



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 103

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE 5^AF Enogastronomia

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

ANNO SCOLASTICO 2015-2016

Il Dirigente Scolastico
Dott.ssa Letizia Cavallini

	<p align="center">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</p>	<p align="center">MDM 00 Pagina 2 di 103</p>
---	--	---

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

 <p>ALBERGHIERO BELTRAME</p>	<p>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</p>	<p>MDM 00 Pagina 3 di 103</p>
---	---	--

ELENCO DOCENTI CONSIGLIO DI CLASSE

Coordinatore: prof. TRIZZINO STEFANO

Segretario: prof. CATTANEO ENRICO

MATERIA DI INSEGNAMENTO	DOCENTE	ORE INSEGNAMENTO
ITALIANO	PICCIN Prof.ssa LAURA	4
STORIA	PICCIN Prof.ssa LAURA	2
MATEMATICA	SENZANI Prof.ssa ANNA	3
INGLESE	CARLET Prof.ssa SIMONETTA	3
FRANCESE	BARERA Prof.ssa VALENTINA su sostituzione della MONTANARO Prof.ssa FLORINDA	3
DIRITTO E TECN AMMIN.DELLE STRUTTURE RICETTIVE	CATTANEO Prof. ENRICO	6
ENOGASTRONOMIA	TOMASI Prof.ssa PAOLA	4
SALA E VENDITA	CALIPARI Prof. DOMENICO	2
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	TRIZZINO Prof. STEFANO	3
SCIENZE MOTORIE	PICCIN Prof. RICCARDO	2
RELIGIONE	DA ROS Prof.ssa CARLA	1
SOSTEGNO	PULVIRENTI Prof.ssa CATERINA	



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 4 di 103

2. ELENCO CANDIDATI

	<u>COGNOME E NOME</u>
1	ATTOLICO FRANCESCO
2	CALOGERO FRANCESCA
3	CENEDESE CAMILLA
4	CESARETTO ELENA
5	COLOMBI MATTIA
6	DA RODDA LUCA
7	DAL COL VALENTINA
8	DE LUCA GIADA
9	DE NADAI DAVIDE
10	DOIMO DAVIDE
11	DOTTA ANDREA
12	FAROUKY ABDELJALIL
13	FILIPETTO ANDREA
14	FRARE LORENZO
15	FRESCHI LORENZO
16	FURLAN FEDERICO
17	GAVA ILARIA

18	HAROON ALI
19	MEMEDOSKA SANELA
20	ODDI LUCA
21	SIMON CHIARA
22	TEGNER KARIN
23	TOSONI ELIA
24	ZANUS RICCARDO

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.
- ✓ L'opzione “**Prodotti dolciari artigianali e industriali**” **afferisce all'articolazione “Enogastronomia”**. Il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

 <p>ALBERGHIERO BELTRAME</p>	<p align="center">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</p>	<p align="center">MDM 00 Pagina 6 di 103</p>
---	---	---

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

4. PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5 F Enogastronomia è formata da 24 studenti, 10 femmine e 14 maschi, tutti provenienti dalla 4 Fe. Della classe fanno parte due alunni con disabilità che hanno seguito una programmazione differenziata e uno di essi ha svolto un percorso finalizzato solo al rilascio dell'attestazione di competenze. Inoltre è presente anche un alunno con DSA a cui è stato predisposto un piano didattico formativo personalizzato (PDFP) in cui sono incluse strategie metodologiche e didattiche, le misure dispensative e relativi strumenti compensativi cui il consiglio di classe ha fatto riferimento per l'anno scolastico in corso.

La continuità didattica in questo ultimo anno è stata garantita per tutte le materie tranne che per Francese, Diritto e Tecn. Amministrativa e Sala e Vendita, Matematica, discipline, in cui, sono state attuate strategie didattiche compatibili con il livello di preparazione mostrato dagli allievi. Buona parte degli studenti ha dimostrato un atteggiamento positivo di collaborazione ed interesse per le proposte formative. In alcuni momenti dell'anno l'impegno nello studio è stato settoriale, talvolta poco approfondito e rivolto prevalentemente alle verifiche; in qualche caso l'occasionale difficoltà nel pianificare la complessità degli studi ha condizionato il rendimento. Si distinguono pertanto allievi propositivi e volenterosi ed altri più fragili e insicuri. La frequenza alle lezioni è stata regolare per la maggioranza della classe. 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. Il profilo in uscita è caratterizzato da risultati diversi, in relazione alle potenzialità, ai livelli di partenza, all'interesse e alla costanza nell'impegno. Gli obiettivi didattici prefissati sono stati raggiunti da buona parte degli studenti con un livello di profitto più che sufficiente con qualche caso di eccellenza. Qualche alunno ha espresso scarso interesse e un profitto insufficiente in alcune discipline. Le capacità espressive, di rielaborazione personale e di collegamento sono buone nella maggioranza dei casi.

Nell'ambito del Progetto “ALTERNANZA SCUOLA LAVORO” gli alunni si sono distinti per serietà e partecipazione sia nello svolgimento delle attività teoriche che nelle attività pratiche.

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.



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 7 di 103

OBIETTIVI COGNITIVI

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

OBIETTIVI SOCIO-AFFETTIVI RELATIVI ALLA “PARTECIPAZIONE”

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

OBIETTIVI SOCIO-AFFETTIVI RELATIVI “ALL’IMPEGNO”

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

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

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

6. METODOLOGIA E STRUMENTI DIDATTICI

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

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

Segue un prospetto delle metodologie e strumenti adottati dai docenti.

	Italiano	Storia	Matematica	Inglese	Francese	DTA	Alimentazione	Lab.Ris CUCINA	Lab.Ris SALA	Religione	Scienze Motorie
Lezione frontale	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Lezione partecipata	x	x	x	x	x	x	x			x	
Lavoro di gruppo			x	x	x	x	x	x		x	x



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 8 di 103

Discussione guidata	x	x					x			x	
Laboratorio multimediale			x	x	x	x	x	x		x	
Palestra											x
Attività di laboratorio								x			
Piattaforma E-Learning									x		

7. VERIFICHE

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

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

	Italiano	Storia	Matematica	Inglese	Francese	DTA	Alimentazione	Lab.Rist. CUCINA	Lab.Rist. SALA	Religione	Scienze Motorie
Verifiche orali	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Relazione scritta	x	x		x	x		x	x			
Prova strutturata			x	x	x	x	x	x		x	x
Quesiti a risposta singola/multipla/aperta	x	x		x	x	x	x	x			x
Analisi del testo (scritto)	x										
Testo argomentato	x	x									
Test motori											x
Attività di laboratorio								x	x		
Test multimediali in piattaforma									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)



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 9 di 103

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.)



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 10 di 103

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 (Come da indicazione del collegio docenti per blocco programmazione)	CORSO DI RECUPERO ORARIO EXTRACURR.
ITALIANO			x	
STORIA		x	x	
MATEMATICA	x		x	x
INGLESE		x	x	
FRANCESE		x	x	
DIR E TEC. AMM.			x	
ALIMENTAZIONE		x	x	
ENOGASTRONOMIA		x	x	
SALA/VENDITA			x	
EDUCAZIONE FISICA			x	

10. ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO (ASL)

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

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

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

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

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



11. ESPERIENZE DIDATTICO-CULTURALI

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

PERIODO	ESPERIENZE DIDATTICO-CULTURALI
EVENTI	
30 Novembre 2013	Attività di scuola aperta
10 Dicembre 2013	Attività di magazzino c/o IPSSAR
10 Aprile 2014	Attività di magazzino c/o IPSSAR
08 Aprile 2014	Evento Film Festival a Vittorio Veneto
12 Aprile 2014	Evento "dal mare alla piazza" a Vittorio Veneto
03 Giugno 2014	Evento Concorso tra ristoratori in ambito "Primavera del Prosecco"
07 Giugno 2014	Evento cooking show presso Fiera di S. Lucia di Piave
07 Febbraio 2015	Evento Eating Revolution
25 Marzo 2015	Evento "presentazione Project Eating Revolution"
08/09 Maggio 2015	Evento buffet "Donne all'Opera"
13/15 Ottobre 2015	Evento Cena Ecumenica con Accademia della Cucina Italiana
24 Maggio 2016	Evento Serata enogastronomia "Golosi e curiosi"
CORSI DI FORMAZIONE	
Dal 17/09/2015 al 25/09/2015	Interventi di formazione su lim, word ed excel volti alla preparazione di un project work
Dal 04/11/2015 al 15/04/2016	Partecipazione a 17 incontri di formazione con esperti per lo sviluppo di un project work individuale
08/04/2016	Convegno nuovi orizzonti tecnologici nei settori dell'enogastronomia e ospitalità alberghiera
09/12/2015	Progetto Martina
VISITE PROFESSIONALIZZANTI	
17 Maggio 2014	Visita tecnica Tour gastronomico (Agricansiglio, cantina torchiato)
24 Settembre 2014	Visita tecnica "salumificio Eustacchio
21 Gennaio 2015	Visita tecnica Ristema di S. Giacomo di Veglia
27 Febbraio 2015	Visita tecnica prosciuttificio A&B Prosciutti e cantine Pittaro
19 Ottobre 2015	Visita Expo Milano
01 Dicembre 2015	Visita tecnica Top Banqueting di Conegliano
20 Gennaio 2016	Visita tecnica al Birrifico e alla ristorazione veloce di Pedavena
LABORATORI DIMOSTRATIVI	
15 Marzo 2016	Laboratorio sulle nuove tecniche applicate al sottovuoto presso l'azienda Orved a Musile sul Piave
STAGE IN AZIENDA	
Dal 17/02/2014 al 15/03/2014	Stage in azienda
Dal 11/05/2015 al 13/06/2015	Stage in azienda

	<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;">MDM 00 Pagina 13 di 103</p>
---	--	---

12. MODULI PLURIDISCIPLINARI

MODULO PLURIDISCIPLINARE: LO STAGE

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

	OBIETTIVI
CONOSCENZE	<p>Conosce il lessico e le strutture linguistiche necessarie per redigere una relazione</p> <p>Conosce le strutture grammaticali di base della lingua inglese/francese</p> <p>Conosce la terminologia e le espressioni della lingua inglese/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>Conoscere la qualità nutrizionale, merceologica, organolettica degli alimenti</p> <p>Conoscere 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 nella quale 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/francese la struttura ristorativa dove ha svolto lo stage</p> <p>Sa comunicare le esperienze vissute nello stage in lingua inglese/francese</p> <p>Sa valutare ed illustrare la qualità nutrizionale degli alimenti</p> <p>Sa individuare quali comportamenti devono essere tenuti in cucina per una corretta manipolazione e conservazione degli alimenti</p>
CAPACITA'	<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/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 per non mettere a rischio la salute del consumatore</p> <p>E' in grado di valutare la qualità nutrizionale di un alimento alla luce delle indicazioni per una dieta equilibrata</p>



LABORATORIO DI UNITA' INTERDISCIPLINARE PER LA CLASSE 5[^] F ENOG.

2015/2016

PROJECT WORK

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

Progetto e materiale curato da: Proff. Tomasi P, Piccin L., Cattaneo E., Trizzino S., Calipari D., Carlet S., Senzani A., Barera V.

Materiale destinato alla circolazione interna per usi esclusivamente didattici.
Il presente documento e le parti ad esso allegate non possono essere riprodotti senza l'autorizzazione scritta dell'Autore.

