



**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](mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it); <http://www.alberghierobeltrame.gov.it>  
C.F. 93005790261

MDM 00  
Pagina 1 di 84

# **DOCUMENTO**

## **DEL CONSIGLIO DI CLASSE 5<sup>A</sup>Ae**

### **C.M. n 02 del 23/02/2016**

#### **ANNO SCOLASTICO 2015-2016**

**Il Dirigente Scolastico**

**Dott.ssa Letizia Cavallini**

## **INDICE DEL DOCUMENTO**

1. Composizione del consiglio di classe
2. Elenco candidati
3. Profilo professionale
4. Profilo della classe
5. Obiettivi generali cognitivi e socio-affettivi raggiunti
6. Metodologia e strumenti didattici
7. Verifiche
8. Criteri di valutazione
9. Interventi di recupero e di sostegno/consolidamento
10. Alternanza Scuola-Lavoro (ASL)
11. Esperienze didattico-culturali
12. Moduli pluridisciplinari
13. Simulazione prove d'esame
14. Relazioni finali e programmi svolti delle discipline
15. Tracce delle simulazioni e griglie di valutazione

## ELENCO DOCENTI CONSIGLIO DI CLASSE

*Coordinatore:* Ciacci Francesca

*Segretario:* Moro Alessandra

<b>MATERIA DI INSEGNAMENTO</b>	<b>DOCENTE</b>	<b>ORE INSEGNAMENTO</b>
ITALIANO	CIACCI FRANCESCA	4
STORIA	CIACCI FRANCESCA	2
MATEMATICA	NICOLOSI SABRINA	3
INGLESE	AVON CRISTINA	3
TEDESCO	MOTTI MARIATERESA	3
DIRITTO E TECN AMMIN.DELLE STRUTTURE RICETTIVE	MORO ALESSANDRA	5
ENOGASTRONOMIA	BIVONA SAVERIO	4
SALA E VENDITA	BORTOLAS GIULIANA	2
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	BRAVIN BARBARA	3
SCIENZE MOTORIE	PICCIN RICCARDO	2
RELIGIONE	DA ROS CARLA	1

## 2. ELENCO CANDIDATI

	Cognome e Nome
1	ADIL NORA
2	BON ANNA
3	BORTOLUS LARA
4	BRAIT LINDA
5	CANONICO VERONICA
6	CARRETTA MARCO
7	CASAGRANDE ROBERTA
8	COVOLAN SIMONE
9	DAL BO' MICHELE
10	DAL MAS ALEX
11	GONCALVES IGOR
12	HYSENAJ DORIS
13	MARTINUZZO LORENZO
14	MICHIELIN OMAR
15	PERIN MARCO
16	PRADAL MATTIA
17	SACCON MIRKO
18	SANTAROSSA ENRICO
19	SIMONETTI NICOLA
20	SONEGO ALESSANDRO
21	TINAZZI GIACOMO
22	VIOTTO DIEGO
23	ZORNIO NICOLO'

### 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<sup>a</sup> Ae, composta da 23 studenti, di cui 17 maschi e 6 femmine, si è costituita per scorrimento dalla classe 4<sup>a</sup> Ae. Non sono presenti allievi con programmazione differenziata o per obiettivi minimi.

Rispetto allo scorso anno scolastico, sono stati riconfermati tutti i docenti, ad eccezione di Diritto e Tecniche Amministrative: il docente titolare della classe ha svolto regolare lezione fino al giorno 13 febbraio 2016 poi, si è assentato e per circa un mese alcuni docenti di potenziamento di Diritto e Tecniche amministrative si sono alternati per proseguire la programmazione didattica. Il giorno 14 marzo 2016 è stata assegnata alla classe la docente curricolare, che da quel giorno ha svolto regolare lezione, sempre in compresenza con una docente di potenziamento.

La frequenza alle lezioni è stata sostanzialmente regolare per la maggior parte degli studenti e, per un gruppo più ristretto, discontinua e caratterizzata da assenze e ritardi in occasione di verifiche scritte ed orali. Alcuni alunni si sono distinti per l'impegno, evidenziando un approccio positivo allo studio. Un buon gruppo di allievi, tuttavia, non è stato sorretto da un'adeguata e corretta motivazione. Per questo motivo spesso lo studio si è rivelato settoriale, discontinuo e superficiale, finalizzato all'esito delle verifiche programmate più che al consolidamento degli apprendimenti.

Il profilo in uscita è alquanto disomogeneo in relazione alle conoscenze e alle competenze raggiunte: a fronte di un buon gruppo con valutazione discreta o più che discreta, ne emerge un altro con risultati sufficienti; alcuni allievi, inoltre, presentano delle insufficienze in più di una materia. Questo quadro è il risultato di uno studio discontinuo e di una non adeguata rielaborazione dei contenuti, ma in alcuni casi sono altresì evidenti fragilità a livello espressivo, di collegamento e di astrazione.

All'inizio del pentamestre e verso la fine dell'anno scolastico è stata bloccata la programmazione per dare spazio ad un percorso di recupero in itinere, al fine di colmare le varie lacune degli allievi, e sempre a questo scopo sono stati attivati dei corsi di consolidamento nelle materie di Scienze e Cultura dell'Alimentazione, tedesco e Matematica, non sempre frequentati con regolarità.

Da un punto di vista strettamente professionale, la maggior parte degli alunni ha acquisito discrete abilità e competenze operative, anche grazie all'esperienza maturata in Alternanza Scuola-Lavoro, alle attività lavorative presso imprese turistico/alberghiere o agli incontri con esperti del settore organizzati all'interno dell'Istituto.

#### 5. OBIETTIVI GENERALI COGNITIVI E SOCIO-AFFETTIVI RAGGIUNTI

All'inizio dell'a.s. 2015/16, nelle riunioni dipartimentali e successivamente nel consiglio di classe, oltre a finalità e obiettivi specifici dell'insegnamento di ogni area culturale, sono stati messi a punto anche obiettivi generali cognitivi e socio-affettivi delle aree di intervento "partecipazione", "impegno" e "metodo di studio".

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

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

##### **OBIETTIVI COGNITIVI**

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

##### **OBIETTIVI SOCIO-AFFETTIVI RELATIVI ALLA "PARTECIPAZIONE"**

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

##### **OBIETTIVI SOCIO-AFFETTIVI RELATIVI "ALL'IMPEGNO"**

- rispetta orari ed esegue con regolarità le consegne
- presta attenzione in classe e partecipazione con interventi pertinenti
- attua uno studio responsabile e costante

- ha ampliato gli orizzonti culturali e sociali tramite la conoscenza di realtà diverse
- è disponibile verso i compagni
- è in grado di ampliare gli orizzonti culturali e sociali tramite la conoscenza di realtà diverse

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

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

### **6. METODOLOGIA E STRUMENTI DIDATTICI**

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

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

Segue un prospetto delle metodologie e strumenti adottati dai docenti.

	Italiano	Storia	Matematica	Inglese	Tedesco	DTA	Alimentazione	Enogastronomia	Sala e vendita	Religione	Scienze Motorie
Lezione frontale	x	x	X	X		X	X	X	X	x	x
Lezione partecipata	x	x	X	X	X	X	X	X		x	
Lavoro di gruppo	x	x	X	X	X	X	X	X	X	x	x
Discussione guidata	x	x					X			x	
Laboratorio multimediale	x			X	X	X		X	X		
Palestra											x

### **7. VERIFICHE**

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

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

	Italiano	Storia	Matematica	Inglese	Tedesco	DTA	Alimentazione	Enogastronomia	Sala e vendita	Religione	Scienze Motorie
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		
Quesiti a risposta singola/multipla/aperta		x	X	X	X	X	X				
Analisi del testo (scritto)	x										
Testo argomentato	x						x				
Test motori											x

## 8. CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

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

IMPEGNO (attenzione – partecipazione – interesse)

CAPACITA' ESPOSITIVA (chiarezza - coerenza – lessico)

ACQUISIZIONE CONTENUTI (conoscenza – comprensione)

ELABORAZIONE CONTENUTI (applicazione, analisi, sintesi, valutazione)

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



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

## 9. INTERVENTI DI RECUPERO E DI SOSTEGNO/CONSOLIDAMENTO

La scuola ha attivato:

- ◆ **ATTIVITA' DI SOSTEGNO:** attività di supporto all'apprendimento dello studente e di prevenzione all'insuccesso scolastico;
- ◆ **INTERVENTI DI RECUPERO:** dopo gli scrutini del 1° trimestre gli studenti con insufficienze in una o più materie sono stati invitati, o attraverso lo studio individuale svolto autonomamente o attraverso la frequenza obbligatoria ai corsi di recupero, a recuperare le insufficienze e a sostenere le relative prove di verifica.
- ◆ **INTERVENTI DI CONSOLIDAMENTO:** gli interventi di consolidamento, in aggiunta alle attività di recupero, hanno lo scopo di prevenire l'insuccesso scolastico, sono finalizzati alla riduzione degli interventi di recupero e si realizzano in ogni periodo dell'anno scolastico

	ATTIVITA' DI SOSTEGNO/CONSOLIDAMENTO	RECUPERO AUTONOMO	RECUPERO IN ITINERE	CORSO DI RECUPERO ORARIO EXTRACURR.
ITALIANO		x	x	
STORIA		x	x	
MATEMATICA	x		x	
INGLESE		x	x	
TEDESCO		x	x	
ENOGASTRONOMIA		x	x	
SALA E VENDITA			x	
ALIMENTAZIONE	x	x	x	x
DTA		x		
RELIGIONE				
EDUCAZIONE FISICA				

## 10. ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO (ASL)

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

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

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

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

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

## 11. ESPERIENZE DIDATTICO-CULTURALI

Vengono riportate di seguito le esperienze didattico-culturali di particolare significato del percorso formativo offerto alla classe, comprese le visite professionali e le manifestazioni svolte nell'ambito dell'Alternanza Scuola-Lavoro (ASL) e il Project Work (il project work consiste in una pianificazione e programmazione di una **start up** nel settore enogastronomico - Cucina / Pasticceria / Sala Bar - e nel settore turistico, esso mira a valorizzare le tradizioni, anche culturali, e i prodotti tipici del territorio. Il project prevede la ricerca di innovazione e deve svilupparsi nel pieno rispetto della normativa vigente, nazionale e comunitaria, e delle migliori pratiche, con particolare riferimento a sicurezza sui luoghi di lavoro, sicurezza e igiene alimentare, tracciabilità dei prodotti e privacy) :

<b>ATTIVITA' DI ALTERNANZA SCUOLA – LAVORO A.S. 2014/2015</b>	
<b>PERIODO</b>	<b>ESPERIENZE PROFESSIONALI</b>
21/01/2015	Visita tecnica SIGEP Rimini
16/03/2015	Visita mercato ittico e Hotel Golden Tower (Firenze)
18/03/2015	Visita Ristorante Eataly (Firenze) e oleificio
21/04/2015	Gara Nazionale: attività/manifestazione da Semprequeo (Vittorio Veneto)
23/04/2015	Gara Nazionale: attività presso Castelbrando
11/05 – 13/06/2015	STAGE

<b>PERIODO</b>	<b>ESPERIENZE DIDATTICO-CULTURALI</b>
16/03-18/03/15	Viaggio di istruzione a Firenze
22/03/2015	Partecipazione al convegno "Mille papaveri rossi", Grande Guerra, al teatro L. Da Ponte

<b>ATTIVITA' DI ALTERNANZA SCUOLA – LAVORO A.S. 2015/2016</b>	
<b>PERIODO</b>	<b>ESPERIENZE PROFESSIONALI - DIDATTICO CULTURALI</b>
15/10/2015	Cena ecumenica: partecipazione a conferenza
5/04/2016	Visita a birreria Pedavena
13/04/2016	Visita tecnica RISTEMA
15/04/2016	Manifestazione ProLoco Stevenà
29/04/2016	Manifestazione prodotti slow food – Museo del baco da seta: parliamo di biodiversità
Gennaio-Aprile 2016	La classe ha partecipato a diversi master di approfondimento per la stesura del Project Work: in particolare sono state trattate le tematiche inerenti le tecnologie e le tossinfezioni alimentari, la contaminazione chimica, la struttura degli impasti, la sicurezza sul lavoro, il business plan, la gestione del personale, il marketing, i finanziamenti e la certificazione di qualità.

## 12. MODULI PLURIDISCIPLINARI

### MODULO PLURIDISCIPLINARE: LO STAGE

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

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

# **LABORATORIO DI UNITA' INTERDISCIPLINARE PER LA CLASSE 5<sup>^</sup> A ENO**

**2015/2016**

---

## **PROJECT WORK**

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

Progetto e materiale curato da: prof. Gianni Dall'Agata e prof. Giuseppe Ingletto.  
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.

<b>Presentazione Project Work</b>	
<b>Fascicolo contiene: 7 schede</b>	
Il progetto di lavoro	n. 1
La consegna agli studenti	n. 2
Piano di lavoro e finanziario	n. 3

# PRESENTAZIONE

## PROGETTO DI LAVORO PROFESSIONALE PER LE CLASSI V°

2015/2016

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Vittorio Veneto, 22 ottobre 2015

I docenti

<b>SCHEMA</b>	<b>1</b>	<b>UDA</b>	<b>Project Work</b>
---------------	----------	------------	---------------------

UNITA' DI APPRENDIMENTO					
<b>Denominazione</b>	Project Work (PW) in tema di: lo studente pianifichi e programmi una start up nel settore enogastronomico valorizzando le tradizioni, anche culturali, e i prodotti tipici del territorio di attività prescelto. L'impresa deve essere improntata alla ricerca di innovazione e qualità di prodotto e/o di processo e svilupparsi nel pieno rispetto della normativa vigente, nazionale e comunitaria, e delle migliori pratiche, con particolare riferimento a sicurezza sui luoghi di lavoro, sicurezza e igiene alimentare, tracciabilità dei prodotti e privacy..				
<b>Prodotti</b>	Progetto di pianificazione e programmazione di una start up nel settore enogastronomico valorizzando le tradizioni, anche culturali, e i prodotti tipici del territorio di attività prescelto. L'impresa deve essere improntata alla ricerca di innovazione e qualità di prodotto e/o di processo e svilupparsi nel pieno rispetto della normativa vigente, nazionale e comunitaria, e delle migliori pratiche, con particolare riferimento a sicurezza sui luoghi di lavoro, sicurezza e igiene alimentare, tracciabilità dei prodotti e privacy..				
<b>Competenze</b>	<p>Lo studente al termine del corso di studi quinquennale deve possedere conoscenze e abilità generali, nel campo della letteratura, storia, lingue straniere e matematica, oltre che professionalizzanti, nel campo dell'enogastronomia e della sala e vendita, della scienza dell'alimentazione, della normativa civilistica e fiscale, dei sistemi e processi aziendali (organizzazione, pianificazione, programmazione, amministrazione, finanza e controllo, marketing), integrate e volte all'implementazione di competenze culturali e professionali da spendere immediatamente nei diversi settori della ristorazione e del turismo.</p> <p>Deve sviluppare competenze che gli consentano di</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Promuovere e gestire i servizi di ristorazione e sala vendita anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistico, culturali e enogastronomiche del territorio;</li> <li>• Sovrintendere all'organizzazione, pianificazione e programmazione dei servizi di ristorazione, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere-ristorative nell'ambito di sistemi di qualità.</li> <li>• Applicare le norme vigenti, nazionali e comunitarie, generali e di settore in tema di turismo, sicurezza, igiene, tracciabilità dei prodotti, privacy,.....</li> <li>• Ideare, Progettare e Relazionare;</li> <li>• Agire in modo autonomo, professionale e responsabile.</li> </ul>				
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%; background-color: #d9ead3;">Abilità</th> <th style="width: 50%; background-color: #d9ead3;">Conoscenze</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Culturali e professionali previste dalle discipline del corso</td> <td>Culturali e professionali previste dalle discipline del corso</td> </tr> </tbody> </table>		Abilità	Conoscenze	Culturali e professionali previste dalle discipline del corso	Culturali e professionali previste dalle discipline del corso
Abilità	Conoscenze				
Culturali e professionali previste dalle discipline del corso	Culturali e professionali previste dalle discipline del corso				
<b>Utenti destinatari</b>	Il progetto è rivolto agli studenti della classe 5 C ENO dell'Istituto Professionale "Alfredo Beltrame".				
<b>Prerequisiti</b>	Le abilità, le conoscenze e le competenze acquisite in tutti i corsi degli anni precedenti				
<b>Fasi e tempi di applicazione</b>	<p>Lo sviluppo del progetto di lavoro prevede le seguenti fasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ottobre: approvazione nel consiglio di classe, presentazione e avvio del progetto;</li> <li>- Novembre: presentazione del progetto (strumenti, metodi, tempi e modalità di svolgimento);</li> <li>- Dicembre, Gennaio, Febbraio, Marzo e Aprile: master, seminari, visite, relazioni con esperti, gestione diretta di eventi, attività di tutoraggio da parte di docenti e attività di laboratorio;</li> <li>- Aprile: attività di laboratorio inerente al progetto sviluppato;</li> <li>- Maggio: attività di laboratorio, consegna e valutazione del progetto da parte dei diversi docenti.</li> </ul>				
<b>Strumenti ed esperienze attivate</b>	<p>Il progetto intende offrire, accanto a quello che già offrono i corsi istituzionali, nuovi materiali, strumenti e metodi di apprendimento aggiornati con il mondo del lavoro. Vuole stimolare e favorire una ulteriore crescita del livello di apprendimento fornendo allo studente materiali, strumenti e metodi diversi ma idonei per consentirgli di destreggiarsi con autonomia, flessibilità e professionalità alla ricerca di soluzioni personali ad un problema dato.</p> <p>Gli strumenti e le esperienze attivate sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Attività di Tutoraggio da parte dei docenti,</li> <li>- Master professionalizzante con esperti esterni,</li> <li>- Partecipazioni a visite professionali e a work shop,</li> <li>- Seminari e Relazioni dirette con esperti di settore,</li> <li>- Gestione diretta da parte degli studenti di eventi,</li> <li>- .....</li> </ul>				

