



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 72

DOCUMENTO

DEL CONSIGLIO DI CLASSE 5[^]C – CORSO SERALE

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

ANNO SCOLASTICO 2015 – 2016

Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Letizia Cavallini

| | | |
|---|--|--|
|  | <p align="center"> Istituto Professionale di Stato “Alfredo Beltrame” Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 📠 0438/946336 ✉ beltrame@alberghierobeltrame.gov.it; http://www.alberghierobeltrame.gov.it C.F. 93005790261 </p> | <p align="center"> MDM 00 Pagina 2 di 72 </p> |
|---|--|--|

INDICE DEL DOCUMENTO

1. Composizione del consiglio di classe
2. Elenco candidati
3. Profilo professionale
4. Profilo della classe
5. Obiettivi generali cognitivi e socio-affettivi raggiunti
6. Metodologia e strumenti didattici
7. Verifiche
8. Criteri di valutazione
9. Interventi di recupero e di sostegno/consolidamento
10. Simulazione prove d'esame e colloquio
11. Relazioni finali e programmi svolti delle discipline
12. Tracce delle simulazioni e griglie di valutazione

| | | |
|---|--|--|
|  | <p align="center">Istituto Professionale di Stato “Alfredo Beltrame” Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 📠 0438/946336 ✉ beltrame@alberghierobeltrame.gov.it; http://www.alberghierobeltrame.gov.it C.F. 93005790261</p> | <p align="center">MDM 00 Pagina 3 di 72</p> |
|---|--|--|

1- ELENCO DOCENTI CONSIGLIO DI CLASSE

Coordinatore: LANZONE PIERFRANCESCO

Segretario: ARCOBELLI MAURO

| MATERIA DI INSEGNAMENTO | DOCENTE | ORE INSEGNAMENTO |
|---|-----------------------|------------------|
| ITALIANO E STORIA | BOMBINI SIMONE | 5 |
| LINGUA INGLESE | MOSCHET ANTONELLA | 3 |
| LINGUA FRANCESE | LOUPENKOVA NATALIA | 3 |
| LINGUA TEDESCA | DAL MAS TIZIANA | 3 |
| MATEMATICA ED INFORMATICA | ARCOBELLI MAURO | 3 |
| LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE CUCINA | LANZONE PIERFRANCESCO | 4 |
| LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE SALA E VANDITA | CANZIAN MASSIMO | 1 |
| SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE | DI MAURO ANDREA | 3 |
| DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE | CHIAROLLA EMILIO | 4 |

2. ELENCO CANDIDATI

| | Cognome e Nome |
|----|-------------------------------------|
| 1 | CASAGRANDE MARA |
| 2 | CASTILLO GONZALES MARCELA ALEJANDRA |
| 3 | CASTRO SANCHEZ SABRINA |
| 4 | CONTESSI GABRIELLA |
| 5 | DAL CIN SONIA |
| 6 | DALL'OGGIO IVAN |
| 7 | DE LUCA SARA |
| 8 | DE POI RINETTA |
| 9 | FEDORCEA LUDMILA |
| 10 | GUGLIELMI GLORIA |
| 11 | MAHMIC DJANA |

| | | |
|---|---|---|
|  <p>ALBERGHIERO BELTRAME</p> | <p>Istituto Professionale di Stato “Alfredo Beltrame” Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 📠 0438/946336 ✉ beltrame@alberghierobeltrame.gov.it; http://www.alberghierobeltrame.gov.it C.F. 93005790261</p> | <p>MDM 00 Pagina 4 di 72</p> |
|---|---|---|

| | |
|----|-------------------|
| 12 | PRELDAKAJ LUCJANA |
| 13 | ULIANA DANIELE |
| 14 | VILER VILLIAM |
| 15 | XHEKA DENISA |
| 16 | YAO HONGFENG |

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.

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

4. PROFILO DELLA CLASSE

| | | |
|---|--|--|
|  <p>ALBERGHIERO BELTRAME</p> | <p align="center">Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame" Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 📠 0438/946336 ✉ beltrame@alberghierobeltrame.gov.it; http://www.alberghierobeltrame.gov.it C.F. 93005790261</p> | <p align="center">MDM 00 Pagina 5 di 72</p> |
|---|--|--|

La classe 5[^]C Serale è formata da 16 allievi: tre maschi e tredici femmine tutti provenienti da questo Istituto, 15 dalla quarta A Serale e uno proveniente dalla Quinta del Corso Diurno dell'anno scolastico 2014 / 2015.

La continuità didattica del biennio post-qualifica è stata garantita per una sola disciplina: laboratorio di servizi enogastronomici-settore sala e vendita, ma, nonostante i cambiamenti, dopo qualche iniziale difficoltà, la classe ha reagito positivamente e, mediante il dialogo ed il confronto, ha saputo trarre vantaggi da tale situazione.

Gli studenti dimostrano, in generale, un atteggiamento positivo di collaborazione, interesse ed apertura al dialogo costruttivo. Lo studio e l'impegno sono stati regolari e soddisfacenti per la maggioranza delle discipline e per quasi tutti gli studenti; tuttavia, in alcuni periodi dell'anno, l'impegno nello studio è stato settoriale, rivolto principalmente alle verifiche e, in qualche caso, l'occasionale difficoltà nel pianificare la complessità degli studi ha condizionato, in parte, il rendimento di alcuni. Nel complesso, comunque, gli allievi si sono dimostrati propositivi, volenterosi e solo in pochi casi un po' più fragili ed insicuri.

La frequenza alle lezioni è stata regolare per la quasi totalità della classe. In tutte le discipline sono state offerte possibilità di recupero autonomo-curricolare e/o extracurricolare ed attuate le iniziative ritenute più efficaci alla preparazione dell'Esame di Stato.

Il profilo in uscita dunque è caratterizzato da risultati positivi omogenei: gli studenti hanno raggiunto gli obiettivi didattici prefissati a livelli buoni o più che buoni con qualche caso di eccellenza; un esiguo gruppo tuttavia ha incontrato qualche difficoltà mantenendosi però sulla sufficienza.

Le capacità espressive, di rielaborazione personale e di collegamento sono per la maggior parte buone o più che buone; per il resto sufficienti.

Nella classe è presente un caso BES la cui famiglia ha prodotto certificazione di disturbo psichiatrico nel marzo 2015. Il Consiglio di Classe riunitosi nel novembre 2015 ha predisposto un P. D. P. che prevedeva obiettivi didattici minimi che, per lo più, non sono stati raggiunti nelle singole materie (comprese quelle di indirizzo).

Per i candidati Gloria Guglielmi, Mara Casagrande, Djana Mahmic e Hongfeng Yao provenienti dai percorsi di secondo livello dell'istruzione per adulti del nuovo ordinamento (decreto del Presidente della Repubblica 29 ottobre 2012, n. - 35 263) il cui Piano di Studio Personalizzato (PSP), definito nell'ambito del Patto Formativo Individuale (PFI) elaborato dalle Commissioni ai sensi del punto 3.2. delle Linee guida (CM 36/14), prevede, nel terzo periodo didattico, l'esonero dalla frequenza di unità di apprendimento (UDA) riconducibili ad intere discipline, e possono - a richiesta - essere esonerati dall'esame su tali discipline nell'ambito della terza prova scritta e del colloquio. Essi dovranno, comunque, sostenere la prima prova scritta, la seconda prova scritta, la terza prova scritta, nonché il colloquio.

| | | |
|---|---|---|
|  <p>ALBERGHIERO BELTRAME</p> | <p>Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame" Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 📠 0438/946336 ✉ beltrame@alberghierobeltrame.gov.it; http://www.alberghierobeltrame.gov.it C.F. 93005790261</p> | <p>MDM 00 Pagina 6 di 72</p> |
|---|---|---|

5. OBIETTIVI GENERALI COGNITIVI E SOCIO-AFFETTIVI RAGGIUNTI

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

In generale, con evidenti differenze di livello, buona parte degli obiettivi sono stati raggiunti. Livelli più specifici e differenziati del raggiungimento degli obiettivi sotto indicati, espressi in termini di conoscenze, competenze e capacità, sono sinteticamente indicati nelle schede di ciascun docente che saranno allegati agli atti, insieme ai programmi svolti.

OBIETTIVI COGNITIVI

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

OBIETTIVI SOCIO-AFFETTIVI RELATIVI ALLA "PARTECIPAZIONE"

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

OBIETTIVI SOCIO-AFFETTIVI RELATIVI "ALL'IMPEGNO"

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

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

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

6. METODOLOGIA E STRUMENTI DIDATTICI

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

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

| | Italiano | Storia | Matematica | Inglese | Tedesco | Francese | EGAR/ETAT | Alimentazione | Legislazione | ENOGASTRONOMIA | LSR SALA-VENDITA |
|--------------------------|----------|--------|------------|---------|---------|----------|-----------|---------------|--------------|----------------|------------------|
| Lezione frontale | X | X | X | X | | X | | X | X | X | X |
| Lezione partecipata | X | X | X | X | | X | | X | X | X | X |
| Discussione guidata | X | X | | | | | | X | X | | |
| Laboratorio multimediale | | | | | | | | | | | |
| Lezione pratica | | | | | | | | | | X | |

7. VERIFICHE

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

| | Italiano | Storia | Matematica | Inglese | Tedesco | Francese | Diritto e tec amminin delei strutture ricettive | Scienza e cultura alimentazione | Enogastronomia | Sala e Vendita | Tecnica comunicazione |
|--|----------|--------|------------|---------|---------|----------|---|---------------------------------|----------------|----------------|-----------------------|
| Verifiche orali | X | X | X | X | | X | | | | | |
| Relazione scritta | | | | | | | X | X | X | | |
| Prova strutturata | | | X | X | | X | X | X | X | X | |
| Quesiti a risposta singola/multipla/aperta | | | | X | | | X | X | X | | |
| Analisi del testo (scritto) | X | | | | | | | | | | |
| Testo argomentato | X | | | | | | | | | | |
| Test motori | | | | | | | | | | | |
| Verifiche pratiche | | | | | | | | | 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:

| | | |
|---|--|--|
|  | <p align="center">Istituto Professionale di Stato “Alfredo Beltrame” Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336 ✉ beltrame@alberghierobeltrame.gov.it; http://www.alberghierobeltrame.gov.it C.F. 93005790261</p> | <p align="center">MDM 00 Pagina 8 di 72</p> |
|---|--|--|

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.)



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

MDM 00
 Pagina 9 di 72

| 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 |

| | | |
|---|--|---|
|  | <p align="center">Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame" Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 📠 0438/946336 ✉ beltrame@alberghierobeltrame.gov.it; http://www.alberghierobeltrame.gov.it C.F. 93005790261</p> | <p align="center">MDM 00 Pagina 10 di 72</p> |
|---|--|---|

9. INTERVENTI DI RECUPERO E DI SOSTEGNO/CONSOLIDAMENTO

Si sono attivate varie forme di recupero

| | ATTIVITA' DI SOSTEGNO/CONSOLIDAMENTO | RECUPERO AUTONOMO | RECUPERO IN ITINERE | CORSO DI RECUPERO ORARIO EXTRACURR. |
|------------------|--------------------------------------|-------------------|---------------------|-------------------------------------|
| ITALIANO | | X | X | |
| STORIA | | X | X | |
| MATEMATICA | | X | X | |
| INGLESE | X | | | X |
| TEDESCO/FRANCESE | X | | | X |
| EGAR | | | | |
| ALIMENTAZIONE | | | X | |
| LEGISLAZIONE | | X | | |
| ENOGASTRONOMIA | | | | |

10. SIMULAZIONE PROVE D'ESAME E COLLOQUIO

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

◆ SIMULAZIONI PRIMA PROVA:

| Data | Disciplina interessata | Durata |
|----------------|-------------------------------|--------------------------------|
| 12 Aprile 2016 | Lingua e letteratura italiana | Dalle ore 18.30 alle ore 23.05 |

◆ SIMULAZIONE SECONDA PROVA:

| Data | Disciplina interessata | Durata |
|----------------|--------------------------------------|--------------------------------|
| 13 Aprile 2016 | Scienze e cultura dell'alimentazione | Dalle ore 18.30 alle ore 23.05 |