Presentazione Project Work	
Fascicolo contiene: 7 schede	
Il progetto di lavoro	n. 1
La consegna agli studenti	n. 2
Piano di lavoro e finanziario	n. 3
Classe ed elenco studenti	n. 4
Valutazione lavoro domestico studenti	n. 5
Strumenti: master, visite, seminari, eventi...	n. 6
Schema della relazione personale dello studente	n. 7
Griglie di valutazione dell'UDA	n. 8

PRESENTAZIONE

PROGETTO DI LAVORO PROFESSIONALE PER LA CLASSI 5Fe

2015/2016

Il progetto di lavoro professionale è rivolto agli studenti delle classi 5F indirizzo di enogastronomia, dell'Istituto Professionale "Alfredo Beltrame" e nasce dai contenuti propri della riforma della scuola superiore professionale.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Vittorio Veneto, 22 ottobre 2015

I docenti

	<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;">MDM 00 Pagina 16 di 103</p>
---	--	--

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

UNITA' DI APPRENDIMENTO					
Denominazione	Project Work (PW) in tema di: lo studente pianifichi e programmi una start up nel settore enogastronomico valorizzando le tradizioni, anche culturali, e i prodotti tipici del territorio di attività prescelto. L'impresa deve essere improntata alla ricerca di innovazione e qualità di prodotto e/o di processo e svilupparsi nel pieno rispetto della normativa vigente, nazionale e comunitaria, e delle migliori pratiche, con particolare riferimento a sicurezza sui luoghi di lavoro, sicurezza e igiene alimentare, tracciabilità dei prodotti e privacy..				
Prodotti	Progetto di pianificazione e programmazione di una start up nel settore enogastronomico valorizzando le tradizioni, anche culturali, e i prodotti tipici del territorio di attività prescelto. L'impresa deve essere improntata alla ricerca di innovazione e qualità di prodotto e/o di processo e svilupparsi nel pieno rispetto della normativa vigente, nazionale e comunitaria, e delle migliori pratiche, con particolare riferimento a sicurezza sui luoghi di lavoro, sicurezza e igiene alimentare, tracciabilità dei prodotti e privacy..				
Competenze	Lo studente al termine del corso di studi quinquennale deve possedere conoscenze e abilità generali, nel campo della letteratura, storia, lingue straniere e matematica, oltre che professionalizzanti, nel campo dell'enogastronomia e della sala e vendita, della scienza dell'alimentazione, della normativa civilistica e fiscale, dei sistemi e processi aziendali (organizzazione, pianificazione, programmazione, amministrazione, finanza e controllo, marketing), integrate e volte all'implementazione di competenze culturali e professionali da spendere immediatamente nei diversi settori della ristorazione e del turismo. Deve sviluppare competenze che gli consentano di <ul style="list-style-type: none"> • Promuovere e gestire i servizi di ristorazione e sala vendita anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistico, culturali e enogastronomiche del territorio; • Sovrintendere all'organizzazione, pianificazione e programmazione dei servizi di ristorazione, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere-ristorative nell'ambito di sistemi di qualità. • 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%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%; background-color: #90EE90;">Abilità</th> <th style="width: 50%; background-color: #90EE90;">Conoscenze</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Culturali e professionali previste dalle discipline del corso</td> <td>Culturali e professionali previste dalle discipline del corso</td> </tr> </tbody> </table>		Abilità	Conoscenze	Culturali e professionali previste dalle discipline del corso	Culturali e professionali previste dalle discipline del corso
Abilità	Conoscenze				
Culturali e professionali previste dalle discipline del corso	Culturali e professionali previste dalle discipline del corso				
Utenti destinatari	Il progetto è rivolto agli studenti della classe 5 C ENO 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	Lo sviluppo del progetto di lavoro prevede le seguenti fasi: <ul style="list-style-type: none"> - Ottobre: approvazione nel consiglio di classe, presentazione e avvio del progetto; - Novembre: presentazione del progetto (strumenti, metodi, tempi e modalità di svolgimento); - 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; - Aprile: attività di laboratorio inerente al progetto sviluppato; - Maggio: attività di laboratorio, consegna e valutazione del progetto da parte dei diversi docenti. 				
Strumenti ed esperienze attivate	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. Gli strumenti e le esperienze attivate sono: <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	Metodologia didattica e di lavoro Le metodologie formative prevalentemente utilizzate sono così sintetizzabili: Lavoro scolastico: <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;- Lavoro domestico: <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- Tutoraggio dei docenti: <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	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: Coordinatori: prof. Trizzino S., prof. Cattaneo E., prof.ssa Tomasi P. e prof.ssa Piccin L. Partecipanti: prof.ssa Carlet S., prof.ssa Montanaro F., prof.ssa Senzani A., prof. Calipari D., prof. Piccin R. e prof. Da Ros C., La docenza per le attività di master, visite e work shop, seminari, relazioni è normalmente affidata a docenti esterni dotati delle competenze richieste.
Fonti informative utilizzabili	<ol style="list-style-type: none">1. Libri di testo,2. Biblioteca,3. Internet,4. Materiali del master, dei seminari5. Possibilità di allargare il set delle fonti con sfruttamento di molteplici strumenti: visure camerali, eventuali banche dati locali, nazionali ed internazionali, siti internet, quotidiani e riviste specialistiche, informazioni di mercato, ... Ampia libertà nella selezione e nell'utilizzo delle fonti informative a disposizione.
Valutazione	I singoli docenti partecipanti al progetto daranno una valutazione al prodotto di ogni singolo allievo secondo i criteri di seguito indicati. Forma e editing dei progetti sono liberi.

	<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: right;">MDM 00 Pagina 18 di 103</p>
---	--	--

SCHEDA	2	UDA. Project Work.	La consegna agli studenti
---------------	----------	---------------------------	----------------------------------

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
<p>Titolo Uda Project Work di pianificazione e programmazione di una start up relativa ad una attività enogastronomica valorizzando le tradizioni, anche culturali, e i prodotti tipici del territorio di attività prescelto. L'impresa deve essere improntata alla ricerca di innovazione e qualità di prodotto e/o di processo e svilupparsi nel pieno rispetto della normativa vigente, nazionale e comunitaria, e delle migliori pratiche, con particolare riferimento a sicurezza sui luoghi di lavoro, sicurezza e igiene alimentare, tracciabilità dei prodotti e privacy.</p> <p>Cosa si chiede di fare L'elaborazione di un progetto di pianificazione e programmazione di una start up relativa ad una attività enogastronomica valorizzando le tradizioni, anche culturali, e i prodotti tipici del territorio di attività prescelto. L'impresa deve essere improntata alla ricerca di innovazione e qualità di prodotto e/o di processo e svilupparsi nel pieno rispetto della normativa vigente, nazionale e comunitaria, e delle migliori pratiche, con particolare riferimento a sicurezza sui luoghi di lavoro, sicurezza e igiene alimentare, tracciabilità dei prodotti e privacy.</p> <p>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.</p> <p>Quali prodotti Relazione personale di progetto:</p> <ul style="list-style-type: none"> - parte I: sul prodotto e sul processo produttivo, - parte II: sulla fattibilità economica e strategica del progetto, - parte III: sulle fonti informative, bibliografia, sitografia, <p>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.</p> <p>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:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. alla formazione professionale dello studente: <ul style="list-style-type: none"> - 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 <ul style="list-style-type: none"> - 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: <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Tempi Ottobre 2015 - Maggio 2016.</p> <p>Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...) 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,

-

Fabbisogno finanziario

Aspetti finanziari (sintesi):

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

Criteri di valutazione

Ogni docente valuterà l'attività del singolo studente per la propria parte e nel complesso secondo i criteri del dipartimento e del pof.

La valutazione del lavoro complessivo da parte della Commissione potrà essere effettuata mediante la Griglia di valutazione dell'U.d.A.

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

Capolavoro

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

Alta

SCHEDA	3	UDA. Project Work.	Piano di lavoro e finanziario
---------------	----------	---------------------------	--------------------------------------

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

Coordinatori: prof. Trizzino S., prof. Cattaneo E., prof.ssa Tomasi P. e prof.ssa Piccin L.

Collaboratori e partecipanti: prof.ssa Carlet S., prof.ssa Montanaro F., prof.ssa Senzani A., prof. Calipari D., prof. Piccin R. e prof. Da Ros C.

**PIANO DI LAVORO UDA
SPECIFICAZIONE DELLE FASI**

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

	<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">MDM 00 Pagina 20 di 103</p>
---	--	--

PIANO DI LAVORO UDA
DIAGRAMMA DI GANTT

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

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

Progettazione di dettaglio		
Fasi del progetto :		
Fasi/periodi con durata (ore)	Descrizione attività	Risorse
Fase n. 1 - ottobre-novembre 2015	Approvazione del progetto da parte dei Consigli di Classe	Nessuna spesa
Fase n. 2- dicembre 2015- Gennaio 2016	Presentazione progetto agli studenti e avvio dell'attività progettuale individuale e tutoraggio studenti. Avvio attività laboratoriali	Nessuna spesa
Fase n. 3 - Febbraio-Marzo 2016	Master in gestione delle imprese ristorative e turistiche. Attività laboratoriali ed eventi	Nessuna spesa per docenti esterni.
Fase n. 4 - Marzo – Aprile 2016	Attività laboratoriali di gestione eventi, visite tecniche, seminari e work shop	Attività di laboratorio nessuna spesa. Visite, seminari e work shop: nessun costo.
Fase n. 5 – Maggio 2016	Presentazione dei progetti da parte degli studenti e valutazione docenti	Nessuna spesa.
Materiale di consumo : /		
MATERIALE	QUANTITÀ'	
Aspetti finanziari :		
Risorse coinvolte con n°:	Ore previste:	Spesa:
		Tipologia di risorsa:



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

MDM 00
Pagina 21 di 103

Totale Risorse coinvolte con n°:	Totale Ore previste:	Totale Spesa:	
I criteri di valutazione sono quelli previsti dal POF. Altro			
Strumenti di valutazione: <input type="checkbox"/> questionario di soddisfazione <input type="checkbox"/> indicatori di successo (indicarli):			

SCHEDA	4	UDA. Project Work.	Classe V° F ENO
---------------	----------	---------------------------	------------------------

Project Work	Classe V° F ENO	AS 2015-2016
---------------------	------------------------	---------------------

Studente	Classe	Note
ATTOLICO FRANCESCO	5 F ENO	Progetto alternanza scuola lavoro
CALOGERO FRANCESCA	5 F ENO	Progetto alternanza scuola lavoro
CENEDESE CAMILLA	5 F ENO	Progetto alternanza scuola lavoro
CESARETTO ELENA	5 F ENO	Progetto alternanza scuola lavoro
COLOMBI MATTIA	5 F ENO	Progetto alternanza scuola lavoro
DA RODDA LUCA	5 F ENO	Progetto alternanza scuola lavoro
DAL COL VALENTINA	5 F ENO	Progetto alternanza scuola lavoro
DE LUCA GIADA	5 F ENO	Progetto alternanza scuola lavoro
DE NADAI DAVIDE	5 F ENO	Progetto alternanza scuola lavoro
DOIMO DAVIDE	5 F ENO	Progetto alternanza scuola lavoro
DOTTA ANDREA	5 F ENO	Progetto alternanza scuola lavoro
FAROUKY ABDELJALIL	5 F ENO	Progetto alternanza scuola lavoro
FILIPETTO ANDREA	5 F ENO	Progetto alternanza scuola lavoro
FRARE LORENZO	5 F ENO	Progetto alternanza scuola lavoro
FRESCHI LORENZO	5 F ENO	Progetto alternanza scuola lavoro
FURLAN FEDERICO	5 F ENO	Progetto alternanza scuola lavoro
GAVA ILARIA	5 F ENO	Progetto alternanza scuola lavoro
HAROON ALI	5 F ENO	Progetto alternanza scuola lavoro
MEMEDOSKA SANELA	5 F ENO	Progetto alternanza scuola lavoro
ODDI LUCA	5 F ENO	Progetto alternanza scuola lavoro
SIMON CHIARA	5 F ENO	Progetto alternanza scuola lavoro
TEGNER KARIN	5 F ENO	Progetto alternanza scuola lavoro
TOSONI ELIA	5 F ENO	Progetto alternanza scuola lavoro
ZANUS RICCARDO	5 F ENO	Progetto alternanza scuola lavoro



