

	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 84
---	--	-----------------------------------

DOCUMENTO

DEL CONSIGLIO DI CLASSE 5[^]Fe

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
16. Allegato 1 e Allegato 2

ELENCO DOCENTI CONSIGLIO DI CLASSE

Coordinatore: Prof.ssa Piccin Laura

Segretario: Prof.ssa De Lorenzi Erika

MATERIA DI INSEGNAMENTO	DOCENTE	ORE INSEGNAMENTO
ITALIANO	PICCIN LAURA	4
STORIA	PICCIN LAURA	2
MATEMATICA	TUSA GIUSEPPE	3
INGLESE	CARLET SIMONETTA	3
FRANCESE	DE LORENZI ERIKA	3
DIRITTO E TECN AMMIN.DELLE STRUTTURE RICETTIVE	MICHIELIN RICCARDO	6
ENOGASTRONOMIA	TOMASI PAOLA	4
SALA E VANDITA	CALIPARI DOMENICO	2
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	MESIRCA ELEONORA	3
EDUCAZIONE FISICA	PICCIN RICCARDO	2
RELIGIONE	FARAON LAURA	1
SOSTEGNO	LITURI GIUSEPPE	6

2. ELENCO CANDIDATI

	Cognome e Nome	Credito III+IV	Credito V	Totale Credito	Credito formativo
1	BERALDO PIETRO	12			
2	BORTOLIN FEDERICO	14			
3	BRAIDO RICCARDO	9			
4	CAMATTA ANDREA	12			
5	CANZIAN MICKY	8			
6	CATTELAN ALESSANDRO	9			
7	CHIRUTA CRISTIAN	10			
8	DALTO ALBERTO	7			
9	D'AMORE PIERPAOLO MARIA	10			
10	FELETTO ANDREA	9			
11	FERRARA PIER FRANCESCO	10			
12	FUSHAZI STELA	9			
13	LEDDA CHIARA	9			
14	MONTESSEL MARTINA	10			
15	PIZZOL ALEX	8			
16	POSOTTO RICCARDO	9			
17	VARASCHIN DIEGO	10			

3. PROFILO PROFESSIONALE

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

Esso è in grado di:

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

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

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

4. PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5^a F è composta da 17 alunni (14 maschi e 3 femmine) provenienti dalla ex 4^a F, ad eccezione di due alunni ripetenti, un maschio e una femmina, provenienti dalla ex 5^a G. Un alunno segue una programmazione differenziata, supportato da un insegnante di sostegno e due alunni sono stati individuati come BES dal Consiglio di classe.

Per il corrente a. s., la continuità didattica è stata garantita in quanto sono cambiati solamente i docenti di Lingua inglese e di Lingua francese.

La situazione di partenza ha evidenziato alcuni elementi di criticità, soprattutto negli apprendimenti di base di alcune discipline; pertanto, i docenti si sono attivati, nella prima parte dell'anno scolastico, per recuperare e rinforzare alcuni fondamenti delle materie, propedeutici allo svolgimento del programma del 5° anno.

Inoltre, per sostenere gli alunni, sono stati attivati dei corsi di recupero in itinere e/o extra curricolari (con frequenza saltuaria) che hanno permesso di colmare alcune lacune.

Impegno e studio, nel complesso, si sono rivelati piuttosto discontinui e questo ha influito sulla preparazione generale che può ritenersi comunque sufficiente.

La partecipazione scolastica e la frequenza sono state regolari per la maggior parte degli alunni.

Le relazioni all'interno del gruppo classe sono state improntate sul rispetto e sulla correttezza, e ciò ha favorito un clima educativo sereno. Anche la relazione con i docenti è stata abbastanza positiva. La motivazione professionale degli studenti è stata attestata da vari eventi ed esperienze formative: periodi di stage, manifestazioni di carattere culturale e professionale, incontri di formazione sulla gestione delle imprese ristorative. La loro partecipazione è stata riconosciuta di qualità mediamente sufficiente.

5. OBIETTIVI GENERALI COGNITIVI E SOCIO-AFFETTIVI RAGGIUNTI

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

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

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

OBIETTIVI COGNITIVI

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

OBIETTIVI SOCIO-AFFETTIVI RELATIVI ALLA "PARTECIPAZIONE"

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

OBIETTIVI SOCIO-AFFETTIVI RELATIVI "ALL'IMPEGNO"

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

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

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

6. METODOLOGIA E STRUMENTI DIDATTICI

I docenti hanno utilizzato in prevalenza lezioni frontali, ma hanno anche fatto frequente ricorso al dialogo e ad uno scambio di opinioni che favorissero diverse interpretazioni e una più consapevole crescita culturale degli studenti. Tutti i docenti hanno utilizzato i testi in adozione e, laddove è stato ritenuto opportuno, le lezioni sono state arricchite da documenti, dispense, grafici, appunti, dépliant, audio e videocassette oltre che dall'uso della lavagna luminosa e calcolatrice scientifica.

Segue un prospetto delle metodologie e strumenti adottati dai docenti.

	Italiano	Storia	Matematica	Inglese	Francese	Diritto e tecniche amministrative	Scienza e cultura alimentazione	Enogastronomia	Sala e Vendita	Religione	Ed. Fisica
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione partecipata	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Lavoro di gruppo					X			X		X	X
Discussione guidata	X	X	X	X		X	X			X	
Laboratorio multimediale					X				X		
Palestra											X

7. VERIFICHE

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

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

	Italiano	Storia	Matematica	Inglese	Francese	Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive	Scienza e cultura alimentazione	Enogastronomia	Sala e Vendita	Religione	Educazione fisica
Verifiche orali	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Relazione scritta	X	X		X		X	X	X	X		
Prova strutturata	X		X		X	X	X	X	X		
Quesiti a risposta singola/multipla/aperta		X		X	X	X	X	X	X		
Quesiti a risposta singola/multipla/aperta su piattaforma e-learning									X		
Analisi del testo (scritto)	X				X						
Testo argomentato	X	X					X				
Test motori											X

8. CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

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

IMPEGNO (attenzione – partecipazione – interesse)

CAPACITA' ESPOSITIVA (chiarezza - coerenza – lessico)

ACQUISIZIONE CONTENUTI (conoscenza – comprensione)

ELABORAZIONE CONTENUTI (applicazione, analisi, sintesi, valutazione)

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

Voto	Giudizio	Conoscenze	Competenze	Capacità
< = 3	Scarso	Non possiede le conoscenze basilari degli argomenti esaminati	usa una terminologia scorretta commette errori gravi e diffusi nella esecuzione di compiti semplici non applica le nozioni e le procedure acquisite anche se guidato non sa fare analisi e sintesi	Apprende in modo mnemonico e raggiunge una preparazione estremamente lacunosa e frammentaria Difetta di autonomia nello studio Dimostra disimpegno
4	Gravemente insufficiente	Ha conoscenze scarse degli argomenti trattati	usa una terminologia impropria commette errori gravi nella esecuzione di compiti semplici non applica le nozioni e le procedure acquisite solo se aiutato procede a superficiali analisi e sintesi	La preparazione è esclusivamente mnemonica L'autonomia nello studio e nell'esposizione è carente L'impegno e la partecipazione sono scarsi
5	Insufficiente	Possiede solo alcune conoscenze degli argomenti trattati	incerto nell'uso dei termini commette errori gravi in compiti di una certa complessità applica le nozioni e le procedure acquisite in modo inesatto procede ad operazioni di analisi e di sintesi approssimative ed inesatte	La preparazione è prevalentemente mnemonica L'autonomia espositiva è limitata, ma guidato, dimostra di aver assimilato parzialmente i contenuti proposti Alterna 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		X
STORIA	X	X		
MATEMATICA				X
INGLESE			X	X
FRANCESE		X	X	
DIRITTO E TENCICHE AMMINISTRATIVE			X	X
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	X	X	X	
ENOGASTRONOMIA		X		
SALA E VENDITA		X		
EDUCAZIONE FISICA				

10. ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO (ASL)

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

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

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

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

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

11. ESPERIENZE PROFESSIONALI E 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 PROFESSIONALI E DIDATTICO-CULTURALI
17/01/ 2014	Buffet Commissione Provincia
Dal 31/03/2014 al 02/04/2014	Viaggio d'istruzione a Firenze
02/04/2014	Visita tecnica ad una Cantina Chianti Firenze
11/04/2014	Buffet Film festival a Vittorio Veneto
13/04/2014	Evento "Dal mare alla piazza" a Vittorio Veneto
06/05/2014	Visita tecnica al Birrifico e alla ristorazione veloce di Pedavena e Quero
09/05/2014	Brindisi con i genitori delle classi 4 [^] Fe e 4 [^] Ls
16/05/2014	Incontro con l'esperto: le lavorazioni di cioccolato
Dal 19/05/2014 al 07/06/2014	Stage in azienda
Giu/Luglio 2014	Progetto "Leonardo" (1 allievo in Francia e 1 allievo in Inghilterra)
Dal 15/09/2014 al 27/09/2014	Stage in azienda
13/11/2014	Cena Lions
21/11/2014	Convegno Alimentazione in salita
23/12/2014	Incontro educazione alla salute A.V.I.S/A.I.D.O.
21/01/2015	Visita tecnica Ristema di S. Giacomo di Veglia
02/02/2015	Master professionalizzante – Cibo e colore, emozioni ed analisi sensoriale: aggiornamenti tecnico scientifici per le tecnologie alimentari
02/02/2015	Convegno "Voci dalla guerra" a cura di Prof.ssa Pianezzola
06/02/2015	Master professionalizzante – Tossinfezioni alimentari e contaminazione degli alimenti. I principi fondamentali per la sicurezza alimentare. Casistica aziendale
09/02/2015	Master professionalizzante – Le frodi e le sofisticazioni alimentari nella ristorazione: casistica ispettiva
13/02/2015	Master professionalizzante – Legislazione in materia di sicurezza alimentare e principi base per l'elaborazione di un piano di autocontrollo basato sui principi dell'HACCP. Casistica aziendale
20/02/2015	Master professionalizzante – Legislazione in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro: l'elaborazione del DVR per la corretta valutazione e prevenzione dei rischi nelle imprese turistico – ristorative. Casistica aziendale
23/02/2015	Master professionalizzante – Gestione della programmazione dell'attività: la costruzione di un business plan nelle imprese turistico – ristorative. Casistica aziendale
27/02/2015	Master professionalizzante – Gestione del personale dipendente: contratti di lavoro e busta paga nelle imprese turistico – ristorative. Casistica aziendale
03/03/2015	Master professionalizzante – Gestione degli adempimenti amministrativi per l'avvio dell'attività turistico – ristorativa. Casistica aziendale
06/03/2015	Master professionalizzante – Gestione del marketing e della comunicazione nelle imprese ristorative. Casistica aziendale
09/03/2015	Master professionalizzante – La qualità nelle imprese ristorative: le migliori pratiche professionali e i processi di certificazione di prodotto e di sistema. Casistica aziendale
13/03/2015	Master professionalizzante – Le frontiere della progettazione della cucina professionale: tecnologia, tecnica, sicurezza, efficienza ma anche design. Casistica aziendale
24/03/2015	Master professionalizzante – Gestione dei finanziamenti esterni: l'accesso al credito bancario e le tipologie di finanziamenti alle aziende turistico – ristorative. Casistica aziendale
27/03/2015	Master professionalizzante – gestione della finanza agevolata a supporto dell'attività delle imprese turistico – ristorative. Casistica aziendale
30/03/2015	Master professionalizzante – L'incoming turistico, scenari e prospettive. Il caso 2Italy. Le guide digitali ed il supporto alla visita delle persone con disabilità. Il caso Veasyt
31/03/2015	Master professionalizzante – Strumenti per la gestione della qualità alimentare e tracciabilità alimentare nelle imprese ristorative. Casistica aziendale
01/04/2015	Visita tecnica Top Banqueting di Conegliano
10/04/2015	Master professionalizzante – I contaminanti chimici nei prodotti alimentari: studio di alcuni casi ed analisi dei risultati della loro ricerca negli alimenti
17/04/2015	Master professionalizzante – Non è più solo cibo. Informazione e comunicazione, marketing e brand, tracciabilità e sicurezza sono ingredienti della Food Economy globale. Quale sarà il ruolo dell'Italia?
21/04/2015	Partecipazione al convegno "Il biologico nella ristorazione" al Teatro Da Ponte
22/04/2015	Partecipazione al convegno "Mille papaveri rossi ...voci e immagini della Grande Guerra al Teatro Da Ponte
22/04/2015	Incontro con il campione mondiale di pasticceria Leonardo Di Carlo al Teatro Da Ponte
22/04/2015	Buffet serale S. Augusta per Gara Nazionale degli istituti alberghieri
23/04/2015	Incontro con Mirko Lalli per le nuove dinamiche del viaggiatore digitale al Teatro Da Ponte
18/05/2015	Visita Expo di Milano

