



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

MDM 00
Pagina 1 di 97

DOCUMENTO

DEL CONSIGLIO DI CLASSE 5[^]Ds

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

ANNO SCOLASTICO 2015-2016

Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Letizia Cavallini

INDICE DEL DOCUMENTO

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

ELENCO DOCENTI CONSIGLIO DI CLASSE

Coordinatore: Marchetti Maura

Segretario: Bottecchia Cinzia

MATERIA DI INSEGNAMENTO	DOCENTE	ORE INSEGNAMENTO
ITALIANO	Bottecchia Cinzia	4
STORIA	Bottecchia Cinzia	2
MATEMATICA	Marchetti Maura	3
INGLESE	Soldano Maria Teresa	3
FRANCESE	Cappiello Daniela	3
DIRITTO E TECN AMMIN.DELLE STRUTTURE RICETTIVE	Segat Luigina	5
ENOGASTRONOMIA	Salvador Vito Franco	4
SALA E VENDITA	Cattelan Gloriana	2
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Trizzino Stefano	3
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Tonon Veneranda	2
RELIGIONE	Fornasier Giorgio	1
SOSTEGNO	Arpa Alfonso	6

2. ELENCO CANDIDATI

	Cognome e Nome
1	Bitto Elena
2	Bortot Giorgia
3	Braido Marlon
4	Breda Saro
5	Burei Alessio
6	Castaldi Mattia
7	Chen Liying
8	Cherkaoui Souhail
9	D'elia Matteo
10	De Carli Alex
11	Dei Negri Alessandro
12	Fullin Susanna
13	Gandin Sara
14	Gerlin Nicola
15	Granzotto Giada
16	Partata Mattia Luigi
17	Pivato Gianmarco
18	Posocco Erika
19	Salvador Giulia
20	Toneguzzo Francesco
21	Tonon Paolo

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

4. PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 21 allievi, 13 maschi e 8 femmine, di cui due ripetenti. Uno studente ha seguito un percorso di integrazione scolastica ai sensi della L. 104/92.

La classe ha beneficiato della continuità didattica per le discipline: matematica, inglese, enogastronomia, sala e vendita, scienza e cultura dell'alimentazione, scienze motorie e sportive.

Dal punto di vista disciplinare gli allievi hanno mantenuto una condotta generalmente adeguata, improntata al rispetto dei docenti, del personale scolastico e del regolamento dell'Istituto. Si segnala, tuttavia, l'abitudine ricorrente e a tratti arbitraria, da parte di alcuni allievi, di entrare in ritardo o uscire in anticipo rispetto al regolare svolgimento dell'attività didattica, pratica che in determinate circostanze ha interferito con il regolare svolgimento delle lezioni. Allo stesso tempo, si registra la scarsa puntualità con cui alcuni studenti hanno fatto pervenire, nel corso dell'anno, le giustificazioni delle assenze o di altri eventi riguardanti la loro frequenza.

Il rapporto con i docenti, come detto, è stato per lo più valido. Gli sparuti episodi per i quali si è resa necessaria la segnalazione disciplinare non hanno infatti compromesso il clima relazionale sostanzialmente positivo. Allo stesso modo, per quanto concerne le relazioni fra i compagni di classe, il gruppo si è mostrato coeso ed unito e la vivacità a tratti riscontrata è sempre rientrata nei limiti attinenti al contesto formativo.

Per quanto concerne il rendimento, un gruppo di 3-4 studenti si distingue per l'ottimo quadro dei voti fatto registrare in quasi tutte le discipline, frutto di un apprezzabile coinvolgimento nel dialogo educativo e di un lavoro domestico sistematico e puntuale. Un gruppo di 6-7 allievi presenta un livello medio discreto. Le pur valide potenzialità manifestate da questi studenti sono state solo parzialmente espresse, a causa di un interesse settoriale verso le tematiche proposte dai docenti e di un approccio allo studio solo parzialmente orientato verso la riflessione critica sui contenuti appresi. Un gruppo di 9-10 allievi presenta una media complessivamente riconducibile alla sufficienza. Questi studenti hanno partecipato in maniera per lo più passiva alle attività didattiche, facendo così registrare risultati altalenanti, anche a causa di un approccio allo studio di tipo mnemonico e finalizzato, in larga parte, al superamento delle prove di verifica.

Nel complesso il gruppo classe ha manifestato un'ottima propensione verso le attività di ordine pratico e laboratoriale, quali gli eventi legati all'alternanza scuola-lavoro e le giornate di apertura del Bar Blu, punto di ristoro interno all'Istituto. In queste circostanze gli alunni si sono messi in luce per il coinvolgimento, il livello di motivazione e le abilità professionali che hanno saputo mettere in campo.

5. OBIETTIVI GENERALI COGNITIVI E SOCIO-AFFETTIVI RAGGIUNTI

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

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

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

OBIETTIVI COGNITIVI

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

OBIETTIVI SOCIO-AFFETTIVI RELATIVI ALLA "PARTECIPAZIONE"

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

OBIETTIVI SOCIO-AFFETTIVI RELATIVI “ALL’IMPEGNO”

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

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

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

6. METODOLOGIA E STRUMENTI DIDATTICI

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

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

Segue un prospetto delle metodologie e strumenti adottati dai docenti.

	Italiano	Storia	Matematica	Inglese	Francese	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	X								x		x
Discussione guidata		X	x	X	X	X		x		x	
Laboratorio multimediale						X	x			x	
Palestra											x
Attività di laboratorio									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		
Prova strutturata	X	X					x		x		
Quesiti a risposta singola/multipla/aperta	X	X	x	X	X	x		x			
Analisi del testo (scritto)	X									x	
Esercitazioni pratiche									x		x
Testo argomentato	X						x				
Test motori											x

8. CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

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

IMPEGNO (attenzione – partecipazione – interesse)

CAPACITA' ESPOSITIVA (chiarezza - coerenza – lessico)

ACQUISIZIONE CONTENUTI (conoscenza – comprensione)

ELABORAZIONE CONTENUTI (applicazione, analisi, sintesi, valutazione)

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

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

9. INTERVENTI DI RECUPERO E DI SOSTEGNO/CONSOLIDAMENTO

La scuola ha attivato:

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

	ATTIVITA' DI SOSTEGNO/CONSOLIDAMENTO	RECUPERO AUTONOMO	RECUPERO IN ITINERE	CORSO DI RECUPERO ORARIO EXTRACURR.
ITALIANO		X	X	
STORIA		X	X	
MATEMATICA		x	x	x
INGLESE		X	X	
FRANCESE		X	X	
DTA			X	
ALIMENTAZIONE		x	x	
EDUCAZIONE FISICA				

10. ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO (ASL)

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

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

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

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

ATTIVITA' DI ALTERNANZA SCUOLA – LAVORO

PERIODO	ESPERIENZE PROFESSIONALI - DIDATTICO CULTURALI
Anno Scolastico 2014-2015	
17.09.2014	Excel Work
19.09.2014	Excel Work
23.09.2014	Excel Work
24.09.2014	LIM
25.09.2014	Excel Work
26.09.2014	LIM
14.10.2014	Visita Azienda Catering "Top Banqueting" a Conegliano.
18.11.2014	Visita Azienda Torrefazione "Dersut" a Conegliano
28.11.2014	Visita Latteria "Vacche Rosse" Parma, "Acetaia Cavalli" Scandiano.
09.12.2014	Corso Free Style
16.12.2014	Corso Free Style
28.02.2015	Visita Prosciuttificio "A e B" San Daniele, Cantine "Pittaro" Codroipo.
23.04.2015	Servizio Serata di Gala a Castelbrando a conclusione Gara Nazionale..
08.05.2015	Servizio banchetto "Libera Terra" a Pieve di Soligo.
Dal 11.05.2015 Al 13.06.2015	Tirocinio in azienda.
Anno Scolastico 2015-2016	
04.11.2015	Presentazione "Project Work"
17.12.2015	Serata Conviviale Lyons
12.01.2016	Introduzione attività "Project Work"
14.01.2016	Cibo, colori, emozioni ed analisi sensoriale
27.01.2016	Project Work
02.02.2016	Tossinfezioni alimentari
11.02.2016	Struttura degli impasti e qualità tecnologica.
16.02.2016	Legislazione in materia di sicurezza alimentare
19.02.2016	Realizzazione DVR
24.02.2016	Gestione Eventi
26.02.2016	Stesura di un Business Plan
02.03.2016	Gestione della cantina e degustazione intelligente
03.03.2016	Sicurezza accordo Stato Regioni
11.03.2016	Gestione del personale dipendente
12.03.2016	La sicurezza sul posto di lavoro
16.03.2016	Visita Distilleria Nardini – Museo della Grande Guerra – Club Cocktail Parrot
17.03.2016	Avvio amministrativo azienda turistico-ristorativa
22.03.2016	Marketing e comunicazione nelle imprese ristorative
23.03.2016	Analisi dell'affidamento bancario dei progetti d'impresa
30.03.2016	Comunicazione e Brandt Identity
31.03.2016	Valutazione d'impresa
05.04.2016	Visita tecnica Birrificio Pedavena
08.04.2016	Convegno "Nuovi Orizzonti Tecnologici"
12.04.2016	La qualità nelle imprese ristorative
15.04.2016	Tracciabilità alimentare nelle imprese ristorative
17.04.2016	Servizio pranzo "Raduno Bersaglieri" a Visnà di Vazzola

12. MODULI PLURIDISCIPLINARI

MODULO PLURIDISCIPLINARE: LO STAGE

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

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

**LABORATORIO DI UNITA'
INTERDISCIPLINARE PER
LA CLASSE 5[^]Ds
Settore Sala e Vendita
2015/2016**

PROJECT WORK

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

Progetto e materiale curato da: Prof. ssa Segat, prof. ssa Cattelan, Prof. Trizzino, Prof.ssa Bottecchia e i docenti di lingua straniera.
Materiale destinato alla circolazione interna per usi esclusivamente didattici.