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

MDM 00
Pagina 23 di 103

SCHEDA		6.A	UDA. Project Work.	Master professionalizzante in gestione delle imprese ristorative		
n°	Docenti	Frequenza			Ore	
		Argomento	Data			
0	Prof.ssa Letizia Cavallini, Dirigente Scolastico I.P.S.S.A.R. Beltrame di Vittorio Veneto.	Presentazione Master a.s. 2015/2016			Mart. 12/01/2016 h. 14.00	
1	Prof. Pasquale Di Nunno, già dirigente scolastico, docente ordinario di filosofia e storia, con collaborazioni con l'Università di Padova e con il MIUR.	Cultura umanistica e orientamento progettuale nel curriculum formativo di uno studente degli Istituti Professionali.			Mart. 12/01/2016 h. 14.00-16.00	2
2	Prof. Alessandro Sensidoni, professore ordinario di Tecnologie Alimentari, dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università degli Studi di Udine	Cibo e colore, emozioni ed analisi sensoriale: aggiornamenti tecnico scientifici per le tecnologie alimentari			Giov. 14/01/2016 h. 14.00-16.00	2
3	Dott.ssa Daniela Sandri e dott. Vincenzo Marcotrigiano, dirigenti del dipartimento di Prevenzione Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Azienda ULSS 7 Pieve di Soligo.	Tossinfezioni alimentari e contaminazione degli alimenti. I principi fondamentali per la sicurezza alimentare. Casistica aziendale.			Martedì 2/2/2016 h. 14.00-16.00	2
4	Dott.ssa Donatella Peressini, docente di Tecnologia della pasta e dei prodotti da forno e di Proprietà meccaniche degli alimenti, dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università degli Studi di Udine.	Struttura degli impasti e qualità tecnologica".			Giov. 11/02/2016 h. 14.00-16.00	2
5	Dott.ssa Daniela Sandri e dott. Vincenzo Marcotrigiano, dirigenti del dipartimento di Prevenzione Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Azienda ULSS 7 Pieve di Soligo.	Legislazione in materia di di sicurezza alimentare e principi base per l'elaborazione di un piano di autocontrollo basato sui principi dell'HACCP. Casistica aziendale.			Martedì 16/2/2016 h. 14.00-16.00	2
6	Prof. Stefano Trizzino, docente ordinario presso l'IPSSAR Beltrame di Vittorio Veneto, consulente in materia di sicurezza sul lavoro	Legislazione in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro: l'elaborazione del DVR per la corretta valutazione e prevenzione dei rischi nelle imprese turistico-ristorative. Casistica aziendale.			Ven. 19/02/2016 h. 14.00-16.00	2
7	Dott. Andrea Da Re, legale rappresentate della società di revisione RE-VISION Srl, dottore commercialista e revisore dei conti, dottorato in scienza dell'impresa presso l'Università di Udine	Gestione della programmazione dell'attività: la costruzione di un business plan nelle imprese turistico-ristorative. Casistica aziendale.			Ven. 26/02/2016 h. 14.00-16.00	2
8	Dott. Giuseppe Ferraresi, Confartigianato di Treviso, consulente del lavoro iscritto all'Albo dei Consulenti del Lavoro di Treviso	Gestione del personale dipendente: contratti di lavoro e busta paga nelle imprese turistico-ristorative. Casistica aziendale.			Ven. 11/03/2016 h. 14.00-16.00	2
9	Dott.ssa Letiza Vendrame, dottore commercialista ed esperto contabile, revisore legale.	Gestione degli adempimenti amministrativi per l'avvio dell'attività turistico-ristorative. Casistica aziendale.			Giov. 17/03/2016 h. 14.00-16.00	2
10	Prof.ssa Sabrina Moret, professore associato di chimica degli alimenti, dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università degli Studi di Udine.	I contaminanti chimici nei prodotti alimentari: studio di alcuni casi ed analisi dei risultati della loro ricerca negli alimenti			Ven. 18/03/2016 h. 14.00-16.00, in	2
11	Dott. Omar Cescut, consulente in marketing e comunicazione delle imprese ristorative, associato FCSI Italia	Gestione del marketing e della comunicazione nelle imprese ristorative. Casistica aziendale.			Mart. 22/03/2016 h. 14.00-16.00	2
12	Dott. Andrea Bullita, Banca della Marca, esperto in valutazione affidabilità progetti d'impresa.	Analisi dell'affidamento bancario dei progetti d'impresa. Casistica aziendale.			Merc. 23/03/2016 h. 14.00-16.00	2
13	Dott. Pierluigi Bazzo, consulente nella comunicazione aziendale e digital artist.	Comunicazione e brand identity. Casistica aziendale.			Merc. 30/03/2016 h. 14.00-16.00	2
14	Dott. Massimo Cettolin, funzionario dell'ufficio fidi di Banca delle Prealpi di Tarzo, esperto in finanziamenti alle imprese	Gestione dei finanziamenti esterni: l'accesso al credito bancario e le tipologie di finanziamenti alle imprese turistico-ristorative. Casistica aziendale.			Giov.. 31/03/2016 h. 14.00-16.00	2
15	Arch. Vittorio Valenti, dottorato presso l'Università di Bologna, iscritto all'ordine degli architetti di Modena, libero professionista con specializzazione nella progettazione di cucine professionali, associato FCSI Italia	Le frontiere della progettazione della cucina professionale: Tecnologia, tecnica, sicurezza, efficienza ma anche design. Casistica aziendale.			Ven. 08/04/2016 h. 14.00-16.00	2
16	Dott. Luigi Tonellato, consulente iscritto all'albo professionale ordine dei biologi, socio di Master Group Srl e associato FCSI Italia	Strumenti per la gestione della qualità alimentare e tracciabilità alimentare nelle imprese ristorative. Casistica aziendale.			Ven. 15/04/2016 h. 14.00-16.00	2
17	Prof. Giampiero Sacchi, docente presso il consorzio polidesign del politecnico di Milano, iscritto all'ordine degli architetti di Milano, libero professionista con specializzazione nella progettazione di cucine professionali,	L'organizzazione della progettazione di una attività di ristorazione, sala e vendita. Casistica Aziendale.				2



SCHEDA	6.B	UDA. Project Work. Strumenti attivati	Visite, seminari, eventi.....
---------------	------------	--	--------------------------------------

n°	Attività: visite culturali e professionali	Frequenza		
		Argomento	Data	Ore
1				
2				
3				
4				
5				

n°	Attività: seminari, work shop,	Frequenza		
		Argomento	Data	Ore
1	Seminario			
2	Convegni, seminari e work shop			

n°	Attività: eventi a gestione diretta	Frequenza		
		Argomento	Data	Ore
1				
2				

SCHEDA	7	UDA. Project Work.	Schema della relazione personale dello studente
---------------	----------	---------------------------	--

RELAZIONE INDIVIDUALE
<p>Descrivi il percorso generale dell'attività Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento Cosa devi ancora imparare Come valuti il lavoro da te svolto</p>

SCHEDA	8	UDA. Project Work.	Griglie di valutazione dell'UDA
---------------	----------	---------------------------	--

Relazionale, affettiva e motivazionale

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



Sociale, Pratica

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



Cognitiva

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



Della metacompetenza, del problem solving

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

	<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;">MDM 00 Pagina 29 di 103</p>
---	--	---

13. SIMULAZIONE PROVE D'ESAME

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

◆ SIMULAZIONI PRIMA PROVA:

Data	Disciplina interessata	Durata
12 aprile 2016	Italiano	dalle ore 08.10 alle ore 13.10

◆ SIMULAZIONE SECONDA PROVA:

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

◆ SIMULAZIONI TERZA PROVA

Data	Tipologia	Discipline interessate	Durata
15 aprile 2016	B	Inglese – Diritto e Tec. Amm. – Lab. Sala e Vendita – Lab. Enogastronomia	dalle ore 08.10 alle ore 11.05

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

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

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

ESPERIENZE RELATIVE AL COLLOQUIO

In vista dell'esame, ogni alunno è stato avviato a costruire un percorso personale su un argomento attinente al lavoro didattico dell'ultimo anno e preparazione di un PROJECT WORK che funge da un punto di partenza per il colloquio.

Martedì 17 Maggio, si effettuerà una simulazione di colloquio con la partecipazione dei proff.ri Piccin Laura, Carlet Simonetta, Calipari Domenico, Cattaneo Enrico, Tomasi Paola, Trizzino Stefano, Pulvirenti Caterina.



14. RELAZIONI FINALI E PROGRAMMI SVOLTI

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. | 2015 /2016 |

Prof.ssa | PICCIN LAURA | Materia | ITALIANO |

Classe | 5^ | Sez. | Fe |

1) PROFILO FINALE DELLA CLASSE

La classe è composta da 24 studenti: 14 maschi e 10 femmine. Due alunni (un maschio e una femmina) hanno seguito una programmazione differenziata supportati entrambi da insegnanti di sostegno; un alunno presenta una certificazione DSA. Il clima educativo è sempre stato positivo e gli alunni si sono sempre rapportati volentieri fra loro e con l'insegnante. La partecipazione alle lezioni è stata, per un discreto numero di allievi, attiva e propositiva; soltanto alcuni di loro si sono limitati a seguire passivamente le lezioni, intervenendo quando direttamente coinvolti; in pochi casi si sono osservati atteggiamenti di disinteresse con conseguente scarsa concentrazione durante le lezioni. L'interesse per gli argomenti trattati si è rivelato discreto, anche se lo studio, spesso mnemonico, e l'impegno, sono stati talvolta poco adeguati. Un piccolo gruppetto di alunni presenta ancora delle difficoltà soprattutto nell'espressione scritta; pertanto, i risultati raggiunti, sono complessivamente sufficienti. Invece, un altro gruppo ristretto di alunni, ha lavorato con maggior continuità e costanza, conseguendo buoni risultati sia nella parte orale che scritta.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

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

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

- interrogazioni orali (n° medio) N°|3/4
- test N°|3
- prove scritte N°|5/6
- prove pratiche N°|

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

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

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

	<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: right;">MDM 00 Pagina 31 di 103</p>
---	--	--

PROGRAMMA SVOLTO

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

MODULO N°1: CONTESTI STORICO - LETTERARI DEL NOVECENTO h 35

IL REALISMO: Caratteri generali

IL NATURALISMO: Caratteri generali

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

IL SIMBOLISMO: Caratteri generali

IL DECADENTISMO: Caratteri generali

Baudelaire: L'albatro

Baudelaire: Corrispondenze

Verlaine: Arte poetica

Rimbaud: Le vocali

Baudelaire: Perdita d'aureola

Rimbaud: Lettera del veggente (in fotocopia)

IL ROMANZO ESTETIZZANTE:

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

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

Huysmans: Salomè dal romanzo "Controcorrente"

GIOVANNI VERGA: La vita, le opere e la poetica

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

"La roba" da Novelle rusticane

"La prefazione ai *Malavoglia*" e "L'inizio dei Malavoglia" dal romanzo "I Malavoglia"

"La morte di Gesualdo" dal romanzo "Mastro – don Gesualdo"

GIOVANNI PASCOLI: La vita, le opere e la poetica

"Il fanciullino" da "*Il fanciullino*"

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

Dai "Canti di Castelvecchio": Il gelsomino notturno

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

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

Da "Notturmo": Visita al corpo di Giuseppe Miraglia

Obiettivi acquisiti:

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

	<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;">MDM 00 Pagina 32 di 103</p>
---	--	---

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

LA LIRICA DEL '900:

GIUSEPPE UNGARETTI: La vita, le opere e la poetica

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

EUGENIO MONTALE: La vita, le opere e la poetica

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

Da "Le occasioni": La casa dei doganieri

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

UMBERTO SABA: La vita, le opere e la poetica

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

IL ROMANZO ITALIANO DEL '900:

ITALO SVEVO: La vita, le opere e la poetica

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

LUIGI PIRANDELLO: La vita, le opere e la poetica

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

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

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

Obiettivi acquisiti:

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

MODULO N° 3: RITRATTI D'AUTORE h 15

PRIMO LEVI: La vita, le opere e la poetica

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

Da "Se questo è un uomo": poesia introduttiva (in fotocopia)

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

ITALO CALVINO: La vita, le opere e la poetica

	<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;">MDM 00 Pagina 33 di 103</p>
---	--	---

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

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

Da "Il barone rampante": Cosimo sugli alberi

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

Obiettivi acquisiti:

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

MODULO N° 4: MODULO DI SCRITTURA h 40

Stesura "Relazione di stage"

Preparazione "Project Work"

Tipologia A – Analisi del testo

Tipologia B – Il saggio breve

Tipologia C – Tema di argomento storico

Tipologia D – Tema di ordine generale

Obiettivi acquisiti:

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

MODULO N° 5: ATTIVITÀ DI RECUPERO/ARRESTO DELLA PROGRAMMAZIONE h 11

Vittorio Veneto, 6 Maggio 2016

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

Chiara Simon

Furlan Federico

La DOCENTE

Prof.ssa Piccin Laura

Visto: Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Letizia Cavallini



RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. | 2015 /2016 |

Prof.ssa. | PICCIN LAURA | Materia | STORIA |

Classe | 5^A | Sez. | Fe |

1) PROFILO FINALE DELLA CLASSE

La classe è composta da 24 studenti: 14 maschi e 10 femmine. Due alunni (un maschio e una femmina) hanno seguito una programmazione differenziata supportati entrambi da insegnanti di sostegno; un alunno presenta una certificazione DSA. Il clima educativo è sempre stato positivo e gli alunni si sono sempre rapportati volentieri fra loro e con l'insegnante. La partecipazione alle lezioni è stata, per un discreto numero di allievi, attiva e propositiva; soltanto alcuni di loro si sono limitati a seguire passivamente le lezioni, intervenendo quando direttamente coinvolti; in pochi casi si sono osservati atteggiamenti di disinteresse con conseguente scarsa concentrazione durante le lezioni. L'interesse per gli argomenti trattati si è rivelato discreto, anche se lo studio, spesso mnemonico, e l'impegno, sono stati talvolta poco adeguati. Un piccolo gruppetto di alunni presenta ancora delle difficoltà soprattutto nell'espressione scritta; pertanto, i risultati raggiunti, sono complessivamente sufficienti. Invece, un altro gruppo ristretto di alunni, ha lavorato con maggior continuità e costanza, conseguendo buoni risultati sia nella parte orale che scritta.