◆ SIMULAZIONI TERZA PROVA

| Data | Tipologia | Discipline interessate | Durata |
|----------------|-----------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|
| 15 Aprile 2016 | 3 Domande a risposta aperta | Laboratorio di Enogastronomia | Dalle ore 18.30 alle ore 21.30 |
| 15 Aprile 2016 | 3 Domande a risposta aperta | Laboratorio di Sala – Bar | Dalle 18.30 alle 21.30 |
| 15 Aprile 2016 | 3 Domande a risposta aperta | Lingua inglese | Dalle 18.30 alle 21.30 |
| 15 aprile 2016 | 3 Domande a risposta aperta | Diritto e Tecniche Amministrative | Dalle 18.30 alle 21.30 |

◆ SIMULAZIONE COLLOQUIO

| |
|---|
| Data programmata: 25 maggio 2016 dalle ore 18.30 alle ore 23.05 |
|---|

11. RELAZIONI FINALI E PROGRAMMI SVOLTI

| | | |
|---|--|---|
|  | <p align="center">Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame" Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 📠 0438/946336 ✉ beltrame@alberghierobeltrame.gov.it; http://www.alberghierobeltrame.gov.it C.F. 93005790261</p> | <p align="center">MDM 00 Pagina 11 di 72</p> |
|---|--|---|

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

Prof. Simone Bombini

Materia Lingua e letteratura italiana

Classe 5

Sez. C SERALE

1) PROFILO FINALE DELLA CLASSE:

Ho insegnato in questa classe solo in quest'ultimo anno scolastico, a partite dal mese di settembre 2015, che precede gli esami di Stato. Sono emerse delle criticità dovute a due periodi in cui mi sono assentato per ragioni di malattia (da inizio ottobre a metà novembre e da metà gennaio a metà marzo), anche se i docenti che mi hanno sostituito (il prof. Manuel Lituri prima e la prof.ssa Martina De Nardi poi) hanno lavorato in maniera egregia. La classe, all'inizio dell'anno scolastico, era costituita da diciassette allievi, di cui una si è ritirata nel corso dell'anno per motivi di lavoro, mentre altri quattro non hanno frequentato le lezioni in quanto dotati del credito. La classe ha presentato nel corso dell'anno, ad eccezione di pochi alunni, una certa continuità nella frequenza e nella partecipazione. I ragazzi hanno in genere ricercato il dialogo reciproco e con l'insegnante, mantenendo un comportamento sostanzialmente corretto. Un gruppo piuttosto numeroso si è impegnato con continuità ottenendo risultati decisamente soddisfacenti sia nelle prove orali sia in quelle scritte. La maggior parte degli studenti ha mostrato serietà e costanza nell'impegno, ed è riuscita a potenziare le proprie capacità, raggiungendo una preparazione ragionata e abbastanza completa. Per alcuni studenti l'impegno è stato, invece, alterno e piuttosto superficiale, finalizzato alle verifiche o al recupero di valutazioni insufficienti. Tale discontinuità ha pregiudicato un reale miglioramento del metodo di studio. Sono presenti due studenti che hanno manifestato difficoltà di diverso tipo: uno (il caso BES) ha dimostrato di non essere in grado di seguire le lezioni né di studiare in maniera autonoma, il che ha determinato risultati non sufficienti (specialmente nelle prove scritte); l'altro (proveniente dal corso diurno dell'IPSSAR "A. Beltrame") ha denotato un impegno discontinuo e carenze molto rilevanti nelle produzioni scritte.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

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

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

- O interrogazioni orali (n°medio) N°2 a quadrimestre
- O test N°
- X prove scritte N°3 (compresa la simulazione della prima prova dell'Esame di Stato) a quadrimestre
- O prove pratiche N°

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

| | | |
|---|--|--|
|  <p>ALBERGHIERO BELTRAME</p> | <p>Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame" Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336 ✉ beltrame@alberghierobeltrame.gov.it; http://www.alberghierobeltrame.gov.it C.F. 93005790261</p> | <p>MDM 00 Pagina 12 di 72</p> |
|---|--|--|

4) PROGRAMMA SVOLTO

- La Scapigliatura; Emilio Praga e lettura di *Preludio*
- Il naturalismo; lettura delle prefazioni ai romanzi *Germinie Lacerteux* dei fratelli De Gongourt e di *Rougon – Macquart* di Emile Zola
- Il verismo in Italia: Luigi Capuana (cenni) e Giovanni Verga (vita e opere); lettura e analisi di *Rosso Malpelo* e *La Roba*; spiegazione del "Ciclo di Vinti"; lettura e analisi di brani tratti capitoli I, II, III, XI, XII, XIII, XV del romanzo *I Malavoglia*; illustrazione delle tematiche e della struttura del romanzo *Mastro – don Gesualdo*
- Il Decadentismo; vita e opere di Giovanni Pascoli; la poetica pascoliana (con riferimenti al saggio *Il Fanciullino*); lettura e analisi delle poesie *Lavandare*, *Gelsomino notturno*, *X Agosto*; vita e opere di Gabriele d'Annunzio; la poetica di d'Annunzio; lettura di passi scelti tratti dal romanzo *Il Piacere*; lettura e analisi delle poesie *La sabbia del tempo* e *I pastori* tratte dalla raccolta *Alcyone*
- Il futurismo: elementi fondamentali
- Luigi Pirandello: vita e opere; la poetica (con riferimenti al saggio *L'Umorismo*); lettura e analisi di brani tratti dal romanzo *Il fu Mattia Pascal*
- Italo Svevo: vita e opere; la poetica; struttura e analisi del romanzo *La coscienza di Zeno* con particolare riferimento alle tematiche dell'inettitudine e della nevrosi
- Esercitazioni sulla realizzazione di articoli di giornale e saggi brevi in vista dell'Esame di Stato

- **Vittorio Veneto, 13/05/2015**

II DOCENTE

Simone Bombini

RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

I Fto Dall'Oglio Ivan

Fto Guglielmi Gloria

II DOCENTE

Fto Prof. Simone Bombini

Visto: Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Letizia Cavallini

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

Prof. Simone Bombini

Materia Storia

Classe 5 | Sez. C SERALE

1) PROFILO FINALE DELLA CLASSE:

Ho insegnato in questa classe solo in quest'ultimo anno scolastico a partite dal mese di settembre 2015, che precede gli esami di Stato. Sono emerse delle criticità dovute a due periodi in cui mi sono assentato per ragioni di malattia (da inizio ottobre a metà novembre e da metà gennaio a metà marzo), anche se i docenti che mi hanno sostituito (il prof. Manuel Lituri prima e la prof.ssa Martina De Nardi poi) hanno lavorato in maniera egregia. La classe è costituita da diciassette allievi, di cui una si è ritirata nel corso dell'anno scolastico per motivi di lavoro, mentre altri quattro non hanno frequentato le lezioni in quanto hanno potuto fruire del credito scolastico. La classe ha presentato nel corso dell'anno, ad eccezione di pochi alunni, una certa continuità nella frequenza e nella partecipazione. I ragazzi hanno in genere ricercato il dialogo reciproco e con l'insegnante, mantenendo un comportamento sostanzialmente corretto. Un gruppo piuttosto numeroso si è impegnato con continuità ottenendo risultati più che soddisfacenti nelle prove orali e in quelle scritte. La maggior parte degli studenti ha mostrato serietà e costanza nell'impegno, ed è riuscita a potenziare le proprie capacità, raggiungendo una preparazione ragionata e abbastanza completa. Sono presenti due studenti che hanno manifestato difficoltà di diverso tipo: uno (il caso BES) ha dimostrato di non essere in grado di seguire le lezioni né di studiare in maniera autonoma, il che ha determinato risultati non sufficienti (specialmente nelle prove scritte); l'altro (proveniente dal corso diurno dell'IPSSAR "A. Beltrame") ha denotato un impegno discontinuo e carenze molto rilevanti nelle prove (sia scritte che orali).

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

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

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

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

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

4) Programma svolto

- Sguardo complessivo dell'Europa tra il 1850 e il 1870
- L'Italia dopo l'Unità: Destra e Sinistra storiche
- L'età giolittiana
- La prima guerra mondiale: cause, fasi principali e conseguenze; i Trattati di Pace

| | | |
|---|---|---|
|  <p>ALBERGHIERO BELTRAME</p> | <p align="center">Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame" Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336 ✉ beltrame@alberghierobeltrame.gov.it; http://www.alberghierobeltrame.gov.it C.F. 93005790261</p> | <p align="center">MDM 00 Pagina 14 di 72</p> |
|---|---|---|

- La situazione in Italia dopo la Grande Guerra: dal "Biennio Rosso" all'instaurazione della dittatura fascista
- L'emigrazione italiana dal 1875 al primo dopoguerra
- Il consolidamento del fascismo in Italia: gli anni del consenso
- La situazione in Germania nel primo dopoguerra: dalla Repubblica di Weimar all'ascesa del nazismo (caratteristiche del regime totalitario di Hitler)
- La Russia tra la fine della prima guerra mondiale e il bolscevismo
- Lo stalinismo: la lotta per il potere ai vertici del PCUS la dekulakizzazione; il "Grande Terrore"
- La Crisi del 1929 negli Stati Uniti e il "New Deal"
- La seconda guerra mondiale: cause, fasi principali e conseguenze; i Trattati di Pace
- La distruzione degli ebrei d'Europa;
- La guerra fredda: cause, fasi principali e sviluppi in Italia, USA, URSS, Europa, Jugoslavia e Cina; conclusione

Vittorio Veneto, 13/05/2015

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

Fto Dall'Oglio Ivan

Fto Guglielmi Gloria

II DOCENTE

Fto Prof. Simone Bombini

Visto: Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Letizia Cavallini

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2015 /2016

Prof.ssa Moschet Antonella

Materia Lingua Inglese

Classe 5 Sez. C Serale

2) PROFILO FINALE DELLA CLASSE

La classe è composta da 15 studenti, 12 femmine e 3 maschi, per lo più formata da persone adulte, ben integrate tra loro nonostante la non omogeneità dei percorsi formativi di provenienza.

Ho iniziato ad insegnare in questa classe nel mese di Dicembre, prima delle vacanze natalizie, subentrando a due differenti insegnanti precedenti. Lo studio della micro lingua inglese è iniziato dal mese di gennaio. L'atteggiamento della classe è sempre stato collaborativo durante l'anno scolastico e gli studenti, pur con delle differenze, si sono dimostrati attenti e disponibili e pienamente consapevoli del



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 15 di 72

loro ritardo nella programmazione. La frequenza alle lezioni è stata costante per la maggior parte degli studenti, alcuni alunni non hanno frequentato le lezioni in quanto dotati di credito.

Relativamente al profitto e con riferimento particolare alla produzione scritta, due o tre studenti si attestano su un discreto di conoscenza della L2 e sono in grado di effettuare rielaborazioni e collegamenti in maniera abbastanza precisa, un secondo gruppo possiede una conoscenza sufficiente o più che sufficiente della lingua straniera mentre, mentre un terzo gruppo di studenti, pur raggiungendo la sufficienza e nonostante l'impegno dimostrato, presenta ancora alcune difficoltà e lacune. Uno studente in possesso di certificazione presenta notevoli e alle volte non superabili difficoltà nella lingua Inglese sia scritta che parlata.

L'organizzazione dello studio a casa è stata, molto sacrificata per alcuni studenti, in ragione della rivendicazione degli impegni di lavoro diurni.

Per quanto riguarda la produzione orale, la maggioranza degli studenti evidenzia ancora un'oggettiva insicurezza nell'esprimersi correttamente in L2: tale situazione è principalmente determinata dalla mancata padronanza di un'adeguata competenza lessicale e da una imprecisa conoscenza della fonetica

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

X lezione frontale

X attività in piccoli gruppi/cooperative learning

O attività di laboratorio

O recupero individualizzato (con esercizi-guida)

X ripasso in classe

X consigli per il recupero individuale (a casa)

X 1 ora settimanale da svolgere on line sulla piattaforma Beltrame Learning.

