



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

MDM 00
Pagina 1 di 80

DOCUMENTO

DEL CONSIGLIO DI CLASSE 5Bs

C.M. n.2 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: prof Senzani Anna

Segretario: prof Bellino Ermanno

MATERIA DI INSEGNAMENTO	DOCENTE	ORE INSEGNAMENTO
ITALIANO E STORIA	PICCOLO ELISABETTA	6
MATEMATICA	SENZANI ANNA	3
INGLESE	VAZZOLER ALESSANDRA	3
TEDESCO	DESIMIO ANNAMARIA	3
DIRITTO E TECN AMMIN.DELLE STRUTTURE RICETTIVE	BELLINO ERMANNO	5
SALA E VENDITA	CAVASIN EMANUELA	4
ENOGASTRONOMIA	BARBA UMBERTO	2
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	CATTARUZZA ALFONSO	3
SCIENZE MOTORIE	BRESSAN BARBARA	2
RELIGIONE	DA ROS CARLA	1
SOSTEGNO	GIOIA ROSANNA	

2. ELENCO CANDIDATI

	Cognome e Nome
1	Andreetta Valentina
2	Biasotto Daniel
3	Brescacin Regini Eva
4	Broccolo Christian
5	Casagrande Cristiano
6	Cosma Silvia
7	Dal Pos Nicole
8	Dalla Cia Federico
9	De Nardi Manuela
10	Fadelli Alex
11	Fenato Stefano
12	Gasparotto Francesco
13	Gava Devid
14	Gava Mattia
15	Lampariello Concetta
16	Moras Rosanna

17	Ongania Angela
18	Papes Samuele
19	Parisi Alessandro
20	Pessot Michael
21	Piccin Andrea
22	Spinazzè Giovanni
23	Tomasi Silvia
24	Uliana Sara
25	Vettoretto Martina
26	Zava Giulia

3. PROFILO PROFESSIONALE

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

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

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

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

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

4. PROFILO DELLA CLASSE

La classe **5Bs** è composta da 26 studenti, 14 maschi e 12 femmine di cui due alunni con programmazione differenziata e tre alunni DSA. Due gli insegnanti nuovi rispetto allo scorso anno scolastico: Tedesco e Laboratorio di Cucina; e nel corso dell'anno si è presentata la necessità di nomina di tre supplenti di Diritto e Tecniche Amministrative. Rispetto allo scorso anno scolastico, la classe, in cui si sono inseriti due alunni provenienti da altra sezione del nostro istituto ed un alunno ripetente, ha cambiato la sua fisionomia. Il maggior numero di alunni talvolta è diventato motivo di distrazione e di partecipazione non sempre produttiva durante le lezioni.

Si distinguono allievi propositivi e volenterosi ed altri più fragili e insicuri. La frequenza alle lezioni è stata regolare per la maggioranza della classe ma talvolta discontinua in corrispondenza di verifiche scritte e/o interrogazioni orali. In tutte le discipline sono state offerte possibilità di recupero autonomo, curricolare e/o pomeridiano, e attuate le iniziative ritenute più efficaci alla preparazione dell'Esame di Stato. Anche l'impegno domestico si è rivelato in numerosi casi discontinuo e a volte inadeguato.

Pochi allievi dimostrano di aver raggiunto la maggioranza degli obiettivi prefissati dalle singole discipline, un livello di preparazione più che sufficiente, e di elaborare i contenuti in modo autonomo, personale e talvolta critico, per cui il loro profitto risulta in media più che sufficiente o discreto in tutte le materie; della maggioranza, la metà circa raggiunge risultati mediamente sufficienti nelle varie discipline, anche se talvolta disomogenei, a causa di un apprendimento mnemonico e funzionale alle verifiche, una preparazione poco organizzata e non sempre adeguatamente approfondita; e l'altra metà presenta in qualche materia una preparazione imprecisa e lacunosa, a causa di un impegno superficiale e incostante. Le capacità espressive, di rielaborazione personale e di collegamento sono sufficienti nella maggioranza dei casi, ma l'esposizione orale spesso è lenta e approssimativa. Nelle attività pratiche proposte la classe si è dimostrata per lo più interessata e motivata, in modo particolare durante il progetto di apertura del Bar Blu e nel corso delle manifestazioni alle quali ha partecipato. L'esperienza di stage è stata affrontata dagli alunni con impegno e serietà permettendo loro di ottenere buoni risultati. L'approfondimento personale con cui i ragazzi inizieranno il colloquio consiste nella descrizione di un progetto per la realizzazione di una idea imprenditoriale ideata personalmente e sviluppata in base ai contenuti delle diverse discipline (Project Work).

5. OBIETTIVI GENERALI COGNITIVI E SOCIO-AFFETTIVI RAGGIUNTI

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

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

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

OBIETTIVI COGNITIVI

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

OBIETTIVI SOCIO-AFFETTIVI RELATIVI ALLA “PARTECIPAZIONE”

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

OBIETTIVI SOCIO-AFFETTIVI RELATIVI “ALL’IMPEGNO”

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

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

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

6. METODOLOGIA E STRUMENTI DIDATTICI

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

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

Segue un prospetto delle metodologie e strumenti adottati dai docenti.

	Italiano	Storia	Matematica	Inglese	Tedesco	Francese	Diritto e tecniche Amm.ve	Alimentazione	L.S.E. cucina	L.S.E. sala e vendita	Religione	Sc. Motorie
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione partecipata	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lavoro di gruppo		X	X			X	X				X	
Discussione guidata	X	X		X	X	X		X			X	
Laboratorio multimediale			X									
Laboratorio										X		
Palestra												X

7. VERIFICHE

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

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

	Italiano	Storia	Matematica	Inglese	Tedesco	Francese	Diritto e tecniche ammin. ve	Scienza e cultura alimentazione	Enogastronomia	Sala e Vendita	Religione	Sc. Motorie
Verifiche orali	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x	
Relazione scritta	x			x	x	x	x					
Prova strutturata					x	x				x		
Quesiti a risposta singola/multipla/aperta	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x
Analisi del testo (scritto)	x											
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		
STORIA		X		
MATEMATICA	X		X	X
INGLESE		X	X	
TEDESCO	X	X	X	
DIRITTO		X	X	
ALIMENTAZIONE	X	X		
LSE CUCINA		X		
LSE SALA E VENDITA		X		
SCIENZE MOTORIE				

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) :

Attività ASL Anno scolastico	Manifestazioni	Visite tecniche	Stage	Interventi esperti	Corsi di informatica	Master per project work
2013-14	Cena bietica convento san Francesco Conegliano collaborazione con ristorante Gambrinus	Visita caffè Pedrocchi e città di Padova	Dal 17 marzo al 12 aprile			
	Buffet giro d'Italia					
2014-15	Cena Lions presso hotel calvi Vittorio veneto	Visita Pasticceria Peratoner-Faggiotto a Pordenone	Dal 11 maggio al 7 giugno	Barman corso free style(primo incontro)	Informatica:excel-word-lim	
	Buffet associazione Piccin (Disabili)Conegliano presso Casa Fenzi	Visita azienda Top Banqueting di Conegliano		Barman corso free style(secondo incontro)		
	Buffet -lunch per il convegno sul Biologico Gara Nazionale istituti alberghieri tenutasi a Vittorio Veneto	Visita Museo del caffè Dersut Conegliano				
	Cena-Galà a Castelbrando per gara nazionale istituti alberghieri	Visita al Caseificio industriale Parmareggio e Acetaia Cavalli di Modena				
		Visita SIGEP di Rimini fiera dei prodotti per pasticceria ,caffetterie,ristorazione				
		Visita Birrificio Pedavena				
2015-16	Cena Ecumenica della cucina Italiana Presso Ipssar Beltrame	Visita Expo Milano		Esperta top Banqueting (primo incontro)		Tecnologie alimentari
	Pranzo per Raduno Nazionale	Visita distilleria Da Ponte e		Esperta top Banqueting secondo		Qualità degli impasti

	Bersaglieri Visnà di Vazzola	Museo della Grappa Bassano del Grappa		incontro)		
		Visita Eataly Food Court Milano		Esperto sommelier AIS		HACCP
						DUR
						Business Plan

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>

PROGETTO DI LAVORO PROFESSIONALE PER LE CLASSI V :

Project Work

2016/2016

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 migliori saranno discussi e valutati da una commissione e premiati con una borsa di studio equivalente ad una esperienza lavorativa.

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, 15 Maggio 2016

I docenti

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

UNITA' DI APPRENDIMENTO					
Denominazione	Project Work (PW) in tema di: (aperture di un'attività ristorativa, gestione di un'attività ristorativa, gestione di un evento, percorso gastronomic con street food,)				
Prodotti	La progettazione di una idea di impresa				
Competenze	<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 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 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"> • Promuovere e gestire i servizi di ristorazione e accoglienza turistica anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistico, culturali e enogastronomiche del territorio; • Sovrintendere all'organizzazione, pianificazione e programmazione dei servizi di ristorazione e accoglienza turistica, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere-ristorative nell'ambito di sistemi di qualità. • Applicare le norme vigenti, nazionali e comunitarie, generali e di settore in tema di turismo, sicurezza, igiene, tracciabilità dei prodotti, privacy,..... • Ideare, Progettare e Relazionare; • Agire in modo autonomo, professionale e responsabile. 				
<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <th style="width: 50%;">Abilità</th> <th style="width: 50%;">Conoscenze</th> </tr> <tr> <td>Culturali e professionali previste dalle discipline del corso</td> <td>Culturali e professionali previste dalle discipline del corso</td> </tr> </table>		Abilità	Conoscenze	Culturali e professionali previste dalle discipline del corso	Culturali e professionali previste dalle discipline del corso
Abilità	Conoscenze				
Culturali e professionali previste dalle discipline del corso	Culturali e professionali previste dalle discipline del corso				
Utenti destinatari	Il progetto è rivolto agli studenti delle classi 5 dei diversi indirizzi: ristorazione, sala e vendita e accoglienza turistica dell'Istituto Professionale "Alfredo Beltrame".				
Prerequisiti	Le abilità, le conoscenze e le competenze acquisite in tutti i corsi degli anni precedenti				
Fasi e tempi di applicazione	<p>Lo sviluppo del progetto di lavoro prevede le seguenti fasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Settembre – Ottobre: presentazione del progetto (strumenti, metodi, tempi e modalità di svolgimento); - Ottobre e Novembre: approvazione nei consigli di classe, presentazione e avvio dei progetti; - 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; - fine Aprile: attività di laboratorio inerente al progetto sviluppato e consegna dell'intero progetto con presentazione in Power Point; - Maggio: valutazione e selezione prove da parte dei Consigli di Classe, riunione commissione esperti per valutare e premiare i migliori progetti. 				
Strumenti ed esperienze attivate	<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"> - 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, - 				

UNITA' DI APPRENDIMENTO

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

Cosa si chiede di fare

L'elaborazione di un progetto di _____.

