

	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 71
---	--	-----------------------------------

DOCUMENTO

DEL CONSIGLIO DI CLASSE 5Bs

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: PROF.SSA RUMORE SIMONA

Segretario: PROF. AZZARONE SEBASTIANO

MATERIA DI INSEGNAMENTO	DOCENTE	ORE INSEGNAMENTO
ITALIANO	RUMORE SIMONA	4
STORIA	RUMORE SIMONA	2
MATEMATICA	SENZANI ANNA	3
INGLESE	VAZZOLER ALESSANDRA	3
TEDESCO/FRANCESE	CERO SABRINA/CALZOLARO MICHELLE	3
DIRITTO E TECN AMMIN.DELLE STRUTTURE RICETTIVE	AZZARONE SEBASTIANO	5
ENOGASTRONOMIA	CILIBERTI DANIELE	4
SALA E VENDITA	CAVASIN EMANUELA	2
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	TRIZZINO STEFANO	3
EDUCAZIONE FISICA	GAZZOLA OSCAR	2
RELIGIONE	DA ROS CARLA	1
SOSTEGNO	FIDONE LOREDANA	15
SOSTEGNO	SANTORO ANTONELLA	9

2. ELENCO CANDIDATI

	Cognome e Nome
1	BACCICHETTO MIRCO
2	BERTAZZON JASMINE
3	DALL'ANTONIA VITTORIA
4	DALL'ARCHE LORENZO
5	FABRIS ALESSANDRO
6	GHIN GIORGIA
7	MEROTTO CHIARA
8	ROVA GIACOMO
9	TALLERO GIORGIA
10	TODESCHINI DENIS
11	VENERE FRANCO
12	ZANETTE STEFANO
13	ZASTIN MATTIA

3. PROFILO PROFESSIONALE

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

Esso è in grado di:

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

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

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

4. PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5^a B è composta da 13 studenti di cui 8 maschi e 5 femmine; all'interno ci sono anche due alunni con disabilità che hanno seguito una programmazione differenziata.

Nel biennio post – qualifica c'è stata continuità didattica in tutte le materie, fatta eccezione di: italiano – storia, tedesco – francese, enogastronomia.

La classe si è sempre comportata in modo corretto ed educato. Durante l'anno scolastico, l'impegno nello studio è stato costante per la maggior parte degli studenti; in alcuni casi approfondito. Nel gruppo classe molti allievi sono stati propositivi e volenterosi e hanno partecipato attivamente al dialogo educativo; tuttavia ci sono alcuni studenti che si dimostrano, in certe discipline, fragili ed insicuri.

Il livello di profitto raggiunto è caratterizzato da risultati eterogenei, in relazione alle potenzialità, ai livelli di partenza, all'interesse e alla costanza nell'impegno.

Gli obiettivi didattici prefissati sono stati conseguiti da buona parte degli studenti con un livello di profitto mediamente discreto, con qualche caso di eccellenza. Un esiguo numero di alunni ha espresso interesse, a volte, inadeguato e un profitto, in qualche materia, insufficiente.

Le capacità espressive, di rielaborazione personale e di collegamento sono adeguate, nella maggior parte dei casi. A causa di lacune pregresse, di uno studio superficiale e discontinuo, permangono, in pochi casi, difficoltà che la complessità dell'ultimo anno ha accentuato.

La frequenza alle lezioni è stata regolare per la maggioranza della classe. I rapporti fra gli studenti e gli insegnanti sono stati sempre improntati sulla correttezza e sul rispetto.

Da un punto di vista professionale, la maggior parte degli alunni, arricchiti da esperienze di tirocinio e lavorative presso imprese ristorative, ha acquisito discrete abilità e competenze operative, distinguendosi per serietà e partecipazione.

Un allievo della classe ha svolto l'esperienza di tirocinio in Gran Bretagna per una durata di cinque settimane con il progetto Leonardo. Un altro studente della classe ha trascorso l'anno scolastico 2013-2014 in Nevada (USA) con l'associazione EF (Education First).

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" (vedi POF). In generale buona parte degli obiettivi sono stati raggiunti.

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

OBIETTIVI COGNITIVI

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

OBIETTIVI SOCIO-AFFETTIVI RELATIVI ALLA "PARTECIPAZIONE"

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

OBIETTIVI SOCIO-AFFETTIVI RELATIVI "ALL'IMPEGNO"

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

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

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

6. METODOLOGIA E STRUMENTI DIDATTICI

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

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

Segue un prospetto delle metodologie e strumenti adottati dai docenti.

	Italiano	Storia	Matematica	Inglese	Tedesco	Francese	Sala e vendita	Scienza e cultura alimentazione	Diritto e tec amm. delle strutt. Ricet.	Enogastronomia	Religione	Ed. Fisica
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione partecipata	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lavoro di gruppo	X	X		X		X	X	X	X			X
Discussione guidata	X	X		X	X	X	X		X		X	
Laboratorio multimediale			X	X						X		
Palestra												X

7. VERIFICHE

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

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

	Italiano	Storia	Matematica	Inglese	Tedesco	Francese	Diritto e tecniche ammin. ve	Scienza e cultura alimentazione	Enogastronomia	Sala e Vendita	Religione	Educ. fisica
Verifiche orali	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Relazione scritta	x			x	x	x		X		x		
Prova strutturata			x				x	X	x			
Quesiti a risposta singola/multipla/aperta	x	x	x	x	x	x	x	X	x	x		x
Analisi del testo (scritto)	x							x				
Testo argomentato	x							x				
Test motori												x

8. CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

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

IMPEGNO (attenzione – partecipazione – interesse)

CAPACITA' ESPOSITIVA (chiarezza - coerenza – lessico)

ACQUISIZIONE CONTENUTI (conoscenza – comprensione)

ELABORAZIONE CONTENUTI (applicazione, analisi, sintesi, valutazione)

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

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

9. INTERVENTI DI RECUPERO E DI SOSTEGNO/CONSOLIDAMENTO

La scuola ha attivato:

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

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

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

10. ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO (ASL)

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

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

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

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

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

11. ESPERIENZE DIDATTICO-CULTURALI

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

PERIODO	ESPERIENZE DIDATTICO-CULTURALI
30/11/2013	Giornata di scuola aperta (laboratorio di sala e vendita)
9/12/2013	Inaugurazione Cam Giovanile
17/12/2013	Cena Casa Fenzi
19/11/2013	Visita birrificio Bradipongo

18/03/2014	Buffet associazione Piccin
10/03/2014	Visita Top Banqueting
11/03/2014	Intervento esperto Villa d' Este
24/03/2014	Visita cantine Bellenda
10/04/2014	Buffet Vittorio Film Festival
Dal 19/05/2014 Al 08/06/2014	Tirocinio in azienda
Dal 19/05/2014 Al 08/06/2014	Un allievo della classe ha svolto l'esperienza di tirocinio in Gran Bretagna per una durata di cinque settimane con il progetto Leonardo,
Dal 15/09/2014 Al 27/09/2014	Tirocinio in azienda
13/11/2014	Cena Lions Club Vittorio Veneto
21/11/2014	Convegno: alimentazione in salita
26/01/2015	Convegno: "Il Giusto Perlasca", per la commemorazione de "Il giorno della memoria"
02/02/2015	Cibo e colore: emozioni ed analisi sensoriali
06/02/2015	Project Work: Le tossinfezioni alimentari
13/02/2015	Project Work: Haccp
20/02/2015	Project Work: Sicurezza sul luogo di lavoro
23/02/2015	Project Work: Costruzione di business plan
25/02/2015	Visita birrificio Pedavena
02/03/2015	Visita distilleria Bottega
04/03/2015	Intervento esperto di Banqueting
11/03/2015	Visita Ecor – Ariele
12/03/2015	Intervento esperto Banqueting
18-21/03/2015	Viaggio d'istruzione Mathausen- Praga
26/03/2015	Intervento esperto ASL
09/04/2015	Intervento esperto mastro birraio
21/04/2015	Convegno "Il biologico nella ristorazione"
22/04/2015	Convegno "Mille papaveri rossi...voci e immagini della Grande Guerra", a cura degli studenti del "Beltrame", in occasione della Gara Nazionale
23/04/2015	Cena di gala conclusiva Gara Nazionale 2015
18/05/2015	EXPO Milano