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

X interrogazioni orali (n° medio) N° 2

O test N°

X 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

| CONOSCENZE | OBIETTIVI RAGGIUNTI |
|---|--|
| MODULO 1: Wine and Spirits <ul style="list-style-type: none">• Types of bar pag. 168• Wine pag. 172• Beer pag. 176• Spirits pag. 178-179• Cocktails pag. 180 | <ul style="list-style-type: none">• Conoscere i diversi tipi di bar• Parlare del vino• Parlare della birra, conoscere i principali ingredienti e le caratteristiche organolettiche• Conoscere le caratteristiche più importanti dei principali distillati (cenni)• Saper parlare dei cocktails |
| MODULO 2: Diets and Eating Disorders <ul style="list-style-type: none">• The Eatwell Plate pagg. 138-139• Organic Food and GMO's pag. 142 | <ul style="list-style-type: none">• Conoscere i vari tipi di nutrienti• Conoscere gli organismi biologici e quelli geneticamente modificati (cenni) |



| | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • The Mediterranean Diet pagg. 144-145 • Food Intolerances and Allergies pag. 146 • Vegetarian and Vegan diet pag.149 • Eating Disorders: anorexia and bulimia (fotocopia) • Fast Food (fotocopia) • Slow Food (fotocopia) | <ul style="list-style-type: none"> • Parlare della dieta mediterranea • Descrivere le principali caratteristiche delle intolleranze alimentari e delle allergie • Conoscere la dieta vegetariana e vegana • Parlare dei disordini alimentari con particolare riferimento all'anoressia nervosa e alla bulimia nervosa • Parlare del fast food • Conoscere lo slow food |
| <p>MODULO 3: Grammatica svolta durante le ore on line (ore annuali)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Present simple vs Present continuous. Past simple regular and irregular verbs. Used to. Past continuous Past simple vs Past continuous. Past perfect simple Past perfect continuous Past perfect simple vs Past perfect continuous. Present perfect simple Present perfect simple vs Past simple. Present perfect continuous Present perfect continuous vs Present perfect simple. | <ul style="list-style-type: none"> • Saperli usare in modo adeguato nella frase e saperli mettere in contrapposizione. • Past simple di be, Past simple forma affermativa, interrogativa e negativa dei verbi regolari ed irregolari con risposte brevi. • Utilizzo di Used to. • Regole di utilizzo nella forma affermativa, negativa ed interrogativa. • Contrapposizione dei due temi verbali. • Utilizzo nelle tre forme, affermativa, interrogativa e negativa. • Utilizzo nelle tre forme, affermativa, interrogativa e negativa. • Contrapposizione tra i due tempi verbali. Present perfect simple con always, often, ever, never; gone e been. <ul style="list-style-type: none"> • Contrapposizione tra i due tempi verbali e usi con how long, for e since. • Utilizzo nelle tre forme. • Contrapposizione tra i due tempi verbali. |

LIBRO DI TESTO: *Excellent!*, Catrin Elen Morris, Eli Edizioni, 2012

Per la parte del programma non compresa nel testo, sono state utilizzate fotocopie fornite agli studenti dalla docente durante le lezioni.

Nel corso dell'anno scolastico sono stati oggetto di revisione e approfondimento i seguenti argomenti grammaticali che sono stati svolti dagli alunni durante le ore on line e corrette in classe oppure tramite piattaforma. L'utilizzo di tali strutture è stato oggetto di esercitazioni e verifiche.

Vittorio Veneto, 13 maggio 2016

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

Fto Dall'Oglio Ivan

Fto Guglielmi Gloria

II DOCENTE

Fto Prof. Moschet Antonella

Visto: II Dirigente Scolastico

Dott.ssa Letizia Cavallini

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2015 /2016

Prof.ssa. Loupenkova Natalia

Materia FRANCESE (seconda lingua straniera)

Classe 5 Sez. CSerale

1) PROFILO FINALE DELLA CLASSE

Il gruppo della lingua francese della 5CS (per le lezioni della seconda lingua straniera vengono formati i gruppi dalle due classi quinte serali in base della lingua di studio) era formato da persone adulte, con presenza degli alunni stranieri, due alunne del gruppo non hanno avuto obbligo di frequenza, avendo beneficiato il credito grazie a un titolo di studio della lingua francese di livello pare o superiore

Durante l'anno scolastico 2015/16, il gruppo della lingua francese della 5Cs si è ridotto, in quanto una studentessa si è ritirata.. Sono riusciti a concludere l'anno 10 alunni della lingua francese di cui sono 2 maschi e 8 femmine, per un allievo è stato predisposto un Piano didattico personalizzato, tuttavia, ha dimostrato molte difficoltà nello studio e un costante bisogno dell'aiuto personalizzato durante le lezioni.

Il gruppo ha presentato, anche se con qualche distinguo, un buon grado di responsabilità e consapevolezza sia relativamente alla materia che all'impegno profuso. La maggior parte del gruppo ha un atteggiamento molto serio e responsabile per lo studio, la frequenza delle lezioni è stata regolare, una delle studentesse ha frequentato lezioni nonostante per l'interesse personale, nonostante non avesse l'obbligo di frequenza della lingua francese, grazie al credito ottenuto. Il clima educativo è sempre stato disteso e collaborativo, la partecipazione attiva. Il piano di lavoro programmato è stato svolto quasi completamente entro il 15 maggio 2016, a parte l'ultimo modulo che non è stato ancora concluso. L'organizzazione dello studio a casa e tramite piattaforma e-learning è stata prevalentemente rispettata da maggior parte degli studenti. I progressi effettuati sono stati per la maggior parte apprezzabili e il profitto in generale sufficiente. Per questo anno scolastico, agli alunni dell'indirizzo serale è stata fornita l'opportunità di seguire le lezioni della seconda lingua straniera in modalità on-line tramite la piattaforma e-learning dell'istituto (33 ore annuali da seguire on-line), la maggior parte degli alunni ha apprezzato lo studio e-learning, eseguendo con la regolarità i compiti e approfondendo e-learning con le domande personali durante le lezioni partecipate.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

- lezioni frontali
- attività e-learning
- lezioni partecipate
- discussioni guidate
- attività di laboratorio
- recupero individualizzato (con esercizi-guida)
- ripasso in classe
- consigli per il recupero individuale (a casa)
- altro: esercitazione della comprensione orale tramite l'utilizzo di audio- e video- strumenti

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

- interrogazioni orali (n°medio) N°3]
- test N°0]
- prove scritte N°3]
- prove pratiche N°0]

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

4) STRUMENTI

- Piattaforma e-learning dell'istituto

| | | |
|---|---|---|
|  | <p align="center">Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame" Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336 ✉ beltrame@alberghierobeltrame.gov.it; http://www.alberghierobeltrame.gov.it C.F. 93005790261</p> | <p align="center">MDM 00 Pagina 18 di 72</p> |
|---|---|---|

Libro di testo *Prêt-à-gouter* Lidia Parodi, Marina Vallacco, Trevisini Editore;
 video materiali (film, documentari, presentazioni ecc)
 audio materiali (CD, Internet ecc)
 articoli dei giornali, blog ecc

5) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA
 N° incontri con i genitori: scarso sufficiente elevato
 (Nota: all'indirizzo serale non sono previsti i ricevimenti dei genitori)

PROGRAMMA SVOLTO

Per l'indirizzo serale (a.s.2015/16) per gli alunni sono previste le lezioni sia in presenza che on-line tramite la piattaforma scolastica e-learning.

| Lezioni (in presenza e on-line) | Contenuti | Obiettivi | |
|------------------------------------|--|--|--|
| | | Conoscenze | Abilità |
| 20 ore in presenza e 8 ore on-line | <p>Modulo 1 –Tour gastronomique de la France.</p> <p>U1 Paris, L'île de France. U2.L'Alsace, La Lorraine-La Champagne-Ardenne, Le Nord-Pas-de-Calais–La Picardie, La Basse Normandie, La haute Normandie U3 : La Bretagne, Les Pays de la Loire, Le Centre, La Bourgogne-La Franche-Comté. L'Auvergne-Rhône-Alpes. U4 : L'Aquitaine-Le Limousin-Le Poitou-Charentes, Le Languedoc-Roussillon-Midi-Pyrénées, PACA (Provence-Alpes-Côte d'Azur), La Corse.</p> | <p>Il cibo e le bevande come alimento e prodotto culturale. Conoscere le principali caratteristiche dei prodotti e piatti francesi. Conoscere le diversità geografiche francesi e la cucina francese regine per regione, le diversità culinarie della Francia. Conoscere il lessico e la fraseologia relativi alla presentazione di qualche alimento e/o piatto tipico e le relative bevande.</p> <p>Conoscere alcune fasi importanti per l'evoluzione della gastronomia francese operando confronti e ponendo gli eventi in relazione logico-temporale.</p> | <p>Comprendere in lingua francese le tradizioni nazionali e regionali della cucina francese, individuando le nuove tendenze di filiera. Comprendere e saper utilizzare il lessico e la terminologia specifici.</p> |

COMPETENZA OBIETTIVO:

Saper interpretare diversità culturali e linguistiche tra le lingue comunitarie attraverso la riflessione su materiale autentico (testi, giornali, video, registrazioni) ai fini di educare alla cittadinanza europea. Saper integrare le competenze professionali con quelle linguistiche, saper utilizzare gli strumenti linguistici e professionali per riconoscere le diversità culinarie e i prodotti enogastronomici francesi al fine comunicativo nell'ambito professionale.

| Lezioni (in presenza e on-line) | Contenuti | Obiettivi | |
|---------------------------------|-----------|------------|---------|
| | | Conoscenze | Abilità |
| | | | |



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 19 di 72

| | | | | | |
|---|--|---|---|--------------------------|-----------------------|
| <p>14 ore in presenza e 8 ore on-line</p> | <p>Modulo 2: La cuisine francophone et Italienne U1: La gastronomie française d'outre –mer. Tour gastronomique d'autres cuisines francophones U2: Tour gastronomique de L'Italie Le nord-ouest. Le nord-est, particulièrement la Vénétie, Venise et Trévisé. Le centre Le sud Les îles</p> | <p>Il cibo e le bevande come alimento e prodotto culturale. Conoscere le realtà geografiche francofone e i territori francesi "oltre mare". Conoscere la cucina della <i>francophonie</i> e riconoscere la diversità culturale attraverso la cucina. Conoscere le diversità culinarie italiane, regione per regione per promuoverne e presentarne in lingua francese. Conoscere le caratteristiche dei prodotti e piatti italiani (locali, nazionali, internazionali) presentati. Conoscere il lessico e la fraseologia relativi alla presentazione di qualche alimento e/o piatto tipico e le relative bevande. Il ripasso grammaticale: - le présent, - les verbes pronominaux, - les adjectifs e pronoms possessifs, les articles partitifs</p> | <p>- Conoscere e riutilizzare in modo autonomo il lessico di base specifico su profilo professionale. - Conoscere e riutilizzare in modo autonomo le strutture morfo-sintattiche via via incontrate nei testi proposti. - Comprendere le tradizioni nazionali e regionali della cucina francofona. Presentare in lingua francese le tradizioni locali italiane, della propria cucina regionale, le tradizioni nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera - Comprendere e saper utilizzare in lingua francese la terminologia specifica (per esempio le ricette e il processo di cottura). - Comprendere ed esporre testi articolati relativi alla gastronomia di alcune parti del mondo e della cucina Veneta</p> | | |
| <p>COMPETENZA OBIETTIVO: Saper valorizzare e promuovere in lingua francese le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Saper integrare le competenze professionali con quelle linguistiche, Saper comprendere e utilizzare in lingua francese le tecniche di lavorazione e della presentazione dei prodotti enogastronomici italiani (locali, nazionali, internazionali) al fine comunicativo nell'ambito professionale</p> | | | | | |
| <p>Lezioni (in presenza)</p> | <p>Contenuti</p> | <p>Obiettivi</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td data-bbox="646 1473 1066 1507"> <p>Conoscenze</p> </td> <td data-bbox="1066 1473 1458 1507"> <p>Abilità</p> </td> </tr> </table> | | <p>Conoscenze</p> | <p>Abilità</p> |
| <p>Conoscenze</p> | <p>Abilità</p> | | | | |



Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame"

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)

