto contabile, e dott.ssa Luana Antonioli. Consulenti d'impresa in materia tributaria e	Gestione degli adempimenti amministrativi per l'avvio dell'attività turistico-ristorative. Casistica aziendale.	Mart 03/03/2015 Orario 14-16	2

	commerciale			
9	Dott. Omar Cescut, consulente in marketing e comunicazione delle imprese ristorative, associato FCSI Italia	Gestione del marketing e della comunicazione nelle imprese ristorative. Casistica aziendale.	Ven 06/03/2015 Orario 14-16	2
10	Dott. Massimo Scuccato, tecnologo alimentare con specializzazione nell'implementazione di sistemi per la qualità e sicurezza, docente presso Istituti Superiori e Università di Udine e Padova, associato FCSI Italia	La qualità nelle imprese ristorative: le migliori pratiche professionali e i processi di certificazione di prodotto e di sistema. Casistica aziendale.	Lun 09/03/2015 Orario 14-16	2
11	Arch. Vittorio Valenti, dottorato presso l'Università di Bologna, iscritto all'ordine degli architetti di Modena, libero professionista con specializzazione nella progettazione di cucine professionali, associato FCSI Italia	Le frontiere della progettazione della cucina professionale: Tecnologia, tecnica, sicurezza, efficienza ma anche design. Casistica aziendale.	Ven 13/03/2015 Orario 14-16	2
12	Dott. Massimo Cettolin, funzionario dell'ufficio fidi di Banca delle Prealpi di Tarzo, esperto in finanziamenti alle imprese	Gestione dei finanziamenti esterni: l'accesso al credito bancario e le tipologie di finanziamenti alle turistico-ristorative. Casistica aziendale.	Mart 24/03/2015 Orario: 14-16	2
13	Alessandro Dal Col - Enrico Capiozzo, Chairman at 2Italy SIA	L'incoming turistico, scenari e prospettive. Il caso 2Italy. Le guide digitali ed il supporto alla visita delle persone con disabilità. Il caso Veasyt.	Lun 30/03/2015 Orario 14-16	2
14	Dott. Luigi Tonellato, consulente iscritto all'albo professionale ordine dei biologi, socio di Master Group Srl e associato FCSI Italia	Strumenti per la gestione della qualità alimentare e tracciabilità alimentare nelle imprese ristorative. Casistica aziendale.	Mart 31/03/2015 Orario 14-16	2
15	Prof.ssa Sabrina Moret, professore associato confermato, dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università degli Studi di Udine.	I contaminanti chimici nei prodotti alimentari: studio di alcuni casi ed analisi dei risultati della loro ricerca negli alimenti	Ven 10/04/2015 Orario 14-16	2
16	Dott.ssa Francesca dal Mas, legale rappresentante della società Mas-consulting srl, consulente in finanza agevolata e contributi alle imprese	Gestione della finanza agevolata a supporto dell'attività delle imprese turistico-ristorative Casistica aziendale.	Mart. 14/4/2015 Orario: 14-16	2
17	Dott. Antonio Belloni, saggista e pubblicista, esperto di strategie di comunicazione e internazionalizzazione. I suoi scritti su Made in Italy, export e investimenti esteri, food economy si possono leggere su sul "Foglio", "Milano Finanza", "Il sole 24 ore".	Non è più solo cibo. Informazione e comunicazione, marketing e brand, tracciabilità e sicurezza sono gli ingredienti della Food Economy globale. Quale sarà il ruolo dell'Italia?	Ven 17/04/2015 Orario 14-16	2

SCHEDA	6	UDA. Project Work.	Schema della relazione personale dello studente
---------------	----------	---------------------------	--

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

SCHEMA	7	UDA. Project Work.	Griglia di valutazione dell'UDA
---------------	----------	---------------------------	--

Valutazione in itinere della presentazione del P.W. - Classe 5^L - 24/03/ 2015

N	Nomi alunni	Efficacia espositiva (aspetti verbali e non-verbali) 1 - 2 - 3 - 4 -5	Correttezza formale (sintassi,ortografia, punteggiatura) 1 - 2 - 3 - 4 -5	Chiarezza ed esaustività dei contenuti 1 - 2 - 3 - 4 -5	Impaginazione (caratteri, spazi, rapporto immagine testo, colori, ...) 1 - 2 - 3 - 4 -5	VALUTAZIONE
1	Bahri Nadia					
2	Basei Valentina					
3	Broccolo Christian					
4	Burlina Simone					
5	Centolanza Leonardo					
6	Cherkaoui Souhail					
7	Chies Nathalie					
8	Ciobanu Sergiu					
9	Da Re Daiana					
10	De Carli Alex					
11	Hammouk Soukaina					
12	Lucchetta Giorgia					
13	Merotto Elena					
14	Pepe Mattia					
15	Pizzinato Alice					
16	Possamai Natascia					
17	Salkicevic Medin					
18	Zanardo Patricia					

MODULO PLURIDISCIPLINARE: LO STAGE

DISCIPLINE	CONTENUTI
Laboratorio – settore SALA VENDITA	I reparti e il bar dello stage (struttura del menu, attrezzature refrigeranti e riscaldanti, igiene e sicurezza, prodotti alimentari e bevande, organizzazione del lavoro).
INGLESE TEDESCO/FRANCESE	La relazione scritta ed esposizione dell'esperienza dello stage in lingua (descrizione della struttura, mansioni svolte, il tempo libero, opinioni personali).
ITALIANO	Relazione sull'esperienza dello stage (preparazione al tirocinio e sua funzione, presentazione della località in cui si è svolto, descrizione della struttura, mansioni svolte, informazioni specifiche sulla tipologia del servizio, valutazione dell'esperienza).
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Le "norme di comportamento per una corretta preparazione/manipolazione sicura degli alimenti" La qualità nutrizionale di un piatto tipico preparato nel locale sede dello stage o di un prodotto tipico del territorio

	OBIETTIVI
CONOSCENZE	Conosce il lessico e le strutture linguistiche e le consuetudini grafiche necessari per redigere una relazione Conosce le strutture grammaticali di base della lingua inglese/tedesca/francese Conosce la terminologia e le espressioni della lingua inglese/tedesca/francese necessarie per redigere una relazione Conosce le diverse tipologie di imprese ristorative Conosce i prodotti alimentari, il loro approvvigionamento e lo stoccaggio Conosce l'area di produzione e di vendita del prodotto ristorativi Conosce le tecniche di conservazione degli alimenti Conosce le variabili che influiscono sul gradimento di un menù proposto in realtà ristorative diverse. Conosce la qualità nutrizionale, merceologica, organolettica degli alimenti Conosce le norme di comportamento per una corretta preparazione e manipolazione sicura degli alimenti
COMPETENZE	Sa redigere una relazione sulla propria esperienza lavorativa, considerando le caratteristiche peculiari dell'impresa ristorativa Sa descrivere le caratteristiche dell'impresa ristorativa dove ha svolto lo stage Sa utilizzare i prodotti alimentari, conservarli correttamente, trasformarli e distribuirli secondo la normativa vigente Sa individuare gli eventuali punti critici nel processo di preparazione degli alimenti Sa costruire menù equilibrati Sa descrivere in lingua inglese/tedesca/francese la struttura ristorativa dove ha svolto lo stage Sa comunicare le esperienze vissute nello stage in lingua inglese/tedesca/francese Sa valutare ed illustrare la qualità nutrizionale degli alimenti Sa individuare quali comportamenti devono essere tenuti in cucina/sala-bar per una corretta manipolazione e conservazione degli alimenti
CAPACITÀ	E' in grado di rilevare l'organizzazione di un'impresa ristorativa e di esprimere valutazioni sulla propria esperienza E' in grado di analizzare le diverse esperienze lavorative e di esprimere valutazioni personali anche in lingua inglese/tedesca/francese E' in grado di rilevare l'organizzazione e la programmazione del lavoro nell'impresa ristorativa E' in grado di valutare l'impiego di prodotti alimentari in riferimento ai diversi sistemi di conservazione, cottura e distribuzione E' in grado di rilevare strutture, attrezzature e processi produttivi in linea con la vigente normativa E' in grado di valutare quali comportamenti sono corretti in cucina/sala-bar 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	Laboratorio - settore sala e vendita, diritto e tecnica amministrativa delle strutture ricettive, inglese, matematica	dalle ore 08.10 alle ore 11.05

♦ SIMULAZIONI COLLOQUIO ORALE

Data	Discipline previste dall'Esame	Durata
28 maggio 2015		dalle ore 9.10 alle ore 12.15

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 un elaborato, che si è concretizzato nel Project Work, con bibliografia e sitografia relativa a testi e siti internet consultati, su cui effettuare un punto di partenza per il colloquio

Il 28 maggio verrà effettuata una simulazione del colloquio che coinvolgerà 3 studenti della classe estratti a sorte.

