

	Istituto Professionale di Stato “Alfredo Beltrame” Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336 ✉ beltrame@alberghierobeltrame.gov.it; http://www.alberghierobeltrame.gov.it C.F. 93005790261	MCI 02 Pagina 1 di 67
---	--	--

DOCUMENTO

DEL CONSIGLIO DI CLASSE 5°Ae

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
13. Simulazione prove d'esame
14. Relazioni finali e programmi svolti delle discipline
15. Tracce delle simulazioni e griglie di valutazione

ELENCO DOCENTI CONSIGLIO DI CLASSE

Coordinatore: PICCOLO ELISABETTA

*Segretario:*STRACCIA CHRISTIAN

MATERIA DI INSEGNAMENTO	DOCENTE	ORE INSEGNAMENTO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	PICCOLO ELISABETTA	4
STORIA	PICCOLO ELISABETTA	2
MATEMATICA	SENZANI ANNA	3
INGLESE	AVON CRISTINA	3
TEDESCO	DESIMIO ANNAMARIA	3
DIRITTO E TECN AMMIN.DELLE STRUTTURE RICETTIVE	SEGAT LUIGINA	5
ENOGASTRONOMIA	LAPECIA BIS OMAR	4
SALA E VENDITA	STRACCIA CRHISTIAN	2
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	MESIRCA ELEONORA	3
SCIENZE MOTORIE	PICCIN RICCARDO	2
RELIGIONE	DA ROS CARLA	1

2. ELENCO CANDIDATI

	Cognome e Nome
1	AMADIO LAURA
2	ANTONICELLI CARLOTTA
3	BARDIN FRANCESCA
4	BORTOLIN MARCO
5	BUSO YURI
6	COLLEDAN LUCA
7	CUSIN MASSIMILIANO
8	D'AMBROS ROSSO MATTIA
9	DA RONCH ELEONORA
10	FERRAZZO FEDERICA
11	PAGOTTO STEFANO
12	PICCIN FABIO
13	TUCCI SAMUEL

3. PROFILO PROFESSIONALE

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

Esso è in grado di:

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

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

- ✓ Nell'articolazione dell'“**Enogastronomia**”, il Diplomato è in grado di: - intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; - di operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche; - di controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; - di predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- ✓ Nell'articolazione **“Servizi di sala e di vendita”**, il diplomato è in grado di: - svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; - interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici; - di controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; - di predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- ✓ Nell'articolazione **“Accoglienza turistica”**, il diplomato è in grado di: - intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, - di gestire e organizzare i servizi in relazione alle richieste dei mercati, alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela; - utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera; - di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio; - di sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

4. PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5A è composta da 13 studenti, 5 ragazze (di cui una segue un PDP per certificazione DSA) e 8 ragazzi. Nel corso degli anni la fisionomia della classe è andata modificandosi: al gruppo originario, si sono aggiunti lo scorso anno tre studenti ripetenti di altre quarte, e quest'anno altri due studenti che hanno compensato l'uscita cospicua dei non ammessi nel passaggio tra quarta e quinta. La continuità didattica non è sempre stata garantita; nell'anno in corso sono cambiati i docenti di scienza e cultura dell'alimentazione e di sala e vendita. Buona parte degli studenti ha mostrato un comportamento di formale correttezza.

L'impegno allo studio è stato discontinuo, solamente una parte della classe ha mantenuto disponibilità alla collaborazione e interesse nei confronti delle tematiche disciplinari.

Il C.d.C. ha cercato di sostenere gli studenti attraverso un dialogo costante, per recuperare coesione e stemperare conflittualità, ha offerto possibilità di recupero autonomo, curricolare, ed extra; si è reso disponibile a nuove spiegazioni e/o puntualizzazioni, sollecitando costruttive discussioni e ha attivato iniziative didattiche utili alla preparazione dell'esame di stato.

Un maggiore senso di responsabilità nel sostenere gli impegni programmati, si è rafforzato nel corso dell'ultimo periodo dell'attività didattica, soprattutto in occasione di alcune iniziative promosse dall'istituto, sia di ordine culturale che professionale. In particolare, la classe si è distinta per l'impegno profuso in occasione delle celebrazioni del centenario della 1 guerra mondiale.

In merito alla frequenza delle lezioni si evidenzia l'assiduità di alcuni studenti durante tutto il corso di studi, mentre altri hanno fatto registrare un certo numero di assenze che hanno influito negativamente sul processo di apprendimento. Sul profilo professionale, alcuni studenti, arricchiti da esperienze di stage e lavorative, hanno acquisito adeguate abilità e competenze operative.

Il profilo in uscita è caratterizzato da risultati diversi: il profitto medio complessivo risulta sufficiente. Alcuni studenti hanno maturato sufficienti capacità espressive, di rielaborazione e collegamento, dimostrando così una concreta acquisizione degli obiettivi prefissati; permane un contenuto numero di studenti che, per impegno superficiale e discontinuo, non è riuscito a raggiungere risultati adeguati nelle competenze disciplinari.

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.

	Lingua e letteratura italiana	Storia	Matematica	Inglese	Tedesco	Diritto e tec ammin de ll strutture	Scienza e cult.alimentazione	Sala e vendita	Enogastronomia	Religione	Scienze motorie
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione partecipata	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lavoro di gruppo	X			X	X	X		X		X	
Discussione guidata	X	X		X	X	X	X			X	
Laboratorio multimediale	X	X	X	X	X					X	
Palestra											X

7. VERIFICHE

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

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

	Lingua e lett.italiana	Storia	Matematica	Inglese	Tedesco	Diritto e tec ammin delle strutture ricettive	Scienza e cultura alimentazione	Enogastronomia	Sala e Vendita	Religione	Scienze motorie
Verifiche orali	X	X	X	X	X	X	X	X		X	
Relazione scritta	X			X	X	X		X			
Prova strutturata			X	X	X			X	X		
Quesiti a risposta singola/multipla/aperta				X	X	X	X	X	X		
Analisi del testo (scritto)	X										
Testo argomentato	X	X					X				
Test motori											X

8. CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

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

IMPEGNO (attenzione – partecipazione – interesse)

CAPACITA' ESPOSITIVA (chiarezza - coerenza – lessico)

ACQUISIZIONE CONTENUTI (conoscenza – comprensione)

ELABORAZIONE CONTENUTI (applicazione, analisi, sintesi, valutazione)

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

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

9. INTERVENTI DI RECUPERO E DI SOSTEGNO/CONSOLIDAMENTO

La scuola ha attivato:

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

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

	ATTIVITA' DI SOSTEGNO/CO NSOLIDAMENTO	RECUPERO AUTONOMO	RECUPERO IN ITINERE	CORSO DI RECUPERO ORARIO EXTRACURR.
ITALIANO	X	X		
STORIA	X	X		
MATEMATICA	X	X	x	X
INGLESE	X	X	X	
TEDESCO		X	x	X
SALA E VENDITA			x	
ENOGASTRONO MIA			x	
DIRITTO E TEC.AMMM.STRU TT.RIC.		X	x	
SCIENZA E CULT.ALIMENTA ZIONE		X	x	
EDUCAZIONE FISICA				

10. ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO (ASL)

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

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

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

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

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

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) dal 2013 al 2015.