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

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

C.F. 93005790261

MDM 00

Pagina 20 di 72

| | | | | | |
|---|---|---|---|--------------------------|-----------------------|
| <p>10 ore in presenza e 6 ore on-line</p> | <p>Modulo 3: La sécurité U1 :Le travail en cuisine U2 : La méthode HACCP Les intoxications alimentaires</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Le professioni e i rapporti professionali in un ristorante, un bar, in cucina, le differenze tra la Francia e l'Italia. - Il lessico e la terminologia in lingua francese dello statuto, delle norme sulla sicurezza sul lavoro e della sicurezza alimentare; del sistema HACCP, delle certificazioni alimentari e dei marchi di qualità. - Tecniche di comunicazione in lingua straniera a uso professionale - Il lessico relativo al settore di specializzazione - Strutture grammaticali: - Presente indicativo dei verbi via via incontrati - L'impératif; - L'imparfait | <ul style="list-style-type: none"> - Conoscere e riutilizzare in modo autonomo il lessico di base specifico su profilo professionale. - Comprendere in lingua le norme riguardanti la tracciabilità e la conservazione dei prodotti. - Descrivere esperienze relative all'ambito professionale. - Parlare di queste esperienze al presente, e passato, dare indicazioni e ordini. - Descrivere una struttura ristorativa. - Relazionare in lingua | | |
| <p>COMPETENZA OBIETTIVO: Saper padroneggiare la lingua francese per gli scopi comunicativi e saper utilizzare i linguaggi settoriali per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER). Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. Saper affrontare e risolvere in lingua francese le problematiche inerenti la produzione del servizio, anche in collaborazione con le altre figure professionali. Intervenire in lingua in modo opportuno nelle situazioni di rischio per la salute e la sicurezza sul luogo di lavoro</p> | | | | | |
| <p>Lezioni (in presenza e on-line)</p> | <p>Contenuti</p> | <p>Obiettivi</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td data-bbox="646 1534 1061 1615"> <p>Conoscenze</p> </td> <td data-bbox="1061 1534 1452 1615"> <p>Abilità</p> </td> </tr> </table> | | <p>Conoscenze</p> | <p>Abilità</p> |
| <p>Conoscenze</p> | <p>Abilità</p> | | | | |

| | | |
|---|---|---|
|  <p>ALBERGHIERO BELTRAME</p> | <p align="center">Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame" Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336 ✉ beltrame@alberghierobeltrame.gov.it; http://www.alberghierobeltrame.gov.it C.F. 93005790261</p> | <p align="center">MDM 00 Pagina 21 di 72</p> |
|---|---|---|

| | | | |
|--|---|---|--|
| <p>6 ore in presenza e 4 ore on-line</p> | <p>Modulo 4: La nutrition</p> <p>U1: La nouvelle cuisine U2: Végétarisme et les Pratiques alimentaires végétaliennes. Les produits BIO</p> <p>Solo le unità 1 e 2 (U1 e U2) del modulo 4 sono state svolte entro il 15 maggio 2016</p> | <p>-Conoscere la nouvelle cuisine, le sue caratteristiche, le sue differenze rispetto alla cucina tradizionale e la sua attenzione all'alimentazione sana ed equilibrata. -Principali caratteristiche di una alimentazione sana ed equilibrata. -Il regime alimentare mediterraneo. -La dieta vegetariana.</p> | <p>-Comprendere testi articolati relativi al percorso di studio e contenenti il lessico di base specifico del profilo professionale. -Comprendere testi orali riguardanti argomenti noti, cogliendone le idee principali. -Presentare in lingua un regime alimentare (tra quelli studiati), confrontandolo con altri regimi, analizzandone le caratteristiche principali. -Dare un ordine di priorità. -Sintetizzare i dati raccolti. -Esporre per iscritto e all'orale i dati. -Cogliere analogie e differenze.</p> |
| <p>COMPETENZA OBIETTIVO: Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Padroneggiare la lingua per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).</p> | | | |

Vittorio Veneto, 13 maggio 2016

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

Fto Guglielmi Gloria

Fto Dall'Oglio Ivan

II DOCENTE

Fto Prof.ssa Loupenkova Natalia

Visto: Il Dirigente Scolastico
 Prof.ssa Letizia Cavallini

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2015 / 2016

Prof. Dal Mas Tiziana

Materia : Lingua e Civiltà straniera Tedesca

Classe 5[^]

Sez. C Serale

1) PROFILO FINALE DELLA CLASSE: Il gruppo di questa classe che studia la lingua tedesca si compone di 5 allievi. Le lezioni si sono svolte in un clima sereno. L'impegno, l'interesse e la frequenza sono stati costanti per tre allievi, il cui rendimento è risultato più che soddisfacente. Il resto degli alunni, invece, si è applicato in modo molto alterno e la frequenza non è stata regolare, soprattutto nella seconda parte dell'anno scolastico. Questi fattori hanno penalizzato, in parte, l'apprendimento e portato gli alunni a raggiungere gli obiettivi in modo non sempre sicuro e proficuo, per cui anche sostenere una conversazione semplice ed adeguata agli argomenti trattati diventa spesso difficoltoso.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

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

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

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

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

| | | |
|---|--|---|
|  | <p align="center">Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame" Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 📠 0438/946336 ✉ beltrame@alberghierobeltrame.gov.it; http://www.alberghierobeltrame.gov.it C.F. 93005790261</p> | <p align="center">MDM 00 Pagina 23 di 72</p> |
|---|--|---|

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

N° incontri con i genitori: scarso sufficiente elevato

PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2015 /2016

A) MICROLINGUA

Testo: Pierucci, Fazzi, Moscatiello, *Kochkunst*, ed. LOESCHER

Ripasso e integrazione: Gastronomia:

Ore: 8

- ESSGEWOHNHEITEN BZW. MAHLZEITEN IN DEN D-A-CH-LÄNDERN UND ITALIEN (pp. 6,8,10-11)
- KÜCHENPERSONAL UND AUFGABEN (pp. 20-27)
- BESTECK UND GESCHIRR (pp. 28-32)
- MENÜ UND SPEISEKARTE (pp. 44-48)

Obiettivi raggiunti: Comprendere testi articolati. Spiegare argomenti riguardanti le abitudini alimentari dei Paesi di lingua tedesca e confrontarle con le abitudini italiane. Sintetizzare i dati raccolti.

Bevande analcoliche, tè, caffè & co.:

Ore: 5

- KALTE GETRÄNKE: Trinkwasser Saft, Nektar und Limonade (testo tratto da Brigliano, Doni, Venturini, *Paprika*, ed. HOEPLI, pp.164 e 165);
- WARME GETRÄNKE: Kaffee; Tee; Kakao (testo tratto da Brigliano, Doni, Venturini, *Paprika*, ed. HOEPLI, pp.167- 169);

Obiettivi raggiunti: Conoscere le caratteristiche e le fasi di produzione delle bevande analcoliche studiate. Parlare delle proprie abitudini del bere. Chiedere ad un cliente che cosa desidera.

Bevande alcoliche: vino e birra:

Ore: 12

- WEIN : (testo tratto da Brigliano, Doni, Venturini, *Paprika*, ed. HOEPLI, pp. 180-181, 182-183+ materiale elaborato dall'insegnante);
- BIER : (testo tratto da Brigliano, Doni, Venturini, *Paprika*, ed. HOEPLI, pp. 176-177 + materiale elaborato dall'insegnante);

Obiettivi raggiunti: Esporre i dati raccolti sapendo cogliere analogie e differenze. Descrivere vino e birra proponendo l'abbinamento alle diverse pietanze

| | | |
|---|--|--|
|  <p>ALBERGHIERO BELTRAME</p> | <p>Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame" Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336 ✉ beltrame@alberghierobeltrame.gov.it; http://www.alberghierobeltrame.gov.it C.F. 93005790261</p> | <p>MDM 00 Pagina 24 di 72</p> |
|---|--|--|

Alimentazione e diete:

Ore: 16

- GESUNDE ERNÄHRUNG: (testo tratto da : D. Razzore, *Guten Appetit! neu*, ed. POSEIDONIA, p.233+ materiale elaborato dall'insegnante).
- INHALTSSTOFFE VON LEBENSMITTELN: Kohlenhydrate, Fette, Eiweiß, Mineralstoffe, Vitamine, Wasser, Ballaststoffe, Duft- und Würzstoffe (testo tratto da : D. Razzore, *Guten Appetit! neu*, ed. POSEIDONIA, p.233-234, completato con materiale elaborato con l'insegnante).
- ERNÄHRUNGSFORMEN: Kostformen (testo tratto da Brigliano, Doni, Venturini, *Paprika*, ed. HOEPLI, pp.208-209); Nahrungspyramide + Mittelmeerdät (testo tratto da : D. Razzore, *Guten Appetit! neu*, ed. POSEIDONIA, p.238-240).

Obiettivi raggiunti: Parlare della piramide alimentare. Parlare della composizione degli alimenti. Conoscere vari tipi di dieta: in particolare vegetariana e mediterranea.

Disordini alimentari:

Ore: 9

- ZÖLIAKIE, DIABETES, MAGERSUCHT, BULIMIE (materiale da Internet+schede/materiali elaborati dall'insegnante).

Obiettivi raggiunti: Descrivere le principali caratteristiche (sintomi e conseguenze) dell'anoressia, della bulimia, della celiachia e del diabete. Conoscere i trattamenti di questi disordini alimentari e/o malattie.

B) *STRUTTURE E FUNZIONI DELLA LINGUA*

Strutture e funzioni linguistiche:

Ore: 16

- Ripasso: *Perfekt*; proposizioni secondarie (*weil/dass/wenn*);
- Comparativo di maggioranza, uguaglianza, minoranza.

Obiettivi raggiunti: Utilizzare le strutture morfosintattiche e grammaticali studiate per raccontare esperienze personali al presente e al passato, motivare e riferire, operare confronti, per iscritto e oralmente.

Vittorio Veneto, 15.05.2016

II DOCENTE

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

Fto DALL'OGGIO IVAN

Fto GUGLIELMI GLORIA

Visto: II Dirigente Scolastico

Dott.ssa Letizia Cavallini

| | | |
|---|--|---|
|  | <p align="center">Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame" Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336 ✉ beltrame@alberghierobeltrame.gov.it; http://www.alberghierobeltrame.gov.it C.F. 93005790261</p> | <p align="center">MDM 00 Pagina 25 di 72</p> |
|---|--|---|

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2015/2016

Prof. Andrea Di Mauro | Materia Scienza e cultura degli Alimenti

Classe 5 | Sez. C SERALE

1) PROFILO FINALE DELLA CLASSE:

Ho insegnato in questa classe solo in quest'ultimo anno scolastico a partire dal mese di gennaio 2016, che precede gli esami di maturità. La classe è costituita da diciassette allievi, ed ha presentato nel corso dell'anno, ad eccezione di pochi alunni, una certa continuità nella frequenza e nella partecipazione. I ragazzi hanno in genere ricercato il dialogo reciproco e con l'insegnante, mantenendo un comportamento sostanzialmente corretto. Molti di loro sono dotati di capacità più che buone, con menti aperte a interessi vari. Un altro gruppo, con capacità più limitate, ha cercato di seguire, seppur con maggior fatica, raggiungendo risultati accettabili. Per quanto riguarda l'impegno e il metodo di studio: la maggior parte degli studenti ha mostrato serietà e costanza nell'impegno, ed è riuscita a potenziare le proprie capacità, raggiungendo una preparazione ragionata e abbastanza completa. Per alcuni studenti l'impegno è stato, invece, alterno e piuttosto superficiale, finalizzato alle verifiche o al recupero di valutazioni insufficienti. Tale discontinuità ha pregiudicato un reale miglioramento del metodo di studio. Inoltre, la classe evidenzia livelli di apprendimento differenziati: un gruppo significativo presenta capacità più che buone e ha mostrato un comportamento maturo nei confronti degli argomenti affrontati. Buone anche le capacità espositive e logiche. Altri, con capacità più limitate, hanno avuto un percorso più faticoso, e hanno raggiunto un livello di apprendimento accettabile. Infine, nella classe è presente uno studente con certificazione "neuropsichiatra" per il quale il consiglio di classe ha predisposto dei Piani didattici personalizzati e dei Piani educativi individualizzati.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

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

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI



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 26 di 72

| | |
|-----------------------------------|-----|
| O interrogazioni orali (n° medio) | N° |
| O test | N° |
| X prove scritte | N°5 |
| O prove pratiche | N° |

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

4-PROGRAMMA SVOLTO

Contaminazioni chimico-fisiche degli alimenti

- Concetto di filiera e catena alimentare
- Contaminazioni fisiche
- Contaminazioni chimiche
- Cenni ai fattori antinutrizionali e fattori tossici naturali

Contaminazioni biologiche degli alimenti

- Le malattie trasmesse dagli alimenti
- Prioni, virus, batteri
- Malattie da contaminazioni microbiche (es. infezioni da virus epatite A ed E, salmonellosi, intossicazione da stafilococco da Cl. Perfringens, botulino, Listeriosi, tossinfezione da E. Coli)
- Funghi microscopici (muffe e lieviti)
- Parassitosi (es. teniasi, anisakidosi, toxoplasmosi)

Sistema HACCP e le certificazioni di qualità

- Le certificazioni di qualità,
- marchi di qualità
- frodi alimentari.