12. MODULI PLURIDISCIPLINARI

Elenco dei seguenti moduli:

- La relazione di stage
- Il project work

13. SIMULAZIONE PROVE D'ESAME

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

♦ SIMULAZIONI PRIMA PROVA:

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

♦ SIMULAZIONE SECONDA PROVA:

Data	Disciplina interessata	Durata
14 aprile 2015	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	dalle ore 08.10 alle ore 13.10

♦ SIMULAZIONI TERZA PROVA

Data	Tipologia	Discipline interessate	Durata
17 aprile 2015	B	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA INGLESE	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) su cui effettuare un punto di partenza per il colloquio.

Dalla seconda metà del mese di maggio, si effettuerà una **simulazione di colloquio (lunedì 25 maggio 2015 dalle ore 9.10 alle ore 12.15).**

14. RELAZIONI FINALI E PROGRAMMI SVOLTI

	Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame" Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336 ✉ beltrame@alberghierobeltrame.gov.it; http://www.alberghierobeltrame.gov.it C.F. 93005790261	MRF 05 Pagina 11 di 84
---	--	--------------------------------------

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2014/2015

Prof.ssa. PICCIN LAURA

Materia ITALIANO

Classe 5^a

Sez. Fe

1) PROFILO FINALE DELLA CLASSE

La classe è formata da 17 studenti: 3 femmine e 14 maschi di cui, uno ha seguito una programmazione differenziata, supportato da un insegnante di sostegno e due alunni sono stati individuati come BES. Discreto l'interesse per gli argomenti trattati, anche se talvolta lo studio pomeridiano e l'impegno sono spesso mancati; pertanto, i risultati raggiunti, sono complessivamente sufficienti/più che sufficienti. Il clima educativo è sempre stato positivo e gli alunni si sono sempre rapportati volentieri fra loro e con l'insegnante.

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° 3/4
- ☐ test N° 1
- ☐ prove scritte N° 7/8
- ☐ prove pratiche N°

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

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

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

PROGRAMMA SVOLTO

TESTO IN ADOZIONE: Cataldi Pietro, Angioloni Elena, Panichi Sara, *La letteratura e i saperi*. Dal secondo Ottocento a oggi, G. B. Palumbo Editore

MODULO N°1: CONTESTI STORICO - LETTERARI DEL NOVECENTO h 30

IL REALISMO: Caratteri generali

IL NATURALISMO: Caratteri generali

Emile Zola, "L'inizio dell'Ammazzatoio" da "L'Ammazzatoio"

IL SIMBOLISMO: Caratteri generali

IL DECADENTISMO: Caratteri generali

Baudelaire: L'albatro

Baudelaire: Corrispondenze

Verlaine: Arte poetica

Rimbaud: Le vocali

IL ROMANZO ESTETIZZANTE:

Wilde, "La prefazione a *Il ritratto di Dorian Gray*"

D'Annunzio, "Andrea Sperelli, l'eroe dell'estetismo" e "La conclusione del *Piacere*" dal romanzo "*Il piacere*".

GIOVANNI VERGA: La vita, le opere e la poetica

"Rosso Malpelo" e "Fantasticheria" da Vita dei campi

"La roba" da Novelle rustiche

"La prefazione ai *Malavoglia*" da I Malavoglia

"La giornata di Gesualdo" da Mastro – don Gesualdo

GIOVANNI PASCOLI: La vita, le opere e la poetica

"Il fanciullino" da "*Il fanciullino*"

Da "Myrica": Lavandare, X Agosto, Temporale, Novembre, Il tuono

Dai "Canti di Castelvecchio": Il gelsomino notturno

Da "La grande proletaria si è mossa": Sempre vedendo in alto ...il nostro tricolore

GABRIELE D'ANNUNZIO: La vita, le opere e la poetica

Dalle "Laudi": La sera fiesolana, La pioggia nel pineto

Da "Notturmo": Visita al corpo di Giuseppe Miraglia

Obiettivi acquisiti:

- INDIVIDUA LE CARATTERISTICHE PRINCIPALI DEL CONTESTO STORICO
- INDIVIDUA I FONDAMENTALI ELEMENTI CULTURALI DI UN'EPOCA
- RICONOSCE ALCUNI TEMI CARATTERISTICI DEL CONTESTO STUDIATO IN TESTI E AUTORI DIVERSI

MODULO N° 2: I GENERI LETTERARI DEL '900 h 35

LA LIRICA DEL '900:

GIUSEPPE UNGARETTI: La vita, le opere e la poetica

Da "L'Allegria": I fiumi, San Martino del Carso, Soldati, Veglia

EUGENIO MONTALE: La vita, le opere e la poetica

Da "Ossi di seppia": Meriggiare pallido e assorto, Non chiederci la parola, Spesso il male di vivere ho incontrato

Da "Le occasioni": La casa dei doganieri

Da "Satura": Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale

UMBERTO SABA: La vita, le opere e la poetica

Da "Il canzoniere": A mia moglie, Città vecchia, Goal, Amai, Ulisse

IL ROMANZO ITALIANO DEL '900:

ITALO SVEVO: La vita, le opere e la poetica

Da "La coscienza di Zeno": Lo schiaffo del padre, La proposta di matrimonio, Lo scambio di funerale, La vita è una malattia

LUIGI PIRANDELLO: La vita, le opere e la poetica

Da "L'umorismo": La differenza fra umorismo e comicità: la vecchia imbellettata

Da "Il fu Mattia Pascal": In giro per Milano: le macchine e la natura in gabbia, Adriano Meis e la sua ombra, Pascal porta i fiori alla propria tomba

Da "Novelle per un anno": Il treno ha fischiato ...

Obiettivi acquisiti:

- CONOSCE I FONDAMENTALI ELEMENTI DEL TESTO POETICO
- SA INDIVIDUARE TEMI, MESSAGGI E INTENZIONI COMUNICATIVE DELL'AUTORE
- CONOSCE LE CARATTERISTICHE PRINCIPALI DEL TESTO NARRATIVO

MODULO N° 3: RITRATTI D'AUTORE h 15

PRIMO LEVI: La vita, le opere e la poetica

Da "Se questo è un uomo": Il viaggio, I sommersi e i salvati

Da "La tregua": Il sogno del reduce del Lager

ITALO CALVINO: La vita, le opere e la poetica

Da "Il sentiero dei nidi di ragno": Pin si smarrisce

Da "Il visconte dimezzato": Sulle tracce del visconte dimezzato

Da "Il barone rampante": Cosimo sugli alberi

Da "Il cavaliere inesistente": Gli esercizi del cavaliere inesistente

Obiettivi acquisiti:

- CONOSCE LA BIOGRAFIA, LE OPERE PIÙ IMPORTANTI E GLI ELEMENTI FONDAMENTALI DEL PENSIERO DELL'AUTORE
- RICONOSCE TEMI E CONTENUTI PRINCIPALI DELL'OPERA DELL'AUTORE
- RIELABORA IN MODO SEMPLICE I CONTENUTI DI UN TESTO ED ESPRIME UNA SINTETICA INTERPRETAZIONE PERSONALE

MODULO N° 4: MODULO PER OPERA h 10

LETTURA INTEGRALE DI UN'OPERA NARRATIVA A SCELTA TRA LE SEGUENTI:

Storia di una capinera di Giovanni Verga

Il ritratto di Dorian Gray di Oscar Wilde

Il piacere di Gabriele D'Annunzio

Il fu Mattia Pascal di Luigi Pirandello

Uno, nessuno e centomila di Luigi Pirandello

La coscienza di Zeno di Italo Svevo

L'anno della vittoria di Rigoni Stern

Un anno sull'altipiano di Emilio Lussu

Il cavaliere inesistente di Italo Calvino

Se questo è un uomo di Primo Levi

Obiettivi acquisiti:

- CONOSCE IL CONTENUTO DELL'OPERA
- INDIVIDUA IL CONTESTO STORICO A CUI APPARTIENE L'OPERA E L'AUTORE
- ESPRIME SEMPLICI COMMENTI E CONSIDERAZIONI PERSONALI

MODULO N° 6: MODULO DI SCRITTURA h 25

Stesura "Relazione di stage"

Preparazione "Project Work"

Tipologia A – Analisi del testo

Tipologia B – Il saggio breve

Tipologia C – Tema di argomento storico

Tipologia D – Tema di ordine generale

Obiettivi acquisiti:

- COMPONE UN TESTO IN MANIERA CORRETTA E COMPRENSIBILE
- PROGETTA TESTI DI VARIO TIPO
- ANALIZZA, INTERPRETA E USA I DOCUMENTI E I TESTI FORNITI

MODULO N° 7: ATTIVITÀ DI RECUPERO h 5

Vittorio Veneto, 7 Maggio 2015

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

La DOCENTE

Prof.ssa Piccin Laura

Visto: Il Dirigente Scolastico
Prof. Vincenzo Giofrè



RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2014/2015

Prof.ssa. PICCIN LAURA

Materia STORIA

Classe 5^A Sez. Fe

1) PROFILO FINALE DELLA CLASSE

La classe è formata da 17 studenti: 3 femmine e 14 maschi di cui, uno ha seguito una programmazione differenziata, supportato da un insegnante di sostegno e due alunni sono stati individuati come BES. L'interesse per gli argomenti trattati si è rivelato discreto pertanto, i risultati raggiunti, sono complessivamente più che sufficienti/buoni. Il clima educativo è sempre stato positivo e gli alunni si sono sempre rapportati volentieri fra loro e con l'insegnante.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

- X lezione frontale
- X 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

- O interrogazioni orali (n° medio) N° 4/5
- O test N° 1
- O prove scritte N° 1
- O prove pratiche N°