12. MODULI PLURIDISCIPLINARI LO STAGE

DISCIPLINE	CONTENUTI
ITALIANO	Relazione sull'esperienza dello stage (presentazione della località, descrizione della struttura, mansioni svolte, il tempo libero, opinioni personali)
INGLESE, FRANCESE/TEDESCO	Relazione scritta ed esposizione orale dell'esperienza dello stage in lingua (descrizione della struttura, mansioni svolte, il tempo libero, opinioni personali)
SALA E VENDITA	Il ristorante dello stage (struttura del menu, attrezzature refrigeranti e riscaldanti, igiene e sicurezza, prodotti alimentari e bevande, organizzazione del lavoro).
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	Le "norme di comportamento per una corretta preparazione/manipolazione sicura degli alimenti" La qualità nutrizionale, merceologica, organolettica, di un piatto tipico preparato nel locale sede dello stage o di un prodotto tipico del territorio
	OBIETTIVI
CONOSCENZE	Conosce il lessico e le strutture linguistiche necessarie per redigere una relazione. Conosce le strutture grammaticali di base delle lingue straniere studiate. Conosce la terminologia e le espressioni delle lingue straniere studiate necessarie per redigere una relazione Conosce le diverse tipologie di imprese ristorative. Conosce prodotti alimentari, il loro approvvigionamento e lo stoccaggio. Conosce l'area di produzione di vendita di prodotti ristorativi. Conosce le tecniche di conservazione degli alimenti. Conosce le variabili che influiscono sul gradimento di un menù proposto in realtà ristorative diverse. Conoscere la qualità nutrizionale, merceologica, organolettica degli alimenti. Conoscere le "norme di comportamento per una corretta preparazione/manipolazione sicura degli alimenti."
COMPETENZE	Sa descrivere la propria esperienza lavorativa e le caratteristiche 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 descrivere in lingua straniera la struttura ristorativa dove ha svolto lo stage. Sa relazionare sullo stage in lingua. 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.
CAPACITA'	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, Matematica, Sala e vendita, Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive.	dalle ore 08.10 alle ore 11.05

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

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

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

ESPERIENZE RELATIVE AL COLLOQUIO

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

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

14. RELAZIONI FINALI E PROGRAMMI SVOLTI

 ALBERGHIERO BELTRAME	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 12 di 3
---	--	------------------------------

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2014 /2015

Prof.ssa. RUMORE SIMONA

Materia LINGUA E LETTERATURA ITALIANA I

Classe 5[^]

Sez. Bs

1) PROFILO FINALE DELLA CLASSE

La classe è composta da 13 studenti di cui 8 maschi e 5 femmine; fanno parte della classe due alunni con disabilità che hanno seguito una programmazione "differenziata".

Il percorso didattico con la docente è iniziato nel corrente anno scolastico. Il dialogo educativo è stato essenzialmente orientato a offrire strumenti di analisi e interpretazione dei fenomeni letterari. In tal senso, la lezione frontale ha trovato una collocazione preponderante. L'analisi dei testi ha consentito, inoltre, di rendere evidente la specificità del sistema linguistico, retorico, tematico che sorregge e sostanzia scritti di diversa natura. 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. Molto tempo è stato destinato alla riflessione sulle modalità di redazione delle tipologie di scrittura con cui i ragazzi si cimenteranno durante la prima prova d'esame; mi riferisco, in particolare, al saggio- breve ed all'analisi del testo. Le esercitazioni su tali tipologie sono state sempre seguite da relative verifiche, che si sono dunque aggiunte al classico tema argomentativo. Il programma che avevo preventivato di realizzare è stato svolto in tutte le sue parti più significative. Durante l'anno scolastico, l'impegno nello studio da parte della maggior parte degli studenti è stato costante; in alcuni casi è stato approfondito. Nel gruppo classe si distinguono molti allievi propositivi e volenterosi che partecipano attivamente al dialogo educativo; tuttavia ci sono due studenti che si dimostrano fragili ed insicuri. Al termine dell'anno scolastico il livello di profitto raggiunto è caratterizzato da risultati eterogenei, in relazione alle potenzialità, ai livelli di partenza, all'interesse e alla costanza nell'impegno.

Gli obiettivi didattici prefissati sono stati conseguiti da buona parte degli studenti con un livello di profitto mediamente discreto, con qualche caso di eccellenza. Un esiguo numero di alunni, nonostante l'impegno e l'interesse verso la materia, non ha raggiunto un profitto pienamente sufficiente.

Le capacità espressive, di rielaborazione personale e di collegamento sono adeguate, nella maggior parte dei casi. A causa di lacune pregresse e di uno studio superficiale e discontinuo, permangono, in pochi casi, difficoltà che la complessità dell'ultimo anno ha accentuato.

Il comportamento in classe è stato sostanzialmente corretto e discretamente collaborativo.

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

X interrogazioni orali (n° medio) N°5

O test N°

X 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 A.S. 2014/15

Prof. RUMORE SIMONA

Materia LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Classe V

Sez. B Sala/vendita

Libro di testo in adozione: “ La letteratura e i saperi 3” ed: G.B. Palumbo

1. Fra Ottocento e Novecento: Naturalismo e Simbolismo (1861 – 1903)

2. I movimenti e i generi letterari di fine Ottocento:

▪ **Il Realismo (pag. 22 -28)**

La nascita della poesia moderna

La Scapigliatura

Il Naturalismo francese e il Verismo italiano

Simbolismo e Decadentismo

L'Italia e la questione della lingua

Pubblico e generi letterari

- **Giovanni Verga:** la vita e le opere, Verga prima del verismo, Verga e il Verismo il capolavoro: “I Malavoglia”, i personaggi, e i temi dei Malavoglia, Verga dopo i Malavoglia, l'ultimo Verga. (pag. 86 -96). L'opera “Vita dei Campi”: struttura e temi. Lettura ed analisi delle novelle “Rosso Malpelo” e “La Lupa”. L'opera : “I Malavoglia” (pag. 126). Lettura ed analisi: “L'inizio dei Malavoglia”, “L'addio di Ntoni”. L'opera “Novelle rustiche”: struttura e temi. Lettura ed analisi di “Libertà”.

3. La poesia in Europa e in Italia

La nascita della poesia moderna

“I fiori del male” di Baudelaire

“L'albatro”, lettura ed analisi

“Corrispondenze”, lettura e analisi

I poeti maledetti

Verlaine : “Arte poetica”, lettura e analisi

Rimbaud: “ Le vocali”, lettura ed analisi.

La poesia in Italia.

- **Giovanni Pascoli** vita e poetica (pag.218-220).

Lettura e analisi : Il Fanciullino.

Da *Myricae*, lettura ed analisi di “Lavandare”, “X Agosto”, “Temporale”, “Novembre”, “Tuono”.

Da *Canti di Castelvecchio* lettura ed analisi de “Il gelsomino notturno”.

- **Gabriele D'Annunzio** : vita e opere (pag.250-257).

“Il piacere” : l'opera

Lettura ed analisi: “Andrea Sperelli, l'eroe dell'estetismo”

“La conclusione del Piacere”

Alcyone”: La pioggia nel pineto” , lettura e analisi

4. Fra avanguardie e tradizione (1903 – 1945)

- **La cultura nell'età delle avanguardie: in Europa e in Italia. (pag. 330, 355-356)**
- **Filippo Tommaso Marinetti:** analisi e lettura de “Il manifesto del futurismo” (Pag. 332)

5. La narrativa nell'età delle avanguardie: il romanzo di primo Novecento in Italia (pag. 366)

- **Luigi Pirandello:** vita e opere (pag. 400-407).

“L' Umorismo”: l'opera. Lettura ed analisi de “La differenza fra umorismo e comicità: la vecchia imbellettata” (pag. 410).

L'opera: “Il fu Mattia Pascal” (pag. 412-413). Lettura ed analisi di “Adriano Meis e la sua ombra”. L'opera “Uno, nessuno e centomila”.(pag. 422) Lettura ed analisi di “La vita non conclude”. L'opera: “Novelle per un anno” (pag 426). “Il treno ha fischiato...”lettura e analisi

- **Italo Svevo:** vita e opere (pag.456 – 459).

L'opera: “La coscienza di Zeno”(pag.467); lettura e analisi di “Lo schiaffo del padre”, “Lo scambio di funerale” e “La vita è una malattia”

6. La poesia delle avanguardie

La poesia nel primo quarto del Novecento; la poesia futurista, la linea ermetica.

- **Aldo Palazzeschi:** “E lasciatemi divertire, lettura ed analisi. (Pag. 521)
- **Giuseppe Ungaretti:** vita e opere (pag. 558 – 560).
L’opera: *L’Allegria*. Lettura e analisi di “I fiumi”, “Veglia”, “San Martino del Carso”, “Soldati”, “Natale”.
- **Umberto Saba:** vita e opere (pag. 588 – 593).
L’opera: “Il Canzoniere”; lettura e analisi di “A mia moglie”, “Città vecchia”, “Amai”, “Ulisse”.
- **Eugenio Montale:** vita e opere (pag. 628 -632).

L’opera: “Ossi di seppia”. Lettura ed analisi di “Meriggiare pallido assorto”, “Non chiederci la parola”, “Spesso il male di vivere ho incontrato”.

L’opera: “Satura”: “Ho sceso dandoti il braccio, almeno un milione di scale”, lettura ed analisi.

7. Modulo opera: Carlo Cassola, “Fausto ed Anna”, lettura integrale

VITTORIO VENETO 7 /05 / 2015

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

II DOCENTE

Rumore Simona

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 15 di 2

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO**A.S. 2014 /2015****Prof.ssa. RUMORE SIMONA****Materia STORIA I****Classe 5[^]****Sez. Bs****2) PROFILO FINALE DELLA CLASSE**

La classe è composta da 13 studenti di cui 8 maschi e 5 femmine; fanno parte della classe due alunni con disabilità che hanno seguito una programmazione "differenziata".

Il percorso didattico con la docente è iniziato nel corrente anno scolastico.