In che modo (singoli, gruppi..)

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

Quali prodotti

Relazione personale di progetto:

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

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

La forma e l'editing sono liberi.

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

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

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

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

a. alla formazione professionale dello studente:

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

b. abitua alla pratica del lavoro

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

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

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

Tempi

Ottobre 2014 - Maggio 2015.

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

Gli strumenti e le esperienze attivate sono:

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

Fabbisogno finanziario

Aspetti finanziari (sintesi):

- Compenso economico per il gruppo di progettazione,
- Acquisto materiali di laboratorio inerenti gli eventi a gestione diretta e per la prova professionalizzante,
- Fotocopie per la presentazione e realizzazione progetto,
- Compenso economico per i 10 consulenti esterni,
- Lezioni informatiche per la gestione del pacchetto office ed excel,
- Visite tecniche con pullman a carico degli studenti, senza oneri per l'Istituto
- Sponsorizzazione progetto.

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

**PIANO DI LAVORO UDA
SPECIFICAZIONE DELLE FASI**

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi (in ore)	Referenti
1	Presentazione del percorso progettuale alle classi	Lezione frontale		ottobre 2014 1 ORA	Gruppo di lavoro PW Coordinatore di classe Tutor di classe
2	Approvazione del progetto da parte dei Consigli di Classe	Presentazione del progetto a cura del tutor e del coordinatore di classe		ottobre – novembre 2014 30 minuti	Coordinatore di classe Tutor di classe Consiglio di classe
3	Avvio dell'attività progettuale individuale e tutoraggio studenti. Avvio attività laboratoriali	Ogni docente si limiterà a consigliare al discente eventuali trasversalità prodotte – tematica e a monitorare la fattibilità e la tempistica		dicembre 2014 28 ORE	Consiglio di classe
4	Master in gestione delle imprese ristorative e turistiche. Attività laboratoriali ed eventi	Lezioni a cura dei consulenti esterni con attività calendarizzate dal gruppo di lavoro del PW		gennaio – febbraio 2015 24 – 28 ORE	Gruppo di lavoro PW Consulenti esterni
5	Attività laboratoriali di gestione eventi, visite tecniche, seminari e work shop	Gestite dal gruppo classe con la visione del tutor di classe		marzo – aprile 2015 15 ORE	Tutor di classe
6	Presentazione dei progetti da parte degli studenti, valutazione degli stessi da parte dei docenti e della commissione	I docenti del consiglio di classe individueranno i migliori PW, valutate successivamente da un'apposita commissione		maggio 2015 5 ORE	Consiglio di classe Gruppo di lavoro PW

**PIANO DI LAVORO UDA
DIAGRAMMA DI GANTT**

Fasi	Tempi (in ore)					
	Sett.	Ott/Nov	Dic	Gen/Feb	Mar/Aprile	Maggio
Presentazione del percorso progettuale alle classi		X				
Approvazione del progetto da parte dei Consigli di Classe		X				
Avvio dell'attività progettuale individuale e tutoraggio studenti. Avvio attività laboratoriali			X	X	X	
Master in gestione delle imprese ristorative e turistiche. Attività laboratoriali ed eventi				X	X	
Attività laboratoriali di gestione eventi, visite tecniche, seminari e work shop		X	X	X	X	X
Presentazione dei progetti da parte degli studenti, valutazione degli stessi da parte dei docenti e della commissione						X

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	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	dalle ore 08.10 alle ore 13.10

◆ SIMULAZIONI TERZA PROVA

Data	Tipologia	Discipline interessate	Durata
15 aprile 2016	B	Inglese, Matematica, Diritto e tec. Amm., 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 punto di partenza per il colloquio. Dalla seconda metà del mese di maggio, si effettuerà una simulazione di colloquio.

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2015 /2016

Prof. PICCOLO ELISABETTA

Materia LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Classe 5 Sez. B

PROFILO FINALE DELLA CLASSE . La classe 5B è composta da 26 studenti, 12 femmine e 14 maschi , tra cui tre seguono un PDP per certificazione DSA e due un percorso differenziato. Nel corso degli anni la fisionomia della classe è andata modificandosi: quest'anno, al gruppo originario si sono aggiunti tre studenti ,uno ripetente di quinta e due provenienti da altre quarte dello stesso istituto. La classe ha mostrato un comportamento di sufficiente correttezza formale e un discreto interesse per le tematiche disciplinari. Tuttavia l'impegno allo studio è stato discontinuo e meno efficace rispetto al precedente anno scolastico . Solamente una parte della classe ha mantenuto una discreta disponibilità alla collaborazione . I brani di poesia e di prosa, per quanto possibile, sono stati letti ed analizzati in classe, privilegiando la lezione frontale e lasciando spazio alla argomentazione nelle discussioni guidate. Gli autori sono stati studiati nel loro contesto storico-culturale cercando di evidenziarne gli aspetti biografici più rilevanti, i temi, la poetica e la loro modernità , con opportuni collegamenti .

Le difficoltà espressive ed espositive e la discontinuità allo studio di un gruppetto di studenti hanno richiesto spesso tempi lunghi per la rielaborazione dei contenuti . Il profitto risulta pertanto mediamente sufficiente per buona parte degli studenti, buono per un gruppetto di studenti che ha raggiunto buone competenze espressive , inadeguato per i rimanenti.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

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

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

- X interrogazioni orali (n°medio) N°8
- O test N°
- X prove scritte N°6
- O prove pratiche N°

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

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

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

Programma svolto

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

Movimenti/autori/nuclei tematici	Testi
Realismo,Naturalismo e Verismo	T1 I Comizi agricoli pag.39 T2 L'inizio dell'Ammazzatoio pag.44
G.Verga ,vita e opere.	T5 La prefazione ai Malavoglia pag.128 I Malavoglia . Identikit dell'opera. T6 L'inizio dei Malavoglia 132 T7 La tempesta sui tetti del paese pag.137 T8 L'addio di 'Toni pag.144
Simbolismo e Decadentismo Il romanzo di primo Novecento O,Wilde C.Baudelaire,vita e opere A.Rimbaud, vita e opere F.Kafka M.Proust	Doc.5 La prefazione a Il ritratto di D.Gray pag.28 T2 Corrispondenze pag.183 T5 Le vocali pag.190 L'insonnia di Molly da Ulisse di J.Joyce pag.376 Le teniche narrative : il flusso di coscienza Uno strano risveglio da La metamorfosi di Kafka pag.370 T4 La madeleine pag.383
La cultura nell'età delle avanguardie Futurismo Espressionismo Dadaismo Surrealismo Crepuscolarismo	Doc.1 Il Manifesto del Futurismo pag.332 Cenni generali T1 Il fanciullino pag.221 T9 Italy da Primi Poemetti(v.1-25) pag.239 T2 Lavandare da Myricaepag.225 T7Il tuono da Myricaepag.233 T4Temporale da Myricaepag.229 Il gelsomino notturno da Canti di Castevecchio pag.235 Novembre pag.230
G.Pascoli-La vita ,le opere, la poetica pag.218 Il simbolismo pascoliano	
G.D'Annunzio-Vita e opere, pensiero e poetica pag.253 La costruzione del personaggio D'Annunzio:la vita	T1 Andrea Sperelli pag.260 T2 La conclusione del Piacere pag.263

<p>come un'opera d'arte pag.253</p> <p>Il Piacere</p> <p>Alcyone</p>	<p>T4 La pioggia nel Pineto da Alcyone di G.D'Annunzio pag.270</p> <p>T5 Le stirpi canore pag.277</p> <p>T7 Qui giacciono i miei cani pag.282</p>
<p>OBIETTIVI ACQUISITI</p> <p>Lo studente che ha raggiunto gli obiettivi minimi del modulo :</p> <p>sa individuare le coordinate spazio-temporali del contesto</p> <p>sa individuare modelli culturali ,idee, valori di un 'epoca</p> <p>sa cogliere elementi di attualità nelle tematiche culturali del passato</p> <p>sa operare confronti e collegamenti tra opere, autori e movimenti</p>	
<p>MODULO 2: GENERE LETTERARIO (ore 20 lirica + romanzo)</p> <p>LA LIRICA MODERNA</p>	
<p>Novescentismo e antinovecentismo</p> <p>La poesia tra gli anni Venti e i Quaranta</p> <p>Ermetismo (appunti)</p> <p>G.Ungaretti- Vita e opere- pensiero e poetica pag.558</p> <p>L'Allegria</p> <p>E.Montale- Vita e opere- pensiero e poetica pag.628</p> <p>La centralità di Montale nella poesia del Novecento</p> <p>Ossi di seppia</p> <p>Satura</p> <p>U.Saba-Vita e opere-</p> <p>La poetica pag.467</p> <p>Il Canzoniere</p>	<p>Testi</p> <p>T2 i fiumi pag 568</p> <p>T6 Veglia da L'Allegria pag.577</p> <p>T3 San Martino del Carso pag.572</p> <p>T4 Soldati pag.573</p> <p>T7 Commiato pag.579</p> <p>T1 I Limoni pag.634</p> <p>T4 Spesso il male di vivere ho incontrato da Ossi di seppia pag.642</p> <p>T3 Non chiederci la parola da Ossi di seppia pag.639</p> <p>T2Merigiare pallido e assorto pag.637</p> <p>T9 Ho sceso,dandoti il braccio, almeno un milione di scale pag.662</p> <p>T7 Amai pag.612</p> <p>T2 Città vecchia pag .597</p> <p>T3 Eros pag.600</p> <p>T8 Ulisse pag 613</p>
<p>MOD.2 GENERE LETTERARIO</p> <p>IL ROMANZO DEL NOVECENTO</p>	
	<p>Testi</p>
<p>Il Fu Mattia di I.Pirandello (vedi Modulo per autore)</p>	