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

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

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

PROGRAMMA SVOLTO

TESTO IN ADOZIONE: Brancati Antonio, Pagliarani Trebi, *Voci della storia e dell'attualità. L'età contemporanea*, La Nuova Italia

Capitolo per il ripasso: L'EUROPA E IL MONDO NEL SECONDO OTTOCENTO h 2

MODULO N° 1: L'ETA' DELL'IMPERIALISMO E LA PRIMA GUERRA MONDIALE h 25

CAP. 1 L'imperialismo e la crisi dell'equilibrio europeo (Sintesi)

CAP. 2 Lo scenario extraeuropeo (Sintesi)

CAP. 3 L'Italia giolittiana

CAP. 4 La prima guerra mondiale

CAP. 5 Dalla rivoluzione russa alla nascita dell'Unione Sovietica

CAP. 6 L'Europa e il mondo all'indomani del conflitto (Sintesi)

Obiettivi acquisiti:

- sa esporre i contenuti del modulo
- sa utilizzare il linguaggio storiografico
- sa collocare i fatti storici nel tempo e nello spazio
- sa individuare il rapporto causa - effetto negli avvenimenti storici
- sa operare collegamenti nella disciplina e con la letteratura

MODULO N°2: L'ETÁ DEI TOTALITARISMI E LA SECONDA GUERRA MONDIALE h30

CAP. 7 L'Unione Sovietica di Stalin

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

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

CAP. 10 La crisi della Germania repubblicana e il nazismo

CAP. 11 Il regime fascista in Italia

CAP. 12 L'Europa e il mondo verso una nuova guerra (Sintesi)

CAP. 13 La seconda guerra mondiale

Obiettivi acquisiti:

- sa esporre i contenuti del modulo
- sa utilizzare il linguaggio storiografico
- sa collocare i fatti storici nel tempo e nello spazio
- sa individuare il rapporto causa - effetto negli avvenimenti storici
- sa operare collegamenti nella disciplina e con la letteratura

MODULO N° 3: IL MONDO BIPOLARE: DALLA GUERRA FREDDA ALLA

DISSOLUZIONE DELL'URSS h 4

CAP. 14 Usa - Urss: dalla prima guerra fredda alla "coesistenza pacifica" (Sintesi)

CAP. 18 L'Italia della prima repubblica (Sintesi)

Obiettivi acquisiti:

- sa esporre i contenuti del modulo
- sa utilizzare il linguaggio storiografico
- sa collocare i fatti storici nel tempo e nello spazio
- sa individuare il rapporto causa - effetto negli avvenimenti storici
- sa operare collegamenti nella disciplina e con la letteratura

MODULO N° 5: ATTIVITÀ DI RECUPERO h 5

Vittorio Veneto, 7 Maggio 2015

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

La DOCENTE

Prof.ssa Piccin Laura

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



RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2014/2015

Prof. Domenico Calipari

Materia: Laboratorio di Sala e Vendita

Classe 5^A

Sez. Fe

1) PROFILO FINALE DELLA CLASSE

La classe, all'inizio dell'anno, ha manifestato una discreta volontà nell'affrontare la materia con impegno e serietà anche se, tale intenzione, è stata poco mantenuta costante nel corso dell'anno. L'interesse si è mantenuto sempre abbastanza alto, anche se alcune volte è stato necessario potenziare la loro motivazione. L'impegno nella realizzazione dei lavori domestici è stato mediamente discreto, sufficiente lo studio teorico. Tutti i suggerimenti per uno studio costante ed efficace sono rimasti inascoltati, ed alcuni lavori che potevano risolversi con poco impegno quotidiano, sono stati trascurati fino all'ultimo momento prima della consegna. La predisposizione al lavoro di gruppo si è dimostrata subito inefficace e, nel corso dell'anno, questa attitudine non è migliorata. Quasi tutti gli alunni hanno partecipato marginalmente alla vita di classe; pochi, invece, hanno avuto relazioni costruttive dandosi supporto reciproco per le difficoltà che via via si presentavano. La maggior parte degli alunni ha manifestato una propensione prevalente alla condivisione delle attività ludiche, mentre per la normali attività di classe si manifestavano spesso degli attriti infantili, chiaro segnale di una scarsa maturità nella gestione del confronto relazionale, che spesso necessitavano di richiami. Sufficiente, tuttavia, il senso di responsabilità e di maturità dimostrati in diverse occasioni. Buoni la motivazione e l'interesse dimostrati per le attività proposte sulla piattaforma E-Learning. Non ci sono stati particolari problemi di comportamento da segnalare.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

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

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

x interrogazioni orali (n° medio) N° 5
x test in piattaforma N° 1
x prove scritte (relazioni) N° 2
O prove pratiche N°

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

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

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

PROGRAMMA SVOLTO

Giorno	Argomento
10/06/2015	Ripasso personalizzato, Verifiche di recupero, Controllo avanzamento realizzazione project work. Conclusione attività anno scolastico
03/06/2015	Ripasso personalizzato, Verifiche di recupero, Controllo avanzamento realizzazione project work
27/05/2015	Ripasso personalizzato, Verifiche di recupero, Controllo avanzamento realizzazione project work
20/05/2015	Verifiche orali su: M4** ORGANIZZAZIONE SERVIZIO E VENDITA - U2 La vendita del servizio
13/05/2015	Verifiche orali su: M4** ORGANIZZAZIONE SERVIZIO E VENDITA - U2 La vendita del servizio
06/05/2015	M4** ORGANIZZAZIONE SERVIZIO E VENDITA - U2 La vendita del servizio: 1.Caratteristiche del servizio; 2.Gli aspetti tecnici; 3.La relazione con i clienti; 4.Gli allestimenti.
29/04/2015	M4** ORGANIZZAZIONE SERVIZIO E VENDITA - U2 La vendita del servizio: 1.Caratteristiche del servizio; 2.Gli aspetti tecnici; 3.La relazione con i clienti; 4.Gli allestimenti.
15/04/2015	Verifiche di recupero; Esercizio di drink cost; Visione project work
08/04/2015	Presentazione avanzamento realizzazione project work M2 U2 L'offerta beverage: Tipologie di drink, funzioni, regole per la creazione, il drink cost.
01/04/2015	Recupero insufficienze test su Zone e vini DOC e DOCG della provincia di Treviso; Controllo esercizi su "Beverage cost"
25/03/2015	Recupero insufficienze test Zone e vini DOC e DOCG della provincia di Treviso; M3 TECNICHE DI GESTIONE -U3 La gestione degli acquisti: 4.La gestione della cantina; Il beverage cost. Ripasso per esercizio assegnato per casa su beverage cost non risolto bene da tutta la classe
18/03/2015	Recupero insufficienze test Zone e vini DOC e DOCG della provincia di Treviso; M3 TECNICHE DI GESTIONE -U3 La gestione degli acquisti: 4.La gestione della cantina; Il beverage cost. Assegnato esercizio per casa su beverage cost
11/03/2015	Test in piattaforma su: Zone e vini DOC e DOCG della provincia di Treviso; M4 VINO IN EUROPA E NEL MONDO - U1 Produzione vitivinicola europea: Vini e zone vinicole di: California, Argentina, Cile, Sud Africa, Nuova Zelanda.
04/03/2015	M4 VINO IN EUROPA E NEL MONDO - U1 Produzione vitivinicola europea: Vini e zone vinicole di: Italia, Francia, Spagna, Germania, Ungheria. Seconda verifica orale di recupero debito
25/02/2015	M4 VINO IN EUROPA E NEL MONDO - U1 Produzione vitivinicola europea: Vini e zone DOC e DOCG della provincia di Treviso
11/02/2015	Visione bozze project work
04/02/2015	M2 MARKETING ENOGASTRONOMICO - U4 Comunicare il territorio: 1.come conoscere il territorio; 2.Come valorizzare il territorio; 3.I sistemi turistici locali; 4.Come valorizzare i prodotti tipici.
28/01/2015	M3 TECNICHE DI GESTIONE - U3 La gestione degli acquisti: 1.Valore strategico dell'approvvigionamento; 2.L'approvvigionamento di qualità ; 3.La gestione del magazzino; 4.La gestione della cantina. M2 MARKETING ENOGASTRONOMICO-U1 Pianificare l'offerta enogastronomica: 1.Il marketing 2.Gli strumenti di vendita. Prima verifica orale di recupero debito
21/01/2015	M3 TECNICHE DI GESTIONE - U3 La gestione degli acquisti: 1.Valore strategico dell'approvvigionamento; 2.L'approvvigionamento di qualità ; 3.La gestione del magazzino; 4.La gestione della cantina. M2 MARKETING ENOGASTRONOMICO-U1 Pianificare l'offerta enogastronomica: 1.Il marketing 2.Gli strumenti di vendita
14/01/2015	M2 MARKETING ENOGASTRONOMICO-U1 Pianificare l'offerta enogastronomica: 1. Il marketing, 2.Gli strumenti di vendita
07/01/2015	M3 TECNICHE DI GESTIONE - U3 La gestione degli acquisti: 1.Valore strategico dell'approvvigionamento; 2.L'approvvigionamento di qualità ; 3.La gestione del magazzino; 4.La gestione della cantina.
17/12/2014	Verifiche orali su: M2 MARKETING ENOGASTRONOMICO - U2 Comunicare l'offerta enogastronomica: 1.I mezzi di comunicazione, 2.Comunicare attraverso il menu, 3.La carta dei vini; M2 MARKETING ENOGASTRONOMICO - U3 Comunicare la qualità : 1.La qualità percepita, 2.Sistemi di qualità , 3.Marchi di qualità , 4.Le etichette, 5.Qualità enogastronomica e ristorazione etica e sostenibile.

10/12/2014	Verifiche orali su: M2 MARKETING ENOGASTRONOMICO - U2 Comunicare l'offerta enogastronomica: 1.I mezzi di comunicazione, 2.Comunicare attraverso il menu, 3.La carta dei vini; M2 MARKETING ENOGASTRONOMICO - U3 Comunicare la qualità : 1.La qualità percepita, 2.Sistemi di qualità , 3.Marchi di qualità , 4.Le etichette, 5.Qualità enogastronomica e ristorazione etica e sostenibile.
10/12/2014	Assemblea di classe
03/12/2014	M3 IL SISTEMA AZIENDA: ORGANIZZAZIONE E AUTOVALUTAZIONE - U2 La programmazione dell'offerta gastronomica: 1.Il menu, 2.Determinare l'offerta gastronomica, 3.Determinare i prezzi di vendita, 4. Beverage cost e gestione del bar. I problemi di sicurezza nel reparto sala e bar: Casi e soluzioni
26/11/2014	Test in piattaforma su M2 MARKETING ENOGASTRONOMICO - U2 Comunicare l'offerta enogastronomica: Caratteristiche e regole di redazione di una carta M2 MARKETING ENOGASTRONOMICO - U3 Comunicare la qualità : 1.La qualità percepita, 2.Sistemi di qualità , 3.Marchi di qualità , 4.Le etichette, 5.Qualità enogastronomica e ristorazione etica e sostenibile.
19/11/2014	Verifica rielaborazione argomenti precedenti M2 MARKETING ENOGASTRONOMICO - U2 Comunicare l'offerta enogastronomica: 1.I mezzi di comunicazione, 2.Comunicare attraverso il menu, 3.La carta dei vini.
12/11/2014	Verifica rielaborazione argomenti precedenti M4 L'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E DELLA VENDITA - U3 Il banqueting: 1.Le caratteristiche del servizio, 2.L'organizzazione gestionale, 3.L'organizzazione operativa
05/11/2014	Verifica orale su M3-U1 La gestione delle aziende turistico ristorative; Verifica rielaborazione argomenti precedenti.
29/10/2014	Verifica orale su M3-U1 La gestione delle aziende turistico ristorative
22/10/2014	Verifica rielaborazione argomenti precedenti; M3 TECNICHE DI GESTIONE - U4 Informatica ed enogastronomia: 1. Le tecnologie informatiche; 2.I vantaggi nelle aziende gastronomiche; 3.I software per il settore ristorativo; 4.Sistemi in rete
15/10/2014	Verifica rielaborazione argomenti precedenti; M3 TECNICHE DI GESTIONE - U1 La gestione delle aziende ristorative: 4.La normativa di settore
08/10/2014	M3 TECNICHE DI GESTIONE - U1 La gestione delle aziende turistico ristorative: 1.Aspetti peculiari; 2.Forme di gestione e nuove tendenze; 3.Le risorse umane.
01/10/2014	Relazione attività estive. Conoscenza nuovi alunni inseriti. Presentazione programma. Avvio attività in piattaforma.