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°4/5
- test N°3
- prove scritte N°
- prove pratiche N°

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

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

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

	<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: right;">MDM 00 Pagina 35 di 103</p>
---	--	--

PROGRAMMA SVOLTO |

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

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

MODULO N° 1: L'ETA' DELL'IMPERIALISMO E LA PRIMA GUERRA MONDIALE h 27

CAP. 1 L'imperialismo e la crisi dell'equilibrio europeo (la sintesi di pagina 33)

CAP. 2 Lo scenario extraeuropeo (in sintesi solo i seguenti paragrafi: 2.2, 2.3 e 2.4)

CAP. 3 L'Italia giolittiana

CAP. 4 La prima guerra mondiale

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

CAP. 6 L'Europa e il mondo all'indomani del conflitto:

Paragrafo 6.1 "La conferenza di pace e la Società delle Nazioni"

Paragrafo 6.2 "I trattati di pace e il nuovo volto dell'Europa"

Paragrafo 6.4 "L'Europa senza stabilità"

Obiettivi acquisiti:

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

MODULO N°2: L'ETÁ DEI TOTALITARISMI E LA SECONDA GUERRA MONDIALE h 32

CAP. 7 L'Unione Sovietica di Stalin

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

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

CAP. 10 La crisi della Germania repubblicana e il nazismo

CAP. 11 Il regime fascista in Italia

CAP. 12 L'Europa e il mondo verso una nuova guerra:

Paragrafo 12.3 "Il riarmo della Germania nazista e l'alleanza con l'Italia e il Giappone"

Paragrafo 12.5 "L'escalation nazista: verso la guerra" – Il Patto d'acciaio e il Patto Molotov/Ribbentrop

CAP. 13 La seconda guerra mondiale

Obiettivi acquisiti:

- sa esporre i contenuti del modulo
- sa utilizzare il linguaggio storiografico
- sa collocare i fatti storici nel tempo e nello spazio
- sa individuare il rapporto causa - effetto negli avvenimenti storici

	<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;">MDM 00 Pagina 36 di 103</p>
---	--	---

- sa operare collegamenti nella disciplina e con la letteratura

MODULO N° 3: IL MONDO BIPOLARE: DALLA GUERRA FREDDA ALLA DISSOLUZIONE DELL'URSS h 2

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

(La sintesi di pp. 372 -373)

CAP. 18 L'Italia della Prima Repubblica (La sintesi di pp. 509 - 510)

Obiettivi acquisiti:

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

MODULO N° 4: ATTIVITÀ DI RECUPERO/ARRESTO DELLA PROGRAMMAZIONE h 6

Vittorio Veneto, 6 Maggio 2015

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

Chiara Simon

Furlan Federico

La DOCENTE

Prof.ssa Piccin Laura

Visto: Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Letizia Cavallini



RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2015 /2016

Prof. STEFANO TRIZZINO

Materia SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Classe 5[^]

Sez. Fe

1) PROFILO FINALE DELLA CLASSE La classe 5 F Enogastronomia è formata da 24 studenti, 10 femmine e 14 maschi, tutti provenienti dalla 4 Fe. Della classe fanno parte due alunni con disabilità che hanno seguito una programmazione differenziata e uno di essi ha svolto un percorso finalizzato solo al rilascio dell'attestazione di competenze. Inoltre è presente anche un alunno con DSA a cui è stato predisposto un piano didattico formativo personalizzato (PDFP) in cui sono incluse strategie metodologiche e didattiche, le misure dispensative e relativi strumenti compensativi cui il consiglio di classe ha fatto riferimento per l'anno scolastico in corso. Buona parte degli studenti ha dimostrato un atteggiamento positivo di collaborazione ed interesse per le proposte formative. In alcuni momenti dell'anno l'impegno nello studio è stato settoriale, talvolta poco approfondito e rivolto prevalentemente alle verifiche; in qualche caso l'occasionale difficoltà nel pianificare la complessità degli studi ha condizionato il rendimento. Si distinguono pertanto allievi propositivi e volenterosi ed altri più fragili e insicuri. La frequenza alle lezioni è stata regolare per la maggioranza della classe. Il profilo in uscita è caratterizzato da risultati diversi, in relazione alle potenzialità, ai livelli di partenza, all'interesse e alla costanza nell'impegno. Gli obiettivi didattici prefissati sono stati raggiunti da buona parte degli studenti con un livello di profitto più che sufficiente con qualche caso di eccellenza. Qualche alunno ha espresso scarso interesse e un profitto insufficiente in alcune discipline.
Le capacità espressive, di rielaborazione personale e di collegamento sono buone nella maggioranza dei casi.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

O lezione frontale

attività in piccoli gruppi/cooperative learning

O attività di laboratorio

recupero individualizzato (con esercizi-guida)

ripasso in classe

O consigli per il recupero individuale (a casa)

altro

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

interrogazioni orali (n°medio) N°3

test N°

prove scritte N°5

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: scarso **sufficiente** elevato



PROGRAMMA SVOLTO

MODULO 1: I RISCHI E LA SICUREZZA ALIMENTARE (ORE SVOLTE: 27)

UNITA' 1.1 – FATTORI TOSSICI E CONTAMINAZIONE ALIMENTARE

- ✓ **Aspetti generali**
- ✓ **Fattori tossici naturali**
 - Le micotossine*
 - Le ammine presso riev e vasoattive*
- ✓ **Residui tossici attribuibili all'attività umana**
 - Fitofarmaci*
 - Zoofarmaci*
 - Sostanze cedute dai contenitori o da imballaggi per alimenti*
 - Contaminazione da metalli*

UNITA' 1.2 – CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI

- ✓ **Aspetti generali**
- ✓ **Modalità di contaminazione dei microrganismi patogeni**
- ✓ **Il prione e l'encefalopatia spongiforme**
- ✓ **I virus**
 - Epatite A*
- ✓ **I batteri**
 - Riproduzione batterica*
 - Spore batteriche*
 - Crescita batterica*
 - Tossine batteriche*
- ✓ **Infezioni e tossinfezioni alimentari**
- ✓ **Principali malattie batteriche di origine alimentare**
 - Salmonellosi*
 - Botulismo*
- ✓ **Altre malattie batteriche trasmissibili con gli alimenti (cenni)**
- ✓ **Lieviti e muffe: funghi microscopici (cenni)**

UNITA' 1.3 – ADDITIVI ALIMENTARI E COADIUVANTI TECNOLOGICI

- ✓ **Additivi alimentari**
- ✓ **Classificazione degli additivi**
 - Conservanti antimicrobici*
 - Antiossidanti*
 - Addensanti, gelificanti, stabilizzanti*
 - Emulsionanti*
 - Coloranti*
 - Aromatizzanti*
 - Esaltatori di sapidità*
 - Edulcoranti*
- ✓ **Coadiuvanti tecnologici**

UNITA' 1.4 – NUOVI ALIMENTI E BIOTENOLOGIE

- ✓ **Nuovi alimenti**
 - I probiotici*
 - I prebiotici*
 - I simbiotici*
 - Alimenti funzionali*
- ✓ **Biotechnologia**
- ✓ **Il DNA: molecola vettore dell'informazione ereditaria**
- ✓ **L'ingegneria genetica**
- ✓ **Gli alimenti geneticamente modificati**



OBIETTIVI RAGGIUNTI

La maggior parte degli alunni:

- Conosce la terminologia specifica di base;
- Conosce i contaminanti chimici degli alimenti e i rischi che essi comportano;
- Conosce le caratteristiche fondamentali dei microrganismi responsabili di contaminazioni.;
- Conosce le principali malattie di origine alimentare;
- Sa elencare le classi di additivi;
- Conosce alcuni esempi di additivi per ciascuna classe e gli alimenti in cui vengono utilizzati;
- Conosce le indicazioni obbligatorie e facoltative riportate nelle etichette.

MODULO 2: LA PREVENZIONE E IL CONTROLLO PER LA SICURAZZA ALIMENTARE (ORE SVOLTE: 32)

UNITA' 2.1 – IGIENE E SICUREZZA NELL'AMBIENTE DI LAVORO

- ✓ **Aspetti generali**
- ✓ **Posizione dell'azienda**
- ✓ **I locali**
 - Cucina*
 - Dispensa*
 - Sala da pranzo*
 - Servizi igienici*
 - Impianti di condizionamento*
- ✓ **Le attrezzature**
- ✓ **Organizzazioni delle fasi lavorative**
 - Gestione dei rifiuti*
- ✓ **Il personale**
 - Igiene delle mani*
 - Indumenti di lavoro malattie*
- ✓ **L'ambiente**
 - Pulizia*
 - Disinfezione disinfestazione*

UNITA' 2.3 – CONTROLLO, QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE

- ✓ **La sicurezza alimentare**
- ✓ **La qualità totale degli alimenti**
- ✓ **Il sistema di autocontrollo HACCP**
 - Fasi preliminari*
 - Principi dell'HACCP*
- ✓ **Il controllo ufficiale dei prodotti alimentari**
- ✓ **Il libro bianco sulla sicurezza alimentare e la rintracciabilità**
- ✓ **Qualità controllata**
 - Denominazione d'Origine Protetta (DOP)*
 - Indicazione Geografica Protetta (IGP)*
 - Specialità Tradizionale Garantita (STG)*
 - Prodotti biologici*
 - Prodotti di Qualità Controllata*
- ✓ **Le frodi alimentari**

OBIETTIVI RAGGIUNTI

La maggior parte degli alunni:

- Conosce le principali norme in tema di igiene degli alimenti, dei locali, del personale.



MODULO 3: LA DIETA NELLE CONDIZIONI FISILOGICHE (ORE SVOLTE: 20)

UNITA' 3.1 – LA DIETA NELLE DIVERSE ETA' E CONDIZIONI FISILOGICHE

- ✓ **Aspetti generali**
- ✓ **La dieta nell'età evolutiva**
Raccomandazioni nutrizionali
- ✓ **La dieta nel primo anno di vita**
L'allattamento naturale
L'allattamento misto
L'allattamento artificiale
Il latte formulato
Lo svezzamento
- ✓ **La dieta nei bambini in età prescolare e scolare**
- ✓ **La dieta nell'adolescenza**
- ✓ **La dieta nell'età adulta**
- ✓ **La dieta in corso di gravidanza e allattamento**
- ✓ **Dieta nella terza età**

UNITA' 3.2 – DIETE PARTICOLARI

- ✓ **La dieta dello sportivo (Cenni)**
- ✓ **Dieta mediterranea**
- ✓ **Dieta vegetariana**

OBIETTIVI RAGGIUNTI

La maggior parte degli alunni:

Sa spiegare le caratteristiche della dieta razionale ed equilibrata per persone sane in diverse situazioni fisiologiche;

Sa descrivere le caratteristiche della dieta mediterranea e spiegare i motivi della sua riscoperta da parte degli scienziati americani;

Sa descrivere le caratteristiche e spiegare pregi e difetti dei diversi tipi di dieta vegetariana;

MODULO 4: LA DIETA IN CONDIZIONI PATOLOGICHE (ORE SVOLTE: 16)

UNITA' 4.1 – LA DIETA NELLE MALATTIE DELL'APPARATO DIGERENTE

- ✓ **La celiachia**
La celiachia nel bambino
La celiachia nell'adulto
La dieta del celiaco
- ✓ **L'intolleranza al lattosio**

UNITA' 4.2 – LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIVASCOLARI

- ✓ **Dieta e malattie cardiovascolari**
- ✓ **Iperensione arteriosa**
Indicazioni dietetiche
- ✓ **Iperlipidemia e aterosclerosi**
Ipercolesterolemia
Ipertrigliceridemia
Aterosclerosi
- ✓ **Gli acidi grassi della serie ω 3 nella prevenzione delle malattie cardiovascolari**



UNITA' 4.3 – LA DIETA NELLE MALATTIE DEL RICAMBIO

- ✓ **Malattie del ricambio**
- ✓ **Diabete mellito**
 - Tipi di diabete mellito*
 - Indicazioni dietetiche*
- ✓ **Obesità**
 - Classificazione dell' obesità*
 - Indicazioni dietetiche*
- ✓ **Iperuricemia e gotta (Cenni)**
 - Indicazioni dietetiche*

UNITA' 4.4 – ALIMENTAZIONE E CANCEROGENESI.

DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE

- ✓ **Alimentazione e rischio tumorale**
 - Sostanze presenti negli alimenti dotate di attività cancerogena*
 - Sostanze presenti negli alimenti dotate di attività anticancerogena*
 - Misure dietetiche preventive contro i tumori*
- ✓ **Disturbi del comportamento alimentare**
 - Anoressia nervosa*
 - Bulimia*

OBIETTIVI RAGGIUNTI

La maggior parte degli alunni:

Comprende l'importanza che l'alimentazione assume nella prevenzione e nel controllo di diverse patologie
Conosce alcune sostanze con capacità cancerogena presenti negli alimenti
Conosce alcune sostanze con proprietà anticancerogene presenti negli alimenti

Testo adottato: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Autori: A. Machado

Casa editrice: Poseidonia

Vittorio Veneto, 15/05/2016

II DOCENTE

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

Chiara Simon

Furlan Federico

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. | F |

PROFILO FINALE DELLA CLASSE

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.