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	MRF 05
---	--	--------

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2014/2015

Prof.ssa. MOZZATO PAOLA

Materia LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Classe 5^a

Sez. LS

1) **PROFILO FINALE DELLA CLASSE** Il percorso didattico con la docente è iniziato nel corrente anno scolastico. La classe, costituita da 18 alunni, 10 femmine e 8 maschi, ha presentato fin dall'inizio alcune criticità: debole interesse per la materia, scarsa disponibilità all'impegno domestico, consistenti lacune a livello sintattico, diffuse difficoltà nei processi di astrazione. Al termine dell'anno scolastico i risultati si differenziano per un gruppo di allievi che ha conseguito valutazioni buone o più che buone, una parte, più consistente, che ha raggiunto la sufficienza ed alcuni alunni che presentano ancora delle lacune. Il comportamento in classe è stato sostanzialmente corretto e discretamente collaborativo. Numerose le assenze per alcuni di loro.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

X lezione frontale

X ripasso in classe

X consigli per il recupero individuale (a casa)

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

X interrogazioni orali (n° medio) N°2

X prove scritte N°7

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

PRODUZIONE SCRITTA:

1. Testi di tipologia A, B (saggio breve e articolo), C e D
2. Relazione di Stage (nell'ambito dell'U.d.A. omonima)
3. Project Work (testo di presentazione in PPT)

COMPRENSIONE, ANALISI, INTERPRETAZIONE - Testo di riferimento: "La letteratura e i saperi", Palumbo Ed.

1. Quadro storico-culturale di fine Ottocento |

- o La narrativa francese: Realismo, Naturalismo
 - L'inizio dell' *Ammazzatoio* T2 (pag. 44)
- o Verga e il verismo
 - *Vita dei campi*
 - L'amante di Gramigna* - Lettera a Farina: il verismo (fotocopia)
 - Rosso malpelo* T2 (pag.104)
 - La lupa* T4 (pag. 122)
 - *Novelle rusticane*
 - Libertà* T9 (pag. 147)
 - *I Malavoglia* (struttura dell'opera)

2. La poesia in Europa: simbolismo e decadentismo

- o Charles Baudelaire
 - *I fiori del male*
 - L'albatro* T1 (pag.181)
- o Paul Verlaine
 - Arte poetica* T4 (pag. 188)
- o Arthur Rimbaud
 - Le vocali* T5 (pag. 190)
- o Bergson, Freud, Nietzsche – i padri del decadentismo
 - o Gabriele D'Annunzio
 - *Alcyone*:
 - La sera fiesolana* T3 (pag. 268)
 - La pioggia nel pineto* T4 (pag.272)
 - o Giovanni Pascoli (la vita)
 - Il fanciullino* T1 (pag.221)
 - *Myrica*:
 - Lavandare* T2 (pag.225)
 - X Agosto* T3 (pag.227)
 - Temporale* T4 (pag.230)
 - Il tuono* T7 (pag.233)

3. Il romanzo del Novecento

- o Oscar Wilde
 - o *Il ritratto di Dorian Gray*
La prefazione a *Il ritratto di Dorian Gray* Documento 5 (pag.28)
- o Gabriele D'Annunzio (la vita)
 - *Il piacere* – struttura dell'opera
Andrea Sperelli, l'eroe dell'Estetismo T1 (pag.260)
- o Italo Svevo (la vita)
 - o *La coscienza di Zeno* – Struttura dell'opera
Lo schiaffo del padre T2 (pag.470)
La proposta di matrimonio T3 (pag. 475)
Lo scambio di funerale T4 (pag.482)
La vita è una malattia T5 (pag.487)

4. La cultura nell'età delle avanguardie

- Filippo Tommaso Marinetti:
Il manifesto del futurismo D1 (pag 332)
Zang tumb tumb – Bombardamento di Adrianopoli

5. La poesia del Novecento

- o Novecentismo/antinovecentismo
 - Giuseppe Ungaretti
L'allegria:
I fiumi T2 (pag.568)
San Martino del Carso T3 (pag. 572)
Soldati T4 (pag. 573)
Natale T5 (pag. 574)
Veglia T6 (pag. 577)
 - Umberto Saba
Il canzoniere:
Città vecchia T2 (pag.597) Focus su *La città vecchia* di De André
Ulisse T8 (pag.613)
 - Eugenio Montale
Ossi di seppia:
Meriggiare pallido e assorto T2 (pag.637)
Non chiederci la parola T3 (pag. 639)
Spesso il male di vivere ho incontrato T4 (pag.642)

6. Ritratto d'autore

- o Luigi Pirandello (vita e opere)
 - La differenza tra umorismo e comicità: la vecchia imbellettata T1 (pag. 410)
 - *Il fu Mattia Pascal* – struttura dell'opera
In giro per Milano: le macchine e la natura in gabbia T2 (pag. 414)
Adriano Meis e la sua ombra T3 (pag.418)
Pascal porta i fiori alla propria tomba T4 (pag. 420)
 - *Novelle per un anno*

Il treno ha fischiato

- *Enrico IV*

La vita, la maschera, la pazzia T9 (pag.447)

7. Modulo opera

o *Il muro invisibile* di H. Bernstein – lettura integrale

Vittorio Veneto, 08/05/2015

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

II DOCENTE

Prof.ssa Paola Mozzato

Visto: Il Dirigente Scolastico
Prof. Vincenzo Giofrè

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

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2014 /2015

Prof.ssa. MOZZATO PAOLA Materia STORIA I

Classe 5 Sez. L

1) PROFILO FINALE DELLA CLASSE La classe, costituita da 18 alunni, 10 femmine e 8 maschi, ha espresso fin da subito un comportamento corretto con la docente che ha conosciuto soltanto nell'ultimo anno scolastico. Tuttavia, la partecipazione e l'interesse dimostrato durante le lezioni, non hanno avuto un adeguato riscontro nello studio domestico che, per alcuni alunni, è stato molto debole. Tale criticità afferisce da una parte ad una scarsa motivazione, dall'altra a difficoltà nello studio della materia e nei processi di astrazione. Non tutti gli alunni sono dunque riusciti a raggiungere risultati positivi: a fronte di un gruppo ben preparato ne emerge un altro che ha conseguito valutazioni discrete ed un terzo (più esiguo) con preparazione non sufficiente.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

☒ lezione frontale
☒ attività in piccoli gruppi/cooperative learning
☒ attività di laboratorio
☒ ripasso in classe
☒ consigli per il recupero individuale (a casa)

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

☒ interrogazioni orali (n° medio) N°4
☒ prove scritte N°4
 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

- L'Unità d'Italia, la seconda rivoluzione industriale (sintesi)
- La destra e la sinistra storica (sintesi)
- La questione sociale (sintesi) (sintesi)
- L'imperialismo (sintesi) |
- Il periodo giolittiano (sintesi)
- La prima Guerra Mondiale
- La rivoluzione russa e la nascita dell'Unione Sovietica
- L'età dei totalitarismi:
 - il biennio rosso, la crisi del dopoguerra e l'avvento del fascismo
 - l'Unione sovietica di Stalin
 - la crisi della Germania repubblicana (Weimar) e l'avvento del nazismo
- Gli Stati Uniti e la crisi del '29
- La guerra civile spagnola
- La seconda guerra mondiale
- Il mondo bipolare: dalla prima guerra fredda alla caduta del muro di Berlino (sintesi)
- L'Italia della prima repubblica (sintesi)

Approfondimenti:

- Partecipazione alla lezione del prof. Gustavo Corni presso il Museo della Battaglia: "L'anno di occupazione"
- Proiezione del film "La Grange Guerra" di M. Monicelli
- Mostra Aktion t4 (Eutanasia nel regime nazista)
- Visita al Museo della Battaglia e guida per un gruppo di alunni ospiti in occasione della gara nazionale degli Istituti Alberghieri (tale attività ha coinvolto solo un gruppo di sei alunni)

Vittorio Veneto, 8 maggio 2015 |

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

IL DOCENTE

Prof.ssa Paola Mozzato

Visto: Il Dirigente Scolastico

Prof. Vincenzo Giofrè

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

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2014 /2015

Prof. Senzani Anna

Materia Matematica

Classe Quinta

Sez. L

2) PROFILO FINALE DELLA CLASSE :

La classe, che ho acquisito in questo anno scolastico, è composta da 18 allievi (8 maschi e 10 femmine). Un gruppo di 6-7 allievi ha mantenuto, nel corso dell'anno scolastico, un comportamento vivace ma corretto e rispettoso dell'ambiente e dimostrato una sufficiente capacità di concentrazione e partecipazione attiva alle lezioni con interventi e domande pertinenti. Si è reso necessario un ripasso approfondito dei contenuti svolti nello scorso anno scolastico.

Tuttavia il ritmo di apprendimento nel corso dell'anno è risultato abbastanza lento sia per le difficoltà della disciplina sia per la mancanza di un puntuale lavoro domestico da parte della maggioranza degli allievi. Il metodo di studio in alcuni casi è ancora un po' dispersivo e talvolta le strategie ancora fragili.