Vittorio Veneto, 06.05.2015

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

II DOCENTE

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 22 di 84

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2014/2015

Prof.ssa. Tomasi Paola

Materia Enogastronomia – settore cucina I

Classe 5[^] Sez. Fe

1) PROFILO FINALE DELLA CLASSE:

La classe è costituita da 17 studenti, 14 maschi e 3 femmine, provenienti dalla classe 4[^]Fe ad eccezione di due alunni della classe 5[^]Ge (a.s. 2013/14) non ammessi alla classe successiva.

Un allievo ha la certificazione di disabilità e ha seguito un percorso differenziato, due alunni hanno una certificazione BES.

Il clima educativo che si è instaurato è stato nel complesso abbastanza positivo, improntato al rispetto dell'insegnante e tra compagni stimolando una partecipazione attiva in classe ed in laboratorio. La maggior parte degli studenti ha avuto un ruolo attivo durante le attività laboratoriali, ma il livello di concentrazione in classe non è sempre stato consona alla situazione. Solo una piccola parte della classe non sempre è stata rispettosa delle regole scolastiche, ha partecipato in modo superficiale al dialogo educativo ed ha accompagnato uno scarso impegno domestico.

D'altra parte sono emersi alcuni elementi dotati di buone capacità e sorretti da adeguata motivazione.

Per quanto riguarda il profitto, il gruppo classe si presenta dunque in modo piuttosto variegato: buoni i risultati di due alunni e dello studente diversamente abile. Nella parte restante del gruppo alcuni hanno conseguito esiti sufficienti, altri hanno avuto un rendimento irregolare.

Nel corso dell'anno scolastico, sono state svolte alcune attività in alternanza scuola – lavoro, sia per creare maggior coesione di gruppo, sia per motivare allo studio (eventi, visite tecniche, stage in azienda).

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° 2

O test N° 2

O prove scritte N° 3

O prove pratiche N° 3

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 (tot. h. 124)

MODULO:	IL LABORATORIO DI CUCINA	TEMPI 20 h
----------------	---------------------------------	-------------------

L'impostazione di un progetto. Le caratteristiche tecniche dell'impianto di cucina: l'impianto elettrico, l'impianto idraulico, l'impianto del gas. Aspetti tecnici ed operativi. La suddivisione di una grande cucina in settori. L'evoluzione delle attrezzature del settore di preparazione, del settore di cottura e di lavaggio. Le attrezzature di ultima generazione.

Obiettivi raggiunti:

L'allievo è consapevole dell'importanza delle caratteristiche tecniche di un impianto di cucina, in particolare dell'impianto elettrico, dell'impianto idraulico, dell'impianto del gas.

Conosce la suddivisione di una grande cucina in settori.

Conosce l'evoluzione delle attrezzature del settore di preparazione, del settore di cottura e di lavaggio e il corretto uso dei dispositivi di sicurezza per la salvaguardia della persona, dei colleghi, dei clienti e dell'ambiente di lavoro.

L'allievo conosce le tipologie e le caratteristiche delle aziende di produzione e vendita di servizi enogastronomici e turistici.

MODULO:	LE INNOVAZIONI DEL SETTORE RISTORATIVO	TEMPI 25 h
----------------	---	-------------------

I modelli tradizionali ed innovativi dell'impianto di cucina (la cucina tradizionale ed evoluta). Il buffet, il cocktail party e il coffee break. Il sistema cook and chill (la cucina diretta ed indiretta). Utilizzo della cucina sottovuoto e di assemblaggio. La modulistica e il software in cucina.

Obiettivi raggiunti:

L'allievo riconosce i modelli tradizionali ed innovativi dell'impianto di cucina.

Sa predisporre un buffet, un cocktail party e un coffee break.

Conosce il sistema cook and chill (la cucina diretta ed indiretta), la cucina sottovuoto e di assemblaggio.

MODULO:	IL MENU	TEMPI 15 h
----------------	----------------	-------------------

Promuovere e determinare la soddisfazione del cliente attraverso la scelta dei piatti. L'importanza della degustazione e dell'accostamento dei sapori. Le dinamiche del gusto. La cucina tra tradizione e innovazione. Le cucine del mondo. La cucina di ricerca. I rapporti con l'economato, i fornitori, l'approvvigionamento. La fisiologia del gusto, in riferimento al target di clientela nazionale ed internazionale. Promuovere e determinare la soddisfazione del cliente attraverso l'interpretazione di ricette e/o l'accostamento di ingredienti. Tecniche di promozione e di valorizzazione dei prodotti enogastronomici e pubblici esercizi.

Obiettivi raggiunti:

L'alunno sa determinare la soddisfazione del cliente attraverso la scelta dei piatti.

Riconosce l'importanza della degustazione e dell'accostamento dei sapori.

Promuove la cucina tradizionale e innovativa, la cucina etnica e la cucina di ricerca.

Conosce i rapporti con l'economato, i fornitori, l'approvvigionamento.

Promuove la soddisfazione del cliente attraverso l'interpretazione di ricette e/o l'accostamento di ingredienti.

MODULO:	L'HACCP	TEMPI 15 h
----------------	----------------	-------------------

Il sistema Haccp: realizzazione di un piano di autocontrollo. Haccp: adempimenti richiesti all'operatore, responsabilità individuali. I programmi di sanificazione nell'ambiente di riferimento.

Obiettivi raggiunti:

Conosce la procedura per realizzare un piano di autocontrollo.

Conosce gli adempimenti richiesti all'operatore e le responsabilità individuali.

Sa applicare i programmi di sanificazione nell'ambiente di cucina.

MODULO:	ORGANIZZAZIONE E GESTIONE PRODUTTIVA ED ECONOMICA	TEMPI 15 h
----------------	--	-------------------

Organizzazione e pianificazione dei carichi di lavoro del personale, in riferimento all'utenza (volume e tipologie). L'offerta gastronomica nelle diverse tipologie di eventi. Tipologie di menu pre – concordati.

Produzione per regole e non per eccezioni. La standardizzazione della produzione. Il food cost. I costi in relazione al prezzo di vendita. Standardizzazione del lavoro per ottimizzare la gestione economica.

Obiettivi raggiunti:

L'allievo conosce l'organizzazione e la pianificazione dei carichi di lavoro del personale.

Conosce l'offerta gastronomica nelle diverse tipologie di eventi e i menu concordati.

Riconosce la produzione per regole e non per eccezioni. Conosce il food cost.

MODULO:	ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DI EVENTI	TEMPI 15h
----------------	--	------------------

L'evoluzione tecnologica del prodotto enogastronomico nelle diverse fasi. La gestione di eventi enogastronomici. La gestione operativa. L'organizzazione di un evento. La pianificazione di un evento. Il catering. Il banqueting.

Obiettivi raggiunti:

L'allievo conosce il catering e il banqueting.

Conosce la complessità della gestione e dell'organizzazione di eventi enogastronomici.

MODULO:	PROGRAMMAZIONE DELLA PRODUZIONE	TEMPI 10 h
----------------	--	-------------------

Programmazione della produzione per presenze costanti e non costanti. Organizzare il lavoro e le capacità produttive in funzione della flessibilità della domanda. I menu ciclici e rotativi nella ristorazione tradizionale. I menu ciclici e rotativi nella ristorazione commerciale e industriale. Redigere la scheda di produzione. Selezionare la gamma di prodotti in riferimento alle potenzialità aziendali e alle esigenze dell'utenza tenendo presente gli aspetti gastronomici, economici ed organizzativi.

Obiettivi raggiunti:

L'alunno sa programmare la produzione per presenze costanti e non costanti.

Conosce l'importanza di organizzare il lavoro in funzione della flessibilità della domanda.

Riconosce i menu ciclici e rotativi nella ristorazione tradizionale, commerciale e industriale.

Redige la scheda di produzione, selezionando la gamma di prodotti in riferimento alle potenzialità aziendali e alle esigenze dell'utenza.

MODULO:	ESIGENZE NUTRIZIONALI DEL CLIENTE	TEMPI 9h
----------------	--	-----------------

Le esigenze nutrizionali della clientela. I nuovi prodotti: bio, gluten free, ogm. Costruzione del menu considerando le principali condizioni patologiche. Le intolleranze e i disturbi alimentari.

Obiettivi raggiunti:

L'alunno conosce l'importanza delle esigenze nutrizionali della clientela, dei nuovi prodotti e del menu in funzione di particolari patologie.

Nei tempi previsti sono inclusi: ripasso, visite tecniche d'istruzione, preparazione e realizzazione di eventi e stage in azienda in ambito ASL (nel periodo di settembre 2014). L'attività laboratoriale ha visto l'approfondimento di prodotti a marchio, tecniche di lavorazione – cottura e servizio applicate all'azienda ristorativa dove gli alunni hanno svolto lo stage.