PERIODO	ESPERIENZE DIDATTICO-CULTURALI
10.12.2013	PREPARAZIONE TERRA MADRE DAY
09.04.2014	PREPARAZIONE CATERING VITTORIO FILM FESTIVAL
11.04.2014	FESTA DEL PESCE
06.05.2014	VISITA BIRRERIA PEDAVENA E QUERO
DAL 19.05.2014 AL 07.06.2014	STAGE IN AZIENDA
DAL 15.09.2014 AL 27.09.2014	STAGE IN AZIENDA
21.11.2014	PARTECIPAZIONE CONVEGNO "ALIMENTAZIONE IN SALITA"
10.12.2014	PREPARAZIONE TERRA MADRE DAY
18.12.2014	INTERVENTO DELL'AVIS PER INFORMAZIONI SULLA DONAZIONE DEL SANGUE
19.12.2014	USCITA DIDATTICA AL VITTORIALE
27.01.2015	COMMEMORAZIONE GIORNATA DELLA MEMORIA CON VISIONE FILM "VENTO DI PRIMAVERA"
02.02.2015	CONVEGNO VOCI DELLA PRIMA GUERRA MONDIALE A CURA DELLA PROF.PIANEZZOLA
06.02.2015	LE TOSSINFEZIONI ALIMENTARI
DAL 17.03.2015 AL 21.03.2015	VIAGGIO D'ISTRUZIONE A MONACO E VIENNA
DAL 21.04.2015 AL 23.04.2015	PARTECIPAZIONE AI CONVEGNI DURANTE LA GARA NAZIONALE SUL BIOLOGICO NELLA RISTORAZIONE, SULLA PRIMA GUERRA MONDIALE CON INTERVANTO DELLA CLASSE, INTERVENTO DA PARTE DI LEONARDO DI CARLO E SUL TURISMO TECNOLOGICO 2.0
MARZO- APRILE TOT 6h	LAVORO DI PREPARAZIONE PER IL CONVEGNO SULLA GRANDE GUERRA
18/05/2015	VISITA EXPO MI
21/05/2015	CENA LIONS

12. MODULI PLURIDISCIPLINARI

MODULO PLURIDISCIPLINARE: LO STAGE

DISCIPLINE	CONTENUTI
ENOGASTRONOMIA A SALA E VENDITA	Il ristorante dello stage (struttura del menu, attrezzature refrigeranti e riscaldanti, igiene e sicurezza, prodotti alimentari e bevande, organizzazione del lavoro).
INGLESE TEDESCO	La relazione scritta ed esposizione dell'esperienza dello stage in lingua (descrizione della struttura, mansioni svolte, il tempo libero, opinioni)

	personali).
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Le norme di comportamento corretto per una corretta preparazione /manipolazione sicura degli alimenti. La qualità nutrizionale, merceologica, organolettica, di un piatto tipico preparato nel locale sede dello stage o di un prodotto tipico del territorio
ITALIANO	Relazione sull'esperienza dello stage (presentazione della località, descrizione della struttura, mansioni svolte, il tempo libero, opinioni personali). Aspetti storico-culturali particolarmente significativi dell'esperienza dello stage

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

13. SIMULAZIONE PROVE D'ESAME

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

♦ SIMULAZIONI PRIMA PROVA:

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

♦ SIMULAZIONE SECONDA PROVA:

Data	Disciplina interessata	Durata
14 aprile 2015	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	INGLESE, TEDESCO, DIRITTO E TECN. AMMINIS STRUTTURE RICETTIVE, ENOGASTRONOMIA	dalle ore 08.10 alle ore 11.05

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

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

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

ESPERIENZE RELATIVE AL COLLOQUIO

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

Il 4 giugno 2015 si effettuerà una simulazione di colloquio.

14. RELAZIONI FINALI E PROGRAMMI SVOLTI

	Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame" Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336 ✉ beltrame@alberghierobeltrame.gov.it ; http://www.alberghierobeltrame.gov.it C.F. 93005790261	MCI 02 Pagina 14 di 67
---	---	----------------------------------

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2014 /2015

Prof. Christian Straccia

Materia Laboratorio Sala e Vendita

Classe 5

Sez. A/E

1) PROFILO FINALE DELLA CLASSE.

La classe a questo punto dell'anno scolastico ha raggiunto un livello più che sufficiente per la sua totalità. L'interesse e la partecipazione sono stati sempre elevati e assidui. Lo studio a volte un po' carente nella prima parte dell'anno scolastico, è migliorato nel corso del pentamestre. Il comportamento è stato sempre corretto nel rispetto delle regole e delle persone.

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°
- test N°
- ☒ prove scritte N° **3** Nel pentamestre
- prove pratiche N°

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

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

N° incontri con i genitori: **6** ☒ scarso sufficiente elevato

PROGRAMMA SVOLTO

1 Pianificazione di gestione ambiente, sicurezza sul lavoro

- Tecniche di gestione (Gestione delle aziende ristorative).
- Restaurant management (Sicurezza sul lavoro).

2 Banqueting tecniche avanzate di sala

- Ricettario (Menu per banchetti).
- Tecniche avanzate di sala (Il banqueting e il buffet: il fenomeno del banqueting, il catering, lo staff, l'organizzazione di un banchetto e il buffet).
- Organizzazione servizio e vendita (Il banqueting).

3 Comunicazione e vendita

- Marketing enogastronomico (Comunicare l'offerta gastronomica e comunicare la qualità).
- Organizzazione e servizio (La vendita del servizio).

4 Marketing e valorizzazione dei prodotti

- Marketing enogastronomico (Comunicare il territorio, Menu stagionali e internazionali).

5 Il sistema azienda org.ne autovalutazione

- Tecniche di gestione (La gestione delle aziende turistico ristorative, la programmazione dell'offerta enogastronomica e la gestione degli acquisti).

6 Igiene professionale

- Restaurant management (Sicurezza igienica).

7 Valorizzazione prodotti internazionali

- Il vino in europa e nel mondo (Produzione vitivinicola europea, produzione vitivinicola extraeuropea). ***Da terminare nelle successive lezioni.**
Il settore beverage (Le bevande nella ristorazione, la degustazione e l'abbinamento).

8 Stili alimentari in relazione ai principali disturbi alimentari

- Dalla gastronomia all'enogastronomia (Le abitudini alimentari, i fattori che influiscono le scelte gastronomiche e diete speciali).

9 I prodotti tipici

- Principi di marketing enogastronomico (pianificare l'offerta gastronomica).

Vittorio Veneto,

Il DOCENTE

Prof. Christian Straccia

I Rappresentanti degli studenti

Eleonora Da Ronch

Fabio Piccin

Visto: Il Dirigente Scolastico

	Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame" Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336 ✉ beltrame@alberghierobeltrame.gov.it ; http://www.alberghierobeltrame.gov.it C.F. 93005790261	MCI 02 Pagina 16 di 67
---	---	------------------------------

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2014 /2015

Prof.ssa. Cristina Avon

Materia inglese

Classe V Sez. AE

PROFILO FINALE DELLA CLASSE

La classe è composta da 13 alunni, tutti provenienti dalla ex 4 AE, ad eccezione di un alunno ripetente e un alunno proveniente dal serale.

Le lezioni di inglese si sono svolte in un clima positivo e sereno; l'attenzione, la partecipazione durante lo svolgimento delle lezioni sono però risultate non sempre presenti e positive da parte di tutti gli alunni.