Tipologia D tema di attualità	
OBIETTIVI ACQUISITI Lo studente che ha acquisito gli obiettivi minimi sa: applicare le regole della lingua a livello ortografico,sintattico,lessicale analizzare i materiali forniti e raccogliere le idee progettare e strutturare un testo produrre un testo coerente,coeso,corretto dal punto di vista formale produrre un commento	
MODULO 6: OPERA (8 ore)	
Lettura del romanzo <i>Le Anatre di Holden sanno dove devono andare</i> di Emilia Garuti Lo studente sa: Trarre piacere dalla lettura Individuare temi e messaggi e confrontarli col presente Interpretare il testo	

VITTORIO VENETO, 10 maggio 2016

**II DOCENTE
PICCOLO ELISABETTA**

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

F.to Andrea Piccin

Silvia Cosma

**Visto: Il Dirigente Scolastico
Dott.ssa Letizia Cavallini**

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2015 /2016

Prof. PICCOLO ELISABETTA

Materia STORIA

Classe 5 Sez. B

PROFILO FINALE DELLA CLASSE .La classe 5B è composta da 26 studenti, 12 femmine e 14 maschi , tra cui tre seguono un PDP per certificazione DSA e due un percorso differenziato. Nel corso degli anni la fisionomia della classe è andata modificandosi : quest'anno , al gruppo originario, si sono aggiunti tre studenti , uno ripetente di quinta e due provenienti da altre quarte dello stesso istituto.

In generale l'impegno allo studio è stato discontinuo, ma una parte della classe ha mantenuto vivace sia l'interesse che la disponibilità alla collaborazione. In merito alla frequenza delle lezioni si evidenzia l'assiduità di alcuni studenti durante tutto il corso di studi, mentre altri hanno fatto registrare un certo numero di assenze che hanno influito negativamente sul processo di apprendimento

I fatti storici sono stati al centro della riflessione in classe soprattutto attraverso lezioni frontali, discussioni e visione di DVD. I concetti chiave sono stati presentati e analizzati nel tentativo di coglierne mutamenti e permanenze, operando per quanto possibile confronti con il presente. Buona parte della classe ha raggiunto un profitto mediamente sufficiente , alcuni studenti hanno raggiunto buone competenze disciplinari , altri hanno difficoltà di analisi e sintesi e nell'operare adeguati collegamenti.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

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

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

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

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

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

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

PROGRAMMA SVOLTO

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

UNITA' 1: L'ETA' DELL'IMPERIALISMO E LA 1 GUERRA MONDIALE (23h)

Ripasso cap.15 Destra e Sinistra a confronto

DVD La politica estera e il decollo industriale

Cultura e società : La belle époque 1.3 , 1.4 pag.26

DVD Dalla belle époque alla 1 guerra mondiale

Cap.3 L'Italia giolittiana

Cap.4 La prima guerra mondiale

DVD 1915/16 la guerra di trincea

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

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

Obiettivi acquisiti

Lo studente che ha raggiunto gli obiettivi minimi sa:
conoscere i contenuti delle unità
individuare il rapporto causa-effetto
operare collegamenti nella disciplina e con la letteratura
cogliere i fatti storici nel tempo e nello spazio
cogliere mutamenti e permanenze

UNITA' 2:L'ETA' DEI TOTALITARISMI E LA SECONDA GUERRA MONDIALE (33h)

Cap.7 L'Unione sovietica di Stalin

DVD J. Stalin

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

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

Cap.10 La crisi della Germania repubblicana e il nazismo

Cap.11 Il regime fascista in Italia

DVD Le origini del fascismo

DVD Le passioni del duce

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

Cap.13 La seconda guerra mondiale

DVD L'inizio del conflitto

DVD La svolta del 1941 Lo scenario dei Balcani

DVD 1942/43.La battaglia di Stalingrado

Visione film L'Isola (giornata della Memoria)

Obiettivi acquisiti

Lo studente che ha raggiunto gli obiettivi minimi sa:
conoscere i contenuti delle unità
individuare il rapporto causa-effetto
operare confronti fra modelli totalitari
operare collegamenti nella disciplina e con la letteratura
cogliere i fatti storici nel tempo e nello spazio
cogliere mutamenti e permanenze

UNITA'3 IL MONDO BIPOLARE : DALLA GUERRA FREDDA ALLA DISSOLUZIONE DELL'URSS (4h)

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

Cap. 18 L'Italia della prima repubblica (SINTESI)

Obiettivi acquisiti

Lo studente che ha raggiunto gli obiettivi minimi sa:
conoscere i contenuti delle unità
individuare il rapporto causa-effetto
operare confronti fra modelli totalitari
operare collegamenti nella disciplina e con la letteratura
cogliere i fatti storici nel tempo e nello spazio
cogliere mutamenti e permanenze

Vittorio Veneto, 10 maggio 2016

Il Docente Piccolo Elisabetta

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

Visto: Il Dirigente Scolastico

F.to Andrea Piccin

Silvia Cosma

Dott.ssa Letizia Cavallini

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2015/2016

Prof. VAZZOLER ALESSANDRA

Materia: LINGUA INGLESE

Classe 5^a Sez. B Sala e Vendita

1) PROFILO FINALE DELLA CLASSE

La classe è formata da 26 alunni, fra questi ci sono tre alunne con un PDP e due alunni con programmazione differenziata.

Complessivamente la classe ha avuto nei confronti della materia un atteggiamento nel complesso adeguato.

La partecipazione all'attività didattica e l'interesse sono risultati, a volte, per alcuni piuttosto superficiali come pure l'impegno nello studio.

Il livello di profitto raggiunto è da ritenersi eterogeneo, discreto per alcuni, sufficiente per altri, alcuni alunni mantengono delle incertezze nell'uso della lingua straniera sia nella produzione scritta che in quella orale.

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

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

X lezione frontale

X attività in piccoli gruppi/cooperative learning

X ripasso in classe

X consigli per il recupero individuale (a casa)

X LIM

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

interrogazioni orali (n° medio) N°3 +3

test N°

prove scritte N°3 +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: scarso sufficiente elevato

PROGRAMMA SVOLTO

Libri di testo: Excellent, Catrin Ellen Morris, ELI

Pet Result, Jenny Quintana, Oxford

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

Ore di lezione effettuate n. 84 su 93 ore previste dal piano curricolare

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

MODULO 1	CONOSCENZE	TEMPI
CONTAMINATION	<ul style="list-style-type: none">BacteriaFood ContaminationAnisakis and	N. 18 ore svolte

& PRESERVATION	anisakiasis <ul style="list-style-type: none"> • Blast chilling • Food Preservation: Physical Chemical and Biological Methods • HACCP (cenni) 	
-----------------------	---	--

OBIETTIVI RAGGIUNTI

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

- i batteri, aspetti generali
- vari tipi di batteri e loro caratteristiche: helpfull – spoilage – pathogenic bacteria
- vari tipi di contaminanti
- vari tipi di contaminazioni: direct – indirect – cross contaminations
- l'anisakis e la patologia derivante
- alcuni metodi di conservazione degli alimenti
- Haccp ,cenni generali

MODULO 2 LO STAGE	CONOSCENZE <ul style="list-style-type: none"> • About my job 	TEMPI N. 10 ore svolte
--------------------------	--	-------------------------------

OBIETTIVI RAGGIUNTI

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

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

MODULO 3 ALCOHOLIC BEVERAGES	CONOSCENZE <ul style="list-style-type: none"> • Wine • Prosecco wine • Tannins • Charmat method • Beer • Cocktails • Bellini cocktail • Mojito cocktail • Spirits 	TEMPI N. 27 svolte
-------------------------------------	---	---------------------------

OBIETTIVI RAGGIUNTI

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

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

MODULO 4 NUTRITION	CONOSCENZE <ul style="list-style-type: none"> • Nutrients • Cholesterol • Mediterranean diet • Food pyramid 	TEMPI N. 21 ore svolte
---------------------------	--	-------------------------------

	<ul style="list-style-type: none"> • Vegetarians • Eating disorders: bulimia – anorexia – obesity • Food allergies and intolerances 	
--	--	--

OBIETTIVI RAGGIUNTI

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

- I nutrienti: carboidrati, lipidi, proteine, vitamine, minerali, acqua
- Il colesterolo
- La piramide alimentare
- La dieta mediterranea
- I regimi vegetariani
- Disturbi alimentari
- Le intolleranze e le allergie alimentari

	CONOSCENZE	TEMPI
<p>MODULO 5</p> <p>PET RESULT</p> <p>(ripasso consolidamento)</p>	<p>GRAMMAR</p> <ul style="list-style-type: none"> - Frasi interrogative e negative (revision) - Pronomi personali sogg.e complemento - Agg.possessivi e pronomi - Genitivo sassone - Present simple and present continuous - Past simple and past continuous - Present simple and continuous - Present perfect (vs past simple) - Present Perfect with <i>for</i> and <i>since</i> - Futuro - Irregular verbs - Comparativo e superlativo 	<p>N. 8 ore svolte (+ fasi di riflessione e consolidamento all'interno dei vari moduli svolti per il programma tecnico)</p>

Vittorio Veneto, 05/05/2015

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

F.to Andrea Piccin

Silvia Cosma

II DOCENTE

Vazzoler Alessandra

Visto:

Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Letizia Cavallini

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. | 2015 /2016 |

Prof.ssa. Anna Senzani |

Materia Matematica |

Classe 5 |

Sez. B |

PROFILO FINALE DELLA CLASSE

La classe è composta da 26 allievi (14 maschi e 12 femmine). Il comportamento del gruppo classe è vivace ma corretto e rispettoso dell'ambiente. La maggioranza della classe dimostra una sufficiente capacità di concentrazione e partecipa attivamente alle lezioni con interventi e domande pertinenti.