Alimentazione equilibrata e LARN

- Bioenergetica: fabbisogno energetico ed i dispendi energetici che lo definiscono
- Valutazione dello stato nutrizionale
- LARN e dieta equilibrata
- Linee guida

Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche

- Gestante e nutrice
- Prima infanzia; seconda infanzia ed età scolare
- Adolescenza.
- Dieta di mantenimento
- Terza età

Diete e stili alimentari

- Le diete vegetariane

Dieta nelle malattie cardiovascolari

- Aspetti generali

| | | |
|---|---|---|
|  <p>ALBERGHIERO BELTRAME</p> | <p align="center">Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame" Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336 ✉ beltrame@alberghierobeltrame.gov.it; http://www.alberghierobeltrame.gov.it C.F. 93005790261</p> | <p align="center">MDM 00 Pagina 27 di 72</p> |
|---|---|---|

- iperlipidemie
- aterosclerosi
- ipertensione

Dieta nelle malattie metaboliche

- Sindrome metabolica
- Diabete
- Obesità
- iperuricemia
- gotta.

Allergie ed intolleranze

- Generalità
- intolleranze alimentari (classificazione ed esempi)
- allergie e celiachia

Alimentazione e tumori e disturbi alimentari

- I tumori (cause e prevenzione)
- Disturbi del comportamento alimentare (anoressia e bulimia per sommi capi)

Vittorio Veneto, 13/05/2016

II DOCENTE

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

Fto Prof. Andrea Di Mauro

Fto Guglielmi Gloria

Fto Dall'Oglio Ivan

Visto: Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Letizia Cavallini

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2015/2016

Prof. EMILIO CHIAROLLA

Materia DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

Classe 5

Sez. C serale

3) PROFILO FINALE DELLA CLASSE

La classe è composta da 16 studenti, 13 femmine e 3 maschi, di cui 1 con obiettivi minimi. Si tratta per lo più di persone adulte ben integrate tra loro nonostante la non omogeneità dei percorsi formativi di provenienza. L'atteggiamento della classe è sempre stato sereno e collaborativo durante tutto l'anno scolastico e gli studenti, pur con delle differenze, si sono dimostrati attenti e disponibili. Alcuni alunni si sono distinti per impegno costante, interesse verso la materia, partecipazione attiva e senso di responsabilità. La frequenza alle lezioni è stata costante per la maggior parte degli studenti, mentre un piccolo gruppo è stato presente in classe in maniera più discontinua. La classe spesso ha necessitato del supporto costante del docente nel lavoro svolto e gli argomenti sono stati ripresi più e volte per essere assimilati più facilmente. Il programma è stato svolto per intero e tutti gli argomenti sono stati trattati in maniera completa. Il docente ha provveduto all'assegnazione e allo svolgimento di numerosi esercizi applicativi e ha eseguito valutazioni formative in itinere. Lo studio domestico della materia è risultata molto disorganizzato e frammentario a causa degli impegni di lavoro diurni di molti allievi. Ciò nonostante i progressi effettuati sono stati, per la maggior parte degli alunni, positivi e il profitto raggiunto, in generale, è risultato



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 28 di 72

sufficiente e in alcuni casi discreto.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

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

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

- interrogazioni orali N°4
- test N°0
- prove scritte N°4
- prove pratiche N°0

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

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

N° incontri con i genitori: scarso sufficiente elevato

PROGRAMMA SVOLTO

| Lezioni di 60m | Contenuti | Obiettivi | |
|----------------|---|--|--|
| | | Conoscenze | Abilità |
| 28 | <p>Modulo F – Testo Biennio – Le risorse tecniche Modulo H-Testo Biennio-La gestione dell'impresa</p> <p>U1 Il patrimonio dell'impresa U2La gestione economica e amministrativa U3 Il controllo della gestione</p> | <p>Che cos'è il patrimonio, il prospetto del patrimonio, la classificazione degli elementi del patrimonio, valori finanziari e valori economici, l'ammortamento delle immobilizzazioni materiali ed immateriali, la valutazione delle rimanenze di magazzino. Il ciclo produttivo, il reddito globale e reddito di esercizio, i cicli aziendali, costi e ricavi di esercizio, costi e ricavi con pagamento posticipato e anticipato, la situazione economica, collegamenti tra S.E e S.P. La classificazione dei costi: costi fissi, costi variabili, costi diretti, costi indiretti, costi figurativi, il Break Even Point.</p> | <p>Redigere il prospetto della situazione patrimoniale di un'impresa turistica e determinare il risultato economico di esercizio, distinguendo tra elementi patrimoniali ed elementi reddituali.</p> |

COMPETENZA OBIETTIVO:

Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi di accoglienza o di prodotti enogastronomici al fine di controllare l'andamento dei costi, determinare i prezzi di vendita seguendo diverse metodologie.



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 29 di 72

| Lezioni di 60m | Contenuti | Obiettivi | |
|---|--|--|--|
| | | Conoscenze | Abilità |
| 24 | Modulo A - Il turismo: una prospettiva europea U1 Siamo cittadini europei U2 La politica europea per il turismo | La storia e le istituzioni dell'UE; le fonti del diritto comunitario; il turismo come settore strategico nella politica europea. | Riconoscere ruoli e competenze delle diverse istituzioni comunitarie. Comprendere e saper utilizzare la terminologia specifica delle fonti del diritto comunitario. |
| 24 | Modulo B - La legislazione turistica U1 Le norme obbligatorie nazionali e comunitarie U2 La disciplina dei contratti di settore U3 Le norme volontarie | Lo statuto dell'imprenditore commerciale, le norme sulla sicurezza sul lavoro e la sicurezza alimentare; il sistema HACCP. I contratti ristorativi e i contratti tipici correlati. La responsabilità del ristoratore. Le certificazioni alimentari; i marchi di qualità. | Comprendere il linguaggio giuridico utilizzandolo opportunamente nelle produzioni orali e scritte. Comprendere l'importanza e le modalità di svolgimento dei rapporti imprenditore/cliente. Saper applicare le norme riguardanti la tracciabilità e la conservazione dei prodotti. Riconoscere le situazioni di rischio per la salute nelle attività di laboratorio. |
| COMPETENZA OBIETTIVO: Padronanza della terminologia giuridica e comprensione delle norme che regolano la produzione della vasta gamma di servizi ristorativi. Riconoscere le norme da applicare nelle varie situazioni operative e di responsabilità; saper affrontare e risolvere le problematiche inerenti la produzione del servizio, anche in collaborazione con le altre figure professionali. Intervenire in modo opportuno nelle situazioni di rischio per la salute e la sicurezza sul luogo di lavoro. | | | |
| 24 | Modulo C - La programmazione e il budget U1 La programmazione aziendale. U2 Il budget nelle imprese ristorative (Cenni solo conoscenze) | Analisi delle fasi di elaborazione di un <i>business plan</i> . Struttura e contenuto del budget; controllo budgetario e valutazione dei risultati. | Comprendere le problematiche da affrontare nello studio di fattibilità di una nuova impresa. Capacità di leggere i dati e descrivere i risultati ottenuti nei diversi settori aziendali. |
| COMPETENZA OBIETTIVO: Redigere un piano di fattibilità relativo alla progettazione di una piccola impresa ristorativa che punta sulla valorizzazione dei prodotti tipici del territorio. Rielaborare dati di report, al fine di individuare azioni correttive nel controllo di gestione. | | | |
| Lezioni di 60m | Contenuti | Obiettivi | |
| | | Conoscenze | Abilità |

| | | |
|---|---|---|
|  | <p align="center">Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame" Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336 ✉ beltrame@alberghierobeltrame.gov.it; http://www.alberghierobeltrame.gov.it C.F. 93005790261</p> | <p align="center">MDM 00 Pagina 30 di 72</p> |
|---|---|---|

| | | | |
|--|---|---|---|
| 24 | Modulo D Le politiche di vendita nella ristorazione U1 II marketing U2 II marketing strategico e operativo | Evoluzione del concetto di marketing; marketing turistico territoriale; piani di marketing e strategie del marketing-mix. | Raccogliere i dati allo scopo di analizzare il mercato turistico per lo studio della domanda e la segmentazione. Utilizzare la rete e gli strumenti digitali nelle attività di ricerca, nell'elaborazione dati e per la commercializzazione dei servizi on line. Riconoscere l'importanza di interventi di marketing integrato. |
| COMPETENZA OBIETTIVO: Organizzare la produzione e la vendita valorizzando le risorse del territorio e i prodotti tipici. Individuare le strategie più idonee al raggiungimento degli obiettivi di mercato aziendali. Elaborare progetti di marketing integrato in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore. | | | |

Vittorio Veneto, 13 maggio 2016

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI
 Fto DALL'OGGIO IVAN

II DOCENTE
 Fto Prof. Emilio Chiarolla

Fto GUGLIELMI GLORIA

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

Relazione Finale
 classe 5^a C serale Materia: **Matematica**
 A. S. 2015/16

Insegnante: **Arcobelli Mauro**

A) Breve relazione sul comportamento della classe

La classe 5^a C serale, per matematica, è composta da dodici alunni, di cui uno con un proprio PDP. La frequenza alle lezioni è stata buona, solo un paio di studentesse hanno frequentato poco a causa dei propri impegni.

Le lezioni si sono sempre svolte in un clima sereno, rispettoso e interessato. Il profilo della classe è quindi da ritenersi positivo e, nonostante il livello piuttosto basso nei prerequisiti (hanno cambiato insegnante ogni anno) e gli argomenti non semplici trattati, il livello di profitto ed apprendimento raggiunto dalla maggioranza si può considerare, mediamente, sufficiente.

B) Contenuti disciplinari e tempi di realizzazione

La parte della classe frequentante con maggior regolarità ha potuto svolgere un lavoro continuativo e proficuo della materia.

| | | |
|---|--|--|
|  <p>ALBERGHIERO BELTRAME</p> | <p>Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame" Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336 ✉ beltrame@alberghierobeltrame.gov.it; http://www.alberghierobeltrame.gov.it C.F. 93005790261</p> | <p>MDM 00 Pagina 31 di 72</p> |
|---|--|--|

Gli alunni frequentanti regolarmente si sono dimostrati motivati ed interessati allo studio della disciplina. Hanno mostrato impegno e questo ha permesso di rimediare, in alcuni casi di più e in altri meno, alle molte lacune presenti.

Si è cercato di raggiungere gli obiettivi essenziali concordati in sede dipartimentale: uso di un linguaggio corretto, conoscenza dei contenuti fondamentali e capacità di eseguire semplici applicazioni.

A completamento della relazione è riportato il programma svolto.

Gli studenti hanno utilizzato i testi consigliati: "I limiti e le funzioni" modulo U e "Il calcolo differenziale e lo studio delle funzioni" modulo V di matematica. Verde - Zanichelli.

C) Obiettivi raggiunti

Conoscenze: gli elementi fondamentali di conoscenze della disciplina sono stati acquisiti dalla classe. L'impegno è stato buono, come pure l'interesse dimostrato.

Competenze: la classe ha raggiunto le competenze prefissate: interpretare in maniera corretta il simbolismo matematico, utilizzare una terminologia appropriata, utilizzare le tecniche acquisite.

Capacità: gli alunni che hanno frequentato con maggior continuità riescono ad eseguire autonomamente gli esercizi di base.

D) Criteri metodologici

Durante le lezioni si è fatto ricorso alla lezione frontale ed alla lezione dialogata.

E) Iniziative di recupero

Il recupero delle carenze riscontrate è stato svolto durante le ore curricolari.

F) Criteri di valutazione. Tipologia delle prove di verifica effettuate

Le verifiche sono state di tipo orali e scritte. Le quattro verifiche scritte sono state strutturate in modo da avere una parte di esercizi di semplice applicazione di quanto visto in classe ed una parte con esercizi di livello leggermente più alto. Per le valutazioni orali alla lavagna si è tenuto conto della capacità di argomentare e giustificare con lessico appropriato e corretto la risoluzione degli esercizi proposti.