Il rendimento complessivo della classe è risultato discreto solo per alcuni alunni, in quanto dotati di competenze e padronanze linguistiche ben consolidate. Il resto della classe presenta un rendimento complessivo sufficiente: nonostante l'impegno dimostrato, infatti, questi alunni non dispongono di padronanze linguistiche tali da riuscire ad esporre oralmente o per iscritto un contenuto studiato in modo personale, ma si limitano a rielaborarlo così come studiato; difficoltà incontrano inoltre nel collegare un contenuto ad un altro.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

X lezione frontale

O attività in piccoli gruppi/cooperative learning

X attività di laboratorio

O recupero individualizzato (con esercizi-guida)

X ripasso in classe

X consigli per il recupero individuale (a casa)

O altro

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

O interrogazioni orali (n° medio) N°4

O test N°

O prove scritte N°7

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

Testi in adozione: Catrin Elen Morris **EXCELLENT !**, Eli, 2012; Jenny Quintana, **Pet Result**, OUP, 2010. Si precisa che il testo **Pet Result** è stato utilizzato come supporto per recuperare e rinforzare le conoscenze linguistiche di base.

Ore 17

COMPETENZA 1	ABILITA'	CONOSCENZE
Padroneggiare la lingua per scopi comunicativi e utilizzare linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire nei diversi ambiti e contesti professionali	Saper parlare di: Eventi quotidiani svolti nel passato Eventi quotidiani svolti nel presente Eventi quotidiani che saranno svolti nel futuro	GRAMMAR (dal testo <u>Pet Result</u>) <u>Ripasso dei seguenti tempi:</u> present simple/present continuous past simple Present perfect Be going to will

Ore 21

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

Ore 25

COMPETENZA 3	ABILITA'	CONOSCENZE
Individuare utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento	-Parlare del vino e dello stoccaggio del vino -Conoscere le caratteristiche generali di alcuni distillati -Parlare brevemente della	(dal testo <u>Excellent</u>) Wine (p.172-173), the storage of wine (in fotocopia) Beer (p. 176-177) Different types of fermentation (in fotocopia)

	storia della birra, conoscere gli ingredienti principali e i tre tipi di fermentazione	Spirits(p.178-179): Conosce le caratteristiche di alcuni distillati: whisky, gin, rum, vodka, brandy, cocktails
--	---	--

Ore 25

COMPETENZA 9	ABILITA'	CONOSCENZE
Predisporre menu coerenti con il contest e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche	-Saper presentare i vari tipi di nutrienti -Saper presentare i principali tipi di diete -Saper presentare le intolleranze le allergie alimentari -Saper parlare degli organismi biologici e di quelli geneticamente modificati	dal testo <u>Excellent</u> : -Nutrients (in fotocopia) -The eatwell plate p138-139 -Organic food and GMOs p142 -The Mediterranean diet p144-145 -Food intolerances and allergies p 146 -Alternative diets: Macrobiotics, raw food diet,dissociated diet and vegetarianism p 148-149

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

In generale gli allievi hanno raggiunto i seguenti obiettivi:

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

- 1) Si ricorda che per quanto riguarda la preparazione degli alunni alla 3 prova e al colloquio degli esami di stato, essi sono stati allenati tenendo in considerazione il contenuto della microlingua studiata nel libro "Excellent" (ho trascritto nel dettaglio le pagine) e delle fotocopie dalla sottoscritta consegnate e spiegate alla classe.
- 2) TUTTO IL MATERIALE IN FOTOCOPIA, LIBRO IN ADOZIONE COMPRESO, SARA' CONSEGNATO AD UN DOCENTE INTERNO ALLA COMMISSIONE D'ESAME.

3) SI RICORDA CHE DURANTE LE SIMULAZIONE DEGLI ESAMI DI STATO EFFETTUATE DURANTE L'ANNO SCOLASTICO, AGLI ALUNNI E' SEMPRE STATO CONSENTITO L' UTILIZZO DEL DIZIONARIO BILINGUE.

Dal libro in adozione "Excellent" sono stati svolti i seguenti argomenti (si controllino soprattutto le parti del contenuto delle letture che sono state eliminate tagliando a matita i paragrafi):

pag. 172 : Wine, under standing and serving wine

pag. 179 Whisky

pag. 178: Gin

pag. 178 Rum

pag. 179 Vodka

pag. 178. Brandy

pag. 180 Cocktails

Pag. 176: Beer: la storia, gli ingredienti.(alcune parti sono state tolte)

Pag. 138 The eat well plate

Pag. 142 OGM foods and BIO foods (alcune parti sono state tolte)

Pag. 144: the mediterranean diet (si vedano nel libro le parti tolte)

Pag. 146: Food intolerance and food allergies

Pag. 148-149 : Alternative diets: Macrobiotics, vegetarianism,raw food diet and dissociated diet

Fotocopie consegnate agli alunni e facenti parte del programma:

1. The storage of wine
2. The different types of fermentation of beer: top, bottom, spontaneously fermented beers
3. Nutrients.
4. Slow Food
5. Fast Food: The history of the Mc Donald

Vittorio Veneto, 6 maggio 2015.

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

II DOCENTE

Prof.ssa Cristina Avon

Visto: Il Dirigente Scolastico

Prof. Vincenzo Giofrè

	Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame" Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 📠 0438/946336 ✉ beltrame@alberghierobeltrame.gov.it; http://www.alberghierobeltrame.gov.it C.F. 93005790261	MCI 02 Pagina 20 di 67
---	--	---

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2014 /2015

Prof. Carla Da Ros

Materia Religione

Classe 5 Sez. A

- **PROFILO FINALE DELLA CLASSE:** Il gruppo classe composto da 9 alunni (5 femmine e 4 maschi)
 nell'ora di Religione ha mantenuto un comportamento educato e una partecipazione attiva alle lezioni e al dialogo educativo. Costante l'interesse per la materia. Il profitto raggiunto è ottimo. Gli obiettivi generali raggiunti sono riportati nel programma svolto. Nessun problema disciplinare

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

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

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

x interrogazioni orali
 O test N°
 O prove scritte N°
 O prove pratiche N°

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

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

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

PROGRAMMA SVOLTO

Percorso antropologico – spirituale

Modulo 1 - Le domande dei giovani

Modulo 2 - La risposta religiosa

Ore: **12**

Percorso biblico

Modulo 3 - Vivere secondo l'insegnamento di Gesù

Ore: **4**

Percorso storico – religioso

Modulo 4 - dialogo interreligioso

Ore: **3**

Percorso etico – esistenziale

Modulo 1 - Problematiche etiche

Modulo 3 - Una società fondata su valori cristiani

Ore: **10**

Obiettivi raggiunti:

Identifica i modelli e i valori della cultura contemporanea , confrontandoli con l'etica cristiana;

Stabilisce collegamenti interdisciplinari;

Partecipa al dialogo educativo in modo attivo e propositivo;

Analizza, sintetizza e rielabora personalmente le tematiche affrontate

Vittorio Veneto, 6 maggio 2015

Il DOCENTE

Prof.ssa Carla Da Ros

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

Visto: Il Dirigente Scolastico

Prof. Vincenzo Giofrè

	Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame" Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 📠 0438/946336 ✉ beltrame@alberghierobeltrame.gov.it; http://www.alberghierobeltrame.gov.it C.F. 93005790261	MCI 02 Pagina 22 di 67
---	--	--