## UNITA' DI APPRENDIMENTO

<b>Metodologie didattiche e di lavoro</b>	<p><b>Metodologia didattica e di lavoro</b></p> <p>Le metodologie formative prevalentemente utilizzate sono così sintetizzabili:</p> <p>Lavoro scolastico:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- corsi istituzionali: le metodologie adottate dai singoli docenti,</li> <li>- progetto; lezioni frontali e discussioni di approfondimento e ricerca con i docenti tutor, attività di laboratorio;</li> <li>- .....</li> </ul> <p>Lavoro domestico:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- partecipazione al master, seminari, visite e work shop,</li> <li>- sviluppo di relazioni dirette con esperti,</li> <li>- attività di ricerca individuale,</li> <li>- gestione diretta di eventi</li> <li>- .....</li> </ul> <p>Tutoraggio dei docenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- in aula,</li> <li>- nel lavoro domestico, via mail o con l'ausilio di altri strumenti informativi,</li> <li>- .....</li> </ul>
<b>Risorse umane interne esterne</b>	<p>Il progetto è sotto il tutoraggio dei docenti del consiglio di classe. L'attività scolastica è pertanto svolta dai docenti del corso.</p> <p>La docenza per le attività di master e work shop, seminari, relazioni è normalmente affidata a docenti esterni dotati delle competenze richieste.</p>
<b>Fonti informative utilizzabili</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Libri di testo,</li> <li>2. Biblioteca,</li> <li>3. Internet,</li> <li>4. Materiali del master, dei seminari .....,</li> <li>5. ....</li> </ol> <p>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, ... .</p> <p>Ampia libertà nella selezione e nell'utilizzo delle fonti informative a disposizione.</p>
<b>Valutazione</b>	<p>I singoli docenti partecipanti al progetto daranno una valutazione al prodotto di ogni singolo allievo secondo i criteri di seguito indicati.</p> <p>Forma e editing dei progetti sono liberi.</p>



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

#### Cosa si chiede di fare

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

#### In che modo (singoli, gruppi..)

Con il lavoro domestico e autonomo di ogni singolo studente. Tuttavia il progetto mette a disposizione degli allievi tutti gli strumenti indicati e volti anche a favorire il lavoro in team.

#### Quali prodotti

##### Relazione personale di progetto:

- parte I: sul prodotto e sul processo produttivo,
- parte II: sulla fattibilità economica e strategica del progetto,
- parte III: sulle fonti informative, bibliografia, sitografia, .....

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

La forma e l'editing sono liberi.

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

Con il percorso progettuale si vuole creare allo studente del quinto anno un contesto stimolante e un trampolino da cui lanciarsi per affrontare la fatica dell'approfondimento e sperimentare il piacere della ricerca finalizzata alla soluzione di un problema professionale.

Si vuole stimolare e favorire una ulteriore crescita del livello di apprendimento per consentirgli di destreggiarsi con autonomia, flessibilità e professionalità alla ricerca di soluzioni personali ad un problema dato.

Il progetto intende pertanto offrire nuovi materiali, strumenti e metodi di apprendimento in maggiore sintonia con il mondo del lavoro e, quindi, contribuire in maniera innovativa ed evoluta:

##### a. alla formazione professionale dello studente:

- stimola l'interesse verso la conoscenza dei prodotti e luoghi del territorio,
- promuove un'esperienza di riflessione per il lavoro nella scelta degli elementi da utilizzare e valorizzare nel proprio progetto,
- promuove un confronto continuo tra allievi, docenti e persone esterne all'Istituto,
- sviluppa capacità tecnico – professionali

##### b. abitua alla pratica del lavoro

- favorisce l'organizzazione del lavoro a seconda del prodotto scelto in relazione a formule ristorative e turistiche diverse.
- Promuove la ricerca personale o di gruppo in vista dell'elaborazione del prodotto finale,

##### c. all'acquisizione di metodi di studio, ricerca e di lavoro:

- aiuta a documentarsi a fare attività di ricerca,
- abitua all'attività in autonomia ed in equipe nella fase di ricerca, analisi e selezione delle informazioni,
- favorisce la conoscenza della realtà enogastronomica e turistica del territorio, con strutture ed infrastrutture,
- facilita l'approccio pluridisciplinare e, quindi, le capacità di problem solving.

#### Tempi

Ottobre 2015 - Maggio 2016.

#### Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

Gli strumenti e le esperienze attivate sono:

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

#### Fabbisogno finanziario

Aspetti finanziari (sintesi):

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

#### Criteri di valutazione

Ogni docente valuterà l'attività del singolo studente per la propria parte e nel complesso secondo i criteri del dipartimento e del pof. La valutazione del lavoro complessivo da parte della Commissione potrà essere effettuata mediante la Griglia di valutazione dell'U.d.A.

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

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

<b>SCHEDA</b>	<b>3</b>	<b>UDA. Project Work.</b>	<b>Piano di lavoro e finanziario</b>
---------------	----------	---------------------------	--------------------------------------

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

Coordinatori: prof. Zuccaro A., prof. Dall'Agata G., prof. Ingletto G..

Collaboratori e partecipanti: prof.ssa Possa L., prof.ssa Rubicini M. G., prof.ssa Cero S., prof. Cason C, prof.ssa Catelan F., prof.ssa Bressan B., prof.ssa Cappellotto P., prof.ssa Montanaro F. e prof. Fomasier G..

**PIANO DI LAVORO UDA  
SPECIFICAZIONE DELLE FASI**

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi/periodo	Referenti
<b>1</b>	Approvazione del progetto da parte dei Consigli di Classe		Approvazione CDC	ottobre 2015	coordinatori
<b>2</b>	Presentazione del progetto agli studenti e avvio dell'attività progettuale individuale e tutoraggio studenti.	1. Tutotaggio, 2. Libri di testo, 3. Biblioteca, 4. Internet, 5. Materiali del master, dei seminari ....., 6. Laboratori di informatica 7. ....	Scheda lavoro domestico	Novembre-dicembre 2015 - gennaio 2016	coordinatori
<b>3</b>	Master in gestione delle imprese ristorative e turistiche. Attività laboratoriali ed eventi	Aula magna polifunzionale	Scheda lavoro domestico, Libro alternanza scuola lavoro.	Gennaio-febbraio-marzo-aprile 2016	coordinatori
<b>4</b>	Attività laboratoriali di gestione eventi, visite tecniche, seminari e work shop	1. Tutoraggio, 2. Libri di testo, 3. Biblioteca, 4. Internet, 5. Materiali del master, dei seminari ....., 6. Laboratori di informatica 7. ....	Scheda lavoro domestico	marzo – aprile -maggio 2016	Coordinatori e docenti
<b>5</b>	Presentazione dei progetti da parte degli studenti e valutazione da parte dei docenti		Progetto, Griglia di valutazione.	maggio 2016	docenti

**PIANO DI LAVORO UDA  
DIAGRAMMA DI GANTT**

Fasi	Tempi (in ore) di attività curriculare					
	Sett.	Ott/Nov	Dic/Gen	Feb/Mar	Mar/Aprile	Maggio
Approvazione del progetto da parte dei Consigli di Classe		1				
Presentazione del progetto agli studenti e avvio dell'attività progettuale individuale e tutoraggio studenti.			4			
Master in gestione delle imprese ristorative e turistiche. Attività laboratoriali ed eventi				10		
Attività laboratoriali di gestione eventi, visite tecniche, seminari e work shop					20	
Presentazione dei progetti da parte degli studenti e valutazione dei docenti						10

**PIANO DI LAVORO UDA**  
**SPECIFICAZIONE DELLE FASI, DELLE ATTIVITA' E DELLE RISORSE**

Progettazione di dettaglio			
Fasi del progetto :			
Fasi/periodi con durata (ore)	Descrizione attività	Risorse	
Fase n. 1 - ottobre-novembre 2015	Approvazione del progetto da parte dei Consigli di Classe	Nessuna spesa	
Fase n. 2- dicembre 2015- gennaio 2016	Presentazione progetto agli studenti e avvio dell'attività progettuale individuale e tutoraggio studenti. Avvio attività laboratoriali	Nessuna spesa	
Fase n. 3 - febbraio-marzo 2016	Master in gestione delle imprese ristorative e turistiche. Attività laboratoriali ed eventi	Nessuna spesa per docenti esterni.	
Fase n. 4 - marzo – aprile 2016	Attività laboratoriali di gestione eventi, visite tecniche, seminari e work shop	Attività di laboratorio nessuna spesa. Visite, seminari e work shop: nessun costo.	
Fase n. 5 – maggio 2016	Presentazione dei progetti da parte degli studenti e valutazione docenti	Nessuna spesa.	
Materiale di consumo : /			
MATERIALE		QUANTITÀ	
Aspetti finanziari :			
Risorse coinvolte con n°.	Ore previste	Spesa	Tipologia di risorsa
Totale Risorse coinvolte con n°.	Totale Ore previste	Totale Spesa	
I criteri di valutazione sono quelli previsti dal POF. Altro .....			
Strumenti di valutazione: □ questionario di soddisfazione		□ indicatori di successo (indicarli):	

### 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
12 aprile 2016	Italiano	dalle ore 08.10 alle ore 13.10

◆ SIMULAZIONE SECONDA PROVA:

Data	Disciplina interessata	Durata
13 aprile 2016	Alimentazione	dalle ore 08.10 alle ore 13.10

◆ SIMULAZIONI TERZA PROVA

Data	Tipologia	Discipline interessate	Durata
15 aprile 2016	B	Inglese, Diritto e Tecniche Amministrative, Enogastronomia, Sala e vendita	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 preparazione di un PROJECT WORK, che funge da un punto di partenza per il colloquio. Il giorno 27 maggio si effettuerà una simulazione di colloquio.

## 14. RELAZIONI FINALI E PROGRAMMI SVOLTI

### RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2015/2016

Prof.ssa. CIACCI FRANCESCA

Materia ITALIANO

Classe 5

Sez. Ae

**1) PROFILO FINALE DELLA CLASSE:** La classe, composta da 23 allievi, ha tenuto durante tutto l'anno scolastico un comportamento educato e rispettoso nei confronti della docente, ma ha partecipato alle lezioni non sempre in maniera composta e corretta, anche se motivata al dibattito. Sono state dedicate numerose lezioni alla conoscenza di autori, alle loro poetiche e tematiche, attraverso il continuo confronto con la storia e l'attualità, e lasciando spazio alle riflessioni personali su temi di grande interesse, a cui gran parte della classe ha partecipato attivamente. L'impegno volto a consolidare ed approfondire le conoscenze non sempre è stato costante; lo studio domestico è stato pressoché inadeguato per un piccolo gruppo di allievi, mentre alcuni studenti si sono distinti per l'impegno, lo studio assiduo e la serietà.

#### 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
- test N°
- prove scritte N°9
- prove pratiche N°

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

#### 4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

N° incontri con i genitori:    0            scarso    X            sufficiente    0            elevato

## PROGRAMMA SVOLTO

**Libro di testo adottato: “La letteratura e i saperi 3. Dal secondo Ottocento a oggi”, di P. Cataldi, E. Angioloni, S. Panichi. Palumbo Editore.**

### **MODULO CONTESTO STORICO-LETTERARIO DEL NOVECENTO (h. 10)**

Positivismo, Realismo, Naturalismo, Verismo, Simbolismo, Decadentismo, Futurismo, Ermetismo.

- ◆ Gli allievi sanno individuare 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 GENERE LETTERARIO (h. 40)**

Zola: “L’inizio dell’ammazzatoio”

Verga: “La prefazione ai Malavoglia”, “L’inizio dei Malavoglia”, “La tempesta sui tetti del paese”, “Funerale in casa Malavoglia”, “L’addio di ‘Ntoni””; la novella “Rosso Malpelo”

Baudelaire: “Corrispondenze”, “L’albatro”

Verlaine: “Arte poetica”

D’Annunzio: “La pioggia nel pineto”, “La sera fiesolana”, “Andrea Sperelli, l’eroe dell’estetismo” (Il piacere)

Pascoli: “Il lampo”, “Il tuono”, “Il temporale”, “Lavandare”, “X agosto”, “E’ dentro di noi un fanciullino” (Il fanciullino), “Novembre”, “Italy”, “la grande proletaria si è mossa”

Marinetti: “Bombardamento di Adrianopoli”, “Il manifesto del futurismo”

Wilde: la prefazione a “Il ritratto di Dorian Gray”

Pirandello: “La differenza tra umorismo e comicità” (L’umorismo); “Il treno ha fischiato” (Novelle per un anno); “In giro per Milano: le macchine e la natura in gabbia”, “Adriano Meis e la sua ombra”, “Pascal porta i fiori alla propria tomba” (Il fu Mattia Pascal)

Svevo: “Lo schiaffo del padre”, “La proposta di matrimonio”, “Lo scambio di funerale”, “La vita è una malattia” (La coscienza di Zeno)

Ungaretti: “Veglia”, “I fiumi”, “Soldati”, “San Martino del Carso”, “Fratelli”

Montale: “Merigiare pallido e assorto”, “Spesso il male di vivere ho incontrato”, “Non chiederci la parola” (Ossi di seppia)

Levi: “Il viaggio”, “Se questo è un uomo”: poesia introduttiva; “Il sogno del reduce del lager” (La tregua)

- ◆ Conosce i fondamentali elementi del testo poetico e sa individuare temi, messaggi e intenzioni comunicative dell’autore; conosce le caratteristiche principali del testo narrativo.

### **MODULO RITRATTO D’AUTORE (h. 10)**

Gabriele D’Annunzio; Luigi Pirandello.

- ◆ Conosce la biografia, le opere più importanti e gli elementi fondamentali del pensiero dell’autore; riconosce temi e contenuti principali dell’opera di un autore; rielabora in modo semplice i contenuti di un testo ed esprime una sintetica interpretazione personale.

## **MODULO SCRITTURA (h. 30)**

Ripasso del testo argomentativo. Tipologie A, B, C, D dell'esame di Stato.

- ◆ Usa in modo semplice le strutture morfo-sintattiche, utilizzando un lessico semplice; analizza la richiesta della traccia, i materiali forniti e rielabora i contenuti; progetta e struttura il testo in modo semplice, ma coerente alla traccia proposta.

Vittorio Veneto, 09 Maggio 2016

### **I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI**

**F.to**

**Dal Mas Alex**

**Zornio Nicolò**

### **II DOCENTE**

**Prof.ssa Francesca Ciacci**

**Visto: Il Dirigente Scolastico**

**Dott.ssa Letizia Cavallini**



# RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2015/2016

Prof.ssa. CIACCI FRANCESCA

Materia STORIA

Classe 5

Sez. Ae

**2) PROFILO FINALE DELLA CLASSE.** La classe, composta da 23 allievi, ha tenuto durante tutto l'anno scolastico un comportamento educato e rispettoso nei confronti della docente, ma ha partecipato alle lezioni non sempre in maniera composta e corretta, anche se motivata al dibattito. Poiché è mancato un lavoro costante di rielaborazione e consolidamento dei contenuti appresi in classe e dal momento che una parte della classe ha profuso le proprie energie nello studio solo in prossimità delle verifiche, ne è conseguita una preparazione inadeguata e, in alcuni casi, piuttosto mnemonica degli eventi storici. La maggior parte della classe, quindi, ha acquisito a fatica una preparazione sufficiente, mentre un buon gruppo di allievi ha raggiunto risultati discreti o più che discreti.

## 2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

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

## 3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

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

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

## 4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

N° incontri con i genitori:      0                      scarso      X                      sufficiente      0                      elevato

## PROGRAMMA SVOLTO

**Libro di testo adottato: “Voci della storia e dell’attualità 3. L’età contemporanea”, di A. Brancati e T. Pagliarani. La uova Italia.**

### **MODULO 1. LA GRANDE GUERRA COME SVOLTA STORICA (h. 20)**

La seconda rivoluzione industriale. La questione sociale alla fine dell’Ottocento. Karl Marx e la Prima Internazionale. La posizione della Chiesa. La Destra e la Sinistra storiche. (In sintesi, nel volume del quarto anno).

Nazionalismo, Imperialismo e colonialismo: pag.16-28.

L’età giolittiana: sintesi a pag.76.

La Prima guerra mondiale: pag.83-105; 130-137.

La rivoluzione russa e la nascita dell’unione sovietica: pag. 112-125.

L’economia degli anni Venti e la crisi del 1929: pag. 204-211.

- ◆ Colloca i fatti storici nel tempo e nello spazio, individuando condizioni e conseguenze di un fatto storico.

### **MODULO 2: L’ETA’ DEI TOTALITARISMI (h. 18)**

Il Fascismo: pag.176-189, 194-195, 246-263.

Il Nazismo: pag. 220-234.

Lo Stalinismo: pag. 162-171.

L’alternativa democratica: il New Deal: pag.213-214.