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

Quasi sufficiente il livello di preparazione nella maggioranza dei casi, discreto o buono in due o tre casi, ma carenti l'applicazione e l'uso della terminologia propria della materia nell'esposizione orale. Gli elaborati scritti presentano, talvolta, diffusi errori di calcolo.

Per tali motivi si sono operate le seguenti scelte didattiche:

- Le dimostrazioni teoriche delle proprietà e dei teoremi non sono state oggetto di valutazione
- Di ogni argomento si sono proposti esercizi semplici

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°8

prove pratiche N°

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

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

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

PROGRAMMA SVOLTO

- **MODULO 1 (di ripasso) (Ore 10)**

EQUAZIONI E DISEQUAZIONI DI PRIMO E SECONDO GRADO

Obiettivi raggiunti

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

Contenuti

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

• **MODULO 2 (Ore 25)**

FUNZIONI:CLASSIFICAZIONE DOMINIO SEGNO E GRAFICI

Obiettivi raggiunti

- Classificare le funzioni matematiche algebriche (razionali o irrazionali intere e fratte)
- Riconoscere se una funzione è pari o dispari o ne pari ne dispari in casi semplici
- Individuare il dominio di semplici funzioni algebriche
- Studiare il segno di semplici funzioni algebriche razionali
- Calcolare le coordinate dei punti di intersezioni con gli assi cartesiani di una semplice funzione algebrica

Contenuti

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

• **MODULO 3**

I LIMITI DELLE FUNZIONI (Ore 10)

Obiettivi raggiunti

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

Contenuti

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

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

Obiettivi raggiunti

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

- Per il calcolo dei limiti nella forma indeterminata $\frac{0}{0}$, la maggioranza della classe riconosce le seguenti regole di scomposizione in fattori in casi semplici: $A^2 - B^2 = (A+B)(A-B)$; $A^2 \pm 2AB + B^2 = (A \pm B)^2$; $ax^2 + bx + c = a(x-x_1)(x-x_2)$; $x^A + x^B = x(A+B)$ (raccoglimento totale)
- Stabilire se il grafico di una funzione ha asintoti verticali, orizzontali o obliqui e scriverne l'equazione

Contenuti

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

• MODULO 4 (Ore 20)

LE DERIVATE DI UNA FUNZIONE ALGEBRICA

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

- Calcolare le derivate delle funzioni ottenute da quelle elementari tramite operazioni algebriche
- Trovare le equazioni delle rette tangente e normale ad una curva in un suo punto

Contenuti

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

Testo in uso: Leonardo Sasso "Matematica a Colori" Vol. 4

Vittorio Veneto, 15 Maggio 2016 |

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

F.to Andrea Piccin

Silvia Tomasi

II DOCENTE

Prof. Anna Senzani

Visto: Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Letizia Cavallini

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2015 /2016

Prof. Alfonso Cattaruzza

Materia Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Classe 5 Sez. Bs

2) **PROFILO FINALE DELLA CLASSE**

Classe costituita da 26 alunni, 12 femmine 14 maschi, due alunni provengono dalla 4°Ds e uno ripete l'anno.

Tre ragazzi sono certificati DSA, due seguono una programmazione differenziata.

La classe pur dimostrando buone capacità cognitive non sempre le ha sfruttate al meglio.

Nel corso dell'anno impegno e attenzione sono stati altalenanti.

In alcuni momenti si sono resi necessari forti e ripetuti richiami, in altri l'interesse e la partecipazione sono stati buoni..

La situazione è cambiata nel corso del pentamestre in cui gran parte degli alunni hanno affrontato gli impegni scolastici con impegno e profitto.

Una parte degli alunni ha avuto qualche difficoltà a raggiungere una valutazione di sufficienza, un secondo gruppo si è posizionato su un grado di valutazione più che sufficiente e alcuni di loro hanno raggiunto un livello di preparazione più che buono.

2) **STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE**

X lezione frontale

-attività in piccoli gruppi/cooperative learning

O attività di laboratorio

O recupero individualizzato (con esercizi-guida)

X ripasso in classe

X consigli per il recupero individuale (a casa)

X altro (materiale didattico integrativo di alcuni degli argomenti svolti, video e articoli specialistici inerenti agli alimenti e all'alimentazione).

3) **VERIFICHE E VALUTAZIONI**

O interrogazioni orali (n°medio) N° 1

O test N° 0

O prove scritte N° 7

O prove pratiche N°0

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

- Bioenergetica: il fabbisogno energetico ed i dispendi energetici che lo definiscono, valutazione dello stato nutrizionale, LARN e dieta equilibrata Linee guida; ore 13
- Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche (gestante e nutrice; prima infanzia; seconda infanzia ed età scolare, adolescenza, dieta di mantenimento per terza età,); ore 8.
- La dieta mediterranea, le diete vegetariane, nordica (cenni) e Dukan (cenni) ore 3.
- Dieta in particolari condizioni patologiche (obesità, aterosclerosi, ipertensione, diabete, alimentazione e cancro il ruolo dei fitocomposti, alcool etilico ed alcolemia, allergie ed intolleranze alimentari, celiachia); ore 13.
- Le reazioni avverse agli alimenti, ore 4

- *OBIETTIVO/I RAGGIUNTI: Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico; identificare i criteri che sono alla base di una corretta alimentazione; elaborare (a grandi linee) una dieta equilibrata per individui adulti sani; individuare, per diverse condizioni fisiologiche e patologiche, i comportamenti dietetici che permettono di mantenere o ripristinare lo stato di salute; saper elencare i fattori di rischio delle malattie cardiocircolatorie; saper elencare i fattori di rischio per il diabete, per il cancro, calcolare i fabbisogni energetici dell'organismo; valutare il peso teorico o desiderabile di una persona.*
- Evoluzione dei consumi alimentari in Italia identificazione delle tendenze di consumo; ore 1.
- Malattie alimentari trasmesse da contaminazioni biologiche: prioni, virus, malattie da contaminazioni microbiche (es. salmonellosi, intossicazione da stafilococco, da C. Perfringens, C. botulinum, Listeriosi), funghi microscopici (produzione di micotossine, parassitosi (es. trichinosi, teniasi e anisakidosi); ore 7.
- Concetto di filiera (filiera corta e sviluppo sostenibile), contaminazioni fisiche, contaminazioni chimiche, introduzione alle contaminazioni biologiche, contenitori per alimenti, fattori antinutrizionali, fattori tossici naturali, gli additivi alimentari, gli organismi ufficiali preposti al controllo della filiera alimentare; ore 9.
- Norme e certificazioni, marchi di qualità, frodi alimentari, gli organismi ufficiali preposti al controllo degli alimenti; ore 1.
- *OBIETTIVO/I RAGGIUNTI: saper definire la sicurezza alimentare nel processo di filiera, saper riconoscere le principali cause di contaminazione fisica, chimica e biologica degli alimenti, riconoscere l'importanza della qualità nel processo di filiera; saper mettere in relazione l'agente contaminante con la relativa malattia, valutare i punti di forza e di debolezza che favoriscono lo sviluppo dei microrganismi patogeni; indicare possibili metodi di prevenzione; analizzare rischi e vantaggi legati all'impiego degli additivi alimentari, riconoscere gli organismi ufficiali incaricati del controllo dei prodotti alimentari.*
 - Il metodo haccp nelle produzioni alimentari; ore 3.
- *OBIETTIVO/I RAGGIUNTI Riconoscere ed analizzare comportamenti alimentari scorretti nella trasformazione e conservazione degli alimenti; adottare comportamenti igienici corretti che riguardano la persona, le strutture, le attrezzature e la manipolazione degli alimenti; saper leggere e interpretare un piano HACCP, distinguere il pericolo dal rischio e riconoscere un CCP.*
- Nuovi prodotti alimentari alimenti alleggeriti, fortificanti, funzionali, innovativi, integrali, biologici, dietetici, OGM, ore 2.
- *OBIETTIVO/I RAGGIUNTI saper distinguere e riconoscere il ruolo degli alimenti alleggeriti, fortificati, arricchiti, supplementari, funzionali, innovativi; saper riconoscere gli alimenti integrali e biologici; saper leggere una etichetta di nuovi prodotti alimentari.*
- Formazione in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro, D.lgs 81/08 (le figure coinvolte nella sicurezza, il rischio cancerogeno, il rischio dei vdt e il rischio biologico); ore 2.
 - *OBIETTIVO/I RAGGIUNTI: responsabilizzare l'allievo/lavoratore sul corretto comportamento da mantenere nei luoghi di lavoro al fine di garantire la propria sicurezza e quella dei colleghi.*

Nota: gli obiettivi si intendono raggiunti per gli studenti che hanno raggiunto la sufficienza.

Vittorio Veneto, il 15 Maggio 2016

IL DOCENTE

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

Prof. Alfonso Cattaruzza

F.to Andrea Piccin

Silvia Tomasi

Visto: Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Letizia Cavallini

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2015 /2016

Prof. *BELLINO Ermanno* Materia Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva

Classe 5 Sez. B s

PROFILO FINALE DELLA CLASSE:

La classe è composta da 26 alunni, 14 maschi (di cui 1 disabile) e 12 femmine. La classe nel corso dell'anno si è trovata a dover affrontare una situazione di non continuità didattica che ha comportato frammentarietà nel percorso formativo a seguito dell'avvicendamento di 3 docenti, in parte risolta solo l'ultimo mese.

Dal punto di vista didattico la classe si presenta differenziata in quanto a conoscenze ed applicazione del metodo, correttezza, chiarezza e competenza dei concetti, consolidamento delle conoscenze pregresse e motivazione allo studio.

Dal punto di vista disciplinare non ha presentato alcun problema particolare, nonostante l'atteggiamento e la vivacità di qualche allievo siano stati a volte motivo di occasionale richiamo e di distrazione.