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

**PRESENTAZIONE
PROGETTO DI LAVORO PROFESSIONALE PER LE CLASSI V
2015/2016**

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

Lo studente del Beltrame, dopo un secondo biennio (3° e 4° anno) nel quale ha acquisito un'enorme quantità di informazioni disciplinari e ha progressivamente sviluppato un processo di integrazione e implementazione delle conoscenze e delle abilità, acquisite in ambito scolastico attraverso un impegnativo percorso di alternanza scuola – lavoro, nel 5° anno deve essere messo in grado di esprimere il livello di competenze professionali raggiunte ma, nel contempo, anche di misurarsi con la complessità dell'ambiente professionale.

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

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

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

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

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

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

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

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

Vittorio Veneto,

I docenti

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

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

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

CONSEGNA AGLI STUDENTI
<p>Titolo UdA Project Work di pianificazione e programmazione di una start up relativa ad una attività settore sala e vendita per valorizzare sia le tradizioni, anche culturali, sia l'innovazione di un'attività prescelta. L'impresa deve essere improntata alla ricerca di innovazione e qualità di prodotto e/o di processo e svilupparsi nel pieno rispetto della normativa vigente, nazionale e comunitaria, e delle migliori pratiche, con particolare riferimento a sicurezza sui luoghi di lavoro, sicurezza e igiene alimentare, tracciabilità dei prodotti e privacy.</p> <p>Cosa si chiede di fare L'elaborazione di un progetto di pianificazione e programmazione di una start up relativa ad una attività enogastronomica settore sala e vendita per valorizzare sia le tradizioni, anche culturali, sia l'innovazione di un'attività prescelta. L'impresa deve essere improntata alla ricerca di innovazione e qualità di prodotto e/o di processo e svilupparsi nel pieno rispetto della normativa vigente, nazionale e comunitaria, e delle migliori pratiche, con particolare riferimento a sicurezza sui luoghi di lavoro, sicurezza e igiene alimentare, tracciabilità dei prodotti e privacy.</p> <p>In che modo (singoli, gruppi..) Con il lavoro domestico e autonomo di ogni singolo studente. Tuttavia il progetto mette a disposizione degli allievi tutti gli strumenti indicati e volti anche a favorire il lavoro in team.</p> <p>Quali prodotti Relazione personale di progetto:</p> <ul style="list-style-type: none"> - parte I: sull'attività e sul processo organizzativo, - parte II: sulla fattibilità economica e strategica del progetto, - parte III: sulle fonti informative, bibliografia, sitografia, <p>Gli schemi di analisi da utilizzare sono quelli appresi nel corso dello svolgimento del programma scolastico, salve eventuali integrazioni o semplificazioni proposte nel corso delle lezioni. La forma e l'editing sono liberi.</p> <p>Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti) Con il percorso progettuale si vuole creare allo studente del quinto anno un contesto stimolante e un trampolino da cui lanciarsi per affrontare la fatica dell'approfondimento e sperimentare il piacere della ricerca finalizzata alla soluzione di un problema professionale. Si vuole stimolare e favorire una ulteriore crescita del livello di apprendimento per consentirgli di destreggiarsi con autonomia, flessibilità e professionalità alla ricerca di soluzioni personali ad un problema dato. Il progetto intende pertanto offrire nuovi materiali, strumenti e metodi di apprendimento in maggiore sintonia con il mondo del lavoro e, quindi, contribuire in maniera innovativa ed evoluta:</p> <p>a. alla formazione professionale dello studente:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ stimola l'interesse verso la conoscenza dei prodotti e luoghi del territorio, ➤ promuove un'esperienza di riflessione per il lavoro nella scelta degli elementi da utilizzare e valorizzare nel proprio progetto, ➤ promuove un confronto continuo tra allievi, docenti e persone esterne all'Istituto, ➤ sviluppa capacità tecnico – professionali <p>b. abitua alla pratica del lavoro</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ favorisce l'organizzazione del lavoro a seconda del prodotto scelto in relazione a formule ristorative e turistiche diverse. ➤ Promuove la ricerca personale o di gruppo in vista dell'elaborazione del prodotto finale, <p>c. all'acquisizione di metodi di studio, ricerca e di lavoro:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ aiuta a documentarsi a fare attività di ricerca, ➤ abitua all'attività in autonomia ed in equipe nella fase di ricerca, analisi e selezione delle informazioni, ➤ favorisce la conoscenza della realtà enogastronomica e turistica del territorio, con strutture ed infrastrutture, ➤ facilita l'approccio pluridisciplinare e, quindi, le capacità di problem solving. <p>Tempi Ottobre 2015 - Maggio 2016.</p> <p>Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...) Gli strumenti e le esperienze attivate sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Attività di Tutoraggio da parte dei docenti, - Master professionalizzante con esperti esterni, - Partecipazioni a visite professionali e a work shop, - Seminari e Relazioni dirette con esperti di settore,

- Gestione diretta da parte degli studenti di eventi,
- Visione di film, documentari

Fabbisogno finanziario

Aspetti finanziari (sintesi):

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

Criteri di valutazione

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

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

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

Capolavoro

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

Alta

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

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

Coordinatori: prof.ssa Cattelan, prof.ssa Segat, prof Trizzino

Collaboratori e partecipanti: i docenti del consiglio di classe

**PIANO DI LAVORO UDA
SPECIFICAZIONE DELLE FASI**

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

**PIANO DI LAVORO UDA
DIAGRAMMA DI GANTT**

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

film o documentari						
Presentazione dei progetti da parte degli studenti e valutazione dei docenti						10

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

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

SCHEDA	4	UDA. Project Work.	Classe 5[^]Ds
---------------	----------	---------------------------	-------------------------------

Project Work	Classe 5[^] Ds	AS 2015-2016
---------------------	--------------------------------	---------------------

Studente	Classe	Note
BITTO ELENA	5 [^] Ds	Progetto alternanza scuola lavoro
BORTOT GIORGIA	5 [^] Ds	Progetto alternanza scuola lavoro
BRAIDO MARLON	5 [^] Ds	Progetto alternanza scuola lavoro
BREDA SARO	5 [^] Ds	Progetto alternanza scuola lavoro
BUREI ALESSIO	5 [^] Ds	Progetto alternanza scuola lavoro
CASTALDI MATTIA	5 [^] Ds	Progetto alternanza scuola lavoro

CHEN LIYING	5 ^Ds	Progetto alternanza scuola lavoro
CHERKAOUI SOUHAIL	5 ^Ds	Progetto alternanza scuola lavoro
D'ELIA MATTEO	5 ^Ds	Progetto alternanza scuola lavoro
DE CARLI ALEX	5 ^Ds	Progetto alternanza scuola lavoro
DEI NEGRI ALESSANDRO	5 ^Ds	Progetto alternanza scuola lavoro
FULLIN SUSANNA	5 ^Ds	Progetto alternanza scuola lavoro
GANDIN SARA	5 ^Ds	Progetto alternanza scuola lavoro
GERLIN NICOLA	5 ^Ds	Progetto alternanza scuola lavoro
GRANZOTTO GIADA	5 ^Ds	Progetto alternanza scuola lavoro
PARTATA MATTIA	5 ^Ds	Progetto alternanza scuola lavoro
PIVATO GIANMARCO	5 ^Ds	Progetto alternanza scuola lavoro
POSOCCO ERIKA	5 ^Ds	Progetto alternanza scuola lavoro
SALVADOR GIULIA	5 ^Ds	Progetto alternanza scuola lavoro
TONEGUZZO FRANCESCO	5 ^Ds	Progetto alternanza scuola lavoro
TONON PAOLO	5 ^Ds	Progetto alternanza scuola lavoro

