



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

MDM00
Pagina 1 di 86

DOCUMENTO

DEL CONSIGLIO DI CLASSE 5[^] Ge

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

ANNO SCOLASTICO 2015-2016

Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Letizia Cavallini

INDICE DEL DOCUMENTO

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

ELENCO DOCENTI CONSIGLIO DI CLASSE

Coordinatore: Prof.ssa Nicoletta Zanette

Segretario: Prof.ssa Paola Sanson

MATERIA DI INSEGNAMENTO	DOCENTE	ORE INSEGNAMENTO
ITALIANO	Zanette Nicoletta	4
STORIA	Zanette Nicoletta	2
MATEMATICA	Tusa Giuseppe	3
INGLESE	Bocato Lucia	3
FRANCESE	Montanaro Florinda (Barera Valentina dal 04.04.2016)	3
DIRITTO E TECN AMMIN.DELLE STRUTTURE RICETTIVE	Sanson Paola	6
ENOGASTRONOMIA	Marchi Tullio	4
SALA E VENDITA	Calipari Domenico	2
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Mesirca Eleonora	3
EDUCAZIONE FISICA	Tonon Veneranda	2
RELIGIONE	Fornasier Giorgio	1
SOSTEGNO	Bernardi Alessandra	6+6

2. ELENCO CANDIDATI

	Cognome e Nome
1	Brancaccio Salvatore
2	Carnelos Matteo
3	Curto Pierangelo
4	Cusin Giulia
5	Della Libera Andrea
6	Djekboub Houcem
7	Falsarella Michael
8	Favero Sonia
9	Formentin Alessio
10	Kwiatosz Mateusz
11	Momesso Elisa
12	Pagliarin Andrea
13	Paier Lorenzo
14	Perin Thomas
15	Piccin Pierguido

16	Santarossa Alice
17	Serbati Sara
18	Silvestrini Gloria
19	Soldera Marco
20	Stival Giuditta
21	Turculet Tatiana
22	Vastola Giada
23	Vendramini Greta
24	Zamai Marta

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.

✓

1. PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 24 studenti, 13 maschi ed 11 femmine. Tutti provengono dalla classe quarta dello scorso anno scolastico, tranne un allievo che ripete la quinta. La classe non ha mantenuto la continuità didattica negli insegnamenti di Laboratorio di enogastronomia-settore di sala e vendita, Diritto e tecniche amministrative e Francese.

Si tratta di un gruppo eterogeneo per quanto concerne le caratteristiche cognitive, tanto che il Consiglio di classe ha predisposto una programmazione personalizzata per un paio di studenti (BES/DSA) ed ha organizzato attività di recupero/consolidamento nelle discipline di Scienza e cultura degli alimenti, Lingua e letteratura italiana e Storia per un ristretto gruppo di studenti. Due studentesse si avvalgono della presenza

dell'insegnante di sostegno ed hanno seguito rispettivamente una programmazione per obiettivi minimi ed una programmazione differenziata.

La classe ha tenuto un comportamento complessivamente tranquillo, rispettoso del regolamento scolastico e degli insegnanti ed ha manifestato disponibilità al dialogo educativo. La frequenza è stata regolare, tranne in pochi casi.

La motivazione all'apprendimento e l'impegno nello studio risultano complessivamente buoni; un ristretto numero di allievi si è distinto per l'interesse, la partecipazione, il valido e costante impegno nello studio.

Gli esiti del processo di apprendimento hanno messo in evidenza dei gruppi di livello.

Circa metà della classe ha profuso nel corso dell'anno scolastico un impegno costante, sia a scuola sia nello studio domestico, migliorando gradualmente le proprie abilità ed arricchendo le conoscenze disciplinari, anche grazie all'applicazione di un autonomo metodo di studio. Una parte di questi studenti ha raggiunto un profitto buono; un altro gruppo ha raggiunto un profitto molto buono.

Un altro piccolo gruppo, pur seguendo le attività proposte in classe, vi ha dedicato un impegno non continuo ed ha condotto uno studio domestico mirato per lo più alla verifica. I risultati, pur con qualche lacuna, si attestano su un livello di complessiva sufficienza.

Alcuni studenti, fragili sul piano cognitivo, non costanti nello studio e con lacune pregresse, hanno conseguito risultati non del tutto sufficienti.

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 allegate agli atti, insieme ai programmi svolti.

OBIETTIVI COGNITIVI

La maggior parte degli studenti:

- si esprime con discreta 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

Alcuni sono in grado di:

- effettuare collegamenti all'interno di una disciplina e tra le discipline
- usare in modo autonomo testi e materiale a disposizione
- utilizzare le competenze logico-critiche

OBIETTIVI SOCIO-AFFETTIVI RELATIVI ALLA "PARTECIPAZIONE"

La classe:

- osserva le regole del rispetto per sé, gli altri e l'ambiente
- è in grado di ascoltare e comunicare
- ha acquisito capacità di autocontrollo
- partecipa in modo responsabile all'attività didattica

Alcuni si distinguono per:

- senso di responsabilità nell'assunzione di impegni
- lo sviluppo di capacità relazionali e sociali attraverso modalità di confronto e collaborazione

OBIETTIVI SOCIO-AFFETTIVI RELATIVI "ALL'IMPEGNO"

La maggior parte degli studenti:

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

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

La maggior parte degli studenti:

- è in grado di organizzare il lavoro domestico e in classe
- collabora con i compagni nei lavori di gruppo

Alcuni studenti:

- hanno acquisito un buon grado di autonomia nella soluzione dei problemi e nel reperimento di dati
- riescono 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, materiale multimediale oltre che dall'uso di LIM 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	
Lezione partecipata	x	x	x	x	x	x	x	x			
Lavoro di gruppo											
Discussione guidata	x	x			x			x	x		
Laboratorio multimediale/LIM	x	x						x	x		
Palestra											x

7. VERIFICHE

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

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

	Italiano	Storia	Matematica	Inglese	Francese	DTA	Alimentazione	Lab.Ris CUCINA	Lab.Ris 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			
Quesiti a risposta singola/multipla/aperta	x	x				x					
Analisi del testo (scritto)	x										
Testo argomentato	x	x					x				
Test motori											x
Test in piattaforma e-learning									x		

8. CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

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

IMPEGNO (attenzione – partecipazione – interesse)

CAPACITA' ESPOSITIVA (chiarezza - coerenza – lessico)

ACQUISIZIONE CONTENUTI (conoscenza – comprensione)

ELABORAZIONE CONTENUTI (applicazione, analisi, sintesi, valutazione)

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

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

9. INTERVENTI DI RECUPERO E DI SOSTEGNO/CONSOLIDAMENTO

La scuola ha attivato:

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

	ATTIVITA' DI SOSTEGNO/CONSOLIDAMENTO	RECUPERO AUTONOMO	RECUPERO IN ITINERE	CORSO DI RECUPERO ORARIO EXTRACURR.
ITALIANO	x		x	
STORIA	x	X		
INGLESE		X		
FRANCESE		X	x	
SCIENZA DEGLI ALIM.		X		
DTA		X	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
DICEMBRE 2013	VISITA GUIDATA A VENEZIA
FEBBRAIO 2014	VISITA A PROSCIUTTIFICIO SAN DANIELE
MARZO/APRILE 2014	STAGE IN AZIENDA

APRILE 2014	VISITA LABORATORIO DI PRODUZIONE PIZZE SUGELATE A FREGONA
MAGGIO 2014	VISITA AZIENDA DI PRODUZIONE DESSERT SURGELATI MORALBERTI MASERADA
MAGGIO 2014	VISITA GUIDATA A FERRARA
MAGGIO 2014	BUFFET GIRO D'ITALIA
MARZO 2015	VISIONE DELLA COMMEDIA "LA LOCANDIERA" PRESSO IL TEATRO DA PONTE
APRILE 2015	CENA DI GALA GARA NAZIONALE
APRILE 2015	USCITA A CARATTERE SPORTIVO SUL SILE
APRILE 2015	VISITA A BIRRIFICIO PEDAVENA
MAGGIO/GIUGNO 2015	STAGE IN AZIENDA
OTTOBRE 2015	EXPO MILANO
NOVEMBRE 2015	VISITA GUIDATA AL MUSEO DELLA BATTAGLIA DI VITTORIO VENETO
DICEMBRE 2015	VISITA RISTEMA DI SAN GIACOMO DI VEGLIA
GENNAIO 2016	FIORITAL PADOVA
GENNAIO 2016	FIERA SIGEP RIMINI
MARZO 2016	VIAGGIO DI ISTRUZIONE A MAUTHAUSEN E PRAGA
MARZO 2016	PARTECIPAZIONE CONVEGNO STORIA (Kwiatosz e Pagliarin)
APRILE 2016	CONVEGNO NUOVI ORIZZONTI TECNOLOGICI
GENNAIO 2016	SERATA DEGUSTAZIONE E CENA OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
GENNAIO 2016/APRILE 2016	LA CLASSE HA PARTECIPATO AI VARI MASTER DI APPROFONDIMENTO PER LA STESURA DEL P.W: IN PARTICOLARE SONO STATE TRATTATE TEMATICHE INERENTI LE TECNOLOGIE E LE TOSSINFEZIONI ALIMENTARI, STRUTTURA DEGLI IMPASTI, SICUREZZA E DVR, IL BUSINESS PLAN, LA GESTIONE DEL PERSONALE, IL MARKETING, I FINANZIAMENTI E LA CERTIFICAZIONE DI QUALITA'

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>

	Sa descrivere in lingua inglese/francese la struttura ristorativa dove ha svolto lo stage Sa comunicare le esperienze vissute nello stage in lingua inglese/francese Sa valutare ed illustrare la qualità nutrizionale degli alimenti Sa individuare quali comportamenti devono essere tenuti in cucina per una corretta manipolazione e conservazione degli alimenti
CAPACITÀ'	E' in grado di rilevare l'organizzazione di un' impresa ristorativa e di esprimere valutazioni sulla propria esperienza E' in grado di analizzare le diverse esperienze lavorative e di esprimere valutazioni personali anche in lingua inglese/francese E' in grado di rilevare l'organizzazione e la programmazione del lavoro nell'impresa ristorativa E' in grado di valutare l'impiego di prodotti alimentari in riferimento ai diversi sistemi di conservazione, cottura e distribuzione E' in grado di rilevare strutture, attrezzature e processi produttivi in linea con la vigente normativa E' in grado di valutare quali comportamenti sono corretti in cucina per non mettere a rischio la salute del consumatore E' in grado di valutare la qualità nutrizionale di un alimento alla luce delle indicazioni per una dieta equilibrata

13. SIMULAZIONE PROVE D'ESAME

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

◆ SIMULAZIONI PRIMA PROVA:

Data	Disciplina interessata	Durata
12 aprile 2016	Lingua e Letteratura Italiana	dalle ore 08.10 alle ore 13.10

◆ SIMULAZIONE SECONDA PROVA:

Data	Disciplina interessata	Durata
13 aprile 2016	Scienza e cultura dell'alimentazione	dalle ore 08.10 alle ore 13.10

◆ SIMULAZIONI TERZA PROVA

Data	Tipologia	Discipline interessate	Durata
15 aprile 2016	B	Inglese, Matematica, DTA, Laboratorio di enogastronomia – settore cucina	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 punto di partenza per il colloquio. Il 31 maggio 2016 è prevista la simulazione del colloquio che coinvolgerà tre studenti della classe.

14. RELAZIONI FINALI E PROGRAMMI SVOLTI

	<p style="text-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 style="text-align: center;">MCI 02 Pagina 12 di 86</p>
---	---	--

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2014 /2015

Prof.ssa. Nicoletta Zanette

Materia Italiano

Classe 5[^]

Sez. Ge

PROFILO FINALE DELLA CLASSE

Gli studenti hanno manifestato complessivamente un discreto interesse per gli autori ed i temi trattati durante le lezioni e le attività didattiche si sono svolte in un clima tranquillo e collaborativo.

Nella classe è possibile distinguere diversi gruppi di livello per quanto concerne il profitto. Un piccolo gruppo ha lavorato con impegno costante ed ha condotto uno studio domestico regolare, dimostrando di possedere buone conoscenze ed una discreta autonomia nella rielaborazione degli apprendimenti e di collegamento. Un più ampio gruppo, pur con adeguate capacità, ha manifestato un approccio più scolastico alla materia, puntando su un apprendimento più mnemonico e finalizzato alla verifica e si è attestato su livelli discreti. Alcuni studenti hanno manifestato difficoltà nell'assimilazione delle conoscenze e di concettualizzazione, hanno condotto uno studio pressoché mnemonico e, supportati dall'impegno, hanno raggiunto risultati sufficienti. Pochi studenti, a causa di uno studio non adeguato, di lacune pregresse e di alcune fragilità di ordine cognitivo, hanno raggiunto risultati parziali.