Le ore calcolate comprendono sia la parte teorica che le esercitazioni di laboratorio. |

Vittorio Veneto, 15 maggio 2015 |

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

II DOCENTE

Prof.ssa Tomasi Paola

Visto: Il Dirigente Scolastico

Prof. Vincenzo Giofrè



RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2014/2015

Prof. MICHELIN RICCARDO

Materia DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

Classe 5 Sez. F

1) PROFILO FINALE DELLA CLASSE

La classe, come già rilevato nella fase di programmazione, non è riuscita a maturare quella serietà e responsabilità auspicata e ha mantenuto un atteggiamento spesso fanciullesco nella consapevolezza che l'impegno profuso fosse sufficiente a colmare le lacune che per molti nel frattempo si erano venute a creare. Tuttavia, in corso d'anno, qualche discente è riuscito a migliorarsi sia per interesse, partecipazione che per profitto. Il clima educativo, in generale, è sempre stato abbastanza costruttivo nonostante l'esuberanza del comportamento ma resta un impegno, per la maggior parte di essi, sotto le loro potenzialità. Il profitto per i più è comunque sufficiente e non vi sono casi particolarmente gravi da segnalare.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

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

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

- O interrogazioni orali (n° medio) N° 2
- O test N° 3
- O prove scritte N° 7
- O prove pratiche N°

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

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

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

PROGRAMMA SVOLTO

Ore	Contenuti	Obiettivi	
		Conoscenze	Abilità
23	Modulo I – Testo Biennio - Bilancio d’esercizio e analisi di bilancio U1 Il bilancio d’esercizio U3 Gli indici di bilancio	Normativa civilistica sul bilancio. Il bilancio d’esercizio dell’azienda turistico-ristorativa.	Interpretare il risultato economico d’esercizio e i dati del bilancio d’esercizio.
COMPETENZA OBIETTIVO: Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi di accoglienza o di prodotti enogastronomici al fine di controllare l’andamento dei costi, determinare i prezzi di vendita seguendo diverse metodologie.			
Ore	Contenuti	Obiettivi	
		Conoscenze	Abilità
9	Modulo A - Il turismo: una prospettiva europea U1 Siamo cittadini europei U2 La politica europea per il turismo	La storia e le istituzioni dell’UE; le fonti del diritto comunitario; il turismo come settore strategico nella politica europea.	Riconoscere ruoli e competenze delle diverse istituzioni comunitarie. Comprendere e saper utilizzare la terminologia specifica delle fonti del diritto comunitario.
28	Modulo B – La legislazione turistica U1 Le norme obbligatorie nazionali e comunitarie U2 La disciplina dei contratti di settore U3 Le norme volontarie	Lo statuto dell’imprenditore commerciale, le norme sulla sicurezza sul lavoro e la sicurezza alimentare; il sistema HACCP. I contratti ristorativi e i contratti correlati. La responsabilità del ristoratore. Le certificazioni alimentari; i marchi di qualità.	Comprendere il linguaggio giuridico utilizzandolo opportunamente nelle produzioni orali e scritte. Comprendere l’importanza e le modalità di svolgimento dei rapporti imprenditore/cliente. Saper applicare le norme riguardanti la tracciabilità e la conservazione dei prodotti. Riconoscere le situazioni di rischio per la salute nelle attività di laboratorio.

COMPETENZA OBIETTIVO:

Padronanza della terminologia giuridica e comprensione delle norme che regolano la produzione della vasta gamma di servizi ristorativi. Riconoscere le norme da applicare nelle varie situazioni operative e di responsabilità; saper affrontare e risolvere le problematiche inerenti la produzione del servizio, anche in collaborazione con le altre figure professionali. Intervenire in modo opportuno nelle situazioni di rischio per la salute e la sicurezza sul luogo di lavoro.

38	Modulo C - La programmazione e il budget U1 La programmazione aziendale U2 Il budget nelle imprese ristorative	Analisi delle fasi di elaborazione di un <i>business-plan</i> . Struttura e contenuto del budget; controllo budgetario e valutazione dei risultati.	Comprendere le problematiche da affrontare nello studio di fattibilità di una nuova impresa. Capacità di leggere i dati e de- scrivere i risultati ottenuti nei diversi settori aziendali, utilizzando procedure informatiche.
----	---	--	--

COMPETENZA OBIETTIVO:

Redigere un piano di fattibilità relativo alla progettazione di una piccola impresa ristorativa che punta sulla valorizzazione dei prodotti tipici del territorio. Rielaborare dati di report, al fine di individuare azioni correttive nel controllo di gestione.

Ore	Contenuti	Obiettivi	
		Conoscenze	Abilità
30	Modulo D - Le politiche di vendita nella ristorazione U1 Il marketing U2 Il marketing strategico e operativo	Evoluzione del concetto di marketing; marketing turistico territoriale; piani di marketing e strategie del marketing-mix.	Raccogliere i dati allo scopo di analizzare il mercato turistico per lo studio della domanda e la segmentazione. Utilizzare la rete e gli strumenti digitali nelle attività di ricerca, nell'elaborazione dati e per la commercializzazione dei servizi online. Riconoscere l'importanza di interventi di marketing integrato.

COMPETENZA OBIETTIVO:

Organizzare la produzione e la vendita valorizzando le risorse del territorio e i prodotti tipici. Individuare le strategie più idonee al raggiungimento degli obiettivi di mercato aziendali. Elaborare progetti di marketing integrato in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore.

Vittorio Veneto, 07 maggio 2015

II DOCENTE

Prof. Michielin Riccardo

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

Visto: Il Dirigente Scolastico

Prof. Vincenzo Giofrè



RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2014/2015

Prof.ssa Faraon Laura Materia IRC I

Classe 5 Sez. Fe

PROFILO FINALE DELLA CLASSE:

Della classe, composta da 17 alunni, 11 si avvalgono dell'IRC. Quest'ultimi, nell'arco dell'anno, hanno dimostrato interesse per la materia, una partecipazione vivace e propositiva durante le lezioni anche se l'impegno, soprattutto da parte di alcuni, non è stato costante.

La comprensione ed assimilazione degli argomenti è stata adeguata alle capacità e conoscenze di ciascuno. I risultati raggiunti sono stati per tutti positivi.

I moduli previsti in sede di programmazione non sono stati tutti svolti per aver dato spazio talvolta a temi proposti dagli alunni attinenti argomenti di attualità o sviluppando trasversalmente riflessione su temi affrontati in altre discipline.

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° continue in itinere
- O test N°
- O prove scritte N° 2
- O prove pratiche N°

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

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

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

PROGRAMMA SVOLTO

MODULO	AMORE E SESSUALITÀ NELL'ANTROPOLOGIA CRISTIANA	h. 5
COMPETENZE ACQUISITE ◆ Individuare le principali tappe formative dei bisogni fondamentali dell'essere umano ◆ individuare la novità di vita nell'incontro con l'altro del messaggio proposto dalla Chiesa		
UNITA' DIDATTICHE: CONOSCENZE, ABILITA', ARTICOLAZIONE ATTIVITA'		
CONOSCENZE	ABILITA'	
Le emozioni: cosa sono come si manifestano, come vengono vissute. La prospettiva unitaria dell'uomo Il concetto di corpo, di anima e di spirito Il bisogno di significato per la vita umana. La ricerca della felicità L'uomo e le relazioni Maturità affettiva L'affettività nella Bibbia (Gn. 2,2; Cantico dei Cantici, etc) Relazioni e conflitti I corpi e le loro differenze Scelte etiche e l'amore come dono, come invito alla creatività e all'apertura.	Saper cogliere e leggere le emozioni per il loro significato senza assoggettarle a giudizi Conoscere i significati di corpo, anima e spirito Conoscere il significato di Filia, Eros e Agape riconoscere le domande di significato presenti nell'uomo Rilevare come la sessualità interessi tutto l'individuo nella sua unicità Sanno confrontare lo stile di vita proposto dalla moderna società laicista e il messaggio cristiano	

MODULO	IL SACRAMENTO DEL MATRIMONIO	
COMPETENZE ACQUISITE ◆ Individuare le principali caratteristiche del matrimonio come atto civile e come atto religioso ◆ Comprendere le caratteristiche dell'unione uomo-donna nel disegno della creazione		
UNITA' DIDATTICHE: CONOSCENZE, ABILITA', ARTICOLAZIONE ATTIVITA'		
CONOSCENZE	ABILITA'	
Tappe nell'antropologia dell'evoluzione dell'unione uomo-donna. Tratti caratteristici dei sacramenti Il matrimonio civile e quello religioso Il matrimonio nella pedagogia della legge mosaica La celebrazione, il consenso e gli effetti del matrimonio Il rito Annullamento	delineare il significato e il valore di "sacramento" individuare e spiegare il significato dei fondamentali momenti della celebrazione liturgica descrivere ed esplicitare il significato dei valori insiti nell'unione uomo-donna confrontandolo con le altre tipologie di unione	

MODULO :	Cenni sulla CHIESA DEL XX SECOLO	h. 4
COMPETENZE ACQUISITE ♦ Sanno individuare il significato e la funzione della Chiesa nel contesto globale e nel contesto della religione cattolica		
UNITA' DIDATTICHE: CONOSCENZE, ABILITA', ARTICOLAZIONE ATTIVITA'		
CONOSCENZE	ABILITA'	
La Chiesa e le sfide della modernità L'apertura al mondo e la valorizzazione dei laici Il Concilio Vaticano II	Individuare i valori della modernità Individuare le tappe fondamentali dell'apertura della chiesa Individuare le posizioni della Chiesa di fronte ad alcune problematiche del XX sec.	

Vittorio Veneto, 10.05.2015

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

II DOCENTE

Prof.ssa Faraon Laura

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 32 di 84

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2014/2015

Prof.ssa Mesirca Eleonora **Materia** Scienza e Cultura dell'Alimentazione
Classe 5^a **Sez.** F/Enogastronomia

1) PROFILO FINALE DELLA CLASSE

La classe è composta da 17 allievi, dei quali due ripetono la quinta, uno presenta disturbi specifici dell'apprendimento ed un altro, che si avvale del sostegno, segue una programmazione differenziata.

Dal punto di vista del comportamento gli allievi hanno dimostrato una eccessiva vivacità e non sempre il comportamento è stato improntato alla correttezza da parte di tutti. La partecipazione è stata attiva e proficua per alcuni mentre, per altri, piuttosto dispersiva e poco costruttiva. Per una parte della classe l'impegno, lo studio e l'applicazione domestica sono stati sufficientemente costanti ed adeguati alle esigenze didattiche; un gruppo, composto da tre o quattro studenti, ha lavorato in modo più superficiale e/o incostante e quindi poco funzionale ai fini dell'apprendimento. Per questi ultimi le valutazioni del profitto hanno portato a risultati non sempre positivi, probabilmente a causa dell'inadeguatezza dell'impegno domestico, dello studio discontinuo, spesso finalizzato ad un momento di verifica programmato e a carenze di base nella preparazione generale (difficoltà nell'uso di terminologia specifica e frammentarietà nell'esposizione). Per un gruppo più ristretto (quattro allievi) i risultati sono stati confortanti anche quando si è trattato di dimostrare capacità di rielaborazione personale dei contenuti (interrogazioni orali o testi argomentativi). Il rendimento medio è sufficiente, in alcuni casi buono; permangono fragilità che non è stato possibile recuperare pienamente nel corso del secondo periodo in quanto due o tre allievi evidenziano una preparazione di base fragile e lacunosa, dimostrando un apprendimento puramente mnemonico dei contenuti, difficoltà nell'effettuare adeguati collegamenti tra le informazioni e nel discutere in modo appropriato gli argomenti proposti. Le ore disponibili hanno subito una decurtazione a causa di attività e festività che hanno coinciso con l'orario delle lezioni curricolari.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

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

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

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

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

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

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

PROGRAMMA SVOLTO

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

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

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

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

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

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

Vittorio Veneto, [.....]