Sufficiente il livello di preparazione nella maggioranza dei casi, buono in due o tre casi ma appena sufficienti l'applicazione e l'uso della terminologia propria della materia nell'esposizione orale.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

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

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

- X interrogazioni orali (n° medio) N° 2
- O test N°
- X 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: X scarso O sufficiente O elevato

Testo in uso: Leonardo Sasso “Matematica a Colori” Vol 4

PROGRAMMA SVOLTO:

• MODULO 1 (di ripasso) (Ore 10)

EQUAZIONI E DISEQUAZIONI DI PRIMO E SECONDO GRADO

Obiettivi raggiunti

- Risolvere semplici equazioni di primo e secondo grado
- Risolvere semplici disequazioni di primo e secondo grado

Contenuti

- Risoluzione di equazioni razionali numerica intera di 1° grado
- Equazioni di secondo grado
- Risoluzione di equazioni di 2° grado incomplete e complete
- Disequazioni di primo grado intere e fratte
- Disequazioni di secondo grado intere e fratte

• MODULO 2 (Ore 25)

FUNZIONI:CLASSIFICAZIONE DOMINIO SEGNO E GRAFICI

Obiettivi raggiunti

- Classificare le funzioni matematiche algebriche (razionali o irrazionali intere e fratte)
- Individuare il dominio di semplici funzioni algebriche
- Studiare il segno di semplici funzioni algebriche razionali
- Calcolare le coordinate dei punti di intersezioni con gli assi cartesiani di una semplice funzione algebrica
- Esempi di funzioni: funzione costo, ricavo e guadagno e loro rappresentazione. Diagramma di redditività

Contenuti

- Definizione di funzione e classificazione delle funzioni elementari
- Determinazione del dominio di una funzione
- Concetto di grafico di una funzione
- Intervalli di positività e negatività di una funzione e rappresentazione sul piano cartesiano
- Intersezioni di una funzione con gli assi cartesiani

• MODULO 3

I LIMITI DELLE FUNZIONI (Ore 10)

Obiettivi raggiunti

- Alcuni allievi riconoscono e costruiscono il limite di una funzione in base al grafico in casi semplici
- Alcuni allievi sanno riferire la definizione di limite finito di una funzione per x che tende a valore finito

Contenuti

- Introduzione al concetto di limite
- Definizione di intorno di un punto, intorno destro, sinistro e intorno circolare
- Definizione di limite finito di una funzione per x che tende a valore finito o infinito
- Definizione di limite infinito di una funzione per x che tende a valore finito o infinito
- Concetto di limite destro e limite sinistro di una funzione
- Enunciato dei teoremi sui limiti e sulle loro operazioni

LE FUNZIONI CONTINUE E IL CALCOLO DEI LIMITI (Ore 25)

Obiettivi raggiunti

- Compiere semplici operazioni algebriche con i limiti
- Calcolare semplici limiti, per x tendente ad un valore finito o infinito, delle funzioni razionali intere e fratte

- Per il calcolo dei limiti nella forma indeterminata $\frac{0}{0}$, la maggioranza della classe

riconosce le seguenti regole di scomposizione in fattori in casi semplici: $A^2 -$

$$B^2 = (A+B)(A-B); A^2 \pm 2AB + B^2 = (A \pm B)^2; ax^2 + bx + c = a(x-x_1)(x-x_2); xA + xB = x(A+B)$$

(Raccoglimento totale)

- Stabilire se il grafico di una funzione ha asintoti verticali, orizzontali o obliqui e scriverne l'equazione

Contenuti

- Definizione di funzione continua in un punto ed in un intervallo
- Funzioni continue e teoremi: funzione costante, funzione identica, funzione potenza ennesima
- Limite di una somma, di una differenza, di un prodotto, di un quoziente di funzioni
- Limiti che si presentano in forma indeterminata $\frac{0}{0}, \frac{\infty}{\infty}$
- Calcolo dei limiti di una funzione razionale intera e fratta
- Asintoto del grafico di una funzione: orizzontale, verticale o obliquo

• MODULO 4 (Ore 10)

LE DERIVATE DI UNA FUNZIONE ALGEBRICA

La maggioranza della classe in relazione a funzioni di semplice equazione:

- Calcolare le derivate delle funzioni ottenute da quelle elementari tramite operazioni algebriche
- Trovare l'equazione della retta tangente ad una curva in un suo punto

Contenuti

- Il concetto di rapporto incrementale: definizione, e significato geometrico
- Definizione di derivata e suo significato geometrico
- Punti stazionari
- Derivate di alcune funzioni fondamentali
- Enunciati dei teoremi sul calcolo delle derivate

Vittorio Veneto, 15 Maggio 2015

Il DOCENTE

Prof. Senzani Anna

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

Visto: Il Dirigente Scolastico

Vincenzo Giofrè

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

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

Prof.ssa. Margherita Da Grava **Materia** inglese

Classe V **Sez.** L

1) PROFILO FINALE DELLA CLASSE

La classe è composta da 18 studenti.

Ls Il gruppo-classe ha manifestato fin dall'inizio un discreto interesse per gli argomenti proposti ma solo una piccola parte si è dimostrata disponibile ad un coerente impegno scolastico. Da parte di alcuni alunni si sono evidenziati anche comportamenti poco corretti e di disturbo, che hanno richiesto l'intervento dell'insegnante. E' stato necessario sollecitare costantemente l'attenzione e variare frequentemente le modalità di presentazione e di lavoro per ottenere risultati effettivi e condivisi. Poiché si evidenziavano diffuse carenze nei prerequisiti grammaticali e sintattici e limitate conoscenze lessicali la prima parte dell'anno scolastico (trimestre e inizio pentamestre) è stata dedicata prevalentemente al rafforzamento delle competenze linguistiche di base, sia attraverso attività sulla lingua standard, sia lavorando sugli aspetti grammaticali, lessicali e sintattici degli argomenti professionali.. Si sono registrati miglioramenti nella partecipazione e l'attenzione ma lo studio domestico è rimasto limitato e perlopiù superficiale o mnemonico. In genere la performance nella lingua orale è più efficace di quella scritta e il profitto si situa intorno alla sufficienza, con l'eccezione di alcuni alunni costantemente e seriamente impegnati che ottengono risultati buoni. In qualche caso l'atteggiamento è rimasto costantemente poco costruttivo, impedendo di raggiungere una competenza sufficiente.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

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

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

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

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

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

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

PROGRAMMA SVOLTO

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

Testi in adozione: Catrin Elen Morris **EXCELLENT!**, Eli, 2012; Jenny Quintana, **Pet Result**, OUP, 2010
I testi sono stati integrati con fotocopie ed appunti forniti agli studenti nel corso dell'anno scolastico., sia sulla parte di microlingua che per le strutture grammaticali. Alcuni argomenti sono stati approfonditi utilizzando siti web, in particolare quelli indicati nella tabella .

COMPETENZA 1 (Ore 24) Padroneggiare la lingua per scopi comunicativi e utilizzare linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire nei diversi ambiti e contesti professionali	ABILITA' Saper parlare di: - health and sport - homes and lifestyles - art and entertainment - safety - science and technology CLIL (Lettere) Saper presentare e spiegare un testo poetico ad integrazione di un argomento di storia e letteratura (I guerra mondiale) CLIL (diritto) Saper comprendere e utilizzare testi e lessico specialistico inglese riguardante l'avvio o la gestione di un'attività di ristorazione	CONOSCENZE GRAMMAR (dal testo <u>Pet Result</u> dalla unit 5 alla 9) Present perfect Past perfect Gerund and infinitives Order of adjectives Obligation, prohibition and necessity Ability and possibility The passive Agreeing and disagreeing CLIL (Lettere) <i>Dulce et decorum est</i> di W. Owen (in fotocopia) CLIL (Diritto) Banqueting and Catering (testo di disciplina) Terminologia economica e finanziaria di base (fotocopie)
COMPETENZA 2 (Ore 6) Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali	ABILITA' -Saper presentare la località in cui si è svolto lo stage descrivendola brevemente -Saper presentare la struttura ristorativa(ristorante/bar) e le proprie mansioni -Saper descrivere lo staff ristorante/bar -Saper parlare della propria esperienza di tirocinio -essere in grado di esprimersi per iscritto e oralmente correttamente le strutture studiate -saper esprimere opinioni	CONOSCENZE Verbi al past simple Forma passive (present simple, past simple) Comparative di maggioranza e superlative degli aggettivi Esprimere opinioni Espressioni di tempo e luogo
COMPETENZA 3 (Ore 10) Individuare utilizzare gli strumenti di comunicazione e di	ABILITA' -Parlare del vino -Conoscere le caratteristiche	CONOSCENZE (dal testo <u>Excellent</u>) Wine (p.172-173 p 174 e

team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento	generali di alcuni distillati -Parlare brevemente della storia della birra, conoscere gli ingredienti e le caratteristiche organolettiche	materiale in fotocopia) Beer (p. 176-177 e materiale tratto da siti Web9 Spirits (p.178-179 e appunti)
--	---	--

COMPETENZA 4 (Ore 8)	ABILITA'	CONOSCENZE
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	-Fornire alcune informazioni di carattere generale in merito a vini e distillati locali	Prosecco (materiale tratto da siti Web dedicati) Recioto e Amarone (fotocopia)