Per quanto riguarda la produzione scritta, si segnalano alcuni alunni con capacità di esposizione e rielaborazione discrete, altri mantengono radicate imprecisioni ortografiche e, in qualche caso, imperfezioni di ordine sintattico.

Due studenti con certificazione per DSA/BES hanno usufruito di misure compensative (lettura della traccia da parte dell'insegnante in fase di ideazione del testo scritto, valutazione più attenta ai contenuti che alla forma). Si segnala che, per motivi diversi (la studentessa con certificazione per DSA ha effettuato numerose assenze per malattia, l'alunno BES ha frequentato con scarsa regolarità e poco impegno) gli obiettivi fissati nel piano personalizzato non sono stati completamente raggiunti. Una studentessa con certificazione di disabilità ha seguito il programma della classe per obiettivi minimi: pur manifestando un discreto impegno e buona volontà, a causa della complessità dei temi trattati e dell'impegno complessivo richiesto nel corso dell'anno, non è sempre stata in grado di prepararsi con profitto. Si segnalano, tuttavia, i significativi progressi nella comunicazione orale e nella pertinenza.

La studentessa con programmazione differenziata ha manifestato lievi miglioramenti, soprattutto nell'espressione orale del proprio vissuto.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

- X lezione frontale
- attività in piccoli gruppi/cooperative learning
- attività di laboratorio
- X recupero individualizzato (con esercizi-guida)
- X ripasso in classe

X consigli per il recupero individuale (a casa)

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

- O interrogazioni orali (n° medio) N°2
O test N°4
O prove scritte N°6
O prove pratiche N°

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

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

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

PROGRAMMA SVOLTO

Obiettivi raggiunti:

- buona parte della classe ha raggiunto una più che sufficiente capacità di comprensione del testo, sa analizzare un testo letterario nei suoi elementi di base e sa operare qualche collegamento con il contesto storico-culturale, con la biografia dell'autore ,con altri autori;
- buona parte della classe sa produrre testi aderenti alla traccia con contenuti semplici e pertinenti, esposizione sufficientemente chiara e coerente, forma non sempre corretta, uso del lessico generico;
- la maggior parte degli alunni si esprime in modo coerente con quanto richiesto; alcuni sanno condurre il discorso in modo autonomo, altri incontrano difficoltà nel condurre autonomamente un discorso completo;
- la maggior parte degli alunni sa riproporre le elaborazioni critiche studiate.

Testo in adozione:

P. CATALDI, E. ANGIOLONI, S.PANICHI, La letteratura e i saperi, 3, Dal secondo Ottocento ad oggi, Palumbo editore

CONTESTO STORICO-CULTURALE: IL POSITIVISMO

8 ore

Caratteri generali del Positivismo. I movimenti ed i generi letterari di fine Ottocento: il Naturalismo francese ed il Verismo italiano (sintesi).

Lettura, comprensione, analisi dei seguenti testi:

VERGA, *I malavoglia*:

L'inizio dei Malavoglia,

La tempesta sui tetti del paese,

L'addio di 'Ntoni

VERGA, *Vita dei campi*:

Rosso Malpelo, La lupa

CONTESTO STORICO-CULTURALE: IL DECADENTISMO

15 ore

Caratteri generali di Simbolismo e Decadentismo. Per D'Annunzio: biografia, il pensiero, la poetica, i temi.

Lettura, comprensione, analisi dei seguenti testi:

BAUDELAIRE, *Corrispondenze*; *L'albatro*

VERLAINE, *Arte poetica*

RIMBAUD, *Vocali*

WILDE, *Il ritratto di Dorian Gray*:

Lo splendore della giovinezza (fotocopia)

D'ANNUNZIO, *Il piacere*:

Andrea Sperelli, l'eroe dell'estetismo

La conclusione del *Piacere*

D'ANNUNZIO, *Alcyone*:

La sera fiesolana; La pioggia nel pineto

RITRATTO D'AUTORE: GIOVANNI PASCOLI

8 ore

La biografia, la poetica, *Myricae*, *Canti di Castelvecchio*, aspetti formali.

Lettura, comprensione, analisi dei seguenti testi:

Il fanciullino:

Il fanciullino

Myricae:

X Agosto
Novembre
Temporale
Canti di Castelvecchio:
Il gelsomino notturno
La grande proletaria si è mossa:
La grande proletaria si è mossa (fotocopia)

CONTESTO STORICO-CULTURALE: FRA AVANGUARDIA E TRADIZIONE 20 ore

La cultura dell'età delle avanguardie. Il Futurismo (libro e slides ppt).
Lettura, comprensione ed analisi dei seguenti testi:
MARINETTI, Il Manifesto del Futurismo (breve estratto); Il bombardamento di Adrianopoli (youtube)
Il Manifesto della cucina futurista (fotocopia)
Giuseppe Ungaretti: la biografia (cenni), la poetica nella fase dello sperimentalismo e L'allegria.
Lettura, comprensione ed analisi dei seguenti testi da *Il porto sepolto*:
In memoria, I fiumi, San Martino del Carso, Veglia, Soldati, Mattina
La linea novecentista e la linea sabiana. Lettura, comprensione ed analisi dei seguenti testi:
MONTALE, Merigiare pallido e assorto, Non chiederci la parola, Spesso il male di vivere ho incontrato, Ti libero la fronte dai ghiaccioli
SABA, Città vecchia, Ulisse

RITRATTO D'AUTORE: LUIGI PIRANDELLO 8 ore

La biografia e le opere, L'umorismo: il contrasto tra vita e forma. I romanzi umoristici. Le novelle.
Lettura, comprensione ed analisi dei seguenti testi:
L'umorismo:
La differenza tra umorismo e comicità: la vecchia imbellettata.
Il fu Mattia Pascal:
In per Milano: le macchine e la natura in gabbia
Adriano Meis e la sua ombra
Mattia Pascal porta i fiori alla propria tomba
Uno, nessuno e centomila:
"La vita non conclude"
Novelle per un anno:
Il treno ha fischiato

L'OPERA: FRANZ KAFKA, LA METAMORFOSI 2 ore

Lettura integrale dell'opera

L'OPERA: ITALO SVEVO, LA COSCIENZA DI ZENO 6 ore

La biografia dell'autore (cenni); caratteristiche e struttura del romanzo, del protagonista, temi, tecniche narrative, stile, novità: la psicanalisi entra nella letteratura.
Lettura, comprensione, analisi dei seguenti brani:
Lo schiaffo del padre, Lo scambio di funerale, La vita è una malattia

MODULO SCRITTURA 22 ore

Le tipologie A, B, C, D della prima prova scritta dell'esame di Stato

Vittorio Veneto, 5 maggio 2016

II DOCENTE

Prof.ssa Nicoletta Zanette

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

f.to Sara Serbati

f.to Marta Zamai

Visto: 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">MCI 02 Pagina 15 di 2</p>
---	---	--

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2015 /2016

Prof.ssa. Nicoletta Zanette

Materia Storia

Classe 5[^]

Sez. Ge

1) PROFILO FINALE DELLA CLASSE

Le attività didattiche si sono svolte in un clima sereno e gli studenti hanno manifestato interesse verso la materia e partecipazione attiva. Tutti gli studenti hanno recuperato l'insufficienza registrata nella prima parte dell'anno. Complessivamente, la maggior parte della classe è in grado di riferire con un lessico abbastanza adeguato fatti ed eventi del periodo storico considerato collocandoli correttamente, distinguendo cause e conseguenze e definendo in modo semplice i concetti storici esaminati.

Si segnalano tre gruppi di livello: una parte degli studenti ha conseguito un profitto molto buono in relazione ad assimilazione delle conoscenze e capacità di rielaborazione e di collegamento; la maggior parte degli studenti ha raggiunto risultati sufficienti o discreti, sulla base di uno studio prevalentemente mnemonico e finalizzato alla verifica; un piccolo gruppo di studenti che si è applicato in modo discontinuo, ha evidenziato difficoltà nell'assimilazione delle conoscenze e non ha del tutto raggiunto la sufficienza, in un caso anche a causa di fragilità cognitiva.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

X lezione frontale

O attività in piccoli gruppi/cooperative learning
 attività di laboratorio

X recupero individualizzato (con esercizi-guida)

X ripasso in classe

X consigli per il recupero individuale (a casa)

O altro

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

X interrogazioni orali (n° medio) N3

X test N°4

X prove scritte N°1

O prove pratiche N°

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

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

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

PROGRAMMA SVOLTO

Obiettivi raggiunti:

- la maggior parte degli alunni ha assimilato le conoscenze essenziali relative al programma svolto e le sa riferire con lessico generico;
- la maggior parte della classe sa selezionare informazioni, cogliere relazioni, operare concettualizzazioni con la mediazione dell'insegnante

- alcuni studenti manifestano una maggiore autonomia nel collegare tra loro le conoscenze, che riferiscono con un lessico adeguato

Testo in adozione:

A. BRANCATI, T. PAGLIARANI, Le voci della storia e dell'attualità, 3, L'età contemporanea, La Nuova Italia

LA SECONDA META' DELL'OTTOCENTO E L'ETA' GIOLITTIANA 9 ore
 La seconda rivoluzione industriale. La società di massa e le trasformazioni nel sistema politico e sociale. L'imperialismo. Il governo della destra storica e della sinistra storica. L'età giolittiana (schemi di sintesi).

LA PRIMA GUERRA MONDIALE. L'EUROPA E IL MONDO ALL'INDOMANI DEL CONFLITTO 9 ore
 Le cause profonde della prima guerra mondiale
 Il casus belli. Il 1914: la fine della guerra lampo. L'Italia dalla neutralità alla guerra. 1915-1916: la guerra di posizione. Il fronte interno e l'economia di guerra. Dalla caduta del fronte russo alla fine della guerra (1917-1918).
 La conferenza di pace e la Società delle Nazioni. I trattati di pace ed il nuovo volto dell'Europa. La fine dell'impero turco e la spartizione del Vicino Oriente.

DALLA RIVOLUZIONE RUSSA ALLA NASCITA DELL'URSS 6 ore
 Le cause profonde della rivoluzione.
 La rivoluzione di febbraio la rivoluzione d'ottobre. Lenin alla guida dello stato sovietico. La Russia tra guerra civile e comunismo di guerra. La Nuova Politica Economica e la nascita dell'URSS.

L'ETA' DEI TOTALITARISMI E LA SECONDA GUERRA MONDIALE 20 ore
L'Unione Sovietica di Stalin
 L'ascesa di Stalin e industrializzazione dell'URSS. Il terrore staliniano e i gulag. Il consolidamento dello stato totalitario.

Il dopoguerra in Italia e l'avvento del fascismo

Le difficoltà economiche e sociali all'indomani del conflitto. Nuovi partiti e movimenti politici nel dopoguerra. La crisi del liberalismo: la questione di Fiume e il biennio rosso. L'ascesa del fascismo. Verso la dittatura.

Il regime fascista in Italia

La nascita del regime. Il fascismo tra consenso e opposizione. La politica interna ed economica. I rapporti tra Chiesa e fascismo. La politica estera. Le leggi razziali.

Gli Stati Uniti e la crisi del '29

Il nuovo ruolo degli Stati Uniti e la politica isolazionista. Gli anni Venti fra boom economico e cambiamenti sociali. La crisi del '29: dagli USA al mondo. Roosevelt e il New Deal (appunti).

La crisi della Germania repubblicana e il nazismo

La nascita della repubblica di Weimar. Hitler e la nascita del nazionalsocialismo. Il nazismo al potere. L'ideologia nazista e l'antisemitismo (slides ppt e schemi di sintesi).

La seconda guerra mondiale

Le cause profonde della guerra

La prima fase del conflitto: il successo della guerra lampo. L'Italia dalla non belligeranza all'intervento in guerra. La seconda fase del conflitto. La vittoria degli Alleati.

La caduta del fascismo e la guerra resistenza in Italia.

La guerra dei civili. Lo sterminio degli ebrei.

USA-URSS: LA GUERRA FREDDA 2 ore
 Le conseguenze della seconda guerra mondiale ed il nuovo ordine bipolare. Il concetto di guerra fredda (schema di sintesi).

L'ITALIA REPUBBLICANA 4 ore
 La nuova Italia postbellica (schema di sintesi).