Più che 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 né pari né dispari in casi semplici
- Individuare il dominio di semplici funzioni algebriche
- Studiare il segno di semplici funzioni algebriche razionali
- Calcolare le coordinate dei punti di intersezioni con gli assi cartesiani di una semplice funzione algebrica

Contenuti

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

• MODULO 3

I LIMITI DELLE FUNZIONI (Ore 10)

Obiettivi raggiunti

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

Contenuti

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

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

Obiettivi raggiunti

- Compiere semplici operazioni algebriche con i limiti
- Calcolare semplici limiti, per x tendente ad un valore finito o infinito, delle funzioni razionali intere e fratte
- Per il calcolo dei limiti nella forma indeterminata $\frac{0}{0}$, la maggioranza della classe riconosce le seguenti regole di scomposizione in fattori in casi semplici: $A^2 - B^2 = (A+B)(A-B)$; $A^2 \pm 2AB + B^2 = (A \pm B)^2$; $ax^2 + bx + c = a(x-x_1)(x-x_2)$; $xA + xB = x(A+B)$ (raccoglimento totale)
- Stabilire se il grafico di una funzione ha asintoti verticali, orizzontali o obliqui e scriverne l'equazione

Contenuti

- Definizione di funzione continua in un punto ed in un intervallo
- Funzioni continue e teoremi: funzione costante, funzione identica, funzione potenza ennesima
- Limite di una somma, di una differenza, di un prodotto, di un quoziente di funzioni

	<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;">MDM 00 Pagina 44 di 103</p>
---	--	---

- 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**
LE DERIVATE DI UNA FUNZIONE ALGEBRICA
Contenuti

- Il concetto di rapporto incrementale: definizione, e significato geometrico
- Definizione di derivata e suo significato geometrico

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

Vittorio Veneto, 15 Maggio 2016 |

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

Chiara Simon

Furlan Federico

II DOCENTE

Prof. Anna Senzani

Visto: Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Letizia Cavallini



PROGRAMMA SVOLTO A.S. 2015/2016

Prof. Enrico Cattaneo

Materia : Diritto e tecnica amministrativa

1) PROFILO FINALE DELLA CLASSE

La classe è relativamente numerosa e presenta caratteristiche di disomogeneità che sono rimaste costanti nel corso dell'anno nonostante l'attività di stimolo e di sollecitazione mirata. I comportamenti sono stati abitualmente rispettosi dei regolamenti, della puntualità e della frequenza. La qualità della partecipazione all'attività didattica e la puntualità nel rispetto degli impegni di lavoro riflette le caratteristiche della classe in termini di disomogeneità. La capacità degli alunni di gestire il lavoro scolastico autonomamente e perseverare nel conseguimento degli obiettivi è di un numero relativamente ristretto di studenti. Con riferimento alla programmazione iniziale, gli obiettivi fissati si sono dimostrati aderenti alla situazione iniziale della classe, sufficientemente raggiunti ed effettivamente verificati ai fini della valutazione. Le conoscenze teoriche si sono dimostrate adeguate per sviluppo delle competenze che sono state verificate durante la seconda parte dell'anno nella redazione del Project Work. Seppure con alcuni momenti di difficoltà e, per alcuni di sollecitazioni ad un maggiore impegno, il lavoro fin qui svolto nella progettazione di una attività imprenditoriale simulata risulta per la maggior parte di loro di buona qualità. Si tratta di un significativo parametro di riferimento per valutare in termini di competenza la ricaduta nella didattica ordinaria dell'esperienza di alternanza scuola-lavoro svolta dagli studenti alla fine del passato anno scolastico.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

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

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

- O interrogazioni orali (n° medio) N°2
- O test N°
- O prove scritte N°3
- O prove pratiche N°1

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



A.S. 2015/16 Classe 5 F		N° 5 ore settimanali	
CONTENUTI		OBIETTIVI	
		CONOSCENZE	COMPETENZE
8 ore	<p>Modulo A - Il turismo: una prospettiva europea Siamo cittadini europei La politica europea per il turismo</p>	<p>La storia e le istituzioni dell'UE; le principali fonti del diritto comunitario (parlamento europeo e commissione europea – BCE) ; il turismo come settore strategico nella politica europea.</p>	<p>Riconoscere ruoli e competenze delle diverse istituzioni comunitarie. Comprendere e saper utilizzare la terminologia specifica delle fonti del diritto comunitario.</p>
20 ore	<p>Modulo B - La legislazione turistica Le norme obbligatorie nazionali e comunitarie La disciplina dei contratti di settore Le norme volontarie</p>	<p>Lo statuto dell'imprenditore commerciale, le norme sulla sicurezza sul lavoro e la sicurezza alimentare; il sistema HACCP. I contratti ristorativi e i contratti tipici correlati. La responsabilità del ristoratore. Le certificazioni alimentari; i marchi di qualità.</p>	<p>Comprendere il linguaggio giuridico utilizzandolo opportunamente nelle produzioni orali e scritte. Comprendere l'importanza e le modalità di svolgimento dei rapporti imprenditore/cliente. Saper applicare le norme riguardanti la tracciabilità e la conservazione dei prodotti. Riconoscere le situazioni di rischio per la salute nelle attività di laboratorio.</p>
<p>OBIETTIVO: Padronanza della terminologia giuridica e comprensione delle norme che regolano la produzione della vasta gamma di servizi ristorativi. Riconoscere le norme da applicare nelle varie situazioni operative e di responsabilità; saper affrontare e risolvere le problematiche inerenti la produzione del servizio, anche in collaborazione con le altre figure professionali. Intervenire in modo opportuno nelle situazioni di rischio per la salute e la sicurezza sul luogo di lavoro.</p>			



80 ore	Modulo C – La gestione economica dell'impresa, la programmazione e il budget Il sistema costi-ricavi-reddito La classificazione dei costi Il punto di equilibrio Determinazione dei prezzi di vendita La programmazione aziendale Il budget nelle imprese ristorative	Aspetti principali della formazione della Situazione Patrimoniale e Economica; la classificazione dei costi fissi e variabili; costi diretti e indiretti; i costi figurativi e l'economicità della gestione; il calcolo del punto di equilibrio; concetti di determinazione del prezzo di vendita; analisi delle fasi di elaborazione di un <i>business plan</i> . struttura e contenuto del budget; controllo budgetario e valutazione dei risultati.	E' in grado di trovare le principali voci nel bilancio di una impresa ristorativa; distingue e valuta l'importanza dei costi fissi e variabili nella gestione ristorativa e dei costi diretti-indiretti nel costo del prodotto. .Comprendere le problematiche da affrontare nello studio di fattibilità di una nuova impresa. Capacità di leggere i dati e descrivere i risultati ottenuti nei diversi settori aziendali.
OBIETTIVO: Organizzare la produzione e la vendita valorizzando le risorse del territorio e i prodotti tipici. Individuare le strategie più idonee al raggiungimento degli obiettivi di mercato aziendali. Elaborare progetti di marketing integrato in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore.			
10 ore	Le politiche di vendita nella ristorazione Il marketing Il marketing strategico e operativo	Evoluzione del concetto di marketing; marketing turistico territoriale; cenni sui piani di marketing e strategie del marketing-mix.	Raccogliere i dati allo scopo di analizzare il mercato turistico per lo studio della domanda e la segmentazione. Utilizzare la rete e gli strumenti digitali nelle attività di ricerca, nell'elaborazione dati e per la commercializzazione dei servizi on line. Riconoscere l'importanza di interventi di marketing integrato.
OBIETTIVO: Organizzare la produzione e la vendita valorizzando le risorse del territorio e i prodotti tipici. Individuare le strategie più idonee al raggiungimento degli obiettivi di mercato aziendali. Elaborare progetti di marketing integrato in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore.			

Vittorio Veneto ,05.05.2016

RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

Chiara Simon

Furlan Federico

IL DOCENTE

Prof. Enrico Cattaneo

Visto: Il Dirigente Scolastico

(Dott.ssa Letizia Cavallini)



RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2015/2016

Prof.ssa. Tomasi Paola

Materia Enogastronomia – settore cucina

Classe 5^A

Sez. Fe

PROFILO FINALE DELLA CLASSE:

La classe è costituita da 24 studenti, 14 maschi e 10 femmine, provenienti dalla classe 4^AFe. Due allievi hanno la certificazione di disabilità e hanno seguito un percorso differenziato, un allievo è DSA. Il clima educativo che si è instaurato è stato nel complesso abbastanza positivo, improntato al rispetto dell'insegnante e tra compagni, solo occasionalmente alcuni alunni della classe non sono stati rispettosi delle regole scolastiche, richiamati hanno compreso l'errore e modificato l'atteggiamento. La maggior parte degli studenti ha avuto un ruolo attivo e propositivo durante le attività laboratoriali, dimostrando interesse ed impegno nella disciplina professionalizzante in modo pressoché costante. In particolare alcuni allievi dotati di buone capacità e sorretti da forte motivazione hanno raggiunto ottimi risultati. Per quanto riguarda il profitto il gruppo classe si presenta dunque in modo variegato: ottimi risultati per pochi, discreti quelli di alcuni alunni inclusi gli studenti diversamente abili. Nella parte restante del gruppo alcuni hanno partecipato in modo superficiale al dialogo educativo ed hanno accompagnato uno scarso impegno domestico conseguendo esiti sufficienti limitati rispetto alle potenzialità, pochi hanno avuto un rendimento irregolare. Nel corso dell'anno scolastico, sono state svolte alcune attività in alternanza scuola – lavoro, sia per approfondire aspetti professionali legati alla disciplina e alle altre discipline, per creare maggior coesione di gruppo, sia per motivare allo studio (eventi, visite tecniche, stage in azienda).

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

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

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

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

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

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

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

	<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;">MDM 00 Pagina 49 di 103</p>
---	--	---

PROGRAMMA SVOLTO (tot. h. 126)

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

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

Obiettivi raggiunti:

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

Conosce la suddivisione di una grande cucina in settori.

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

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

MODULO:	LE INNOVAZIONI DEL SETTORE RISTORATIVO	TEMPI 22 h
----------------	---	-------------------

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

Obiettivi raggiunti:

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

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

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

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

Promuovere e determinare la soddisfazione del cliente attraverso la scelta dei piatti. L'importanza della degustazione e dell'accostamento dei sapori. Le dinamiche del gusto. La cucina tra tradizione e innovazione. Le cucine del mondo. La cucina di ricerca. I rapporti con l'economato, i fornitori, l'approvvigionamento.

La fisiologia del gusto, in riferimento al target di clientela nazionale ed internazionale Promuovere e determinare la soddisfazione del cliente attraverso l'interpretazione di ricette e/o l'accostamento di ingredienti. Tecniche di promozione e di valorizzazione dei prodotti enogastronomici e pubblici esercizi.

Obiettivi raggiunti:

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

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

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

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

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

	<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">MDM 00 Pagina 50 di 103</p>
---	---	--

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

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

Obiettivi raggiunti:

Conosce la procedura per realizzare un piano di autocontrollo.

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

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

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

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

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

Obiettivi raggiunti:

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

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

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

MODULO:	ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DI EVENTI	TEMPI 20h
----------------	--	------------------

L'evoluzione tecnologica del prodotto enogastronomico nelle diverse fasi. La gestione di eventi enogastronomici.

La gestione operativa. L'organizzazione di un evento. La pianificazione di un evento. Il catering. Il banqueting.

Pianificazione, progettazione ed organizzazione di due eventi in ASL.

Obiettivi raggiunti:

L'allievo conosce il catering e il banqueting.

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

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

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

Obiettivi raggiunti:

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

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

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

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

	<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;">MDM 00 Pagina 51 di 103</p>
---	--	---

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

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

Obiettivi raggiunti:

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

Nei tempi previsti sono inclusi: ripasso, visite tecniche d'istruzione (Expo Milano, azienda Top Banqueting, Birrificio e ristorazione veloce di Pedavena, laboratorio dimostrativo sulle nuove tecnologie presso l'azienda Orved), preparazione e realizzazione di eventi (Cena Ecumenica con Accademia della Cucina Italiana, Serata enogastronomica "Golosi e curiosi"), sviluppo relazione riferita allo stage in azienda e project work in ambito ASL. L'attività laboratoriale ha visto l'approfondimento di prodotti a marchio, tecniche di lavorazione – cottura e servizio applicate all'azienda ristorativa dove gli alunni hanno svolto lo stage.