Il dialogo educativo è stato essenzialmente orientato a offrire strumenti di analisi e interpretazione dei fenomeni storici. In tal senso, la lezione frontale ha trovato una collocazione preponderante. L'esiguità del tempo effettivo a mia disposizione (sono state anche destinate alcune ore di lezione all'approfondimento della prima guerra mondiale in vista del convegno storico tenuto dai ragazzi su tale tematica), la necessità di destinarlo in larga misura alla spiegazione degli argomenti e di dar tempo e modo anche ai ragazzi più in difficoltà di assimilare adeguatamente i contenuti proposti mi hanno indotto a sacrificare parte del programma che avevo preventivato all'inizio dell'anno ed a prediligere le verifiche scritte alle interrogazioni orali. Attraverso le verifiche scritte e orali si è cercato, in generale, di valutare le capacità espositive e argomentative, il livello di conoscenza e di comprensione dei contenuti e, dunque, il conseguimento degli obiettivi disciplinari.

Durante l'anno scolastico, l'impegno nello studio da parte della maggior parte degli studenti è stato costante; in alcuni casi è stato approfondito. Nel gruppo classe si distinguono molti allievi propositivi e volenterosi che partecipano attivamente al dialogo educativo; tuttavia ci sono due studenti che si dimostrano fragili ed insicuri. Al termine dell'anno scolastico il livello di profitto raggiunto è caratterizzato da risultati eterogenei, in relazione alle potenzialità, ai livelli di partenza, all'interesse e alla costanza nell'impegno. Gli obiettivi didattici prefissati sono stati conseguiti da buona parte degli studenti con un livello di profitto mediamente discreto, con qualche caso di eccellenza. Un esiguo numero di alunni, nonostante l'impegno e l'interesse verso la materia, non ha raggiunto un profitto pienamente sufficiente. Le capacità espressive, di rielaborazione personale e di collegamento sono adeguate, nella maggior parte dei casi. A causa di lacune pregresse e di uno studio superficiale e discontinuo, permangono, in pochi casi, difficoltà che la complessità dell'ultimo anno ha accentuato.

Il comportamento in classe è stato sostanzialmente corretto e discretamente collaborativo.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

☒ lezione frontale

☐ attività in piccoli gruppi/cooperative learning

☐ attività di laboratorio

☐ recupero individualizzato (con esercizi-guida)

☒ ripasso in classe

☒ consigli per il recupero individuale (a casa)

☐ altro

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

☒ interrogazioni orali (n° medio) N°2

☐ test N°

☒ prove scritte N°4

☐ 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

A.S. 2014 /15

Prof. RUMORE SIMONA

Materia STORIA

Classe V Sez. B sala e vendita

**Libro di testo in adozione: "VOCI della storia e dell'attualità" vol:3 l'età contemporanea
Edizione : La Nuova Italia**

- U 1 L'Età dell'imperialismo e la prima guerra mondiale**
Cap 1: L'imperialismo e la crisi dell'equilibrio europeo (pag. 16 -25)
Cap 2: Lo scenario extraeuropeo (pag. 48 -53)
Cap 3: L'Italia giolittiana (pag.56 – 75)
Cap 4 : La prima guerra mondiale (pag. 80 – 105)
Cap 5: Dalla rivoluzione russa alla nascita dell'Unione Sovietica (pag.110 – 125)
Cap 6: L'Europa e il mondo all'indomani del conflitto (pag.128 -146)
- U2 L'età dei totalitarismi e la seconda guerra mondiale**
Cap 7: L'Unione Sovietica di Stalin (pag. 160 – 171)
Cap 8: Il dopoguerra in Italia e l'avvento del fascismo (pag. 174 -195)
Cap 9: Gli Stati Uniti e la crisi del '29 (pag.202 – 214)
Cap 10: La crisi della Germania repubblicana e il nazismo (pag.218 – 234)
Cap 11 :Il regime fascista in Italia (pag. 244 – 263)
Cap 12: L'Europa e il mondo verso una nuova guerra (pag. 274 – 275,279-280, 286 -289)
Cap 13: La seconda guerra mondiale (pag. 292 – 327)
- U 3 Il mondo bipolare: dalla guerra fredda alla dissoluzione dell'URSS**
Cap 14: Usa-Urss: dalla prima guerra fredda alla "coesistenza pacifica" (Sintesi)

Approfondimenti: Partecipazione alle lezioni monografiche da parte di esperti su armi e divise del fronte italiano e del fronte austriaco, in vista del convegno storico.

VITTORIO VENETO 7 /05 / 2015

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

II DOCENTE

Rumore Simona

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

	Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame" Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336 ✉ beltrame@alberghierobeltrame.gov.it ; http://www.alberghierobeltrame.gov.it C.F. 93005790261	MCI 02 Pagina 17 di 71
---	---	-------------------------------

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2014 /2015

Prof. Senzani Anna Materia Matematica

Classe Quinta Sez. B

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. Diagramma di redditività

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 riconosce le seguenti regole di scomposizione in fattori in casi semplici: $A^2 - B^2 = (A+B)(A-B)$; $A^2 \pm 2AB + B^2 = (A \pm B)^2$; $ax^2 + bx + c = a(x-x_1)(x-x_2)$; $xA + xB = x(A+B)$ (Raccoglimento totale)
- Stabilire se il grafico di una funzione ha asintoti verticali, orizzontali o obliqui e scriverne l'equazione

Contenuti

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

• MODULO 4 (Ore 10)

LE DERIVATE DI UNA FUNZIONE ALGEBRICA

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

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

Contenuti

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

	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 71
---	--	------------------------------------

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2014/2015

Prof. VAZZOLER ALESSANDRA

Materia: LINGUA INGLESE

Classe 5[^] Sez. B Sala/Vendita

2) PROFILO FINALE DELLA CLASSE

La classe è formata da 13 alunni, fra questi ci sono due alunni con programmazione differenziata.

Complessivamente la classe ha avuto nei confronti della materia un atteggiamento positivo. Gli alunni hanno seguito con interesse e assiduità l'attività didattica impegnandosi con metodo e partecipando in modo costruttivo allo svolgimento delle lezioni.

Il livello di profitto raggiunto è sufficiente per alcuni alunni anche se mantengono delle incertezze nell'uso della lingua straniera sia nella produzione scritta che in quella orale; il profitto risulta discreto per altri, che dimostrano di avere acquisito un' adeguata conoscenza della materia e possiedono una certa autonomia nell'uso della L2 .

Grazie al Progetto Leonardo Mobilità, un alunno ha avuto modo di effettuare un periodo di stage a Brighton di 5 settimane lavorando in un ristorante (8 giugno-13 luglio).

Un altro allievo ha trascorso privatamente, con l'associazione EF (Education First), l'anno scolastico 2013-2014 in Nevada. Per entrambi le suddette esperienze hanno rappresentato l'occasione per migliorare le proprie competenze linguistiche in inglese.

Gli alunni che nel corso dell'anno hanno avuto delle difficoltà sono stati seguiti con attività di recupero in itinere, numerose sono state durante l'anno le occasioni di esercitarsi nella produzione orale e scritta sui vari argomenti svolti.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

- X lezione frontale
- X attività in piccoli gruppi/cooperative learning
- X ripasso in classe
- X consigli per il recupero individuale (a casa)
- X LIM

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

- O interrogazioni orali (n°medio) N°3
- 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

A.S. 2014/2015

Prof.ssa VAZZOLER ALESSANDRA
Classe 5[^]

Materia: LINGUA INGLESE
Sez. B Sala/Vendita

Libro di testo: Excellent, Catrin Ellen Morris, ELI

Appunti forniti agli studenti durante le lezioni (**a disposizione book del programma/book immagini**)

Ore di lezione effettuate n.76 su 93 ore previste dal piano curricolare

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

MODULO 1 revision (argomenti del quarto anno)	• Bacteria • Food Contamination • Food Preservation: Physical – Chemical and Biological Methods (Excellent pages 84-87)	TEMPI N. 6 ore programmate N. 6 ore svolte
---	--	--

CONOSCENZE ACQUISITE

Bacteria – Contaminants – Contaminations - Food preserving methods

OBIETTIVI RAGGIUNTI

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

- i batteri, aspetti generali
- vari tipi di batteri e loro caratteristiche: helpfull – spoilage – pathogenic bacteria
- vari tipi di contaminanti
- vari tipi di contaminazioni: direct – indirect – cross contaminations
- i metodi di conservazione degli alimenti

MODULO 2 LO STAGE	• About my job	TEMPI N. 9 ore programmate N. 10 ore svolte
----------------------	--	---

CONOSCENZE ACQUISITE

The stage: oral and written report on the training period spent in restaurants or bars

OBIETTIVI RAGGIUNTI

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

- il proprio periodo di tirocinio, descrivendo brevemente il locale e le mansioni svolte e fornendo un giudizio personale sull'esperienza vissuta.