SCHEDA	5	UDA. Project Work.	Valutazione lavoro domestico. Personale
---------------	----------	---------------------------	--

n°	Studente	Frequenza		
		Argomento	Data	Ore
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				

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

	polidesign del politecnico di Milano , iscritto all'ordine degli architetti di Milano, libero professionista con specializzazione nella progettazione di cucine professionali,	una attività di ristorazione, sala e vendita. Casistica Aziendale.		
--	--	--	--	--

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

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

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

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

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

RELAZIONE INDIVIDUALE

Descrivi il percorso generale dell'attività

Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu

Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte

Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento

Cosa devi ancora imparare

Come valuti il lavoro da te svolto

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

Relazionale, affettiva e motivazionale

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

Sociale, Pratica

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

Cognitiva

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

Della metcompetenza, del problem solving

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
Della metcompetenza	Consapevolezza riflessiva e critica	91-100	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo particolarmente critico	
		76-90	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo il processo personale di lavoro svolto, che affronta in modo critico	
		61-75	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico	
		< 60	Presenta un atteggiamento operativo e indica solo preferenze emotive (mi piace, non mi piace)	
	Autovalutazione	91-100	L'allievo dimostra di procedere con una costante attenzione valutativa del proprio lavoro e mira al suo miglioramento continuativo	
		76-90	L'allievo è in grado di valutare correttamente il proprio lavoro e di intervenire per le necessarie correzioni	
		61-75	L'allievo svolge in maniera minimale la valutazione del suo lavoro e gli interventi di correzione	
		< 60	La valutazione del lavoro avviene in modo lacunoso	
	Capacità di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici sottostanti al lavoro svolto	91-100	È dotato di una capacità eccellente di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
		76-90	È in grado di cogliere in modo soddisfacente i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
		61-75	Coglie i processi culturali, scientifici e tecnologici essenziali che sottostanno al lavoro svolto	
		< 60	Individua in modo lacunoso i processi sottostanti al 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	

13. SIMULAZIONE PROVE D'ESAME

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

◆ SIMULAZIONI PRIMA PROVA:

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

◆ SIMULAZIONE SECONDA PROVA:

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

◆ SIMULAZIONI TERZA PROVA

Data	Tipologia	Discipline interessate	Durata
15 aprile 2016	B	Inglese, Matematica, DTA, Lab. Rist.Sala	dalle ore 08.10 alle ore 11.05

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

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

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

ESPERIENZE RELATIVE AL COLLOQUIO

In vista dell'esame, ogni alunno è stato avviato a costruire un percorso personale su un argomento attinente al lavoro didattico dell'ultimo anno e preparazione di un PROJECT WORK che funge da un punto di partenza per il colloquio. E' stata programmata una simulazione del colloquio per il giorno 1 giugno.

14. RELAZIONI FINALI E PROGRAMMI SVOLTI



RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2015 /2016

Prof. ssa CATTELAN GLORIANA

Materia L.S.E.Sala e Vendita

Classe 5[^] Sez. Ds

1) PROFILO FINALE DELLA CLASSE:

La classe è composta da 21 alunni: 13 ragazzi e 8 ragazze.

La classe non ha presentato particolari problemi in merito al comportamento pur rimanendo piuttosto rumorosa: gli alunni si sono dimostrati rispettosi dei compagni, del personale della scuola ed esterno. Alcuni studenti hanno dimostrato difficoltà a mantenere l'attenzione durante le lezioni e la loro partecipazione alle attività proposte non è stata costante.

Il clima educativo è stato sereno e in generale propositivo: la maggior parte degli alunni ha dimostrato interesse per le attività proposte e ha partecipato con impegno soprattutto alle esperienze di carattere professionali. Alcuni alunni hanno evidenziato un metodo di studio non sempre costante e adeguatamente approfondito ottenendo, nelle prove scritte, valutazioni insufficienti.

Nel complesso i risultati ottenuti dalla classe sono più che discreti.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

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

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

- O interrogazioni orali (n°medio) N° 1 e ,se necessario, per recupero verifiche scritte
- O test N°
- O prove scritte N° **5**
- O prove pratiche N° **3**

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

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA				
N° incontri con i genitori: elevato	<input type="radio"/>	scarso	<input checked="" type="radio"/>	sufficiente <input type="radio"/>

PROGRAMMA SVOLTO

Modulo nr. 1 **8**
ore
La sicurezza nel posto di lavoro

Obiettivi raggiunti

- Gli alunni comprendono l'importanza del corretto uso dei D.P.I. per la salvaguardia della persona, dei colleghi, dei clienti e dell'ambiente di lavoro.
- Gli allievi conoscono e sanno applicare le regole di comportamento di base riferite alla prevenzione degli infortuni

Contenuti

- Visione D.lgs 81/2008
- Norme sulla prevenzione antinfortunistica

Modulo nr. 2 **30**
ore
Tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti

Obiettivi raggiunti

- Gli allievi sanno eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza
- Gli allievi sanno eseguire le tecniche di settore: trancio e porzionatura di piatti di fronte al cliente, piatti di cucina alla lampada, servizio a buffet di piatti unici, insalate semplici e composte, formaggi misti e preparazioni di snack.
- Gli allievi sanno eseguire il servizio di caffetteria.
- Gli allievi sanno elaborare e servire bevande alcoliche e non, cocktail e long drink

Contenuti

- Mise en place speciali, buffet aperitivo, insalate e altri generi.
- Preparazione snack e piatti alla lampada.
- La porzionatura dei piatti.
- Il servizio di cibo e bevande
- Conoscenza regole elaborazione bevande miscelate

Modulo nr. 3 **16**
ore

Le competenze professionali orientate al cliente, il coordinamento con i colleghi

Obiettivi raggiunti

- Gli alunni sanno utilizzare il menù come strumento di promozione, vendita e fidelizzazione del cliente.
- Gli alunni sanno collaborare attivamente con i reparti della struttura enogastronomica.
- Gli alunni partecipano attivamente alle attività di gruppo.

Contenuti

- Lessico professionale
- Criteri ed elementi di comunicazione del menu
- Composizione grafica del menu

Modulo nr. 4

14

ore

Conoscere, valorizzare e promuovere le tradizioni locali.

Obiettivi raggiunti

- Gli alunni sanno valorizzare piatti e bevande della tradizione locale
- Gli alunni sanno valorizzare i prodotti enogastronomici tenendo presente gli aspetti culturali legati ad essi.

Contenuti

- Il cibo come alimento e prodotto culturale
- I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio.

Modulo nr. 5

10

ore

Sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti alimentari.

Obiettivi raggiunti

- Gli alunni hanno compreso l'importanza dell'autocontrollo sul processo produttivo.
- Gli alunni sanno applicare il metodo HACCP nel proprio settore .
- Gli alunni conoscono gli elementi che permettono la tracciabilità e rintracciabilità del prodotto.

Contenuti

- Il sistema HACCP e le disposizioni legislative in merito
- La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare
- Visione Piano HACCP d'Istituto e relativi allegati.

Modulo nr. 6

10

ore

Pianificare e ottimizzare la produzione di beni e servizi

Obiettivi raggiunti

- Gli alunni sanno eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti di media complessità

Contenuti

- Tecnica di settore in relazione al compito da svolgere

Modulo nr. 7

18

ore

Svolgere attività operative di produzione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici.

Obiettivi raggiunti

- Gli alunni sanno utilizzare diversi stili di servizio e tecniche di sala e bar.
- Gli alunni hanno sviluppato una cultura della qualità del servizio.

Contenuti

- Gli stili di servizio e le tecniche specifiche di settore.
- I banchetti e i buffet
- Il banqueting e il catering

Modulo nr. 8

15

ore

Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico e gastronomico.

Obiettivi raggiunti

- Gli alunni sanno valutare le qualità organolettiche di alcuni alimenti mediante l'ausilio di schede.
- Gli alunni sanno individuare le caratteristiche organolettiche e qualitative del vino e della birra attraverso l'esame visivo, olfattivo, gustativo e dell'etichetta.
- Gli alunni conoscono i principi su cui si basa l'abbinamento cibo-vino.
- Gli alunni conoscono le caratteristiche principali di liquori e distillati usati al bar.
- Gli alunni conoscono le regole riferite alla corretta conservazione del vino.

Contenuti

- La produzione e la classificazione di vino e birra.
- L'analisi organolettica del vino e della birra.
- Introduzione all'abbinamento cibo-vini (Metodo Mercadini)
- La produzione di liquori e distillati.

Modulo nr. 9

10

ore

Progettare e realizzare menu

Obiettivi raggiunti

- Gli alunni sanno costruire un menu rispettando le principali regole gastronomiche .
- Gli alunni sanno progettare graficamente un menu.
- Gli alunni riconoscono l'importanza del menu e delle carte nelle aziende enogastronomiche.

Contenuti

- Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di un menu.