Gli allievi
 Fto DALL'OGGIO IVAN
 Fto GUGLIELMI GLORIA

il docente
 Fto Prof. Mauro Arcobelli

Visto: Il Dirigente Scolastico
Dott.ssa Letizia Cavall

PROGRAMMA SVOLTO

| MODULO (Numero e Titolo) | OBIETTIVI (Conoscenze, Competenze e Capacità) | CONTENUTI (Unità didattiche/Argomenti) | GRADO DI APPROFO NDIMENT O | VERIFIC HE (Tipologie) | METODOL OGIA |
|--|---|---|-------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------|
| <p align="center">1 FUNZIONI E LIMITI</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Saper classificare le funzioni, il dominio, stabilirne le eventuali simmetrie (pari o dispari) e il segno • Conoscere le definizioni relative ai limiti, di limite finito ed infinito x tendente ad un valore finito o infinito. • Conoscere la definizione di funzione continua in un punto ed in un intervallo. • Eseguire operazioni sui limiti, riconoscendo le forme indeterminate. • Saper classificare i punti di discontinuità di una funzione. • Conoscere la definizione di asintoto verticale, orizzontale, obliquo di una funzione. • Saper individuare gli asintoti di una funzione | <p>Funzioni e loro classificazione. Dominio e codominio di una funzione. Intervalli limitati ed illimitati. Simmetrie. intersezioni con gli assi cartesiani, segno di una funzione. Grafico probabile. Il concetto di limite: Limite di una funzione a variabile reale: definizione generale. Funzioni continue e punti di discontinuità. Calcolo di limiti: risoluzione delle forme indeterminate $\infty-\infty$, ∞/∞, $0/0$. Limiti notevoli. Asintoti</p> | <p align="center">A, B, C</p> | <p align="center">S, O, D</p> | <p align="center">P, I, D</p> |

| MODULO (Numero e Titolo) | OBIETTIVI (Conoscenze, Competenze e Capacità) | CONTENUTI (Unità didattiche/Argomenti) | GRADO DI APPROFO NDIMENT O | VERIFIC HE (Tipologie) | METODOL OGIA |
|--------------------------------|--|---|-------------------------------------|----------------------------------|-----------------|
|--------------------------------|--|---|-------------------------------------|----------------------------------|-----------------|



| | | | | | |
|--|---|---|----------------|----------------|----------------|
| <p>2</p> <p>IL CALCOLO DIFFERENZIALE E LO STUDIO DI FUNZIONE</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere la definizione di derivata di una funzione in un punto ed in un intervallo. • Conoscere l'interpretazione geometrica di derivata di una funzione in un punto. • Saper calcolare le derivate delle funzioni fondamentali. • Saper enunciare i teoremi relativi alla derivata di una somma, di un prodotto, di un quoziente di funzioni. • Applicare i teoremi nel calcolo di derivate. • Saper enunciare i teoremi di Rolle e di Lagrange; essere in grado di dare una corretta interpretazione geometrica. • Conoscere le regola di De L'Hospital e saperla applicare nel calcolo dei limiti. • Conoscere la definizione di massimo e minimo relativo di una funzione, di massimo e minimo assoluto. • Saper individuare i massimi e minimi relativi di una funzione mediante lo studio del segno della derivata prima. • Conoscere la definizione di punto di flesso a tangente orizzontale. • Saper individuare i punti di flesso e saper studiare la concavità di una funzione mediante lo studio del segno della derivata seconda. • Saper eseguire lo studio completo di una funzione e rappresentarne il grafico nel piano cartesiano. | <p>UD 1: la definizione di derivata di una funzione reale di variabile reale. Teoremi sul calcolo delle derivate. Derivabilità e continuità di una funzione.</p> <p>UD 2: Teorema di Rolle e Lagrange. Regola di De L'Hospital.</p> <p>UD 3: Funzioni crescenti e decrescenti e le derivate. Massimi e minimi relativi di una funzione. Concavità di una curva e relativi flessi. Studio completo di una funzione e rappresentazione della relativa curva.</p> | <p>A, B, C</p> | <p>S, O, D</p> | <p>P, I, D</p> |
|--|---|---|----------------|----------------|----------------|

TABELLE COMPARATIVE USATE NEI PERCORSI DISCIPLINARI

| TABELLA 1 | TABELLA 2 | TABELLA 3 |
|--|---|---|
| GRADO DI APPROFONDIMENTO | METODOLOGIA | VERIFICHE VALUTAZIONI |
| A Conoscitivo – informativo Comprensione concettuale B Comprensione ed approfondimento concettuale C Capacità di applicazioni concettuali Capacità progettuali D Capacità di analisi critica dei progetti E F | P Presentazione (lezione frontale classica) I Interattiva (lezione frontale articolata con interventi) D Discussione in aula L Laboratorio E Esercitazione individuale G Lavori, esercitazioni di gruppo S Problem – solving EG Esercitazione grafica EN Esercitazione numerica EP Esercitazione pratica A Utilizzo audiovisivi T Analisi di testi, manuali, depliant illustrativi V Visite guidate TD Utilizzo di audiovisivi e supporti informatici | S Prova scritta T Test O Interrogazione Orale P Prova pratica R Relazioni D Interrogazione dialogata in classe Prova grafica G Prova scritto - grafica SG Verifica collegiale C Prova analitica A |

Gli allievi
 Fto DALL'OGGIO IVAN
 Fto GUGLIELMI GLORIA

il docente
 Fto Prof. Mauro Arcobelli

Visto: Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa

Letizia

Cavallini

| | | |
|---|--|--|
|  <p>ALBERGHIERO BELTRAME</p> | <p>Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame" Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336 ✉ beltrame@alberghierobeltrame.gov.it; http://www.alberghierobeltrame.gov.it C.F. 93005790261</p> | <p>MDM 00 Pagina 35 di 72</p> |
|---|--|--|

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2015 /2016

Prof. Massimo Canzian

Materia Sala Bar e Vendita

Classe 5

Sez. C SERALE

1) PROFILO FINALE DELLA CLASSE:

La classe è costituita da sedici allievi, tre maschi e tredici femmine, ed ha presentato nel corso una certa continuità nella frequenza e nella partecipazione. Gli studenti hanno in genere ricercato il dialogo reciproco e con l'insegnante, mantenendo un comportamento sostanzialmente corretto. Molti di loro sono dotati di capacità più che buone, con menti aperte a interessi vari. Un altro gruppo, con capacità più limitate, ha cercato di seguire, seppur con maggior fatica, raggiungendo risultati accettabili. La maggior parte degli studenti ha mostrato serietà e costanza nell'impegno, ed è riuscita a potenziare le proprie capacità, raggiungendo una preparazione ragionata e abbastanza completa. Per alcuni studenti l'impegno è stato, invece, alterno e piuttosto superficiale, finalizzato principalmente al raggiungimento di obiettivi minimi di conoscenza della materia. La classe evidenzia livelli di apprendimento differenziati: un gruppo significativo presenta capacità più che buone e ha mostrato un atteggiamento propositivo nei confronti degli argomenti affrontati, altri con capacità più limitate hanno invece avuto un percorso più faticoso, e hanno raggiunto un livello di apprendimento accettabile. Si segnala uno studente con sei problemi di salute la cui situazione sarà segnalata con una comunicazione riservata al Presidente della commissione esaminatrice in occasione dell'esame di Stato.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

lezione frontale

attività in piccoli gruppi/cooperative learning

attività di laboratorio

recupero individualizzato (con esercizi-guida)

ripasso in classe

consigli per il recupero individuale (a casa)

altro- recupero in itinere di eventuali insufficienze



3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

interrogazioni orali (n° medio) N°4

test N°

prove scritte N°4

prove pratiche N°1

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

PROGRAMMA SVOLTO

Il personale e le attrezzature di sala e bar

- Le figure professionali della sala
- Le figure professionali del bar
- Le attrezzature della sala
- Le attrezzature del bar

Le tipologie del servizio di sala

- Il servizio all'italiana
- Il servizio all'inglese
- Il servizio alla francese : diretto ed indiretto
- Il servizio alla russa

Le bevande miscelate

- Definizione
- Long drinks
- Short drinks
- Pestati
- Sparkling
- Frozen

Elementi di Enologia

- La fermentazione alcolica
- La vinificazione in bianco
- La vinificazione con macerazione
- La spumantizzazione : Metodo Charmat e Metodo Champenoise
- I Passiti

La Classificazione dei Vini

| | | |
|---|--|---|
|  | <p align="center">Istituto Professionale di Stato “Alfredo Beltrame” Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 📠 0438/946336 ✉ beltrame@alberghierobeltrame.gov.it; http://www.alberghierobeltrame.gov.it C.F. 93005790261</p> | <p align="center">MDM 00 Pagina 37 di 72</p> |
|---|--|---|

- Nuova Classificazione : DOP e IGP
- Classificazione Tradizionale : IGT, DOC e DOCG
- I Disciplinari di Produzione: generalità

La Degustazione del Vino

- L'esame Organolettico del Vino : Generalità
- L'esame visivo
- L'esame olfattivo
- L'esame gustativo
- Le valutazioni complessive

La Carta delle Vivande

- Menu a prezzo variabile
- Menu a presso fisso
- Menu per vegetariani e vegani
- Menu per intolleranze alimentari
- L'elenco degli allergeni

Vittorio Veneto, 15/05/2016

II DOCENTE

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

Fto Prof. Massimo Canzian

Fto Ivan Dall'Oglio

Fto Gloria Guglielmi

Visto: Il Dirigente Scolastico

—

Dott.ssa Letizia Cavallini

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2015 /2016

Prof. Lanzone Pierfrancesco | Materia: Enogastronomia

Classe 5

Sez. C SERALE



2) PROFILO FINALE DELLA CLASSE:

La classe 5 C Serale è formata da 16 allievi frequentanti : 3 maschi e 13 femmine tutti provenienti da questo Istituto dalla classe quarta A Serale. Nella classe è presente un alunno BES certificato. Uno di questi allievi si è ritirato per sopraggiunti motivi di lavoro. Durante l'intero anno scolastico la classe ha dimostrato interesse e partecipazione, consentendo di lavorare in modo proficuo e in un buon clima educativo. Il programma è stato svolto nella sua totalità e tutti gli argomenti sono stati trattati in maniera completa ed esaustiva. Il profitto raggiunto dalla maggior parte dei ragazzi è risultato più che discreto e in alcuni casi buono.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

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

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

- O interrogazioni orali (n°medio) N° 3
- O test N°
- X prove scritte N°1
- O prove pratiche N°4

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

PROGRAMMA SVOLTO



Modulo 1 Il mondo dell'enogastronomia.

- **Gastronomia e Società:**
La gastronomia come rapporto
Le motivazioni delle scelte
Il consumo di pasti fuori casa
Scegliere il luogo: le guide gastronomiche.
- **Il mercato Enogastronomico:**
 - Le tipologie degli esercizi
 - il catering industriale
 - la ristorazione commerciale
 - le prospettive del mercato enogastronomico.

Modulo 2 La Cucina Innovativa

- La cucina di ricerca
- Il rinnovamento in cucina
- La Cucina rivisitata
- La cucina molecolare e tecnologica
- La cucina salutistica: dieta equilibrata e intolleranze.

Modulo 3 Il sistema HACCP e la sicurezza sul lavoro

Il Sistema H.A.C.C.P:

- Applicazione
- Adempimenti richiesti all'operatore
- Responsabilità sull'ambiente di lavoro
- Osservanze quotidiane richieste.
- Le filiere alimentari.

Sicurezza sul lavoro:

- La normativa di riferimento
- Le basi della prevenzione

Modulo 4 I Prodotti e l'Approvvigionamento.

I prodotti alimentari:

- I prodotti alimentari e le gamme
- I marchi di qualità e tutela dei prodotti tipici.
- La degustazione dei prodotti.

Approvvigionamento e gestione delle merci:

- La politica degli acquisti
- La gestione delle merci.