Vittorio Veneto, 5 maggio 2016

II DOCENTE

Prof.ssa Nicoletta Zanette

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

f.to Sara Serbati

f.to Marta Zamai

Il Dirigente Scolastico

Visto: 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">MCI 02 Pagina 17 di 2</p>
---	---	--

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2015 /2016

Prof. Tullio Marchi

Materia Enogastronomia settore cucina_I

Classe 5 Sez. _G

2) PROFILO FINALE DELLA CLASSE

Classe composta da 24 alunni: 13 maschi e 11 femmine; 1 alunno proveniente della ex 5^G, si è integrato bene nel gruppo. Presente all'interno 1 allieva che segue una programmazione differenziata e 1 allieva per obiettivi minimi. Tutti gli allievi provengono dalla ex 4^G.

I livelli di partenza risultavano abbastanza omogenei e nel complesso dimostravano un livello di preparazione mediamente discreto ad eccezione di qualcuno. Nel corso dell'anno scolastico la classe ha dimostrato interesse e partecipazione alle attività proposte, in particolare per quelle pratiche.

Dal punto di vista del rendimento, la classe può essere suddivisa in 2 gruppi:

Il primo è formato da allievi che hanno raggiunto una preparazione discreta grazie ad una buona partecipazione e costante impegno.

Il secondo gruppo è formato da allievi che hanno raggiunto un livello di competenza buono nella maggior parte degli argomenti trattati.

In tutte le attività professionalizzanti la classe ha dimostrato vivo interesse e partecipazione. Anche negli eventi e nelle visite tecniche tutto il gruppo ha partecipato attivamente e i risultati raggiunti sono buoni.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

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

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

- O interrogazioni orali (n° medio) N° 2
- O test N°
- O prove scritte N° 3
- O prove pratiche N° 4

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

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

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

PROGRAMMA SVOLTO

❖ MERCATO ENOGASTRONOMICO ED EVOLUZIONE DELLE ABITUDINI ALIMENTARI H17

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

❖ I PRODOTTI ALIMENTARI H.15

❖

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

❖ ACQUISTO E GESTIONE DELLE MERCI H.8

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

❖ L'AREA DI PRODUZIONE H.11

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

❖ ORGANIZZAZIONE PRODUTTIVA H.11

Organizzazione della produzione "per regole": analisi dei punti caratterizzanti e compilazione e utilizzo della scheda tecnica di produzione.
Sottogruppi e tecnica di assemblaggio.
Produzione per presenze costanti e non costanti.
I menu programmati.
Organizzazione delle risorse umane.

❖ IL MENUH.53

Costruzione e realizzazione di menu per particolari condizioni patologiche; compilazione del prelievo merci di cucina.

Menu management: menu planing, regole tecniche, menu engineering

Realizzazione di menu in laboratorio: la pasticceria, il cioccolato, i dessert al piatto. Colazioni e brunch, la cucina leggera, le cucine nel mondo, il pesce e i crostacei, fiori, erbe e spezie, le carni e le tecniche innovative, emulsioni e centrifughe, i formaggi. Elaborazione prelievo, piatti/tecniche acquisite durante lo stage.

❖ SICUREZZA IGIENICA E SICUREZZA SUL LUOGO DI LAVORO H.12

Il sistema Haccp e disposizioni legislative: regolamenti europei di riferimento; il Pacchetto Igiene;

Realizzazione di un piano di autocontrollo (cenni); i flussi di produzione e individuazione dei Ccp.
Programma di sanificazione nell'ambiente di lavoro.

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

Vittorio Veneto, 8 maggio 2016

Il DOCENTE Prof.

Tullio Marchi

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

f.to Sara Serbati

f.to Marta Zamai

Visto: Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Letizia Cavallin



RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2015/2016

Prof. Domenico Calipari

Materia: Laboratorio di Sala e Vendita

Classe 5[^]

Sez. Ge

3) PROFILO FINALE DELLA CLASSE

La classe, all'inizio dell'anno, ha manifestato una buona volontà nell'affrontare la materia con impegno e serietà e tale intenzione è stata mantenuta 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 attivamente alla vita di classe con 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 per l'attività pratica effettuata in laboratorio. Non ci sono stati particolari problemi di comportamento da segnalare.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

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

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

- x interrogazioni orali (n° medio) N° 7
- x test in piattaforma N° 1
- x prove scritte (relazioni) N° 1
- O prove pratiche N°

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

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

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

PROGRAMMA SVOLTO

Giorno	Tipo	Argomento
--------	------	-----------

14/05/2016	Verifiche orali	MARKETING E VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI 2-LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI U1-Riconoscere la qualità U2-Diversi aspetti della qualità alimentare
07/05/2016	Verifiche orali	MARKETING E VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI 2-LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI U1-Riconoscere la qualità U2-Diversi aspetti della qualità alimentare
30/04/2016	Lezione	MARKETING E VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI 2-LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI U1-Riconoscere la qualità U2-Diversi aspetti della qualità alimentare
23/04/2016	Verifiche orali	U 2-I cocktail: classificazione e caratteristiche Caratteristiche di distillati e liquori
23/04/2016	Lezione	Verifica stato avanzamento Project Work
16/04/2016	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.
09/04/2016	Verifiche orali	U 2-I cocktail: classificazione e caratteristiche Caratteristiche di distillati e liquori
02/04/2016	Verifiche orali	U 2-I cocktail: classificazione e caratteristiche Caratteristiche di distillati e liquori
12/03/2016	Lezione	Verifica stato avanzamento Project Work
27/02/2016	Lezione	8-OPERARE DAVANTI AL CLIENTE U 2-I cocktail: classificazione e caratteristiche RECUPERO ARGOMENTI 4° ANNO: Caratteristiche di distillati e liquori
20/02/2016	Lezione	Verifica stato avanzamento Project Work. Funzionalità Prezi, Sway, Powerpoint
13/02/2016	Test	Fattori che influenzano il vino, la vinificazione, classificazione legislativa, vini speciali
13/02/2016	Lezione	Recupero argomenti 4° anno: Zone e vini DOC e DOCG della provincia di Treviso
06/02/2016	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
30/01/2016	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
23/01/2016	Verifiche orali	9-EVENTI SPECIALI: U1-II banqueting, U3-La preparazione di un evento speciale
09/01/2016	Verifiche orali	9-EVENTI SPECIALI: U1-II banqueting, U3-La preparazione di un evento speciale
19/12/2015	Lezione	RECUPERO ARGOMENTI 4° ANNO: 9-EVENTI SPECIALI: U1-II banqueting LEZIONE: 9-EVENTI SPECIALI: U3-La preparazione di un evento speciale
12/12/2015	Lezione	6-OFFERTA ENOGASTRONOMICA U3-Comunicare l'offerta enogastronomica RECUPERO ARGOMENTI 4° ANNO: 10-TECNICHE DI GESTIONE U3-Informatica ed enogastronomia
05/12/2015	Lezione	RECUPERO ARGOMENTI 4° ANNO: IL LAVORO DI BAR Sostanze nervine
28/11/2015	Verifiche orali	M6-OFFERTA ENOGASTRONOMICA U 2-Programmare l'offerta enogastronomica
21/11/2015	Verifiche orali	M6-OFFERTA ENOGASTRONOMICA U 2-Programmare l'offerta enogastronomica
14/11/2015	Lezione	M6-OFFERTA ENOGASTRONOMICA U 2-Programmare l'offerta enogastronomica
07/11/2015	Verifiche orali	6-L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA U1-Pianificare offerta enogastronomica Organizzazione servizio e vendita: Vendita del servizio
31/10/2015	Verifiche orali	6-L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA U1-Pianificare offerta enogastronomica Organizzazione servizio e vendita: Vendita del servizio
24/10/2015	Lezione	6-L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA U1-Pianificare offerta enogastronomica RECUPERO ARGOMENTI 4° ANNO: Organizzazione servizio e vendita: Vendita del servizio
17/10/2015	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
10/10/2015	Verifiche orali	M1 U2, U3 Caratteristiche del reparto sala; M4 U4 La cantina M4 U1 Area di vendita
03/10/2015	Verifiche orali	M1 U2, U3 Caratteristiche del reparto sala; M4 U4 La cantina M4 U1 Area di vendita
22/09/2015	Lezione	M1 U2, U3 Caratteristiche del reparto sala; M4 U4 La cantina RECUPERO ARGOMENTI QUARTO ANNO: M4 U1 Area di vendita
18/09/2015	Lezione	Conoscenza classe; Avvio attività; Istruzioni per accesso in piattaforma; Rilevazione bisogni for.

Vittorio Veneto, 14.05.2016

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

f.to Sara Serbati

f.to Marta Zamai

II DOCENTE

Prof. Domenico Calipari

Visto: II 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">MCI 02 Pagina 22 di 2</p>
---	--	--

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2015 /2016

Prof.ssa .Mesirca Eleonora_ Materia Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Classe 5^ Sez. _G/Enogastronomia

4) PROFILO FINALE DELLA CLASSE
 La classe, composta da 24 allievi , ha avuto un comportamento sempre corretto. Una allieva si avvale del sostegno, seguendo una programmazione differenziata, un'altra segue la programmazione per obiettivi minimi. Per quanto riguarda il programma svolto, dopo un consolidamento delle competenze acquisite in quarta, si è dedicata la prima parte dell'anno scolastico alla trattazione della dietologia come da programma allegato. L'impegno è stato costante per un gruppo ristretto di alunni, accettabile per la maggior parte della classe, non adeguato per alcuni. Le valutazioni del profitto hanno portato a risultati non sempre positivi per tutti, anche in relazione allo scarso impegno profuso nello studio: l'inadeguatezza dell'impegno domestico, lo studio discontinuo, spesso finalizzato ad un momento di verifica programmato e in alcuni casi carenze di base nella preparazione generale (difficoltà nell'uso di terminologia specifica e frammentarietà nell'esposizione) sono stati determinanti per il mancato raggiungimento di alcuni degli obiettivi didattici. Per un gruppo di dieci elementi i risultati sono stati confortanti anche quando si è trattato di dimostrare capacità di rielaborazione personale dei contenuti (interrogazioni orali o testi argomentativi). Il rendimento medio è sufficiente, in alcuni casi buono o più che buono; permangono insufficienze che non è stato possibile recuperare nel secondo periodo. Al termine dell'anno quattro allievi evidenziano una preparazione di base fragile e lacunosa, dimostrando un apprendimento puramente mnemonico dei contenuti, difficoltà nell'effettuare adeguati collegamenti tra le informazioni, nell'individuare relazioni causa-effetto e nel discutere in modo appropriato gli argomenti proposti. La frequenza è stata assidua da parte di tutti.

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

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI
 interrogazioni orali (n°medio) N°2
 test N°
 prove scritte N°7
 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

Libro di testo: A. Machado "Scienza e cultura dell'alimentazione" vol.4 e vol.5

Modulo 1. Alimentazione equilibrata e LARN	
Contenuti- Nuclei tematici	Competenze acquisite
<p>U.D. 08.Vol.4. Bioenergetica e valutazione dello stato nutrizionale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il metabolismo:anabolismo e catabolismo - L'energia degli alimenti - Il dispendio energetico:calorimetria diretta e indiretta - Il fabbisogno energetico - Il metabolismo basale e metodi per la determinazione - Il costo energetico dell'attività fisica - La Termogenesi Indotta dalla Dieta - Il bilancio energetico - Valutazione dello stato nutrizionale(composizione corporea,tipo morfologico,IMC) <p>LARN e dieta equilibrata</p> <ul style="list-style-type: none"> - I vari fabbisogni,le raccomandazioni nutrizionali e le Linee guida 	<p>L'allievo che ha raggiunto gli obiettivi minimi in tale modulo è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - comprendere che cos'è l'energia ed indicare i metodi di misura dell'energia. - calcolare i fabbisogni energetici dell'organismo. - valutare il peso teorico o desiderabile di una persona. - Leggere ed interpretare correttamente le tabelle LARN. - Costruire una dieta equilibrata secondo le indicazioni LARN e delle linee guida.
Totale ore svolte: 15	

Modulo 2. La dieta nelle varie condizioni fisiologiche	
Contenuti- Nuclei tematici	Competenze acquisite
<p>UD. 02.Vol.5 La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche</p> <ul style="list-style-type: none"> - nell'età evolutiva - nell'età adulta - nella terza età - in gravidanza - nella nutrice <p>Tipologie dietetiche</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dieta Mediterranea, dieta vegetariana 	<p>L'allievo che ha raggiunto gli obiettivi minimi in tale modulo è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> -essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico, -applicare i criteri che sono alla base di una corretta alimentazione per l'elaborazione di una dieta finalizzata a persone sane per fasce d'età e nelle diverse condizioni fisiologiche. <p>Elencare i punti di forza e di debolezza delle varie tipologie dietetiche.</p>
Totale ore svolte: 12	

Modulo 3. La dieta in condizioni patologiche	
Contenuti- Nuclei tematici	Competenze acquisite
<p>UD. 03.</p> <p>La dieta nelle malattie cardiovascolari</p> <ul style="list-style-type: none"> - dieta e malattie cardiovascolari: ipertensione, aterosclerosi, iperlipidemie. <p>La dieta nelle malattie del metabolismo</p> <ul style="list-style-type: none"> - diabete,obesità,iperuricemia e gotta <p>Alimentazione e cancerogenesi</p> <ul style="list-style-type: none"> - alimentazione e rischio tumorale <p>Allergie e intolleranze alimentari</p> <ul style="list-style-type: none"> - differenza tra allergia e intolleranza e loro meccanismo d'azione - principali fonti di allergie alimentari (allergeni) - intolleranza al lattosio e celiachia 	<p>L'allievo che ha raggiunto gli obiettivi minimi in tale modulo è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> -riferire sugli argomenti studiati in modo chiaro dimostrando di aver acquisito anche il linguaggio specifico della disciplina; -dimostrare il ruolo che una sana alimentazione nella prevenzione delle malattie da eccessi alimentari tipici della società occidentale e sa correggere i più comuni errori nelle abitudini alimentari; -proporre, per alcune frequenti condizioni patologiche, i comportamenti dietetici che permettono di mantenere o ripristinare lo stato di salute.