Complessivamente la classe si è mostrata adeguatamente interessata alla disciplina, disponibile e partecipe alla vita scolastica, anche se non sempre è stata costante nello studio domestico e nell'esecuzione dei compiti assegnati. Il livello di apprendimento e di conoscenze acquisito è stato mediamente "discreto". Infatti, se da una parte si sono evidenziati alcuni allievi per i buoni risultati ottenuti, grazie al loro costante impegno e interesse, profusi nell'anno scolastico, alle loro buone capacità di elaborazione e di sintesi e alle loro capacità critiche e competenze acquisite, dall'altra permane qualche allievo che, nonostante abbia raggiunto un livello di profitto nel complesso sufficiente, presenta ad oggi difficoltà e limiti di elaborazioni tecniche e di calcolo su alcuni argomenti. Alcuni argomenti, sono stati trattati in poco tempo e senza essere adeguatamente approfonditi, causa la non continuità didattica, altri, invece, non sono stati trattati per mancanza di tempo.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

- lezioni frontali
- attività in piccoli gruppi/cooperative learning
- attività di laboratorio
- recupero individualizzato (con esercizi-guida)
- ripasso in classe
- consigli per il recupero individuale (a casa)
- LIM ed esercitazioni pratiche

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

- interrogazioni orali (n°medio) N°1 nel primo trimestre, 2 nel pentamestre
 - test N°1 nel secondo trimestre
 - prove scritte N°1 nel primo trimestre, 4 nel pentamestre
 - prove pratiche N°1 nel secondo trimestre
- I criteri di valutazione sono stabiliti dal dipartimento ed indicati nel POF

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

N° incontri con i genitori: scarso sufficiente elevato

5)TESTI ADOTTATI:

Testo: Diritto e Tecnica Amministrativa dell'impresa turistica
Titolo: "Diritto e Tecnica Amministrativa" a cura di Caterina De Luca e Maria Teresa Fantozzi – Editore
Liviana Classe VBs

PROGRAMMA SVOLTO E COMPETENZE RAGGIUNTE

Modulo 1: IL TURISMO: UNA PROSPETTIVA EUROPEA

UD 1 Siamo cittadini europei (da pag. 4 a pag. 16)

- 1.1 Breve storia europea
- 1.2 Le istituzioni dell'Ue
- 1.3 Le fonti del diritto comunitario

UD 2 La politica europea per il turismo (cenni)

- 2.1 Le sfide e le opportunità
- 2.2 Competitività, innovazione, diversificazione e sostenibilità.
- 2.3 Turismo e risorse..

Modulo 2: LA LEGISLAZIONE TURISTICA

UD 1 Le norme obbligatorie nazionali e comunitarie (da pag. 37a pag. 50) (Cenni)

- 1.1 Lo Statuto dell'imprenditore commerciale:
- 1.2 Il sistema di gestione della sicurezza (SGS)
- 1.3 Il testo unico sulla sicurezza sul lavoro (TUSL)
- 1.4 La normativa antincendio
- 1.5 Casi aziendali

UD 2 La disciplina dei contratti ristorativi (da pag. 72 a pag. 92)

- 2.1 I contratti ristorativi
- 2.2 Le norme da applicare al contratto ristorativo: l'appalto di servizi, il contratto d'opera, la vendita, la somministrazione
- 2.3 Il Codice di consumo: la tutela del cliente-consumatore
- 2.4 La responsabilità del ristoratore
- 2.5 Il contratto di catering e banqueting
- 2.6 Prendere in gestione un ristorante.

Modulo 3 LA PROGRAMMAZIONE E IL BUDGET

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

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

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

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

Modulo 4 LE POLITICHE DI VENDITA NELLA RISTORAZIONE

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

1.1 Il marketing: evoluzione del concetto (Customer Relationship Management)

1.2 Il marketing turistico territoriale.

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

2.1 Il piano di marketing

2.2 L'analisi della situazione esterna e interna: le ricerche di mercato, l'analisi della domanda,

l'analisi della concorrenza, il posizionamento del prodotto e l'analisi di SWOT

2.3 Il ciclo di vita del prodotto e gli obiettivi di marketing

2.4 Gli elementi del marketing mix: la politica del prodotto, la politica dei prezzi, la distribuzione

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

2.6 Casi aziendali.

Vittorio Veneto, li 06/05/2016 |

II DOCENTE

Prof. Ermanno BELLINO

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

F. to GAVA Devid

TOMASI Silvia

Visto: Il Dirigente Scolastico

Prof Letizia Cavallini

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. | 2015 /2016 |

Prof.ssa. | Emanuela Cavasin |

Materia | Laboratorio servizi ristorativi Sala e Vendita |

Classe | V |

Sez. | Bs |

3) PROFILO FINALE DELLA CLASSE:

Il gruppo classe composto da un numero elevato di allievi che ho seguito sin dal primo anno con la presenza di due allievi con programmazione individualizzata. La composizione della classe è stata penalizzata dall'inserimento di alcuni allievi ripetenti che non hanno mostrato interesse a migliorare il loro rendimento, anzi, hanno trascinato in modo negativo alcuni allievi che già erano incerti nel rendimento. Il gruppo classe ha lavorato così in un clima di sufficienza e apparente disinteresse, eccezion fatta per alcuni allievi.

4) Gli allievi, anche lo studio domestico, sono stati spesso superficiali, non portando le consegne nei tempi e modi dovuti.

5) I risultati sono complessivamente sufficienti; permangono in alcuni allievi gravi difficoltà da riscontrarsi nel mancato impegno.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

lezione frontale

attività in piccoli gruppi/cooperative learning

attività di laboratorio

recupero individualizzato (con esercizi-guida)

ripasso in classe

consigli per il recupero individuale (a casa)

altro

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

interrogazioni orali (n° medio) N°2

test N°

prove scritte N°3

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: O scarso X sufficiente O elevato

PROGRAMMA SVOLTO

Il gruppo classe V B ha inaugurato il bar blu dell'istituto Beltrame con un progetto approvato dal consiglio d'istituto.

Da quel momento in poi fino a metà maggio la classe intera ha curato il servizio ogni sabato per 4 ore gestendo il bar (con servizio di caffetteria e prima colazione) per il personale, gli insegnanti dell'Istituto e gli ospiti esterni del Dirigente Scolastico.

Questo progetto ha comportato un notevole impegno per gli allievi, sia nella gestione del bar (ordini di prelievo) e nella responsabilità della gestione "di cassa" dei buoni emessi;

la disponibilità a mettersi in gioco nel rapporto "reale e non più di simulazione" con gli insegnanti e con tutti i clienti del bar ha favorito un apprendimento cooperativo.

BANQUETING

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

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

ORGANIZZAZIONE SERVIZIO E VENDITA

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

COMUNICAZIONE E VENDITA

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

ORGANIZZAZIONE SERVIZIO E VENDITA

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

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

IGIENE PROFESSIONALE

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

SIMULAZIONE DI GESTIONE AZIENDALE. - GESTIONE OPERATIVA DEL BAR

Pianificare l’offerta enogastronomica(criteri di stagionalità ,concorrenza,tipologia di clientela ..)

La gestione degli acquisti e rapporti con i fornitori

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

L’offerta beverage:

I distillati e la distillazione

Gli amari

Le creme

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

TECNICHE AVANZATE DI SALA

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

I PRODOTTI TIPICI

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

VALORIZZAZIONE PRODOTTI INTERNAZIONALI

VINO IN EUROPA E NEL MONDO

Produzione vitivinicola europea(francia,spagna,portogallo,ungheria,germania)
Paesi extra europei: california

IL SETTORE BEVERAGE

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

Le bevande nervine

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

Vittorio Veneto, 07-05-2016]

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

F.to Andrea Piccin

Silvia Tomasi

II DOCENTE

Prof.Emanuela Cavašin

Visto: Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Letizia Cavallini

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2015 /2016

Prof. Umberto Barba

Materia: Enogastronomia

Classe 5

Sez. Bs

PROFILO FINALE DELLA CLASSE: Il gruppo classe è composto da 26 alunni, di cui 12 femmine e 14 maschi, durante l'anno scolastico non sempre ha partecipato in modo adeguato alle attività didattiche, quasi tutti hanno realizzato un apprendimento prevalentemente mnemonico, evidenziando una scarsa dimestichezza all'approccio critico. La maggior parte della classe dimostra una sufficiente conoscenza degli argomenti sviluppati. La rimanente parte della classe dimostra una conoscenza sufficiente degli argomenti, talvolta lacunosa dovuta ad una carenza di studio domestico.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

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

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

- | | |
|----------------------------------|------------------|
| X interrogazioni orali (n°medio) | N° tre o quattro |
| O test | N° |
| X prove scritte | N°sei |
| 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 Xsufficiente O elevato

5) OBIETTIVI CONSEGUITI E CONTENUTI AFFRONTATI

1. La gastronomia tra tradizione ed evoluzione (13 ore)

1.1 La gastronomia nazionale: cucina regionale

1.2 La gastronomia nel mondo: europea (Spagna, Francia, Russia, Germania, Regno Unito), extraeuropea (America latina, Giappone, Cina, India, mondo arabo, Stati uniti d'America).