Modulo 5 L'organizzazione della cucina e della produzione

L'organizzazione dell'impianto di cucina:

- Le tipologie di impianto

| | | |
|---|---|---|
|  | <p align="center">Istituto Professionale di Stato “Alfredo Beltrame” Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336 ✉ beltrame@alberghierobeltrame.gov.it; http://www.alberghierobeltrame.gov.it C.F. 93005790261</p> | <p align="center">MDM 00 Pagina 40 di 72</p> |
|---|---|---|

- La distribuzione con legame differito
- I nuovi modelli organizzativi
- La cucina cook and chill
- La cucina sottovuoto
- La cucina d'assemblaggio
- Criteri di assemblaggio delle attrezzature di cucina

L'organizzazione del lavoro di cucina:

- Un'organizzazione razionale del lavoro
- L'organizzazione della produzione per regole
- Programmazione della produzione e della distribuzione

La cottura degli alimenti:

- La classificazione e le temperature
- Cotture in grasso
- Cotture in umido
- Cotture in un liquido
- Cotture a secco
- Cotture al cartoccio o in crosta
- Cottura a microonde

Modulo 6 Restaurant Management

Il menu e la politica dei prezzi:

- Le funzioni del menu
- La pianificazione del menu e dei piatti
- La descrizione del menu e dei piatti
- Menu engineering
- I costi di cucina e
- Il prezzo di vendita.

Vittorio Veneto, 13/05/2016

II DOCENTE

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

Fto Prof. Lanzone Pierfrancesco

Fto Guglielmi Gloria

Fto Dall'Oglio Ivan

Visto: Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Letizia Cavallini

| | | |
|---|--|--|
|  | <p align="center"> Istituto Professionale di Stato “Alfredo Beltrame” Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 📠 0438/946336 ✉ beltrame@alberghierobeltrame.gov.it; http://www.alberghierobeltrame.gov.it C.F. 93005790261 </p> | <p align="center">MDM 00</p> <p align="center">Pagina 41 di 72</p> |
|---|--|--|

TRACCE DELLE SIMULAZIONI E GRIGLIE DI VALUTAZIONE

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

1- 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 disanimata³

come questa pietra

è il mio pianto

10 che non si vede

La morte

| | | |
|---|--|--|
|  <p>ALBERGHIERO BELTRAME</p> | <p>Istituto Professionale di Stato “Alfredo Beltrame” Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336 ✉ beltrame@alberghierobeltrame.gov.it; http://www.alberghierobeltrame.gov.it C.F. 93005790261</p> | <p>MDM 00 Pagina 42 di 72</p> |
|---|--|--|

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 **disanimata**: senza vita

1. COMPrensione GENERALE

1.1 Svolgi una sintesi del contenuto della lirica.

2. ANALISI

2.1 Che significato assume il titolo?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

| | | |
|---|--|---|
|  | <p align="center"> Istituto Professionale di Stato “Alfredo Beltrame” Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 📠 0438/946336 ✉ beltrame@alberghierobeltrame.gov.it; http://www.alberghierobeltrame.gov.it C.F. 93005790261 </p> | <p align="center"> MDM 00 Pagina 43 di 72 </p> |
|---|--|---|

3. APPROFONDIMENTO

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

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

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

| | | |
|---|--|---|
|  | <p align="center">Istituto Professionale di Stato “Alfredo Beltrame” Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 📠 0438/946336 ✉ beltrame@alberghierobeltrame.gov.it; http://www.alberghierobeltrame.gov.it C.F. 93005790261</p> | <p align="center">MDM 00 Pagina 44 di 72</p> |
|---|--|---|

TIPOLOGIA B - REDAZIONE DI UN “SAGGIO BREVE” O DI UN “ARTICOLO DI GIORNALE”

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

CONSEGNE

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

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

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

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

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

1. AMBITO ARTISTICO – LETTERARIO

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

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

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

DOC.2

GIROVAGO

In nessuna

parte

di terra

mi posso

accasare

| | | |
|---|---|--|
|  | <p style="text-align: center;">Istituto Professionale di Stato “Alfredo Beltrame” Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336 ✉ beltrame@alberghierobeltrame.gov.it; http://www.alberghierobeltrame.gov.it C.F. 93005790261</p> | <p style="text-align: center;">MDM 00 Pagina 45 di 72</p> |
|---|---|--|

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)

| | | |
|---|--|---|
|  | <p align="center">Istituto Professionale di Stato “Alfredo Beltrame” Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 📠 0438/946336 ✉ beltrame@alberghierobeltrame.gov.it; http://www.alberghierobeltrame.gov.it C.F. 93005790261</p> | <p align="center">MDM 00 Pagina 46 di 72</p> |
|---|--|---|

DOC.3

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

(I.Svevo, Senilità ,Cap.IV)

DOC.4

SPESSO IL MALE DI VIVERE HO INCONTRATO

Spesso il male di vivere ho incontrato:

era il rivo strozzato che gorgoglia,

era l'incartocciarsi della foglia

riarsa, era il cavallo stramazzone.

Bene non seppi, fuori del prodigio

che schiude la divina Indifferenza:

era la statua nella sonnolenza

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

(E.Montale, da Ossi di seppia)

DOC.5

Discoteche, pub, centri sportivi sono i soli luoghi di aggregazione? I ragazzi del terzo millennio hanno a disposizione nuovi ambienti in cui incontrarsi per fare amicizia, scambiarsi opinioni, idee, aspettative e intenti; sono gli ambienti digitali messi a disposizione della tecnologia informatica. Funzionano? Sembra di sì. Oltre ai luoghi tradizionali d’incontro e di conoscenza per i giovani e non, Internet è diventata una grande “piazza” dove

| | | |
|---|--|---|
|  | <p align="center">Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame" Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 📠 0438/946336 ✉ beltrame@alberghierobeltrame.gov.it; http://www.alberghierobeltrame.gov.it C.F. 93005790261</p> | <p align="center">MDM 00 Pagina 47 di 72</p> |
|---|--|---|

incontrarsi, frequentarsi, fare amicizia, far sbocciare l'amore o scambiarsi opinioni, consigli o, dove serenamente confrontarsi con altri senza riserve, disagi o paure. Territorio ideale per i timidi, gli introversi, palestra d'allenamento per gli estroversi sempre a caccia di nuove avventure. Sia nelle conoscenze dirette visive sia in quelle telematiche, il fine ultimo di "cuccare", quindi di evitare la solitudine, resta immutato. (R.Gentile e G.PrestiRicerca del Gruppo E-Psychology del Dipartimento di Psicologia dell'Università di Parma,2010)

DOC.6

CITTA' VECCHIA

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

dall'osteria alla casa o al lupanare,

dove son merci ed uomini il detrito

di un gran porto di mare,

io ritrovo, passando, l'infinito

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

DOC.7

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

A: New York, 2001.

B: Peshawar, 2001.



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

| | | |
|---|---|---|
|  | <p align="center">Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame" Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336 ✉ beltrame@alberghierobeltrame.gov.it; http://www.alberghierobeltrame.gov.it C.F. 93005790261</p> | <p align="center">MDM 00 Pagina 48 di 72</p> |
|---|---|---|

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*

| | | |
|---|---|---|
|  | <p align="center">Istituto Professionale di Stato “Alfredo Beltrame” Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336 ✉ beltrame@alberghierobeltrame.gov.it; http://www.alberghierobeltrame.gov.it C.F. 93005790261</p> | <p align="center">MDM 00 Pagina 49 di 72</p> |
|---|---|---|

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

| | | |
|---|--|---|
|  <p>ALBERGHIERO BELTRAME</p> | <p align="center">Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame" Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336 ✉ beltrame@alberghierobeltrame.gov.it; http://www.alberghierobeltrame.gov.it C.F. 93005790261</p> | <p align="center">MDM 00 Pagina 50 di 72</p> |
|---|--|---|

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:

| | | |
|---|---|--|
|  <p>ALBERGHIERO BELTRAME</p> | <p>Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame" Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 📠 0438/946336 ✉ beltrame@alberghierobeltrame.gov.it; http://www.alberghierobeltrame.gov.it C.F. 93005790261</p> | <p>MDM 00 Pagina 51 di 72</p> |
|---|---|--|

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

| | | |
|---|--|---|
|  | <p align="center">Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame" Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336 ✉ beltrame@alberghierobeltrame.gov.it; http://www.alberghierobeltrame.gov.it C.F. 93005790261</p> | <p align="center">MDM 00 Pagina 52 di 72</p> |
|---|--|---|

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

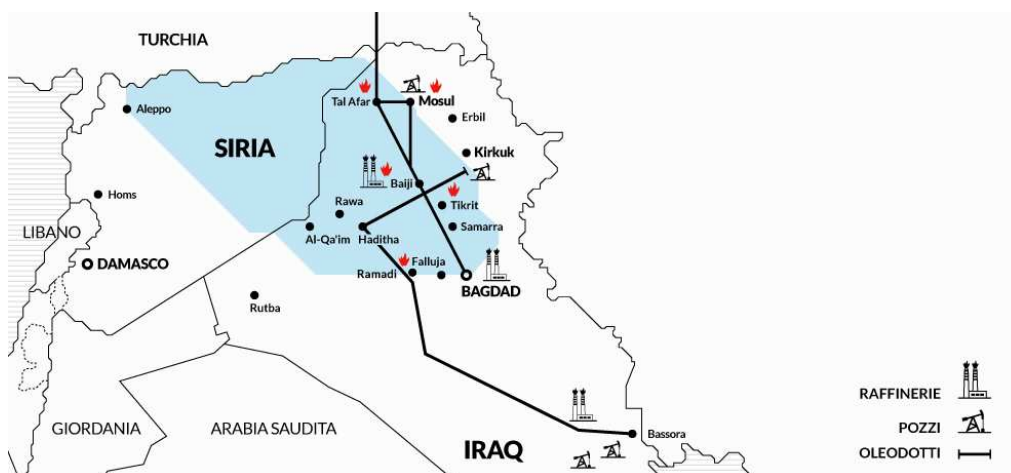
Islamico dell'Iraq e della Siria (Isis) - annunciano la creazione di un califfato islamico nei territori controllati tra Siria e Iraq, nominando come proprio leader Abu Bakr al-Baghdadi, "il califfo dei musulmani".

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

[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

| | | |
|---|--|---|
|  | <p align="center">Istituto Professionale di Stato “Alfredo Beltrame” Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336 ✉ beltrame@alberghierobeltrame.gov.it; http://www.alberghierobeltrame.gov.it C.F. 93005790261</p> | <p align="center">MDM 00 Pagina 56 di 72</p> |
|---|--|---|

1.

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

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

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

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

2.

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

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

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

3.

L'entusiasmo del padrone di casa, il presidente francese Hollande, è per "il primo accordo universale nella storia dei negoziati sul clima". Nei prossimi cinque anni l'aumento della temperatura media globale dovrà rimanere inferiore a 2 gradi rispetto ai livelli pre-industriali, in vista di ulteriori miglioramenti, mentre le emissioni di gas serra saranno ridotte fino ad essere assorbite naturalmente nell'ultima parte del secolo. Un risultato definito da

molti Paesi "storico". Tra questi gli Stati Uniti, che non avevano firmato il precedente protocollo di Kyoto sul clima del 1997. Barack Obama ha definito l'accordo "un tributo alla leadership americana, che in sette anni è diventata il Paese guida nella lotta al cambiamento climatico". Tra le misure non vincolanti, la creazione di un fondo di 100 miliardi di dollari l'anno per incentivare i Paesi più poveri allo sviluppo delle energie rinnovabili. Per alcune ong come Oxfam, sono risorse non garantite e non sufficienti a scongiurare l'innalzamento delle temperature anche se l'accordo rappresenta "un significativo passo avanti". Per Action Aid il risultato è poco ambizioso, mentre la scrittrice no-global Naomi Klein nota l'esclusione di ogni riferimento ai combustibili fossili nel testo finale.

(M. Raviart di *Radio Vaticana*)

4.

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

L'impatto di un treno può passare da un livello vicino allo zero a uno di 170, a seconda di quanto sia spinta l'alta velocità e dei combustibili usati per produrre l'elettricità. Il mezzo di trasporto più pulito in assoluto resta l'autobus. [...] Se il trasporto è la fonte del 22% delle emissioni e nei motori viene bruciato il 55% del petrolio, la casa è un altro settore in cui i comportamenti e una politica industriale amici dell'ambiente stanno iniziando a incidere. La qualità e la classe energetica di un elettrodomestico fanno compiere escursioni molto ampie al suo potere inquinante.

Una lavatrice a 30 gradi senza centrifuga costa, in termini di CO2, solo un quarto rispetto a un lavaggio a 40 gradi con centrifuga. Mentre una lampadina tradizionale da 60W "bruciava" 39 grammi di anidride carbonica all'ora, la sua gemella a risparmio energetico porta il valore a 7 grammi, spiega un dossier informativo per il pubblico della Commissione Europea. Fino ad arrivare al frigorifero, che può balzare dai 94 ai 329 chili di CO2 emessi per un mese di funzionamento. Saranno sottigliezze, di fronte alle 8 giga tonnellate di anidride carbonica sputate in aria ogni anno dalla Cina. Ma anche grazie alla sua riduzione dell'uso di carbone, nel 2015 per la prima volta le emissioni sono diminuite in concomitanza con la crescita del Pil nel mondo.