	Totale ore svolte: 20
--	-----------------------

Modulo 4. Sicurezza alimentare e filiera produttiva	
Contenuti- Nuclei tematici	Competenze acquisite
<p>UD. 04. La sicurezza alimentare e la filiera nel sistema agroalimentare -tracciabilità e rintracciabilità, - pericolo e rischio</p> <p>Fattori tossici e contaminazione alimentare - agenti chimici responsabili della tossicità degli alimenti:fattori antinutrizionali,ammine biogene , micotossine fitofarmaci,zoofarmaci,sostanze cedute dai contenitori, metalli pesanti, -contaminazione fisica da radionuclidi.</p> <p>Contaminazione biologica degli alimenti - malattie trasmesse dagli alimenti -modalità di contaminazione - elementi base di microbiologia: caratteristiche fondamentali dei principali agenti biologici responsabili della contaminazione alimentare (prioni, virus, batteri, funghi, parassiti); -tossinfezioni alimentari; -rischio e prevenzione delle tossinfezioni; -esempi di malattie di origine biologica trasmissibili mediante gli alimenti (BSE, epatite virale A e E, salmonellosi, intossicazione stafilococcica, botulismo,tossinfezione da Clostridium perfringens, listeriosi, intossicazione da aflatossine, teniasi e anisakidosi.</p>	<p>L'allievo che ha raggiunto gli obiettivi minimi in tale modulo è in grado di: -riconoscere le diverse origini del rischio chimico associato al consumo di alimenti; -mettere in relazione l'agente contaminante con la relativa malattia; -definire il concetto di tossicità acuta e cronica -spiegare la relazione esistente tra diffusione delle tossinfezioni alimentari e bassi livelli di qualità igienica delle materie prime iniziali o degli ambienti di lavoro o comportamenti non corretti tenuti dagli addetti alla manipolazione; -indicare possibili metodi di prevenzione delle contaminazioni.</p>
	Totale ore svolte:25

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

Modulo 6. Nuovi prodotti alimentari e additivi	
Contenuti- Nuclei tematici	Competenze acquisite
<p>UD. 04. Additivi alimentari - Caratteristiche e requisiti ; - DGA,NOAEL e valutazione tossicità ; -riflessioni sul rapporto: rischio/beneficio;</p> <p>UD. 01 Nuovi alimenti - alimenti alleggeriti e arricchiti (per sommi capi)</p>	<p>L'allievo che ha raggiunto gli obiettivi minimi in tale modulo è in grado di: - utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico - saper riconoscere il ruolo dei nuovi alimenti, -saper leggere una etichetta di nuovi</p>

<ul style="list-style-type: none"> - alimenti funzionali (naturalmente funzionali, probiotici e prebiotici) - OGM e alimenti biologici 	prodotti alimentari e riconoscere il ruolo degli additivi.
	Totale ore svolte:8

Vittorio Veneto, 14 maggio 2016

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

f.to Sara Serbati

f.to Marta Zamai

II DOCENTE

Prof.ssa Eleonora Mesirca

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



RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2015 /2016

Prof.ssa.PAOLA SANSON

Materia DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

!

Classe V Sez. _G

5) **PROFILO FINALE DELLA CLASSE:** la classe si è impegnata discretamente nel corso dell'anno scolastico seguendo e partecipando attivamente alle lezioni con interventi e domande pertinenti. L'impegno scolastico è stato supportato da un adeguato lavoro domestico da parte della maggioranza degli allievi che hanno dimostrato serietà e puntualità nelle consegne. Alcuni discenti, durante tutto l'anno scolastico, hanno studiato solo in prossimità delle verifiche nonostante le numerose e continue raccomandazioni ad uno studio costante e regolare. Questi stessi discenti, pur conoscendo gli argomenti, non sempre riescono ad esporli e ad interloquire con il linguaggio economico-giuridico richiesto e ciò anche a causa di difficoltà espressive proprie. Da parte di taluni allievi c'è stato un approccio molto scolastico verso la materia i cui contenuti sono stati semplicemente assimilati e non anche rielaborati e personalizzati. L'impegno e la buona volontà hanno comunque permesso alla classe di raggiungere un profitto mediamente sufficiente e decisamente buono per alcune eccellenze. Per quanto riguarda il comportamento la classe è sempre stata molto esuberante ma educata e corretta distinguendosi per simpatia ed onestà che hanno largamente compensato l'eccessiva esuberanza di cui sopra.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

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

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

- X interrogazioni orali (n° medio) N°6
 - test N°
- X 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

PROGRAMMA SVOLTO

ANNO SCOLASTICO 2015/2016

ULTIMAZIONE E RIPASSO PROGRAMMA DI QUARTA ORE 40**MODULO A - IL TURISMO: UNA PROSPETTIVA EUROPEA ORE 13**

U.D. 1: SIAMO CITTADINI EUROPEI

- Breve storia dell'UE; le istituzioni dell'UE; le fonti del diritto comunitario.

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

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

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

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

MODULO B – LA LEGISLAZIONE TURISTICA ORE 39

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

- Le norme applicabili; lo statuto dell'imprenditore commerciale; il sistema di gestione della sicurezza; il testo unico sulla sicurezza sul lavoro; la normativa antincendio; l'igiene e la sicurezza alimentare; il codice della privacy.

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

- Premessa; i contratti ristorativi; le norme da applicare al contratto ristorativo; il Codice del Consumo: la tutela del cliente-consumatore; la responsabilità del ristoratore; il contratto di catering; il contratto di banqueting; prendere in gestione un ristorante; fare musica nei locali; i contratti tra imprese ristorative e imprese di viaggi.

U.D. 3: LE NORME VOLONTARIE

- Il sistema di qualità e le relative certificazioni; i marchi e la loro tutela; i prodotti a chilometro zero; i presidi slow food.

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI COMPETENZE: gli alunni sanno riconoscere le norme che regolano la produzione della vasta gamma dei servizi ristorativi, sanno riconoscere le norme da applicare nelle varie situazioni operative e di responsabilità; sanno intervenire in modo opportuno nelle situazioni di rischio per la salute e la sicurezza sul luogo di lavoro. Sono in grado di compilare un semplice DVR.

MODULO C – LA PROGRAMMAZIONE E IL BUDGET

ORE 28

U.D.1: LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE

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

U.D. 2: IL BUDGET NELLE IMPRESE RISTORATIVE

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

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI COMPETENZE: gli alunni sanno redigere un piano di fattibilità relativo alla progettazione di una piccola impresa ristorativa, sanno redigere un semplice budget economico di un'impresa ristorativa, sanno individuare azioni correttive nel controllo di gestione.

MODULO D – LE POLITICHE DI VENDITA NELLA RISTORAZIONE

ORE 22

U.D.1: IL MARKETING

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

U.D.2: IL MARKETING STRATEGICO ED OPERATIVO

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

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI COMPETENZE: gli alunni sanno individuare le strategie più idonee al raggiungimento degli obiettivi di marketing nelle varie fasi del ciclo di vita del prodotto, sanno elaborare un semplice piano di marketing.

Vittorio Veneto, 15.05.2016

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

f.to Sara Serbati

f.to Marta Zamai

LA DOCENTE

Prof. PAOLA SANSON

Visto: 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">MCI 02 Pagina 29 di 2</p>
---	---	--

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2015 /2016

Prof:TONON VENERANDA

Materia SCIENZE MOTORIE

Classe 5[^]

Sez. Ge

6) PROFILO FINALE DELLA CLASSE

7)

La frequenza degli alunni è stata regolare. Vivace ma sufficientemente attivo il comportamento tenuto durante le lezioni. Il livello medio degli apprendimenti raggiunto è soddisfacente. La classe ha evidenziato capacità apprezzabili e in qualche caso più che buone.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

x lezione frontale

xattività in piccoli gruppi/cooperative learning

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

O test e verifiche

N°19

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

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

N° incontri con i genitori: X scarso

PROGRAMMA SVOLTO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Competenza 5 :Molti alunni sono consapevoli della relazione fra benessere psico-fisico e stile di vita
-possiedono ed utilizzano conoscenze relative alla salute, alla prevenzione e promozione di corretti stili di vita

Competenza 6: Tutti gli allievi sanno comprendere il valore delle regole e la necessità di rispettarle
-rispettano le regole e gli altri
-sanno eseguire correttamente le consegne dell'insegnante
-sanno muoversi nell'ambiente rispettando criteri di sicurezza per sé e per gli altri

MODULI DISCIPLINARI E TEMPI

-modulo n° 1

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

-modulo n° 2

Atletica leggera tecnica e regolamento relativo a alcune discipline (corse,salti,) (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: elementi tecnici della preacrobatica , capovilte, verticale sulle spalle, sulle mani, sulla testa, conoscendo le principali norme di sicurezza e assistenza . (4h)

-modulo n°5

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

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

FORME DI VERIFICA

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

-osservazione sistematica delle attività svolte

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

Vittorio Veneto

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

f.to Sara Serbati

f.to Marta Zamai

II DOCENTE

Prof. TONON VENERANDA

Visto: Il Dirigente Scolastico

DOTT.SSA LETIZIA CAVALLINI



RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2015 /2016

Prof. Giorgio Fornasier

Materia Religione

Classe 5 Sez. G

- **PROFILO FINALE DELLA CLASSE:** Il gruppo classe nell'ora di Religione ha mantenuto un comportamento abbastanza educato e una partecipazione attiva alle lezioni e al dialogo educativo. Costante l'interesse per la materia. Gli obiettivi generali raggiunti sono riportati nel programma svolto. Il profitto raggiunto è buono. Nessun problema disciplinare

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

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

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

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

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

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

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

PROGRAMMA SVOLTO

1. Richiami ed integrazioni alla morale della vita.	La qualità e la sacralità della vita. Le posizioni della bioetica laica e cattolica. Il dibattito e la posizione della Chiesa. La clonazione e la FIVET.	8
2. L'etica delle relazioni.	L'etica nell'ambito della sessualità, del matrimonio e della famiglia.	8
3. L'etica della solidarietà.	La Carità cristiana e l'esperienza del volontariato. Il servizio civile.	3
4. La chiesa e la modernità.	La comunicazione di massa. Il rapporto tra la religione e i mezzi di comunicazione di massa.	8

Vittorio Veneto, 4 maggio 2016

II DOCENTE

Giorgio Fornasier

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

f.to Sara Serbati

f.to Marta Zamai

Visto: Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Ietizia Cavallini



Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame"

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)

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

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

C.F. 93005790261

MRF 05

Pagina 33 di 86

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2015 /2016

Prof. Tusa Giuseppe

Materia Matematica

Classe 5° Sez. G

8) PROFILO FINALE DELLA CLASSE

La classe è composta da 24 allievi, 13 maschi e 11 femmine. Sono presenti due alunne con disabilità, una segue una programmazione per obiettivi minimi l'altra segue una programmazione differenziata e due allievi D.S.A. per i quali sono stati previsti strumenti dispensativi e/o compensativi.

Uno spiccato interesse per la mia disciplina accompagnato da uno studio domestico adeguato, da parte della maggior

parte degli allievi, ha comportato un buon ritmo di apprendimento e di assimilazione dei contenuti.