MODULO 3	• Wine • Prosecco wine • Beer • Cocktails • Spritz aperitif • Bellini cocktail • Mojito cocktail • Spirits • Veneto	TEMPI N. 27 ore programmate N. 30ore svolte
----------	---	---

CONOSCENZE ACQUISITE

Wine and its characteristics

The characteristics of the Prosecco wine, the Charmat method and the Sommelier

Beer: characteristics, ingredients and different steps in beer production

Cocktails: methods

Spritz – Bellini _ Mojito: characteristics and history

Distillation: method

Spirits: brandy, gin, whisky, rum ,vodka and grappa

Veneto: an outline of the region on a food & wine context

OBIETTIVI RAGGIUNTI

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

- il vino, il Prosecco, la figura professionale del sommelier, il metodo Charmat
- la birra con cenni alle origini della bevanda, agli ingredienti e alle diverse fasi della produzione
- i vari metodi di preparazione dei cocktail
- lo Spritz, il Bellini, il Mojito
- la distillazione, breve descrizione del metodo
- i superalcolici: brandy, whisky, gin, rum, vodka, grappa
- Il Veneto: presentazione di alcuni prodotti tipici

MODULO 4	• Nutrients • Diets and eating disorders • Fast Food • Slow Food/ Kilometre zero • Expo Milan	TEMPI N. 28 ore programmate N. 30 ore svolte
----------	---	--

CONOSCENZE ACQUISITE

Nutrients
Food guide pyramid
Mediterranean diet
Vegetarian diet
Slow food
Kilometre zero
Fast food
Eating disorders: anorexia, bulimia, obesity
Expo Milan

OBIETTIVI RAGGIUNTI

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

- I nutrienti: carboidrati, lipidi, proteine, vitamine, minerali, acqua
- La piramide alimentare
- La dieta mediterranea / macrobiotica....
- I vegetariani
- Slow food
- Chilometro zero
- Fast food
- Disturbi alimentari
- L'Expo di Milano

Vittorio Veneto, 05/05/2015

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

II DOCENTE

Vazzoler Alessandra

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



RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2014 - 2015

Prof. Cero Sabrina

Materia: Lingua e Civiltà Tedesca

Classe 5

Sez. Bs

1) PROFILO FINALE DELLA CLASSE:

Solo 2 alunne si avvalgono dell'insegnamento del tedesco e sono inserite nei gruppi classe di 5Ls e di 5Ds. Le allieve in generale, hanno mantenuto durante l'intero anno scolastico un atteggiamento corretto. Una studentessa ha sempre partecipato con entusiasmo ed interesse alle lezioni ottenendo risultati sufficienti, l'altra invece ha evidenziato un atteggiamento passivo e uno studio domestico poco costante, pertanto non sono stati raggiunti gli obiettivi minimi, a causa di scarso impegno, mancanza d'interesse e lacune pregresse.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

X lezione frontale

O attività in piccoli gruppi/cooperative learning

O attività di laboratorio

O recupero individualizzato (con esercizi-guida)

X ripasso in classe

X consigli per il recupero individuale (a casa)

X uso del lettore CD.

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

X interrogazioni orali (n°medio) N°2

O test N°

X prove scritte N°4

O prove pratiche N°

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

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

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

PROGRAMMA SVOLTO

Prof. Cero Sabrina

Materia: Lingua e Civiltà Tedesca

Classe 5

Sez. Bs

A) **Microlingua**

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

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

MODULO 1 : L'ESPERIENZA DI STAGE

Ore: 10

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

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

Argomenti:

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

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

MODULO 2 : BEVANDE CALDE : Caffè, tè, cioccolata

Ore: 15

BEVANDE ALCOLICHE: birra e vino

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

Argomenti:

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

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

MODULO	3	:	ALIMENTAZIONE	E	DIETE
---------------	----------	----------	----------------------	----------	--------------

Ore: 10

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

La piramide alimentare. I principali componenti degli alimenti.

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

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

Argomenti:

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

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

MODULO	4:	DISORDINI	ALIMENTARI
---------------	-----------	------------------	-------------------

Ore: 10

Forme di disordini alimentari: anoressia e bulimia.

Le malattie alimentari più comuni: celiachia e diabete.

Argomenti:

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

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

MODULO	5	:	GASTRONOMIA	ED	ABITUDINI	ALIMENTARI
---------------	----------	----------	--------------------	-----------	------------------	-------------------

Ore: 10

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

Argomenti:

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

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

B) Strutture e funzioni della lingua

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

MODULO 6: GRAMMATICA);

Ore: 15

svolte in itinere

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

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

Vittorio Veneto, 15 maggio 2015

Il DOCENTE

Prof. Sabrina Cero

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

Visto: Il Dirigente Scolastico

Vincenzo Giofrè



Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame"

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)

☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336

✉ beltrame@alberghierobeltrame.gov.it; <http://www.alberghierobeltrame.gov.it>

C.F. 93005790261

MRF 05

Pagina 27 di 71

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2014 /2015

Prof.ssa.CALZOLARO MICHELLE Materia FRANCESE

Classe 5 Sez. Bs

3) PROFILO FINALE DELLA CLASSE (La classe nel corso dell'anno scolastico ha dimostrato un costante interesse ed una partecipazione attiva alle lezioni..La classe ha gestito autonomamente le consegne che ogni volta venivano assegnate ed hanno collaborato ad un progetto quale la presentazione di una singola regione , fornendo il prodotto finale in power point. Il profilo in uscita è da considerarsi sufficiente per un piccolo gruppo piu' che sufficiente per la maggior parte

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

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

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

O interrogazioni orali (n°medio) N° 3 per il primo periodo N° 3 per il secondo

O prove scritte N° 3 per il primo periodo N° 3 per il secondo

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

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

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

PROGRAMMA SVOLTO

CONTENUTI GRAMMATICALI

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

LETTURE (materiale fotocopiato):

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

MODULE 2:ALIMENTATION BIOLOGIQUE ET DIÉTÉTIQUE

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

MODULE 3: LA CUISINE FAIT LE TOUR DU MONDE

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

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

- Les eaux-de- vie
- Le cognac
- L'armagnac
- Lecavados
- L'Ecosse de whiskies
- L'élaboration des malts.
- Les liqueurs
- La Chartreuse
- Les apéritifs
- L'anisette
- Le Raki et l'Arak(ascolto)

Vittorio Veneto,

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

II DOCENTE

Prof.CALZOLARO MICHELLE

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 29 di 5

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2014 /2015

Prof.. Azzarone Sebastiano

Materia Diritto e Tecnica amministrativa

Classe V Sez. Bs

4) PROFILO FINALE DELLA CLASSE:

La classe, composta da 13 alunni (5F-8M), di cui due (2) con obiettivi differenziati, dal punto di vista disciplinare non ha presentato alcun problema particolare, nonostante l'atteggiamento e la vivacità di qualche allievo siano stati a volte motivo di occasionale richiamo e di distrazione. Si è dimostrata adeguatamente interessata alla disciplina, disponibile e partecipe alla vita scolastica, anche se non sempre è stata costante nello studio domestico e nell'esecuzione dei compiti assegnati. Il livello di apprendimento e di conoscenze acquisito è stato mediamente **"discreto"**. Infatti, se da una parte si sono evidenziati alcuni allievi per i buoni risultati ottenuti, grazie al loro costante impegno e interesse, profusi nell'anno scolastico, alle loro buone capacità di elaborazione e di sintesi e alle loro capacità critiche e competenze acquisite, dall'altra permane qualche allievo che, nonostante abbia raggiunto un livello di profitto nel complesso sufficiente, presenta ad oggi difficoltà e limiti di elaborazioni tecniche e di calcolo su alcuni argomenti. La struttura e la composizione del programma svolto contiene tra l'altro la ripresa e lo sviluppo di alcuni moduli del secondo biennio in quanto è stato ritenuto affrontarli nell'anno in corso perché ritenuti più consoni alle esigenze didattiche. Alcuni argomenti, poi, sono stati trattati in poco tempo e senza essere approfonditi, altri, invece, non sono stati trattati per mancanza di tempo.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

X lezione frontale

X attività in piccoli gruppi/cooperative learning

X attività di laboratorio

O recupero individualizzato (con esercizi-guida)

X ripasso in classe

O consigli per il recupero individuale (a casa)

O altro

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

O interrogazioni orali (n° medio) N°5

O test N°

O prove scritte N°4

O prove pratiche N°

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

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

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

Testo adottato: Diritto e Tecnica Amministrativa dell'impresa turistica

"Diritto e Tecnica Amministrativa" a cura di Caterina De Luca e Maria Teresa Fantozzi – Editore

Liviana

Classe VBs

PROGRAMMA SVOLTO

MOD 1 LA GESTIONE ECONOMICA E AMMINISTRATIVA

UD 1 Il controllo della gestione (da pag 476 a pag.511)

- 2.1 Classificazione dei costi: costi fissi e costi variabili, costi diretti e costi indiretti, i costi figurativi e i costi standard
- 2.2 La graduale formazione del costo di produzione
- 2.3 Il Break even point (analisi del punto di equilibrio)
- 2.4 Metodi di calcolo per la determinazione del prezzo di vendita: metodo del costo totale, metodo del food cost, metodo del Bep.

UD 2 La contabilità aziendale (da pag.522 a pag.531)

- 2.1 Le scritture contabili in generale
- 2.2 Le scritture obbligatorie secondo la normativa civilistica e fiscale
- 2.3 La contabilità elementare delle imprese turistiche (cenni)
- 2.4 La contabilità generale: la rilevazione in partita doppia.