Vittorio Veneto, 10 maggio 2016

II DOCENTE

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

F. to Burei Alessio

F. to Partata Mattia

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

	<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>	
---	--	--

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2015 /2016

Prof. STEFANO TRIZZINO Materia SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Classe 5[^]

Sez. Ds

PROFILO FINALE DELLA CLASSE Il gruppo classe è formato da 21 alunni. Durante il primo trimestre tutti hanno frequentato le lezioni in modo più o meno assiduo. Al fine di perseguire gli obiettivi e di realizzare i moduli di apprendimento è stato caratterizzato dall'articolazione di diverse modalità e strategie di insegnamento. I moduli trattati sono indicati in dettaglio nel programma che è stato portato a termine. Gli argomenti sono stati sufficientemente approfonditi e proposti sempre attraverso modalità didattiche diverse per facilitare l'apprendimento e la motivazione allo studio.

Nel corso dell'anno, rispettando i loro ritmi e differenziando gli strumenti d'insegnamento, i processi di apprendimento sono andati via via migliorando pertanto, attualmente per la maggior parte degli allievi l'apprendimento è consolidato, mentre solo per alcuni è rielaborato.

La maggior parte degli allievi possiede conoscenze quasi complete e sufficienti degli argomenti trattati. Solo per alcuni la conoscenza è completa, ben coordinata e dettagliata. La maggior parte degli allievi usa abbastanza correttamente la terminologia specifica, ma non sempre è in grado di esprimersi in modo chiaro e coerente; applica le nozioni e le procedure acquisite in modo pressoché corretto; possiede capacità d'analisi e di sintesi, ma deve essere guidato, risponde in modo pertinente seppur con qualche incertezza. Altri invece dimostrano un uso della terminologia più appropriato, applicazione precisa e sicura di nozioni e procedure; rispondono alle domande in modo autonomo ed esauriente. Buona la partecipazione e l'interesse dimostrato dalla classe nei confronti dei contenuti e delle attività proposte. La motivazione allo studio e all'approfondimento, nonché alla rielaborazione personale è andata aumentando nel II periodo scolastico. Il comportamento è stato sempre corretto vivace soprattutto nel primo periodo. Le difficoltà di attenzione e di concentrazione evidenziate da diversi allievi hanno condizionato a volte le attività di classe...

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

O lezione frontale

attività in piccoli gruppi/cooperative learning

O attività di laboratorio

recupero individualizzato (con esercizi-guida)

ripasso in classe

O consigli per il recupero individuale (a casa)

altro

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

interrogazioni orali (n°medio) N°3

test N°

prove scritte N°5

prove pratiche N°0

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

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

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

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

UNITA' 1.1 – FATTORI TOSSICI E CONTAMINAZIONE ALIMENTARE

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

UNITA' 1.2 – CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI

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

UNITA' 1.3 – ADDITIVI ALIMENTARI E COADIUVANTI TECNOLOGICI

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

- ✓ **Coadiuvanti tecnologici**

UNITA' 1.4 – NUOVI ALIMENTI E BIOTENOLOGIE

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI

La maggior parte degli alunni:

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

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

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

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

UNITA' 2.3 – CONTROLLO, QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI

La maggior parte degli alunni:

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

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

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

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

UNITA' 3.2 – DIETE PARTICOLARI

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI

La maggior parte degli alunni:

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

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

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

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

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

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

UNITA' 4.2 – LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIVASCOLARI

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

UNITA' 4.3 – LA DIETA NELLE MALATTIE DEL RICAMBIO

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

UNITA' 4.4 – ALIMENTAZIONE E CANCEROGENESI. DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI

La maggior parte degli alunni:

Comprende l'importanza che l'alimentazione assume nella prevenzione e nel controllo di diverse patologie

Conosce alcune sostanze con capacità cancerogena presenti negli alimenti
Conosce alcune sostanze con proprietà anticancerogene presenti negli alimenti

Testo adottato: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Autori: A. Machado

Casa editrice: Poseidonia

Vittorio Veneto, 15/05/2016

II DOCENTE

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

Visto: Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Letizia Cavallini

PROGRAMMA SVOLTO

MODULO A - IL TURISMO: UNA PROSPETTIVA EUROPEA

ORE 15

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 e utilizzare la terminologia delle fonti del diritto comunitario.

MODULO B - LA LEGISLAZIONE TURISTICA

ORE 15

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 i 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 20

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 10

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, 9 maggio 2016

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

F.to Alessio Burei

F.to Mattia Partata

II DOCENTE

Prof. LUIGINA SEGAT

Visto: Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Letizia Cavallini

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

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2015 /2016

Prof. VITO FRANCO SALVADOR

Materia ENOGASTRONOMIA

Classe 5

Sez. DS

1) PROFILO FINALE DELLA CLASSE.

Classe composta da 21 alunni, 13 maschi e 8 femmine.

Il profitto è sufficiente per la maggior parte della classe, solo una piccola parte di studenti si è contraddistinta per buoni livelli di apprendimento e capacità di applicare collegamenti interdisciplinari. In classe non è stato facile lavorare, infatti, sin dal quarto anno gli alunni hanno esplicitato una scarsa motivazione e interesse verso la conoscenza delle dinamiche organizzative e gestionali del settore di enogastronomia-cucina.

Comunque, rispetto all'anno scolastico precedente, la classe è leggermente maturata e una buona parte degli alunni, pur presentando ancora qualche lacuna pregressa, ha migliorato perlomeno l'atteggiamento verso il docente e ha fatto emergere le proprie potenzialità. Permangono studenti che evidenziano comportamenti infantili, poco coerenti alla loro età anagrafica e qualche caso di rifiuto per lo studio della materia, con assenze strategiche alla data delle verifiche scritte o interrogazioni orali.

L'alunno certificato ha raggiunto un livello sufficiente, la maggior parte delle verifiche scritte è stata compensata con l'interrogazione orale, con la quale lo studente riesce ad esprimersi meglio.

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 Risoluzione di casi concreti in aula, attraverso analisi collettiva

X Lezione frontale con discussione di un caso reale

X Lezione interattiva, dialogata

X Supporto in file pdf con mappe di sintesi che aiutano a concettualizzare l'argomento trattato

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

x interrogazioni orali (n°medio) N°1-3

O test N°

x prove scritte N°6

O prove pratiche N°

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

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

N° incontri con i genitori: scarso sufficiente elevato

PROGRAMMA SVOLTO

60 ore svolte

Considerazioni sull'esperienza dello stage

- Analisi delle esperienze positive e/o negative dello stage
- Problematiche riscontrate

Ore svolte 2

Modulo 1_ Il menu (esigenze nutrizionali)

Contenuti

- Il menu in rapporto alla clientela
- Le funzioni del menu; il menu come fulcro dell'azienda ristorativa
- La redazione del menu
- I menu programmati (ciclici e rotativi) in base alle esigenze della clientela.
- Menu per celiaci, nefropatici, diabetici, cardiopatici
- Gli allergeni

Ore svolte 7 + 4

Obiettivi (Competenze 9 e 6)

- Saper scegliere i prodotti da utilizzare nelle principali intolleranze alimentari
- Saper costruire menu (di 4 portate) in relazione alle necessità dietologiche per persone sane e con situazioni patologiche.
- Conoscere le modalità di valutazione della convenienza dei prodotti alimentari di gamma in relazione al tipo di menu e alla realtà ristorativa.

Modulo 2 _ I costi in cucina (Il food cost)

Contenuti

- I costi di cucina
- Il food cost
- Il controllo del costo-piatto e del costo-pasto
- Il controllo globale dei costi in cucina
- Il prezzo di vendita
- Il beverage cost

Ore svolte 4 + 3

Obiettivi (Competenze 3, 6 e 10)

- Comprendere l'importanza della scheda tecnica di produzione e della standardizzazione del lavoro (utile per la determinazione dei costi)
- Saper individuare possibili sprechi, limitare e correggere le procedure sbagliate
- Conoscere i metodi applicati per la determinazione del prezzo di vendita di una pietanza e delle bevande.