Alla fine dell'anno scolastico la quasi totalità degli allievi ha raggiunto una valutazione uguale o superiore alla sufficienza; alcuni allievi hanno incontrato difficoltà nella comprensione della materia raggiungendo una preparazione appena sufficiente.

Si è evidenziata anche la presenza di alcuni allievi che hanno dimostrato buone capacità di acquisizione e rielaborazione dei contenuti, raggiungendo una buona/ottima autonomia nell'applicazione dei concetti acquisiti.

Sono risultati apprezzabili gli sforzi di molti allievi per migliorare la propria situazione di partenza e superare le difficoltà in itinere. Soltanto pochissimi alunni non hanno raggiunto una preparazione adeguata.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

X lezione frontale

O attività in piccoli gruppi/cooperative learning

O attività di laboratorio

O recupero individualizzato (con esercizi-guida)

X ripasso in classe

O consigli per il recupero individuale (a casa)

O recupero in orario extra-curricolare

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

X interrogazioni orali (n° medio) N° 1

O test N°

X prove scritte N°7

O prove pratiche N°

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

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

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

PROGRAMMA SVOLTO

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

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

1. RICHIAMI E COMPLEMENTI SULLE EQUAZIONI E DISEQUAZIONI.

ORE 18

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

❖ **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

in termini di:

Conoscenze:

Tutti gli allievi conoscono:

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

Quasi tutti conoscono:

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

Competenze:

Quasi tutti gli allievi sanno:

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

La maggior parte degli allievi sa:

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

2. INTRODUZIONE ALL'ANALISI

ORE 28

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

❖ **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

in termini di:

Conoscenze:

Tutti gli allievi conoscono:

- il concetto di funzione;
- il concetto di dominio naturale di una funzione.

- dominio e grafico delle funzioni lineari e quadratica.

Competenze:

Quasi tutti gli allievi sanno:

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

La maggior parte degli allievi sa:

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

3. LIMITI DI FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE

ORE 22

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

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

❖ **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

in termini di:

Conoscenze:

Tutti gli allievi conoscono:

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

Quasi tutti gli allievi conoscono:

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

Competenze:

Tutti gli allievi sanno

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

La maggior parte degli allievi sa:

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

Alcuni allievi sanno:

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

4. CONTINUITA'

ORE 20

- Definizione di continuità di una funzione in un punto.
- Asintoti verticali, orizzontali e obliqui.
- Determinazione degli asintoti di una funzione razionale intera o fratta.

- Grafico probabile di una funzione.

❖ OBIETTIVI RAGGIUNTI

in termini di:

Conoscenze:

Tutti gli allievi conoscono:

- la definizione di funzione continua in un punto;

Quasi tutti gli allievi conoscono:

- la classificazione dei punti di discontinuità;

Competenze:

Tutti gli allievi sanno

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

La maggior parte degli allievi sa:

- determinare gli asintoti verticali;
- determinare gli asintoti orizzontali;

Alcuni allievi sanno:

- determinare gli asintoti obliqui.

5. DERIVATA

ORE 8

- Definizione di derivata di una funzione in un punto.
- Derivate delle funzioni elementari (non trascendenti).
- Algebra delle derivate.
- Definizione di punto di massimo e minimo relativo e assoluto.
- Funzioni crescenti e decrescenti e criteri per l'analisi dei punti stazionari.

❖ OBIETTIVI RAGGIUNTI

in termini di:

Conoscenze:

- Solo pochissimi allievi hanno intuito il concetto di derivata;
- Tutti gli allievi conoscono le regole del calcolo della derivata di una funzione polinomiale intera.
- Quasi tutti gli allievi conoscono le regole del calcolo della derivata di una funzione polinomiale fratta.

Competenze:

- Quasi tutti gli allievi sanno calcolare la derivata di una funzione polinomiale intera.

Pochi allievi:

- determinano gli eventuali punti di massimo e di minimo di una funzione polinomiale intera.
- effettuano lo studio completo di una funzione polinomiale intera e fratta fino alla rappresentazione del grafico.

Vittorio Veneto, 09/05/2016

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

f.to Sara Serbati

f.to Marta Zamai

II DOCENTE

Prof. Giuseppe Tusa

Visto: Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Letizia Cavallini



Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame"

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)

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

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

C.F. 93005790261

MRF 05

Pagina 37 di 86

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2015 /2016

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

9) PROFILO FINALE DELLA CLASSE

La classe è composta da 24 alunni ai quali si aggiungono 4 alunni della 5Ce. Il gruppo, numeroso, tende a chiacchierare e distrarsi molto facilmente durante le lezioni. Una parte degli alunni dimostra interesse verso la materia e, nonostante alcune lievi o più gravi difficoltà, l'impegno e la partecipazione risultano discreti. Una piccola parte, tuttavia, oltre a distrarsi più facilmente, risulta poco attiva, poco impegnata in classe, nello studio e nello svolgimento dei compiti a casa.

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

<p>CONOSCENZE E CONTENUTI</p> <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>COMPETENZE E ABILITA'</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

<p>CONOSCENZE E CONTENUTI</p> <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>COMPETENZE E ABILITA'</p> <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 : 20 ORE
-----------------	--	-----------------------

COMPETENZE

<p>CONOSCENZE E CONTENUTI</p> <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 e altri paesi africani • 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>COMPETENZE E ABILITA'</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

<p>CONOSCENZE E CONTENUTI</p> <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>COMPETENZE E ABILITA'</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
-----------------	----------------------

Materiale multimediale

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

Vittorio Veneto, 05/05/2016

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

f.to Sara Serbati

f.to Marta Zamai

II DOCENTE

Prof.ssa Valentina Barera

Visto: Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Letizia Cavallini



Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame"

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)

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

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

C.F. 93005790261

MRF 05

Pagina 40 di 86

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2015 /2016

Materia: Lingua e civiltà inglese

Prof.ssa. Boccatto Lucia

Classe V

Sez. Ge

- PROFILO FINALE DELLA CLASSE

La classe è composta da 24 studenti (13 maschi 11 femmine). Sono presenti due alunne con il sostegno, una a programmazione differenziata l'altra invece ha lavorato per il raggiungimento degli obiettivi minimi; sono inoltre presenti due alunne con un disturbo di salute che spesso condiziona il loro apprendimento.

Rispetto allo scorso anno il comportamento della classe è risultato più consono alle richieste di un ambiente scolastico anche se, in generale, si sono dimostrati più attenti al raggiungimento del voto positivo che allo sviluppo di una reale competenza linguistica.

Il livello di partecipazione in classe è stato discreto per un piccolo gruppo di studenti, gli altri dovevano essere talvolta richiamati ad una maggior attenzione ed intervenivano solo se sollecitati. Per alcuni la frequenza e la puntualità non sono stati sempre costanti.

A fronte anche di discrete capacità di apprendimento, lo studio e l'applicazione domestica sono risultati piuttosto superficiali e mnemonici in quanto per lo più finalizzati alla valutazione. Un certo numero di studenti ha partecipato in maniera attiva e costruttiva alle lezioni; il loro studio e l'applicazione domestica sono risultati sufficientemente costanti ed adeguati alle esigenze didattiche acquisendo, nel percorso, una sufficiente capacità di esporre in modo autonomo gli argomenti studiati. La maggioranza degli studenti ha evidenziato un impegno meno costante e più superficiale; devono ancora essere guidati nell'espressione orale, spesso incorrono in errori nell'uso delle strutture linguistiche di base. Alcuni di questi evidenziano serie incertezze nelle conoscenze linguistiche o lessicali e nelle abilità produttive.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

X lezione frontale

X attività in piccoli gruppi

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

O interrogazioni orali (n° medio) N°2

O test N°

O prove scritte N°8

O prove pratiche N°

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

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

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

PROGRAMMA SVOLTO

LIBRI DI TESTO

Tite, Morris, EXCELLENT, Eli 2012.

Jenny Quintana, PET Result, Oxford, 2010 Testo usato come supporto e recupero delle abilità linguistiche di base

COMPETENZA	ABILITA'	CONTENUTI	Tempi
<p>1 - Padroneggiare la lingua per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali</p>	<p>Saper interagire oralmente, integrando concretamente strutture e lessico, su argomenti professionali e non.</p> <p>Saper descrivere immagini</p>	<p>Dal testo Pet Result, Units 5, 9 e da materiale fornito dall'insegnante</p> <p><i>The Present perfect</i> <i>The Present Perfect with for and since, already, yet</i> <i>The passive</i> <i>Sentence building</i></p>	17 ore
<p>2 - Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p>	<p>- Saper presentare la località in cui si è svolto lo stage descrivendola brevemente</p> <p>- Saper presentare la struttura ristorativa (ristorante/cucina) e le proprie mansioni</p> <p>- Saper descrivere lo staff di cucina</p> <p>- Saper parlare della propria esperienza di tirocinio</p> <p>- essere in grado di esprimersi per iscritto e oralmente usando correttamente le strutture studiate</p> <p>- saper esprimere opinioni</p>	<p><i>Simple Past</i> <i>Passive (Simple present, Simple Past)</i> <i>Comparatives and superlatives</i> <i>Prepositions of time and place</i> <i>Describing places, roles and typical dishes</i> <i>Expressing personal opinions</i></p>	5 ore
<p>3 - Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</p>	<p>Saper parlare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - del vino - della storia della birra, conoscerne gli ingredienti e le caratteristiche organolettiche 	<p>Dal testo Excellent e da appunti forniti dall'insegnante</p> <p><i>Understanding and serving</i> <i>wine pag. 172, 173</i> <i>Wine appellation pag 174</i> <i>(solo definizione del 1° paragrafo)</i> <i>Beer pag. 176, 177 e fotocopia</i></p>	13 ore
<p>4 - Valorizzare e</p>	<p>Saper fornire oralmente e</p>	<p>Da appunti forniti dall'insegnante</p>	4 ore

promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

per iscritto informazioni storiche, di produzione e sulle caratteristiche di un tipico *vin santo* locale

**Torchiato di Fregona -
appunti forniti
dall'insegnante**

5 - Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

- Conoscere i principali tipi di batteri e le diverse forme di contaminazione
- Conoscere, a grandi linee, il sistema HACCP
- Conoscere e saper relazionare sui metodi di conservazione dei cibi, con particolare riferimento ai metodi fisici, chimici e biologici.

Dal testo *Excellent* e da appunti forniti dall'insegnante 27 ore

Bacteria - appunti forniti dall'insegnante
Different types of contaminations - appunti forniti dall'insegnante
Definizione ed alcuni cenni su HACCP p. 126, 127 e appunti forniti dall'insegnante
Food preservation
- **Physical methods pag.84,85**
- **Chemical methods pag. 86**
- **Physico-chemical and biological methods pag.87**

9 - Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

- Saper presentare i vari tipi di nutrienti
- Saper presentare i principali tipi di diete
- Saper presentare le intolleranze e le allergie alimentari
- Conoscere gli organismi biologici e quelli geneticamente modificati

Dal testo *Excellent* e da appunti forniti dall'insegnante 17 ore

The eatwell plate pag.138, 139
Nutrition, Nutrients Table - appunti forniti dall'insegnante
The Mediterranean diet pag.144, 145
Alternative diets: Macrobiotics and vegetarianism pag.148
Food intolerances and allergies pag.146
Organic food and GMOs pag.142(cenni)

Vittorio Veneto, 7/5/2016

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

f.to Sara Serbati

f.to Marta Zamai

IL DOCENTE

Prof.ssa >Lucia Boccato

Visto: Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Letizia Cavallini

15. TRACCE DELLE SIMULAZIONI E GRIGLIE DI VALUTAZIONE

PROVA SCRITTA DI ITALIANO

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

TIPOLOGIA A - ANALISI DEL TESTO

Giuseppe Ungaretti, *Sono una creatura*

- 1 Come questa pietra
del S. Michele
così fredda
così dura
- 5 così prosciugata¹
così refrattaria²
così totalmente disaminata³
come questa pietra
è il mio pianto
- 10 che non si vede

La morte
si sconta
vivendo

Valloncello di Cima Quattro il 5 agosto 1916

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

¹ **prosciugata**: arida, asciutta

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

³ **disaminata**: senza vita

1. COMPrensione GENERALE

1.1 Svolgi una sintesi del contenuto della lirica.

2. ANALISI

2.1 Che significato assume il titolo?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3. APPROFONDIMENTO

L'itinerario poetico di Ungaretti è segnato dall'esperienza del dolore e della solitudine, ma anche rischiarato dalla fiducia nella solidarietà tra gli uomini. Proponi un'interpretazione complessiva della lirica confrontandola con altre poesie a te note che si legano all'esperienza della vita in trincea. Inoltre esprimi la tua posizione: possiamo parlare ancora di solidarietà tra gli uomini?