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

II DOCENTE

Prof. Eleonora Mesirca

Visto: Il Dirigente Scolastico

Prof. Vincenzo Giofrè



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

MRF 05

Pagina 36 di 84

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2014/2015

Prof. PICCIN RICCARDO

Materia SCIENZE MOTORIE

Classe 5 Sez. F

1) PROFILO FINALE DELLA CLASSE:

La classe 5^F è composta da 17 studenti, la frequenza e la partecipazione alle lezioni è sempre stata regolare, come regolare è stato il comportamento tenuto in classe. Il livello medio degli apprendimenti raggiunto è buono: quasi tutta la classe ha evidenziato capacità, impegno e motivazione apprezzabili e in qualche caso notevoli

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

x lezione frontale

x attività in piccoli gruppi

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

O test

N°5

O prove pratiche

N°5

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

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

N° incontri con i genitori: x scarso

PROGRAMMA SVOLTO

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

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

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

Competenza 2: La maggioranza degli alunni sa comunicare attraverso il linguaggio corporeo

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

Competenza 3: Quasi tutti gli allievi sanno applicare conoscenze e abilità nel gioco e nello sport:

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

Competenza 4: La classe ha padronanza degli schemi motori e posturali

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

Competenza 5: Molti alunni sono consapevoli della relazione fra benessere psico-fisico e stile di vita

- possiedono ed utilizzano conoscenze relative alla salute, alla prevenzione e promozione di corretti stili di vita

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

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

MODULI DISCIPLINARI E TEMPI

-modulo n° 1

pallamano

(26h)

-modulo n° 2

Giochi sportivi tecnica, regolamento, arbitraggio di almeno due giochi sportivi e popolari : pallavolo – pallacanestro – calcetto –

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

(8h)

-modulo n° 3

Corpo libero, grandi e piccoli attrezzi ginnastica a corpo libero, con e senza attrezzi, con e senza carico conoscendo le principali norme di sicurezza da adottare durante le esercitazioni.

Esercizi propedeutici e di riporto con piccoli attrezzi.

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

Percorsi attrezzati tipo Circuit-Training con uso di panche,spalliere,scale,ecc..per la coordinazione e la destrezza.

(6h)

-modulo n° 4

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

(4h)

-modulo n°5

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

(4h)

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

FORME DI VERIFICA

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

-osservazione sistematica delle attività svolte

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

Vittorio Veneto 05-05-2015

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

II DOCENTE

Prof. PICCIN RICCARDO

Visto: Il Dirigente Scolastico

Prof. Vincenzo Giofrè



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 39 di 84

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

Prof.ssa. **CARLET SIMONETTA**
Classe **V** Sez. **Fe**

Materia **INGLESE**

1) PROFILO FINALE DELLA CLASSE

La classe è composta da 17 studenti di cui uno ha seguito una programmazione differenziata e due sono BES.

Conosco la classe solo da quest'anno. Fin dall'inizio il gruppo-classe ha tenuto un comportamento sostanzialmente corretto e le lezioni si sono svolte in un clima abbastanza sereno.

Il livello di interesse, attenzione e partecipazione in classe è stato buono solo per un piccolo gruppo di studenti mentre gli altri sono stati sollecitati a partecipare dall'insegnante. Lo studio è stato piuttosto mnemonico per la maggior parte degli studenti e solo pochi hanno acquisito una discreta o buona capacità di esporre in modo autonomo gli argomenti studiati, sia nello scritto che all'orale. Per gli altri, le cause delle loro difficoltà possono essere attribuite a carenze nella conoscenza delle strutture linguistiche, ad un ristretto bagaglio lessicale ed ad uno studio mnemonico. Lo studio e l'applicazione domestici sono stati abbastanza costanti solo per una parte della classe, mentre il restante gruppo ha lavorato in modo superficiale e/o discontinuo.

Relativamente al profitto, solo quattro allievi sono riusciti a raggiungere un discreto o buon livello di conoscenza dei contenuti e di padronanza nell'uso della lingua straniera e pochi hanno acquisito la capacità di fare collegamenti tra gli argomenti studiati. Per il restante gruppo di studenti il profitto risulta sufficiente o, in qualche caso, appena sufficiente nonostante l'impegno dimostrato.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

X lezione frontale

X attività in piccoli gruppi/cooperative learning

O attività di laboratorio

O recupero individualizzato (con esercizi-guida)

X ripasso in classe

X consigli per il recupero individuale (a casa)

O altro

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

X interrogazioni orali (n° medio) N°3

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: O scarso X sufficiente O elevato

PROGRAMMA SVOLTO

Ore 32

COMPETENZA 1	ABILITA'	CONOSCENZE
Padroneggiare la lingua per scopi comunicativi e utilizzare linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire nei diversi ambiti e contesti professionali	Saper parlare di: - safety - science and technology - relationships - the natural world - food and celebrations	GRAMMAR (dal testo <u>Pet Result</u>) Present perfect and simple past Obligation, prohibition and necessity Ability and possibility The passive Agreeing and disagreeing Possessive forms The future Zero and first and second conditional Comparative and superlative of adjectives and adverbs

Ore 8

COMPETENZA 2	ABILITA'	CONOSCENZE
Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali	-Saper presentare la struttura ristorativa (ristorante/bar) e le proprie mansioni -Saper descrivere lo staff del ristorante/bar -Saper parlare della propria esperienza di tirocinio -saper esprimere opinioni	Verbi al past simple Forma passive (present simple, past simple) Comparative di maggioranza e superlative degli aggettivi Esprimere opinioni Espressioni di tempo e luogo

Ore 9

COMPETENZA 4	ABILITA'	CONOSCENZE
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	-Parlare del vino -Conoscere le caratteristiche generali di alcuni distillati -Parlare brevemente della storia della birra, conoscere gli ingredienti e il metodo di produzione	(dal testo <u>Excellent</u>) <i>Bars and Drinks</i> - Wine (pg.172-173 + fotocopia del prosecco) - Wine appellation and terroir (solo definizione pg. 174) - Beer (pg. 176-177 + fotocopia) - Spirits (pg.178-179 +fotocopia sulla grappa)

COMPETENZA 5	ABILITA'	CONOSCENZE
Applicare le normative vigenti dei prodotti nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità	-Saper parlare dei principali tipi di batteri e le diverse forme di contaminazione -Saper il significato dell'acronimo HACCP, darne una breve definizione e fornire alcune informazioni di carattere generale -Saper relazionare sui metodi di conservazione dei cibi, con particolare riferimento ai metodi chimici, fisici e biologici	-Different types of contamination (fotocopia) -Bacteria (fotocopia) dal testo <u>Excellent:</u> <i>Health and safety</i> -HACCP (p126-127) -Food transmitted infections and Poisoning (pg. 132-33) -Risks and preventive measures to combat food contamination (pg. 134-135-136-137) <i>Food Preservation</i> -Physical methods (pg. 84-85) -Chemical methods (pg. 86) -Physico-chemical and biological methods (pg. 87)

COMPETENZA 9	ABILITA'	CONOSCENZE
Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche	-Saper presentare i vari tipi di nutrienti -Saper presentare i principali tipi di diete -Saper presentare le intolleranze e le allergie alimentari -Saper parlare degli organismi biologici e di quelli geneticamente modificati	dal testo <u>Excellent :</u> <i>Diets and Nutrition</i> -The eatwell plate (pg.138-139) -Organic food and GMOs (pg.142) -The Mediterranean diet (pg.144-145) -Food intolerances and allergies (pg. 146- 147 + fotocopia) -Alternative diets: Macrobiotics and vegetarianism (pg. 148-149)

Testi in adozione:

- **Excellent!**, Catrin Elen Morris, 2012, ELI .
- **Pet Result**, OUP, 2010

I testi sono stati integrati con fotocopie ed appunti forniti agli studenti nel corso dell'anno scolastico, sia sulla parte di microlingua che per le strutture grammaticali.

Vittorio Veneto, 11 maggio 2014.

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

IL DOCENTE

Prof.ssa Simonetta Carlet

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 43 di 84

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2014/2015

Prof.ssa: De Lorenzi Erica

Materia: Lingua Francese

Classe V Sez. Fe

1) PROFILO FINALE DELLA CLASSE

La classe si compone di 17 allievi, di cui uno è esonerato dall'insegnamento della lingua francese.

Dal punto di vista del comportamento, la classe ha un atteggiamento poco maturo e poco equilibrato. Vi sono spesso situazioni di disordine e confusione e l'atteggiamento di alcuni allievi è spesso polemico e invadente, quello di altri poco partecipativo e spesso distratto. Solo un piccolo gruppo segue con attenzione e partecipazione.

Tuttavia, le buone potenzialità possedute da alcuni allievi sono di rado supportate da un impegno domestico costante: la preparazione è spesso improvvisata e superficiale. Ne consegue una situazione di profitto mediamente sufficiente, con pochi picchi nei risultati. Nel corso dell'anno gli obiettivi sono stati perciò abbassati e le verifiche calibrate alle potenzialità linguistiche della maggior parte di loro e si è spesso cercato di alternare metodologie stimolanti, come lavori di gruppo e/o visione di film in lingua, alle lezioni in classe.

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) 3
- O test 0
- O prove scritte 3
- O prove pratiche

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

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

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

PROGRAMMA SVOLTO

1. GRAMMAIRE ET LANGUE: Ripasso strutture grammaticali e linguistiche studiate negli anni precedenti.

- Indicativo presente dei verbi dei tre gruppi.
- Negazione semplice e negazione complessa.
- Passato prossimo e accordo con ausiliari *être* e *avoir*.
- Ricette al passato e accordo con i pronomi COD.
- Ricette all'imperativo e posizione pronomi COD.
- Ricette al futur proche e posizione pronomi COD.
- Imperfetto.
- Futuro.
- Pronomi COI.
- Pronomi *en* e *y*.
- Condizionale.
- Verbi pronominali e accordo al passé composé.
- Il periodo ipotetico.

Per ogni argomento sono state fornite schede supplementari, esercitazioni in classe individuali e collettive.

2. LANGUE ET CIVILISATION

- Une alimentation saine: la pyramide alimentaire et le régime crétois (*saper dare dei consigli in lingua*).
- Les matières grasses: avantages et désavantages. Leur différent emploi dans les cuisines italienne et française.
- Les variétés d'huile d'olive en France: zones de production, savoir décrire une huile et exprimer ses caractéristiques.
- Quelques conseils des principaux chefs français pour une cuisine saine et légère: la cuisson à la plancha et les différents types de matériaux (le plastique, le téflon, l'aluminium, la fonte, l'inox).
- Alimentation biologique et alimentation OGM: caractéristiques, avantages et désavantages, le règlement français et le rôle de l'AFSSA (*Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments*).
- La cuisine belge et les différences linguistiques avec le français standard. Les plats principaux et les différents types de restauration belge. Quelques bières belges: bières d'abbaye et de fermentation spontanée.
- L'emploi du sel en cuisine.
- Pratiques alimentaires végétaliennes: différences entre végétarisme, végétalisme et véganisme. Savoir proposer des recettes pour chaque régime.
- La Francophonie: quelques plats.

3. FILMS

- *Bienvenue chez les ch'tis.*
- *Ratatouille.*

Per gli argomenti ci si è basati sul libro di testo in adozione, *Profession œnogastronomie*, Arcangela De Carlo, Hoepli. Sono state fornite schede supplementari in itinere, è stata proposta la visione di video e si è lasciato spazio anche alla conversazione tra alunni e insegnante sugli argomenti proposti e a dei lavori di gruppo.

Vittorio Veneto, 11/05/2015

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

II DOCENTE

Prof.ssa De Lorenzi Erica

Visto: Il Dirigente Scolastico

Prof. Vincenzo Giofrè



RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2014 /2015

Prof. Tusa Giuseppe

Materia Matematica

Classe 5^a Sez. F

1) PROFILO FINALE DELLA CLASSE

La classe è composta da 17 allievi di cui 16 ragazzi e 3 ragazze. Da rilevare anche la presenza di un alunno che si è avvalso della presenza di un insegnante di sostegno e ha seguito una programmazione differenziata.