- ◆ Distingue alcuni aspetti storici e li mette in relazione utilizzando semplici carte, tabelle... Opera semplici confronti tra modelli totalitari.

### **MODULO 3: LA SECONDA GUERRA MONDIALE E IL NUOVO ORDINE INTERNAZIONALE (h. 15)**

L’Europa verso la guerra. La Seconda Guerra Mondiale. La guerra totale e la Resistenza: pag. 286-289; 294-316; 324-327.

- ◆ Colloca i fatti storici nel tempo e nello spazio; individua condizioni e conseguenze di un fatto storico.

Vittorio Veneto, 09 Maggio 2016

**I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI**

F.to

Dal Mas Alex

Zornio Nicolò

**II DOCENTE**

Prof.ssa Ciacci Francesca

**Visto: Il Dirigente Scolastico**

**Dott.ssa Letizia Cavallini**

# RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2015/2016

Prof.ssa. Nicolosi Sabrina

Materia Matematica

Classe 5

Sez. Ae

## 3) PROFILO FINALE DELLA CLASSE

La classe è composta da 23 alunni (17 maschi e 6 femmine). Per quanto riguarda il comportamento in generale il gruppo classe si è dimostrato turbolento e caotico, discontinuo è stato l'interesse in classe e scarso lo studio a casa. Sono comunque presenti alcuni ragazzi che hanno raggiunto ottimi risultati, dimostrando nell'intero anno scolastico un impegno e interesse continuo. La maggioranza degli studenti presentano buone e in alcuni casi ottime capacità ed è per questo che pochi studenti non hanno raggiunto livelli sufficienti; infatti la maggior parte della classe ha raggiunto gli obiettivi definiti nella programmazione. Durante lo svolgimento della programmazione si è cercato di operare più sulla applicazione dei teoremi studiati e sulle regole pratiche del calcolo e meno sulla formalizzazione dei contenuti teorici; non sono state affrontate dimostrazioni dei teoremi.

## 2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

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

## 3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

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

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

## 4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

N° incontri con i genitori:  scarso  sufficiente  elevato

# PROGRAMMA SVOLTO

## ARGOMENTI

### Ripasso (11 ore)

Definizione di funzione Classificazione delle funzioni elementari. Funzioni pari, e funzioni dispari.  
Determinazione dell'insieme di esistenza di una funzione  
Rappresentazione grafica di intervalli di numeri reali  
Intervalli di positività e negatività di una funzione  
Intersezioni di una funzione con gli assi cartesiani

### Le funzioni continue e il calcolo dei limiti (circa 25 ore)

Introduzione al concetto di limite. Casi in cui il limite è infinito. Casi in cui la variabile  $x$  tende a  $+\infty$  o a  $-\infty$ . Limite destro e Limite sinistro.

Funzioni continue e loro proprietà

Limite di una somma, di una differenza, di un prodotto, di un quoziente di funzioni

Limiti che si presentano in forma indeterminata  $\frac{0}{0}$ ,  $\frac{\infty}{\infty}$  Principali metodi per risolvere casi indeterminati .

Calcolo dei limiti di una funzione razionale intera

Calcolo dei limiti di una funzione razionale fratta

Specie di discontinuità di particolari funzioni

Asintoto orizzontale, verticale o obliquo

### Le derivate e lo studio di funzione (circa 14 ore)

Il concetto di rapporto incrementale

Definizione di derivata e suo significato geometrico

Regole di derivazione

Derivate di alcune funzioni fondamentali

Punti di massimo e di minimo di una funzione

## OBIETTIVI

- Definire e rappresentare semplici funzioni razionali intere, razionali fratte
- Trovare il dominio di semplici funzioni.
- Calcolare limiti di semplici funzioni
- Conoscere il significato geometrico della derivata.
- Dedurre relazioni dall'osservazione del grafico di una funzione.
- Costruire il grafico di funzioni algebriche razionali intere e fratte. ]

Vittorio Veneto, 9/05/2016

### I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

F.to

Dal Mas Alex

Zornio Nicolò

### II DOCENTE

Prof.ssa Nicolosi Sabrina

Visto: Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Letizia Cavallini

# RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2015/2016

Prof.ssa. Cristina Avon

Materia inglese

Classe V

Sez. AR

## PROFILO FINALE DELLA CLASSE

La classe è composta da 23 alunni, tutti provenienti dalla ex 4 AE. Le lezioni di inglese si sono svolte in un clima positivo e sereno; l'attenzione, la partecipazione durante lo svolgimento delle lezioni sono però risultate non sempre presenti e positive da parte di tutti gli alunni.

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

## 2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

lezione frontale

attività in piccoli gruppi/cooperative learning

attività di laboratorio

recupero individualizzato (con esercizi-guida)

ripasso in classe

consigli per il recupero individuale (a casa)

altro

## 3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

interrogazioni orali (n° medio) N°4

test N°

prove scritte N°5

prove pratiche N°

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

## 4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

N° incontri con i genitori:    0            scarso    X            sufficiente    0            elevato

## PROGRAMMA SVOLTO

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

Ore 17

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

Ore 21

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

Ore 25

COMPETENZA 3	ABILITA'	CONOSCENZE
Individuare utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento	-Parlare del vino e dello stoccaggio del vino -Conoscere le caratteristiche generali di alcuni distillati -Parlare brevemente della storia della birra, conoscere gli ingredienti principali e i tre tipi di fermentazione	(dal testo <b><i>Excellent</i></b> ) Wine (p.172-173), the storage of wine (in fotocopia) Beer (p. 176-177 ) Different types of fermentation (in fotocopia) Spirits(p.178-179 ): Conosce le caratteristiche di alcuni distillati: whisky, gin, rum, vodka, brandy, cocktails

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

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

In generale gli allievi hanno raggiunto i seguenti obiettivi:

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

- 1) Si ricorda che per quanto riguarda la preparazione degli alunni alla 3 prova e al colloquio degli esami di stato, essi sono stati allenati tenendo in considerazione il contenuto della microlingua studiata nel libro "Excellent" (ho trascritto nel dettaglio le pagine) e delle fotocopie dalla sottoscritta consegnate e spiegate alla classe.**
- 2) TUTTO IL MATERIALE IN FOTOCOPIA, LIBRO IN ADOZIONE COMPRESO, SARA' CONSEGNATO AD UN DOCENTE INTERNO ALLA COMMISSIONE D'ESAME.**
- 3) SI RICORDA CHE DURANTE LE SIMULAZIONE DEGLI ESAMI DI STATO EFFETTUATE DURANTE L'ANNO SCOLASTICO, AGLI ALUNNI E' SEMPRE STATO CONSENTITO L' UTILIZZO DEL DIZIONARIO BILINGUE.**

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

pag. 172 : Wine, under standing and serving wine

pag. 179 Whisky

pag. 178: Gin

pag. 178 Rum

pag. 179 Vodka

pag. 178. Brandy

pag. 180 Cocktails

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

Pag. 138 The eat well plate

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

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

Pag. 146: Food intolerance and food allergies

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

Fotocopie consegnate agli alunni e facenti parte del programma:

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

Vittorio Veneto, 5 maggio 2016.

**I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI**

F.to

Dal Mas Alex

Zornio Nicolò

**II DOCENTE**

Prof.ssa Cristina Avon

Visto: Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Letizia Cavallini



# RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2015 /2016

Prof.ssa Motti Mariateresa

Materia: Tedesco

Classe 5

Sez. A Enogastronomia

**4) PROFILO FINALE DELLA CLASSE :** La classe è composta da 23 elementi, di cui 6 ragazze e 17 ragazzi. Il clima di lavoro in classe è stato di norma positivo e così pure, pur con qualche turbolenza, la partecipazione al dialogo educativo, in particolare nel primo periodo scolastico. Tutte le alunne ed un certo numero di alunni hanno dimostrato interesse per la materia e rispetto nei confronti di insegnante, compagni e consegne di lavoro. Una decina tra alunne ed alunni hanno evidenziato, di media, un profitto da più che sufficiente a buono, sette si attestano sulla sufficienza, gli altri alunni hanno elaborato con difficoltà i contenuti proposti e non hanno raggiunto tutti gli obiettivi prefissati, spesso per mancanza di applicazione, metodo ed attenzione in classe e nonostante i suggerimenti operativi e gli interventi di recupero/rinforzo attivati in itinere dalla docente.

## 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)
- X lezione partecipata
- X attività di recupero/rinforzo in itinere

## 3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

- X interrogazioni orali (Nr medio) Nr 3
- O test Nr
- X prove scritte Nr 5
- O prove pratiche Nr

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

## 4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

Nr incontri con i genitori:    O            scarso    X            sufficiente    O            elevato

## PROGRAMMA SVOLTO

### PRAKTIKUMSBERICHT

(6 h)

#### Abilità

- Descrivere la struttura ristorativa dello *stage* utilizzando una scheda già organizzata con fraseologia tecnica
- Riferire circa le mansioni svolte ed il rapporto con il personale della struttura
- Analizzare l'esperienza di tirocinio esprimendo valutazione personale
- Formulare un testo coeso e coerente sulla base di domande-guida e con dizionari *online*

#### Conoscenze

- Strukturtafeln zur beruflichen Ausbildungszeit (*file*)
- Leitfragen zur Erstellung des Praktikumsberichts (*file*)
- Informationen über Gastronomiebetriebe im Internet

### NICHT NUR WEIN!

(16 h)

#### Abilità

- Comprendere, semplificare e restituire informazioni su caratteristiche-base della birra, tipologie di birra, la Legge di Purezza Tedesca esplorando un sito di settore e selezionando informazioni mirate
- Comprendere e riferire informazioni su un tipico locale tedesco e sulle specialità culinarie proposte
- Comprendere e riferire circa storia, ingredienti e preparazione di una specialità del *Biergarten*
- Tradurre una ricetta a base di birra
- Estrapolare da un sito notizie sull'origine di una tipica *Mixgetränk* tedesca

#### Conoscenze

- Bierarten: Merkmale und Herkunft (Paprika 177-178)
- Bierbrauen-Reinheitsgebot-Biervielfalt ( [www.brauer-bund.de](http://www.brauer-bund.de))
- Der Biergarten und Biergartenspezialitäten (FOT)
- Obazda in einem Regensburger Biergarten (FOT)
- Bier in der Küche: Bierkalbsbrust mit Wirsing (FOT)
- Die Geschichte der Radlermaß ( [www.kugleralm.de](http://www.kugleralm.de))

### GEMÜSEWELT

(10 h)

#### Abilità

- Ortaggi: comprendere e riferire nomi, uso, stagionalità, costituenti di rilievo per la alimentazione e loro mantenimento
- comprendere, riassumere e riferire caratteristiche di una verdura invernale, in particolare sulla sua importanza per una sana alimentazione
- seguire in un breve video le modalità di preparazione e conservazione del *Sauerkraut* (strumenti, ingredienti, azioni) e, sulla scorta di un testo scritto, ritrovarne la giusta sequenza

#### Conoscenze

- Gemüse (Paprika 80-91)
- So gesund ist Weißkohl: Nährwerte des Wintergemüses (FOT)
- Sauerkraut selber machen (video *youtube* + Transkript)

### ZUR ARBEIT IN DER KÜCHE

(20 h)

#### Abilità

- Indicare attrezzi di cucina, alimenti, azioni di preparazione degli alimenti, alcuni metodi di cottura e metterli in relazione ( Was? Wie? Wozu?)
- Comprendere e riferire ricette con la modalità di cui sopra
- Dare istruzioni, chiedere informazioni e fare comunicazioni in situazione professionale

## Conoscenze

- Basis-Tischgedeck (Paprika 8)  
Vorbereitungsarbeiten (Paprika 34-38)
- Bratwurst mit Äpfeln und Zwiebeln (Paprika 43)  
Saltimbocca alla romana (Paprika 44)  
Mein Reissalat und Reissalat mit Thunfisch (Paprika 45-46 +FOT)  
Melanzane alla parmigiana (Paprika 94)
- Sprechintentionen und Strukturtafeln (Paprika 47,63,79,95)

## ERNÄHRUNG

(10 h)

### Abilità

- Riassumere semplificando quanto appreso in Alimentazione su “I 5 colori del benessere” e proporre un menu da 3 a 5 portate con vini abbinati che ne tenga conto
- Riconoscere ed indicare i costituenti principali degli alimenti: carboidrati, lipidi, proteine, vitamine, fibre e la loro importanza per una alimentazione varia ed equilibrata
- Regimi alimentari: comprendere e dare consigli alimentari, illustrare la dieta mediterranea e una piramide alimentare

### Conoscenze

- Mehrfarbige Ernährungsweise. Die 5 Farben der Gesundheit (resoconto dei lavori di gruppo)
- Inhaltsstoffe von Lebensmitteln (Paprika 198-202)
- Kostformen (Paprika 208-209)  
Die Österreichische Ernährungspyramide ([www.bmg.gv.at](http://www.bmg.gv.at))

COMPETENZA LINGUISTICA: Durante tutto l’anno, ciclicamente e al bisogno, sono state riprese strutture di base da

utilizzare nei contesti trattati e presentate nuove strutture, in part.: complementi ed avverbi di stato in luogo; espressioni di tempo; frase affermativa e frase secondaria con verbi separabili e verbi modali + infinito; uso del verbo “sollen” (*Soll ich ....? Man sollte ....*); il passivo presente; la comparazione; indicazioni di quantità; il caso genitivo; rinforzo di “weil, wenn, dass”; la frase finale introdotta da “damit” e la infinitiva finale “um...zu + infinito”; la frase interrogativa introdotta da “Wozu”; usi di “als”; la successione di Dativo ed Accusativo con i verbi “bringen, reichen, geben, empfehlen”; frasi secondarie temporali introdotte da “bis, bevor”; verbi di posizione; l’imperativo (tutte le forme); frase interrogativa indiretta introdotta da “ob”; forma condizionale con “würde”+infinito; alcuni verbi con preposizione fissa: passen zu, bestehen aus, gehören zu; riconoscimento della costruzione attributiva.

**Vittorio Veneto, 9 maggio 2016**

### I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

F.to

Dal Mas Alex

Zornio Nicolò

### II DOCENTE

Prof.ssa Mariateresa Motti

Visto: Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Letizia Cavallini

## RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2015 /2016

Prof.ssa ALESSANDRA MORO

Materia DIRITTO E TECNICHE AMM.VE I

Classe V Sez. A

**5) PROFILO FINALE DELLA CLASSE:** La classe è composta da 23 alunni: 6 femmine e 17 maschi. Il titolare della cattedra si è assentato a partire dal 13 febbraio, data dalla quale si sono alternati vari supplenti, tra cui due insegnanti di potenziamento che hanno proseguito e ripassato il programma, fino al giorno del mio arrivo: il 14 marzo. Nonostante sia proprio mancata la continuità per quanto riguarda gli insegnanti che hanno preso in carico la classe, la maggior parte degli studenti manifesta interesse nel seguire le lezioni, soprattutto nei momenti di svolgimento degli esercizi in classe e cerca di colmare le proprie carenze (evidenti nell'uso di termini tecnici e giuridici non adeguati), chiedendo chiarimenti; una parte minoritaria della classe risulta facile alla distrazione e affatto abituata al lavoro di studio domestico. Affiancata da una insegnante di potenziamento, ho cercato sfruttare il tempo a scuola inducendo gli studenti a studiare e a seguire le lezioni con regolarità nei modi seguenti: ho insistito che prendessero appunti anche durante le interrogazioni e ho ribadito la necessità di essere ordinati e metodici nel lavoro a scuola e a casa; ho posto domande di ripasso all'inizio delle lezioni; ho proposto test a crocette e altri esercizi, correggendo il loro operato; ho preteso l'uso di termini tecnici e giuridici adeguati nell'esposizione degli argomenti. L'insegnante di potenziamento ha seguito di volta in volta i ragazzi che non assimilavano certe nozioni e successivamente è stata di supporto nella redazione del project work, insieme ad un'altra insegnante di potenziamento. Ciò ha permesso alla classe di raggiungere un profitto mediamente discreto. Per quanto riguarda il comportamento, le lezioni si sono svolte in un ambiente sereno.

### 2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

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

### 3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

- X interrogazioni orali (n° medio) N° 4
- X test N° 1
- X prove scritte N° 5
- 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      O            sufficiente      X            elevato

## PROGRAMMA SVOLTO

### RIPASSO PROGRAMMA DI QUARTA

ORE 43

### MODULO A - IL TURISMO: UNA PROSPETTIVA EUROPEA

ORE 2

#### U.D. 1: SIAMO CITTADINI EUROPEI

- Breve storia dell'UE; le principali istituzioni dell'UE (Parlamento e BCE); le fonti del diritto comunitario.

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

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

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

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

### MODULO B – LA LEGISLAZIONE TURISTICA

ORE 58

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

- Le norme applicabili; lo statuto dell'imprenditore commerciale; il sistema di gestione della sicurezza; il testo unico sulla sicurezza sul lavoro; la normativa antincendio; l'igiene e la sicurezza alimentare: la strategia "dai campi alla tavola", i controlli integrati nella filiera, la responsabilità degli operatori, la rintracciabilità dei prodotti, la tracciabilità, il sistema HACCP.

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

- Definizione di attività ristorativa; i contratti ristorativi; le norme da applicare al contratto ristorativo: l'appalto di servizi, il contratto d'opera, la vendita, la somministrazione; il codice del consumo: la tutela del cliente-consumatore; la responsabilità del ristoratore; il contratto di catering; il contratto di banqueting.