COMPETENZA 5 (Ore 6)	ABILITA'	CONOSCENZE
Applicare le normative vigenti dei prodotti nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità	-Saper parlare dei principali tipi di batteri e le diverse forme di contaminazione -Saper il significato dell'acronimo HACCP, darne una breve definizione e fornire alcune informazioni di carattere generale	-Different types of contamination (fotocopia) -Bacteria (fotocopia) -food transmitted infections and Poisoning -Risks and preventive measures to combat food contamination dal testo <u>Excellent</u> : -HACCP (p126-127 e fotocopia)

COMPETENZA 9 (Ore 8)	ABILITA'	CONOSCENZE
Predisporre menu coerenti con il contest e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche	-Saper presentare i vari tipi di nutrienti -Saper presentare i principali di diete -Saper presentare le intolleranze le allergie alimentari -Saper parlare di cibi biologici e di quelli geneticamente modificati	- Menus(<u>Excellent</u> p.104- 113 e p.116 a p.121) - Banqueting and special events menus - Religious menus -Diets and Nutrition -The eatwell plate(p138-139 -Organic food and GMOs(p142 -The Mediterranean diet (p144-145e siti web) -Food intolerances and allergies -Alternative diets vegetarianism (p 149 e fotocopie)

Vittorio Veneto, 5 maggio 2015

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

II DOCENTE

Prof.ssa Margherita Da Grava

Visto: Il Dirigente Scolastico
Prof. Vincenzo Giofrè

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

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2014 - 2015

Prof. Cero Sabrina

Materia: Lingua e Civiltà Tedesca

Classe 5

Sez. Ls

1) PROFILO FINALE DELLA CLASSE:

Il gruppo classe di tedesco è composto di 10 allievi, di cui 5 maschi e 5 femmine. La classe, in generale, pur essendo vivace dal punto di vista comportamentale, ha sempre partecipato con entusiasmo ed interesse alle lezioni. Nel complesso il rendimento è risultato abbastanza soddisfacente.

Soltanto due alunni hanno evidenziato un atteggiamento passivo alle lezioni e uno studio domestico poco costante. Anche la frequenza per questi ultimi non è stata regolare. Pertanto essi non hanno raggiunto gli obiettivi minimi, a causa di scarso impegno, mancanza d'interesse e di lacune pregresse.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

X lezione frontale

O attività in piccoli gruppi/cooperative learning

O attività di laboratorio

O recupero individualizzato (con esercizi-guida)

X ripasso in classe

X consigli per il recupero individuale (a casa)

X uso del lettore CD.

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

X interrogazioni orali (n° medio) N°2

O test N°

X prove scritte N°4

O prove pratiche N°

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

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

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

PROGRAMMA SVOLTO

Prof. Cero Sabrina

Materia: Lingua e Civiltà Tedesca

Classe 5

Sez. Ls

A) Microlingua

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

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

MODULO 1 : L'ESPERIENZA DI STAGE

Ore: 10

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

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

Argomenti:

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

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

MODULO 2 : BEVANDE CALDE : Caffè, tè, cioccolata

Ore: 15

BEVANDE ALCOLICHE: birra e vino

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

Argomenti:

- Kaffee (p. 167);
- Tee (p. 168);
- Kakao (p. 169 - 170);
- Das Wiener Kaffehaus (p.16);
- Aus dem Tagebuch eines Kaffeetrinkers (p.174).
- Espresso (p.15);
- Bier (p. 176 – 177 – 178 – 179);
- Wein (p. 180 – 181).

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

MODULO 3 : ALIMENTAZIONE E DIETE

Ore: 10

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

La piramide alimentare. I principali componenti degli alimenti.

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

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

Argomenti:

- Inhaltsstoffe von Lebensmitteln: Kohlenhydrate, Fette, Eiweiß, Mineralstoffe, Vitamine, Ballaststoffe (p. 198 – 199 – 200- 201 - 202; 206);
- Die Nahrungspyramide (p. 209; 213);

- Kostformen und besondere Diätformen (p. 208 – 209 – 210 – 211 – 212 - 213);
- Mittelmeerdiät (fotocopia);
- Alles rund um Vitamine (p. 145 da “Fertig, los!”);

Obiettivi raggiunti: Conoscere e parlare della composizione degli alimenti; saper descrivere i vari tipi di dieta; saper parlare della propria dieta; chiedere informazioni ad un'altra persona riguardanti dieta e stile di vita; saper analizzare l'importanza di una corretta dieta e di un sano stile di vita..

MODULO 4: DISORDINI ALIMENTARI

Ore: 10

Forme di disordini alimentari: anoressia e bulimia.

Le malattie alimentari più comuni: celiachia e diabete.

Argomenti:

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

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

MODULO 5 : GASTRONOMIA ED ABITUDINI ALIMENTARI

Ore: 10

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

Argomenti:

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

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

B) Strutture e funzioni della lingua

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

MODULO 6: GRAMMATICA);

Ore: 15 svolte in itinere

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

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

Vittorio Veneto, 15 maggio 2015

II DOCENTE

Prof. Sabrina Cero

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

Visto: Il Dirigente Scolastico

Vincenzo Giofrè

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

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2014/2015

Prof. MICHELIN RICCARDO

Materia DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

Classe 5 Sez. L

2) PROFILO FINALE DELLA CLASSE

La classe, seppur vivace e poco collaborativa all'inizio dell'anno, ha maturato sia in termini di interesse, partecipazione e collaborazione al dialogo in classe, una maggior consapevolezza circa l'impegno che li attende e gli obiettivi prefissati a inizio d'anno. Gli sforzi profusi hanno prodotto buoni risultati sia in termini di obiettivi che di rendimento: a fronte di una situazione iniziale molto compromessa sia sotto il profilo dell'attenzione, finanche all'impegno e alla preparazione, oggi i progressi fatti e i risultati raggiunti mediamente dalla classe si esprimono con un quadro valutativo più rassicurante per conoscenze e competenze acquisite, con punte di eccellenza. Nonostante ciò, si rileva che non tutti hanno saputo cogliere le opportunità che il percorso di studio ha proposto, dimostrando scarso impegno e in qualche caso disaffezione. Tuttavia il quadro generale si presenta significativamente migliorato rispetto all'inizio del primo periodo.

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°3
- ☐ prove scritte N°7
- ☐ prove pratiche N°

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

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

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

PROGRAMMA SVOLTO

Ore	Contenuti	Obiettivi	
		Conoscenze	Abilità
23	Modulo I – Testo Biennio - Bilancio d’esercizio e analisi di bilancio U1 Il bilancio d’esercizio U3 Gli indici di bilancio	Normativa civilistica sul bilancio. Il bilancio d’esercizio dell’azienda turistico-ristorativa.	Interpretare il risultato economico d’esercizio e i dati del bilancio d’esercizio.
COMPETENZA OBIETTIVO: Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi di accoglienza o di prodotti enogastronomici al fine di controllare l’andamento dei costi, determinare i prezzi di vendita seguendo diverse metodologie.			
Ore	Contenuti	Obiettivi	
		Conoscenze	Abilità
9	Modulo A - Il turismo: una prospettiva europea U1 Siamo cittadini europei U2 La politica europea per il turismo	La storia e le istituzioni dell’UE; le fonti del diritto comunitario; il turismo come settore strategico nella politica europea.	Riconoscere ruoli e competenze delle diverse istituzioni comunitarie. Comprendere e saper utilizzare la terminologia specifica delle fonti del diritto comunitario.
28	Modulo B - La legislazione turistica U1 Le norme obbligatorie nazionali e comunitarie U2 La disciplina dei contratti di settore U3 Le norme volontarie	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 alimentari; i marchi di qualità.	Comprendere il linguaggio giuridico utilizzandolo opportunamente nelle produzioni orali e scritte. Comprendere l’importanza e le modalità di svolgimento dei rapporti imprenditore/cliente. Saper applicare le norme riguardanti la tracciabilità e la conservazione dei prodotti. Riconoscere le situazioni di rischio per la salute nelle attività di laboratorio.
COMPETENZA OBIETTIVO: Padronanza della terminologia giuridica e comprensione delle norme che regolano la produzione della vasta gamma di servizi ristorativi. Riconoscere le norme da applicare nelle varie situazioni operative e di responsabilità; saper affrontare e risolvere le problematiche inerenti la produzione del servizio, anche in collaborazione con le altre figure professionali. Intervenire in modo opportuno nelle situazioni di rischio per la salute e la sicurezza sul luogo di lavoro.			
38	Modulo C - La programmazione e il budget U1 La programmazione aziendale U2 Il budget nelle imprese ristorative	Analisi delle fasi di elaborazione di un <i>business plan</i> . Struttura e contenuto del budget; controllo budgetario e valutazione dei risultati.	Comprendere le problematiche da affrontare nello studio di fattibilità di una nuova impresa. Capacità di leggere i dati e descrivere i risultati ottenuti nei diversi settori aziendali, utilizzando procedure informatiche.