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

Vittorio Veneto, 15 maggio 2016]

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

Chiara Simon

Furlan Federico

II DOCENTE

Prof.ssa Tomasi Paola

Visto: Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Letizia Cavallini

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2015/2016

Prof. Domenico Calipari

Materia: Laboratorio di Sala e Vendita

Classe 5[^] Sez. Fe

2) PROFILO FINALE DELLA CLASSE

La classe, all'inizio dell'anno, ha manifestato una discreta volontà nell'affrontare la materia con impegno e serietà anche se, tale intenzione, è stata mantenuta poco costante nel corso dell'anno. La maggior parte degli allievi, avendo affrontato questa nuova materia lo scorso anno, ma con un metodo didattico discutibile e valutazioni approssimative, ha manifestato un buon interesse su quanto veniva proposto e la volontà di recuperare gli argomenti trascurati. Questa necessità ha implicato una trattazione degli argomenti dell'anno in corso preceduti da una sintesi ottimizzata degli argomenti propedeutici non trattati lo scorso anno scolastico. L'interesse si è mantenuto sempre abbastanza alto, anche se alcune volte è stato necessario incentivare le motivazioni. L'impegno nello studio domestico è stato mediamente discreto. Tutti i suggerimenti per uno studio costante ed efficace sono rimasti parzialmente inascoltati, ed il lavoro che poteva risolversi con poco impegno quotidiano, è stato trascurato fino all'ultimo momento prima della consegna. Quasi tutti gli alunni hanno partecipato marginalmente alla vita di classe, pochi, invece, hanno avuto relazioni costruttive, dandosi supporto reciproco per le difficoltà che via via si presentavano. La maggior parte degli alunni ha manifestato un interesse prevalente agli aspetti meramente pratici della materia, mentre per gli aspetti più gestionali o relazionali l'interesse è stato modesto. Buoni la motivazione e l'interesse dimostrati per le attività proposte sulla piattaforma E-Learning e per l'attività pratica effettuata in laboratorio. Non ci sono stati particolari problemi di comportamento da segnalare.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

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

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

- x interrogazioni orali (n°medio) N° 6
- x test in piattaforma N° 1
- x prove scritte (relazioni) N° 1
- prove pratiche N°

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

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

N° incontri con i genitori: x scarso sufficiente elevato

	<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;">MDM 00 Pagina 53 di 103</p>
---	--	--

PROGRAMMA SVOLTO 5Fe 2015/2016

Giorno	Tipo	Argomento
10/05/2016	Verifiche orali	MARKETING E VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI 2-LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI U1– Riconoscere la qualità U2–Diversi aspetti della qualità alimentare
03/05/2016	Lezione	Verifica stato avanzamento project work. Regole redazionali per la realizzazione della lista dei vini. Caratteristiche della cantina ideale.
26/04/2016	Lezione	MARKETING E VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI 2-LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI U1– Riconoscere la qualità U2–Diversi aspetti della qualità alimentare
19/04/2016	Attività di laboratorio	Progetto degustazione: Degustazione comparativa di Raboso del Piave e Pinot bianco; Fasi di ordinazione, presentazione, preparazione, stappatura e servizio del vino a tavola.
12/04/2016	Sorveglianza	Simulazione 1^ prova esame di Stato - Italiano
05/04/2016	Verifiche orali	U 2–I cocktail: classificazione e caratteristiche Caratteristiche di distillati e liquori Verifica stato avanzamento project work
22/03/2016	Verifiche orali	U 2–I cocktail: classificazione e caratteristiche Caratteristiche di distillati e liquori
08/03/2016	Verifiche orali	U 2–I cocktail: classificazione e caratteristiche Caratteristiche di distillati e liquori
01/03/2016	Lezione	8-OPERARE DAVANTI AL CLIENTE U 2–I cocktail: classificazione e caratteristiche RECUPERO ARGOMENTI 4° ANNO: Caratteristiche di distillati e liquori
23/02/2016	Lezione	Verifica stato avanzamento Project Work
16/02/2016	Test	Fattori che influenzano il vino, la vinificazione, classificazione legislativa, vini speciali
02/02/2016	Lezione	4-LA PRODUZIONE DEL VINO: U3- I vini speciali 7-ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE U 1–Analisi delle caratteristiche organolettiche: regole tecniche di base
26/01/2016	Lezione	4-LA PRODUZIONE DEL VINO: U2-Normativa settore vitivinicolo RECUPERO ARGOMENTI 4° ANNO: 4-LA PRODUZIONE DEL VINO: U1.3 Fasi di produzione e vinificazione
19/01/2016	Verifiche orali	9-EVENTI SPECIALI: U1–Il banqueting, U3–La preparazione di un evento speciale
12/01/2016	Verifiche orali	9-EVENTI SPECIALI: U1–Il banqueting, U3–La preparazione di un evento speciale
22/12/2015	Lezione	RECUPERO ARGOMENTI 4° ANNO: 9-EVENTI SPECIALI: U1–Il banqueting LEZIONE: 9-EVENTI SPECIALI: U3–La preparazione di un evento speciale
15/12/2015	Lezione	6-OFFERTA ENOGASTRONOMICA U3-Comunicare l'offerta enogastronomica Recupero argomenti 4° anno: 10-TECNICHE DI GESTIONE U3-Informatica ed enogastronomia
01/12/2015	Verifiche orali	M6-OFFERTA ENOGASTRONOMICA U 2–Programmazione l'offerta enogastronomica
24/11/2015	Verifiche orali	M6-OFFERTA ENOGASTRONOMICA U 2–Programmazione l'offerta enogastronomica
17/11/2015	Lezione	M6-OFFERTA ENOGASTRONOMICA U 2–Programmazione l'offerta enogastronomica
10/11/2015	Verifiche orali	6-L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA U1–Pianificare offerta enogastronomica Organizzazione servizio e vendita: Vendita del servizio
03/11/2015	Verifiche orali	6-L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA U1–Pianificare offerta enogastronomica Organizzazione servizio e vendita: Vendita del servizio
27/10/2015	Lezione	6-L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA U1–Pianificare offerta enogastronomica RECUPERO ARGOMENTI 4° ANNO: Organizzazione servizio e vendita: Vendita del servizio
20/10/2015	Lezione	Causa numerose assenze si effettua ripasso.
13/10/2015	Alternanza - Sicurezza	1-L'AZIENDA ENOGASTRONOMICA U4–La sicurezza (In sala ed al bar) M2 U3 La prevenzione degli infortuni (L.81/2008) Rilevamento dei fattori di rischio, misure di prevenzione, procedure di utilizzo e controllo RECUPERO ARGOMENTI 4° ANNO: Igiene professionale
06/10/2015	Verifiche orali	M1 U2, U3 Caratteristiche del reparto sala; M4 U4 La cantina M4 U1 Area di vendita
29/09/2015	Verifiche orali	M1 U2, U3 Caratteristiche del reparto sala; M4 U4 La cantina M4 U1 Area di vendita
23/09/2015	Lezione	M1 U2, U3 Caratteristiche del reparto sala; M4 U4 La cantina RECUPERO ARGOMENTI QUARTO ANNO: M4 U1 Area di vendita: caratteristiche
18/09/2015	Lezione	Conoscenza classe; Avvio attività; Istruzioni per accesso in piattaforma; Rilevazione bisogni formativi.

Vittorio Veneto, 10.05.2016

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

Fto Chiara Simon

Fto Furlan Federico

II DOCENTE

Fto Prof. Domenico Calipari

Visto: Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Letizia Cavallini



**RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO
A.S. 2015 /2016**

Prof.ssa_ CARLET SIMONETTA

Materia _INGLESE

Classe V Sez. Fe

**ore svolte (al 7/5) n.82
ore da svolgere (previste n.10, ripasso)**

PROFILO FINALE DELLA CLASSE

La classe è composta da 24 studenti di cui uno ha seguito una programmazione differenziata e uno ha una certificazione DSA.

Sono docente di questa classe per il secondo anno. Durante le lezioni il gruppo-classe ha tenuto un comportamento sostanzialmente corretto e le lezioni si sono svolte in un clima abbastanza sereno.

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

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

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

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

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

- X interrogazioni orali (n° medio) N° 3
- O test N°
- X prove scritte N° 9
- O prove pratiche N°

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

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

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

	<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: right;">MDM 00 Pagina 55 di 103</p>
---	---	---

PROGRAMMA SVOLTO

Nella presentazione del programma le competenze descritte sono quelle elencate nelle direttive ministeriali contenute nel Regolamento degli istituti professionali, articolazione enogastronomia

Ore 34 (incluso ripasso)

<p>COMPETENZA 1</p> <p>Padroneggiare la lingua per scopi comunicativi e utilizzare linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire nei diversi ambiti e contesti professionali</p>	<p>ABILITA'</p> <p>Saper parlare di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - homes and lifestyle - safety - science and technology 	<p>CONOSCENZE</p> <p>grammar (dal testo <u>Pet Result, units 6-8-9</u>)</p> <p>Past perfect Obligation, prohibition and necessity Ability and possibility The passive Agreeing and disagreeing</p>
---	---	--

Ore 6

<p>COMPETENZA 2</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p>	<p>ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> -Saper parlare della propria esperienza di tirocinio -Saper presentare la struttura ristorativa(ristorante/bar) e le proprie mansioni -Saper descrivere lo staff ristorante/bar -saper esprimere opinioni 	<p>CONOSCENZE</p> <p>Verbi al past simple Forma passiva (present simple, past simple) Comparativo di maggioranza e superlativo degli aggettivi Esprimere opinioni Espressioni di tempo e luogo</p>
---	---	---

Ore 4

<p>COMPETENZA 4</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p>	<p>ABILITA'</p> <p>-Fornire alcune informazioni di carattere generale in merito a vini e distillati, anche locali</p>	<p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prosecco (fotocopia) - Grappa (fotocopia)
---	--	---

Ore 15

<p>COMPETENZA 5</p> <p>Applicare le normative vigenti dei prodotti nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità</p>	<p>ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> -Saper parlare dei principali tipi di batteri e le diverse forme di contaminazione -Saper il significato dell'acronimo HACCP, darne una breve definizione e fornire alcune informazioni di carattere generale -Saper relazionare sui metodi di conservazione dei cibi, con particolare riferimento ai metodi chimici, fisici e biologici 	<p>CONOSCENZE</p> <p>-Bacteria (fotocopia) dal testo <u>Excellent Health and safety</u> -HACCP (p126-127) -Food transmitted infections and Poisoning (pg. 132-33) -Risks and preventive measures to combat food contamination (pg. 134-135-136-137) <i>Food Preservation</i> -Physical methods (pg. 84-85) -Chemical methods (pg. 86) -Physico-chemical and biological methods (pg. 87)</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">MDM 00 Pagina 56 di 103</p>
---	---	--

--	--	--

Ore **11**

COMPETENZA 8	ABILITA'	CONOSCENZE
Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico	<ul style="list-style-type: none"> -Parlare del vino -Conoscere le caratteristiche generali di alcuni distillati -Parlare brevemente della storia della birra, conoscere gli ingredienti e le caratteristiche organolettiche 	(dal testo <u>Excellent</u>) <i>Bars and Drinks</i> - Wine (pg.172-173), - Wine appellation and terroir (solo definizione pg. 174 + fotocopia) - Beer (pg. 176-177 + fotocopia) - Spirits (pg.178-179)

Ore **12**

COMPETENZA 9	ABILITA'	CONOSCENZE
Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche	<ul style="list-style-type: none"> -Saper presentare i vari tipi di nutrienti -Saper presentare i principali tipi di diete -Saper presentare le intolleranze e le allergie alimentari -Saper parlare degli organismi biologici e di quelli geneticamente modificati 	dal testo <u>Excellent</u> : <i>Diets and Nutrition</i> -The eatwell plate (pg.138-139) -Organic food and GMOs (pg.142-143) -The Mediterranean diet (pg.144-145) -Food intolerances and allergies (pg. 146-147 e fotocopia) -Alternative diets: Macrobiotics and vegetarianism (pg. 148-149)

Testi in adozione:

Catrin Elen Morris, **Excellent!**, ELI, 2012

Jenny Quintana, **Pet Result**, OUP, 2010

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

Vittorio Veneto, 7 maggio 2016

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

Furlan Federico

Simon Chiara

IL DOCENTE

Prof.ssa Simonetta Carlet

Visto: Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Letizia Cavallini



RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2015 /2016

Prof.ssa Valentina Barera
Seconda lingua: Francese
Classe 5 Sez Fe

3) PROFILO FINALE DELLA CLASSE

La classe è composta da 24 alunni durante le ore di francese. Il gruppo, nonostante sia numeroso, si dimostra generalmente interessato e impegnato anche se solo pochi partecipano attivamente alle lezioni. Un gruppo molto ristretto si dimostra poco attivo nella partecipazione e anche nel prendere appunti, così come risulta incostante e/o superficiale nello svolgimento dei compiti a casa. Il livello della classe risulta piuttosto eterogeneo. Alcuni alunni sembrano avere una buona padronanza, sia orale che scritta, della lingua, mentre altri dimostrano di avere lacune/fragilità più o meno gravi e una certa lentezza nel capire e rielaborare i contenuti.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

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

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

- X interrogazioni orali (n°medio) N°2
- X test N°1
- X prove scritte N°2
- O prove pratiche N°

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

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

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



PROGRAMMA SVOLTO

MODULO 1	TEMPO : 26 ORE
-----------------	-----------------------

COMPETENZE

CONOSCENZE E CONTENUTI	COMPETENZE E ABILITA'
<ul style="list-style-type: none">• Principali caratteristiche di una alimentazione sana ed equilibrata.• Il regime alimentare mediterraneo.• La dieta vegetariana. • I prodotti BIO• Gli OGM nell'alimentazione• Un regime alimentare equilibrato: i principi generali della dietetica, i diversi regimi, la piramide alimentare, i grassi, cucina dietetica e leggera, il regime vegetariano, il regime mediterraneo. La macrobiotique. • Lessico specifico relativo ai temi presentati <p>(Modulo 2 + fotocopie fornite dal docente)</p>	<p>Padroneggiare la lingua per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).</p> <ul style="list-style-type: none">• Comprendere testi articolati relativi al percorso di studio e contenenti il lessico di base specifico del profilo professionale.• Comprendere testi orali riguardanti argomenti noti, cogliendone le idee principali.• Presentare un regime alimentare confrontandolo con altri regimi, analizzandone le caratteristiche principali.• Dare un ordine di priorità.• Sintetizzare i dati raccolti.• Esporre per iscritto e all'orale i dati.• Cogliere analogie e differenze.