#### U.D. 3: LE NORME VOLONTARIE

- Il sistema di qualità e le relative certificazioni: le norme ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000, OHSAS 18001, UNI 10670; i marchi e la loro tutela.

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

**OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI COMPETENZE:** gli alunni acquisiscono la padronanza della terminologia giuridica e comprendono le norme che regolano la vasta gamma di servizi ristorativi; sanno riconoscere le norme da applicare nelle varie situazioni operative e di responsabilità; sanno affrontare e

risolvere le problematiche inerenti la produzione del servizio, anche in collaborazione con le altre figure professionali; riconoscono le norme da applicare nelle situazioni di rischio per la salute e la sicurezza sul luogo di lavoro.

## **MODULO C – LA PROGRAMMAZIONE E IL BUDGET**

### **ORE 12**

#### U.D.1: LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE

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

#### U.D. 2: IL BUDGET NELLE IMPRESE RISTORATIVE

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

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

**OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI COMPETENZE:** gli alunni sanno redigere un piano di fattibilità relativo alla progettazione di una piccola impresa ristorativa che punta sulla valorizzazione dei prodotti tipici del territorio; sanno rielaborare dati di report al fine di individuare azioni correttive nel controllo di gestione.

## **MODULO D – LE POLITICHE DI VENDITA NELLA RISTORAZIONE**

### **ORE 23**

#### U.D.1: IL MARKETING

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

#### U.D.2: IL MARKETING STRATEGICO ED OPERATIVO

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

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

**OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI COMPETENZE:** gli alunni sanno organizzare la produzione e la vendita valorizzando le risorse del territorio e i prodotti tipici; sanno individuare le strategie più idonee al

raggiungimento degli obiettivi di mercato aziendali; sanno elaborare progetti di marketing integrato in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore.

**Vittorio Veneto, 09.05.2016**

**I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI**

**F.to**

**Dal Mas Alex**

**Zornio Nicolò**

**LA DOCENTE**

**Prof.ssa ALESSANDRA MORO**

**Visto: Il Dirigente Scolastico**

**Dott.ssa Letizia Cavallini**

# RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2015 /2016

Prof. BIVONA SAVERIO

Materia: **Enogastronomia**

Classe: 5

Sez. \_Ae

## PROFILO FINALE DELLA CLASSE

Classe composta da 23 alunni, provenienti dalla classe 4ae particolarmente motivata e interessata per le attività pratiche di laboratorio, dove si evidenziano risultati più che discreti per quasi tutti gli alunni con delle eccellenze. Sia nel primo trimestre che nell'ultimo pentamestre, la classe si dimostra demotivata e poco partecipativa nella parte teorica, l'impegno e lo studio domestico sono notevolmente diminuiti con conseguente abbassamento del profitto medio.

Da un'analisi del profitto finale emerge una situazione mediamente sufficiente e, laddove le capacità risultano più limitate, l'impegno (in particolare in laboratorio) ha colmato gli esiti non sempre positivi.

Le maggiori difficoltà si riscontrano nell'uso della terminologia specifica e nell'organizzazione dei concetti attraverso collegamenti e approfondimenti.

I livelli di competenza raggiunti si attestano mediamente sulla sufficienza per quanto riguarda le conoscenze; discrete le abilità acquisite soprattutto nell'ambito laboratoriale.

Il comportamento tenuto nel corso dell'anno, non è sempre stato all'altezza delle aspettative, anche se ha permesso di instaurare un clima collaborativo e abbastanza proficuo.

La classe ha partecipato alle visite tecniche, ai progetti ed eventi organizzati dall'Istituto, sempre con spirito collaborativo e motivazionale.

## 2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

X lezione frontale

X attività in piccoli gruppi/cooperative learning

X attività di laboratorio

O recupero individualizzato (con esercizi-guida)

X ripasso in classe

X consigli per il recupero individuale (a casa)

O altro

## 3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

O interrogazioni orali (n°medio) N° 2

O test N°

O prove scritte N° 3

O prove pratiche N° 4

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

## 4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

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



## **PROGRAMMA SVOLTO**

### MERCATO ENOGASTRONOMICO ED EVOLUZIONE DELLE ABITUDINI ALIMENTARI

Evoluzione delle abitudini alimentari dal dopoguerra ai giorni nostri; tendenze attuali e scelte gastronomiche;  
Cibo e religioni (cenni)  
Catering industriale e ristorazione commerciale: analisi delle strutture presenti sul mercato italiano;  
Organizzazione di eventi; il banqueting e le zone operative;  
Le cucine nel mondo: realizzazione di menu etnici e studio delle principali caratteristiche delle cucine extraeuropee;  
La fisiologia del gusto;  
Visita EXPO di Milano per contestualizzare e rielaborare le abitudini alimentari nei vari paesi Europei e extraeuropei

### I PRODOTTI ALIMENTARI

La classificazione degli alimenti in base alla lavorazione: le gamme e loro utilizzo in base alle diverse realtà ristorative;  
I nuovi prodotti: bio, Ogm, dietetici.  
I marchi di tutela e i PAT  
La certificazione volontaria ISO 9000: vantaggi per l'azienda.

### ACQUISTO E GESTIONE DELLE MERCI

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

### L'AREA DI PRODUZIONE

Progettazione dell'impianto, caratteristiche tecniche degli impianti, suddivisione in settori; diverse tipologie di impianti;  
Evoluzione delle attrezzature e loro utilizzo: sottovuoto, paco-jet, roner, soft cocker.  
Il centro di preparazione pasti: organizzazione dell'insieme e distribuzione differita con legume caldo/freddo.  
Il cook and chill in cucina: rispetto di tempi e temperature nell'applicazione del sistema.  
Il sottovuoto in cucina: confezionamento, conservazione, cottura e organizzazione del lavoro. Vantaggi del sistema.  
Visita tecnica alla Birreria Pedavena produzione e commercializzazione in un contesto attivo.

### ORGANIZZAZIONE PRODUTTIVA

Organizzazione della produzione "per regole": analisi dei punti caratterizzanti e compilazione e utilizzo della scheda tecnica di produzione.  
Sottogruppi e tecnica di assemblaggio.  
Produzione per presenze costanti e non costanti.  
I menu programmati.  
Organizzazione delle risorse umane.  
(Per facilitare la comprensione nel contesto lavorativo Programmata visita tecnica alla ristorazione collettiva RISTEMA di San Giacomo di Veglia come da progetto)

### IL MENU

Costruzione e realizzazione di menu per particolari condizioni patologiche; compilazione del prelievo merci di cucina.  
Food cost e determinazione del prezzo di vendita del piatto.  
Menu management: menu planing, regole tecniche, menu engineering  
Nelle varie pratiche si prendeva ad esame le applicazioni correnti.

Realizzazione di menu in laboratorio: la pasticceria, il cioccolato, i dessert al piatto. Colazioni e brunch, la cucina leggera, le cucine nel mondo, il pesce e i crostacei, fiori, erbe e spezie, le carni e le tecniche innovative, emulsioni e centrifughe, i formaggi. Elaborazione prelievo, piatti/tecniche acquisite durante lo stage.  
La degustazione completa di un menu era parte integrante della fisiologia del gusto e dell'abbinamento cibo/vino/birra.

### SICUREZZA IGIENICA E SICUREZZA SUL LUOGO DI LAVORO

Il sistema Haccp e disposizioni legislative: regolamenti europei di riferimento; il Pacchetto Igiene;  
Realizzazione di un piano di autocontrollo (cenni); i flussi di produzione e individuazione dei Ccp.

Programma di sanificazione nell'ambiente di lavoro.

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

Nei vari contesti di riferimento per le manifestazioni svolte, si teneva sempre in considerazione le norme da applicare per migliorare le loro competenze attive.

**Vittorio Veneto, 8 maggio 2015**

**II DOCENTE**

**Prof. Saverio Bivona**

**I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI**

**F.to**

**Dal Mas Alex**

**Zornio Nicolò**

**Visto: Il Dirigente Scolastico**

**Dott.ssa Letizia Cavallini**

 <p>ALBERGHIERO BELTRAME</p>	<p style="text-align: center;"><b>Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame"</b>          Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera          Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)          ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060    ☎ 0438/946336          ✉ <a href="mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it">beltrame@alberghierobeltrame.gov.it</a>; <a href="http://www.alberghierobeltrame.gov.it">http://www.alberghierobeltrame.gov.it</a>          C.F. 93005790261</p>	<p style="text-align: center;">MRF 05</p> <p style="text-align: right;">Pagina 43 di 84</p>
---	---	---

## RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

**A.S. 2015/16**

**Prof. BORTOLAS GIULIANA**

**Materia: Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e vendita**

**Classe5<sup>A</sup>**

**Sez. Ae**

### **PROFILO FINALE DELLA CLASSE**

Classe composta da 23 alunni. E' una classe generalmente positiva. Dal punto di vista del comportamento non si rilevano particolari problemi, ad eccezione di un piccolo gruppo che tende a non rispettare le regole (assenze, uscite anticipate). Una buona parte degli studenti è attenta e partecipa alle attività proposte.

Gli alunni sono stati impegnati nelle attività inerenti al lavoro individuale di project work e alla conclusione dell'uda - stage. In questi due casi è emersa una certa difficoltà e poca autonomia da parte degli stessi, nel realizzare quanto richiesto. Alle interrogazioni orali o di presentazione lavori in power point il linguaggio per alcuni studenti è molto semplice, privo della terminologia propria della materia. Il metodo di studio talvolta è spesso basato sulla conoscenza superficiale degli argomenti piuttosto che sull'approfondimento e rielaborazione da parte degli allievi.

Una parte della classe dimostra una buona capacità di concentrazione e partecipa attivamente alle lezioni con interventi e domande pertinenti, raggiungendo una valutazione molto positiva. Più che sufficiente il livello di preparazione teorica nella maggioranza dei casi. Buono l'interesse durante la visita tecnica e le degustazioni organolettiche di alcuni prodotti.

### **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° 10 ore
  - test N°
  - prove scritte N° 8 ore
  - prove pratiche N°
- I criteri di valutazione sono stabiliti dal dipartimento ed indicati nel POF

### **4) RAPPORTI SCUOLA -FAMIGLIA**

N° incontri con i genitori:       scarso                       sufficiente       buono

## PROGRAMMA SVOLTO

### Testo adottato “MASTER LAB” Casa Editrice LE MONNIER SCUOLA Utilizzato “LA SCUOLA DI RISTORAZIONE” Casa Editrice CALDERINI

Gli studenti hanno utilizzato anche schede didattiche di laboratorio e dispense del docente.

**Riepilogo ore (TOT 65)**

**36 Lezione**

**4 Attività di laboratorio degustazione**

**8 Verifiche scritte**

**10 Interrogazione**

CONTENUTI – NUCLEI TEMATICI	ORE	COMPETENZE ACQUISITE	ABILITÀ ACQUISITE
		L'allievo che ha raggiunto gli obiettivi minimi è in grado di:	L'allievo che ha raggiunto gli obiettivi minimi è in grado di:
<u>ORG.NE –PIANIFICAZIONE</u>  1-L'AZIENDA ENOGASTRONOMICA U2-II reparto sala GLI STILI DI SERVIZIO SCELTA DEL SERVIZIO in base alla pietanza e all'evento In collaborazione con il reparto cucina Disposizione dei tavoli in riferimento all'evento, al servizio, alla clientela	2	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	Comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio. Proporre indicazioni sulla distribuzione e organizzazione degli spazi del proprio reparto di lavoro.
6-L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA U1–Pianificare offerta enogastronomica	2	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.	Comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio.
<u>COMUNICAZIONE E VENDITA</u>  6-L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA U3–Comunicare l'offerta enogastronomica Tecniche di vendita- Come descrivere e presentare una ricetta-il prodotto civetta - Scelta della pubblicità -Scelta della comunicazione efficace Visione di un link di un noto ristoratore e analisi del testo-	4	Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio	Adeguare il proprio stile comunicativo a quello richiesto dall'azienda in cui si opera.  Utilizzare strategie di vendita nel proporsi al cliente, valorizzando il prodotto/servizio offerto,
<u>MARKETING E VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI</u>  2-LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI U1–Riconoscere la qualità U2–Diversi aspetti della qualità alimentare Sistemi di qualità	2	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	Proporre interpretazioni di bevande e accostamenti di ingredienti tenendo presente le nuove tendenze. Acquisire una mentalità orientata al marketing. Attivare tecniche di marketing dei prodotti enogastronomici. Realizzare il project work Creare il prodotto civetta per personalizzare il locale
<u>IGIENE PROFESSIONALE</u>  1-L'AZIENDA ENOGASTRONOMICA	2	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Utilizzare un manuale di autocontrollo igienico

U4-La sicurezza TUSL-RSPP-DVR-DPI-			
---------------------------------------	--	--	--

<p><u>IL SISTEMA AZIENDA ORGANIZZAZIONE / AUTOVALUTAZIONE</u></p> <p>9-EVENTI SPECIALI U1-IL BANQUETING U3-La preparazione di un evento speciale -il contratto - Photobook-check list- job description-briefing- Il calcolo delle bottiglie di vino e di acqua per un evento Il drinkcost calcolo costo di un cocktail o porzioni di distillati ( dispensa)-</p>	<p>8</p> <p>2</p>	<p>Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto</p>	<p>Organizzare il lavoro in funzione delle caratteristiche del servizio proposto all'utenza. Comparare le diverse opzioni per lo svolgimento di un lavoro, valutarle in rapporto al risultato prefissato e motivare l'opzione scelta. Analizzare e valutare l'efficienza e l'efficacia del processo lavorativo.</p>
<p><u>LA GESTIONDE OPERATIVA DEL BAR –</u> Il drink cost– calcolare il costo di un cocktail o porzioni di distillati (dispensa)</p> <p>1-L'AZIENDA ENOGASTRONOMICA U 1–cenni Tipologia e organizzazione delle aziende enogastronomiche del bere miscelato La costruzione di un cocktail L'associazione di settore AIBES</p>	<p>2</p>	<p>Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.</p>	<p>Pianificare degli eventi AL BAR enogastronomici. Saper calcolare il costo di un cocktail</p>
<p><u>VALORIZZAZIONE PRODOTTI NAZIONALI</u></p> <p>4-PRODUZIONE DEL VINO U 1– Produzione vitivinicola U 2-NORMATIVA settore vitivinicolo L'etichetta -CLASSIFICAZIONE U 3-Vini speciali La spumantizzazione 5-IL VINO IN U 1–Produzione vitivinicola regioni italiane 7-ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE U 1–Analisi delle caratteristiche organolettiche U 2–La somellerie, il servizio U 3–ABBINAMENTO CIBO-VINO La cantina –la conservazione del vino- PRODOTTO TIPICO BIRRA produzione e degustazione DISTILLATI CENNI sulla materia prima e sulla produzione e servizio (Argomento non presente sui libri attuali) LE TEMPERATURE DI SERVIZIOe il servizio dei diversi</p>	<p>6</p> <p>5</p>	<p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p>	<p>Degustare alcune tipologie di vino saper riconoscere i difetti e le caratteristiche visive olfattive e gustative</p> <p>Proporre l' abbinamento dei vini in base alla pietanza, sapendo dare una spiegazione essenziale</p> <p>Saper proporre e realizzare possibili abbinamenti con il prodotto civetta</p> <p>Saper individuare il prodotto tipico di una birreria- effettuare la degustazione della birra</p>

prodotti			
3-DALLA GASTRONOMIA – ALL’ENOGASTRONOMIA U 1 – Le abitudini alimentari U 2 – I fattori che influenzano le scelte gastronomiche 6-OFFERTA ENOGASTRONOMICA CREAZIONE DI MENU in base alle regole di successione dei piatti e alle regole ortografiche TIPOLOGIA DEI MENU  U 2–Programmare l’offerta enogastronomica  <u>I PRODOTTI TIPICI</u> <u>VALORIZZAZIONE</u> dei prodotti stessi	4  4  4	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.  Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici.	Costruire menù personalizzati che colgano le varie esigenze del cliente, del servizio, inserendo i prodotti tipici del territorio, rispettando la stagionalità dei prodotti. Costruire dei menu sapendo studiare il territorio, valorizzando i vini autoctoni e i piatti tipici delle regioni d’Italia

**Vittorio Veneto, 9 maggio 2016**

**I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI**

**F.to**

**Dal mas Alex**

**Zornio Nicolò**

**II DOCENTE**

**Prof.ssa BORTOLAS GIULIANA**

**Visto: Il Dirigente Scolastico**

**Dott.ssa Letizia Cavallini**

# RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2015 /2016

Prof.ssa Bravin Barbara

Materia **Scienza e cultura dell'alimentazione**

Classe: 5

Sez.: Ae

## 6) PROFILO FINALE DELLA CLASSE

La classe, costituita da 23 studenti, ha avuto, dal punto di vista disciplinare e del rispetto del regolamento scolastico, un comportamento generalmente corretto. Lamento, però, le frequenti assenze ed i ritardi sistematici di alcuni studenti.

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

Durante l'anno scolastico, l'impegno e lo studio domestico di una parte della classe non sono stati sempre adeguati alle richieste, ma scarsi, episodici e superficiali. Questo comportamento, unito a lacune di base e a difficoltà nei processi logici, ha compromesso il profitto generale. Alla fine del primo trimestre, infatti, ben 9 studenti erano insufficienti nella disciplina e solo 4 di loro sono riusciti, nei tempi prefissati, a recuperare il debito.