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2014/2015

Prof.ssa. ANNA MARIA DESIMIO

Materia TEDESCO

Classe 5^A Sez. A e

1) PROFILO FINALE DELLA CLASSE La classe composta di tredici allievi (cinque femmine e otto maschi), di cui uno inserito dal corso serale nel corso diurno in questo quinto anno, si è avvalsa della continuità didattica per tutto il quinquennio e per quasi tutti gli alunni. Il rendimento e la motivazione sono stati alterni e non sempre adeguati per pochi allievi, la maggior parte degli allievi, invece, ha raggiunto delle discrete competenze comunicative e una buona conoscenza della lingua e degli argomenti svolti, e sa interagire in modo adeguato nelle varie situazioni richieste. Il comportamento è stato sempre corretto e collaborativo nei confronti dell'insegnante e della materia studiata.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

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

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

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

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

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

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

PROGRAMMA SVOLTO

Testi in adozione : PAPRIKA – Brigliano-Doni- Venturini- HOEPLI editore
FERTIG,LOS! A e B – Autori vari – ZANICHELLI editore

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

COMPETENZE CERTIFICATE E RELATIVI DESCRITTORI

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

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

COMPETENZE CERTIFICATE E RELATIVI DESCRITTORI

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

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

COMPETENZE CERTIFICATE E RELATIVI DESCRITTORI

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

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

COMPETENZE CERTIFICATE E RELATIVI DESCRITTORI

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

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

COMPETENZE CERTIFICATE E RELATIVI DESCRITTORI

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

MODULO 6	Der Krieg Deutsche Geschichte in Daten	TEMPO :6 ORE
-----------------	---	---------------------

COMPETENZE CERTIFICATE E RELATIVI DESCRITTORI

CONOSCENZE	COMPETENZE E ABILITA'
Testo su Borchert da: “ Lesebuchgeschichten” Poesie di Brecht : Der Krieg, der kommen wird Mein Bruder war ein Flieger Von Logau : Des Krieges Buchstaben Wolf Biermann: Wann ist denn endlich Frieden	Comprendere testi semplici e poesie sul tema guerra. Saper esplicitare le date degli eventi storici più importanti del 900 ed esporli oralmente in modo sintetico. Saper argomentare in modo semplice sul tema guerra . Breve curriculum degli autori: Brecht , Borchert e Biermann.

MODULO 7	Grammatica	TEMPO: 16 ORE
-----------------	-------------------	----------------------

COMPETENZE CERTIFICATE E RELATIVI DESCRITTORI

CONOSCENZE GRAMMATICALI

Principali strutture della lingua tedesca: frasi principali, frasi interrogative dirette e indirette. Frasi secondarie con daß, weil, wenn. Frasi infinitive zu +

Infinito e frasi finali um zu + infinito.

Il presente, il presente progressivo, il passato prossimo e il futuro dei principali verbi regolari e irregolari. Il verbo essere e avere al presente, preterito. Il verbo werden al presente e al preterito.

La forma würde + infinito. I verbi modali wollen, können, dürfen, mögen, sollen al presente e al preterito. La forma möchte + infinito.

Le principali preposizioni di stato in luogo e moto a luogo.

Gli avverbi di tempo e i complementi di tempo. Gli orari. Le date. Le preposizioni di tempo:

bei, nach, vor, in, an, um. Aggettivo predicativo. I casi: nominativo, dativo, accusativo e genitivo.

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

In generale gli allievi hanno raggiunto i seguenti obiettivi:

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

Vittorio Veneto, 6 maggio 2015

II DOCENTE

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

Prof. Desimio Annamaria

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 Pagina 26 di 67
---	--	-------------------------------

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2014 /2015

Prof.ssa. PICCOLO ELISABETTA

Materia STORIA_I

Classe 5 Sez. Ae

PROFILO FINALE DELLA CLASSE . La classe 5A è composta da 13 studenti, 5 ragazze (di cui una segue un PDP per certificazione DSA) e 8 ragazzi. . Gli studenti hanno sempre mostrato un comportamento di formale correttezza. L'impegno allo studio è stato discontinuo, solamente una parte della classe ha mantenuto disponibilità alla collaborazione e interesse nei confronti delle tematiche storiche. In merito alla frequenza delle lezioni si evidenzia l'assiduità di alcuni studenti durante tutto il corso di studi, mentre altri hanno fatto registrare un certo numero di assenze che hanno influito negativamente sul processo di apprendimento. I fatti storici sono stati al centro della riflessione in classe soprattutto attraverso lezioni frontali, discussioni e visione di dvd. I concetti chiave sono stati presentati e analizzati nel tentativo di coglierne mutamenti e permanenze, operando per quanto possibile confronti con il presente. Il profitto risulta mediamente sufficiente, non adeguato per un esiguo gruppo di studenti scarsamente impegnati.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

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

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

☐ interrogazioni orali (n° medio) N° 6
☐ 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

TESTO IN ADOZIONE : VOCI DELLA STORIA E DELL'ATTUALITA' 3 L'ETA' CONTEMPORANEA, LA NUOVA ITALIA

UNITA' 1: L'ETA' DELL'IMPERIALISMO E LA 1 GUERRA MONDIALE

Cultura e società : La belle époque

Cap.3 L'Italia giolittiana

Cap.4 La prima guerra mondiale

Cap.5 Dalla rivoluzione russa alla nascita dell'Unione sovietica

Cap.6 L'Europa e il mondo all'indomani del conflitto (eccetto 6.6)

Obiettivi acquisiti

Lo studente che ha raggiunto gli obiettivi minimi sa:

conoscere i contenuti delle unità

individuare il rapporto causa-effetto

operare collegamenti nella disciplina e con la letteratura

cogliere i fatti storici nel tempo e nello spazio

cogliere mutamenti e permanenze

UNITA' 2: L'ETA' DEI TOTALITARISMI E LA SECONDA GUERRA MONDIALE

Cap.7 L'Unione sovietica di Stalin

DVD La Russia di Lenin

DVD la dittatura di Stalin

Cap.8 Il dopoguerra in Italia e l'avvento del fascismo

Cap.9 Gli Stati Uniti e la crisi del '29

DVD La grande depressione

Cap.10 La crisi della Germania repubblicana e il nazismo

Cap.11 Il regime fascista in Italia

DVD Le origini del fascismo

Cap.12 L'Europa e il mondo verso una nuova guerra (eccetto 12.2)

Cap.13 La seconda guerra mondiale

DVD L'inizio del conflitto

Visione film VENTO DI PRIMAVERA

Obiettivi acquisiti

Lo studente che ha raggiunto gli obiettivi minimi sa:

conoscere i contenuti delle unità

individuare il rapporto causa-effetto

operare confronti fra modelli totalitari

operare collegamenti nella disciplina e con la letteratura

cogliere i fatti storici nel tempo e nello spazio

cogliere mutamenti e permanenze

UNITA' 3 IL MONDO BIPOLARE : DALLA GUERRA FREDDA ALLA DISSOLUZIONE DELL'URSS

Cap.14 USA –URSS dalla prima guerra fredda alla coesistenza pacifica (Sintesi 14.1,14.2,14.3)