Durante il corso dell'anno scolastico la classe si è mostrata poco disponibile al dialogo educativo, manifestando uno scarso interesse per la materia e una partecipazione caotica alle lezioni. .

Il comportamento di diversi allievi è stato motivo di disturbo continuo delle lezioni a causa di atteggiamenti irrispettosi e provocatori che talvolta si estendevano e coinvolgevano altri compagni e determinavano la distrazione dell'intera classe, costringendo l'insegnante a continue interruzioni dell'attività didattica. Tale situazione non ha favorito l'instaurarsi di un clima sereno e di un rapporto positivo con la classe ed ha seriamente compromesso l'efficacia dell'azione didattica.

Va altresì evidenziato l'impegno di alcuni allievi che hanno migliorato la loro preparazione rispetto alla situazione di partenza.

Per quanto riguarda il profitto, la valutazione media della classe è appena sufficiente. Dopo lo scrutinio del primo periodo, sono stati effettuati interventi finalizzati al recupero delle insufficienze. La maggior parte degli allievi ha raggiunto faticosamente una preparazione appena sufficiente. Si segnala comunque la presenza di un esiguo gruppo di allievi, che ha raggiunto valutazioni discrete e buone per l'intero anno scolastico.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

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

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

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

Il programma, previsto dal Dipartimento di Matematica nella Programmazione di inizio d'anno, è stato svolto quasi interamente, adeguandolo nelle modalità e nei tempi alle esigenze della classe. Di seguito si riportano in modo dettagliato gli argomenti trattati per ciascun modulo; si fa inoltre presente che la trattazione della materia ha visto una netta predominanza degli aspetti intuitivi - pratici su quelli teorici, le definizioni sono state proposte a solo scopo didattico e le dimostrazioni sono state omesse.

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

1. RICHIAMI E COMPLEMENTI SULLE EQUAZIONI E DISEQUAZIONI. **ORE 20**

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

❖ OBIETTIVI RAGGIUNTI

in termini di:

Conoscenze:

Tutti gli allievi conoscono:

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

Quasi tutti conoscono:

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

Competenze:

Quasi tutti gli allievi sanno:

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

La maggior parte degli allievi sa:

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

2. INTRODUZIONE ALL'ANALISI **ORE 30**

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

❖ OBIETTIVI RAGGIUNTI

in termini di:

Conoscenze:

Tutti gli allievi conoscono:

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

Competenze:

Quasi tutti gli allievi sanno:

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

La maggior parte degli allievi sa:

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

3. LIMITI DI FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE.

ORE 28

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

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

❖ OBIETTIVI RAGGIUNTI

in termini di:

Conoscenze:

Tutti gli allievi conoscono:

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

Quasi tutti gli allievi conoscono:

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

Competenze:

Tutti gli allievi sanno

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

La maggior parte degli allievi sa:

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

Alcuni allievi sanno:

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

4. CONTINUITA'
ORE 14

- Definizione di continuità di una funzione in un punto.
- Punti di discontinuità e loro classificazione.
- Asintoti verticali e orizzontali.
- Determinazione degli asintoti di una funzione razionale intera o fratta.
- Grafico probabile di una funzione

❖ **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

in termini di:

Conoscenze:

Tutti gli allievi conoscono:

- la definizione di funzione continua in un punto;

Quasi tutti gli allievi conoscono:

- la classificazione dei punti di discontinuità;

Competenze:

Tutti gli allievi sanno

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

La maggior parte degli allievi sa:

- determinare gli asintoti verticali;

Alcuni allievi sanno:

- determinare gli asintoti orizzontali.

Vittorio Veneto,

II DOCENTE

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

Visto: Il Dirigente Scolastico
Prof. Vincenzo Gioffré

15. TRACCE DELLE SIMULAZIONI E GRIGLIE DI VALUTAZIONE

PRIMA PROVA ESAME DI STATO

Svolgi la prova, scegliendo una delle quattro tipologie qui proposte

TIPOLOGIA A - ANALISI DEL TESTO

AIUTO, MIO FIGLIO E' UN CRETINO di Natalia Aspesi

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

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

(Lettera al giornale La Repubblica)

COMPRENSIONE

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

ANALISI

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

APPROFONDIMENTO

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

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

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

CONSEGNE

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

TIPOLOGIA B. AMBITO ARTISTICO - LETTERARIO

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

DOC. 1

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

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

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

DOC. 2

[...]

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

DOC. 3

La bellezza cammina fra di noi
come una giovane madre
quasi intimidita dalla propria gloria .
[...]La bellezza non è un bisogno
ma un'estasi,
non è una bocca assetata
né una mano vuota protesa in avanti
ma piuttosto ha un cuore infuocato
e un'anima incantata.
[...]La bellezza è un giardino sempre in fiore
E una schiera d'angeli sempre in volo.
La bellezza è la vita quando la vita si rivela .
La bellezza è l'eternità che si contempla allo specchio
E noi siamo l'eternità e lo specchio.

"La bellezza", Kahlil Gibran, poeta libanese

DOC. 4

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

"I Demoni", F. Dostoevskij

DOC. 5

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

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

DOC. 6

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

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

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

DOC.7



S. Botticelli, Primavera



Spezie

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

DOC. 1



DOC. 2

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

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

Wikipedia, l'enciclopedia libera

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

Il Protocollo di Milano

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

DOC. 5 Oggi si parla molto di diritti, dimenticando spesso i doveri. Forse ci siamo preoccupati troppo poco di quanti soffrono la fame. E', inoltre, doloroso constatare che la lotta contro la fame e la denutrizione viene ostacolata dalla "priorità del mercato" e dalla "preminenza del guadagno", che hanno ridotto il cibo a una merce qualsiasi, soggetta a speculazione, anche finanziaria. E mentre si parla di nuovi diritti, l'affamato è lì, all'angolo della strada, e chiede diritto di cittadinanza, chiede di essere considerato nella sua condizione, di ricevere una sana alimentazione. Ci chiede dignità, non elemosina. Il diritto all'alimentazione sarà garantito solo se ci preoccupiamo del soggetto reale, vale a dire la persona che patisce gli effetti della fame e della nutrizione.
Tratto dall'intervento di papa Francesco alla Fao del 20/11/2014

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

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

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

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

Organizzazione mondiale della sanità, il Protocollo di Milano

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

DOC. 7 Danilo Zolo Cittadinanza universale e paure locali

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

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

TIPOLOGIA B. AMBITO TECNICO - SCIENTIFICO

ARGOMENTO: L'aria

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

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

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

La Repubblica, 27 dicembre 2014

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

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

TIPOLOGIA C - TEMA DI ARGOMENTO STORICO

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

TIPOLOGIA D - TEMA DI ORDINE GENERALE

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

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

ALUNNO _____ DATA _____

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

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

ALUNNO _____ DATA _____

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

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

ALUNNO _____ DATA _____

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

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

ALUNNO _____ DATA _____

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 nutrienti, è quello di variare il più possibile le scelte e di combinare opportunamente i diversi alimenti.

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

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

(tratto da Gardner, 2000)

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

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

TRACCIA (massimo 9 punti)

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

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

SECONDA PARTE

QUESITI (massimo 6 punti)

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

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

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

Griglia di correzione seconda prova- Scienza e cultura alimentazione

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

Allieva/o ; Classe ; Data

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

Name: _____ **Class:** _____

ANSWER THE FOLLOWING QUESTIONS:

1. Outline the main characteristics of Prosecco (grape, growing area, production method, tasting flavour, ABV and food matching)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2. Write a short description of a spirit, including information about the raw materials used, its country of origin and its use.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3. Think about your last internship. Introduce briefly the restaurant where you worked, your duties and give your personal opinion on the experience.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

MATERIA: LABORATORIO DI SALA E VENDITA**DOCENTE:** DOMENICO CALIPARI

- 1) Facendo riferimento alla esperienza di stage, si prenda in esame, dal menu proposto dall'azienda ospitante, un piatto per ciascuna portata e si abbinati correttamente per ciascuno un vino utilizzando i vini DOC e/o DOCG della provincia di Treviso

PORTATA	PIATTO PROPOSTO	VINO ABBINATO
ANTIPASTO		
PRIMO PIATTO		
SECONDO PIATTO		
DESSERT		

- 2) Si individui fra i tre drink proposti quello che ha la funzione di aperitivo e si completi, utilizzando i dati disponibili, la griglia per la definizione del prezzo di vendita, utilizzando il coefficiente in uso nei locali di categoria elevata e ipotizzando che le bottiglie sono da 75 cl

NEGRONI	PREZZO BOTTIGLIA	STINGER	PREZZO BOTTIGLIA	SEA BREEZE	PREZZO BOTTIGLIA
3 cl Gin	12,00 €	5 cl Cognac	15,00 €	4 cl Vodka	12,00 €
3 cl Campari	8,00 €	2 cl Crema menta	9,00 €	12 cl Succo mirtillo	4,00 €
3 cl Red Vermouth	6,00			3 cl Succo pompelmo	2,00 €

DRINK				
COSTO DOSE				
COSTO DRINK		X COEFFICIENTE	PREZZO VENDITA DRINK	

- 3) Si descrivano le caratteristiche di una cantina ideale, menzionando anche la corretta posizione nei ripiani degli scaffali, partendo dal basso, delle principali tipologie di vini.

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal dashed lines, typical of primary-ruled notebook paper. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

- [illegible]

-

**SIMULAZIONE TERZA PROVA
ENOGASTRONOMIA – SETTORE CUCINA**

Definisci i prodotti di 2^a gamma e quali sono i vantaggi che un'azienda come quella nella quale hai svolto lo stage ha nel loro utilizzo. (max 10 righe)

p. ____ / 15

L'elevata diffusione delle attrezzature innovative e delle nuove tecnologie quali cambiamenti hanno permesso in cucina? max 10 righe)

p. ____ / 15

Illustra nei vari aspetti la tecnica del “sottovuoto” in cucina. (max 10 righe)

p. ____ / 15

DATA 17.04.2015

ALLIEVO _____

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

Punteggio totale _____ / 15

La Commissione

Il Presidente

DATA _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO

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

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

La Commissione _____

Il Presidente _____

Data _____

ALLEGATO 1

MODULO PLURIDISCIPLINARE: LO STAGE

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

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

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

2014/2015

PROJECT WORK

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

Progetto e materiale curato da: Prof.ssa Laura Piccin, Prof.ssa Paola Tomasi, Prof. Domenico Calipari, Prof. Michielin Riccardo, Prof.ssa Eleonora Mesirca, Prof.ssa Simonetta Carlet.

Materiale destinato alla circolazione interna per usi esclusivamente didattici.

Il presente documento e le parti ad esso allegate non possono essere riprodotti senza l'autorizzazione scritta dell'Autore.