Modulo 3_ Programmazione dell'offerta e promozione del prodotto

Contenuti

- L'organizzazione della produzione per regole
- Il marketing nella ristorazione (e il marketing mix)
- La promozione del prodotto: tipologie di promozione enogastronomica
- Programmazione dell'offerta in funzione della domanda
- Individuazione dei bisogni dell'individuo: le riunioni di gruppo
- Un servizio su misura, il servizio al tavolo
- L'interazione con il commensale: l'accoglienza, la vendita, la gestione dei reclami, la comunicazione
- L'organizzazione delle risorse umane (l'organigramma delle presenze e il diagramma di funzione)

Ore svolte 6 + 4

Obiettivi (Competenze 3, 4 e 5)

- Comprendere la posizione centrale del prodotto/servizio nella definizione del proprio mercato aziendale
- Applicare linguaggi e comportamenti corretti nella relazione con il cliente, cercando di entrare in empatia
- Partecipare attivamente alle scelte aziendali, in modo da trasmettere sicurezza e agevolare il cliente nella scelta giusta

Modulo 4_ Acquisto e gestione delle merci

Contenuti

- I prodotti a marchio e le gamme alimentari (ripasso, svolto nel quarto anno)
- La produzione alimentare italiana: stagionalità e canali di approvvigionamento del prodotto
- La gestione delle merci
- L'etichetta dei prodotti alimentari (indicazioni INRAN)

Ore svolte 7 + 1

Obiettivi (Competenze 9, 10 e 6)

- Saper riconoscere i prodotti a marchio e i prodotti delle 5 gamme alimentari
- Conoscere vantaggi e svantaggi dei diversi canali di approvvigionamento
- Saper gestire le merci in arrivo e conservarle in modo idoneo per evitare sprechi
- Scegliere i prodotti adatti alla produzione in relazione ai bisogni dell'azienda/cliente
-

Modulo 5_ L'evoluzione gastronomica: catering, banqueting (e buffet)

Contenuti

- Il catering, il banqueting e il buffet
- La gestione del catering nella ristorazione collettiva
- Il personale nel servizio di catering
- Sistemi di produzione e distribuzione a legame differito (ripasso, svolto nel quarto anno)

Ore svolte 4 + 1

Obiettivi (Competenze 7 e 2)

- Conoscere le fasi salienti del servizio di catering e di banqueting

- Saper applicare le regole basilari nell'impostazione di un servizio a buffet
- Conoscere le regole nella distribuzione a legame differito nel rispetto della catena del freddo e/o del caldo

Modulo 6_ La qualità del prodotto alimentare

Contenuti

- Il sistema di gestione della qualità
- Le filiere alimentari
- La qualità nella ristorazione (il prodotto e il servizio)
- La certificazione di qualità ISO 9000 e ISO 22000 (cenni)
- I regolamenti europei in materia di sicurezza alimentare
- I dipartimenti della sanità (prevenzione e controlli del Ministero della Salute)

Ore svolte 2

Obiettivi (Competenze 5 e 1)

- Saper applicare quanto espresso dal sistema HACCP nella routine lavorativa
- Conoscere il concetto di filiera alimentare (tracciabilità e rintracciabilità del prodotto)
- Comprendere il valore della qualità del prodotto e delle risorse umane nell'espletamento del servizio ristorativo

Modulo 7_ L'area di vendita: la sala ristorante e il bar

NB: La struttura ristorativa (programma svolto nel quarto anno)

Contenuti

- Le scelte strutturali
- L'arredamento della sala
- Il bar

Ore svolte 2

Obiettivi (Competenza 1 e 2)

- Comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio
- Scegliere l'arredamento della sala in congruenza con le diverse tipologie di locali

Vittorio Veneto, 9 maggio 2016

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

F.to Alessio Burei

F.to Mattia Partata

II DOCENTE

Prof. _____

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>	
---	--	--

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2015 /2016

Prof.ssa Cappiello Daniela

Materia Lingua e Civiltà Francese

Classe 5^a Sez Ds

3) PROFILO FINALE DELLA CLASSE

La classe, composta da 21 alunni 8 femmine e 13 maschi, ha risposto in maniera abbastanza collaborativa agli argomenti proposti dimostrando di aver raggiunto anche una buona coesione come gruppo classe. I risultati ottenuti sono per lo più sufficienti e in alcuni casi buoni. Il lavoro laboratoriale di CLIL ha consentito agli studenti inoltre di partecipare in maniera attiva al piano educativo aumentando il loro interesse nei confronti delle discipline coinvolte.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

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

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

- O interrogazioni orali (n° medio) N 2
- O test N°
- O prove scritte N°5
- 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

Découvrez la France

L'Aquitaine :

- Qu'est-ce qu'un château?
- Régions viticoles du Bordelais :
- Le Médoc
- Saint-Julien
- Saint Émilion
- Le Sauternais
- Les Graves
- Pomerol
- L'entre-Fleuves

MODULO 2

Le bar. Profession, fantasie et savoir-faire

Les eaux de vie

- Le Cognac
- L'Armagnac
- Le Calvado
- L'Ecosse de whiskies
- **Les liqueurs**
- La Chartreuse
- Grand Marnier, le cordon rouge de vos cocktails

Les apéritifs

- L'Anisette : de Costantine à Marseille
- L'ouzo, le gout de l'île de Lesbos

L'eau

- L'eau gazeuse
- Du sport, de l'eau
- Stimulez votre chiffre d'affaires

Les cocktail

- Quelques idées de cocktails aux saveurs exquises
- Le blog à cocktail

MODULO 3

Alimentation biologique et diététique

Les produits BIO

- Le retour au naturel
- Touche pas à mon terroir

Les OGM en alimentation : une clé pour l'avenir

- QU'est-ce qu'un OGM ?
- Comment fabrique-t-on un OGM ?
- Comment les OGM sont-ils arrivés en Europe ?
- Le point sur la législation

- Possibles avantages des produits OGM

Alimentation diététique

- Le régime
- Modifier son comportement
- Mieux manger pour mieux vivre : le régime crétois
- La pyramide alimentaire
- Cuisine diététique et légère
- Les complices d'une cuisine légère
- Les planchas pratiques et diététiques
- Cuisiner sain
- La plastique, le téflon, l'aluminium

MODULO 4

La cuisine fait le tour du monde

Découvrez un pays par sa cuisine

- Les USA
- Le Mexique
- L'Asie
- La Chine
- L'Afrique
- L'Europe

Vittorio Veneto, 15/05/2016

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

F.to Alessio Burei

F.to Mattia Partata

II DOCENTE

Prof.ssa Daniela Cappiello

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>	
---	--	--

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2015/2016

Prof.ssa Maria Teresa Soldano

Materia INGLESE

Classe 5[^] Sez. Ds

4) PROFILO FINALE DELLA CLASSE

La classe è composta da 21 studenti (13 maschi e 8 femmine) tra cui due ripetenti. Un allievo ha seguito una programmazione per obiettivi minimi.

Dal punto di vista della partecipazione alle attività didattiche, solo un gruppo di allievi si è dimostrato attivo ed impegnato, mentre un altro gruppo, poco motivato, ha manifestato un atteggiamento piuttosto passivo. Pochi studenti sono stati assidui nell'applicazione domestica. Lo studio a casa è risultato, in gran parte dei casi, discontinuo e piuttosto superficiale.

Le difficoltà maggiori sono emerse nella produzione orale dove si è evidenziata una scarsa capacità di rielaborare in maniera autonoma e personale i contenuti appresi. Le cause di tali difficoltà possono essere principalmente attribuite ad uno studio mnemonico, a carenze nella conoscenza delle strutture linguistiche e ad un ristretto bagaglio lessicale.

Relativamente al profitto, solo alcuni allievi hanno conseguito un buon livello di conoscenza dei contenuti e di padronanza nell'uso della lingua straniera; circa metà della classe ha ottenuto un profitto sufficiente; in pochi casi, gli allievi non sono riusciti a raggiungere un profitto pienamente sufficiente, a causa di lacune pregresse ed impegno inadeguato.

Dal punto di vista del comportamento, alcuni allievi hanno manifestato, talvolta, atteggiamenti di immaturità e scarsa responsabilità.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

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

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

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

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

MODULO 1	ABOUT MY JOB	TEMPO: 3 ore svolte
----------	--------------	---------------------

CONOSCENZE ACQUISITE

Written and oral report on the training period done in restaurants or bars.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

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

il proprio periodo di tirocinio, descrivendo brevemente il locale e le mansioni svolte e fornendo un giudizio personale su tale esperienza.

MODULO 2	DRINKS	TEMPO: 28 ore svolte
----------	--------	----------------------

CONOSCENZE ACQUISITE

Wine and its characteristics

Wines: classification; storage and cellar management; serving temperatures; main rules for matching food and wine

Prosecco wine: its characteristics

Beer: its history; ingredients and different steps in beer production; different types of beer

Spirits: distillation process; brandy, gin, rum, vodka and whisky

Cocktails: main categories; different techniques to make them

Long drinks: their characteristics

Bellini cocktail.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

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

- varie tipologie di vino; temperatura ideale per servirlo; metodi di mantenimento; abbinamento cibo-vino
- caratteristiche del vino prosecco
- origini della birra; ingredienti e diverse fasi della sua produzione, vari tipi di birra
- la distillazione: breve descrizione del metodo
- caratteristiche di alcuni distillati: brandy, gin, rum, vodka and whisky
- caratteristiche essenziali dei cocktails e diversi metodi di preparazione
- caratteristiche essenziali dei long drinks
- ingredienti e storia dell'aperitivo Bellini.