COMPETENZA OBIETTIVO: Redigere un piano di fattibilità relativo alla progettazione di una piccola impresa ristorativa che punta sulla valorizzazione dei prodotti tipici del territorio. Rielaborare dati di report, al fine di individuare azioni correttive nel controllo di gestione.			
Ore	Contenuti	Obiettivi	
		Conoscenze	Abilità
30	Modulo D - Le politiche di vendita nella ristorazione U1 Il marketing U2 Il marketing strategico e operativo	Evoluzione del concetto di marketing; marketing turistico territoriale; piani di marketing e strategie del marketing-mix.	Raccogliere i dati allo scopo di analizzare il mercato turistico per lo studio della domanda e la segmentazione. Utilizzare la rete e gli strumenti digitali nelle attività di ricerca, nell'elaborazione dati e per la commercializzazione dei servizi on line. Riconoscere l'importanza di interventi di marketing integrato.
COMPETENZA OBIETTIVO: Organizzare la produzione e la vendita valorizzando le risorse del territorio e i prodotti tipici. Individuare le strategie più idonee al raggiungimento degli obiettivi di mercato aziendali. Elaborare progetti di marketing integrato in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore.			

Vittorio Veneto, 07 maggio 2015

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

II DOCENTE

Prof. Michielin Riccardo

Visto: Il Dirigente Scolastico
 Prof. Vincenzo Giofrè

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

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2014/15

Prof. BORTOLAS GIULIANA

Materia: Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e vendita

Classe 5[^] Sez. LS

PROFILO FINALE DELLA CLASSE

Classe composta da 18 alunni (10 femmine, 8 maschi).

E' una classe generalmente abbastanza positiva. Dal punto di vista del comportamento non si rilevano particolari problemi, ad eccezione di un piccolo gruppo che tende a non rispettare le regole (ritardi, assenze). Una buona parte degli studenti è attenta e partecipa alle attività pratiche laboratoriali, alcuni allievi invece non sempre si fanno coinvolgere quando le attività sono teoriche. Nel complesso l'interesse e la partecipazione degli studenti risultano soddisfacenti per tutte le attività ASL svolte. Gli alunni hanno saputo realizzare il progetto di Gestione del Bar dell'Istituto con entusiasmo, professionalità e precisione. Il programma ha subito dei rallentamenti soprattutto nel secondo pentamestre quando gli alunni erano impegnati nelle attività inerenti al lavoro individuale di project work e alla conclusione dell'uda - stage. In questi due casi è emersa una certa difficoltà e poca autonomia da parte di alcuni studenti, nel realizzare quanto richiesto. Alle interrogazioni orali o di presentazione lavori in power point il linguaggio per alcuni studenti è molto semplice, privo della terminologia propria della materia, anche per la presenza di alunni stranieri. Il metodo di studio talvolta è spesso basato sulla conoscenza superficiale degli argomenti (trattati in laboratorio durante le esercitazioni pratiche), piuttosto che sull'approfondimento e rielaborazione da parte degli allievi. Una parte della classe dimostra una buona capacità di concentrazione e partecipa attivamente alle lezioni con interventi e domande pertinenti, raggiungendo una valutazione molto positiva. Sufficiente il livello di preparazione teorica nella maggioranza dei casi. Buone invece le valutazioni pratiche in quanto gli alunni dimostrano responsabilità, competenza a vari livelli anche per le loro esperienze lavorative, di tirocinio e di stage.

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

- x interrogazioni orali (n° medio) N° 3
- O test N°
- x prove scritte N° 5
- x prove pratiche N° 6

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

A.S.2014/2015

Testo adottato “MASTER LAB” Casa Editrice LE MONNIER SCUOLA

Utilizzato “LA SCUOLA DI RISTORAZIONE” Casa Editrice CALDERINI

Gli studenti hanno utilizzato anche schede didattiche di laboratorio.

Contenuti - nuclei tematici	Competenze ed abilità acquisite
Unità 1 PIANIFICAZIONE AMBIENTE, SICUREZZA SUL LAVORO (ore indicative dedicate all'argomento: 8) I livelli di sicurezza nei vari ambienti Piani di sicurezza aziendale Caratteristiche tecniche di qualità e progettuali dell'impianto del reparto in cui si opera. Caratteristiche tecniche delle attrezzature.	L'allievo che ha raggiunto gli obiettivi minimi è in grado di: - riferire sugli argomenti studiati cercando di utilizzare il linguaggio specifico della disciplina; - riconoscere le modalità con cui l'azienda opera nel rispetto della normativa in materia di sicurezza; - proporre indicazioni sull'organizzazione degli spazi del proprio reparto di lavoro.
Unità 2 IGIENE PROFESSIONALE (ore indicative dedicate all'argomento: 2) Sicurezza igienica Il manuale di autocontrollo come espressione di qualità totale. Il sistema HACCP: analisi, progettazione, applicazioni pratiche, modulistica.	L'allievo che ha raggiunto gli obiettivi minimi è in grado di: - riferire sugli argomenti studiati cercando di utilizzare il linguaggio specifico della disciplina; - saper visionare un manuale di autocontrollo igienico e compilare la modulistica relativa;
Unità 3 TECNICHE AVANZATE DI SALA (ore indicative dedicate all'argomento: 8) Il banqueting, il catering, il buffet, il rinfresco. Organizzare, allestire e gestire eventi, anche con l'uso di nuove tecnologie, per soddisfare le differenti richieste della clientela. Gli strumenti informatici di gestione del settore vendita de servizi enogastronomici.	L'allievo che ha raggiunto gli obiettivi minimi è in grado di: - riferire sugli argomenti studiati cercando di utilizzare il linguaggio specifico della disciplina; - eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti complessi; - realizzare decorazioni a tema, predisporre ambientazioni e arredi particolari in rapporto alle varie situazioni che si presentano; - organizzare, allestire e gestire piccoli eventi
Unità 4 COMUNICAZIONE E VENDITA (ore indicative dedicate all'argomento: 10) Comunicare l'offerta enogastronomia. Comunicare la qualità. La vendita del servizio. La gestione del reclamo.	L'allievo che ha raggiunto gli obiettivi minimi è in grado di: - riferire sugli argomenti studiati cercando di utilizzare il linguaggio specifico della disciplina; - adeguare il proprio stile comunicativo a quello richiesto dall'azienda in cui si opera; - utilizzare strategie di vendita nel proporsi al cliente, valorizzando il prodotto/servizio offerto, in particolare per le risorse turistico-enogastronomiche del territorio in cui opera; - gestire un reclamo con autonomia operativa.

Contenuti - nuclei tematici	Competenze ed abilità acquisite
Unità 5 MARKETING ENOGASTRONOMICO (ore indicative dedicate all'argomento: 8) Menù regionali e nazionali. Il gusto, strumento di promozione del territorio. La fisiologia del gusto e l'accostamento degli ingredienti. Tecniche di marketing, come elaborare menù, listino prezzi.	L'allievo che ha raggiunto gli obiettivi minimi è in grado di: - riferire sugli argomenti studiati cercando di utilizzare il linguaggio specifico della disciplina; - valorizzare e promuovere le tradizioni locali, - proporre interpretazioni di bevande e accostamenti di ingredienti; - attivare tecniche di vendita dei prodotti enogastronomici anche attraverso menù, listino ..
Unità 6 AZIENDA: GESTIONE, ORGANIZZAZIONE E AUTOVALUTAZIONE (ore indicative dedicate all'argomento: 14) Cenni sulla gestione delle aziende ristorative. La programmazione dell'offerta enogastronomia. Cenni sulla gestione degli acquisti. L'organizzazione del lavoro.	L'allievo che ha raggiunto gli obiettivi minimi è in grado di: - riferire sugli argomenti studiati cercando di utilizzare il linguaggio specifico della disciplina; - organizzare il lavoro in funzione delle caratteristiche del servizio proposto all'utenza; - stilare un piccolo organigramma;
Unità 7 LA GESTIONE AZIENDALE. (ore indicative dedicate all'argomento: 30) Gestione operativa del bar. Organizzazione e pianificazione di eventi di diverso genere come buffet, cocktails party. Tipologie di buffet e allestimento della sala. Aspetti gestionali e organizzativi del servizio di banqueting. Il contratto di banqueting. Simulazione di gestione aziendale. La cucina di sala.	L'allievo che ha raggiunto gli obiettivi minimi è in grado di: - riferire sugli argomenti studiati cercando di utilizzare il linguaggio specifico della disciplina; - svolgere semplici attività operative in relazione all'organizzazione, alla produzione e all'erogazione e vendita di prodotti di base al bar; - pianificare e realizzare piccoli eventi enogastronomici; - elaborare con autonomia operativa semplici piatti alla lampada.
Unità 8 IL SETTORE BEVERAGE (ore indicative dedicate all'argomento: 30) Le bevande nella ristorazione. La degustazione e l'abbinamento Le proposte alternative di abbinamento cibo vino o altre bevande. Le tecniche di produzione e la degustazione dei principali distillati e della birra. Le tecniche di abbinamento cibo-vino. I principali vini italiani. La gestione di una cantina. I cocktails, quantità, dosaggio, tecniche, decorazioni ed elaborazione nuove ricette.	L'allievo che ha raggiunto gli obiettivi minimi è in grado di: - riferire sugli argomenti studiati cercando di utilizzare il linguaggio specifico della disciplina; - proporre più abbinamenti di vini e altre bevande per lo stesso piatto; - effettuare il servizio del vino e la degustazione con scheda AIS; - effettuare il servizio anche con spillatura della birra e la degustazione; - effettuare il servizio di base dei principali distillati; - effettuare preparazioni miscelate o cocktail, quantità, dosaggio, tecniche, decorazioni, inoltre elaborare ricette.