Cap.15 La Decolonizzazione in Asia e in Africa e la questione mediorientale

Obiettivi acquisiti

Lo studente che ha raggiunto gli obiettivi minimi sa:

conoscere i contenuti delle unità

individuare il rapporto causa-effetto

operare confronti fra modelli totalitari

operare collegamenti nella disciplina e con la letteratura

cogliere i fatti storici nel tempo e nello spazio

cogliere mutamenti e permanenze

UNITA' 4 :IL MONDO CONTEMPORANEO

Cap 19.4 L'Unione Europea

Vittorio Veneto, ...15 maggio 201

IL DOCENTE

Prof. Piccolo Elisabetta

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

Visto: Il Dirigente Scolastico

Prof. Vincenzo Giofrè

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2014 /2015

Prof.ssa. LUIGINA SEGAT

Materia DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Classe 5 Sez. Ae

2) PROFILO FINALE DELLA CLASSE : La classe durante l'anno scolastico ha dimostrato un interesse nei confronti della disciplina più che sufficiente, come confermato dai risultati di profitto raggiunti, anche se non tutti gli allievi si sono impegnati in modo uniforme nella partecipazione alle lezioni e allo studio domestico della disciplina. Si evidenziano degli allievi il cui profitto è più sicuro rispetto agli altri; un numero ristretto di allievi raggiunge una sufficienza globale nella padronanza degli argomenti trattati. Permane qualche difficoltà espressiva da parte di qualche allievo.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

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

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

- O interrogazioni orali (n° medio) N° 4
- O test N°
- O prove scritte N° 3
- O prove pratiche N°

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

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

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

PROGRAMMA SVOLTO
ANNO SCOLASTICO 2014/2015
MATERIA: DIRITTO E TECN. AMM.VE

PROF.SSA LUIGINA SEGAT
CLASSE 5^ SEZ. a

MODULO A - IL TURISMO: UNA PROSPETTIVA EUROPEA

ORE 15

U.D. 1: SIAMO CITTADINI EUROPEI

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

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

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

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

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

MODULO B - LA LEGISLAZIONE TURISTICA

ORE 15

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

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

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

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

U.D. 3: LE NORME VOLONTARIE

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

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

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

MODULO C - LA PROGRAMMAZIONE E IL BUDGET

ORE 20

U.D.1: LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE

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

U.D. 2: IL BUDGET NELLE IMPRESE RISTORATIVE

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

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

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

MODULO D - LE POLITICHE DI VENDITA NELLA RISTORAZIONE

ORE 10

U.D.1: IL MARKETING

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

U.D.2: IL MARKETING STRATEGICO ED OPERATIVO

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

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

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

Vittorio Veneto, 10 maggio 2015

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

II DOCENTE

Prof. LUIGINASEGAT

Visto: Il Dirigente Scolastico

Prof. Vincenzo Giofrè

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2014/2015

Prof.ssa. PICCOLO ELISABETTA Materia **LINGUA E LETTERATURA ITALIANA**

Classe 5 Sez. **A e**

PROFILO FINALE DELLA CLASSE. La classe 5A è composta da 13 studenti, 5 ragazze (di cui una segue un PDP per certificazione DSA) e 8 ragazzi. Nel corso degli anni la fisionomia della classe è andata modificandosi: al gruppo originario, si sono aggiunti lo scorso anno tre studenti ripetenti di altre quarte, e quest'anno altri due studenti che hanno compensato l'uscita cospicua dei non ammessi nel passaggio tra quarta e quinta. Gli studenti hanno mostrato un comportamento di formale correttezza. L'impegno allo studio è stato discontinuo, solamente una parte della classe ha mantenuto disponibilità alla collaborazione e interesse nei confronti delle tematiche disciplinari. I brani di poesia e di prosa, per quanto possibile, sono stati letti ed analizzati in classe, privilegiando la lezione frontale e lasciando spazio alla argomentazione. Gli autori sono stati studiati nel loro contesto storico-culturale cercando di evidenziarne gli aspetti biografici più rilevanti, i temi, la poetica e la loro modernità, con opportuni collegamenti. Le difficoltà espressive ed espositive di un numeroso gruppo di studenti hanno richiesto spesso tempi lunghi per la comprensione, l'assimilazione e la rielaborazione dei contenuti. Il profitto risulta mediamente sufficiente, discreto per un esiguo numero di studenti costantemente impegnati.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

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

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

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

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

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

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

Programma svolto

MODULO 1: CONTESTI STORICO LETTERARI DEL NOVECENTO IL DECADENTISMO E LE AVANGUARDIE STORICHE (Ore svolte 30) TESTO IN ADOZIONE :LA LETTERATURA E I SAPERI 3 PALUMBO EDITORE

Movimenti/autori/nuclei tematici	Testi
Realismo,Naturalismo e Verismo G.Verga ,vita e opere.	T2 L'inizio dell'Ammazzatoio pag.44 T5 La prefazione ai Malavoglia pag.128 I Malavoglia . Identikit dell'opera. T6 L'inizio dei Malavoglia 132 T7 La tempesta sui tetti del paese pag.137 T8 L'addio di 'Toni pag.144
Simbolismo e Decadentismo Il romanzo di primo Novecento O,Wilde C.Baudelaire,vita e opere A.Rimbaud, vita e opere F.Kafka	Doc.5 La prefazione a Il ritratto di D.Gray pag.28 T2 Corrispondenze pag.183 T5 Le vocali pag.190 L'insonnia di Molly da Ulisse di J.Joyce pag.376 Le teniche narrative : il flusso di coscienza Uno strano risveglio da La metamorfosi di Kafka pag.370
La cultura nell'età delle avanguardie Espressionismo Futurismo Dadaismo Surrealismo Crepuscolarismo (cenni generali)	Doc.1 Il Manifesto del Futurismo pag.332 T1 Il fanciullino pag.221 T9 Italy da Primi Poemetti(v.1-25) pag.117
G.Pascoli-La vita ,le opere, la poetica pag.218 Il simbolismo pascoliano	T2 Lavandare da Myrica pag.225 T7Il tuono da Myrica pag.90 T4Temporale da Myrica pag.229 Il lampo fotocopia Il gelsomino notturno da Canti di Castelvetro pag.235
G.D'Annunzio-Vita e opere, pensiero e poetica pag.253 La costruzione del personaggio D'Annunzio:la vita come un'opera d'arte pag.253 Il Piacere Alcyone	Il Ritratto di un esteta dal Piacere di G.D'Annunzio pag.138/140 T1 Andrea Sperelli pag.260 T4 La pioggia nel Pineto da Alcyone di G.D'Annunzio pag.270 T5 Le stirpi canore pag.277 T7 Qui giacciono i miei cani pag.282 Tempo da Alcyone di G.D'Annunzio pag.153 La musicalità del verso (appunti) Visita al Vittoriale