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali, internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	-Valorizzare i prodotti gastronomici tenendo presente gli aspetti culturali legati a essi, le componenti tecniche e i sistemi di qualità con particolare riguardo al territorio -Valorizzare i piatti della tradizione	- Le caratteristiche essenziali della cucina regionale -Il cibo come alimento e prodotto culturale e rapporto tra gastronomia e società -Le caratteristiche essenziali delle cucine del mondo

2. L'organizzazione della cucina e della produzione (7 ore)

2.1 L'organizzazione dell'impianto di cucina

1. Le tipologie di impianto
2. La distribuzione con legame differito
3. I nuovi modelli organizzativi
4. La cucina Cook & Chill
5. La cucina di assemblaggio

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
-Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici -Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto e alla domanda di mercato	- Comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio -Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi -Saper valutare i vantaggi e gli svantaggi dei legami di distribuzione nelle diverse situazioni ristorative	- I modelli tradizionali e innovativi di organizzazione dell'impianto di cucina -Le tecniche di legame differito Principi, tecniche, vantaggi e svantaggi: <ul style="list-style-type: none"> • del sistema Cook & Chill • della cucina di assemblaggio

2.2 L'organizzazione del lavoro di cucina

1. L'organizzazione razionale del lavoro
2. L'organizzazione della produzione "per regole"
3. Programmazione della produzione e della distribuzione

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto - Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati - Utilizzare gli strumenti di	-Simulare l'organizzazione scientifica del lavoro di cucina - Organizzare il lavoro in funzione delle caratteristiche del servizio proposto all'utenza - Valutare la programmazione del lavoro in relazione alle risorse economiche e al servizio proposto	-I fattori che determinano la qualità del servizio - Organizzazione della produzione di beni e servizi "per regole" e i relativi vantaggi che ne derivano - Le schede tecniche di produzione per la standardizzazione del lavoro - La standardizzazione delle porzioni - I sottogruppi di lavorazione

team working appropriati al contesto	<ul style="list-style-type: none"> - Comparare le diverse opzioni per lo svolgimento di un lavoro - Elaborare procedure di lavoro standardizzate con l'ausilio di schede tecniche 	<ul style="list-style-type: none"> e le tecniche di assemblaggio - I menu ciclici e rotativi - Programmazione della produzione per presenze costanti e non costanti
--------------------------------------	---	--

3. I prodotti e l'approvvigionamento (7ore)

3.1 I prodotti alimentari

1. I prodotti alimentari e le gamme
2. I prodotti di prima gamma: criteri di qualità
3. Marchi di qualità
4. La degustazione dei prodotti
5. I prodotti di terza gamma: i congelati e i surgelati

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> -Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, tecnologico e gastronomico -Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali 	<ul style="list-style-type: none"> -Scegliere il livello di lavorazione dei prodotti in base a criteri economici, gastronomici e organizzativi -Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti -Utilizzare correttamente i prodotti congelati e surgelati 	<ul style="list-style-type: none"> -La classificazione dei prodotti in base al livello di lavorazione -Criteri di qualità degli alimenti -Marchi di qualità, certificazioni, e tutela dei prodotti tipici -Il significato di "prodotto biologico" - Fisiologia del gusto -Analisi sensoriali degli alimenti -I congelati e i surgelati nella ristorazione

3.2 Approvvigionamento e gestione delle merci

1. La politica degli acquisti
2. La gestione delle merci

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> -Utilizzare gli strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici -Attuare strategie di pianificazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi 	<ul style="list-style-type: none"> -Comprendere il significato di "standard di qualità" e applicarlo a situazioni concrete -Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi -Scegliere i canali di approvvigionamento in base a criteri economici e organizzativi -Effettuare i controlli tipici del ricevimento merci -Stoccare correttamente le merci 	<ul style="list-style-type: none"> -Gli elementi del servizio di approvvigionamento -Le funzioni dell'economato -I rapporti funzionali tra l'economato e gli altri reparti -Le tecniche di gestione delle merci dall'ordinazione allo stoccaggio -La documentazione tipica del settore economato

4. Restaurant management(11 ore)

4.1 Il menù e la politica dei prezzi

1. Le funzioni del menù
2. La pianificazione del menù
3. La grafica del menù
4. La descrizione del menù e dei piatti
5. Menù engineering
6. I costi di cucina
7. Il prezzo di vendita

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> -Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche - Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche - Attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione 	<ul style="list-style-type: none"> - Costruire menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela - Progettare un catalogo di menu, rispettando le regole gastronomiche - Progettare la carta in funzione di tipicità, stagionalità e target dei clienti - Progettare graficamente menu semplici - Utilizzare il menu come strumento di vendita - Calcolare i costi di produzione (costo-piatto e costo-menu) - Individuare i fattori che intervengono nel determinare il prezzo di vendita 	<ul style="list-style-type: none"> - Le funzioni e i tipi di menu e carta - Le regole per la costruzione di menu tecnicamente corretti - Criteri di personalizzazione di menu e carta - I menu nella ristorazione sociale. - La redazione della carta - Costi di produzione del settore cucina - Analisi e strategie nella gestione del menu e della carta - Il food cost, il costo piatto, il costo-pasto e il controllo globale dei costi di cucina. - I criteri per la definizione del prezzo di vendita.

4.2 Il banqueting e i servizi esterni

1. La definizione del servizio
2. L'organizzazione gestionale
3. L'organizzazione operativa

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Intervenire nella valorizzazione produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici - Integrare le competenze 	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere le problematiche tipiche del servizio di banqueting - Redigere un contratto di banqueting - Simulare eventi di banqueting in ambienti e 	<ul style="list-style-type: none"> - Le caratteristiche del banqueting - La gestione operativa, l'organizzazione e la pianificazione di banqueting e altri servizi esterni - La comunicazione efficace con un ipotetico

professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando i appropriate tecniche di comunicazione e di vendita	luoghi diversi - Adeguare il servizio in funzione della domanda	cliente per la vendita di un servizio
--	--	---------------------------------------

4.3 La sicurezza e la tutela sul lavoro

1. La normativa di riferimento

2. Le basi della prevenzione

3. Igiene e salubrità delle lavorazioni: il sistema HACCP e le regole di buona prassi igienica. Il piano di autocontrollo

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
- Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza - Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse - Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza igienica	- Comprendere l'importanza della prevenzione sul lavoro - Comprendere l'importanza del corretto uso dei dispositivi di sicurezza e degli atteggiamenti "sicuri" - Prendere coscienza delle responsabilità dei lavoratori sulla sicurezza - Riconoscere le modalità con cui l'azienda opera nel rispetto della normativa in materia di sicurezza - Saper applicare la corretta prassi igienica nel corso delle lavorazioni - Simulare il piano di autocontrollo	- La nuova normativa sulla sicurezza sul lavoro - Piani di sicurezza aziendali - Gli obblighi dell'imprenditore e del lavoratore - I principali pericoli nell'ambiente di lavoro - Le principali norme di prevenzione antinfortunistica - Il sistema HACCP e il piano di autocontrollo

Vittorio Veneto, 15 Maggio 2016

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

F.to Piccin Andrea

Tomasi Silvia

II DOCENTE

prof. Umberto Barba

Visto: Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Letizia Cavallini

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2015 /2016

Prof.ssa. ANNA MARIA DESIMIO

Materia TEDESCO I

Classe 5 Sez. B s _

1) PROFILO FINALE DELLA CLASSE :

a classe composta inizialmente da 26 allievi, di cui uno ritiratosi nel corso dell' anno scolastico, due allievi che non si avvalgono dello studio della disciplina ed infine tre allieve con PDP in quanto DSA. ha evidenziato una motivazione ed interesse per lo studio della disciplina scarsi. Tutto ciò dovuto a non continuità didattica e a scarsa applicazione allo studio della lingua. Molte le assenze strategiche e le entrate alla seconda ora in previsione di verifiche e scritte e orali, o esercitazioni.

La maggior parte degli allievi ha studiato con poca costanza e determinazione, pur sapendo di non possedere i prerequisiti linguistici. Ad eccezione di un esiguo gruppo di allievi diligenti, che sono pervenuti ad un livello linguistico soddisfacente i risultati del resto degli alunni risulta non adeguato e in alcuni casi carente. Non si sono verificati problemi disciplinari.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

X lezione frontale

X attività in piccoli gruppi/cooperative learning

X attività di laboratorio

X recupero individualizzato (con esercizi-guida)

X ripasso in classe

X consigli per il recupero individuale (a casa)

O altro

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

O interrogazioni orali (n° medio) N° sei o sette

O test N° due

O prove scritte N° sei

O prove pratiche N°

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

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

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

PROGRAMMA SVOLTO

TESTI IN ADOZIONE: MAHLZEIT! Pierucci, Fazzi, Moscatiello LOESCHER editore
FERTIG, LOS! A e B - Autori Vari - Zanichelli Editore

MODULO 1	GRAMMATICA	TEMPO: ore 20
----------	------------	---------------

**Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame"**

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)

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

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

C.F. 93005790261

MRF 05

Pagina 46 di 80

CONOSCENZE

Pronomi personali (ripasso).

Conoscenza delle principali strutture morfosintattiche e grammaticali e in particolare:

I casi: Nominativo, Accusativo e Dativo.

Il Präteritum dei verbi modali, *sein* e *haben*.

Il Perfekt dei verbi deboli e forti.

Gli articoli determinativi ed indeterminativi nei tre casi.

Il comparativo e superlativo dell'aggettivo predicativo Preposizioni che reggono Dativo e Accusativo.

Preposizioni dativo e preposizioni accusativo.

Il caso Genitivo. Von + dativo

Pronomi riflessivi e pronomi nom.-dativo - accusativo

Il pronome *man*.

Il futuro. Il presente + gerade. Il passato prossimo.

Il condizionale *möchte*+ infinito.

I verbi di posizione e posizionamento.

L'uso dell'infinito e le infinitive con e senza "zu".

Proposizioni secondarie causali e oggettive. (*weil* e *daß*)

Proposizioni secondarie interrogative indirette e proposizioni secondarie introdotte da: *ob* e *wenn* .

Il passivo.

COMPETENZE E ABILITA'

Esercizi grammaticali da schede di lavoro o dal libro di g Parlare delle proprie intenzioni e dei propri programmi e informarsi sui programmi altrui.

Dare indicazioni sulle posizioni nello spazio.

Formulare richieste in modo cortese.

Chiedere ed esprimere opinioni.

Chiedere/dare consigli; esortare qd. a fare qc.

Esprimere condizioni ed eventualità.

Esprimere desideri.

Relazionare su attività di tempo libero, di stage, di laboratorio.