MODULO 3	DIETS AND NUTRITION	TEMPO: 22 ore svolte
----------	---------------------	----------------------

CONOSCENZE ACQUISITE

Nutrients

The eatwell plate

Food guide pyramid

Mediterranean diet

Organic food GM foods

Vegetarian diet
Food intolerances and allergies.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

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

- nutrienti: carboidrati, lipidi, proteine ,vitamine, minerali ed acqua
- consigli per una corretta alimentazione
- piramide alimentare
- caratteristiche della dieta mediterranea
- cibi biologici
- cibi geneticamente modificati
- diversi tipi di dieta vegetariana
- allergie ed intolleranze alimentari: cause e sintomi.

MODULO 4	BACTERIA AND FOOD CONTAMINATION	TEMPO: 7 ore svolte
----------	------------------------------------	---------------------

CONOSCENZE ACQUISITE

- Bacteria
- Different types of contamination
- HACCP
- Risks and preventive measures to combat contamination.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

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

- vari tipi di batteri e loro caratteristiche
- diversi tipi di contaminazione
- HACCP
- Rischi e misure di prevenzione per combattere le contaminazioni.

Testo in adozione: Excellent!, Catrin Elen Morris, 2012, ELI .

Il testo è stato integrato con fotocopie ed appunti forniti agli studenti nel corso dell'anno scolastico.

Vittorio Veneto, 07.05.2016

II DOCENTE

Prof.ssa Maria Teresa Soldano

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

F.to Alessio Burei

F.to Mattia Partata

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

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2015 /2016

Prof. CINZIA BOTTECCHIA

Materia ITALIANO

Classe 5[^]

Sez. Ds

5) PROFILO FINALE DELLA CLASSE:

La classe si è dimostrata sufficientemente impegnata nello studio anche se non in modo costante e non approfondito: lo studio discontinuo non ha permesso a diversi alunni di acquisire competenze solide della disciplina. Anche nella produzione scritta diversi studenti dimostrano competenze deboli sia nell'organizzazione testuale sia nei collegamenti concettuali e argomentativi che risultano superficiali e poco coesi. La classe ha partecipato alle discussioni dimostrando poco interesse per le varie attività proposte in aula. Complessivamente il rendimento è risultato sufficiente, ma con presenza di alcune studentesse che hanno invece dimostrato buone prestazioni e acquisito discrete competenze relative alla disciplina.

Il comportamento degli studenti non sempre si è dimostrato rispettoso delle regole scolastiche anche se migliorato nell'ultimo periodo scolastico.

Uno studente con certificazione ha usufruito di interventi di aiuto particolarmente nella produzione scritta al fine di registrare sensibili miglioramenti sotto l'aspetto organizzativo dei contenuti argomentativi, mentre per le verifiche scritte prove strutturate e semistrutturate.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

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

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

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

1) MODULI CONTESTO STORICO-CULTURALE

❖ I MOVIMENTI E I GENERI LETTERARI DI FINE OTTOCENTO:

- Il Realismo
- La nascita della poesia moderna
- Simbolismo e Decadentismo

Testi:

- ✓ Verga, *Rosso Malpelo*
- ✓ O. Wilde, *La prefazione a Il ritratti di Dorian Gray*
- ✓ C. Baudelaire, *Albatro, Corrispondenze*
- ✓ A. Rimbaud, *Le vocali, Il poeta veggente (fot)*
- ✓ G. Pascoli, *Il fanciullino, Temporale, Il Tuono, Lavandare, Novembre*
- ✓ G. D'Annunzio, *La pioggia nel pineto, Andrea Sperelli l'eroe dell'estetismo, La conclusione del Piacere*

❖ LE AVANGUARDIE STORICHE E LE RIVISTE ITALIANE

Testi:

- ✓ F.T. Marinetti, *Il Manifesto del Futurismo, Il Manifesto della cucina futurista*

2) MODULO RITRATTO D' AUTORE

❖ LUIGI PIRANDELLO

Vita, poetica e produzione letteraria

Testi:

- da *Il Fu Mattia Pascal: In giro per Milano: le macchine e la natura in gabbia, Adriano Meis e la sua ombra, Pascal porta i fiori alla propria tomba,*
- da *Uno, nessuno e centomila: Il naso di Vitangelo Moscarda (fot), La vita non conclude*

❖ ITALO CALVINO

Vita e opere, le fasi di scrittura e la sua produzione letteraria

Testi:

- da *Il sentiero dei nidi di ragno "Pin si smarrisce"*
- da *Il Visconte dimezzato "Sulle tracce del visconte dimezzato"*
- da *Il Barone rampante " Cosimo sugli alberi"*

3) MODULO PER GENERE

❖ LA LIRICA DEL NOVECENTO

I caratteri, lo stile e il ruolo del poeta della poesia moderna.

Testi:

- G. Ungaretti, *Veglia, S. Martino del Carso, Soldati*
- Quasimodo, *Ed è subito sera*
- E. Montale, *Spesso il male di vivere ho incontrato, Merigiare pallido e assorto, Non chiederci la parola*
- U. Saba, *Amai, Ulisse*

❖ IL ROMANZO DEL NOVECENTO

Caratteristiche, tematiche e tecniche espressive del Romanzo del Novecento.

Lavori di gruppo in classe per sviluppare il settore del “Filoni narrativi italiani del Romanzo”

Testi:

- Da *Alla ricerca del tempo perduto* di M. Proust “*La madeleine*”
- Da *La metamorfosi* di F. Kafka “*Uno strano risveglio*”
- Da *Ulisse* di J. Joyce “*Il monologo di Molly*”
- Da *L'uomo senza qualità* di R. Musil in fotocopia (il protagonista Ulrich viene descritto da un amico)
- Da *Tonio Kroger* cap IX di T. Mann, *Un borghese smarrito nell'arte* (fot)
- da *Il Fu Mattia Pascal* di Pirandello **vedi testi dal modulo Ritratto d'autore**
- da *La coscienza di Zeno* di Italo Svevo, *Lo schiaffo del padre*, *La proposta di matrimonio*, *Lo scambio di funerale*, *La vita è una malattia*

4) MODULO PER OPERA

- ❖ *Se questo è un uomo* di Primo Levi

5) MODULO DI SCRITTURA

- ❖ Ripasso delle tipologie dell'esame di stato

Vittorio Veneto, 09 maggio 2016

II DOCENTE

Prof.ssa Cinzia Bottecchia

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

F.to Alessio Burei

F.to Mattia Partata

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

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2015 /2016

Prof. CINZIA BOTTECCHIA

Materia STORIA

Classe 5[^]

Sez. Ds

6) PROFILO FINALE DELLA CLASSE:

La classe si è dimostrata sufficientemente impegnata nello studio, ma in modo non sempre costante e non approfondito; per buona parte della classe lo studio è legato ad una modalità prevalentemente mnemonica.

La partecipazione alle discussioni e alle varie attività proposte in aula si è dimostrata più che sufficiente. Complessivamente il rendimento è risultato sufficiente con presenza di alcune studentesse che hanno dimostrato buone prestazioni e acquisito discrete competenze relative alla disciplina.

Il comportamento non sempre si è dimostrato rispettoso delle regole scolastiche, anche se migliorato nell'ultimo periodo dell'anno scolastico.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

X lezione frontale

X attività in piccoli gruppi/cooperative learning

O attività di laboratorio

O recupero individualizzato (con esercizi-guida)

X ripasso in classe

X consigli per il recupero individuale (a casa)

O altro

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

O interrogazioni orali (n° medio) N°3

O test N°

O prove scritte N°3

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

Unità 1) L'ETA DELL'IMPERIALISMO E LA PRIMA GUERRA MONDIALE

- La seconda rivoluzione industriale. La società di massa e le trasformazioni nel sistema politico e sociale. Imperialismo. Il governo della destra e sinistra storica (schemi di sintesi).

- L'Italia giolittiana (schemi di sintesi)
- La Prima Guerra Mondiale (con visita al museo degli alpini c/o Bassano del Grappa)
- Dalla rivoluzione russa alla nascita dell'URSS

Unità 2) L'ETA DEI TOTALITARISMI E LA SECONDA GUERRA MONDIALE

- L'ascesa di Stalin e industrializzazione dell'URSS. Il terrore staliniano e i gulag. Il consolidamento dello stato totalitario
- Il dopoguerra in Italia e verso la dittatura del fascismo
- Gli Stati Uniti e la crisi del 1929; Roosevelt e il New Deal
- 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.
- 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
- La seconda guerra mondiale: le cause, le fasi di sviluppo della guerra, la vittoria degli Alleati, le conseguenze, la caduta del fascismo, la resistenza partigiana.