Attività di stage cinque settimane

Eventi: Buffet concerto - Buffet dopo convegno -Servizio per la presentazione libro al rist. - Realizzazione orientamento classi seconde- Servizio e buffet progetto musica-Servizio vini durante concorso di cucina

Concorsi: in CI 4ls una alunna si e' classificata 3^al concorso nazionale Centrella a Treviso e in CI 5ls collaborazione durante la gara nazionale sia durante le prove sia per bar dell'istituto aperto.

Incontri con operatori dei settori: Esperto AIS, Esperto sulla birra, Esperto caffè, Esperto gestione catering banqueting.

Visite tecniche prof.: Distilleria, Cantina.

Per gli eventi ed attività professionalizzanti, visite tecniche, incontri con esperti del settore, realizzati nell'a.s.2013/14 si fa riferimento al registro ASL.

Vittorio Veneto, 8 Maggio 2015

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

II DOCENTE

Prof. Bortolas Giuliana

Visto: Il Dirigente Scolastico

Prof. Vincenzo Giofrè

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

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2014 /2015

Prof.ssa. MARCON ROBERTA **Materia** Laboratorio di Enogastronomia CUCINA

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

3) PROFILO FINALE DELLA CLASSE

La classe composta da 18 alunni, dopo un primo periodo sostanzialmente positivo per interesse e profitto medio, è progressivamente peggiorata in particolare per quanto riguarda impegno e studio domestico. I livelli raggiunti infatti si attestano mediamente sulla sufficienza e in alcuni casi non sempre i risultati raggiunti sono pienamente positivi. Questo tipo di atteggiamento si è verificato parallelamente con l'aumentare degli impegni scolastici a causa della mancanza di organizzazione e pianificazione dello studio individuale. A seguito di tutto ciò, sono stati fatti interventi per il recupero e il ripasso in classe.

Le maggiori difficoltà riguardano l'uso della terminologia specifica e l'incapacità di fare collegamenti e approfondimenti.

Per quanto riguarda il comportamento va sottolineata la tendenza di una buona parte della classe a distrarsi durante le lezioni non favorendo così il recupero delle lacune pregresse.

Alcuni alunni hanno accumulato diverse assenze/uscite anticipate.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

X lezione frontale

X attività in piccoli gruppi/cooperative learning

X attività di laboratorio

O recupero individualizzato (con esercizi-guida)

X ripasso in classe

O consigli per il recupero individuale (a casa)

O altro

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

O interrogazioni orali (n° medio) N°3

O test N°

O prove scritte N°2

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

LA STRUTTURA RISTORATIVA E INNOVAZIONE IN CUCINA

Progettazione dell'area di produzione, le attrezzature specifiche e le nuove tecnologie.

Diversi tipi di impianto.

Il sottovuoto e il cook and chill: uso del sottovuoto come sistema di confezionamento e conservazione dei prodotti.

La tecnica della cottura sottovuoto e l'organizzazione dell'insieme.

Tempi e temperature nel sistema cook and chill; vantaggi nell'utilizzo.

Il catering e la ristorazione sociale: cenni.

Distribuzione dei piatti con sistema differito: veicolazione calda/fredda. Tempi e temperature previsti (cenni)

PROGRAMMAZIONE DELL'OFFERTA E STANDARDIZZAZIONE DELLE VENDITE

Organizzazione del servizio "per regole": punti caratterizzanti; uso delle schede tecniche di produzione al fine della standardizzazione.

Organizzazione delle risorse umane.

La certificazione volontaria: Iso 9000; vantaggi per l'azienda.

Individuazione di bisogni della clientela e determinazione dell'offerta (piatti e menu).

I menu pre concordati; caratteristiche e vantaggi nell'organizzazione del lavoro di cucina.

I menu programmati: ciclico e rotativo; applicazione e vantaggi organizzativi. Stesura di un menu per mensa scolastica e osservazioni. Food cost e determinazione del prezzo di vendita del piatto.

Il banqueting: definizione e organizzazione del reparto di cucina. Motivi dell'espansione e difficoltà nell'organizzazione.

IGIENE E SICUREZZA SUL LAVORO

Il sistema Haccp e applicazione in laboratorio. Adempimenti e responsabilità. Il piano di autocontrollo igienico, regole per una corretta prassi igienica.

D.Lgs 81/2008: riferimenti legislativi, figure coinvolte, atteggiamenti consapevoli.

EVOLUZIONE GASTRONOMICA

Evoluzione delle abitudini alimentari dai primi del '900 ai giorni nostri. Tendenze attuali.

Terminologia corretta da usare nella fase di degustazione: analisi del panettone e utilizzo della scheda tecnica per la degustazione.

Presentazione in Power point della cucina tipica dei paesi di lingua straniera studiata.

Politica degli acquisti e approvvigionamento: ripasso. Classificazione dei prodotti in gamme: utilizzo della 4^a e 5^a gamma nella ristorazione veloce. . La cucina di assemblaggio.

I marchi di qualità dei prodotti alimentari.

Menu e carta dei dessert: ripasso.

LIVELLI DI COMPETENZA RAGGIUNTI:

I livelli di competenza raggiunti mediamente dalla classe in termini di conoscenze e abilità, si attestano su un livello appena sufficiente; solo in alcuni casi buono. Le competenze sono state dichiarate nel piano di lavoro presentato ad inizio anno scolastico.

Vittorio Veneto, 8 maggio 2015

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

II DOCENTE

Prof.ssa ROBERTA MARCON

Visto: Il Dirigente Scolastico

Prof. Vincenzo Giofrè

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

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2014 /2015

Prof.ssa M.A. Cattaruzza Capo

Materia: FRANCESE

Classe 5[^]

Sez. Ls

tot. 80

PROFILO FINALE DELLA CLASSE

Il gruppo classe è composto da 8 allievi, 5 femmine e 3 maschi, tutti provenienti dalla 4Ls.

La classe ha seguito non sempre regolarmente e l'impegno scolastico e domestico non è sempre stato all'altezza della situazione. Permangono alcuni casi incerti. 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°4
- O test N° 1
- O prove scritte N° 4

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

MODULO 1	PRESENTAZIONE DI UNA STRUTTURA RISTORATIVA L'ESPERIENZA DI STAGE	Tempo: 10h
-----------------	---	-------------------

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 sala/bar.
- 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: 30h
-----------------	--	-------------------

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 (Régime med./ Piramide/ Paradoxe) • Cidre – moutarde- Huîtres- Foie • Les matières grasses • I disturbi alimentari / TCA (Boulimie/Anorexie)	<i>Module 2</i> <i>Materiale fornito dall'insegnante</i> <i>Materiale fornito dall'insegnante</i>

MODULO 3	LE BAR	Tempo: 20
-----------------	---------------	------------------

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.
- Coglie analogie e differenze

CONOSCENZE COMPETENZE E ABILITA'	TESTI
• Caratteristiche- specificità di liquori, aperitivi .. di alcune regioni francesi	<i>Module 5</i> <i>Materiale fornito dall'insegnante</i>

MODULO 4	STRUTTURE	Tempo: 20h
-----------------	------------------	-------------------

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 • 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	TESTI Fotocopie fornite dall'insegnante (alcune strutture sono state semplicemente "riviste", altre trattate ex novo)
--	--

Testo adottato: Arcangela De Carlo, Professione Oenogastronomie, Hoepli

Vittorio Veneto 13 Maggio 2015

M.A. CATTARUZZA CAPO

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

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2014 /2015

Prof.ssa. Bravin Barbara

Materia Scienza e cultura dell'alimentazione

Classe 5

Sez. Ls

1) PROFILO FINALE DELLA CLASSE Il percorso didattico con la docente è iniziato solo nel corrente anno scolastico. La classe, costituita da 10 femmine e 8 maschi, ha avuto, dal punto di vista disciplinare e del rispetto del regolamento scolastico, un comportamento generalmente corretto. Lamento, però, le frequenti assenze ed i ritardi sistematici di alcuni studenti.

Alcuni alunni hanno partecipato in maniera attiva e costruttiva alle lezioni, mostrando curiosità e interesse nei confronti degli argomenti trattati in classe, altri hanno semplicemente seguito passivamente le spiegazioni, mentre un gruppo ristretto era spesso distratto.

Durante l'anno scolastico, l'impegno e lo studio domestico di una parte della classe non sono stati sempre adeguati alle richieste, ma scarsi, episodici e superficiali. Questo comportamento, unito a lacune di base e a difficoltà nei processi logici, ha compromesso il profitto generale. Alla fine del primo trimestre, infatti, ben 9 studenti erano insufficienti nella disciplina e solo 2 di loro sono riusciti, nei tempi prefissati, a recuperare il debito avvicinandosi alla sufficienza.

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

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

Nel pentamestre è stato realizzato un corso di consolidamento di 10 ore.