MODULO 2	TEMPO : 10 ORE
-----------------	-----------------------

COMPETENZE

CONOSCENZE E CONTENUTI	COMPETENZE E ABILITA'
<ul style="list-style-type: none">• Adjectifs e pronoms possessifs• Adjectifs et pronoms démonstratifs• Articles partitifs• La formation du féminin/pluriel des adjectifs• Les pronoms relatifs• Les pronoms personnels complément• Les gallicismes• L'accord du participe passé• Le présent, le passé composé, l'imparfait, le conditionnel, le futur des verbes des 3 groupes, employés le plus fréquemment• Lessico di base specifico su profilo professionale• Strutture linguistiche (ripasso o nuove) via via proposte e/o riprese ciclicamente e potenziate	<p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi</p> <ul style="list-style-type: none">• Conoscere e riutilizzare in modo autonomo le strutture morfo-sintattiche via via incontrate nei testi proposti.• Conoscere e riutilizzare in modo autonomo il lessico di base specifico su profilo professionale.



MODULO 3	TEMPO : 22 ORE
-----------------	-----------------------

COMPETENZE

CONOSCENZE E CONTENUTI	COMPETENZE E ABILITA'
<ul style="list-style-type: none">• Lessico e fraseologia relativi alla presentazione di qualche alimento e/o piatto tipico e le relative bevande.• Il cibo e le bevande come alimento e prodotto culturale• Condimenti esotici e utilizzo di prodotti stranieri in cucina• Cucina marocchina• Prodotti locali• La nouvelle cuisine• La guida Michelin <p>Lessico specifico relativo ai prodotti presentati; elencare e quantificare gli ingredienti; presentare piatti e bevande; utilizzare il dizionario gastronomico (Modulo 3 + fotocopie fornite dal docente)</p>	<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p> <ul style="list-style-type: none">• Saper cogliere analogie e differenze.• Saper descrivere, valorizzare e promuovere prodotti e piatti locali, nazionali e internazionali.

MODULO 4	TEMPO : 8 ORE
-----------------	----------------------

COMPETENZE

CONOSCENZE E CONTENUTI	COMPETENZE E ABILITA'
<ul style="list-style-type: none">• Tecniche di comunicazione in lingua straniera ad uso professionale• Il lessico relativo al settore di specializzazione• Strutture grammaticali• Presente indicativo dei verbi via via incontrati• Passé composé• Imperfetto• Futuro• Le preposizioni di luogo <p>Lessico e fraseologia professionali, strutture grammaticali. (Fotocopie fornite dall'insegnante)</p>	<p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p> <ul style="list-style-type: none">• Descrivere esperienze relative all'ambito professionale.• Parlare di queste esperienze al presente, passato e futuro.• Descrivere una struttura ristorativa.• Relazionare sulla propria attività di stage.

MODULO 5	TEMPO : 6 ORE
-----------------	----------------------



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

MDM 00
Pagina 60 di 103

Materiale multimediale

- Ernest et Celestine
- Kirikou
- Burnt (Il sapore del successo; in lingua)

Vittorio Veneto, 06/05/2016

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

ChiaraSimon

Federico Furlan

II DOCENTE

Prof.ssa Valentina Barera

Visto: Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Letizia Cavallini

 <p>ALBERGHIERO BELTRAME</p>	<p>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>MDM 00 Pagina 62 di 103</p>
---	---	------------------------------------

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, 15 maggio 2016

II DOCENTE

Carla Da Ros

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

Furlan Federico

Calogero Francesca

Visto: Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa letizia Cavallini

PROGRAMMA SVOLTO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

MODULI DISCIPLINARI E TEMPI

-modulo n° 1

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

-modulo n° 2

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

-modulo n° 3

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

-modulo n° 4

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

-modulo n°5

	<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;">MDM 00 Pagina 65 di 103</p>
---	--	---

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

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

FORME DI VERIFICA

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

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

Vittorio Veneto 05-05-2016

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

Furlan Federico

Simon Chiara

II DOCENTE

Prof. PICCIN RICCARDO

Visto: Il Dirigente Scolastico



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

	<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;">MDM 00 Pagina 67 di 103</p>
---	--	---

1. COMPRESIONE 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?

	<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;">MDM 00 Pagina 68 di 103</p>
---	--	---

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

	<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;">MDM 00 Pagina 69 di 103</p>
---	--	---

(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 stramazzato.

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

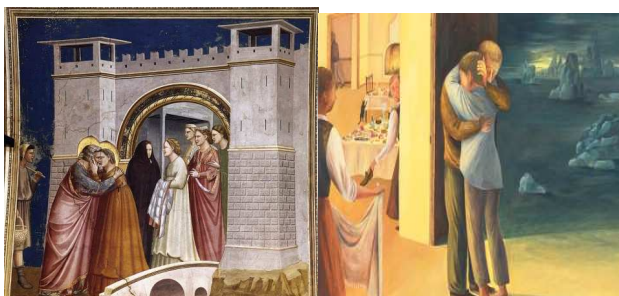
Foto di Steve McCurry, Senza confini, Galleria Bertoia, Pordenone , 2016.

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.



	<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;">MDM 00 Pagina 71 di 103</p>
---	--	---

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)

	<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;">MDM 00 Pagina 72 di 103</p>
---	--	---

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.

(SCIPIONE, GUARRACINO, Fare storia 3)

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 evolutivista, evidenzia tutta la sua

	<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;">MDM 00 Pagina 73 di 103</p>
---	--	---

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'e' 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 e' 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 e' infatti oggi - conclude la Coldiretti - anche una risposta ai crescenti bisogni di tutela e non e' certo estraneo alla tenuta sociale dei territori nella crisi.

(AGI) - Roma, 9 feb. 2016

3. AMBITO STORICO – POLITICO

AR

GOMENTO: 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

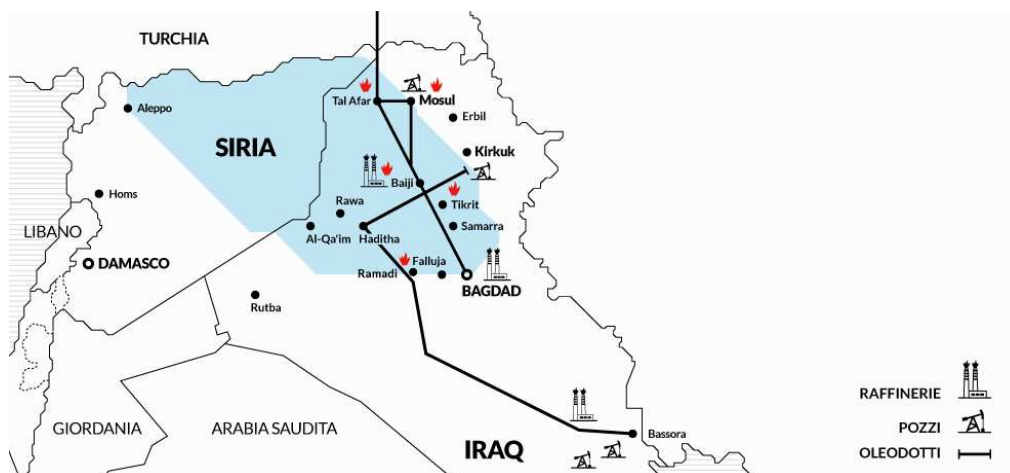
Che cos'è l'Isis e che cosa vuole Abu Bakr al-Baghdadi, la guida di questo gruppo armato che terrorizza il mondo
Il 29 giugno 2014, il gruppo di jihadisti dello Stato Islamico dell'Iraq e del Levante (Isil) - più noto come Stato Islamico dell'Iraq e della Siria (Isis) - annunciano la creazione di un 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 Cairo e la Russia hanno fatto i conti con il "nemico comune" che ha stravolto la sicurezza europea. Ecco gli attentati di quest’anno:

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

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

	<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;">MDM 00 Pagina 77 di 103</p>
---	--	---

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'Ong Cospe 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”.

	<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;">MDM 00 Pagina 79 di 103</p>
---	--	---

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 _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE			
PROVA SCRITTA DI ITALIANO			
TIPOLOGIA A - ANALISI DI UN TESTO			
INDICATORI	LIVELLI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGI O 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	scarso	1	- esposizione scorretta e poco comprensibile
	insufficiente	2	- esposizione scorretta anche se comprensibile
	sufficiente	3	- esposizione sufficientemente corretta, con qualche errore/lessico struttura semplice
	buono/ottimo	4	- esposizione corretta, chiara e scorrevole, con lessico appropriato/vario
TOTALE PUNTEGGIO	/15mi	



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

ALUNNO _____ DATA _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA DI ITALIANO TIPOLOGIA 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 L170/2010 (ammessi errori di tipo a/e, a/o; di punteggiatura, di ortografia, segmentazioni illegali)	scarso	1	- esposizione scorretta e poco comprensibile
	insufficiente	2	- esposizione scorretta anche se comprensibile
	sufficiente	3	- esposizione sufficientemente corretta, con qualche errore/lessico struttura semplice
	buono/ottimo	4	- esposizione corretta, chiara e scorrevole, con lessico appropriato/vario
TOTALE PUNTEGGIO	/15mi	



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

ALUNNO _____ DATA _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE
PROVA SCRITTA DI ITALIANO
TIPOLOGIA B - ARTICOLO DI GIORNALE

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



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

ALUNNO _____ DATA _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE			
PROVA SCRITTA DI ITALIANO			
TIPOLOGIA B - ARTICOLO DI GIORNALE			
INDICATORI	LIVELLI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO in 15esimi	DESCRITTORI
CAPACITA' DI RISPETTARE LE CONSEGNE IN ORDINE A: - destinazione editoriale - titolo	insufficiente	1	<ul style="list-style-type: none">- Non / rispetta solo in parte le richieste della consegna- rispetta le richieste della consegna in modo schematico- rispetta le richieste della consegna in modo organico e coerente con la situazione ipotizzata
	sufficiente	2	
	buono/ottimo	3	
CAPACITA' DI UTILIZZARE I MATERIALI A DISPOSIZIONE	insufficiente	1	<ul style="list-style-type: none">- utilizza parzialmente i materiali/propone contenuti poco adeguati- utilizza e analizza sufficientemente i materiali/presenta contenuti semplici- utilizza e analizza discretamente i materiali e li confronta con le proprie opinioni- utilizza, analizza, interpreta e confronta i materiali con le proprie opinioni con padronanza
	sufficiente	2	
	discreto	3	
buono/ottimo	4		
PADRONANZA DELLA LINGUA, CAPACITA' ESPRESSIVE, ORGANIZZAZIONE DEL TESTO L170/2010 (ammessi errori di tipo a/e, a/o; di punteggiatura, di ortografia, segmentazioni illegali)	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	Scarso	1	<ul style="list-style-type: none">- organizza il testo in modo frammentario, incompleto- rielabora l'argomento in modo parziale- rielabora / argomenta in modo schematico- rielabora e argomenta con sicurezza/creatività ed interpretazioni personali
	Insufficiente	2	
	Sufficiente	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 B - SAGGIO BREVE

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



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

ALUNNO _____ DATA _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE
PROVA SCRITTA DI ITALIANO
TIPOLOGIA B - SAGGIO BREVE