Unità 3) IL MONDO BIPOLARE: DALLA GUERRA FREDDA ALLA DISSOLUZIONE DELL'URSS

- USA – URSS: il nuovo ordine mondiale bipolare con la guerra fredda, la caduta del muro di Berlino (schemi di sintesi)
- La decolonizzazione (schema di sintesi)
- L'Italia Repubblicana fino agli anni Ottanta (schema di sintesi)

Vittorio Veneto, 09 maggio 2016

II DOCENTE

Prof.ssa Cinzia Bottecchia

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

F.to Alessio Burei

F.to Mattia Partata

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>	
---	--	--

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2015 /2016

Prof.ssa. Maura Marchetti

Materia Matematica

Classe 5[^]

Sez. D

1)PROFILO FINALE DELLA CLASSE

Dal punto di vista disciplinare la classe 5[^]D ha mantenuto un atteggiamento corretto ed educato durante tutto l'anno. Per quanto attiene alle attività didattiche, una parte della classe si è dimostrata interessata alle lezioni dedicandosi ad uno studio costante, determinato ed approfondito, anche a casa. Il resto della classe si è impegnato solo a fasi alterne e in modo superficiale, alcuni allievi non hanno superato le difficoltà dovute a lacune pregresse o a scarsa attitudine nei confronti della materia. Il profitto medio della classe è piu' sufficiente.

1) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

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

2) VERIFICHE E VALUTAZIONI

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

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

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

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

PROGRAMMA SVOLTO

Testo in Uso: L. Sasso_Nuova matematica a colori Petrini

Il programma previsto dal dipartimento di matematica nella programmazione di inizio d'anno, è stato svolto interamente. 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 intuitivo-pratici su quelli teorici, definizioni e dimostrazioni sono state proposte a solo scopo didattico e solo in rari casi sottoposte a verifica.

MODULO 1 – Recupero e consolidamento
<ul style="list-style-type: none">• Ripasso sulla risoluzione di equazioni e disequazioni intere e fratte di 1° e 2° grado ad una incognita e sulla risoluzione di disequazioni di grado superiore al secondo riconducibili allo studio di disequazioni di 1° e 2° grado.
MODULO 2 – Funzioni
<ul style="list-style-type: none">• Definizioni di funzione reale di variabile reale. Funzioni algebriche .• Dominio di una funzione e calcolo nel caso di funzioni razionali intere e fratte.• Classificazioni di una funzione:• Funzioni pari e dispari .• Intersezione con gli assi cartesiani di una funzione algebrica razionale intera e fratta.• Studio del segno di una funzione algebrica razionale intera e fratta: insiemi di positività e di negatività.
MODULO 3 – Limiti
<ul style="list-style-type: none">• Concetto intuitivo di limite finito di una funzione per $x \rightarrow c$ (senza dimostrazione e verifica);• Concetto intuitivo di limite finito di una funzione per $x \rightarrow \pm\infty$ (senza dimostrazione e verifica).• Concetto intuitivo di limite finito• e infinito di una funzione per $x \rightarrow c$(senza dimostrazione e verifica); limite destro e limite sinistro.• Concetto intuitivo di limite infinito di una funzione per $x \rightarrow \pm\infty$ (senza dimostrazione e verifica).• Calcolo dei limiti dei quattro tipi sopra citati.• Forme di indeterminazione $\infty-\infty$, $0/0$, ∞/∞.• Calcolo di limiti con le forme di indeterminazione trattate.• Limiti delle funzioni algebriche razionali intere e fratte per $x \rightarrow c$ e per $x \rightarrow \pm\infty$.• Asintoti orizzontali e verticali e rispettive equazioni. Asintoto obliquo e determinazione della sua equazione nel caso di funzione algebrica razionale fratta.• Grafico “probabile” di una funzione, relativamente ai punti finora trattati, con esclusivo riferimento alle funzioni algebriche razionali intere e fratte, di 1° grado e di 2° grado.
MODULO 4 – Derivate
<ul style="list-style-type: none">• Derivata di una funzione: significato geometrico.

- Le derivate fondamentali (formule di derivazione per il calcolo della derivata prima delle funzioni elementari ($f(x)=K$, $f(x)=x$, $f(x)=x^n$, $f(x)=1/x$).
- Teoremi sul calcolo delle derivate (derivata della somma, del prodotto, del quoziente di due o più funzioni derivabili, senza dimostrazione) e relative regole di derivazione.

MODULO 5– Studio di funzione

- Funzioni crescenti e decrescenti
- Intervalli di crescita e decrescenza delle funzioni derivabili mediante il calcolo e lo studio della derivata prima di una funzione.
- Concetto intuitivo e ricerca dei massimi e minimi relativi di una funzione derivabile. Studio e rappresentazione grafica di una funzione algebrica razionale intera e fratta. Lettura di un grafico .

Vittorio Veneto, 12 maggio 2016

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

F.to Alessio Burei

F.to Mattia Partata

II DOCENTE

Prof.ssa Maura Marchetti

Visto: Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Letizia Cavallini

- 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 Alessio Burei

F.to Mattia Partata

II DOCENTE

Prof. TONON VENERANDA

Visto: Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Letizia Cavallin



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

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2015 /2016

Prof. Giorgio Fornasier

Materia Religione

Classe 5 Sez. D

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

	Islam e jihad: guerra santa in nome di Dio	
--	--	--

Vittorio Veneto, 4 maggio 2016

II DOCENTE

Giorgio Fornasier

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

F.to Alessio Burei

F.to Mattia Partata

Visto: Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Ietizia Cavallini

15. TRACCE DELLE SIMULAZIONI E GRIGLIE DI VALUTAZIONE

PROVA DI ITALIANO

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

TIPOLOGIA A - ANALISI DEL TESTO

Giuseppe Ungaretti

Sono una creatura

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

La morte
si sconta
vivendo

Valloncello di Cima Quattro il 5 agosto 1916

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

¹ **prosciugata**: arida, asciutta

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

³ **disaminata**: senza vita

1. COMPRESIONE GENERALE

1.1 Svolgi una sintesi del contenuto della lirica.

2. ANALISI

2.1 Che significato assume il titolo?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3. APPROFONDIMENTO

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

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

Inoltre esprimi la tua posizione: possiamo parlare ancora di solidarietà tra gli uomini?

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

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

CONSEGNE

Sviluppa l'argomento scelto o in forma di «saggio breve» o di «articolo di giornale», interpretando e confrontando i documenti e i dati forniti.

Se scegli la forma del «saggio breve» argomenta la tua trattazione, anche con opportuni riferimenti alle tue conoscenze ed esperienze di studio.

Premetti al saggio un titolo coerente e, se vuoi, suddividilo in paragrafi.

Se scegli la forma dell'«articolo di giornale», indica il titolo dell'articolo e il tipo di giornale sul quale pensi che l'articolo debba essere pubblicato.

Per entrambe le forme di scrittura non superare cinque colonne di metà di foglio protocollo.

1. AMBITO ARTISTICO – LETTERARIO

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

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

[Paulo Coelho, L'Alchimista, Bompiani, 1988.](#)

DOC.2

GIROVAGO

In nessuna
parte
di terra
mi posso
accasare

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

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

Godere un solo
minuto di vita
iniziale

Cerco un paese
innocente

(G. Ungaretti, 1888-1970)

DOC.3

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

(I.Svevo, Senilità ,Cap.IV)

DOC.4

SPESSO IL MALE DI VIVERE HO INCONTRATO

Spesso il male di vivere ho incontrato:

era il rivo strozzato che gorgoglia,

era l'incartocciarsi della foglia

riarsa, era il cavallo stramazzato.

Bene non seppi, fuori del prodigio

che schiude la divina Indifferenza:

era la statua nella sonnolenza

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

(E.Montale, da Ossi di seppia)

DOC.5

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

DOC.6

CITTA' VECCHIA

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

DOC.7

Foto di Steve McCurry, Senza confini, Galleria Bertioia, 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 e' spiegata - sostiene la Coldiretti - dall'evoluzione delle funzioni socioeconomiche, con il passaggio alla famiglia soggetto di welfare che opera come provider di servizi e tutele per i membri che ne hanno bisogno. La crisi - prosegue la Coldiretti - ha dunque attivato la rete di protezione familiare caratteristica dell'identità nazionale offrendo supporto non solo economico. L'accorpamento territoriale delle famiglie e' infatti oggi - conclude la Coldiretti - anche una risposta ai crescenti bisogni di tutela e non e' certo estraneo alla tenuta sociale dei territori nella crisi.

(AGI) - Roma, 9 feb. 2016

3. AMBITO STORICO – POLITICO

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".