OBIETTIVI ACQUISITI Lo studente che ha raggiunto gli obiettivi minimi del modulo : sa individuare le coordinate spazio-temporali del contesto sa individuare modelli culturali ,idee, valori di un 'epoca sa cogliere elementi di attualità nelle tematiche culturali del passato sa operare confronti e collegamenti tra opere, autori e movimenti	
MODULO 2: GENERE LETTERARIO (ore 20 lirica + romanzo) LA LIRICA MODERNA	
Novecentismo e antinovecentismo La poesia tra gli anni Venti e i Quaranta Ermetismo (appunti) G.Ungaretti- Vita e opere- pensiero e poetica pag.558 Allegria E.Montale- Vita e opere- pensiero e poetica pag.628 La centralità di Montale nella poesia del Novecento Ossi di seppia La bufera e altro U.Saba-Vita e opere- La poetica pag.467 Il Canzoniere	Testi T1 In memoria pag.564 T2 i fiumi pag 568 T6 Veglia da L'Allegria pag.577 T3 San Martino del Carso pag.572 T4 Soldati pag.573 T4 Spesso il male di vivere ho incontrato da Ossi di seppia pag.642 T3 Non chiederci la parola da Ossi di seppia pag.639 T2Meriggiare pallido e assorto pag.637 T8 Il sogno del prigioniero Teatro degli artigianelli dal Canzoniere (fotocopia) T7 Amai pag.612 T2 Città vecchia pag .597
MOD.2 GENERE LETTERARIO IL ROMANZO DEL NOVECENTO	
	Testi
Il Fu Mattia di I.Pirandello (vedi Modulo per autore) La Coscienza di Zeno-Evoluzione dell'arte narrativa di Svevo-Un impianto narrativo nuovo-L'originalità delle soluzioni stilistiche pag.456 Senilità pag.460 La coscienza di Zeno pag.468-469 La rinascita del romanzo in Italia La narrativa in Italia dal Neorealismo a oggi Scrittura e denuncia	T2 Lo schiaffo del padre pag.470 T4 Loscambio di funerale pag.482 T5 La vita è una malattia pag.488 T2 Una cena borghese di A.Moravia pag.677 T3 E dei caduti che facciamo? Di C.Pavese Pag.802 T13 Il capitano Bellodi e il capomafa di L.Sciascia pag.858

OBIETTIVI ACQUISITI Lo studente che ha acquisito gli obiettivi minimi sa: riconoscere le principali caratteristiche dei testi poetici e in prosa comprendere le dichiarazioni di poetica individuare temi e messaggi cogliere la funzionalità delle scelte stilistiche in rapporto alle intenzioni comunicative dell'autore individuare gli elementi di innovazione al genere	
MODULO 3: RITRATTO D'AUTORE(ore 8)	
L.Pirandello –Vita e opere-pensiero e poetica pag.400 Il Saggio :L'Umorismo Il Fu Mattia Pascal Uno,Nessuno e Centomila Novelle per un anno Enrico IV	T1 La differenza fra umorismo e comicità pag.410 T3 Adriano Meis e la sua ombra pag.418 T4 Pascal porta i fiori alla propria tomba pag.420 T5 La vita non conclude pag.423 T6 Il treno ha fischiato pag.427 T9 La vita,la maschera e la pazzia
OBIETTIVI ACQUISITI Lo studente che ha acquisito gli obiettivi minimi sa: sa conoscere la biografia e la produzione letteraria conoscere la poetica conoscere il pensiero dell'autore cogliere le fasi evolutive della produzione di un autore contestualizzare il testo in relazione al periodo storico e alla corrente letteraria	
MODULO 4: SCRITTURA (ore 14)	
Tipologia A Analisi del testo Tipogia B saggio breve /articolo di giornale Tipologia C tema di storia Tipologia D tema di attualità	Esercizi di consolidamento sulle tipologie dell'esame di stato
OBIETTIVI ACQUISITI Lo studente che ha acquisito gli obiettivi minimi sa: applicare le regole della lingua a livello ortografico,sintattico,lessicale analizzare i materiali forniti e raccogliere le idee progettare e strutturare un testo produrre un testo coerente,coesivo,corretto dal punto di vista formale produrre un commento	

MODULO 5 : TEMATICO (6 ore)

In occasione del centenario della 1 guerra mondiale gli studenti affrontano il tema dei **traumi post bellici** e lo presentano al convegno al Teatro Da Ponte.

OBIETTIVI ACQUISITI

Lo studente che ha acquisito gli obiettivi minimi :

Conosce alcuni punti di vista relativamente al tema trattato

Riconosce analogie e differenze tra opere che trattano lo stesso tema

È in grado di analizzare esperienze diverse e di esprimere valutazioni personali.

MODULO 6: OPERA

Lettura del romanzo

'14 di Jean Echenoz

Lo studente sa:

Trarre piacere dalla lettura

Individuare temi e messaggi e confrontarli col presente

Interpretare il testo

Vittorio Veneto, 15 maggio 2015

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

IL DOCENTE

Prof. Piccolo Elisabetta

Visto: Il Dirigente Scolastico

Prof. Giofrè Vincenzo

	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 Pagina 36 di 67
---	--	-------------------------------

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

Prof. Senzani Anna Materia Matematica

Classe Quinta Sez. A

1) PROFILO FINALE DELLA CLASSE :

La classe, composta da 13 allievi (8 maschi e 5 femmine), ha mantenuto nel corso dell'anno scolastico un comportamento vivace ma corretto e rispettoso dell'ambiente. La maggioranza della classe dimostra una sufficiente capacità di concentrazione e partecipa attivamente alle lezioni con interventi e domande pertinenti.

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

Più che sufficiente il livello di preparazione nella maggioranza dei casi, buono o più che in tre casi o quattro casi e 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)
- Riconoscere se una funzione è pari o dispari o né pari né dispari in casi semplici
- 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 lineari: Costi, Ricavi e Guadagno e loro grafico

Contenuti

- Definizione di funzione e classificazione delle funzioni elementari
- Funzioni pari, Funzioni dispari
- 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

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

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

(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

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2014/2015

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

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

2) PROFILO FINALE DELLA CLASSE

La classe è composta da 13 allievi, dei quali due ripetono la quinta ed una studentessa presenta disturbi specifici dell'apprendimento. Una allieva si è trasferita, all'inizio del primo trimestre, al corso serale del nostro istituto.

Il clima educativo è stato sereno ed il comportamento degli alunni educato e formalmente corretto nonostante che per alcuni la frequenza non sia sempre stata regolare. La maggior parte degli allievi ha partecipato in maniera attiva e costruttiva alle lezioni. Per una parte della classe lo studio e l'applicazione domestica sono stati sufficientemente costanti ed adeguati alle esigenze didattiche; un gruppo, composto da tre o quattro elementi, ha lavorato in modo più superficiale e/o alterno. Per questi ultimi le valutazioni del profitto hanno portato a risultati non sempre positivi probabilmente a causa dell'inadeguatezza dell'impegno domestico, dello studio discontinuo, spesso finalizzato ad un momento di verifica programmato e in due casi a carenze di base nella preparazione generale (difficoltà nell'uso di terminologia specifica e frammentarietà nell'esposizione). Per un gruppo più ristretto (quattro allievi) i risultati sono stati confortanti anche quando si è trattato di dimostrare capacità di rielaborazione personale dei contenuti (interrogazioni orali o testi argomentativi). Il rendimento medio è sufficiente, in alcuni casi buono; permangono insufficienze che non è stato possibile recuperare nel secondo periodo infatti, al termine dell'anno, due allievi evidenziano una preparazione di base fragile e lacunosa, dimostrando un apprendimento puramente mnemonico dei contenuti, difficoltà nell'effettuare adeguati collegamenti tra le informazioni e nel discutere in modo appropriato gli argomenti proposti. Le ore disponibili hanno subito una decurtazione a causa di attività e festività che hanno coinciso con l'orario delle lezioni curricolari.