	<p style="text-align: center;">I.P.S.S.A.R. Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione “Alfredo Beltrame” Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336 ✉ beltrame@ipssarbeltrame.it - http://www.ipssarbeltrame.it C.F. 93005790261</p>	<p style="text-align: center;">MRF 05 Pagina 1 di 2</p>
---	---	--

MODULO 2	LA RICERCA DI UN IMPIEGO	TEMPO: ore 15
-----------------	---------------------------------	----------------------

<p>CONOSCENZE Stile e lessico di un CV. Strutture linguistiche e stilistiche della lettera formale con CV. Le mansioni di sala e vendita nell’ambiente di stage o di lavoro. Le strutture nelle quali è stata fatta l’esperienza di lavoro.</p>	<p>COMPETENZE E ABILITA’ Redigere o esporre un CV. Redigere o esporre una lettera di accompagnamento a un CV. Presentarsi dal punto di vista professionale. Parlare delle esperienze di stage ed eventuali esperienze lavorative in paesi stranieri. Esprimere in modo corretto le strutture studiate per l’orale e lo scritto. Sesto Capitolo : Seite 172,173,174,183,184,185,186.</p>
--	--

MODULO 3	LOKALE UND GASTSTÄTTEN	TEMPO: ORE 15
-----------------	-------------------------------	----------------------

<p style="text-align: center;">CONOSCENZE</p> <p>Principali caratteristiche dei locali e dei ristoranti dei paesi di L1 e L2. Descrizioni di alcuni tipi di locali e in riferimento alla struttura di tirocinio.</p>	<p style="text-align: center;">COMPETENZE E ABILITÀ</p> <p>Descrivere in modo semplice le strutture di bar e caffè, o ristoranti dei Paesi di lingua tedesca . Die Enothek Seite 130-131 Das Café: Seite 140- Der deutsche Pub: Seite 141-142 Joe’s Wirtshaus zum Löwen : Seite 149- 150</p>
--	--

MODULO 4	BEVANDE A CONFRONTO	TEMPO: ORE 15
-----------------	----------------------------	----------------------

<p>CONOSCENZE Origini e caratteristiche di alcuni tipi di vino e di birra. Abbinamenti di vino e birra alle diverse pietanze. Lessico e strutture per la descrizione dei vini e della birra e per la proposta di abbinamento alle pietanze. Cenni su caffè e tè.</p>	<p>COMPETENZE E ABILITÀ Esporre i dati raccolti sapendo cogliere analogie e differenze. Descrivere vino e birra proponendo l’abbinamento alle diverse pietanze. Fotocopie su vino e birra .</p>
---	--

MODULO 5	IM SAAL	TEMPO: ORE 15
-----------------	----------------	----------------------

<p style="text-align: center;">CONOSCENZE</p> <p>Strutture linguistiche e grammaticali per interagire nei contesti di sala / bar. Ripasso delle mansioni e ruoli di sala e vendita. Mise en place.</p>	<p style="text-align: center;">COMPETENZE E ABILITÀ</p> <p>Accogliere gli ospiti. Farli accomodare. Proporre un tavolo, proporre alternative. Dare informazioni su piatti e bevande Gestire reclami relativi a cibi, bevande e altro.</p>
---	--

	<p align="center">I.P.S.S.A.R. Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione “Alfredo Beltrame” Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336 ✉ beltrame@ipssarbeltrame.it - http://www.ipssarbeltrame.it C.F. 93005790261</p>	<p align="center">MRF 05 Pagina 1 di 2</p>
---	--	---

	<p>Saper descrivere le caratteristiche alcuni vini. Saper consigliare i clienti durante le ordinazioni. Dialoge im Speisesaal: Seite 40-41-42-43-44-46-47-49-50-51-52-54-55-56-57</p>
--	---

MODULO 6	ALIMENTAZIONE	TEMPO: ORE 20
-----------------	----------------------	----------------------

<p>CONOSCENZE La piramide alimentare. Principali componenti degli alimenti. Tipi di dieta: normale,mediterranea,vegetariana e riduttiva</p>	<p>COMPETENZE E ABILITÀ Cenni su composizione degli alimenti. Saper descrivere i vari tipi di dieta. Saper parlare della propria dieta e delle abitudini alimentari. Argomenti da fotocopie: Nahrungspyramide Kostformen – Besondere Diätformen- Mittelmeerdiät</p>
--	--

Vittorio Veneto, 6 Maggio 2016 |

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

F.to Andrea Piccin

Silvia Tomasi

II DOCENTE

Prof.ssa DESIMIO ANNA MARIA

Visto: Il Dirigente Scolastico

Dott. Letizia Cavallini



I.P.S.S.A.R.

Istituto Professionale di Stato
per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione

“Alfredo Beltrame”

Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)
☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336

✉ beltrame@ipssarbeltrame.it -

<http://www.ipssarbeltrame.it>

C.F. 93005790261

MRF 05
Pagina 1 di 2

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2015 /2016

Prof. Carla Da Ros

Materia Religione

Classe 5 Sez. B

– **PROFILO FINALE DELLA CLASSE:** Il gruppo classe composto da 17 alunni (5 femmine e 12 maschi)

nell'ora di Religione ha mantenuto un comportamento non sempre educato e una partecipazione altalenante alle lezioni e al dialogo educativo. Sufficiente l'interesse per la materia. Gli obiettivi generali raggiunti sono riportati nel programma svolto. Il profitto raggiunto è sufficiente. Nessun problema disciplinare

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

x lezione frontale

x attività in piccoli gruppi/cooperative learning

O attività di laboratorio

O recupero individualizzato (con esercizi-guida)

x ripasso in classe

O consigli per il recupero individuale (a casa)

O altro

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

x interrogazioni orali

O test N°

O prove scritte N°

O prove pratiche N°

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

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

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

PROGRAMMA SVOLTO

Percorso antropologico – spirituale

Modulo 1 - Le domande dei giovani

Modulo 2 - La risposta religiosa

Ore: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

Carla Da Ros

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

Firmato da:

Dalla Cia Federico

Gava Devid

Visto: Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Ietizia Cavallini

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. | 2015 /2016 |

Prof.ssa. | BRESSAN BARBARA |

Materia | SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE |

Classe | 5 |

Sez. | Bs |

PROFILO FINALE DELLA CLASSE

La classe, composta da 26 alunni (14 maschi e 12 femmine), è risultata discretamente omogenea per quanto riguarda l' interesse, l' applicazione e la partecipazione attiva. Le lezioni si sono svolte a volte in tranquillità, altre volte in vivacità, in quanto un gruppetto di alunni ha necessitato di richiami continui per ottenere l'ascolto e mantenere un comportamento adeguato e controllato. La vivacità comunque non è sempre stata una caratteristica negativa; spesso il desiderio di partecipare in modo attivo e talvolta frenetico, ha compromesso la serenità del clima.

Si è distinto un gruppo di alunni ben preparato, volenteroso e con buone capacità di profitto, un altro ha incontrato alcune difficoltà nell' organizzare il lavoro in modo costante e nell'ascolto.

Buona parte degli alunni è intervenuto con interesse e pertinenza, dimostrando di apprezzare la materia. Da un'analisi della situazione finale risulta un livello medio buono.

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°1

test N°5

prove scritte N°2

prove pratiche N°9 |

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

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

N° incontri con i genitori: scarso sufficiente elevato

PROGRAMMA SVOLTO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

MODULI DISCIPLINARI E TEMPI

-modulo n° 1

Giochi sportivi

tecnica, regolamento, arbitraggio di almeno

due giochi sportivi e popolari : pallavolo – pallacanestro – calcetto –

pallamano

- rugby

(24h)

-modulo n° 2

Atletica leggera

tecnica e regolamento relativo a alcune

discipline (corse,salti,lanci)

(10h)

-modulo n° 3

Corpo libero, grandi e piccoli attrezzi

progressione di ginnastica a corpo

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

Esercizi propedeutici e di riporto con piccoli attrezzi.

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

Percorsi attrezzati tipo Circuit-Training con uso di panche, spalliere,

scale,

ecc. per la coordinazione e la destrezza.

(8h)

-modulo n° 4

Preacrobatica,
volteggi e passaggi

(6h)

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

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

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

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

FORME DI VERIFICA

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

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

Vittorio Veneto, 9 maggio 2016 |

II DOCENTE

Prof.ssa Bressan Barbara

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

F.to Andrea Piccin

Silvia Tomasi

Visto: Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Cavallini Letizia

15. TRACCE DELLE SIMULAZIONI E GRIGLIE DI VALUTAZIONE

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 prosciugata¹
così refrattaria²
così totalmente disaminata³
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)

¹ **prosciugata**: arida, asciutta

² **refrattaria**: che respinge ogni forma di vita

³ **disaminata**: senza vita

1. COMPrensione GENERALE

1.1 Svolgi una sintesi del 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 funzione ha la prima strofa? E la seconda?
- 2.10 Dal punto di vista metrico, l'ultima strofa presenta un particolare "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: possiamo parlare ancora 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 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? Sarebbe 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



2. AMBITO SOCIO - ECONOMICO

ARGOMENTO: L'evoluzione della famiglia

DOC. 1

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)

DOC. 2

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)

DOC. 3

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)

DOC. 4

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.

DOC. 5

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)

DOC. 6

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

DOC. 7

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 evolucionistica, 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

DOC. 8

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

DOC. 1

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]

DOC. 2

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]



DOC. 3

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]



DOC. 4

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

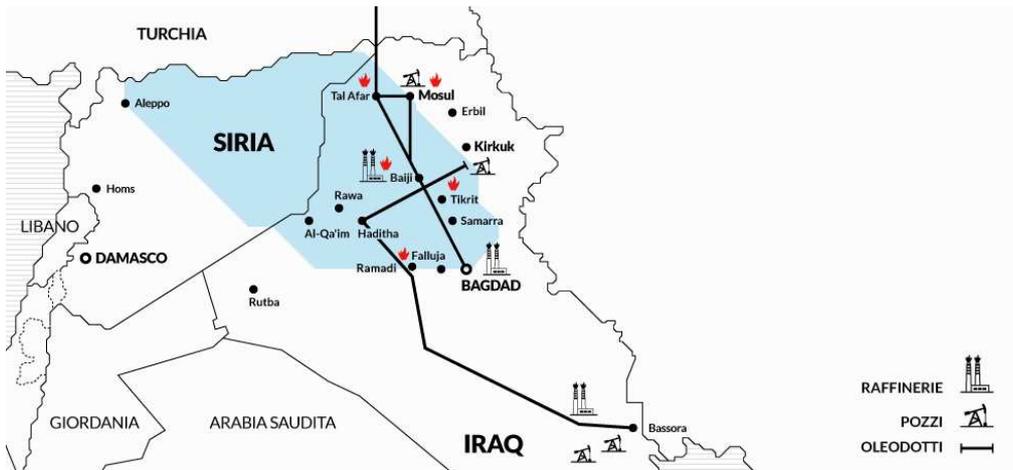
Il 29 giugno 2014, il gruppo di jihadisti dello Stato Islamico dell'Iraq e del Levante (Isil) - più noto come Stato Islamico dell'Iraq e della Siria (Isis) - annunciano la creazione di un califfato islamico nei territori controllati tra Siria e Iraq, nominando come proprio leader Abu Bakr al-Baghdadi,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



DOC. 6

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 Iraq Libia	Egitto Libano Algeria Gaza	Tunisia Arabia Saudita Yemen Kuwait	Qatar, Bahrein, Emirati Arabi Uniti e il Sultanato di Oman, Giordania, Marocco, Mauritania, Sudan, Isole Comore e Djibouti, Somalia

[da Asknews, 18/11/2015]

DOC. 7

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 Cario 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.