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

A supporto degli studenti in difficoltà nel pentamestre la programmazione è stata bloccata dall'8 al 16 gennaio, a fine gennaio – metà febbraio è stato realizzato un corso di recupero di 3 ore ed ad aprile – metà maggio è stato realizzato un corso di consolidamento di 7,5 ore.

## 2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

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

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

- X interrogazioni orali (n° medio)      N° 0-1, dopo il 15 maggio sono in programma interrogazioni di recupero
  - O test      N°
  - X prove scritte      N° 8 + 1 recupero trimestre + 1 in programma dopo 15 maggio
  - 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 adottato, A. Machado "Scienza e cultura dell'alimentazione". Gli studenti hanno utilizzato anche dispense dell'insegnante.

Contenuti - nuclei tematici	Abilità acquisite – obiettivi raggiunti
<p><b>Alimentazione equilibrata e LARN 2014</b> (testo IV anno: unità 8.1, LARN 2014 dispense dell'insegnante e materiale scaricato dal sito della SINU) (ore indicative dedicate all'argomento: 10)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Richiami: definizione di dieta e di dieta equilibrata, i macro ed i micronutrienti e le loro funzioni nutrizionali principali.</li> <li>- I dispendi energetici dell'organismo, il fabbisogno energetico totale giornaliero dell'organismo ed il suo calcolo (<u>solo</u> teoricamente con le formule proposte dalla Commission of the European Communities).</li> <li>- La valutazione dello stato nutrizionale (composizione corporea, peso teorico, tipo morfologico e IMC).</li> <li>- Il bilancio energetico dell'organismo.</li> <li>- LARN 2014 e dieta equilibrata, esercizi di ripartizione delle calorie tra i pasti della giornata e tra i macronutrienti e di ripartizione dei macronutrienti tra le diverse tipologie.</li> <li>- Le linee guida per una sana alimentazione</li> </ul>	<p>L'allievo che ha raggiunto gli obiettivi minimi è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- riferire sugli argomenti studiati cercando di utilizzare il linguaggio specifico della disciplina;</li> <li>- identificare le caratteristiche che deve avere una corretta alimentazione per una persona sana in riferimento al fabbisogno quali e quantitativo in nutrienti;</li> <li>- identificare e spiegare i dispendi energetici dell'organismo;</li> <li>- calcolare il fabbisogno energetico totale giornaliero;</li> <li>- stimare il peso teorico, calcolare e commentare l'IMC di un individuo per definirne il bilancio energetico;</li> <li>- commentare le linee guida per una sana alimentazione</li> </ul>
<p><b>LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE</b> (ore indicative dedicate all'argomento: 25) <b>La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche (unità 2.1)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Alimentazione nell'età evolutiva: del neonato e del lattante, l'alimentazione complementare, del bambino, dell'adolescente).</li> <li>- La dieta nell'età adulta</li> <li>- La dieta in gravidanza.</li> <li>- La dieta della nutrice.</li> <li>- La dieta nella Terza età</li> </ul> <p><b>Diete e stili alimentari (unità 2.2)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La dieta Mediterranea e la piramide alimentare mediterranea (quella del 2009).</li> <li>- Diete vegetariana (analisi rischi benefici con richiami alle funzioni nutrizionali dei nutrienti essenziali potenzialmente carenti).</li> </ul>	<p>L'allievo che ha raggiunto gli obiettivi minimi è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- riferire sugli argomenti studiati cercando di utilizzare il linguaggio specifico della disciplina;</li> <li>- individuare, per le condizioni fisiologiche trattate, i comportamenti dietetici che permettono di mantenere o ripristinare lo stato di salute</li> <li>- spiegare come cambiano i bisogni nutrizionali nelle diverse fasi della vita ed in particolari condizioni fisiologiche;</li> <li>- riportare e commentare le abitudini alimentari mediterranee anche utilizzando la piramide alimentare mediterranea;</li> <li>- spiegare le caratteristiche nutrizionali degli alimenti alla base della dieta mediterranea e riconosce i vantaggi per la salute di questo regime alimentare;</li> <li>- analizzare i potenziali rischi per la salute dovuti a carenze nutrizionali nei diversi tipi di diete vegetariane e proporre dei consigli per ridurli.</li> </ul>
<p><b>LA DIETA NELLE MALATTIE METABOLICHE</b> <b>Dieta nelle malattie cardiovascolari (unità 3.1)</b> (ore indicative dedicate all'argomento: 7)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Caratteristiche generali, cause, rischi legati ad errate abitudini alimentari ed indicazioni dietetiche per la prevenzione e la cura delle seguenti patologie: iperlipidemie, aterosclerosi, ipertensione</li> </ul> <p><b>Dieta nelle malattie metaboliche (unità 3.2)</b> (ore indicative dedicate all'argomento: 7)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sindrome metabolica</li> <li>- Caratteristiche generali, cause, rischi legati ad errate abitudini alimentari ed indicazioni dietetiche per la prevenzione e la cura delle seguenti patologie: diabete tipo I e II (anche indice glicemico), obesità, per sommi capi osteoporosi.</li> </ul> <p><b>Allergie ed intolleranze (unità 3.4)</b> (ore indicative dedicate all'argomento: 7)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le reazioni avverse al cibo</li> </ul>	<p>L'allievo che ha raggiunto gli obiettivi minimi è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- riferire sugli argomenti studiati cercando di utilizzare il linguaggio specifico della disciplina;</li> <li>- mettere in relazione gli eccessi e gli squilibri alimentari con l'obesità ed alcune patologie cardiovascolari, riconoscere i rischi per la salute legati alle patologie riportate sopra;</li> <li>- spiegare il ruolo dell'alimentazione nella prevenzione e nello sviluppo delle malattie tumorali;</li> <li>- utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona;</li> <li>- individuare gli alimenti che si possono/non si possono consumare o si devono limitare/evitare in alcune intolleranze alimentari e nella celiachia;</li> <li>- individuare nell'etichetta le informazioni utili per ricostruire la presenza di allergeni;</li> <li>- riferire i rischi per la salute legati alle allergie;</li> </ul>



Contenuti - nuclei tematici	Abilità acquisite – obiettivi raggiunti
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le reazioni tossiche</li> <li>- Caratteristiche generali, cause, rischi per la salute, indicazioni dietetiche delle seguenti patologie: allergie, intolleranze alimentari (intolleranza al lattosio, fenilchetonuria, reazione alle amine biogene), celiachia.</li> <li>- Allergeni ed etichette alimentari.</li> </ul> <p><b>Alimentazione e tumori e disturbi alimentari (unità 3.5)</b> (ore indicative dedicate all'argomento: 3) I tumori (classificazione, cause e prevenzione) Per sommi capi: disturbi del comportamento alimentare (anoressia e bulimia)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- riferire gli obblighi di legge in materia di allergeni e diritto del cliente ad essere informato.</li> </ul>
<p><b>Richiami "Sicurezza specifica sul luogo di lavoro"</b> dispense fornite dall'insegnante (ore: 2)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Richiami: pericolo e rischio, i DPI</li> <li>- Il rischio biologico:</li> <li>- agenti biologici potenzialmente patogeni: tipologie, effetti generali sull'organismo (infezione, intossicazione, allergie), classificazione in base alla pericolosità (le 4 classi);</li> <li>- significato di infettività, patogenicità, trasmissibilità, neutralizzabilità</li> <li>- vie di trasmissione e di penetrazione</li> </ul>	<p>L'allievo che ha raggiunto gli obiettivi minimi di tale modulo è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- riferire sugli argomenti studiati cercando di utilizzare il linguaggio specifico della disciplina;</li> <li>- distinguere il pericolo dal rischio;</li> <li>- individuare i rischi nell'ambiente lavorativo ed adottare opportune misure di prevenzione e di protezione.</li> </ul>
<p><b>IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE</b></p> <p><b>Contaminazioni chimico-fisiche degli alimenti (unità 4.1)</b> (ore indicative dedicate all'argomento: 5)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pericolo e rischio alimentare.</li> <li>- Contaminazioni fisiche: particellari e radionuclidi</li> <li>- Contaminazioni chimiche: avvelenamento acuto e cronico, DL<sub>50</sub>, DGA, bioaccumulo; fertilizzanti, pesticidi, zoofarmaci (anabolizzanti, antibiotici), micotossine, metalli pesanti (mercurio, piombo); IPA; PCB; contenitori per alimenti (esempi di sostanze tossiche cedute dai materiali di confezionamento o messi a contatto con gli alimenti, concetto di lista positiva e prove di cessione).</li> </ul> <p><b>Contaminazioni biologiche degli alimenti (unità 4.2)</b> (ore indicative dedicate all'argomento: 11)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Generalità sulle tipologie e modalità di contaminazioni biologiche.</li> <li>- Caratteristiche fondamentali (struttura, riproduzione, classificazione) degli agenti biologici responsabili delle contaminazioni biologiche alimentari: virus, batteri, muffe, lieviti, parassiti intestinali (solo metazoi).</li> <li>- I fattori di crescita dei microrganismi.</li> <li>- Malattie da contaminazioni microbiche: infezioni, tossinfezioni e infestazioni, virulenza, DIM, portatore sano, tempi di incubazione)</li> <li>- Esempi di infezioni, tossinfezioni e infestazioni trasmissibili mediante gli alimenti: epatiti virali A ed E, infezione da norovirus e rotavirus, intossicazione botulinica, salmonellosi, intossicazione da aflatossine, infestazione da Anisakis Simplex.</li> <li>- Cenni, per richiamare le SOP e le GMP, nonché i piani di autocontrollo tipo HACCP, il legume caldo ed il legume freddo a: tossinfezione da C. perfringens; listeriosi, infezione da E. Coli, intossicazione da S. Aureus.</li> </ul>	<p>L'allievo che ha raggiunto gli obiettivi minimi di tale modulo è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- riferire sugli argomenti studiati cercando di utilizzare il linguaggio specifico della disciplina;</li> <li>- distinguere il pericolo dal rischio;</li> <li>- riferire la differenza tra avvelenamento cronico ed acuto e come possono essere stimati</li> <li>- riconoscere le diverse origini del rischio chimico legato al consumo di alimenti ed il corrispondente rischio per la salute umana, proporre misure di prevenzione.</li> <li>- riconoscere il ruolo che ha l'alimento nella trasmissione delle tossinfezioni ed infestazioni alimentari;</li> <li>- associare gli agenti patogeni studiati alle relative malattie;</li> <li>- spiegare la relazione esistente tra la trasmissibilità/diffusione delle tossinfezioni alimentari e: bassi livelli di qualità igienica delle materie prime e degli ambienti di lavoro, comportamenti non corretti degli operatori di cucina durante la manipolazione, trasformazione e conservazione degli alimenti;</li> <li>- mettere in atto comportamenti corretti relativamente all'igiene personale e delle attrezzature, alla manipolazione e conservazione degli alimenti al fine di ridurre i rischi di contaminazione o ri-contaminazione degli alimenti.</li> <li>- individuare gli attributi della qualità totale di un alimento;</li> <li>- applicare i sistemi di autocontrollo basati sui principi dell'HACCP, in riferimento all'identificazione dei pericoli chimico-biologici-fisici e dei punti critici di controllo ed alla definizione dei limiti critici.</li> </ul>

Contenuti - nuclei tematici	Abilità acquisite – obiettivi raggiunti
<p><b>Sistema HACCP e le certificazioni di qualità (unità 4.4)</b>  (ore indicative dedicate all'argomento: 6)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il pacchetto igiene (Reg. CE 853-854-855/2004)</li> <li>- Tracciabilità e rintracciabilità di filiera (Reg. CE 178/2002)</li> <li>- I piani di autocontrollo</li> <li>- Il sistema HACCP: le fasi preliminari ed i 7 principi del piano HACCP</li> <li>- Qualità alimentare (concetti generali)</li> <li>- Richiami alle certificazioni di qualità che sono state studiate in enogastronomia e sala vendita (marchi di qualità DOP, IGP, STG, PAT, prodotti biologici).</li> </ul>	
<p><b>Nuovi prodotti alimentari (unità 1.2)</b>  (ore indicative dedicate all'argomento: 3)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Alimenti alleggeriti o light.</li> <li>- Alimenti arricchiti</li> <li>- Alimenti funzionali (addizionate di prebiotici e probiotici, AGE, fitocomposti e/o fitosteroli)</li> <li>- Alimenti biologici</li> </ul> <p><b>Additivi alimentari (Unità 4.3)</b>  (ore indicative dedicate all'argomento: 2)</p> <p>Additivi alimentari, limitatamente a: definizione, lista positiva, aspetti tossicologici (Dose Giornaliera Accettabile "DGA" e Dose Massima Consentita), etichettatura, classificazione con alcuni esempi.</p>	<p>L'allievo che ha raggiunto gli obiettivi minimi di tale modulo è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- riferire sugli argomenti studiati cercando di utilizzare il linguaggio specifico della disciplina;</li> <li>- distinguere e riconoscere il ruolo nutrizionale degli alimenti alleggeriti, arricchiti, funzionali;</li> <li>- riferire sulle caratteristiche dei prodotti biologici.</li> </ul>

le ore sono indicative in quanto: comprendono anche le verifiche scritte, la visione e revisione delle stesse, le attività di ripasso e di controllo degli esercizi e domande per casa; non sono state riportate le ore del recupero curricolare.

**Vittorio Veneto, 9 maggio 2016**

**I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI**

**F.to**

**Dal Mas Alex**

**Zornio Nicolò**

**II DOCENTE**

**Prof.ssa Bravin Barbara**

**Visto: Il Dirigente Scolastico**

**Dott.ssa Letizia Cavallini**

# RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2015/2016

Prof. PICCIN RICCARDO | Materia SCIENZE MOTORIE I

Classe 5 Sez. A

## 7) PROFILO FINALE DELLA CLASSE :

La classe 5^A è composta da 23 studenti, e fatte alcune eccezioni, la frequenza è sempre stata regolare, come regolare è stato il comportamento tenuto in classe. Il livello medio degli apprendimenti raggiunto è buono: quasi tutta la classe ha evidenziato capacità, impegno e motivazione apprezzabili e in qualche caso notevoli

## 2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

x lezione frontale  
x attività in piccoli gruppi

## 3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

test N°4  
 prove pratiche N°4

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

## 4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

N° incontri con i genitori: x scarso

## PROGRAMMA SVOLTO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### MODULI DISCIPLINARI E TEMPI

-modulo n° 1

Giochi sportivi tecnica, regolamento, arbitraggio di almeno due giochi sportivi e popolari : pallavolo – pallacanestro – calcetto – pallamano (26h)

-modulo n° 2

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

-modulo n° 3

Corpo libero, grandi e piccoli attrezzi ginnastica a corpo libero, con e senza attrezzi, con e senza carico conoscendo le principali norme di sicurezza da adottare durante le esercitazioni. Esercizi propedeutici e di riporto con piccoli attrezzi. Esercizi di agilità , destrezza e resistenza con funicelle, palle, palloni. Percorsi attrezzati tipo Circuit-Training con uso di panche,spalliere,scale,ecc..per la coordinazione e la destrezza. (6h)

-modulo n° 4

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

-modulo n°5

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

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

## **FORME DI VERIFICA**

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

-osservazione sistematica delle attività svolte

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

**Vittorio Veneto 05-05-2016**

### **I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI**

**F.to**

**Dal Mas Alez**


**Zornio Nicolò**

### **II DOCENTE**

**Prof. PICCIN RICCARDO**

**Visto: Il Dirigente Scolastico**

**Dott.ssa Letizia Cavallini**

	<p align="center"><b>Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame"</b>          Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera          Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)          ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060    📠 0438/946336          ✉ <a href="mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it">beltrame@alberghierobeltrame.gov.it</a>; <a href="http://www.alberghierobeltrame.gov.it">http://www.alberghierobeltrame.gov.it</a>          C.F. 93005790261</p>	<p align="center">MRF 05          Pagina 54 di 84</p>
---	--	---

## RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

**A.S. 2015 /2016**

**Prof. Carla Da Ros**

**Materia Religione**

**Classe 5 Sez. A**

– **PROFILO FINALE DELLA CLASSE:** Il gruppo classe composto da 13 alunni ( 4 femmine e 9 maschi )  
 nell'ora di Religione ha mantenuto un comportamento educato e una partecipazione attiva alle lezioni e al dialogo educativo. Costante l'interesse per la materia. Gli obiettivi generali raggiunti sono riportati nel programma svolto. Il profitto raggiunto è ottimo. Nessun problema disciplinare.

### **2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE**

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

### **3) VERIFICHE E VALUTAZIONI**

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

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

### **4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA**

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

## **PROGRAMMA SVOLTO**

### **Percorso antropologico – spirituale**

Modulo 1 - Le domande dei giovani

Modulo 2 - La risposta religiosa

Ore:10

### **Percorso biblico**

Modulo 3 - Vivere secondo l'insegnamento di Gesù

Ore:3

### **Percorso storico – religioso**

Modulo 4 - dialogo interreligioso

Ore: 6

### **Percorso etico – esistenziale**

Modulo 1 - Problematiche etiche

Modulo 3 - Una società fondata su valori cristiani

Ore:10

### **Obiettivi raggiunti:**

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

Stabilisce collegamenti interdisciplinari;

Partecipa al dialogo educativo in modo attivo e propositivo;

Analizza, sintetizza e rielabora personalmente le tematiche affrontate

**Vittorio Veneto, 8 maggio 2016**

**II DOCENTE**

**Prof.ssa Carla Da Ros**

**I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI**

**F.to**

**Adil Nora**

**Canonico Veronica Alberta**

**Visto: Il Dirigente Scolastico**

**Dott.ssa Ietizia Cavallini**

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo una delle quattro tipologie qui proposte.