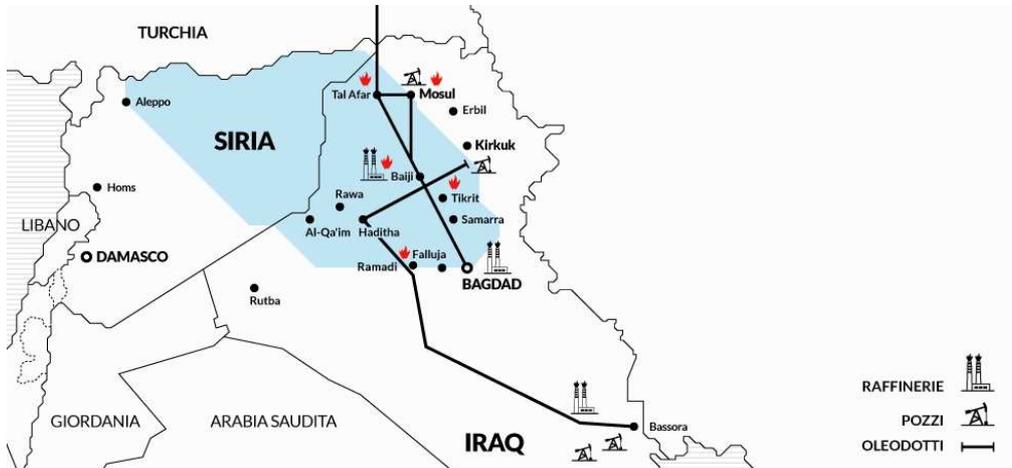
"Le parole 'Iraq' e 'Levante' sono state rimosse dal nome dello Stato Islamico nei documenti ufficiali", precisa in quella occasione il portavoce dell'Isis, Abu Mohammad al-Adnani. L'obiettivo, infatti, è di ridefinire i confini del Medio Oriente.

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 poliziotta;](#)

[9 gennaio 2015 - Vincennes, Francia. Ostaggi nel supermercato Kosher, quattro vittime;](#)

[3 febbraio 2015 - Nizza, Francia. Tre militari accoltellati davanti ad un sito ebraico;](#)

[14 febbraio 2015 - Copenaghen, Danimarca. Spari ad un convegno sull'Islam: un morto e tre feriti;](#)
[18 marzo 2015 - Tunisi, Tunisia. Attacco terroristico al museo del Bardo;](#)
[26 giugno 2015 - Sousse, Tunisia. Assalto ad un resort per turisti. 37 morti;](#)
[21 agosto 2015 - Parigi, Francia. Spari sul treno Amsterdam-Paris, tre feriti;](#)
[31 ottobre 2015 - Il Cairo, Egitto. Airbus russo precipita nel Sinai. 224 morti;](#)
[13 novembre 2015 - Parigi, Francia. Pluri-attacco in simultanea nel cuore della città. 128 morti.](#)

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

4. AMBITO TECNICO SCIENTIFICO

Argomento: Il cambiamento climatico

DOCUMENTI

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

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

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

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

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

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

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

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

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'OngCospes e responsabile Ambiente e territorio per l'associazione, presente a Parigi in occasione di Cop21 – se infatti è vero che diversi Paesi emergenti sono diventati tra i principali emettitori di gas serra, è altrettanto vero che alcuni Paesi industrializzati hanno emissioni procapite molto alte e che esiste un concetto di equità che va rispettato nella condivisione delle responsabilità e del peso economico dell'adattamento, che non è stato adeguatamente soddisfatto nel capitolo sulla finanza per il clima».[...]

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

TIPOLOGIA C - TEMA STORICO

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

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

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

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

TIPOLOGIA D - TEMA DI ORDINE GENERALE

Così rafforzeremo in noi la certezza che la misericordia può contribuire realmente all'edificazione di un mondo più umano.

Specialmente in questi nostri tempi, in cui il perdono è un ospite raro negli ambiti della vita umana, il richiamo alla misericordia si fa più urgente, e questo in ogni luogo: nella società, nelle istituzioni, nel lavoro e anche nella famiglia.

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

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

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

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

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

ALUNNO _____ DATA _____

<i>GRIGLIA DI VALUTAZIONE - DSA</i>			
<i>PROVA SCRITTA DI ITALIANO</i>			
<i>TIPOLOGIA A - ANALISI DI UN TESTO</i>			
INDICATORI	LIVELLI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO in 15esimi	DESCRITTORI
COMPRESIONE DEL TESTO	insufficiente	1	- Non / comprende solo in parte il testo/
	sufficiente	<u>2</u>	comprende il testo in modo essenziale
	buono /ottimo	3	➤ completa /approfondita
ANALISI DEL TESTO	insufficiente	1	incompleta/in parte errata
	sufficiente	<u>2</u>	➤ 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	<u>3</u>	– essenziali le conoscenze e i collegamenti
	buono/ottimo	4	– buone/approfondite le conoscenze / esaurienti i collegamenti al contesto
PADRONANZA DELLA LINGUA, CAPACITA' ESPRESSIVE L170/2010 (ammessi errori di tipo a/e, a/o; di punteggiatura, di ortografia, segmentazioni illegali)	scarso	1	– esposizione scorretta e poco comprensibile
	insufficiente	2	– esposizione scorretta anche se comprensibile
	sufficiente	<u>3</u>	– esposizione sufficientemente corretta, con qualche errore/lessico struttura semplice
	buono/ottimo	4	– esposizione corretta, chiara e scorrevole, con lessico appropriato/vario
TOTALE PUNTEGGIO	/15mi	

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

ALUNNO _____ DATA _____

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

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

ALUNNO _____ DATA _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE- DSA

PROVA SCRITTA DI ITALIANO

TIPOLOGIA B - SAGGIO BREVE

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

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

ALUNNO _____ DATA _____

<i>GRIGLIA DI VALUTAZIONE DSA</i>			
<i>PROVA SCRITTA DI ITALIANO</i>			
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 L170/2010 (ammessi errori di tipo a/e, a/o; di punteggiatura, di ortografia, segmentazioni illegali)	insufficiente	1	– esposizione scorretta /poco comprensibile
	sufficiente	<u>2</u>	– esposizione corretta anche se con qualche errore/lessico semplice
	buono/ottimo	3	– esposizione corretta, fluida, con lessico appropriato
TOTALE PUNTEGGIO	/15mi	

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

ALUNNO _____ DATA _____

<i>GRIGLIA DI VALUTAZIONE DSA</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:** 13 APRILE 2016

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

PRIMA PARTE

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

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

SECONDA PARTE

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA 2^ PROVA

Candidato Classe 5^ Data.....

PUNTEGGIO I PARTE – TEMA

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

Punteggio II Parte – QUESITI

Indicatori	Descrittori	Punteggio	Punteggio
Conoscenza: conoscenza e completezza degli argomenti	Completa ed approfondita, con riferimenti interdisciplinari, priva di errori	16	16
	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	Espone in modo fluido e corretto con uso adeguato del linguaggio specifico	5	5
	Espone in modo semplice, con qualche imperfezione nel linguaggio specifico	3	3
	Espone in modo poco organico e poco corretto; non usa la terminologia specifica	1	1
Punti totali		___/30	___/30

TABELLA PER CONVERTIRE

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

**SIMULAZIONE TERZA PROVA ESAME DI STATO 2016
CLASSE 5D**

MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

DOCENTE: LUIGINA SEGAT

CANDIDATO:

1) SPIEGA IN CHE COSA CONSISTE L'ATTIVITA' DI BANQUETING.

2) PARLA DEI MARCHI DI QUALITA' DEI VINI.

3) SPIEGA QUALI SONO I PREVENTIVI D'IMPIANTO E COSA METTONO IN EVIDENZA.

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

Nome e Cognome _____

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

Rappresentali, poi, graficamente.

2. Calcola i seguenti limiti:

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

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

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

**I.P.S.S.A.R. "A. BELTRAME"-VITTORIO VENETO
SIMULAZIONE DELLA TERZA PROVA DELL'ESAME DI STATO
MATERIA: LINGUA INGLESE**

Candidato: _____ Classe: 5[^] Ds Data:
15.04.2016

1. Write a paragraph about the history of beer and the main ingredients used to make it.

2. Explain the reasons why people become vegetarians, describing the different types of vegetarian diets.

3. Sum up the main characteristics of organic farming.

Simulazione Terza Prova

L. S. E. Sala e Vendita

A. S. 2015/16

Classe 5[^] Ds

Alunna/o _____

Vittorio Veneto, _____

QUESITO N. 1

In occasione di un evento decidi di lavorare con personale a contratto fisso e a chiamata. In questa situazione la comunicazione interna diventa importante: parla del briefing operativo quotidiano e del briefing dello staff management.

QUESITO N. 2

Il signor Antoniazzi ti richiede il servizio di un buffet da realizzare all'esterno, nel proprio parco, in occasione della laurea del figlio: indica le regole riferite all'allestimento dei tavoli di esposizione.

QUESITO N. 3

Indica le attività di cui si occupa il sommelier.

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

ESAMI DI STATO 2015/2016
GRIGLIA DI VALUTAZIONE TERZA PROVA

CANDIDATO _____ CLASSE _____

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

Punteggio totale _____ / 15

La Commissione

Il Presidente

DATA _____

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

La Commissione _____

Il Presidente