TIPOLOGIA B - REDAZIONE DI UN "SAGGIO BREVE" O DI UN "ARTICOLO DI GIORNALE"

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

CONSEGNE

Svilupa 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."

P. COELHO, L'Alchimista, 1988

DOC.2

GIROVAGO

In nessuna
parte
di terra
mi posso
accasare

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

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

Godere un solo

minuto di vita
iniziale
Cerco un paese
innocente

G.UNGARETTI, L'allegria

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

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, Ossi di seppia

DOC.5

Discoteche, pub, centri sportivi sono i soli luoghi di aggregazione? I ragazzi del terzo millennio hanno a disposizione nuovi ambienti in cui incontrarsi per fare amicizia, scambiarsi opinioni, idee, aspettative e intenti; sono gli ambienti digitali messi a disposizione della tecnologia informatica. Funzionano? Sembrerebbe di sì. Oltre ai luoghi tradizionali d'incontro e di conoscenza per i giovani e non, Internet è diventata una grande "piazza" dove incontrarsi, frequentarsi, fare amicizia, far sbocciare l'amore o scambiarsi opinioni, consigli o, dove serenamente confrontarsi con altri senza riserve, disagi o paure. Territorio ideale per i timidi, gli introversi, palestra d'allenamento per gli estroversi sempre a caccia di nuove avventure. Sia nelle conoscenze dirette visive sia in quelle telematiche, il fine ultimo di "cuccare", quindi di evitare la solitudine, resta immutato. (R.Gentile e G.PrestiRicerca del Gruppo E-Psychology del Dipartimento di Psicologia dell'Università di Parma,2010)

DOC.6

CITTA' VECCHIA

[...] Qui tra la gente che viene che va
dall'osteria alla casa o al lupanare,
dove son merci ed uomini il detrito
di un gran porto di mare,
io ritrovo, passando, l'infinito
nell'umiltà.[...]

(U. SABA, Il Canzoniere)

DOC.7

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

A: New York, 2001.

B: Peshawar, 2001.



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

e Gioachino alla porta Aurea. Museo diocesano, Padova 2016



2. AMBITO SOCIO - ECONOMICO

ARGOMENTO: L'evoluzione della famiglia

DOC. 1

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

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

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

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

DOC. 2

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

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

DOC. 3

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

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

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

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

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

DOC. 4

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

(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 evolucionistica, evidenzia tutta la sua debolezza. Dal punto di vista della struttura, possiamo individuare la seguente "modulazione" nelle forme familiari:

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

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

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

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

DOC. 8

Per effetto della crisi economica e delle difficoltà occupazionali quasi 4 italiani su dieci (37 per cento) hanno chiesto aiuto economico ai genitori che, anche quando non coabitano, restano un solido punto di riferimento per i figli. E' quanto emerge da una indagine Coldiretti-Ixe' in riferimento alle tabelle dell'ultimo Rapporto sulla coesione sociale, elaborate in base a dati Istat dalle quali si evidenzia che sono 6 milioni 964 mila i giovani tra i 18 e i 34 anni che vivono con almeno un genitore. Spesso considerata superata, la struttura della famiglia italiana si sta dimostrando, nei fatti, fondamentale - sottolinea la Coldiretti - per non far sprofondare nelle difficoltà della crisi moltissimi cittadini. Lo dimostra il fatto che le famiglie italiane, anche quando non coabitano, tendono a vivere a distanza ravvicinata dalle rispettive abitazioni. Secondo il rapporto Coldiretti/Censis "Vivere bene vivere meglio" il 42,3 per cento degli italiani abita infatti ad una distanza non superiore a 30 minuti a piedi dalla mamma. Questo bisogno di vicinanza, quando non c'è addirittura coabitazione, riguarda - precisa la Coldiretti - non solo i più giovani tra i 18 e i 29 anni (il 26,4 abita a meno di 30 minuti), ma anche le persone più grandi con età compresa tra i 30 e i 45 anni (il 42,5 per cento a meno di 30 minuti), e addirittura gli adulti con età compresa tra i 45 e i 64 anni (il 58,5 per cento abita a meno di 30 minuti). La tendenza a ricompattare i vari componenti della famiglia è spiegata - sostiene la Coldiretti - dall'evoluzione delle funzioni socioeconomiche, con il passaggio alla famiglia soggetto di welfare che opera come provider di servizi e tutele per i membri che ne hanno bisogno. La crisi - prosegue la Coldiretti - ha dunque attivato la rete di protezione familiare caratteristica dell'identità nazionale offrendo supporto non solo economico. L'accorpamento territoriale delle famiglie è infatti oggi - conclude la Coldiretti - anche una risposta ai crescenti bisogni di tutela e non è certo estraneo alla tenuta sociale dei territori nella crisi.

(AGI) - Roma, 9 feb. 2016

3. AMBITO STORICO – POLITICO

ARGOMENTO: A 100 anni dai trattati di pace

DOC. 1

Trattato di Sèvres (10 agosto 1920)

L'impero ottomano usciva ridotto a un territorio più piccolo della Turchia attuale, a vantaggio soprattutto della Grecia

nella sua parte europea e di Grecia, Siria, Iraq e Armenia in quella asiatica, fu privato dunque di tutti i territori arabi, dell'isola di Cipro e della sovranità sugli stretti dei Dardanelli Il trattato si rivelò tuttavia fragile di fronte al risveglio nazionalista promosso da Mustafa Kemal Atatürk, che condusse al trattato di Losanna, molto più vantaggioso per la Turchia di quello di Sèvres.

[Dizionario di storia, Bruno Mondadori 1995]

DOC. 2

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



DOC. 3

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

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



DOC. 4

L'ISIS spiegato

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

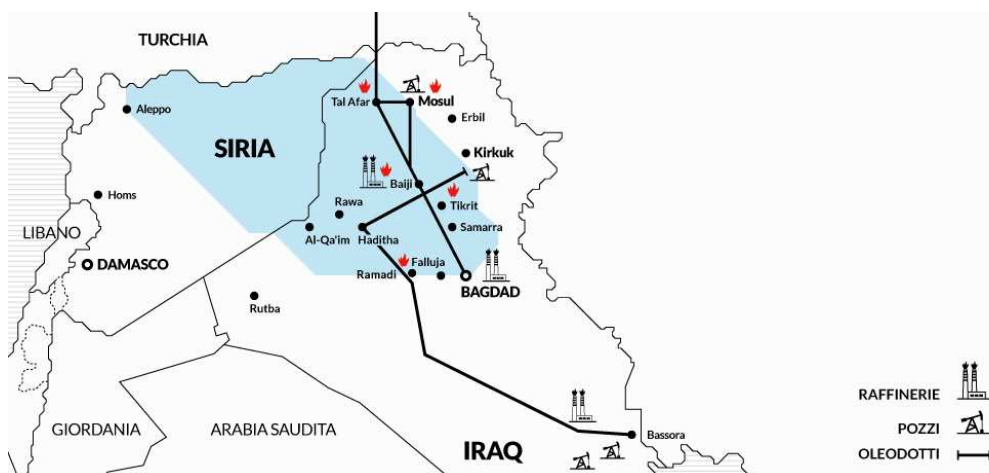
Il 29 giugno 2014, il gruppo di jihadisti dello Stato Islamico dell'Iraq e del Levante (Isil) - più noto come Stato Islamico dell'Iraq e della Siria (ISIS) - annunciano la creazione di un califfato islamico nei territori controllati tra Siria e Iraq, nominando come proprio leader Abu Bakr al-Baghdadi,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

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

Il califfato si estende da Aleppo, nel nord della Siria, alla regione di Diyala, nell'est dell'Iraq. Attualmente occupa un territorio di circa 35mila chilometri quadrati e oltre 6 milioni di persone vivono sotto il suo controllo.

La rapida conquista del territorio iracheno e siriano da parte dello Stato Islamico e le vittorie a raffica conseguite nell'arco di poche settimane nel mese di giugno sono state costruite in realtà in mesi di manovre lungo due fiumi, il Tigri e l'Eufrate. Nello speciale del New York Times "Lo Stato canaglia lungo il Tigri e l'Eufrate" vengono mappate le conquiste e gli insediamenti dello Stato Islamico.

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



DOC. 6

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

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

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

Stati dove l'ISIS occupa vaste zone	Stati dove l'ISIS è presente sul territorio	Stati arabi colpiti dall'ISIS	Stati arabi non colpiti dall'ISIS
Siria Iraq Libia	Egitto Libano Algeria Gaza	Tunisia Arabia Saudita Yemen Kuwait	Qatar, Bahrein, Emirati Arabi Uniti e il Sultanato di Oman, Giordania, Marocco, Mauritania, Sudan, Isole Comore e Djibouti, Somalia

[da Asknews, 18/11/2015]

DOC. 7

Gli attentati terroristici del 2015 che hanno sconvolto l'Europa

Dall'assalto al giornale Charlie Hebdo agli attacchi in simultanea nella notte del 13 novembre la Francia è stata più volte teatro di azioni terroristiche rivendicate dagli attentatori dell'Is. Ma anche Copenaghen, Tunisi, Sousse, Il 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 poliziotto;
- 9 gennaio 2015 - Vincennes, Francia. Ostaggi nel supermercato Kosher, quattro vittime;
- 3 febbraio 2015 - Nizza, Francia. Tre militari accoltellati davanti ad un sito ebraico;
- 14 febbraio 2015 - Copenaghen, Danimarca. Spari ad un convegno sull'Islam: un morto e tre feriti;
- 18 marzo 2015 - Tunisi, Tunisia. Attacco terroristico al museo del Bardo;
- 26 giugno 2015 - Sousse, Tunisia. Assalto ad un resort per turisti. 37 morti;
- 21 agosto 2015 - Parigi, Francia. Spari sul treno Amsterdam-Paris, tre feriti;
- 31 ottobre 2015 - Il Cairo, Egitto. Airbus russo precipita nel Sinai. 224 morti;
- 13 novembre 2015 - Parigi, Francia. Pluri-attacco in simultanea nel cuore della città. 128 morti.

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

4. AMBITO TECNICO-SCIENTIFICO

Argomento: Il cambiamento climatico

DOCUMENTI

1.
Secondo cinque scienziati esperti di clima, il contenuto dell'ultima bozza di accordo della conferenza di Parigi Cop21 è "incoerente" con gli obiettivi cui mira contro il riscaldamento globale. "La nostra frustrazione è dettata dal fatto che gli impegni offerti dai Paesi per raggiungere gli obiettivi sono del tutto insufficienti e incoerenti, l'accordo sul tavolo è un accordo tra il debole e il pericoloso, lontano da un'agenda con cui salvare l'umanità", ha detto Hans Joachim Schellnhuber, direttore del Potsdam Institute for Climate Impact Research, in Germania.

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

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

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

2.
Non è il miglior accordo possibile, ma nonostante tutti i suoi limiti l'intesa sul clima che è emersa dalla conferenza di Parigi è assolutamente positiva. E segna in modo definitivo lo spartiacque tra la tramontata era del carbone, del petrolio e del gas, e una nuova stagione della storia dell'umanità basata su tecnologie pulite e «low carbon». Sono praticamente concordi gli scienziati presenti nel parco delle Esposizioni di Le Bourget ad attuare un programma di azione per molti anni sollecitato invano dalla scienza. [...]

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

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

3.
L'entusiasmo del padrone di casa, il presidente francese Hollande, è per "il primo accordo universale nella storia dei negoziati sul clima". Nei prossimi cinque anni l'aumento della temperatura media globale dovrà rimanere inferiore a 2 gradi rispetto ai livelli pre-industriali, in vista di ulteriori miglioramenti, mentre le emissioni di gas serra saranno ridotte fino ad essere assorbite naturalmente nell'ultima parte del secolo. Un risultato definito da molti Paesi "storico". Tra questi gli Stati Uniti, che non avevano firmato il precedente protocollo di Kyoto sul clima del 1997. Barack Obama ha definito l'accordo "un tributo alla leadership americana, che in sette anni è diventata il Paese guida nella lotta al cambiamento climatico". Tra le misure non vincolanti, la creazione di un fondo di 100 miliardi di dollari l'anno per incentivare i Paesi più poveri allo sviluppo delle energie rinnovabili. Per alcune ong come Oxfam, sono risorse non garantite e non sufficienti a scongiurare l'innalzamento delle temperature anche se l'accordo rappresenta "un significativo passo avanti". Per Action Aid il risultato è poco ambizioso, mentre la scrittrice no-global Naomi Klein nota l'esclusione di ogni riferimento ai combustibili fossili nel testo finale.