**TIPOLOGIA A - ANALISI DEL TESTO**

Giuseppe Ungaretti

**Sono una creatura**

1 Come questa pietra  
del S. Michele  
così fredda  
così dura

5 così prosciugata<sup>1</sup>  
così refrattaria<sup>2</sup>  
così totalmente disaminata<sup>3</sup>  
come questa pietra  
è il mio pianto

10 che non si vede

La morte  
si sconta  
vivendo

*Valloncello di Cima Quattro il 5 agosto 1916*

(G. Ungaretti, *L'allegria*, in *Vita d'un uomo*, Milano, Mondadori, 1969)

<sup>1</sup> **prosciugata**: arida, asciutta

<sup>2</sup> **refrattaria**: che respinge ogni forma di vita

<sup>3</sup> **disaminata**: senza vita



## 1. COMPRESIONE GENERALE

1.1 Svolgi in sintesi il contenuto della lirica.

## 2. ANALISI

2.1 Che significato assume il titolo?

2.2 Che cos'è "questa «pietra / del S. Michele» ?

2.3 Alcuni aggettivi riferiti alla «pietra» risultano superflui dal punto di vista logico. Quali sono? Come spieghi questa scelta del poeta?

2.4 Perché il pianto del poeta «non si vede»?

2.5 La prima strofa è costituita da una lunga similitudine: quali sono i due termini di paragone? Che cosa hanno in comune?

2.6 Individua e trascrivi l'anafora che scandisce la similitudine, spiegandone l'effetto espressivo.

2.7 All'interno dell'anafora si costruisce anche un climax: quali aggettivi utilizza e che cosa vuole evidenziare il poeta?

2.8 Individua se vi sono rime, assonanze, consonanze che danno particolarità sul piano fonico.

2.9 La lirica può essere distinta in due momenti, corrispondenti alle due strofe. Che cosa nella prima strofa? E nella seconda?

2.10 Dal punto di vista metrico, l'ultima strofa presenta una particolarità "effetto spezzatura" (unendo i tre versi infatti se ne ottiene uno della metrica tradizionale cioè un novenario): quale effetto espressivo provoca? Quali sono i due termini antitetici? Inoltre spiega il significato dell'ultima strofa.

## 3. APPROFONDIMENTO

L'itinerario poetico di Ungaretti è segnato dall'esperienza del dolore e della solitudine, ma anche rischiarato dalla fiducia nella solidarietà tra gli uomini.

Proponi un'interpretazione complessiva della lirica confrontandola con altre poesie a te note che si legano all'esperienza della vita in trincea.

Inoltre esprimi la tua posizione se ancor oggi possiamo parlare di solidarietà tra gli uomini.

## 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», interpretando e confrontando 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.

1. **AMBITO**
2. **ARTISTICO – LETTERARIO**

**ARGOMENTO: La rappresentazione dell'“incontro” tra luci ed ombre.**

DOC.1 “Nel mondo esiste sempre qualcuno che attende qualcun altro, che ci si trovi in un deserto o in una grande città. E quando questi due esseri si incontrano, e i loro sguardi si incrociano, tutto il passato e tutto il futuro non hanno più alcuna importanza. Esistono solo quel momento e quella straordinaria certezza che tutte le cose sotto il sole sono state scritte dalla stessa Mano: la Mano che risveglia l'Amore e che ha creato un'anima gemella per chiunque lavori, si riposi e cerchi i propri tesori sotto il sole. Perché, se tutto ciò non esistesse, non avrebbero più alcun senso i sogni dell'umanità.”

Paulo Coelho ,L'Alchimista,Bompiani,1988.

DOC.2 GIROVAGO

In nessuna  
parte  
di terra  
mi posso  
accasare

A ogni  
nuovo  
clima  
che incontro  
mi trovo  
languente  
che  
una volta  
già gli ero stato  
assuefatto

E me ne stacco sempre  
straniero  
Nascendo  
tornato da epoche troppo  
vissute

Godere un solo  
minuto di vita  
iniziale

Cerco un paese  
innocente

( G. Ungaretti, 1888-1970)

DOC.3 “Angiolina, una bionda dagli occhi azzurri grandi, alta e forte, ma snella e flessuosa, il volto illuminato dalla vita, un color giallo di ambra soffuso di rosa da una bella salute, camminava accanto a lui, la testa china da un lato come piegata dal peso del tanto oro che la fasciava, guardando il suolo ch’ ella ad ogni passo toccava con l’ elegante ombrellino come se avesse voluto farne scaturire un commento alle parole che udiva. (...) Camminavano lungo la riva del mare, quando videro avanzarsi verso di loro Angiolina tutta illuminata dal sole meridiano, che giocava nei riccioli biondi e sulla faccia un po’ contratta dallo sforzo di tenere aperti gli occhi in tanta luce. Così il Balli si trovava a faccia a faccia con il suo capolavoro che egli, dimenticando il contorno, vide in tutti i dettagli. Ella s’ avanzava con quel suo passo fermo che non toglieva niente della sua grazia alla figura eretta.”

I.Svevo, Senilità ,Cap.IV.

#### DOC.4 SPESSO IL MALE DI VIVERE HO INCONTRATO

Spesso il male di vivere ho incontrato:

era il rivo strozzato che gorgoglia,

era l'incartocciarsi della foglia

riarsa, era il cavallo stramazzone.

Bene non seppi, fuori del prodigio

che schiude la divina Indifferenza:

era la statua nella sonnolenza

del meriggio, e la nuvola, e il falco alto levato.

E.Montale, da Ossi di seppia.

DOC.5 Discoteche, pub, centri sportivi sono i soli luoghi di aggregazione? I ragazzi del terzo millennio hanno a disposizione nuovi ambienti in cui incontrarsi per fare amicizia, scambiarsi opinioni, idee, aspettative e intenti; sono gli ambienti digitali messi a disposizione della tecnologia informatica. Funzionano? Sembrerebbe di sì. Oltre ai luoghi tradizionali d’incontro e di conoscenza per i giovani e non, Internet è diventata una grande “piazza” dove incontrarsi, frequentarsi, fare amicizia, far sbocciare l’amore o scambiarsi opinioni, consigli o, dove serenamente confrontarsi con altri senza riserve, disagi o paure. Territorio ideale per i timidi, gli introversi, palestra d’allenamento per gli estroversi sempre a caccia di nuove avventure. Sia nelle conoscenze dirette visive sia in quelle telematiche, il fine ultimo di “cuccare” , quindi di evitare la solitudine ,resta immutato.

R.Gentile e G.PrestiRicerca del Gruppo E-Psychology del Dipartimento di Psicologia dell’Università di Parma,2010

#### DOC.6 CITTA’ VECCHIA

[...] Qui tra la gente che viene che va

dall’osteria alla casa o al lupanare,

dove son merci ed uomini il detrito

di un gran porto di mare,

io ritrovo, passando, l'infinito

nell'umiltà.[...] U.Saba, Il Canzoniere.

DOC.7

Foto di Steve McCurry, Senza confini, Galleria Bertoia, Pordenone, 2016.

A: New York, 2001.

B: Peshawar, 2001.



T. Gaddi, L'Incontro di Anna Mostra : "I colori del sacro a tavola":

e Gioachino alla porta Aurea. Museo diocesano, Padova 2016



### ARGOMENTO: L'evoluzione della famiglia

Art. 29. La Repubblica riconosce i diritti della famiglia come società naturale fondata sul matrimonio. Il matrimonio è ordinato sull'eguaglianza morale e giuridica dei coniugi, con i limiti stabiliti dalla legge a garanzia dell'unità familiare.

Art. 30. È dovere e diritto dei genitori mantenere, istruire ed educare i figli, anche se nati fuori del matrimonio. Nei casi di incapacità dei genitori, la legge provvede a che siano assolti i loro compiti. La legge assicura ai figli nati fuori del matrimonio ogni tutela giuridica e sociale, compatibile con i diritti dei membri della famiglia legittima. La legge detta le norme e i limiti per la ricerca della paternità.

Art. 31. La Repubblica agevola con misure economiche e altre provvidenze la formazione della famiglia e l'adempimento dei compiti relativi, con particolare riguardo alle famiglie numerose. Protegge la maternità, l'infanzia e la gioventù, favorendo gli istituti necessari a tale scopo.

Costituzione Italiana, Parte I: Diritti e doveri dei cittadini; Titolo II: Rapporti Etico-Sociali

Il 19 maggio 1975 venne introdotta la riforma del **diritto di famiglia** (legge n. 151). Basata sul principio di uguaglianza morale e giuridica dei coniugi (art. 29 della Costituzione), estendeva alla moglie i diritti che erano stati strettamente riconosciuti solo al marito. Fino ad allora le norme che regolavano le relazioni tra i coniugi si basavano sul **Codice Civile del 1942** che concepiva la **famiglia fondata sulla subordinazione della moglie al marito**, nei rapporti personali, patrimoniali, nelle relazioni di coppia e nei riguardi dei figli. Il Codice, inoltre, discriminava i figli nati fuori dal matrimonio (figlio naturale) ai quali erano riconosciuti meno diritti che ai figli legittimi. Le innovazioni previste prendevano atto di quanto stava accadendo nella società e ne accelerarono la trasformazione. Parificando i ruoli tra uomo e donna nella famiglia, accompagnarono la trasformazione del ruolo delle donne nella società. In 40 anni non c'è più un solo modello di famiglia. Le relazioni tra uomini e donne hanno più opzioni e diversi sono i risvolti giuridici. I figli sono stati riconosciuti come soggetti di diritto e non come subordinati alla volontà del padre/capofamiglia.

«Una riforma che compie quarant'anni : il diritto di famiglia ieri, oggi e domani», Il corriere della sera, 20 maggio 2015

Art.1. Due persone maggiorenni, anche dello stesso sesso, di seguito denominate «parti dell'unione civile», possono contrarre tra loro un'unione civile per organizzare la loro vita in comune.

La registrazione dell'unione civile è effettuata, su istanza delle parti della stessa unione, e in presenza di due testimoni maggiorenni, dai soggetti di cui all'articolo 3.

Art. 2. Le unioni civili sono riconosciute quali titolari di autonomi diritti.

Lo stato di parte dell'unione civile non può essere motivo o fonte di discriminazione in qualunque settore della vita pubblica e privata.

DDL 14, testo approvato dal Senato della Repubblica il 25 febbraio 2016

Il modello familiare prevalente nell'Italia fino al secondo dopoguerra è stato quello della famiglia patriarcale o allargata, dove l'uomo più anziano svolgeva un ruolo di assoluta preminenza: a lui spettava il governo complessivo della famiglia e un'autorità assoluta nei confronti dei suoi membri. Il patriarcato era legato ad una concezione rigida dei legami familiari, con l'assoggettamento dei figli e della moglie al volere del marito e una discriminazione tra uomo e donna a svantaggio di quest'ultima. La famiglia patriarcale era composta da nonni, figli dei nonni, ossia i maschi che si erano sposati e avevano a loro volta dei figli. Non rimanevano in famiglia le figlie sposate perché dopo il matrimonio andavano a vivere con la famiglia del marito. La famiglia, se era grande, alla morte dei nonni poteva dividersi in più nuclei. Alle figlie non spettava l'eredità, ma era garantita la dote. Il modello di famiglia patriarcale è strettamente legato al mondo contadino e all'economia agricola che dettava i valori della comunità: spirito religioso, attaccamento al lavoro e legame con la comunità locale. Si tratta di una realtà che rimase attuale fino alle trasformazioni dovute allo sviluppo industriale. [...] Esistevano comunque modelli di famiglia che si differenziavano da quello della famiglia contadina in base al ceto sociale di appartenenza. In particolare, nella famiglia borghese si riscontrava un numero minore di figli, una scolarità più alta e naturalmente condizioni economiche più agiate.

SCIPIONE, GUARRACINO, Fare storia 3

Normalmente, nella famiglia, oltre ad essere trasmessi i valori morali, (compito importantissimo), ciò che viene trasmesso,

innanzi tutto, è il senso di sé, la cognizione della nostra identità. È nella famiglia che noi impariamo a riconoscere ciò che siamo realmente. Questo è l'aspetto, che più di ogni altro la rende realmente diversa da qualsiasi altra istituzione educativa. È nella famiglia che noi veniamo, in qualche modo definiti, e definiti nel profondo della nostra stessa intimità. È lì che riceviamo il nostro nome, che è qualcosa di più del nome, essendo anche il segno riconoscibile delle persone amate. È lì che impariamo se siamo dotati di "valore" oppure no. Se veniamo svalutati a casa nostra difficilmente riusciremo a ritenerci degni di valore fuori di essa.

C. SARACENO, Ha ancora senso la famiglia, Il grillo (trasmissione radiofonica), 15 dicembre 1998

Le rapide trasformazioni demografiche avvenute nei paesi occidentali hanno determinato una crescente attenzione alle politiche a sostegno della famiglia. Nel 1989 è stato pubblicato il primo documento dell'Unione Europea sulle politiche familiari, in cui si parla di welfare della famiglia, ossia di politiche sociali indirizzate al suo benessere. L'etichetta 'politica familiare' comprende un ampio spettro di interventi: dalle misure legislative ai sussidi monetari, ai servizi rivolti alla famiglia (minori, disabili, anziani). In Europa manca un'organica politica familiare. I vari paesi hanno operato scelte differenti in tempi diversi. Francia, Belgio e Lussemburgo hanno affrontato nelle loro politiche sociali numerosi problemi - questione demografica, costo dei figli, parità tra i sessi - mediante trasferimenti monetari, servizi per l'infanzia e sostegno al doppio ruolo della donna, madre e lavoratrice. I paesi scandinavi hanno ritenuto centrale il problema dell'uguaglianza tra i sessi e hanno dedicato attenzione ai bisogni e ai diritti dei bambini attraverso servizi pubblici e misure sociali a favore delle madri lavoratrici. Germania e Austria hanno riconosciuto la priorità della famiglia 'legittima' e incentivato con trattamenti fiscali la figura della moglie casalinga. Nel Regno Unito e in Irlanda le politiche familiari sono state rivolte prevalentemente alle famiglie povere e a quelle a rischio. L'Europa meridionale è caratterizzata, invece, dalle 'non politiche familiari': in Italia, Grecia, Spagna e Portogallo hanno avuto scarso sviluppo i servizi pubblici per la primissima infanzia e le politiche di conciliazione famiglia-lavoro. A livello istituzionale è stata accordata la preferenza a un preciso modello culturale di famiglia: quello delle solidarietà familiari e parentali.

G. DA MOLIN, Famiglia, in Enciclopedia del Novecento, III, 2004

La rivoluzione sessuale, un non più esclusivo orientamento verso i figli, una nuova importanza attribuita al benessere ed alla felicità della coppia, la crescita dell'instabilità coniugale e infine il cambiamento del ruolo e della posizione sociale delle donne nella società sono fenomeni che, intrecciandosi alle profonde trasformazioni a livello di stratificazione sociale, di sviluppo economico e di modelli di consumo, si rafforzarono a vicenda, producendo cambiamenti profondi nel modo di fare famiglia. L'assunto di base su cui si è costituita buona parte della sociologia della famiglia che nel passaggio da società semplici e da formazioni storico sociali tradizionali a società complesse e formazioni storico-sociali moderne, la famiglia da estesa diventa nucleare modificandosi sia nella struttura che nelle funzioni, se considerato come prodotto assoluto di una istanza evolutivistica, evidenzia tutta la sua debolezza. Dal punto di vista della struttura, possiamo individuare la seguente "modulazione" nelle forme familiari:

1. famiglia unipersonale
2. famiglia di coppia,
3. famiglia nucleare (quella più diffusa, che però può essere basata sulla convivenza e non sul matrimonio, monogenitoriale, incompleta, ricostituita...)
4. famiglia complessa

Complessivamente si può rilevare che sono cambiati i modi in cui le famiglie si formano, si trasformano si dividono e che vi sono alcuni fenomeni presenti nel contesto attuale:

- forte flessione del tasso di natalità
- prolungamento della permanenza dei giovani in famiglia
- elevamento dell'età al matrimonio
- aumento delle quote di celibi e nubili
- aumento del numero di giovani adulti che vivono soli
- aumento delle convivenze
- aumento dell'instabilità coniugale con conseguenti separazioni e divorzi che determinano la formazione di famiglie monoparentali o ricostruite, di famiglie unipersonali, ma anche di famiglie dai confini permeabili e con pendolarismo dei figli. Accanto alle tipologie familiari sopra esposte non dobbiamo dimenticare di tenere in considerazione una variabile in più che, per lo meno in un contesto di immigrazione abbastanza recente può essere sottovalutata : la presenza di etnie diverse.

A. CAMPANINI, Famiglia o famiglie nel terzo millennio, 2004

Per effetto della crisi economica e delle difficoltà occupazionali quasi 4 italiani su dieci (37 per cento) hanno chiesto aiuto economico ai genitori che, anche quando non coabitano, restano un solido punto di riferimento per i figli. E' quanto emerge da una indagine Coldiretti-Ixe' in riferimento alle tabelle dell'ultimo Rapporto sulla coesione sociale, elaborate in base a dati Istat dalle quali si evidenzia che sono 6 milioni 964 mila i giovani tra i 18 e i 34 anni che vivono con almeno un genitore.