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)
- O altro

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

- O interrogazioni orali (n° medio) N°2
- O test N°
- O prove scritte N°6
- O prove pratiche N°

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

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

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

PROGRAMMA SVOLTO

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

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

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

	Totale ore svolte: 20
--	-----------------------

Modulo 4. Sicurezza alimentare e filiera produttiva	
Contenuti- Nuclei tematici	Competenze acquisite
UD 01 La sicurezza alimentare e la filiera nel sistema agroalimentare -tracciabilità e rintracciabilità, - pericolo e rischio Fattori tossici e contaminazione alimentare - agenti chimici responsabili della tossicità degli alimenti:fattori antinutrizionali,ammine biogene , micotossine fitofarmaci,zoofarmaci,sostanze cedute dai contenitori, metalli pesanti, - Agricoltura biologica(cenni,partecipazione ad un convegno) -contaminazione fisica da radionuclidi. Contaminazione biologica degli alimenti -modalità di contaminazione - elementi base di microbiologia: caratteristiche fondamentali dei principali agenti biologici responsabili della contaminazione alimentare (prioni, virus, batteri, funghi, parassiti); -esempi di malattie di origine biologica trasmissibili mediante gli alimenti (BSE, epatite virale A e E, salmonellosi, intossicazione stafilococcica, botulismo,tossinfezione da Clostridium perfringens, listeriosi, intossicazione da aflatossine, teniasi e anisakidosi.	L'allievo che ha raggiunto gli obiettivi minimi in tale modulo è in grado di: -riconoscere le diverse origini del rischio chimico associato al consumo di alimenti; -mettere in relazione l'agente contaminante con la relativa malattia; -definire il concetto di tossicità acuta e cronica -spiegare la relazione esistente tra diffusione delle tossinfezioni alimentari e bassi livelli di qualità igienica delle materie prime iniziali o degli ambienti di lavoro o comportamenti non corretti tenuti dagli addetti alla manipolazione; -indicare possibili metodi di prevenzione delle contaminazioni.
	Totale ore svolte:25

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

Modulo 6. Nuovi prodotti alimentari e additivi	
Contenuti- Nuclei tematici	Competenze acquisite
UD 02 Additivi alimentari - Caratteristiche e DGA, - classificazione in base alla funzione, requisiti degli additivi, valutazione tossicità, -impiego e limiti di alcuni additivi comuni,	L'allievo che ha raggiunto gli obiettivi minimi in tale modulo è in grado di: - utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico - saper riconoscere il ruolo dei nuovi

-riflessioni sul rapporto: rischio/beneficio; UD 02 Nuovi alimenti e biotecnologie - alimenti alleggeriti,fortificati(per sommi capi) - alimenti funzionali(probiotici e prebiotici) - OGM e alimenti biologici	alimenti, -saper leggere una etichetta di nuovi prodotti alimentari e riconoscere il ruolo degli additivi.
	Totale ore svolte:8

Vittorio Veneto, [.....]

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

II DOCENTE

Prof. Mesirca Eleonora

Visto: Il Dirigente Scolastico

Prof. Vincenzo Giofrè

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2014/2015

Prof Lapecchia Bis Omar.

Materia Enogastronomia

Classe 5 Sez. A

PROFILO FINALE DELLA CLASSE La classe è composta da 13 alunni.

Il rendimento complessivo della classe è risultato discreto solo per alcuni alunni.. Il resto della classe presenta un rendimento complessivo sufficiente: l'impegno altalenante e lo scarso impegno domestico nello studio hanno provocato assieme alle tante assenze dei risultati che sono lontani dalle capacità degli studenti.

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°2
- ☐ prove scritte N°3
- ☐ prove pratiche N°2

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

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

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

PROGRAMMA SVOLTO

MODULO:

Storia enogastronomia Cibo-cultura e territorio e studio del menu

OBIETTIVI:

Conoscenze dei contenuti proposti;

Utilizzo di un linguaggio specifico;

Valutare dinamiche e contesti specifici, proponendo soluzioni adeguate.

CONTENUTI:

- ☐ Le abitudini alimentari degli italiani e la loro evoluzione; le tendenze della cucina, gli stili alimentari (nuove tendenze)
- ☐ Vari tipi di menu , i menu concordati nei buffet, nei banchetti e nelle colazioni; la struttura del menu e della carta; regole tecniche.
- ☐ cucina globale e cucina del territorio
- ☐ Diversità a tavola
- ☐ Il rituale del cibo nel novecento
- ☐ La tipicità come prodotto culturale

MODULO:” LA PRODUZIONE DI BENI E SERVIZI NELL’ATTIVITA’ RISTORATIVA”

OBIETTIVI:

Conoscenze dei contenuti proposti;

Utilizzo di un linguaggio specifico;

Riconoscere e applicare normative vigenti nell’ambito ristorativo;

CONTENUTI:

- ☐ La programmazione del lavoro (produzione e distribuzione) nelle diverse realtà ristorative e rispetto un’utenza fissa e variabile
- ☐ L’organizzazione del lavoro: delle risorse umane (cenni), degli strumenti e degli spazi
- ☐ L’organizzazione dell’impianto di cucina: modelli tradizionali e innovativi
- ☐ Le nuove tecnologie in cucina: il sistema cook and chill e il sottovuoto (aspetti tecnici, vantaggi e organizzazione del lavoro);
- ☐ Igiene-e-sicurezza- nell'ambiente ristorativo

- ☐ I menu programmati: ciclici e rotativi
- ☐ Il mercato della ristorazione
- ☐ Progettare l'impresa ristorativa
- ☐ Analisi della struttura ristorativa dove si è svolto lo stage.

MODULO:

LA REALIZZAZIONE DEL SERVIZIO NELL'ATTIVITA' RISTORATIVA

Conoscenze dei contenuti proposti;

Utilizzo di un linguaggio specifico;

Saper coordinare i diversi reparti dell'azienda nelle varie fasi lavorative;

CONTENUTI:

- ☐ Le aziende enogastronomiche
 - Dal Banchetto al catering;
- ☐ Definizione e concetto di banqueting
- ☐ L'organizzazione gestionale e operativa del banqueting: espansione e problematiche, allestimenti.
 - Il Banqueting Manager
- ☐ Aprire un ristorante
- ☐ L'applicazione del marketing nella ristorazione: cenni.
- ☐ CONCETTI DI BASE DI SERVICE MANAGEMENT

|

Vittorio Veneto, | |

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

II DOCENTE

Prof.