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
- X consigli per il recupero individuale (a casa)
- X altro: presentazioni Power Point, schemi e mappe riassuntivi, appunti di lezione

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

- X interrogazioni orali (n° medio) N° 1
 - ☐ test N°
 - X prove scritte N° 9 + 1 di recupero delle insufficienze del primo trimestre
 - ☐ 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

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

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

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

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

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

Vittorio Veneto, 8 maggio 2015

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

II DOCENTE

Prof. Bravin Barbara

Visto: Il Dirigente Scolastico

Prof. Vincenzo Giofrè

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

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

Prof. TONON VENERANDA

Materia : SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Classe 5[^] Sez. L

1) PROFILO FINALE DELLA CLASSE

La classe 5[^]L è composta da 18 studenti, 8 maschi e 10 femmine. La classe si è dimostrata responsabile e corretta, rispettosa delle consegne, adeguatamente impegnata e motivata. Il gruppo, eterogeneo per capacità, ha comunque dimostrato in alcuni buone qualità, nella maggior parte discrete. Sono stati somministrati test e prove motorie e ne è emerso complessivamente un livello più che discreto.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

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

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

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

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

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

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

PROGRAMMA SVOLTO

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

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

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

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

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

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

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

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

- utilizza e coordina gli schemi motori di base
- ha sviluppato le capacità coordinative (anticipazione motoria, discriminazione spazio-temporale, ritmizzazione ...)
- ha sviluppato le capacità condizionali (velocità, resistenza, forza, mobilità)

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

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

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

- rispettare le regole e gli altri
- sa eseguire correttamente le consegne dell'insegnante
- sa muoversi nell'ambiente rispettando criteri di sicurezza per sé e per gli altri

MODULI DISCIPLINARI E TEMPI

-modulo n° 1

Giochi sportivi	tecnica, regolamento, arbitraggio di almeno due giochi sportivi e popolari : pallavolo – pallacanestro – calcetto	
-		(30h)

-modulo n° 2

Atletica leggera	tecnica e regolamento relativo a alcune discipline (corse,salti,)	(10h)
------------------	--	-------

-modulo n° 3

Corpo libero, grandi e piccoli attrezzi	progressione di ginnastica a corpo libero, con e senza attrezzi, con e senza carico conoscendo le principali norme di sicurezza da adottare durante le esercitazioni. Esercizi propedeutici e di riporto con piccoli attrezzi. Esercizi di agilità , destrezza e resistenza con funicelle, palle, palloni. Percorsi attrezzati tipo Circuit-Training con uso di panche, spalliere, scale, ecc. per la coordinazione e la destrezza.	(12h)
--	--	-------

-modulo n° 4

Preacrobatica, volteggi e passaggi	combinazioni dei principali quattro elementi tecnici della preacrobatica conoscendo le principali norme di sicurezza e assistenza	(5h)
---------------------------------------	---	------

-modulo n° 5

Attività in ambiente naturale	conoscenza e apprezzamento dell'ambiente circostante con adattamenti ad ogni tipo di percorso	(4h)
----------------------------------	--	------

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

FORME DI VERIFICA

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

-osservazione sistematica delle attività svolte

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

Vittorio Veneto, 13 MAGGIO 2015 |

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

II DOCENTE

Prof. Tonon Veneranda

Visto: Il Dirigente Scolastico

Prof. Vincenzo Giofrè

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

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2014 /2015

Prof. Fornasier Giorgio

Materia Religione Cattolica

Classe 5 Sez. L

1) PROFILO FINALE DELLA CLASSE (profitto e rendimento della classe, clima educativo, comportamento degli alunni in rapporto a: interesse, partecipazione, organizzazione del lavoro/studio):
 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 poco partecipi.
 A fine anno il profitto è mediamente buono. Talvolta le coincidenze delle festività e delle uscite tecniche hanno impedito il regolare svolgimento delle lezioni.

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°
☐ prove pratiche N°

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

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

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

PROGRAMMA SVOLTO

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

Vittorio Veneto, 14/05/2015

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

II DOCENTE

Prof. Fornasier Giorgio

Visto: Il Dirigente Scolastico
Prof. Vincenzo Giofrè

15. TRACCE DELLE SIMULAZIONI E GRIGLIE DI VALUTAZIONE

TIPOLOGIA A - ANALISI DEL TESTO

AIUTO, MIO FIGLIO E' UN CRETINO di Natalia Aspesi

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

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

(Lettera al giornale La Repubblica)

COMPRENSIONE

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

ANALISI

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

APPROFONDIMENTO

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

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

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

CONSEGNE

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

TIPOLOGIA B. AMBITO ARTISTICO - LETTERARIO

ARGOMENTO: **“La bellezza salverà il mondo?”**

DOC. 1

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

TIPOLOGIA B. AMBITO SOCIO - ECONOMICO

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

DOC. 1



DOC. 2

Il tema scelto per l'Esposizione Universale di Milano 2015 è "*Nutrire il pianeta, energia per la vita*". Saranno chiamate in causa le tecnologie, l'innovazione, la cultura, le tradizioni e la creatività legati al

settore dell'alimentazione e del cibo. L'asse principale è il diritto ad una alimentazione sana, sicura e sufficiente per tutti gli abitanti della Terra. La preoccupazione per la qualità del cibo in un mondo sempre più popolato (si calcola che nel 2050 gli abitanti della Terra saranno 9 miliardi) si accompagna a scenari di un aumento dei rischi per la quantità globale dei cibi disponibili. Alcuni dei temi principali che ruoteranno attorno alla Expo sono:

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

Wikipedia, l'enciclopedia libera

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

Il Protocollo di Milano

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

DOC. 5 Oggi si parla molto di diritti, dimenticando spesso i doveri. Forse ci siamo preoccupati troppo poco di quanti soffrono la fame. E', inoltre, doloroso constatare che la lotta contro la fame e la denutrizione viene ostacolata dalla "priorità del mercato" e dalla "preminenza del guadagno", che hanno ridotto il cibo a una merce qualsiasi, soggetta a speculazione, anche finanziaria. E mentre si parla di nuovi diritti, l'affamato è lì, all'angolo della strada, e chiede diritto di cittadinanza, chiede di essere considerato nella sua condizione, di ricevere una sana alimentazione. Ci chiede dignità, non elemosina. Il diritto all'alimentazione sarà garantito solo se ci preoccupiamo del soggetto reale, vale a dire la persona che patisce gli effetti della fame e della nutrizione.

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

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

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

Valore dello spreco alimentare domestico italiano in miliardi di euro	8,1
Valore dello spreco alimentare domestico italiano settimanale medio di una famiglia in euro	6,5
Valore dello spreco alimentare domestico italiano settimanale delle famiglie in grammi	630

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

Organizzazione mondiale della sanità, il Protocollo di Milano

TIPOLOGIA B. AMBITO STORICO - POLITICO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Sin dagli albori della civiltà, i gruppi umani organizzati hanno mostrato la tendenza a garantire la propria sicurezza separandosi dagli altri gruppi e tracciando dei confini fra “cittadini” e “stranieri”. E al proprio interno ciascun gruppo ha teso a darsi una struttura gerarchica, differenziando i poteri e le responsabilità collettive. La polis della Grecia classica è un esempio di questa duplice differenziazione. Il cittadino si oppone allo straniero, anche se non tutti gli stranieri sono eguali. I barbari - coloro che non sanno parlare - vengono distinti dagli elleni, che appartengono alla nazione greca avendo in comune lingua, religione e costumi. Il barbaro, non

differenziandosi abbastanza per doti intellettuali e morali dall'animale, non può partecipare alla vita della città. L'elleno, invece, può farne parte, ma solo nella posizione discriminata del "meteco". Egli non è un cittadino, come non lo sono le donne, i servi, gli schiavi, i poveri. La cittadinanza, sostiene Aristotele nel III libro della Politica, deve essere concesso soltanto ai maschi adulti e liberi: liberi anche nel senso che la libertà dal lavoro servile gli consente di partecipare all'ekklesia - l'assemblea nella quale si prendono le decisioni politiche fondamentali - , e di ricoprire le più alte cariche pubbliche, come quelle di giudice, magistrato, sacerdote. Non molto diversa è la concezione della cittadinanza romana in epoca repubblicana. Anche a Roma il cittadino si identifica con il maschio adulto che sia libero, e sia inoltre un pater familias che esercita la sua potestà sull'intero gruppo familiare, composto dalla moglie, i figli, i liberti, i clientes. Il civis romanus si oppone non soltanto allo straniero non residente, ma anche agli stranieri residenti, alle donne, ai figli, agli schiavi.