MOD 2 BILANCIO D'ESERCIZIO E ANALISI DI BILANCIO

UD 1 Il bilancio d'esercizio (da pag 538 a pag.552)

- 1.1 Il bilancio: le parti del bilancio
- 1.2 I principi di redazione del bilancio
- 1.3 Il bilancio in forma abbreviata.

UD 2 Le imposte (da pag 569 a pag.577)

- 2.1 La Classificazione delle imposte
- 2.3 Le imposte dirette e le imposte indirette
- 2.3 Imposte e bilancio
- 2.4 L'TVA nelle imprese di viaggi.

UD 3 Gli indici di bilancio (da pag 581 a pag.588)

- 3.1 Analisi di bilancio
- 3.2 La riclassificazione dei prospetti di bilancio
- 3.3 Indici della struttura patrimoniale: indici della composizione degli investimenti, dei finanziamenti e delle loro relazioni, il margine di struttura
- 3.4 Indici di equilibrio finanziario e di redditività.

MOD 3 LA PROGRAMMAZIONE E IL BUDGET

UD 1 La programmazione aziendale (da pag. 132 a pag. 155)

- 1.1 La progettazione di una nuova iniziativa imprenditoriale: Il business plan (analisi del contesto esterno, il vantaggio competitivo, analisi di contesto interno, definizione delle strategie, i preventivi d'impianto, la valutazione dei dati e la fase di start – up)
- 1.2 La programmazione durante la gestione
- 1.3 Casi aziendali.

UD 2 Il budget nelle imprese ristorative da pag. 161 a pag. 168)

- 2.1 La struttura e il contenuto del budget
- 2.2 Il budget economico di un'impresa ristorativa
- 2.3 Il controllo budgetario
- 2.4 I vantaggi e i limiti del budget.
- 2.5 Casi aziendali

MOD 4 LE POLITICHE DI VENDITA NELLA RISTORAZIONE

UD 1 Il marketing (da pag. 180 a pag. 184)

- 1.1 Il marketing: evoluzione del concetto (Customer Relationship Management)
- 1.2** Il marketing turistico territoriale.

UD 2 Il marketing strategico e operativo (da pag. 191 a pag. 225)

- 2.1 Il piano di marketing
- 2.2 L'analisi della situazione esterna e interna: le ricerche di mercato, l'analisi della domanda, l'analisi della concorrenza, il posizionamento del prodotto e l'analisi di SWOT
- 2.3 Il ciclo di vita del prodotto e gli obiettivi di marketing
- 2.4 Gli elementi del marketing mix: la politica del prodotto, la politica dei prezzi, la distribuzione

2.5 Le forme di comunicazioni: la pubblicità, la promozione, le pubbliche relazioni, il direct marketing, il web marketing.
2.6 Casi aziendali.

MOD 5 LA LEGISLAZIONE TURISTICA UD 1 LE NORME OBBLIGATORIE NAZIONALI E COMUNITARIE (da pag. 37a pag. 50) (Cenni) 1.1 Lo Statuto dell'imprenditore commerciale: 1.2 Il sistema di gestione della sicurezza (SGS) 1.3 Il testo unico sulla sicurezza sul lavoro (TUSL) 1.4 La normativa antincendio 1.5 Casi aziendali UD 2 La disciplina dei contratti ristorativi (da pag. 72 a pag. 92) 2.1 I contratti ristorativi 2.2 Le norme da applicare al contratto ristorativo: l'appalto di servizi, il contratto d'opera, la vendita, la somministrazione 2.3 Il Codice di consumo: la tutela del cliente-consumatore 2.4 La responsabilità del ristoratore 2.5 Il contratto di catering e banqueting 2.6 Prendere in gestione un ristorante.

MOD 6 IL TURISMO: UNA PROSPETTIVA EUROPEA UD 1 Siamo cittadini europei (da pag. 4 a pag. 16) 1.1 Breve storia europea 1.2 Le istituzioni dell'Ue 1.3 Le fonti del diritto comunitario UD 2 la politica europea per il turismo (cenni) 2.1 Le sfide e le opportunità 2.2 Competitività, innovazione, diversificazione e sostenibilità. 2.3 Turismo e risorse.
--

Modulo 1- La gestione economica e amministrativa	
Obiettivi conseguiti V Bs: 75%	La classe in generale è in grado di: <u>Area cognitiva (sapere)</u> Conoscere: ❖ la classificazione dei costi e ricavi ❖ le modalità di calcolo del reddito ❖ le analisi e il controllo dei costi ❖ le scritture contabili. <u>Area abilità (saper fare)</u> Sapere: ❖ classificare e configurare i costi di un'azienda ❖ analizzare il loro rapporto con i ricavi ❖ calcolare il costo del servizio e individuare il prezzo di vendita. <u>Area competenze</u> Sapere: ❖ utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi o prodotti enogastronomici al fine di controllare l'andamento dei costi ❖ applicare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi ❖ determinare i prezzi di vendita seguendo diverse metodologie.
Tempi	Il modulo è stato realizzato nei mesi di: settembre – ottobre - novembre
Modulo 2- Bilancio d'esercizio e analisi di bilancio	
Obiettivi conseguiti V Bs: 75%	La classe in generale è in grado di: <u>Area cognitiva (sapere)</u> Conoscere: ❖ la normativa civilistica sul bilancio ❖ il bilancio d'esercizio dell'azienda turistico - ristorativa ❖ le imposte dirette e le imposte indirette.

	<u>Area operativa (saper fare):</u> Sapere: ❖ riclassificare i prospetti di bilancio ❖ determinare i principali indici di bilancio ❖ distinguere le principali imposte. <u>Area competenze</u> Sapere: ❖ interpretare e commentare il risultato economico e i dati del bilancio d'esercizio.
Tempi	Il modulo è stato realizzato nei mesi di: novembre – dicembre - gennaio
Modulo 3-La programmazione e il budget	
Obiettivi conseguiti V Bs: 90%	La classe in generale è in grado di: <u>Area cognitiva (sapere)</u> Conoscere: ❖ le fasi di elaborazione di un business plan ❖ la struttura e il contenuto del budget. <u>Area operativa (saper fare):</u> Sapere: ❖ comprendere le problematiche da affrontare nello studio di fattibilità di una nuova impresa ❖ leggere i dati e descrivere i risultati ottenuti nei diversi settori aziendali. <u>Area competenze</u> Sapere: ❖ redigere un piano di fattibilità relativo alla progettazione di una piccola impresa ristorativa, al fine di valorizzare i prodotti tipici del territorio ❖ rielaborare dati di report, al fine di individuare le azioni correttive nel controllo di gestione.
Tempi	Il modulo è stato realizzato nei mesi di: gennaio – febbraio - marzo

Modulo 4-Le politiche di vendita nella ristorazione	
Obiettivi conseguiti V Bs: 95%	La classe in generale è in grado di: <u>Area cognitiva (sapere)</u> Conoscere: ❖ l'evoluzione del concetto di marketing ❖ il marketing territoriale ❖ i piani e le strategie di marketing – mix. <u>Area operativa (saper fare):</u> Sapere: ❖ raccogliere i dati e le informazioni per l'analisi del mercato e lo studio della domanda e della segmentazione ❖ riconoscere l'importanza di interventi di marketing. <u>Area competenze</u> Saper: ❖ organizzare la produzione e la vendita valorizzando le risorse del territorio e i prodotti tipici ❖ individuare le strategie più idonee al raggiungimento degli obiettivi di mercato.
Tempi	Il modulo è stato realizzato nei mesi di: aprile
Modulo 5-La legislazione turistica	
Obiettivi conseguiti V Bs: 90%	La classe in generale è in grado di: <u>Area cognitiva (sapere)</u> Conoscere: ❖ lo Statuto dell'imprenditore commerciale ❖ le norme sulla sicurezza sul lavoro ❖ i contratti ristorativi e contratti tipici correlati ❖ la responsabilità del ristoratore.

	<u>Area operativa (saper fare):</u> Saper: ❖ comprendere il linguaggio giuridico e utilizzarlo nelle produzioni orali e scritte ❖ riconoscere l'importanza e le modalità di svolgimento dei rapporti imprenditore/cliente. <u>Area competenze</u> Sapere: ❖ acquisire la terminologia giuridica e comprendere le norme che regolano la produzione dei servizi ristorativi ❖ riconoscere le norme da applicare nelle varie situazioni operative e di responsabilità.
Tempi	Il modulo è stato realizzato nei mesi di: aprile - maggio
Modulo 6- Il turismo: una prospettiva europea	
Obiettivi conseguiti V Bs: 95%	La classe in generale è in grado di: <u>Area cognitiva (sapere)</u> Conoscere: ❖ la storia e le istituzioni dell'Ue ❖ le fonti del diritto comunitario ❖ il turismo come settore strategico nelle politica europea. <u>Area operativa (saper fare):</u> Saper: ❖ riconoscere ruoli e competenze delle diverse istituzioni comunitarie. <u>Area competenze</u> Sapere: ❖ acquisire la terminologia specifica delle fonti del diritto comunitario e comprenderne l'importanza.
Tempi	Il modulo è stato realizzato nel mese di: maggio

Vittorio Veneto,
I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

DOCENTE Prof. Azzarone Sebastiano

Visto: Il Dirigente Scolastico
Prof. Vincenzo Giofrè



RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2014 /2015

Prof. Daniele Ciliberti **Materia** ENOGASTRONOMIA

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

5) PROFILO FINALE DELLA CLASSE

La classe ,composta da 13 allievi (2 diversamente abili), durante l'intero anno scolastico, ha dimostrato interesse e partecipazione, consentendo di lavorare in modo proficuo e in un buon clima educativo. Ottimo il comportamento.