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

PRESENTAZIONE

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

2014/2015

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Vittorio Veneto, Gennaio 2015

I docenti

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

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	Project Work di un'attività ristorativa tra innovazione e tradizione vento friulana
Prodotti	La progettazione di un'attività ristorativa collocata nel territorio veneto o friulano ma aperta alle proposte internazionali ed alle suggestioni della cultura italiana.
Competenze mirate Comuni/cittadinanza professionali	Competenze mirate - Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico - alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistico, culturali e enogastronomiche del territorio - Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico - alberghiere Competenze di cittadinanza - Progettare - Agire in modo autonomo e responsabile
Abilità	Conoscenze
Utilizzare le conoscenze nella progettazione	Italiano e storia: - connessioni tra cucina e letteratura (D'Annunzio, Ungaretti, Saba, Montale ...) - le abitudini alimentari del primo Novecento, nel Ventennio, durante la Guerra, negli anni del Boom, oggi;
Utilizzare le conoscenze nella progettazione	Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive : - fonti e impieghi - bilancio, - pianificazione e programmazione, - analisi costi e ricavi e punto di equilibrio, - marketing, - diritto commerciale, - le obbligazioni, - i contratti, ...
Utilizzare le conoscenze nella progettazione	Scienza e cultura dell'alimentazione: - Fabbisogni quali e quantitativi di nutrienti in una dieta equilibrata utilizzando come riferimento la dieta mediterranea e le linee guida per una sana alimentazione (es. conoscenze utili per definire i menù o abbinare gli ingredienti in un piatto e le diverse portate). - Indicazioni dietetiche specifiche destinate a clienti che soffrono di particolari patologie, quali celiachia, allergie alimentari, intolleranza al lattosio e diabete o che esprimono particolari richieste, quali i vegetariani (es. conoscenze utili per predisporre piatti particolari). - Qualità igienica, nutrizionale e organolettica delle materie prime in riferimento ai rischi di contaminazione chimica, fisica e biologica per definire i criteri di scelta dei fornitori (es. prodotti biologici, DOP, IGP,.. o dotati di altre certificazione di prodotto o di filiera, prodotti OGM free, prodotti di stagione o a Km 0,.....). - Corrette prassi igieniche nella manipolazione, trasformazione e conservazione degli alimenti e predisposizione di un piano di autocontrollo tipo HACCP per ridurre i rischi di contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche. - L'effetto della cottura sulla qualità igienica, nutrizionale ed organolettica degli alimenti per definire la tecnica di cottura più idonea. - I principi su cui si basano i metodi di conservazione delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti e l'effetto degli stessi sulle caratteristiche nutrizionali degli alimenti al fine di garantire al cliente un prodotto di qualità ottima nel suo significato più ampio.
Utilizzare le conoscenze nella progettazione	Laboratorio servizi ristorazione (Enogastronomia/Sala e vendita): - compilazione menu anche in rapporto alla clientela, - uso terminologia tecnica, - organizzazione del lavoro, - organizzazione delle risorse umane, - gestione impianti,
Utilizzare le conoscenze nella progettazione	Lingue straniere: - terminologia commerciale. - reportistica commerciale,
Utenti destinatari	Il progetto, rivolto agli studenti della classe 5, sezioni Fe, settore enogastronomia dell'Istituto "Alfredo Beltrame".
Prerequisiti	Le abilità e le conoscenze acquisite in tutti i corsi degli anni precedenti
Fase di applicazione	Lo sviluppo del progetto di lavoro prevede le seguenti fasi: - Individuazione dell'idea ristorativa - Sviluppo della proposta ristorativa - Verifica della compatibilità con la domanda e l'offerta ristorativi - Studio della fattibilità gestionale, economico e finanziaria del progetto

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Tempi	Gennaio 2015 - Maggio 2015. Sono previsti incontri di classe. Il calendario sarà definito di concerto tra docenti e studenti.
Esperienze attivate	Lezioni frontali Lavoro di gruppo in itinere Tutoraggio
Metodologia	Metodologia didattica Le metodologie formative prevalentemente utilizzate sono così sintetizzabili: Lezioni frontali e attività d'aula con: - discussioni guidate, - esercitazioni guidate, - utilizzo di strumenti software Excel per la presentazione di aspetti rilevanti sotto il profilo metodologico e procedurale - riscontro del lavoro domestico Lavoro domestico: - applicazione di strumenti specialistici illustrati a lezione, - redazioni di elaborati di sintesi, - partecipazione a seminari professionalizzanti, Tutoraggio: - in aula, - nel lavoro domestico, via mail o con l'ausilio di altri strumenti informativi. Metodologie di lavoro Diverse in relazione all'insieme di conoscenze acquisite nei corsi di Italiano, Storia, Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive, Scienza e cultura dell'alimentazione, Laboratorio di enogastronomia, Laboratorio di Sala e Vendita, Lingue straniere. Lavoro in aula da svolgersi in forma prevalentemente individuale. Lavoro domestico con successivo monitoraggio e report delle attività svolte da ciascun alunno
Risorse umane interne esterne	La docenza è affidata a: Prof.ssa Laura Piccin Prof.ssa Paola Tomasi Prof. Domenico Calipari Prof. Riccardo Michielin Prof.ssa Eleonora Mesirca Prof.ssa Simonetta Carlet Docenti esterni per l'attività seminariale. Non sono previsti costi per i docenti. I costi a carico dell'Istituto sono quelli di messa a disposizione della struttura.
Strumenti	Fonti informative 1. Libri di testo, 2. Biblioteca, 3. Verifica imprese simili, 4. Internet, 5. Seminari di specializzazione, Possibilità di allargare il set delle fonti con sfruttamento di molteplici strumenti: visure camerali, eventuali banche dati locali, nazionali ed internazionali, siti internet, quotidiani e riviste specialistiche, informazioni di mercato, Ampia libertà nella selezione e nell'utilizzo delle fonti informative a disposizione. Altri strumenti Diversi in relazione all'insieme di conoscenze acquisite nei corsi di Italiano, Storia, Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive, Scienza e cultura dell'alimentazione, Laboratorio di enogastronomia, Laboratorio di Sala e Vendita, Lingue straniere.
Valutazione	La valutazione avverrà sulla base dell'analisi del seguente materiale da predisporre: - relazione tecnica sul prodotto offerto con stesura, anche in lingua straniera, del menù e carta dei vini - relazione sul mercato, piano di marketing, pianificazione e programmazione dell'attività - relazione sugli aspetti giuridici e amministrativi dell'attività. Gli schemi di analisi da utilizzare sono quelli appresi nel corso dello svolgimento del programma scolastico, salve eventuali integrazioni o semplificazioni proposte nel corso delle lezioni. Forma e editing delle relazioni sono liberi, ma devono essere compatibili con l'esposizione orale.

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

CONSEGNA AGLI STUDENTI
Titolo UdA

Project Work di un'attività ristorativa tra innovazione e tradizione vento friulana.

Cosa si chiede di fare

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

In che modo (singoli, gruppi..)

Lavoro individuale e/o di coppia

Quali prodotti

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

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

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

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

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

Applicare le abilità e le conoscenze generali e specialistiche acquisite - nell'ambito dei corsi di Italiano, Storia, Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive, Scienza e cultura dell'alimentazione, Laboratorio di enogastronomia, Laboratorio di Sala e Vendita, Lingue straniere – per la ricerca di una soluzione fattibile a un problema complesso professionalizzante quale quello in oggetto.

Acquisire esperienze di lavoro.

Tempi

Gennaio 2015 - Maggio 2015.

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

Docenti
 Professionisti del settore
 Biblioteca
 Verifica imprese similari
 Internet

Criteri di valutazione

Ogni docente valuterà per la propria parte secondo i criteri del dipartimento
 Valutazione del lavoro complessivo mediante la Griglia di valutazione dell'U.d.A.

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

Capolavoro

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

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: Project Work su un'attività d'impresa enogastronomia tra innovazione e tradizione

Coordinatori: Prof.ssa Laura Piccin, Prof.ssa Paola Tomasi, Prof. Domenico Calipari

Collaboratori: Prof. Riccardo Michielin, Prof.ssa Eleonora Mesirca, Prof.ssa Simonetta Carlet

PIANO DI LAVORO UDA
SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi (in ore)	Valutazione
1	Presentazione del progetto			1	
2	Scelta dell'attività professionale (Alimentazione, Enogastronomia, Sala e Vendita, Diritto e Tecniche Amm.)	Documenti Libro di testo Dispense ad hoc	Individuazione dell'attività ristorativa da sviluppare	2	
3	Pianificazione e programmazione dell'attività professionale (Alimentazione, Enogastronomia, Diritto e tecniche amm.)	Documenti Libro di testo Dispense ad hoc Seminari Internet ..	Progetto di sviluppo dell'attività ristorativa	13	Interrogazione orale
4	Simulazione dell'attività professionale progettata e ricerca della fattibilità (Alimentazione, Diritto e tecniche amm., Enogastronomia, Sala e Vendita)	Documenti Libro di testo Codice Civile Dispense ad hoc Seminari Internet	Fattibilità del progetto	28	Interrogazione orale
5	Studio delle proposte gastronomiche con riferimento alla letteratura del '900 (Italiano)	Libro di testo Dispense fornite ad hoc Internet	Comprensione dei testi ed eventuale inserimento delle informazioni nel progetto	10	Interrogazione orale
6	Studio delle proposte gastronomiche in riferimento alla storia del '900 (Storia)	Documenti Libro di testo Dispense ad hoc Internet	Conoscenza della cronologia ed eventuale inserimento delle conoscenze nel progetto	4	Interrogazione orale
7	Traduzioni (Lingua: Inglese, Francese)	Libro di testo; Internet; Ipertesti e testi multimediali; Dizionario	Redazione in lingua inglese e/o francese di menù, brochure pubblicitarie, iniziative legate al marketing e alla definizione dell'immagine aziendale.	8	Interrogazione orale
8	Presentazione del progetto (Italiano, Enogastronomia, Sala e Vendita, Diritto e tecniche amm., ...)			4	Interrogazione orale Testo scritto con forma e editing come da consegna

PIANO DI LAVORO UDA
DIAGRAMMA DI GANTT

Fasi	Tempi (in ore)					
	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	
Presentazione del progetto (Lettere, Diritto e tecniche amm., Enogastronomia, Sala e Vendita....)	1					
Scelta dell'attività professionale (Alimentazione, Enogastronomia, Sala e Vendita, Diritto e tecniche amm.)	1	1				
Pianificazione e programmazione dell'attività professionale (Alimentazione, Enogastronomia, Sala e Vendita, Diritto e tecniche amm.)		2 Diritto e tecniche amm. 1 Cucina 1 Sala e Vendita 1 Alimentazione	3 Diritto e tecniche amm. 2 Cucina 1 Sala e Vendita			
Simulazione dell'attività professionale progettata e ricerca della fattibilità (Alimentazione, Diritto e tecniche amm., Enogastronomia, Sala e Vendita)			2 Cucina 2 Sala e Vendita 2 Alimentazione 2 Diritto e tecniche amm.	4 Diritto e tecniche amm. 2 Cucina 2 Sala e Vendita 2 Alimentazione	6 Diritto e tecniche amm.. 1 Cucina 1 Sala e Vendita 2 Alimentazione	
Studio delle proposte gastronomiche con riferimento alla letteratura del '900 (Italiano)	2	2	2	2	2	
Studio delle proposte gastronomiche in riferimento alla storia del '900 (Storia)		1	1	1	1	
Traduzioni Lingue straniere: inglese				4h Inglese	4h Inglese	
Presentazione del progetto (Alimentazione, Diritto e tecniche amm., Enogastronomia, Sala e Vendita, Italiano, ...)					6h Complessive	

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

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

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

Relazionale, affettiva e motivazionale

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

Sociale, Pratica

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

Cognitiva

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

Della metacompetenza, del problem solving

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