INDICATORI	LIVELLI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO in 15esimi	DESCRITTORI
CAPACITA' DI RISPETTARE LE CONSEGNE IN ORDINE A: - titolo - spazio	insufficiente	1	- Non / rispetta solo in parte le richieste della consegna - rispetta le richieste della consegna - rispetta le richieste della consegna in modo pertinente ed esaustivo/originale
	Sufficiente	<u>2</u>	
	buono	3	
CAPACITA' DI UTILIZZARE I MATERIALI A DISPOSIZIONE	scarso	1	- utilizza parzialmente i materiali/propone contenuti poco adeguati - utilizza parzialmente i materiali/presenta contenuti poco adeguati - utilizza e analizza sufficientemente i materiali e presenta contenuti semplici - utilizza, analizza adeguatamente i materiali e li confronta con le proprie opinioni
	insufficiente	2	
	sufficiente	<u>3</u>	
	buono/ottimo	4	
PADRONANZA DELLA LINGUA, CAPACITA' ESPRESSIVE, ORGANIZZAZIONE DEL TESTO L170/2010 (ammessi errori di tipo a/e, a/o; di punteggiatura, di ortografia, segmentazioni illegali)	Scarso	1	- esposizione scorretta e poco comprensibile /frammentaria/ incompleta - esposizione scorretta anche se comprensibile - esposizione sufficientemente corretta con qualche errore / lessico struttura semplice - esposizione corretta, chiara, scorrevole, lessico appropriato/vari
	insufficiente	2	
	sufficiente	<u>3</u>	
	buono/ottimo	4	
CAPACITA' DI ORGANIZZARE UN TESTO CON ELABORAZIONE CRITICA	Insufficiente	1	- organizza il testo in modo frammentario, incompleto - rielabora l'argomento in modo schematico ed evidenzia un punto di vista circoscritto - rielabora con un punto di vista chiaro e giudizi critici motivati - rielabora e argomenta con sicurezza/creatività e con interpretazioni personali
	Sufficiente	<u>2</u>	
	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	3	– compresa la consegna con accettabile conoscenza argomentativa
	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	3	– svolge il discorso in modo schematico
	buono/ottimo	4	– svolge il discorso in modo articolato, completo, coeso
CAPACITA' DI ELABORAZIONE CRITICA	insufficiente	1	– non / rielabora solo parzialmente
	sufficiente	2	– rielabora in modo semplice
	buono/ottimo	3	– rielabora in modo discreto con sicurezza/ propone interpretazioni valide
PADRONANZA DELLA LINGUA, CAPACITA' ESPRESSIVE	insufficiente	1	– esposizione scorretta /poco comprensibile
	sufficiente	2	– esposizione corretta anche se con qualche errore/lessico semplice
	buono/ottimo	3	– esposizione corretta, fluida, con lessico appropriato
TOTALE PUNTEGGIO	/15mi	



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

ALUNNO _____ DATA _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA DI ITALIANO TIPOLOGIA 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>	
	discreto	4	– compresa la consegna con accettabile conoscenza argomen
	buono/ottimo	5	– compresa la consegna, sostiene tesi con discrete conoscenze – compresa la consegna, sostiene tesi con buone conoscenze
CAPACITA' DI ORGANIZZARE UN TESTO	scarso	1	– non sa organizzare il discorso e/o si contraddice
	insufficiente	2	– svolge il discorso in modo frammentario/incompleto
	sufficiente	<u>3</u>	– svolge il discorso in modo schematico
	buono/ottimo	4	– svolge il discorso in modo articolato, completo, coeso
CAPACITA' DI ELABORAZIONE CRITICA	insufficiente	1	– non / rielabora solo parzialmente
	sufficiente	<u>2</u>	– rielabora in modo semplice
	buono/ottimo	3	– rielabora in modo discreto con sicurezza/ propone interpretazioni valide
PADRONANZA DELLA LINGUA, CAPACITA' ESPRESSIVE L170/2010 (ammessi errori di tipo a/e, a/o; di punteggiatura, di ortografia, segmentazioni illegali)	insufficiente	1	– esposizione scorretta /poco comprensibile
	sufficiente	<u>2</u>	– esposizione corretta anche se con qualche errore/lessico semplice
	buono/ottimo	3	– esposizione corretta, fluida, con lessico appropriato
TOTALE PUNTEGGIO	/15mi	



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

ALUNNO _____ DATA _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA DI ITALIANO TIPOLOGIA D - TEMA DI ORDINE GENERALE			
INDICATORI	LIVELLI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO in 15esimi	DESCRIPTORI
CONOSCENZA ARGOMENTI	scarso	1	– non aderente alla traccia
	insufficiente	2	– compresa la traccia, ma limitata conoscenza argomento
	sufficiente	3	– 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	3	– svolge il discorso in modo schematico
	buono/ottimo	4	– svolge il discorso in modo articolato, completo, coeso
CAPACITA' DI ELABORAZIONE CRITICA	insufficiente	1	– non / rielabora solo parzialmente
	sufficiente	2	– rielabora in modo semplice
	buono/ottimo	3	– rielabora in modo discreto con valide interpretazioni
PADRONANZA DELLA LINGUA, CAPACITA' ESPRESSIVE	insufficiente	1	– esposizione scorretta anche se comprensibile
	sufficiente	2	– esposizione corretta anche se con qualche errore/lessico semplice
	buono/ottimo	3	– esposizione corretta, fluida, con lessico appropriato
TOTALE PUNTEGGIO	/15mi	



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

ALUNNO _____ DATA _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA DI ITALIANO TIPOLOGIA D - TEMA DI ORDINE GENERALE			
INDICATORI	LIVELLI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO in 15esimi	DESCRIPTORI
CONOSCENZA ARGOMENTI	scarso	1	– non aderente alla traccia
	insufficiente	2	– compresa la traccia, ma limitata conoscenza argomento
	sufficiente	<u>3</u>	– compresa la consegna con accettabile conoscenza argomento
	discreto	4	– compresa la consegna, sostiene tesi con discrete conoscenze
	buono/ottimo	5	– compresa la consegna, sostiene tesi con buone / approfondite conoscenze
CAPACITA' DI ORGANIZZARE UN TESTO	scarso	1	– non sa organizzare il discorso e/o si contraddice
	insufficiente	2	– svolge il discorso in modo frammentario/incompleto
	sufficiente	<u>3</u>	– svolge il discorso in modo schematico
	buono/ottimo	4	– svolge il discorso in modo articolato, completo, coeso
CAPACITA' DI ELABORAZIONE CRITICA	insufficiente	1	– non / rielabora solo parzialmente
	sufficiente	<u>2</u>	– rielabora in modo semplice
	buono/ottimo	3	– rielabora in modo discreto con valide interpretazioni
PADRONANZA DELLA LINGUA, CAPACITA' ESPRESSIVE L170/2010 (ammessi errori di tipo a/e, a/o; di punteggiatura, di ortografia, segmentazioni illegali)	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	

	<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;">MDM 00 Pagina 90 di 103</p>
---	--	---

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

Candidato: _____ **Classe:** 5 F **Data:** 13 APRILE 2016

Il candidato svolga la prima parte della prova e risponda a due tra i quattro quesiti proposti nella seconda parte.

PRIMA PARTE

Gli alimenti possono contenere, oltre a sostanze responsabili di manifestazioni allergiche e intolleranze alimentari in individui sensibili, sostanze che possono risultare nocive e/o pericolose per la salute dell'uomo definiti additivi alimentari.

Il candidato riferisca le sue conoscenze sull'argomento, descrivendo almeno tre categorie di additivi alimentari. Esamini la problematica relativa alla possibile presenza di queste sostanze negli alimenti, fornendo informazioni sulla loro natura, sul perchè del loro utilizzo e quali effetti abbiano sulla salute umana.

SECONDA PARTE

Il candidato svolga due quesiti tra i seguenti, a sua scelta.

1. Il Regolamento (CE) n. 852/2004 obbliga tutti gli operatori del settore alimentare (OSA), che intervengono in qualsiasi fase della produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti, a dotarsi di un piano di autocontrollo sulla sicurezza alimentare. In riferimento al piano HACCP, il candidato identifichi un pericolo legato alla preparazione di un piatto a sua scelta, valuti la gravità ed il rischio dello stesso e proceda individuando un punto critico di controllo (CCP) al fine di prevenire il pericolo o ridurne il rischio.
2. Alimenti sani significa soprattutto non contaminati. Si consideri brevemente quali sono le tipologie di contaminazioni chimiche possibili lungo la filiera agro-alimentare.
3. Quali Enti o persone specializzate possono effettuare i controlli ufficiali e questi ultimi in cosa consistono?
4. Il candidato scelga un potenziale pericolo tra le contaminazioni alimentari di tipo biologico, indichi, quindi, le caratteristiche della malattia causata dal contaminante stesso e le relative misure di prevenzione tenendo conto degli alimenti più a rischio.

	<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: right;">MDM 00 Pagina 91 di 103</p>
---	---	---

I.P.S.S.A.R.
ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
“Alfredo Beltrame”
GRIGLIA DI VALUTAZIONE
PROVA SCRITTA DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Candidato _____ Vittorio V.to _____

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, priva di errori	38
	Essenziale con minime e lievi imprecisioni	32
	Incompleta, con lievi 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	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 organica	22
	Svolge l'elaborato in modo semplice rispettando, però, le consegne	18
	Svolge la tematica in modo semplice, tralasciando alcuni aspetti	12
	Svolge la tematica in modo molto superficiale, incoerente e confuso	6
Correttezza formale: esposizione e utilizzo della terminologia specifica	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, priva 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
Competenza: pertinenza ed aderenza dei contenuti in relazione alla richiesta, rielaborazione dei contenuti	Nulla	0	0
	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 organica	7	7
	Svolge l'elaborato in modo semplice rispettando, però, le consegne	6	6
	Svolge la tematica in modo superficiale e/o incoerente e/o confuso	4	4
	Fuori tema	1	1

	<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;">MDM 00 Pagina 92 di 103</p>
---	--	---

Correttezza formale: esposizione e utilizzo della terminologia specificata	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

La commissione _____

Il Presidente _____

ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
“Alfredo Beltrame”
GRIGLIA DI VALUTAZIONE
PROVA SCRITTA DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Candidato _____ **Vittorio V.to** _____

PUNTEGGIO I PARTE – TEMA

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

Punteggio II Parte – QUESITI

Indicatori	Descrittori	Punteggio	Punteggio
Conoscenza: conoscenza e completezza degli argomenti	Completa ed approfondita, con riferimenti interdisciplinari, priva di errori	16	16
	Adeguata e pertinente, priva di errori	14	14
	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 organica	7	7
	Svolge l'elaborato in modo semplice rispettando, però, le consegne	6	6
	Svolge la tematica in modo superficiale e/o incoerente e/o confuso	4	4
	Fuori tema	1	1
Correttezza formale: esposizione e utilizzo della terminologia specifica	Esponde in modo fluido e corretto con uso adeguato del linguaggio specifico	5	5
	Esponde in modo semplice, con qualche imperfezione nel linguaggio specifico	3	3
	Esponde in modo poco organico e poco corretto; non usa la terminologia specifica	1	1
Punti totali		___/30	___/30

L170/2010 (ammessi errori di tipo a/e, a/o; di punteggiatura, di ortografia, segmentazioni illegali)		
---	--	--

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

La commissione _____

Il Presidente _____



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

MDM 00
Pagina 95 di 103

I.P.S.S.A.R.
ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"Alfredo Beltrame"
SIMULAZIONE TERZA PROVA ESAME DI STATO 2015/2016
Quesiti a risposta singola
(DISCIPLINA : DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE)

Il candidato risponda alle seguenti domande nello spazio massimo di 10 righe

Cognome.....

Nome.....

Da che cosa deriva la responsabilità civile del ristoratore?

Spiega che cos'è la *business idea*

Quali sono le principali funzioni della Banca Centrale Europea?

Vittorio Veneto, 15 aprile 2016

**IPSSAR A. BELTRAME – VITTORIO VENETO
SIMULAZIONE TERZA PROVA
ENOGASTRONOMIA – SETTORE CUCINA**

Il candidato definisca i prodotti di 3^a gamma e quali sono i vantaggi che un'azienda come quella nella quale ha svolto l'attività di alternanza scuola - lavoro ha nel loro utilizzo. (max 10 righe)

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

 <p>ALBERGHIERO BELTRAME</p>	<p>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>MDM 00 Pagina 97 di 103</p>
---	---	------------------------------------

Il candidato illustri la programmazione della produzione e della distribuzione per presenze costanti all'interno di una formula ristorativa. (max 10 righe)

DATA 15.04.2016

ALLIEVO _____



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

ESAMI DI STATO 2015/2016
GRIGLIA DI VALUTAZIONE TERZA PROVA

CANDIDATO _____ CLASSE _____

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

Punteggio totale _____ / 15

La Commissione

Il Presidente _____

DATA _____

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

ESAMI DI STATO 2015/2016
GRIGLIA DI VALUTAZIONE TERZA PROVA

CANDIDATO _____ CLASSE _____

INDICATORI	DESCRITTORI		Punteggio ai diversi livelli
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 _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO

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

	<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"> MDM 00 Pagina 103 di 103 </p>
---	--	---

CANDIDATO _____

CLASSE _____

La Commissione

Il Presidente _____