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

O consigli per il recupero individuale (a casa)

O altro

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

O interrogazioni orali (n°medio) N° 2

O test N°

O prove scritte N° 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

Ripasso

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

Modulo 1 Progettazione, organizzazione e gestione della struttura ristorativa.

- La struttura ristorativa:
- La progettazione dell'area di produzione
- Le attrezzature dell'area di produzione
- le tecnologie dell'area di produzione
- L'organizzazione del servizio
- L'organizzazione del lavoro
- La gestione del servizio: il sistema qualità nella ristorazione
- L'impiego delle nuove attrezzature e tecnologie

Modulo 2 Innovazione in cucina.

- La cucina tra tradizione ed evoluzione: le cucine del mondo, la cucina di ricerca
- Le decorazioni: l'arte di presentare i piatti
- La cottura a B.T. e la cottura sottovuoto
- La gestione della produzione basata sul sistema cook and chill
- La gestione della produzione basata sul sistema cook and chill
- Sistemi di produzione e distribuzione a legame differito

Modulo 3 Programmazione dell'offerta e promozione del prodotto.

- L'organizzazione della produzione per regole
- La promozione del prodotto: tipologie di promozione enogastronomia
- Articolazione dell'offerta gastronomica
- Tecniche di coordinamento tra reparti e all'interno del reparto stesso

Modulo 4 Terminologia tecnica in fase di degustazione.

- L'importanza della degustazione e dell'accostamento di sapori
- Le dinamiche del gusto

Modulo 5 Il sistema Haccp.

- Il sistema Haccp: applicazione
- Haccp: adempimenti richiesti all'operatore, responsabilità sull'ambiente di lavoro
- Osservanze quotidiane richieste. Le filiere alimentari

Modulo 6 Standardizzazione delle vendite.

- L'offerta gastronomica nelle diverse tipologie di buffet
- Tipologie di menu.
- Produzione per regole e non per eccezioni
- La standardizzazione della produzione
- Determinazione del prezzo di vendita

Modulo 7 L'evoluzione gastronomica: catering e banqueting.

- L'evoluzione tecnologica del prodotto enogastronomico nelle diverse fasi.
- La gestione del catering nella ristorazione collettiva
- Il banqueting: caratteristiche, coordinamento con settore vendita.
- Il personale nel servizio catering (cenni)

Modulo 8 Fisiologia del gusto e la cucina d'assemblaggio.

- La fisiologia del gusto: la degustazione del cibo; l'accostamento al cibo.
- Le abitudini alimentari dell'800 e del '900
- La qualità del prodotto alimentare: il prodotto certificato; i marchi
- I prodotti alimentari di 4^a e 5^a gamma.
- La cucina d'assemblaggio

Vittorio Veneto,

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

II DOCENTE

Prof. Ciliberti Daniele

**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 37 di 71

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2014 /2015

Prof.ssa. Emanuela Cavasin

Materia laboratorio servizi ristorativi sala e vendita I

Classe V

Sez. B

PROFILO FINALE DELLA CLASSE : il gruppo classe composto da un numero contenuto di allievi ha lavorato sempre in un clima positivo e propositivo, gli allievi si sono comportati sempre in modo corretto partecipando con interesse e motivazione alle attività proposte . Anche lo studio domestico è da considerarsi positivo così pure i risultati sono in alcuni casi più che soddisfacenti. Il gruppo classe V B ha inaugurato il bar blu dell'istituto Beltrame con un progetto approvato dal consiglio d'istituto a metà dicembre. Da quel momento in poi fino a metà maggio la classe intera ha curato il servizio ogni giovedì per 4 ore gestendo il bar (con servizio di caffetteria e prima colazione) per il personale , gli insegnanti dell'Istituto e gli ospiti esterni del Dirigente Scolastico. Questo progetto ha comportato un notevole impegno per gli allievi, nella gestione del bar (ordini di prelievo) e nella responsabilità della gestione "di cassa" dei buoni emessi ;la disponibilità a mettersi in gioco nel rapporto "reale e non più di simulazione " con gli insegnanti e con tutti i clienti del bar ha favorito un apprendimento cooperativo .

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

X lezione frontale

X attività in piccoli gruppi/cooperative learning

X attività di laboratorio

O recupero individualizzato (con esercizi-guida)

X ripasso in classe

O consigli per il recupero individuale (a casa)

O altro

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

O interrogazioni orali (n° medio) N°

O test N°

O prove scritte N°

O prove pratiche N°

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

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

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

PROGRAMMA SVOLTO

BANQUETING

RICETTARIO-Menu per banchetti e buffet (attività di laboratorio)

Il banqueting ed il buffet: Il fenomeno del banqueting, il catering, lo staff, l'organizzazione di un banchetto, il buffet (tipologie di buffet)

-ORGANIZZAZIONE SERVIZIO E VENDITA

-Il Banqueting(realizzazione operativa concretizzata in “eventi” durante l’anno scolastico)

COMUNICAZIONE E VENDITA

Comunicare l'offerta enogastronomica
Comunicare la qualità
(i fattori che determinano la qualità del servizio)

ORGANIZZAZIONE SERVIZIO E VENDITA

La vendita del servizio(parte pratica , sapere adeguare il proprio stile comunicativo a quello richiesto dall'azienda in cui si opera,gestione prenotazioni e gestione reclami)

Comunicare il territorio
– Menu regionali e internazionali(realizzazione di lavori individuali degli allievi sui piatti più significativi di alcuni paesi europei ed extra europei)

IGIENE PROFESSIONALE

Sicurezza igienica

Sicurezza sul lavoro (i livelli di sicurezza nei vari ambienti di somministrazione per un servizio di qualità)

SIMULAZIONE DI GESTIONE AZIENDALE. - GESTIONE OPERATIVA DEL BAR

Pianificare l'offerta enogastronomia (criteri di stagionalità ,concorrenza,tipologia di clientela ..)

La gestione degli acquisti e rapporti con i fornitori

Tipologia di gestione del bar (stock bar - gestione diretta-gestione esterna)

L'offerta beverage:

I distillati e la distillazione

Gli amari

Le creme

Realizzazione di alcuni cocktails internazionali (short-medium-long drinks) e in base all'occasione(pre dinner-after dinner ecc)

-TECNICHE AVANZATE DI SALA

L'arte del flambare: storia del flambè, la lampada, mise en place e servizio, ricette :primi piatti-piatti unici secondi piatti –spaghetti alla carbonara,penne ai formaggi,paella,scaloppine al marsala,petti di pollo al porto,gamberi all'indiana, fonduta di formaggio e fonduta al cioccolato)

I PRODOTTI TIPICI

Pianificare l'offerta enogastronomica(sapere valorizzare i prodotti del territorio attraverso la filiera e i marchi di qualità riconosciuti)

VALORIZZAZIONE PRODOTTI INTERNAZIONALI

VINO IN EUROPA E NEL MONDO

Produzione vitivinicola europea(Francia,Spagna,Portogallo,Ungheria,Germania)

Paesi extra europei: California

IL SETTORE BEVERAGE

Le bevande nella ristorazione (acque minerali ,succhi,bibite,birra)

Le bevande nervine

La degustazione e l'abbinamento (principi di fisiologia del gusto e criteri di abbinamento per concordanza e per contrasto,metodo AIS)

Vittorio Veneto, 07-05-2015

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

II DOCENTE

Prof. Emanuela Cavasin

Visto: Il Dirigente Scolastico

Prof. Vincenzo Giofrè



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

Prof. STEFANO TRIZZINO

Materia: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Classe 5 Sez. B

PROFILO FINALE DELLA CLASSE: La classe composta da 13 studenti, tranquilla, corretta, sufficientemente interessata e partecipe; sono presenti due alunni che seguono per O.M. e per differenziata. Gli obiettivi prefissati sono stati raggiunti in modo sufficiente da quasi tutta la classe; in modo soddisfacente da un ristretto gruppo per continuità di studio. Lo studio e il lavoro domestico sono stati costanti e motivati per la maggior parte del gruppo classe, mentre per il restante gruppo l'impegno è stato accettabile. Il comportamento è stato sempre corretto, responsabile e il clima educativo positivo e collaborativo.