(M. Raviart di *Radio Vaticana*)

4.
Qualcosa si muove, nella lotta al clima che cambia.[...] Grazie a questi investimenti, un'auto prodotta in Europa oggi emette 124 grammi di anidride carbonica al chilometro. Nel 2000 erano 170 e si stima che nel 2020 arrivino a 95. Un aereo oggi brucia il 70% di carburante in meno rispetto agli anni '70. [...] In attesa che i motori ibridi ed elettrici prendano piede, il rapporto ha calcolato quanto inquina un'auto piccola con almeno due passeggeri a bordo (85 grammi di CO2 al chilometro) rispetto a un Suv con solo il conducente (350 grammi, come il più sporco degli aeroplani).

L'impatto di un treno può passare da un livello vicino allo zero a uno di 170, a seconda di quanto sia spinta l'alta velocità e dei combustibili usati per produrre l'elettricità. Il mezzo di trasporto più pulito in assoluto resta l'autobus. [...] Se il trasporto è la fonte del 22% delle emissioni e nei motori viene bruciato il 55% del petrolio, la casa è un altro settore in cui i comportamenti e una politica industriale amici dell'ambiente stanno iniziando a incidere. La qualità e la classe energetica di un elettrodomestico fanno compiere escursioni molto ampie al suo potere inquinante. Una lavatrice a 30 gradi senza centrifuga costa, in termini di CO2, solo un quarto rispetto a un lavaggio a 40 gradi con centrifuga. Mentre una lampadina tradizionale da 60W "bruciava" 39 grammi di anidride carbonica all'ora, la sua gemella a risparmio energetico porta il valore a 7 grammi, spiega un dossier informativo per il pubblico della

Commissione Europea. Fino ad arrivare al frigorifero, che può balzare dai 94 ai 329 chili di CO2 emessi per un mese di funzionamento. Saranno sottigliezze, di fronte alle 8 giga tonnellate di anidride carbonica sputate in aria ogni anno dalla Cina. Ma anche grazie alla sua riduzione dell'uso di carbone, nel 2015 per la prima volta le emissioni sono diminuite in concomitanza con la crescita del Pil nel mondo. (Elena Dusi, *Repubblica.it*, 30/12/2015)



5.

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

3°C nonostante il chiaro riferimento agli 1.5°C. Il trionfo della retorica e un disastro ambientale e sociale senza precedenti. Evidentemente per i governi del mondo il clima non è degno di essere "too big to fail". «Ancora una volta non viene rispettato appieno il criterio di responsabilità comune e differenziata – dichiara Giorgio Menchini, neo presidente dell'OngCospe e responsabile Ambiente e territorio per l'associazione, presente a Parigi in occasione di Cop21 – se infatti è vero che diversi Paesi emergenti sono diventati tra i principali emettitori di gas serra, è altrettanto vero che alcuni Paesi industrializzati hanno emissioni procapite molto alte e che esiste un concetto di equità che va rispettato nella condivisione delle responsabilità e del peso economico dell'adattamento, che non è stato adeguatamente soddisfatto nel capitolo sulla finanza per il clima».[...]

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

TIPOLOGIA C - TEMA STORICO

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

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

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

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

TIPOLOGIA D - TEMA DI ORDINE GENERALE

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

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

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

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

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

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

ALUNNO _____ DATA _____

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

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

ALUNNO _____ DATA _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

PROVA SCRITTA DI ITALIANO

TIPOLOGIA B - SAGGIO BREVE

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

TOTALE	PUNTEGGIO/15mi	
---------------	------------------	------------	--

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

ALUNNO _____ DATA _____

<i>GRIGLIA DI VALUTAZIONE</i>			
<i>PROVA SCRITTA DI ITALIANO</i>			
TIPOLOGIA B - SAGGIO BREVE			
INDICATORI	LIVELLI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO in 15esimi	DESCRITTORI
CAPACITA' DI RISPETTARE LE CONSEGNE IN ORDINE A: - titolo - spazio	insufficiente	1	<ul style="list-style-type: none"> - Non / rispetta solo in parte le richieste della consegna - rispetta le richieste della consegna - rispetta le richieste della consegna in modo pertinente ed esaustivo/originale
	Sufficiente	2	
	buono	3	
CAPACITA' DI UTILIZZARE I MATERIALI A DISPOSIZIONE	scarso	1	<ul style="list-style-type: none"> - non utilizza i materiali/propone contenuti poco adeguati - utilizza parzialmente i materiali/presenta contenuti poco adeguati - utilizza e analizza sufficientemente i materiali e presenta contenuti semplici - utilizza, analizza adeguatamente i materiali e li confronta con le proprie opinioni
	insufficiente	2	
	sufficiente	3	
	buono/ottimo	4	
PADRONANZA DELLA LINGUA, CAPACITA' ESPRESSIVE, ORGANIZZAZIONE DEL TESTO L170/2010 (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	Insufficiente	1	<ul style="list-style-type: none"> - organizza il testo in modo frammentario, incompleto - rielabora l'argomento in modo schematico ed evidenzia un punto di vista circoscritto - rielabora con un punto di vista chiaro e giudizi critici motivati - rielabora e argomenta con sicurezza/creatività e con interpretazioni personali
	Sufficiente	2	
	Discreto	3	
	Buono/Ottimo	4	
TOTALE PUNTEGGIO	/15mi	

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

ALUNNO _____ DATA _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE
PROVA SCRITTA DI ITALIANO
TIPOLOGIA C - TEMA STORICO

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

TOTALE PUNTEGGIO
/15mi

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

ALUNNO _____ DATA _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE
PROVA SCRITTA DI ITALIANO
TIPOLOGIA D - TEMA DI ORDINE GENERALE

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

TOTALE PUNTEGGIO

...../15mi

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

ALUNNO _____ DATA _____

<i>GRIGLIA DI VALUTAZIONE</i>			
<i>PROVA SCRITTA DI ITALIANO</i>			
<i>TIPOLOGIA D - TEMA DI ORDINE GENERALE</i>			
INDICATORI	LIVELLI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO in 15esimi	DESCRITTORI
CONOSCENZA ARGOMENTI	scarso	1	– non aderente alla traccia
	insufficiente	2	– compresa la traccia, ma limitata conoscenza argomento
	sufficiente	<u>3</u>	– compresa la consegna con accettabile conoscenza argomento
	discreto	4	– compresa la consegna, sostiene tesi con discrete conoscenze
	buono/ottimo	5	– compresa la consegna, sostiene tesi con buone / approfondite conoscenze
CAPACITA' DI ORGANIZZARE UN TESTO	scarso	1	– non sa organizzare il discorso e/o si contraddice
	insufficiente	2	– svolge il discorso in modo frammentario/incompleto
	sufficiente	<u>3</u>	– svolge il discorso in modo schematico
	buono/ottimo	4	– svolge il discorso in modo articolato, completo, coeso
CAPACITA' DI ELABORAZIONE CRITICA	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	

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

Candidato: _____ classe: 5 _____ data: APRILE
2016

PRIMA PARTE:

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

DOCUMENTI

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

...

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

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

Mentre la denutrizione e la carenza di micronutrienti, situazioni diffuse nei paesi poveri e in quelli in via di sviluppo, arrecano i maggiori danni all'inizio del ciclo vitale, la sovralimentazione degrada il corpo un po' alla volta, con malattie cardiache, cancro e altre malattie croniche che colpiscono tipicamente durante la mezza età o la vecchiaia. Un'indagine a livello mondiale sulle malattie, intrapresa negli anni '90 dalla Banca Mondiale e dalla Harvard University è riuscita a descrivere l'estensione dell'impatto della malnutrizione sulla salute. Il direttore del team di studio ha dichiarato che la sovralimentazione è responsabile di una proporzione di malattie almeno pari a quelle causate dalla fame: una alimentazione scorretta causa più della metà del carico totale di malattie nel mondo

(tratto da Gardner, 2000)

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

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

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

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

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

Nell'ambito della promozione e della tutela della salute il Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali ha realizzato e realizza ogni anno campagne informative di educazione alimentare al fine di facilitare l'assunzione da parte della popolazione di abitudini alimentari e stili di vita corretti e salutari e prevenire le principali patologie croniche.

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

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

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

TRACCIA (massimo 9 punti)

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

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

SECONDA PARTE

QUESITI (massimo 6 punti)

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

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

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA
 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 alcune imprecisioni	26
	Incompleta, con alcuni errori non gravi	20
	Frammentaria con molti e/o gravi errori	14
Competenza: pertinenza ed aderenza dei contenuti in relazione alla richiesta, rielaborazione dei contenuti	Nulla	1
	Piena aderenza alla consegna, buone capacità di rielaborazione e di organizzazione logica e di collegamento anche interdisciplinare	27
	Piena aderenza alla consegna e capacità di sintesi	22
	Svolge l'elaborato in modo semplice rispettando, però, le consegne	18
	Svolge la tematica in modo semplice, tralasciando alcuni aspetti	12
Correttezza formale: esposizione e utilizzo della terminologia specifica	Svolge la tematica in modo molto superficiale, incoerente e confuso	6
	Fuori tema	1
	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	7	7
	Svolge l'elaborato in modo semplice rispettando, però, le consegne	6	6
	Svolge la tematica in modo superficiale non rispettando pienamente le consegne	4	4
	Fuori tema	1	1
Correttezza formale: esposizione e utilizzo della terminologia specifica	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

TABELLA PER CONVERTIRE

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

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

Name: _____ **Class:** _____

ANSWER THE FOLLOWING QUESTIONS:

1. Why do we preserve food? How do chemical preservation methods work?

2. Write about the ingredients and the stages of beer production.

3. What does HACCP stand for? Write about its history and its main aim.

___/15

SIMULAZIONE DI TERZA PROVA
Enogastronomia cucina
A.S. 2015/2016

Nome _____ **Cognome** _____ **Classe** _____

1. Spiega come si sono evolute le abitudini alimentari degli italiani dagli anni'60 ai giorni nostri, soffermandoti sulle principali tappe (max 10 righe)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2. Classificazione dei prodotti alimentari per "gamme": descrizione e utilizzo nelle diverse realtà ristorative. (max 10 righe)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3. Quali vantaggi ha un'azienda certificata ISO 9000 rispetto alle aziende concorrenti? (max 10 righe)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

ESAMI DI STATO 2014/2015
GRIGLIA DI VALUTAZIONE TERZA PROVA

CANDIDATO _____ CLASSE _____

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

Punteggio totale _____ / 15

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

ESAMI DI STATO 2014/2015
GRIGLIA DI VALUTAZIONE TERZA PROVA

CANDIDATO _____ CLASSE _____

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

Punteggio totale _____ / 15

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

VALUTAZIONE STUDENTI DSA

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO

CANDIDATO _____ CLASSE _____ COMMISSIONE _____

		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 incomplete			5	Possiede conoscenze complete, precise e dettagliate			
	Possiede solo conoscenze superficiali	3	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			Conduce il colloquio in modo sicuro, pertinente e originale	3	

16. NOTE

Al fine della definizione del calendario delle prove orali, si fa presente che la studentessa Alice Santarossa è impegnata nella seguente attività: Concorso scolastico Lions Clubs International, *Camp des jeunes Lions Clubs International* dal 1° al 23 luglio 2016.

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

2015/2016

PROJECT WORK

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

Progetto e materiale curato da: tutto il Consiglio di Classe della 5[^]G
Materiale destinato alla circolazione interna per usi esclusivamente didattici.
Il presente documento e le parti ad esso allegate non possono essere riprodotti senza
l'autorizzazione scritta dell'Autore.

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

PRESENTAZIONE

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

2015/2016

Il progetto, rivolto agli studenti della classe 5^A, sezione E Ge, settore ristorazione dell'Istituto Professionale "Alfredo Beltrame", nasce prendendo spunto dai contenuti propri della riforma della scuola superiore.