Spesso considerata superata, la struttura della famiglia italiana si sta dimostrando, nei fatti, fondamentale - sottolinea la Coldiretti - per non far sprofondare nelle difficoltà della crisi moltissimi cittadini. Lo dimostra il fatto che le famiglie italiane, anche quando non coabitano, tendono a vivere a distanza ravvicinata dalle rispettive abitazioni. Secondo il rapporto Coldiretti/Censis "Vivere bene vivere meglio" il 42,3 per cento degli italiani abita infatti ad una distanza non superiore a 30 minuti a piedi dalla mamma. Questo bisogno di vicinanza, quando non c'è addirittura coabitazione, riguarda - precisa la Coldiretti - non solo i più giovani tra i 18 e i 29 anni (il 26,4 abita a meno di 30 minuti), ma anche le persone più grandi con età compresa tra i 30 e i 45 anni (il 42,5 per cento a meno di 30 minuti), e addirittura gli adulti con età compresa tra i 45 e i 64 anni (il 58,5 per cento abita a meno di 30 minuti). La tendenza a ricompattare i vari componenti della famiglia è spiegata - sostiene la Coldiretti - dall'evoluzione delle funzioni socioeconomiche, con il passaggio alla famiglia soggetto di welfare che opera come provider di servizi e tutele per i membri che ne hanno bisogno. La crisi - prosegue la Coldiretti - ha dunque attivato la rete di protezione familiare caratteristica dell'identità nazionale offrendo supporto non solo economico. L'accorpamento territoriale delle famiglie è infatti oggi - conclude la Coldiretti - anche una risposta ai crescenti bisogni di tutela e non è certo estraneo alla tenuta sociale dei territori nella crisi.

(AGI) - Roma, 9 feb. 2016

### 3. AMBITO STORICO – POLITICO

**ARGOMENTO: A 100 anni dai trattati di pace**

#### Trattato di Sèvres (10 agosto 1920)

L'impero ottomano usciva ridotto a un territorio più piccolo della Turchia attuale, a vantaggio soprattutto della Grecia nella sua parte europea e di Grecia, Siria, Iraq e Armenia in quella asiatica, fu privato dunque di tutti i territori arabi, dell'isola di Cipro e della sovranità sugli stretti dei Dardanelli. Il trattato si rivelò tuttavia fragile di fronte al risveglio nazionalista promosso da Mustafa Kemal Atatürk, che condusse al trattato di Losanna, molto più vantaggioso per la Turchia di quello di Sèvres. [Dizionario di storia, Bruno Mondadori 1995]

#### Mandato coloniale

Amministrazione di paesi e popoli destinati alla piena indipendenza affidata temporaneamente dalla Società delle Nazioni a una grande potenza. Fu istituito nel 1920 in seguito alla conferenza di San Remo (aprile 1920) e al trattato di Sèvres, che stabiliva lo smembramento dell'impero ottomano (10 agosto 1920). In base all'accordo Sykes-Picot già assunto tra loro nel 1916, inglesi e francesi si spartirono in questa forma la mezzaluna fertile: alla Francia la Cilicia (ossia le attuali province turche di Adana e Tarso) e la Siria e alla Gran Bretagna (oltre a Cipro in controllo diretto) Iraq, Palestina, Transgiordania e Regno dell'Higiaz. [Dizionario di storia, Bruno Mondadori 1995]



#### Assetto della Turchia dopo il trattato di Losanna (24 luglio 1923)

Fu ripristinata la piena sovranità turca sugli stretti del Bosforo e dei Dardanelli con l'impegno di mantenerli smilitarizzati e aperti alle navi degli altri Paesi. Furono ristabiliti i nuovi confini della Turchia. Cipro all'Impero Britannico; Tripoli, Libia e Dodecaneso all'Italia. [La storia, Caocci, Mursia]





### L'ISIS spiegato

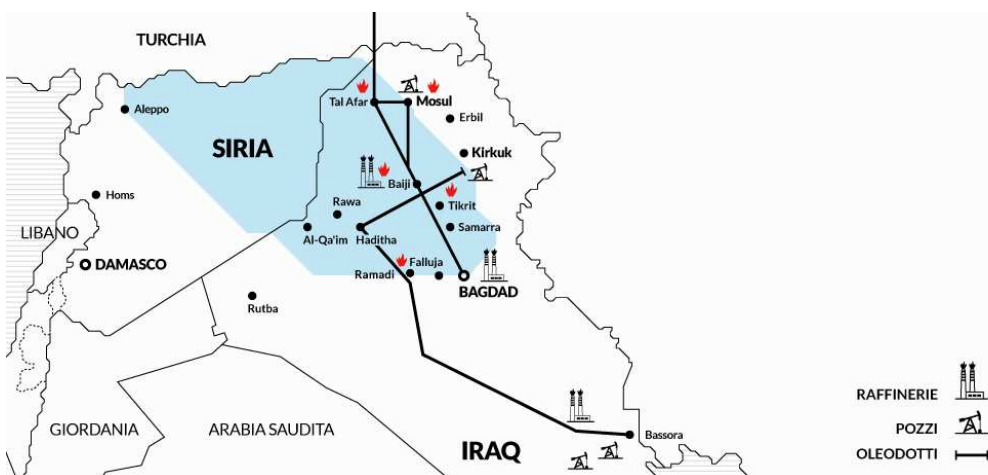
*Che cos'è l'Isis e che cosa vuole Abu Bakr al-Baghdadi, la guida di questo gruppo armato che terrorizza il mondo*

Il 29 giugno 2014, il gruppo di jihadisti dello Stato Islamico dell'Iraq e del Levante (Isil) - più noto come Stato Islamico dell'Iraq e della Siria (Isis) - annunciano la creazione di un califfato islamico nei territori controllati tra Siria e Iraq, nominando come proprio leader Abu Bakr al-Baghdadi, "il califfo dei musulmani".

"Le parole 'Iraq' e 'Levante' sono state rimosse dal nome dello Stato Islamico nei documenti ufficiali", precisa in quella occasione il portavoce dell'Isis, Abu Mohammad al-Adnani. L'obiettivo, infatti, è di ridefinire i confini del Medio Oriente.

Il califfato si estende da Aleppo, nel nord della Siria, alla regione di Diyala, nell'est dell'Iraq. Attualmente occupa un territorio di circa 35mila chilometri quadrati e oltre 6 milioni di persone vivono sotto il suo controllo. La rapida conquista del territorio iracheno e siriano da parte dello Stato Islamico e le vittorie a raffica conseguite nell'arco di poche settimane nel mese di giugno sono state costruite in realtà in mesi di manovre lungo due fiumi, il Tigri e l'Eufrate. Nello speciale del New York Times "Lo Stato canaglia lungo il Tigri e l'Eufrate" vengono mappate le conquiste e gli insediamenti dello Stato Islamico.

Nell'audio diffuso su internet dai jihadisti il mese scorso, il portavoce al-Adnani invita tutti i musulmani a respingere la democrazia, la laicità, il nazionalismo e le altre lordure dell'Occidente: "Tornate alla vostra religione". [di Alessandro Albanese Ginammi, The post internazionale, 13/11/2015]



### La mappa del "contagio" Isis: presente nella metà dei Paesi arabi

#### **Le attività dello Stato islamico in 11 Stati su 22, con diversa intensità**

Roma, 10 luglio 2015 (askanews) – "Contagio" Isis per metà dei Paesi Arabi con "gravità" differenziata. A solo un anno dalla nascita ufficiale, infatti, lo Stato Islamico (Isis) è presente, anche se con diversa intensità, in 11 dei 22 Paesi arabi. Basata su uno studio aggiornato, pubblicato da sito on-line "al Arab", ecco l'elenco delle zone controllate dagli uomini di Abu Bakr al-Baghdadi e delle aree dove l'organizzazione è comunque attiva nei Paesi arabi.

Stati dove l'ISIS occupa vaste zone	Stati dove l'ISIS è presente sul territorio	Stati arabi colpiti dall'ISIS	Stati arabi non colpiti dall'ISIS
Siria	Egitto	Tunisia	<b>Qatar, Bahrein,</b>



Iraq Libia	Libano Algeria Gaza	Arabia Saudita Yemen Kuwait	<b>Emirati Arabi Uniti e il Sultanato di Oman, Giordania, Marocco, Mauritania, Sudan, Isole Comore e Djibouti, Somalia</b>
---------------	---------------------------	-----------------------------------	--

[da Asknews, 18/11/2015]

#### **Gli attentati terroristici del 2015 che hanno sconvolto l'Europa**

Dall'assalto al giornale Charlie Hebdo agli attacchi in simultanea nella notte del 13 novembre la Francia è stata più volte teatro di azioni terroristiche rivendicate dagli attentatori dell'Is. Ma anche Copenaghen, Tunisi, Sousse, Il Cairo e la Russia hanno fatto i conti con il "nemico comune" che ha stravolto la sicurezza europea. Ecco gli attentati di quest'anno:

- 7 gennaio 2015 - Parigi, Francia. Attentato a Charlie Hebdo, dodici vittime;
- 8 gennaio 2015 - Montrouge, Francia. Sparatoria in strada. Muore una poliziotta;
- 9 gennaio 2015 - Vincennes, Francia. Ostaggi nel supermercato Kosher, quattro vittime;
- 3 febbraio 2015 - Nizza, Francia. Tre militari accoltellati davanti ad un sito ebraico;
- 14 febbraio 2015 - Copenaghen, Danimarca. Spari ad un convegno sull'Islam: un morto e tre feriti;
- 18 marzo 2015 - Tunisi, Tunisia. Attacco terroristico al museo del Bardo;
- 26 giugno 2015 - Sousse, Tunisia. Assalto ad un resort per turisti. 37 morti;
- 21 agosto 2015 - Parigi, Francia. Spari sul treno Amsterdam-Paris, tre feriti;
- 31 ottobre 2015 - Il Cairo, Egitto. Airbus russo precipita nel Sinai. 224 morti;
- 13 novembre 2015 - Parigi, Francia. Pluri-attacco in simultanea nel cuore della città. 128 morti.

[da Il Tirreno - di Andrea Magrini 14 novembre 2015]

#### **4. AMBITO TECNICO SCIENTIFICO**

**Argomento: Il cambiamento climatico**

#### **DOCUMENTI**

1.

Secondo cinque scienziati esperti di clima, il contenuto dell'ultima bozza di accordo della conferenza di Parigi Cop21 è "incoerente" con gli obiettivi cui mira contro il riscaldamento globale. "La nostra frustrazione è dettata dal fatto che gli impegni offerti dai Paesi per raggiungere gli obiettivi sono del tutto insufficienti e incoerenti, l'accordo sul tavolo è un accordo tra il debole e il pericoloso, lontano da un'agenda con cui salvare l'umanità", ha detto Hans Joachim Schellnhuber, direttore del Potsdam Institute for Climate Impact Research, in Germania.

Della stessa opinione altri quattro scienziati, Johan Rockström direttore dello Stockholm Resilience Centre di Stoccolma; Steffen Kallbekken direttore del Center for International Climate and Environmental Research di Oslo; Kevin Anderson direttore del Tyndall Centre for Climate Change Research del Regno Unito; Joeri Rogelj del International Institute for Applied Systems Analysis austriaco. Per raggiungere l'obiettivo di mantenere sotto gli 1,5 gradi l'aumento delle temperature, "l'economia mondiale deve essere decarbonizzata nel 2050", hanno affermato gli esperti. E perché esse non aumentino di più di due gradi, le emissioni devono calare di almeno il 70% nel 2050 rispetto ai livelli del 2010, hanno puntualizzato.

Quest'ultimo punto appariva nel testo sino a ieri ed era difeso dall'Unione europea e dagli Stati più vulnerabili alle conseguenze, ma è scomparso dall'ultima bozza di accordo.[...]

(da *La Presse.it* del 11/12/2015)

2.

Non è il miglior accordo possibile, ma nonostante tutti i suoi limiti l'intesa sul clima che è emersa dalla conferenza di Parigi è assolutamente positiva. E segna in modo definitivo lo spartiacque tra la tramontata era del carbone, del petrolio e del gas, e una nuova stagione della storia dell'umanità basata su tecnologie pulite e «low carbon». Sono praticamente concordi gli scienziati presenti nel parco delle Esposizioni di Le Bourget ad attuare un programma di azione per molti anni

sollecitato invano dalla scienza. [...]

«Siamo arrivati ad un progetto che riflette le posizioni delle parti» ha dichiarato il presidente della Cop 21, Laurent Fabius. «Si tratta di un accordo - ha aggiunto - giusto, sostenibile, dinamico, equilibrato e vincolante. È uno storico punto di svolta». [...]

(R. Giovannini da *Il Secolo XIX* del 12/12/2015)

3.

L'entusiasmo del padrone di casa, il presidente francese Hollande, è per "il primo accordo universale nella storia dei negoziati sul clima". Nei prossimi cinque anni l'aumento della temperatura media globale dovrà rimanere inferiore a 2 gradi rispetto ai livelli pre-industriali, in vista di ulteriori miglioramenti, mentre le emissioni di gas serra saranno ridotte fino ad essere assorbite naturalmente nell'ultima parte del secolo. Un risultato definito da molti Paesi "storico". Tra questi gli Stati Uniti, che non avevano firmato il precedente protocollo di Kyoto sul clima del 1997. Barack Obama ha definito l'accordo "un tributo alla leadership americana, che in sette anni è diventata il Paese guida nella lotta al cambiamento climatico". Tra le misure non vincolanti, la creazione di un fondo di 100 miliardi di dollari l'anno per incentivare i Paesi più poveri allo sviluppo delle energie rinnovabili. Per alcune ong come Oxfam, sono risorse non garantite e non sufficienti a scongiurare l'innalzamento delle temperature anche se l'accordo rappresenta "un significativo passo avanti". Per Action Aid il risultato è poco ambizioso, mentre la scrittrice no-global Naomi Klein nota l'esclusione di ogni riferimento ai combustibili fossili nel testo finale.

(M. Raviart di *Radio Vaticana*)

4.

Qualcosa si muove, nella lotta al clima che cambia.[...]Grazie a questi investimenti, un'auto prodotta in Europa oggi emette 124 grammi di anidride carbonica al chilometro. Nel 2000 erano 170 e si stima che nel 2020 arrivino a 95. Un aereo oggi brucia il 70% di carburante in meno rispetto agli anni '70. [...] In attesa che i motori ibridi ed elettrici prendano piede, il rapporto ha calcolato quanto inquina un'auto piccola con almeno due passeggeri a bordo (85 grammi di CO2 al chilometro) rispetto a un Suv con solo il conducente (350 grammi, come il più sporco degli aeroplani). L'impatto di un treno può passare da un livello vicino allo zero a uno di 170, a seconda di quanto sia spinta l'alta velocità e dei combustibili usati per produrre l'elettricità. Il mezzo di trasporto più pulito in assoluto resta l'autobus. [...] Se il trasporto è la fonte del 22% delle emissioni e nei motori viene bruciato il 55% del petrolio, la casa è un altro settore in cui i comportamenti e una politica industriale amici dell'ambiente stanno iniziando a incidere. La qualità e la classe energetica di un elettrodomestico fanno compiere escursioni molto ampie al suo potere inquinante. Una lavatrice a 30 gradi senza centrifuga costa, in termini di CO2, solo un quarto rispetto a un lavaggio a 40 gradi con centrifuga. Mentre una lampadina tradizionale da 60W "bruciava" 39 grammi di anidride carbonica all'ora, la sua gemella a risparmio energetico porta il valore a 7 grammi, spiega un dossier informativo per il pubblico della Commissione Europea. Fino ad arrivare al frigorifero, che può balzare dai 94 ai 329 chili di CO2 emessi per un mese di funzionamento. Saranno sottigliezze, di fronte alle 8 gigatonnellate di anidride carbonica sputate in aria ogni anno dalla Cina. Ma anche grazie alla sua riduzione dell'uso di carbone, nel 2015 per la prima volta le emissioni sono diminuite in concomitanza con la crescita del Pil nel mondo.(Elena Dusi, *Repubblica.it*, 30/12/2015)

5.



[...] si è chiusa a Parigi la 21° Conferenza delle Parti delle Nazioni Unite sul cambiamento climatico. Un momento da molti atteso per la portata potenzialmente storica dell'accordo: definire la nuova architettura della strategia di lotta al cambiamento climatico che dal 2020 metterà definitivamente in cantina il protocollo di Kyoto e i suoi approcci vincolanti.«Avrebbe dovuto essere il tempo delle decisioni – dichiara Alberto Zoratti, presidente dell'Ong italiana Fairwatch presente alla Cop di Parigi – ma l'urgenza ha lasciato il passo alla realpolitik. Un accordo vincolante nelle sue parti generali, ma che nei fatti non obbliga nessuno a rispettare ciò che promette. Gli impegni di lotta al cambiamento climatico dei singoli Paesi, se confermati, porteranno a un aumento della temperatura media di oltre 3°C nonostante il chiaro riferimento agli 1.5°C. Il trionfo della retorica e un disastro

ambientale e sociale senza precedenti. Evidentemente per i governi del mondo il clima non è degno di essere "too big to fail"».«Ancora una volta non viene rispettato appieno il criterio di responsabilità comune e differenziata – dichiara Giorgio Menchini, neo presidente dell'OngCospes e responsabile Ambiente e territorio per l'associazione, presente a Parigi in occasione di Cop21 – se infatti è vero che diversi Paesi emergenti sono diventati tra i principali emettitori di gas serra, è

altrettanto vero che alcuni Paesi industrializzati hanno emissioni procapite molto alte e che esiste un concetto di equità che va rispettato nella condivisione delle responsabilità e del peso economico dell'adattamento, che non è stato adeguatamente soddisfatto nel capitolo sulla finanza per il clima».[...]