DOC. 7 Danilo Zolo Cittadinanza universale e paure locali

Oggi, agli inizi del terzo millennio, dopo la vittoria planetaria dell'economia di mercato, l'ottimismo socialdemocratico sembra aver perso vigore: i diritti sociali sembrano gradualmente smarrire i requisiti dell'universalità e dell'azionabilità giuridica. E non mancano autori che sostengono che i processi di globalizzazione, esautorando gli Stati di una parte rilevante delle loro prerogative, tendono a riservare ad essi la sola garanzia dell'ordine pubblico. In questo quadro anche lo Stato sociale tenderebbe ad assumere una prevalente funzione repressiva, divenendo uno "Stato penale". Altri autori sottolineano la crescente tensione fra i diritti dei cittadini e le aspettative di masse crescenti di migranti che si accalcano ai confini dei paesi industrializzati alla ricerca di una vita migliore ed esercitano una irresistibile pressione per l'eguaglianza. Ed è la stessa nozione di cittadinanza che sembra sfidata dalla loro fondata richiesta di diventare cittadini 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 ammorzano l'aria esterna, alle quali si aggiunge un variegato esercito di molecole che si sprigiona da oggetti, mobili, dai prodotti chimici usati in casa, da pitture, tessuti e persino dai fornelli. Lo studio Iaiq, finanziato dalla Ue, ha valutato che in Europa il 3% di tutte le malattie sono determinate dall'inquinamento indoor. [...] Il primo consiglio è ovviamente quello di non fumare in casa. Una volta fatto questo, ulteriori benefici si possono avere aerando spesso i locali per impedire il ristagno di sostanze nocive e limitando le sorgenti inquinanti: ovvero, scegliendo arredi e pitture a basse emissioni e usando con moderazione i prodotti per la pulizia della casa e le altre sostanze chimiche. «La riduzione delle sorgenti è anche il solo modo per fare andare d'accordo il risparmio energetico, che richiede che le case siano ben isolate, e la salubrità degli ambienti» fa notare Carrer, responsabile dell'Unità operativa di Medicina del lavoro all'Ospedale Sacco di Milano, fra gli autori dello studio. Infine, per controllare muffe e acari, l'umidità non dovrebbe superare il 40-50%. E a ripulire l'aria possono contribuire anche le piante di aloe, clorofito, crisantemo, gerbera, giglio, peperomia, sansevieria e ficus. Purché, però, siano rigogliose.

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

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

La Repubblica, 27 dicembre 2014

Doc. 3 Le soluzioni migliori sono quelle che già esistono ma sono sottoutilizzate. Il concetto appare abbastanza ovvio, ma spesso non viene considerato. Ad esempio, nella riduzione delle emissioni nei trasporti, mentre si attendono i benefici che potranno portare in futuro i mezzi con motorizzazioni alternative, come le auto elettriche o a idrogeno, si trascura ampiamente il contributo che può dare già ora una tecnologia vecchia di quasi

due secoli ma che rimane tra le più efficienti ed ecologiche. Stiamo parlando della bicicletta. Se in Europa tutti iniziassero ad utilizzarla per spostarsi quanto la usano i danesi, da sola la bici basterebbe per coprire più della metà dell'obiettivo Ue 2020 sulla CO2 nei trasporti: darebbe dal 64 al 144% di quella riduzione del 10% delle emissioni rispetto ai livelli del 2005. Un contributo determinante anche per la riduzione della CO2 in generale: vorrebbe dire tagliare tra 62 e 139 milioni di tonnellate di CO2 cioè tra il 5 e il 12% dell'obiettivo Ue 2020 (- 20% rispetto ai livelli del 1990).

2012

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

TIPOLOGIA C - TEMA DI ARGOMENTO STORICO

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

TIPOLOGIA D - TEMA DI ORDINE GENERALE

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA DI ITALIANO TIPOLOGIA A - ANALISI DI UN TESTO			
INDICATORI	LIVELLI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO in 15esimi	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 (controllo ortografico parziale, difficoltà ortografiche, grafia non sempre intellegibile)	scarso	1	- esposizione scorretta e poco comprensibile
	insufficiente	2	- esposizione scorretta anche se comprensibile
	sufficiente	3	- esposizione sufficientemente corretta, con qualche errore/lessico struttura semplice
	buono/ottimo	4	- esposizione corretta, chiara e scorrevole, con lessico appropriato/vario
TOTALE PUNTEGGIO		/15mi	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA DI ITALIANO TIPOLOGIA B - ARTICOLO DI GIORNALE			
INDICATORI	LIVELLI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO in 15esimi	DESCRIPTORI
CAPACITA' DI RISPETTARE LE CONSEGNE IN ORDINE A: - destinazione editoriale - titolo - spazio	insufficiente sufficiente buono/ottimo	1 <u>2</u> 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 <u>2</u> 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 (controllo ortografico parziale, difficoltà ortografiche, grafia non sempre intellegibile)	Scarso insufficiente sufficiente buono/ottimo	1 2 <u>3</u> 4	- esposizione scorretta e poco comprensibile / frammentaria/ incompleta - esposizione scorretta anche se comprensibile - esposizione sufficientemente corretta con qualche errore / lessico struttura semplice - esposizione corretta, chiara scorrevole, lessico appropriato/vari
CAPACITA' DI ORGANIZZARE UN TESTO CON ELABORAZIONE CRITICA (L.170/2010 elaborazione lenta, scarsa capacità argomentativa)	Scarso Insufficiente Sufficiente Buono/Ottimo	1 2 <u>3</u> 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	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA DI ITALIANO TIPOLOGIA B - SAGGIO BREVE			
INDICATORI	LIVELLI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO in 15esimi	DESCRIPTORI
CAPACITA' DI RISPETTARE LE CONSEGNE IN ORDINE A: – titolo - spazio	insufficiente Sufficiente buono	1 <u>2</u> 3	- Non / rispetta solo in parte le richieste della consegna - rispetta le richieste della consegna - rispetta le richieste della consegna in modo pertinente ed esaustivo/originale
CAPACITA' DI UTILIZZARE I MATERIALI A DISPOSIZIONE	scarso insufficiente sufficiente buono/ottimo	1 2 <u>3</u> 4	- utilizza parzialmente i materiali/propone contenuti poco adeguati - utilizza parzialmente i materiali/presenta contenuti poco adeguati - utilizza e analizza sufficientemente i materiali e presenta contenuti semplici - utilizza, analizza adeguatamente i materiali e li confronta con le proprie opinioni
PADRONANZA DELLA LINGUA, CAPACITA' ESPRESSIVE, ORGANIZZAZIONE DEL TESTO L170/2010 (controllo ortografico parziale, difficoltà ortografiche, grafia non sempre intellegibile)	Scarso insufficiente sufficiente buono/ottimo	1 2 <u>3</u> 4	- esposizione scorretta e poco comprensibile /frammentaria/ incompleta - esposizione scorretta anche se comprensibile - esposizione sufficientemente corretta con qualche errore / lessico struttura semplice - esposizione corretta, chiara, scorrevole, lessico appropriato/varii
CAPACITA' DI ORGANIZZARE UN TESTO CON ELABORAZIONE CRITICA(L.170/2010 elaborazione lenta, scarsa capacità argomentativa)	Insufficiente Sufficiente Discreto Buono/Ottimo	1 <u>2</u> 3 4	- organizza il testo in modo frammentario, incompleto - rielabora l'argomento in modo schematico ed evidenzia un punto di vista circoscritto - rielabora con un punto di vista chiaro e giudizi critici motivati - rielabora e argomenta con sicurezza/creatività e con interpretazioni personali
TOTALE PUNTEGGIO		/15mi	

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

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

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

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

PRIMA PARTE:

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

DOCUMENTI

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

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

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

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

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

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

(tratto da Gardner, 2000)

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

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

TRACCIA (massimo 9 punti)

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

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

SECONDA PARTE

QUESITI (massimo 6 punti)

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

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

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

Griglia di valutazione seconda prova scritta – Scienza e Cultura dell’Alimentazione

Allieva/o ; Classe ; Data

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

Quesiti di Laboratorio Enogastronomia Settore Sala e Vendita

Nome e Cognome _____

1. Descrivi i requisiti e competenze del Banqueting Manager.

(max 10 righe)

2. Descrivi le fasi di produzione della birra, gli ingredienti utilizzati.

(max 10 righe)

3. Seguendo le indicazioni dell'Associazione Italiana Sommelier parla dell'abbinamento cibo-vino e fai un esempio.

(max 10 righe)

SIMULAZIONE TERZA PROVA ESAME DI STATO 2015

MATERIA: INGLESE

DOCENTE: DA GRAVA MARGHERITA

- 1-** Consider three different **kinds of bars** – coffee bars, wine bars and lounge bars – and give details about each of them.

- 2-** Deal with **brandy** analysing its name, production method and characteristics

- 3-** Deal with the different **cocktail making methods**, giving examples.

Esame di Stato 2014/2015_Simulazione Terza Prova Scritta_Quinta L
Quesiti di Matematica

Nome e Cognome_____

1. Determina il dominio della seguente funzione e rappresentalo graficamente $y = \frac{2x+6}{2x^2-3x-2}$

2. Studia il segno della seguente funzione e rappresentalo graficamente $y = \frac{x^2+4}{x^2-x-2}$

3. Trova gli eventuali asintoti della funzione $y = \frac{3x^2-5x}{x+1}$

MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

DOCENTE: MICHIELIN RICCARDO

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

2) SPIEGA CHE COS'E' LA S.W.O.T. ANALYSIS E A COSA SERVE

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

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

La Commissione _____

**IPSSAR A. BELTRAME
VITTORIO VENETO**

ESAMI DI STATO: COLLOQUIO

CANDIDATO _____ CLASSE _____

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

La Commissione: _____

Il Presidente: _____

Data _____