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°3
- ☐ test N°
- ☐ prove scritte N°6
- ☐ prove pratiche N°

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

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

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

PROGRAMMA SVOLTO

UNITÀ 01: NUOVE TENDENZE DI FILIERA

1.1 - EVOLUZIONE DEI CONSUMI ALIMENTARI IN ITALIA

- Identificazione delle tendenze di consumo
- Esigenze di prodotto e di processo nella filiera
- Alimentazione, cultura, salute e territorio

1.2 - SICUREZZA ALIMENTARE E FILIERA PRODUTTIVA

- Filiera nel sistema agro-alimentare
- Filiera e sicurezza alimentare in Europa
- Pericolo e rischio alimentare
- Contaminazioni fisiche
- Contaminazioni chimiche: pesticidi, fertilizzanti, pratiche zootecniche e veterinarie, metalli pesanti, policlorobifenili e idrocarburi policiclici aromatici, micro tossine.
- Contenitori per alimenti
- Fattori antinutrizionali e sostanze tossiche naturali degli alimenti
- Contaminazione biologica
- Indicatori di contaminazione e controllo degli alimenti

1.3 - INNOVAZIONE NEI PROCESSI DI CONSERVAZIONE E COTTURA

- Conservazione
- *Mild technologies* innovative (microfiltrazione, riscaldamento ohmico, pascalizzazione, estrazione con fluidi supercritici, ultrasuoni, campi elettrici pulsanti).
- Cottura
- Nuove tecnologie di cottura (a microonde, a induzione magnetica, sottovuoto, a bassa densità di calore)
- Abbattitori di temperatura

1.4 - FILIERA CORTA E SVILUPPO SOSTENIBILE

- Filiera corta o prodotto a “km 0”
- Sviluppo sostenibile

UNITÀ 02: NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI

2.1 - GENERALITA'

- I cinque gruppi di alimenti
- I nuovi prodotti alimentari: Alimenti alleggeriti o “light”, Alimenti fortificati, arricchiti, supplementari, Alimenti funzionali (*functional food*), Alimenti innovativi o *novel foods*, Alimenti di gamma o *convenience foods*, Alimenti integrali, Alimenti biologici, Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare, Integratori alimentari.

2.2 - ADDITIVI ALIMENTARI

- Additivi alimentari suddivisi per funzioni
- Aromatizzanti

UNITÀ 03: MALATTIE TRASMESSE DA CONTAMINAZIONI BIOLOGICHE

3.1 - GENERALITA': CONTAMINAZIONI BIOLOGICHE

- Modalità di contaminazione,
- PRIONI e malattie prioniche, VIRUS, Epatite A
- BATTERI: Classificazione, Riproduzione batterica, Spore batteriche, Crescita batterica

3.2 - MALATTIE DA CONTAMINAZIONI MICROBICHE

- Salmonellosi, Intossicazione da stafilococco, Botulismo
- Tossinfezione da *Clostridium perfringens*
- Tifo e paratifo, Colera

3.3 - FUNGHI MICROSCOPICI: lieviti e muffe

- Lieviti, Muffe, Intossicazioni da muffe

3.4 - PARASSITOSI DA PROTOZOI (CENNI)

- Amebiasi, Giardiasi

3.5 - PARASSITOSI DA METAZOI (CENNI)

- Teniasi, Trichinosi, Ossuriasi, Anisakidosi

3.6 - NUOVE PATOLOGIE INFETTIVE DI ORIGINE ALIMENTARE (gastroenterite da E. coli; influenza aviaria)

UNITA' 4: SISTEMA HACCP E QUALITA' DEGLI ALIMENTI

4.1 - GENERALITA'

- Requisiti generali d'igiene
- Igiene dei locali
- Igiene del personale

4.2 - SISTEMA HACCP

- Prima fase: pianificazione preliminare; Seconda fase: i sette principi HACCP
- Determinazione del pericolo
- Controlli ufficiali
- Identificazione dei contaminanti potenzialmente pericolosi; Albero delle decisioni
- Analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo
- Le cinque chiavi per la sicurezza degli alimenti
- Controllo HACCP nel sistema ristorativo
- Sicurezza e antinfortunistica

4.3 - QUALITA' ALIMENTARE

- Challenge test
- Norme e certificazione
- Certificazioni di qualità
- Frodi alimentari

UNITA' 5: ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E LARN

5.1 - GENERALITA'

5.2 - BIOENERGETICA

- Calorimetria diretta, Calorimetria indiretta,
- Fabbisogno energetico: Metabolismo basale, Termogenesi indotta della dieta, Termoregolazione
- Accrescimento
- Livello di attività fisica
- Fabbisogno energetico totale

5.3 - VALUTAZIONE DELLO STATO NUTRIZIONALE

- Composizione corporea, Peso teorico, Tipo morfologico e peso teorico, Indice di massa corporea, Peso teorico durante l'accrescimento

5.4 - LARN E DIETA EQUILIBRATA

- Dieta equilibrata, Fabbisogno proteico, Fabbisogno lipidico, Fabbisogno glucidico, Fabbisogno di vitamine e Sali minerali, Fabbisogno di acqua, Come costruire una dieta equilibrata, Metabolismo e dieta equilibrata

5.5 - LINEE GUIDA PER UNA SANA ALIMENTAZIONE ITALIANA

- I 10 punti delle linee guida; La dieta mediterranea e i modelli alimentari italiani; Importanza di una restrizione calorica intelligente

UNITÀ 6: ALIMENTAZIONE NELLE DIVERSE CONDIZIONI FISIOLOGICHE E TIPOLOGIE DIETETICHE

6.1 - GENERALITA'

- Alimentazione in gravidanza
- Alimentazione della nutrice
- Alimentazione nell'età evolutiva: Alimentazione nella prima infanzia , Svezamento, Alimentazione nella seconda infanzia, Alimentazione nell'adolescenza
- Alimentazione nell'età adulta
- Alimentazione nella terza età

6.2 - ALIMENTAZIONE NELLO SPORT (CENNI)

6.3 - TIPOLOGIE DIETETICHE

- Dieta mediterranea
- Dieta vegetariana
- Dieta eubiotica (CENNI)

UNITÀ 7: DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE

7.1 - GENERALITA'

7.2 - OBESITA'

- Classificazione del sovrappeso e dell'obesità
- Indicazioni dietetiche

7.3 - ATEROSCLEROSI

- Iperlipidemia, Indicazioni dietetiche, Alimentazione per ridurre la colesterolemia

7.4 - IPERTENSIONE

- Classificazione della pressione arteriosa, Indicazioni dietetiche

7.5 - DIABETE

- Diabete mellito insulino-dipendente, Diabete mellito non insulino-dipendente, Indice glicemico e carico glicemico, Indicazioni dietetiche

7.6 - GOTTA (CENNI)

7.7 - ALIMENTAZIONE E CANCRO

- Fattori alimentari cancerogeni, Tumori correlati alla dieta, Fattori alimentari anticancerogeni, Alimenti antiossidanti

7.8 - DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE, ANORESSIA E BULIMIA

- Anoressia nervosa
- Bulimia nervosa

7.9 - MALNUTRIZIONE DA CARENZA DI NUTRIENTI

- Malnutrizioni da macronutrienti, Malnutrizioni da micronutrienti, Malattie da carenze di alcune vitamine e sali minerali

7.10 - ALCOL ETILICO E ALCOLEMIA

7.11 - RELAZIONI TRA NUTRIENTI E PATOLOGIE

7.12 - ALLERGIE ED INTOLLERANZE ALIMENTARI

- Allergie alimentari, Come si scatena un'allergia, Principali fonti di allergie alimentari
- Intolleranze alimentari, Intolleranza al lattosio, Intolleranza al glutine, Allergeni ed etichette alimentari

7.13 - MALNUTRIZIONE: UN PROBLEMA GLOBALE

Vittorio Veneto, 7 maggio 2015

II DOCENTE

PROF. STEFANO TRIZZINO

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

MRF 05

Pagina 45 di 71

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

Prof. GAZZOLA OSCAR

Materia : SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Classe 5°

Sez. BS

1) PROFILO FINALE DELLA CLASSE

La classe 5[^]BS è composta da 13 studenti, 8 maschi e 5. Due alunni con programmazione differenziata, uno ha svolto il programma regolarmente, l'altro non si è mai avvalso dell'insegnamento come stabilito in sede di C.d.C. . La classe si è dimostrata responsabile e corretta, rispettosa delle consegne, adeguatamente impegnata e motivata. Il gruppo, eterogeneo per capacità, ha comunque dimostrato in alcuni buone qualità, nella maggior parte discrete. Sono stati somministrati verifiche scritte, test e prove motorie e ne è emerso complessivamente un livello più che discreto.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

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

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

- O interrogazioni orali (n° medio) N°
- O test N°7
- O prove scritte N°5
- O prove pratiche N°10

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

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

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

PROGRAMMA SVOLTO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

MODULI DISCIPLINARI E TEMPI

-modulo n° 1

Giochi sportivi

tecnica, regolamento, arbitraggio di almeno

due giochi sportivi e popolari : pallavolo – pallacanestro – calcetto
(26h)

-modulo n° 2

Atletica leggera

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

(10h)

-modulo n° 3

Corpo libero, grandi e
piccoli attrezzi

progressione di ginnastica a corpo

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

Esercizi propedeutici e di riporto con piccoli attrezzi.

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

palloni.

Percorsi attrezzati tipo Circuit-Training con uso di panche,

spalliere, scale,

ecc. per la coordinazione e la destrezza.