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

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

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

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

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

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

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

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

Vittorio Veneto, Novembre 2015

I docenti

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

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	Project Work: simulazione dell'apertura di un'attività ristorativa tra innovazione e tradizione
Prodotti	La progettazione di un'attività ristorativa collocata nel territorio veneto, friulano, nazionale, internazionale, ma aperta alle proposte internazionali ed alle suggestioni della cultura italiana.
Competenze mirate Comuni/cittadinanza professionali	<p>Competenze mirate</p> <ul style="list-style-type: none"> • Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico - alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistico, culturali e enogastronomiche del territorio • Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico - alberghiere <p>Competenze di cittadinanza</p> <ul style="list-style-type: none"> • Progettare • Agire in modo autonomo e responsabile
Abilità	Conoscenze
Utilizzare le conoscenze nella progettazione	<p>Italiano e storia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - connessioni tra cucina e letteratura - connessioni tra cucina e storia del territorio
Utilizzare le conoscenze nella progettazione	<p>Diritto e tecniche amministrative:</p> <ul style="list-style-type: none"> - fonti e impieghi - business plan, - pianificazione e programmazione, - analisi costi e ricavi e punto di equilibrio, - strategie di marketing
Utilizzare le conoscenze nella progettazione	<p>Alimenti ed alimentazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabbisogni quali e quantitativi di nutrienti in una dieta equilibrata utilizzando come riferimento la dieta mediterranea e le linee guida per una sana alimentazione (es. conoscenze utili per definire i menù o abbinare gli ingredienti in un piatto e le diverse portate). - Indicazioni dietetiche specifiche destinate a clienti che soffrono di particolari patologie, quali celiachia, allergie alimentari, intolleranza al lattosio e diabete o che esprimono particolari richieste, quali i vegetariani (es. conoscenze utili per predisporre piatti particolari). - Qualità igienica, nutrizionale e organolettica delle materie prime in riferimento ai rischi di contaminazione chimica, fisica e biologica per definire i criteri di scelta dei fornitori (es. prodotti biologici, DOP, IGP,... o dotati di altre certificazioni di prodotto o di filiera, prodotti OGM free, prodotti di stagione o a Km 0,.....). - Corrette prassi igieniche nella manipolazione, trasformazione e conservazione degli alimenti e predisposizione di un piano di autocontrollo tipo HACCP per ridurre i rischi di contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche.
Utilizzare le conoscenze nella progettazione	<p>Laboratorio servizi ristorazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> - compilazione menu anche in rapporto alla clientela, - uso terminologia tecnica, - organizzazione del lavoro, - organizzazione delle risorse umane, - gestione impianti
Utilizzare le conoscenze nella progettazione	<p>Lingue straniere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - lessico del settore
Utenti destinatari	Il progetto, rivolto agli studenti della classe 5 ^A , sezione Ge, settore ristorazione dell'Istituto Professionale "Alfredo Beltrame".
Prerequisiti	Le abilità e le conoscenze acquisite in tutti i corsi degli anni precedenti
Fase di applicazione	<p>Lo sviluppo del progetto di lavoro prevede le seguenti fasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Individuazione dell'idea ristorativa - Sviluppo della proposta ristorativa - Verifica della compatibilità con la domanda e l'offerta di servizi ristorativi - Studio della fattibilità gestionale, economico e finanziaria del progetto

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Tempi	Gennaio 2016 - Maggio 2016 Sono stati effettuati incontri con consulenti esterni attraverso dei master.
Esperienze attivate	Lezioni frontali Lavoro di gruppo in itinere Tutoraggio
Metodologia	<p>Metodologia didattica Le metodologie formative prevalentemente utilizzate sono così sintetizzabili: Lezioni frontali e attività d'aula con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - discussioni guidate, - esercitazioni guidate, - utilizzo di strumenti software Excel per la presentazione di aspetti rilevanti sotto il profilo metodologico e procedurale - riscontro del lavoro domestico <p>Lavoro domestico:</p> <ul style="list-style-type: none"> - applicazione di strumenti specialistici illustrati a lezione, - redazioni di elaborati di sintesi, - partecipazione a seminari professionalizzanti, <p>Tutoraggio:</p> <ul style="list-style-type: none"> - in aula, - nel lavoro domestico, via mail o con l'ausilio di altri strumenti informativi. <p>Metodologie di lavoro Diverse in relazione all'insieme di conoscenze acquisite nei corsi di Italiano, Storia, Diritto e tecniche amministrative, Alimenti e Alimentazione, Laboratorio di ristorazione, Lingue straniere Lavoro in aula da svolgersi in forma prevalentemente individuale. Lavoro domestico con successivo monitoraggio e report delle attività svolte da ciascun alunno</p>
Risorse umane interne esterne	La docenza è affidata a tutto il consiglio di classe Docenti esterni per l'attività seminariale. Non sono previsti costi per i docenti. I costi a carico dell'Istituto sono quelli di messa a disposizione della struttura.
Strumenti	<p>Fonti informative</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Libri di testo, 2. Biblioteca, 3. Verifica imprese similari, 4. Internet, 5. Seminari di specializzazione, 6. <p>Possibilità di allargare il set delle fonti con sfruttamento di molteplici strumenti: visure camerali, eventuali banche dati locali, nazionali ed internazionali, siti internet, quotidiani e riviste specialistiche, informazioni di mercato, Ampia libertà nella selezione e nell'utilizzo delle fonti informative a disposizione.</p> <p>Altri strumenti Diversi in relazione all'insieme di conoscenze acquisite nei corsi di Italiano, Storia, Alimenti e alimentazione e Ristorazione, Laboratorio di ristorazione, Diritto e tecniche amministrative, Lingue straniere,</p>
Valutazione	La valutazione avverrà sulla base dell'analisi del seguente materiale da predisporre: <ul style="list-style-type: none"> - relazione tecnica sul prodotto offerto con stesura, anche in lingua straniera, del menù, - relazione sul mercato, piano di marketing, pianificazione e programmazione dell'attività, - relazione sugli aspetti giuridici e amministrativi dell'attività. <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. Forma e editing delle relazioni sono liberi, ma devono essere compatibili con l'esposizione orale.</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 un'attività ristorativa tra innovazione e tradizione veneto friulana, nazionale ed internazionale</p> <p>Cosa si chiede di fare La progettazione di un'attività ristorativa collocata nel territorio veneto o friulano, nazionale e internazionale ma aperta alle proposte internazionali ed alle suggestioni della cultura italiana.</p> <p>In che modo (singoli, gruppi..) Lavoro individuale e/o di coppia</p> <p>Quali prodotti</p> <ul style="list-style-type: none"> - Relazione tecnica sul prodotto offerto con stesura, anche in lingua straniera, del menù - Relazione sul mercato, piano di marketing, programmazione e pianificazione dell'attività - Relazione sugli aspetti giuridici e amministrativi dell'attività. <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.</p> <p>La forma e l'editing sono liberi, ma comunque compatibili con una presentazione orale.</p> <p>Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti) Consolidare le abilità e le conoscenze generali e specialistiche acquisite - nell'ambito dei corsi di lettere, storia, lingue straniere, alimentazione, ristorazione, matematica, economia aziendale, diritto ed economia, lingue straniere – anche attraverso la loro fusione per la ricerca di soluzioni a problemi complessi dati in ambito professionale. Applicare le abilità e le conoscenze generali e specialistiche acquisite - nell'ambito dei corsi di lettere, storia, lingue straniere, alimentazione, ristorazione, diritto e tecniche amministrative, lingue straniere – per la ricerca di una soluzione fattibile a un problema complesso professionalizzante quale quello in oggetto. Acquisire esperienze di lavoro in team.</p> <p>Tempi Gennaio 2016 - Maggio 2016</p> <p>Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...) Docenti Professionisti del settore Biblioteca Verifica imprese similari Internet</p> <p>Criteri di valutazione Ogni docente valuterà per la propria parte secondo i criteri del dipartimento Valutazione del lavoro complessivo mediante la Griglia di valutazione dell'U.d.A.</p> <p>Valore della Uda in termini di valutazione della competenza mirata (da indicare): è una componente oppure un "capolavoro"? Capolavoro</p>

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

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: Project Work su un'attività d'impresa enogastronomia tra innovazione e tradizione
Coordinatore: Prof. Tullio Marchi
Collaboratori : consiglio di classe

PIANO DI LAVORO UDA
SPECIFICAZIONE DELLE FASI

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

**PIANO DI LAVORO UDA
DIAGRAMMA DI GANTT**

Fasi	Tempi (in ore)					
	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	
Presentazione del progetto (Lettere, Diritto, Enog.)	1					
Scelta dell'attività professionale (Alimenti, Enog., Diritto)	1	1				
Pianificazione e programmazione dell'attività professionale (Alimenti, Enog., Diritto)		2 Diritto 2 Enog. 1 Alimenti	2 Diritto 2 Enog. 2 Alimenti			
Simulazione dell'attività professionale progettata e ricerca della fattibilità (Alimenti, Diritto, Enog.,			2 Enog. 1 Alimenti 4 Diritto	4 Diritto 2 Enog. 1 Alimenti	4 Diritto 2 Enog. 1 Alimenti	
Studio delle proposte gastronomiche e/o del contesto esterno con riferimento alla letteratura/storia del '900 (Italiano/Storia)			4	2	4	
Traduzioni (Lingue straniere alternative)				2H Inglese 2H Francese	2H Inglese 2H Francese	
Presentazione del progetto (Alimenti, Diritto, Enog., Italiano, ...)					4H Complessive	

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

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

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

Relazionale, affettiva e motivazionale

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

Sociale, Pratica

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

Cognitiva

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

Della metacompetenza, del problem solving

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

ALLEGATO 2

Tabella di valutazione dell'esperienza di stage

	COMPETENZE ASSE CULTURALE				COMPETENZE PROFESSIONALI								
ALUNNI	ITAL. Produzione testo	LINGUA STRANIERA INGLESE	DIRITTO E TECNICHE AMM.	LSC Esperienza Stage	LINGUA STRANIERA A FRANCESE	ALIM. Esperienza stage	MEDIA VOTO RELAZIONE	CONVERSI ONE PUNTI RELAZIONE	VOTO STAGE	CONVERSI ONE PUNTI	TOT. PUNTI RELAZIONE+ STAGE	VOTO DA ATTRIBUIRE	
1	Brancaccio Salvatore	5,75	6+	7	8,5	7,5	7,00	7,15	4,29	8	3,2	7,49	8
2	Carnelos matteo	6,50	7+	6	6,5	6	6,00	6,20	3,72	8	3,2	6,92	8
3	Curto Pierangelo	6,50	7	8	8,5	7,5	7,00	7,42	4,45	9	3,6	8,05	9
4	Cusin Giulia	6,00	6,5	8	7	7,5	7,00	7,00	4,20	9	3,6	7,80	9
5	Della Libera Andrea	5,00	5+	4	6	6	6,00	5,40	3,24	8	3,2	6,44	8
6	Djekboub Houcem Eddine	5,50	5,5	7	6,5	7	6,00	6,25	3,75	8	3,2	6,95	8
7	Falsarella Michael	5,50	5,5	5,5	NC	6,5	6,50	5,90	3,54	7	2,8	6,34	7
8	Favero Sonia	6,75	6+	7,5	7	7,5	7,50	7,25	4,35	8	3,2	7,55	8
9	Formenti Alessio	7,50	6,5	9	9	8,5	8,00	8,08	4,85	9	3,6	8,45	9
10	Kwiatosz Mateusz	6,00	5,5	7,5	8	7,5	7,00	6,92	4,15	9	3,6	7,75	9
11	Momesso Elisa	6,50	6+	5	7	7,5	6,00	6,40	3,84	8	3,2	7,04	8
12	Pagliarin Andrea	5,50	6	6	9	8	8,00	7,08	4,25	9	3,6	7,85	9
14	Paier Lorenzo	5,50	6-	7,5	7		7,00	6,75	4,05	8	3,2	7,25	8
15	Perin Thomas	5,75	5	8	8	6,5	7,00	6,71	4,03	9	3,6	7,63	9
16	Piccin Piergiudo	8,00	6,5	6,5	9	7,5	7,50	7,50	4,50	10	4	8,50	10
17	Santarossa Alice	8,50	7+	8,5	10	8,5	9,00	8,90	5,34	10	4	9,34	10
18	Serbati Sara	8,50	7-	6	10	7	8,00	7,90	4,74	9	3,6	8,34	9

19	Silvestrini Gloria	7,00	7	5	7	7,5	7,00	6,75	4,05	9	3,6	7,65	9
20	Soldera Marco	7,50	7,50	6	9	7,50	8,00	7,58	4,55	10	4	8,55	10
21	Stival Giuditta				8			8,00	4,80	9	3,6	8,40	9
22	Turculet Tatiana	6,25	7,5	7,5	7	7,00	7,00	7,04	4,23	9	3,6	7,83	9
23	Vastola Giada	5,75	6	6,5	9	6,50	8,00	6,96	4,18	9	3,6	7,78	9
24	Vendramini Greta	5,25	6+	7,5	8	7,5	7	7,05	4,23	8	3,2	7,43	8
25	Zamai Marta	7,25	8-	8,5	10	8	9	8,55	5,13	10	4	9,13	10