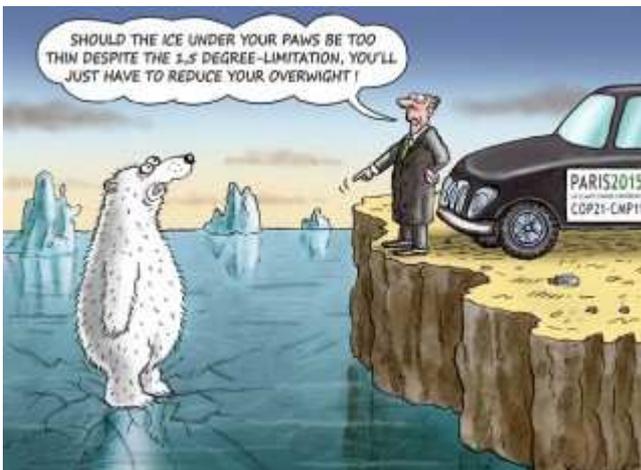
(M. Raviart di *Radio Vaticana*)

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

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

ALUNNO _____ DATA _____

<i>GRIGLIA DI VALUTAZIONE</i>			
<i>PROVA SCRITTA DI ITALIANO</i>			
TIPOLOGIA B - ARTICOLO DI GIORNALE			
INDICATORI	LIVELLI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO in 15esimi	DESCRITTORI
CAPACITA' DI RISPETTARE LE CONSEGNE IN ORDINE A: - destinazione editoriale - titolo - spazio	insufficiente	<u>1</u>	- Non / rispetta solo in parte le richieste della consegna
	sufficiente	<u>2</u>	- rispetta le richieste della consegna in modo schematico
	buono/ottimo	<u>3</u>	- rispetta le richieste della consegna in modo organico e coerente con la situazione ipotizzata
CAPACITA' DI UTILIZZARE I MATERIALI A DISPOSIZIONE	insufficiente	<u>1</u>	- utilizza parzialmente i materiali/propone contenuti poco adeguati
	sufficiente	<u>2</u>	- utilizza e analizza sufficientemente i materiali/presenta contenuti semplici
	discreto	<u>3</u>	- utilizza e analizza discretamente i materiali e li confronta con le proprie opinioni
	buono/ottimo	<u>4</u>	- utilizza, analizza, interpreta e confronta i materiali con le proprie opinioni con padronanza
PADRONANZA DELLA LINGUA, CAPACITA' ESPRESSIVE, ORGANIZZAZIONE DEL TESTO L170/2010 (controllo ortografico parziale, difficoltà ortografiche, grafia non sempre intellegibile)	Scarso	<u>1</u>	- esposizione scorretta e poco comprensibile /frammentaria/ incompleta
	insufficiente	<u>2</u>	- esposizione scorretta anche se comprensibile
	sufficiente	<u>3</u>	- esposizione sufficientemente corretta con qualche errore / lessico struttura semplice
	buono/ottimo	<u>4</u>	- esposizione corretta, chiara scorrevole, lessico appropriato/vari
CAPACITA' DI ORGANIZZARE UN TESTO CON ELABORAZIONE CRITICA (L.170/2010 elaborazione lenta, scarsa capacità argomentativa)	Scarso	<u>1</u>	- organizza il testo in modo frammentario, incompleto
	Insufficiente	<u>2</u>	- rielabora l'argomento in modo parziale
	Sufficiente	<u>3</u>	- rielabora / argomenta in modo schematico
	Buono/Ottimo	<u>4</u>	- rielabora e argomenta con sicurezza/creatività ed interpretazioni personali
TOTALE PUNTEGGIO	/15mi	

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

ALUNNO _____ DATA _____

<i>GRIGLIA DI VALUTAZIONE</i>			
<i>PROVA SCRITTA DI ITALIANO</i>			
TIPOLOGIA B - SAGGIO BREVE			
INDICATORI	LIVELLI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO in 15esimi	DESCRITTORI
CAPACITA' DI RISPETTARE LE CONSEGNE IN ORDINE A: - titolo - spazio	insufficiente	1	<ul style="list-style-type: none"> - Non / rispetta solo in parte le richieste della consegna - rispetta le richieste della consegna - rispetta le richieste della consegna in modo pertinente ed esaustivo/originale
	Sufficiente	2	
	buono	3	
CAPACITA' DI UTILIZZARE I MATERIALI A DISPOSIZIONE	scarso	1	<ul style="list-style-type: none"> - utilizza parzialmente i materiali/propone contenuti poco adeguati - utilizza parzialmente i materiali/presenta contenuti poco adeguati - utilizza e analizza sufficientemente i materiali e presenta contenuti semplici - utilizza, analizza adeguatamente i materiali e li confronta con le proprie opinioni
	insufficiente	2	
	sufficiente	3	
	buono/ottimo	4	
PADRONANZA DELLA LINGUA, CAPACITA' ESPRESSIVE, ORGANIZZAZIONE DEL TESTO L170/2010 (controllo ortografico parziale, difficoltà ortografiche, grafia non sempre intellegibile)	Scarso	1	<ul style="list-style-type: none"> - esposizione scorretta e poco comprensibile /frammentaria/ incompleta - esposizione scorretta anche se comprensibile - esposizione sufficientemente corretta con qualche errore / lessico struttura semplice - esposizione corretta, chiara, scorrevole, lessico appropriato/vari
	insufficiente	2	
	sufficiente	3	
	buono/ottimo	4	
CAPACITA' DI ORGANIZZARE UN TESTO CON ELABORAZIONE CRITICA(L.170/2010 elaborazione lenta, scarsa capacità argomentativa)	Insufficiente	1	<ul style="list-style-type: none"> - organizza il testo in modo frammentario, incompleto - rielabora l'argomento in modo schematico ed evidenzia un punto di vista circoscritto - rielabora con un punto di vista chiaro e giudizi critici motivati - rielabora e argomenta con sicurezza/creatività e con interpretazioni personali
	Sufficiente	2	
	Discreto	3	
	Buono/Ottimo	4	
TOTALE PUNTEGGIO	/15mi	

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

ALUNNO _____ DATA _____

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

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

ALUNNO _____ DATA _____

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

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

Candidato: _____ classe: 5 _____ data: 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 Linee 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
	Adeguate e pertinenti, prive di errori	38
	Essenziale con minime e lievi imprecisioni	32
	Incompleta, con alcune imprecisioni	26
	Incompleta, con alcuni errori non gravi	20
	Frammentaria con molti e/o gravi errori	14
Competenza: pertinenza ed aderenza dei contenuti in relazione alla richiesta, rielaborazione dei contenuti	Nulla	1
	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
	Svolge l'elaborato in modo semplice rispettando, però, le consegne	18
	Svolge la tematica in modo semplice, tralasciando alcuni aspetti	12
Correttezza formale: esposizione e utilizzo della terminologia specifica	Svolge la tematica in modo molto superficiale, incoerente e confuso	6
	Fuori tema	1
	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
	Espone in modo semplice, con qualche imperfezione nel linguaggio specifico	10
	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
	Adeguate e pertinenti, prive di errori	14	14
	Essenziale con minime e lievi imprecisioni	11	11
	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
	Svolge l'elaborato in modo semplice rispettando, però, le consegne	6	6
	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
	Espone in modo semplice, con qualche imperfezione nel linguaggio specifico	3	3
	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	95-103	104-114	115-124	125-134	135-145	146-150
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

**I.P.S.S.A.R "A. BELTRAME" VITTORIO VENETO
ESAMI DI STATO 2015/2016
SIMULAZIONE TERZA PROVA
LINGUA INGLESE**

Name: _____

Class: 5 B

ANSWER THE FOLLOWING QUESTIONS:

1. GIVE INFORMATION ON BACTERIA .

2. WHAT ARE THE MAIN CHARACTERISTICS OF SMOKING METHOD?

3. GIVE INFORMATION ON ANISAKIASIS.

Simulazione Esame di Stato 2015/2016 _ Simulazione Terza Prova Scritta_ Classe Quinta
Quesiti di Matematica

Nome e Cognome _____

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

Rappresentali, poi, graficamente.

2. Calcola i seguenti limiti:

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

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

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

SIMULAZIONE PROVA ESAME CLASSE 5 B
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

1. **IL TURISMO IN UNA PROSPETTIVA EUROPEA:** indicare le principali motivazioni per le quali può essere visto un settore strategico nelle politiche dell'Unione Europea

2. **DIFFERENZA TRA RISTORAZIONE COMMERCIALE E RISTORAZIONE COLLETTIVA** e tipologie di contratti tipici correlati

3. **IL BUSINESS PLAN** : Contenuti essenziali e finalità

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

ESAMI DI STATO 2014/2015
GRIGLIA DI VALUTAZIONE TERZA PROVA

CANDIDATO _____ CLASSE _____

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

Punteggio totale _____ / 15

Per gli alunni con DSA va tenuto in considerazione il piano didattico formativo personalizzato (legge 170/2010); le griglie di valutazione potranno essere adattate al profilo di apprendimento di ogni singolo alunno.

VALUTAZIONE STUDENTI DSA

La prima, la seconda e la terza prova possono essere svolte con i seguenti supporti a giudizio della commissione d'esame:

- tempi più lunghi per lo svolgimento delle prove scritte;
- utilizzo degli strumenti compensativi (uso di mappe o tabelle, sia per gli scritti sia per gli orali);
- utilizzo dotazione informatica in conformità con il PDFP

La Commissione

Il Presidente

DATA _____

ESAMI DI STATO

COLLOQUIO

CANDIDATO

CLASSE

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

La Commissione Il Presidente

Data