(da *Greenreport.it* del 14 dicembre 2015)

### **TIPOLOGIA C - TEMA STORICO**

“Sei ancora quello della pietra e della fionda,/uomo del mio tempo. [...] T’ho visto: eri tu,/con la tua scienza esatta persuasa allo sterminio, senza amore, senza Cristo”. [...] ( S. Quasimodo, 1946).

La Grande Guerra ha mutato radicalmente il modo di combattere, introducendo le innovazioni tecnico-scientifiche a scopo bellico. Dal 1914 ad oggi la tecnologia ha acquisito sempre più importanza nella conduzione dei conflitti; nonostante ciò, alla luce degli odierni atti terroristici di matrice islamica, emerge l’attualità delle parole di Quasimodo, che pongono l’accento sull’immutabilità della natura umana, basata su istinti primordiali e violenti.

Il candidato presenti quali armi sono state utilizzate per la prima volta nella Grande Guerra e quali ulteriori evoluzioni e sofisticazioni hanno subito fino agli odierni conflitti mediorientali, baricentrici allo Stato Islamico.

Inoltre, illustri le analogie e le differenze nelle cause dello scoppio della Prima Guerra Mondiale e del terrorismo, che Papa Francesco definisce la “Terza Guerra Mondiale”.

### **TIPOLOGIA D - TEMA DI ORDINE GENERALE**

*Così rafforzeremo in noi la certezza che la misericordia può contribuire realmente all’edificazione di un mondo più umano. Specialmente in questi nostri tempi, in cui il perdono è un ospite raro negli ambiti della vita umana, il richiamo alla misericordia si fa più urgente, e questo in ogni luogo: nella società, nelle istituzioni, nel lavoro e anche nella famiglia.*

Così predica Papa Francesco nell’omelia dell’11 aprile dalla Basilica Vaticana.

Alla *misericordia* è stato intitolato il Giubileo aperto da Papa Francesco l’8 dicembre 2015.

Rifletti sul valore che questa parola può assumere oggi anche nella vita dell’uomo laico.

[Definizione di *misericordia*: nobile sentimento di compassione attiva verso l’infelicità altrui, promosso da una virtuosa inclinazione alla pietà e al perdono. Dizionario della Lingua Italiana De Voto Oli]

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

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

ALUNNO \_\_\_\_\_ DATA \_\_\_\_\_

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA DI ITALIANO <b>TIPOLOGIA B - SAGGIO BREVE</b>			
INDICATORI	LIVELLI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO in 15esimi	DESCRITTORI
<b>CAPACITA' DI RISPETTARE LE CONSEGNE IN ORDINE</b> A: - titolo - spazio	insufficiente	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Non / rispetta solo in parte le richieste della consegna</li> <li>- rispetta le richieste della consegna</li> <li>- rispetta le richieste della consegna in modo pertinente ed esaustivo/originale</li> </ul>
	Sufficiente	<u>2</u>	
	buono	3	
<b>CAPACITA' DI UTILIZZARE I MATERIALI A DISPOSIZIONE</b>	scarso	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- utilizza parzialmente i materiali/propone contenuti poco adeguati</li> <li>- utilizza parzialmente i materiali/presenta contenuti poco adeguati</li> <li>- utilizza e analizza sufficientemente i materiali e presenta contenuti semplici</li> <li>- utilizza, analizza adeguatamente i materiali e li confronta con le proprie opinioni</li> </ul>
	insufficiente	2	
	sufficiente	<u>3</u>	
	buono/ottimo	4	
<b>PADRONANZA DELLA LINGUA, CAPACITA' ESPRESSIVE, ORGANIZZAZIONE DEL TESTO</b>	Scarso	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- esposizione scorretta e poco comprensibile /frammentaria/ incompleta</li> <li>- esposizione scorretta anche se comprensibile</li> <li>- esposizione sufficientemente corretta con qualche errore / lessico struttura semplice</li> <li>- esposizione corretta, chiara, scorrevole, lessico appropriato/vari</li> </ul>
	insufficiente	2	
	sufficiente	<u>3</u>	
	buono/ottimo	4	
<b>CAPACITA' DI ORGANIZZARE UN TESTO CON ELABORAZIONE CRITICA</b>	Insufficiente	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- organizza il testo in modo frammentario, incompleto</li> <li>- rielabora l'argomento in modo schematico ed evidenzia un punto di vista circoscritto</li> <li>- rielabora con un punto di vista chiaro e giudizi critici motivati</li> <li>- rielabora e argomenta con sicurezza/creatività e con interpretazioni personali</li> </ul>
	Sufficiente	<u>2</u>	
	Discreto	3	
	Buono/Ottimo	4	
<b>TOTALE PUNTEGGIO</b>		<b>...../15mi</b>	

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

ALUNNO \_\_\_\_\_ DATA \_\_\_\_\_

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

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

Candidato: \_\_\_\_\_ classe: 5 \_\_\_\_\_ data: APRILE  
2016

---

**PRIMA PARTE:**

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

**DOCUMENTI**

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

...

E' bene ricordare 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 micronutrienti, 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

**(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)**

..... E' utile intervenire sui modelli alimentari errati introducendo a tavola modifiche concrete fatte di controllo delle porzioni, maggior consumo di frutta e verdura, riduzione dei grassi e gestione oculata di spuntini e bibite. La cattiva alimentazione causa ogni anno un numero sempre crescente di malattie quali diabete, malattie cardio-vascolari, obesità e tumori.

Il sovrappeso e l'obesità infantile e nell'adulto sono temi di grande rilievo nel quadro della Sanità Pubblica del nostro Paese.

Diventa quindi necessario promuovere e sostenere interventi di educazione alla salute.

Nell'ambito della promozione e della tutela della salute il Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali ha realizzato e realizza ogni anno campagne informative di educazione alimentare al



fine di facilitare l'assunzione da parte della popolazione di abitudini alimentari e stili di vita corretti e salutari e prevenire le principali patologie croniche.

**(Tratto da: <http://www.salute.gov.it>)**

In generale, lo squilibrio della dieta, anche per quanto riguarda i micronutrienti, viene indicato come uno dei principali fattori di rischio per lo sviluppo di diverse condizioni di disturbo e malattia, comprese quelle cardiovascolari e il cancro, in tutto il mondo. Per svolgere una efficace azione preventiva, sia la Oms che le organizzazioni sanitarie delle diverse regioni, stanno promuovendo linee guida e strategie mirate a diete equilibrate e a regimi di attività fisica che favoriscano un corretto sviluppo e mantenimento dell'organismo. Per quanto riguarda i contenuti di frutta e verdura, ad esempio, l'Oms si è posta l'obiettivo di promuoverne l'assunzione di almeno 400 g al giorno per persona, una quantità che corrisponde a circa cinque porzioni. Studi dell'Ufficio regionale europeo dell'Oms indicano perciò che, anche in Europa, l'assunzione di frutta e verdura è in quasi tutti i paesi a livelli ben più bassi di quanto raccomandato.

**Tratto da: <http://www.epicentro.iss.it>**

### **TRACCIA (massimo 9 punti)**

Il candidato, traendo spunto dalle osservazioni riportate nei documenti proposti, tratti l'importanza delle scelte alimentari nel mantenimento dello stato di salute di un individuo, nello specifico:

- individui all'interno dei macronutrienti e dei micronutrienti quelli che risultano essere essenziali per l'organismo; per ciascuno di essi illustri, con esempi specifici, le funzioni nutrizionali;
- stimi l'assunzione di riferimento in macronutrienti, sia per quanto riguarda la quantità che la qualità, per un uomo adulto, in ottimo stato di salute, con un fabbisogno energetico giornaliero (FEG) pari a 2750Kcal (riferimenti LARN 2014). Per ciascun nutriente suggerisca le fonti alimentari da preferire e da limitare;
- illustri l'importanza della fibra alimentare nella dieta, specificandone l'azione protettiva;
- individui tra le varie tipologie dietetiche quella che a suo parere maggiormente soddisfi le indicazioni per una dieta equilibrata e contribuisca alla prevenzione delle malattie del benessere.

## **SECONDA PARTE**

### **QUESITI (massimo 6 punti)**

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

1. Analizzi, dopo aver descritto brevemente la patologia, le indicazioni dietetiche per la prevenzione del diabete, in particolare di tipo II (nelle indicazioni dietetiche devono essere suggeriti gli alimenti da preferire e da limitare).
2. Il candidato individui i possibili fattori tossici presenti negli alimenti, evidenziandone l'origine ed approfondendo per uno di essi gli effetti sulla salute.
3. Il candidato valorizzi, in una dieta equilibrata, il ruolo di alcuni alimenti per il loro contenuto in fitocomposti e vitamine con funzione antitumorale, chiarisca anche cos'è il cancro.
4. Il candidato spieghi in cosa consiste la celiachia e descriva come procederebbe nella scelta degli ingredienti, nella preparazione del piatto e nella gestione del servizio di un cliente celiaco.

Candidato ..... Classe 5^ .....  
 Data.....

**PUNTEGGIO I PARTE – TEMA**

Indicatori	Descrittori	Punteggio
Conoscenza: conoscenza e completezza degli argomenti	Completa ed approfondita, con riferimenti interdisciplinari, priva di errori	44
	Adeguata e pertinente, priva di errori	38
	<b>Essenziale con minime e lievi imprecisioni</b>	<b>32</b>
	Incompleta, con alcune imprecisioni	26
	Incompleta, con alcuni errori non gravi	20
	Frammentaria con molti e/o gravi errori	14
	Nulla	1
Competenza: pertinenza ed aderenza dei contenuti in relazione alla richiesta, rielaborazione dei contenuti	Piena aderenza alla consegna, buone capacità di rielaborazione e di organizzazione logica e di collegamento anche interdisciplinare	27
	Piena aderenza alla consegna e capacità di sintesi	22
	<b>Svolge l'elaborato in modo semplice rispettando, però, le consegne</b>	<b>18</b>
	Svolge la tematica in modo semplice, tralasciando alcuni aspetti	12
	Svolge la tematica in modo molto superficiale, incoerente e confuso	6
	Fuori tema	1
Correttezza formale: esposizione e utilizzo della terminologia specifica	Espone in modo fluido e corretto con un uso ampio e ricco del linguaggio specifico	19
	Espone in modo fluido e corretto con un uso adeguato del linguaggio specifico	15
	<b>Espone in modo semplice, con qualche imperfezione nel linguaggio specifico</b>	<b>10</b>
	Espone in modo poco organico e poco corretto; non usa la terminologia specifica	4
Punti totali		___/90

**Punteggio II Parte – QUESITI**

Indicatori	Descrittori	Punteggio	Punteggio
Conoscenza: conoscenza e completezza degli argomenti	Completa ed approfondita, con riferimenti interdisciplinari, priva di errori	16	16
	Adeguata e pertinente, priva di errori	14	14
	<b>Essenziale con minime e lievi imprecisioni</b>	<b>11</b>	<b>11</b>
	Parzialmente adeguata, qualche errore non grave	8	8
	Frammentaria, molti e/o gravi errori	5	5
	Nulla	0	0
Competenza: pertinenza ed aderenza dei contenuti in relazione alla richiesta, rielaborazione dei contenuti	Piena aderenza alla consegna, buone capacità di rielaborazione e di organizzazione logica e di collegamento anche interdisciplinari	9	9
	Piena aderenza alla consegna e capacità di sintesi	7	7
	<b>Svolge l'elaborato in modo semplice rispettando, però, le consegne</b>	<b>6</b>	<b>6</b>
	Svolge la tematica in modo superficiale non rispettando pienamente le consegne	4	4
	Fuori tema	1	1
Correttezza formale: esposizione e utilizzo della terminologia specifica	Espone in modo fluido e corretto con uso adeguato del linguaggio specifico	5	5
	<b>Espone in modo semplice, con qualche imperfezione nel linguaggio specifico</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
	Espone in modo poco organico e poco corretto; non usa la terminologia specifica	1	1
Punti totali		___/30	___/30

**TABELLA PER CONVERTIRE**

<12	12-22	23-32	33-42	43-52	53-63	64-74	75-84	85-94	<b>95-103</b>	104-114	115-124	125-134	135-145	146-150
1	2	3	4	5	6	7	8	9	<b>10</b>	11	12	13	14	15

**Diritto e tecniche amministrative dell'attività ricettiva**

1) Illustra le caratteristiche del contratto di catering.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

2) Spiega che cos'è la tracciabilità dei prodotti alimentari.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

3) Elenca e spiega le fasi del ciclo di vita di un prodotto.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



3) ANALYSE THESE SPIRITS: RUM AND BRANDY.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Il Candidato/a** ..... **Classe 5^AEnogastronomia**

Rispondi alle seguenti domande, utilizzando lo spazio disponibile(max.10 righe):

Tratta le linee essenziali della ristorazione commerciale(caratteristiche individuali), e

Definisci la ristorazione collettiva e il comparto in cui essa opera,(chi ne usufruisce e diffusione).

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Quali funzioni strategiche svolge il (MENU)per l'azienda di ristorazione, e quali sono le risorse di cui deve tener conto lo chef nell'elaborare il menu.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Definisci le tipologie di prodotti seguendo la logica della gamma,(i vari sistemi di conservazione).

Relazionate su quei prodotti con maggior contenuto di servizi per il ristoratore .

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



1. Facendo riferimento alla esperienza di VISITA TECNICA presso la birreria di tipo industriale, si prenda in esame la birra tipica dell'azienda ospitante, parlando degli ingredienti utilizzati, del processo o fasi di produzione, della colorazione della birra, dell'aromaticità e dell'aspetto organolettico in generale.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

2. 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.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

3. In riferimento alla sicurezza sul lavoro cosa si intende per TUSL e quali sono gli obblighi riguardanti il datore di lavoro.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

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

**ESAMI DI STATO 2015/2016**  
**GRIGLIA DI VALUTAZIONE TERZA PROVA**

CANDIDATO \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_

INDICATORI	DESCRITTORI		Punteggio ai diversi livelli
<b>Conoscenze</b> 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
	<b>sufficiente</b>	<b>Conosce gli elementi fondamentali delle discipline</b>	<u>4</u>
	discreto/buono	Conosce gli argomenti in modo completo	5
	ottimo	Conosce gli argomenti in maniera analitica e approfondita	6
	<b>Competenze</b> - 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
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
<b>sufficiente</b>		<b>Comprende le tematiche proposte e le risolve in modo sostanzialmente corretto usando un linguaggio tecnico sufficientemente corretto</b>	<u>4</u>
discreto/buono		Sa elaborare le tematiche proposte con correttezza nelle diverse discipline	5
ottimo		Sa elaborare autonomamente le tematiche proposte con varietà, ricchezza e correttezza espressiva	6
<b>Capacità</b> - Analisi e sintesi - Organizzazione e rielaborazione - Contestualizzazione - Rigore logico	insufficiente	Tratta le tematiche in modo superficiale e si rilevano difficoltà di analisi	1
	<b>sufficiente</b>	<b>Tratta le tematiche in modo sostanzialmente lineare; si rilevano elementi di analisi e di sintesi; rielabora in modo semplice</b>	<u>2</u>
	buono/ottimo	Tratta le tematiche con collegamenti ed in modo completo, esprimendo valide capacità di analisi, di sintesi e di rielaborazione.	3

**Punteggio totale** \_\_\_\_\_ / 15

La Commissione

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Il Presidente \_\_\_\_\_

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO

CANDIDATO \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_ COMMISSIONE \_\_\_\_\_

	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE		INSUFFICIENTE		SUFFICIENTE		DISCRETO-BUONO		OTTIMO	
<b>ACQUISIZIONE DELLE CONOSCENZE</b> (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 incomplete			5	Possiede conoscenze complete, precise e dettagliate		
	Possiede solo conoscenze superficiali	3	Possiede conoscenze settoriali	6						
<b>PADRONANZA DELLA LINGUA E DEI LINGUAGGI SPECIFICI</b> (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								
<b>ORGANICITÀ D'ARGOMENTAZIONE</b> (max 8 punti)	Non comprende la/le richiesta/e	1	Tratta l'/gli argomento/i in modo poco pertinente e poco appropriato	3	Tratta l'/gli argomento/i in modo pertinente ed appropriato, seppur con qualche aiuto	5	Tratta l'/gli argomento/i in modo pertinente ed autonomo	6	Opera collegamenti e riferimenti fra discipline	8
	Comprende solo parzialmente la/le richiesta/e e non riesce ad argomentare	2	Tratta l'/gli argomento/i con alcune incertezze e con qualche imprecisione	4			Tratta l'/gli argomento/i in modo approfondito e personale	7		
<b>QUALITÀ COMPLESSIVA DEL COLLOQUIO CON RIFERIMENTO A:</b> – approfondimenti personali; – Discussione delle prove scritte – Personalizzazione dei contenuti (max 3 punti)			Evidenzia difficoltà di approfondimento e di discussione	1	Partecipa al colloquio e discute su linee di essenzialità argomentativa e rielaborativa	2			Conduce il colloquio in modo sicuro, pertinente e originale	3

La Commissione \_\_\_\_\_

Il Presidente \_\_\_\_\_