Visto: Il Dirigente Scolastico

Prof. Vincenzo Giofrè

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2014 /2015

Prof. PICCIN RICCARDO

Materia SCIENZE MOTORIE I

Classe 5 Sez. A

3) PROFILO FINALE DELLA CLASSE :

La classe 5^A è composta da 11 studenti, e fatte alcune eccezioni, la frequenza è sempre stata regolare, come regolare è stato il comportamento tenuto in classe. Il livello medio degli apprendimenti raggiunto è buono: quasi tutta la classe ha evidenziato capacità, impegno e motivazione apprezzabili e in qualche caso notevoli

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

x lezione frontale
 xattività in piccoli gruppi

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

O test N°5
 O prove pratiche N°5

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

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

N° incontri con i genitori: x scarso

PROGRAMMA SVOLTO

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

Competenza 1: La classe è mediamente 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 maggioranza degli alunni 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: Quasi tutti gli allievi sanno applicare conoscenze e abilità nel gioco e nello sport:

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

Competenza 4: La 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 : Molti alunni sono consapevoli della relazione fra benessere psico-fisico e stile di vita
-possiedono ed utilizzano conoscenze relative alla salute, alla prevenzione e promozione di corretti stili di vita

Competenza 6: Tutti gli allievi sanno comprendere il valore delle regole e la necessità di rispettarle

- rispettano le regole e gli altri
- sanno eseguire correttamente le consegne dell'insegnante
- sanno 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 – pallamano (26h)

-modulo n° 2

Atletica leggera tecnica e regolamento relativo a alcune discipline (corse,salti,lanci) (8h)

-modulo n° 3

Corpo libero, grandi e piccoli attrezzi 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. (6h)

-modulo n° 4

Preacrobatica:combinazioni dei principali quattro volteggi e passaggi elementi tecnici della preacrobatica conoscendo le principali norme di sicurezza e assistenza (4h)

-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 05-05-2015

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

II DOCENTE

Prof. PICCIN RICCARDO

Visto: Il Dirigente Scolastico

Prof. Vincenzo Giofrè

15. TRACCE DELLE SIMULAZIONI E GRIGLIE DI VALUTAZIONE TRACCE DELLE SIMULAZIONI

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 lasciarsi passare 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. Quali sono, secondo la madre, le cause della piattezza che caratterizzano il mondo interiore del figlio?
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, vi è 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?

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.

B. AMBITO ARTISTICO - LETTERARIO

ARGOMENTO: "LA BELLEZZA SALVERA' 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

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

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

Organizzazione mondiale della sanità, il Protocollo di Milano

B. AMBITO STORICO - POLITICO

ARGOMENTO: Cittadinanza, quel diritto che ci rende più uguali

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

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

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

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

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

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

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

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

degli uomini, appartengono alla razza umana allo stesso modo che degli animali a una determinata specie animale. (H. Arendt, *Le origini del totalitarismo*, 1951).

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

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

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

DOC. 7 Danilo Zolo *Cittadinanza universale e paure locali*

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

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

B. AMBITO TECNICO - SCIENTIFICO

ARGOMENTO: L'aria

Doc. 1 Trascorriamo nei luoghi chiusi il 90% del nostro tempo ed è qui che respiriamo la maggioranza degli inquinanti che minacciano la nostra salute. Negli ambienti "indoor", infatti, penetrano e si concentrano le sostanze che ammorbano l'aria esterna, alle quali si aggiunge un variegato esercito di molecole che si sprigiona da oggetti, mobili, dai prodotti chimici usati in casa, da pitture, tessuti e persino dai fornelli. Lo studio Iaiq, finanziato dalla Ue, ha valutato che in Europa il 3% di tutte le malattie sono determinate dall'inquinamento indoor. [...] Il primo consiglio è ovviamente quello di non fumare in casa. Una volta fatto questo, ulteriori benefici si possono avere aerando spesso i locali per impedire il ristagno di sostanze nocive e limitando le sorgenti inquinanti: ovvero, scegliendo arredi e pitture a basse emissioni e usando con moderazione i prodotti per la pulizia della casa e le altre sostanze chimiche. «La riduzione delle sorgenti è anche il solo modo per fare andare d'accordo il risparmio energetico, che richiede che le case siano ben isolate, e la salubrità degli ambienti» fa notare Carrer, responsabile dell'Unità operativa di Medicina del lavoro all'Ospedale Sacco di Milano, fra gli autori dello studio. Infine, per controllare muffe e acari, l'umidità non dovrebbe superare il 40-50%. E a ripulire l'aria possono contribuire anche le piante di aloe, clorofito, crisantemo, gerbera, giglio, peperomia, sansevieria e ficus. Purché, però, siano rigogliose. (Margherita Fronte, in *Corriere della sera*, 4 marzo 2013)

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

La Repubblica, 27 dicembre 2014

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

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

TIPOLOGIA C - TEMA DI ARGOMENTO STORICO

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

TIPOLOGIA D - TEMA DI ORDINE GENERALE

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

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)

SIMULAZIONE TERZA PROVA : LINGUA TEDESCO

NAME:

Punkte: / 15

- Schreiben Sie ausführlich Ihren Lebenslauf !

- Nennen Sie und beschreiben Sie die Kostformen !

- Wie sind Ihre Essgewohnheiten?

SIMULAZIONE ESAME DI STATO a.s. 2014/2015
TERZA PROVA SCRITTA **INGLESE**

CANDIDATO _____ CLASSE _____

1) ANALYSE THE SLOW FOOD ____/15

2) EXPLAIN THE INGREDIENTS OF BEER AND THE TYPES OF FERMENTATION.____/15

3) ANALYSE THESE SPIRITS: RUM AND BRANDY ____/15

MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

DOCENTE: LUIGINA SEGAT

1) SPIEGA IN CHE COSA CONSISTE L'ATTIVITA' DI BANQUETING.

2) COSA SI INTENDE PER WEB MARKETING E QUALI SONO LE ATTIVITA' DI WEB MARKETING CHE LE AZIENDE POSSONO UTILIZZARE PER PUBBLICIZZARE I LORO PRODOTTI E/O SERVIZI?

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

Simulazione 3° prova enogastronomia 5° A A.S. 2014-2015

Nome e Cognome:

1) Elenca i fattori principali da considerare nella progettazione organizzativa del menu nel ristorante

2) Quali sono stati i principali cambiamenti avvenuti nella struttura del menu negli ultimi cento anni? _____

3) Quali sono i vantaggi per il ristoratore nel proporre menu fissi da affiancare alla carta e quali per il cliente?

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

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

ALUNNO _____ DATA _____

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

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

ALUNNO _____ DATA _____

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

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

ALUNNO _____ DATA _____

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

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

ALUNNO _____ DATA _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA DI ITALIANO TIPOLOGIA D - TEMA DI ORDINE GENERALE			
INDICATORI	LIVELLI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO in 15esimi	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	insufficiente	1	– non / rielabora solo parzialmente
	sufficiente	<u>2</u>	– rielabora in modo semplice
	buono/ottimo	3	– rielabora in modo discreto con valide interpretazioni
PADRONANZA DELLA LINGUA, CAPACITA' ESPRESSIVE	insufficiente	1	– esposizione scorretta anche se comprensibile
	sufficiente	<u>2</u>	– esposizione corretta anche se con qualche errore/lessico semplice
	buono/ottimo	3	– esposizione corretta, fluida, con lessico appropriato
TOTALE PUNTEGGIO		/15mi	

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

Griglia di correzione

Allieva/o ; Classe ; Data

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

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

ESAMI DI STATO 2013/2014
GRIGLIA DI VALUTAZIONE TERZA PROVA

CANDIDATO _____ CLASSE _____

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

Punteggio totale _____ / 15

La Commissione

Il Presidente _____

DATA _____

	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE		INSUFFICIENTE		SUFFICIENTE		DISCRETO-BUONO		OTTIMO		
ACQUISIZIONE DELLE CONOSCENZE (max 10 punti)	Non possiede conoscenze	1	Possiede solo alcune conoscenze essenziali	4	Possiede le conoscenze disciplinari essenziali	7	Possiede conoscenze complete e precise	8	Possiede conoscenze organiche e 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	
			Tratta l'/gli argomento/i con alcune incertezze e con qualche imprecisione	4							
	Comprende solo parzialmente la/le richiesta/e e non riesce ad argomentare	2						Tratta l'/gli argomento/i in modo approfondito e personale			
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