(10h)

-modulo n° 4

Preacrobatica,
volteggi e passaggi

combinazioni dei principali quattro

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

(4h)

-modulo n° 5
Attività in ambiente
naturale
(4h)

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

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

FORME DI VERIFICA

Strumenti: - raccolta dati (test, ripetizioni, tempi, misure, ecc)
-osservazione sistematica delle attività svolte

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

Vittorio Veneto, 13 MAGGIO 2015

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

II DOCENTE

Prof. Gazzola Oscar

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 48 di 71

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2014 /2015

Prof. Carla Da Ros

Materia Religione

Classe 5 Sez. B

– **PROFILO FINALE DELLA CLASSE:** Il gruppo classe composto da 10 alunni (4 femmine e 6 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. Gli obiettivi generali raggiunti sono riportati nel programma svolto. Il profitto raggiunto è ottimo. 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: **4**

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, 7 maggio 2015

II DOCENTE

Carla Da Ros

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

Visto: Il Dirigente Scolastico

Prof. Vincenzo Giofrè

15. TRACCE DELLE SIMULAZIONI E GRIGLIE DI VALUTAZIONE

TIPOLOGIA A - ANALISI DEL TESTO

AIUTO, MIO FIGLIO E' UN CRETINO di Natalia Aspesi

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

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

(Lettera al giornale La Repubblica)

COMPRENSIONE

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

ANALISI

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

APPROFONDIMENTO

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

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

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

CONSEGNE

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

TIPOLOGIA B. AMBITO ARTISTICO - LETTERARIO

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

DOC. 1

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

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

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

DOC. 2

[...]

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

DOC. 3

La bellezza cammina fra di noi
come una giovane madre
quasi intimidita dalla propria gloria .
[...]
La bellezza non è un bisogno
ma un'estasi,
non è una bocca assetata
né una mano vuota protesa in avanti
ma piuttosto ha un cuore infuocato

e un'anima incantata.

[...]La bellezza è un giardino sempre in fiore

E una schiera d'angeli sempre in volo.

La bellezza è la vita quando la vita si rivela .

La bellezza è l'eternità che si contempla allo specchio

E noi siamo l'eternità e lo specchio.

"La bellezza", Kahlil Gibran, poeta libanese

DOC. 4

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

"I Demoni", F. Dostoevskij

DOC. 5

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

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

DOC. 6

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

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

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

DOC.7



S. Botticelli, Primavera



Spezie

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

DOC. 1



DOC. 2 Il tema scelto per l'Esposizione Universale di Milano 2015 è "*Nutrire il pianeta, energia per la vita*". Saranno chiamate in causa le tecnologie, l'innovazione, la cultura, le tradizioni e la creatività legati al settore dell'alimentazione e del cibo. L'asse principale è il diritto ad una alimentazione sana, sicura e sufficiente per tutti gli abitanti della Terra. La preoccupazione per la qualità del cibo in un mondo sempre più popolato (si calcola che nel 2050 gli abitanti della Terra saranno 9 miliardi) si accompagna a scenari di un aumento dei rischi per la quantità globale dei cibi disponibili. Alcuni dei temi principali che ruoteranno attorno alla Expo sono:

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

Wikipedia, l'enciclopedia libera

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

Il Protocollo di Milano

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

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

preoccupiamo del soggetto reale, vale a dire la persona che patisce gli effetti della fame e della nutrizione.

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

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

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

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

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

Organizzazione mondiale della sanità, il Protocollo di Milano

TIPOLOGIA B. AMBITO STORICO - POLITICO

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

DOC. 1

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

(Stefano Rodotà, *Cittadinanza, quel diritto che ci rende più uguali*)

DOC. 2

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.

(Danilo Zolo, *Quante sono le forme dell'appartenenza*)

DOC. 3

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".

(Jürgen Habermas Stato-nazione, multiculturalismo e globalizzazione)

DOC. 4

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

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

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.

(Danilo Zolo. Cittadino e straniero nel mondo classico)

DOC. 7

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

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

TIPOLOGIA B. AMBITO TECNICO - SCIENTIFICO

ARGOMENTO: L'aria

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

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

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

La Repubblica, 27 dicembre 2014

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

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

TIPOLOGIA C - TEMA DI ARGOMENTO STORICO

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

TIPOLOGIA D - TEMA DI ORDINE GENERALE

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

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 _____

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

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

ALUNNO _____ DATA _____

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

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

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

PRIMA PARTE:

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

DOCUMENTI

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

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

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

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

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

Mentre la denutrizione e la carenza di vitamine e minerali, situazioni diffuse nei paesi poveri e in quelli in via di sviluppo, arrecano i maggiori danni all'inizio del ciclo vitale, la sovralimentazione degrada il corpo un po' alla volta, con malattie cardiache, cancro e altre malattie croniche che colpiscono tipicamente durante la mezza età o la vecchiaia. Un'indagine a livello mondiale sulle malattie, intrapresa negli anni '90 dalla Banca Mondiale e dalla Harvard University è riuscita a descrivere l'estensione dell'impatto della malnutrizione sulla salute. Il direttore del team di studio ha dichiarato che la sovralimentazione è responsabile di una proporzione di malattie almeno pari a quelle causate dalla fame: una alimentazione scorretta causa più della metà del carico totale di malattie nel mondo. Fortunatamente, le malattie causate dalla sovralimentazione possono essere prevenute o guarite attraverso modificazioni della dieta e dello stile di vita. Il 30-40% dei tumori, il 17-22% dei casi di malattia coronarica e il 24-66% dei casi di diabete possono essere prevenuti diminuendo drasticamente il consumo di grassi e aumentando l'attività fisica. (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. (da: La dimensione culturale del cibo, Barilla Center for Food & Nutrition, 2009)

TRACCIA (massimo 9 punti)

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

- le funzioni nutrizionali dei macronutrienti, anche con riferimenti agli amminoacidi essenziali (AAE) ed agli acidi grassi essenziali (AGE);
- l'importanza della fibra alimentare nella dieta;

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

SECONDA PARTE

QUESITI (massimo 6 punti)

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

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

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

Griglia di correzione

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		

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

Name: _____ **Class:** 5 B

ANSWER THE FOLLOWING QUESTIONS:

1. GIVE INFORMATION ON PHYSICAL FOOD PRESERVATION METHODS.

2. WHAT ARE THE MAIN CHARACTERISTICS OF SMOKING METHOD?

3. GIVE INFORMATION ON EXPO MILANO 2015.

I.P.S.S.A.R.
Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame"
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

CANDIDATO: Nome _____ **Cognome** _____ **CLASSE. VBs**

SIMULAZIONE DELLA TERZA PROVA SCRITTA (Tipologia B)

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

Rispondi ai seguenti quesiti utilizzando lo spazio a disposizione

1) Il piano di marketing si articola in diverse fasi, tra le quali troviamo l'analisi della situazione esterna. Soffermati nello specifico sulla descrizione del posizionamento del prodotto e sull'analisi SWOT. (max. 10-15 righe).

2) Poiché la definizione del prezzo di vendita di un servizio ristorativo è il momento più delicato di tutto il processo produttivo, descrivi brevemente i principali fattori da cui essa dipende (max. 10-15 righe).

3) Illustra brevemente il contenuto e le funzioni del budget finanziario.

Simulazione Esame di Stato 2014/2015 _ Simulazione Terza Prova Scritta_ Classe Quinta B
Quesiti di Matematica

Nome e Cognome _____

1. Determina il dominio e studia il segno della seguente funzione $y = \frac{x^2 - 3x + 4}{\sqrt{x^2 - 2x + 1}}$

Rappresentali, poi, graficamente.

2. Calcola i seguenti limiti:

$$\lim_{x \rightarrow 2} \frac{2x^2 - 2x - 4}{x^2 - 4} =$$

$$\lim_{x \rightarrow 1^+} \frac{x^2 + 2x - 9}{x - 1} =$$

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

I.P.S.S.A.R. "A. BELTRAME" VITTORIO VENETO
ESAMI DI STATO 2014/2015
SIMULAZIONE TERZA PROVA SALA E VENDITA

Nome Cognome
Classe 5B

1)Descrivi quali sono i fattori necessari per la corretta progettazione di un menu

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are approximately 20 lines visible. The paper has a slightly textured appearance and is set against a dark background.

2) Descrivi brevemente le tappe storiche della distillazione e quali tipi di alambicchi sono usati

This image shows a full page of primary-ruled paper. It features ten sets of horizontal dashed lines, each set consisting of three parallel lines. These lines are evenly spaced across the entire page, providing a guide for letter height and placement. The background is white, and there are no margins or additional markings.

3)Quali sono le operazioni che si effettuano prima di preparare un cocktail e quali strumenti professionali deve saper usare un barman

[illegible]

I.P.S.S.A.R.
ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
 "Alfredo Beltrame"
ESAMI DI STATO 2014/2015
GRIGLIA DI VALUTAZIONE TERZA PROVA

CANDIDATO _____

CLASSE _____

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

Punteggio totale _____ / 15

La Commissione

Il Presidente _____

DATA _____

ESAMI DI STATO

COLLOQUIO

CANDIDATO _____ CLASSE _____ Data /

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

La Commissione _____

Il Presidente