(Elena Dusi,

Repubblica.it, 30/12/2015)



5.

[...] si è chiusa a Parigi la 21° Conferenza delle Parti delle Nazioni Unite sul cambiamento climatico. Un momento da molti atteso per la portata potenzialmente storica dell'accordo: definire la nuova architettura della strategia di lotta al cambiamento climatico che dal 2020 metterà definitivamente in cantina il protocollo di Kyoto e i suoi approcci vincolanti. «Avrebbe dovuto essere il tempo delle decisioni – dichiara Alberto Zoratti, presidente dell'Ong italiana Fairwatch presente alla Cop di Parigi – ma l'urgenza ha lasciato il passo alla realpolitik. Un accordo

vincolante nelle sue parti generali, ma che nei fatti non obbliga nessuno a rispettare ciò che promette. Gli impegni di lotta al cambiamento climatico dei singoli Paesi, se confermati, porteranno a un aumento della temperatura

| | | |
|---|--|---|
|  | <p align="center">Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame" Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336 ✉ beltrame@alberghierobeltrame.gov.it; http://www.alberghierobeltrame.gov.it C.F. 93005790261</p> | <p align="center">MDM 00 Pagina 58 di 72</p> |
|---|--|---|

2- SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA DELL'ESAME DI STATO

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Candidato: _____ **classe:** 5 _____ **data:** _____

PRIMA PARTE:

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

DOCUMENTI

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

La dieta deve assicurare al nostro organismo, oltre alle proteine, i grassi, i carboidrati e l'energia da essi apportata, anche altri nutrienti indispensabili, quali l'acqua, le vitamine e i minerali.

La dieta deve inoltre fornirci particolari aminoacidi ed acidi grassi, che come le vitamine e i minerali, sono definiti "essenziali" proprio perché l'organismo non è capace di "costruirseli" da solo: quindi li dobbiamo assicurare all'organismo attraverso gli alimenti.

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

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

Mentre la denutrizione e la carenza di vitamine e minerali, situazioni diffuse nei paesi poveri e in quelli in via di sviluppo, arrecano i maggiori danni all'inizio del ciclo vitale, la sovralimentazione degrada il corpo un po' alla volta, con malattie cardiache, cancro e altre malattie croniche che colpiscono tipicamente durante la mezza età o la vecchiaia. Un'indagine a livello mondiale sulle malattie, intrapresa negli anni '90 dalla Banca Mondiale e dalla Harvard University è riuscita a descrivere l'estensione dell'impatto della malnutrizione sulla salute. Il direttore del team di studio ha dichiarato che la sovralimentazione è responsabile di una proporzione di malattie almeno pari a quelle causate dalla fame: una alimentazione scorretta causa più della metà del carico totale di malattie nel mondo Fortunatamente, le malattie causate dalla sovralimentazione possono essere prevenute o guarite attraverso modificazioni della dieta e dello stile di vita. Il 30-40% dei tumori, il 17-22% dei casi di malattia coronarica e il 24-66% dei casi di diabete possono essere prevenuti diminuendo drasticamente il consumo e aumentando l'attività fisica.... (tratto da Gardner, 2000)

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

| | | |
|---|--|--|
|  <p>ALBERGHIERO BELTRAME</p> | <p>Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame" Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336 ✉ beltrame@alberghierobeltrame.gov.it; http://www.alberghierobeltrame.gov.it C.F. 93005790261</p> | <p>MDM 00 Pagina 59 di 72</p> |
|---|--|--|

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

TRACCIA (massimo 9 punti)

Il candidato spieghi l'importanza delle scelte alimentari nel mantenimento del proprio stato di salute, traendo spunto dalle osservazioni riportate nei documenti proposti ed approfondendo i seguenti aspetti:

- le funzioni nutrizionali dei macronutrienti, anche con riferimenti agli amminoacidi essenziali (AAE) ed agli acidi grassi essenziali (AGE);
- l'importanza della fibra alimentare nella dieta;
- l'assunzione di riferimento in macronutrienti, sia per quanto riguarda la quantità che la qualità indicando anche le relative fonti alimentari da preferire e da limitare (riferimenti: LARN 2012; uomo adulto in ottimo stato di salute);
- la funzione nutrizionale generale dei micronutrienti e specifica di due micronutrienti scelti dal candidato, per ciascuno dei micronutrienti scelti il candidato suggerisca anche delle adeguate fonti alimentari;
- le indicazioni dietetiche per la prevenzione di una "malattia del benessere" scelta dal candidato tra obesità, malattie cardiovascolari e diabete tipo II. Le indicazioni devono essere motivate ed argomentate.

SECONDA PARTE

QUESITI (massimo 6 punti)

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

1. Il candidato valorizzi, in una dieta equilibrata, il ruolo di alcuni alimenti per il loro contenuto in fitocomposti con funzione antitumorale chiarendo anche cos'è un tumore.
2. Il candidato, dopo aver chiarito la differenza tra allergie ed intolleranze alimentari, descriva come procederebbe nella preparazione del piatto e nella gestione del servizio nel caso di un cliente che esplicita la sua allergia ad un ingrediente.
3. 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.
4. Una delle linee guida per una sana alimentazione elaborate dall'INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) recita "zuccheri, dolci, bevande zuccherate: nei giusti limiti". Il candidato motivi la validità di tale consiglio nutrizionale con collegamenti all'assunzione

| | | |
|---|--|---|
|  | <p align="center">Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame" Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 📠 0438/946336 ✉ beltrame@alberghierobeltrame.gov.it; http://www.alberghierobeltrame.gov.it C.F. 93005790261</p> | <p align="center">MDM 00 Pagina 60 di 72</p> |
|---|--|---|

di riferimento in glucidi, sia per quanto riguarda la quantità che la qualità. Riferisca sinteticamente le conseguenze del mancato rispetto di questa regola.

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE: PRIMA PARTE - TEMA
 MASSIMO 9 punti**

| INDICATORI | DESCRITTORI | Punti ai diversi livelli |
|--|---|--------------------------|
| CONOSCENZA degli argomenti | Conosce <u>gli</u> argomenti in modo molto confuso e limitato | 0.5 |
| | Contenuti fondamentali molto lacunosi e/o con errori gravi | 1.5 |
| | Contenuti fondamentali lacunosi e/o qualche errore non grave | 2.5 |
| | Sufficienza: conosce i soli elementi fondamentali, pur con qualche incertezza | <u>3.5</u> |
| | Conosce <u>quasi</u> tutti gli argomenti in modo completo e corretto | 4 |
| | Conosce <u>tutti</u> gli argomenti in modo completo e corretto | 4.5 |
| | Conosce tutti gli argomenti in maniera analitica e approfondita | 5 |
| COMPETENZE – ABILITÀ Comprendere le tematiche proposte; utilizzare le conoscenze per affrontare e risolvere le tematiche e le problematiche proposte; organizzare le conoscenze in maniera logica ed individuare collegamenti tra i contenuti; comprendere ed utilizzare il linguaggio tecnico e la terminologia specifici | Comprende con difficoltà le tematiche proposte, non è in grado di analizzarle, manca di rigore logico, non utilizza il linguaggio tecnico | 0.5 |
| | Comprende con difficoltà le tematiche proposte analizzandole solo in parte, il linguaggio tecnico è approssimato | 1.5 |
| | Sufficienza: comprende le tematiche proposte analizzandole in modo sostanzialmente corretto, individua alcuni collegamenti tra i contenuti, usa un linguaggio tecnico pertinente | <u>2.5</u> |
| | Affronta ed analizza in maniera logica le tematiche proposte, con correttezza ed in modo completo | 3.5 |
| | Affronta ed analizza in maniera logica le tematiche proposte, individuando riferimenti e collegamenti interdisciplinari | 4 |

GRIGLIA DI VALUTAZIONE: SECONDA PARTE - QUESITI
MASSIMO 6 punti

| INDICATORI | DESCRITTORI | | Punti ai diversi livelli |
|--|-------------|---|--------------------------|
| CONOSCENZA degli argomenti | | Contenuti fondamentali molto lacunosi e/o con errori gravi | 0.5 |
| | | Contenuti fondamentali lacunosi e/o qualche errore non grave | 1.5 |
| | | Sufficienza: conosce i soli elementi fondamentali, pur con qualche incertezza | <u>2.5</u> |
| | | Conosce gli argomenti in modo completo e corretto | 3 |
| | | Conosce gli argomenti in maniera analitica e approfondita | 3.5 |
| COMPETENZE – ABILITÀ Comprendere le tematiche proposte; utilizzare le conoscenze per affrontare le tematiche e le problematiche proposte; organizzare le conoscenze in maniera logica ed individuare collegamenti tra i contenuti; comprendere ed utilizzare il linguaggio tecnico e la terminologia specifici | | Comprende con difficoltà le tematiche proposte, non è in grado di analizzarle, manca di rigore logico, non utilizza il linguaggio tecnico | 0.5 |
| | | Comprende con difficoltà le tematiche proposte analizzandole solo in parte, il linguaggio tecnico è approssimato. | 1 |
| | | Sufficienza: comprende le tematiche proposte analizzandole in modo sostanzialmente corretto, individua alcuni collegamenti tra i contenuti, usa un linguaggio tecnico pertinente | <u>1.5</u> |
| | | Affronta ed analizza in maniera logica le tematiche proposte, con correttezza e in modo completo. | 2.5 |

3) La classificazione degli elementi patrimoniali : le attività, le passività ed il patrimonio netto.

| | | |
|--|-----------------|-------------|
| SIMULAZIONE DELLA TERZA PROVA SCRITTA DELL'ESAME DI STATO | | |
| MATERIA: SALA E VENDITA | | |
| Candidato: _____ | classe: 5 _____ | data: _____ |

TRACCIA 1

Il candidato spieghi quali sono le principali tipologie del servizio di sala, elencandone le peculiarità e spiegando quali sono le figure professionali coinvolte nei singoli servizi.

| | | |
|---|--|--|
|  | <p align="center"> Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame" Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 📠 0438/946336 ✉ beltrame@alberghierobeltrame.gov.it; http://www.alberghierobeltrame.gov.it C.F. 93005790261 </p> | <p align="center">MDM 00 Pagina 66 di 72</p> |
|---|--|--|

TRACCIA 2

Il candidato spieghi quali sono le figure professionali del bar e quali sono le loro mansioni, descrivendo il concetto di cocktail e quali strumenti si utilizzano per la loro preparazione.

TRACCIA 3

Il candidato spieghi la differenza tra vinificazione in bianco e vinificazione con macerazione, facendo dei brevi cenni anche sulle diverse tipologie di spumantizzazione.

Quesiti di Enogastronomia

Simulazione Terza prova esame di Stato

Nome.....Cognome.....Data..../..../.....

1. Qual è la differenza tra alimentazione e gastronomia ?; Perché una delle caratteristiche principali della gastronomia è essere rapporto ?

2. Con quali sistemi e con quali scienze la gastronomia è in rapporto ?

3. Quali sono le nuove tendenze che influenzano le scelte alimentari ?; Che cosa si intende per destrutturazione del pasto ?

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

ESAMI DI STATO 2013/2014

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 | | | |
| | 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 | |



| | | | |
|--|--------------------|---|----------|
| consegna - Correttezza del linguaggio specifico - Coesione, varietà, e ricchezza espressiva - Soluzione dei problemi proposti | 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 _____



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 70 di 72

| | | |
|---|--|---|
|  | <p align="center">Istituto Professionale di Stato “Alfredo Beltrame” Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 📠 0438/946336 ✉ beltrame@alberghierobeltrame.gov.it; http://www.alberghierobeltrame.gov.it C.F. 93005790261</p> | <p align="center">MDM 00 Pagina 71 di 72</p> |
|---|--|---|

GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO

| | | | | | | | | |
|--|--|--|---|--|---|--|---|---|
| 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 |
| PADRONANZA DELLA LINGUA E DEI LINGUAGGI SPECIFICI (max 9 punti) | Non riesce ad esprimersi | 1 | 4 | Si esprime correttamente ma non sempre con chiarezza e coerenza | 6 | Si esprime correttamente e chiaramente | 7 | 9 |
| ORGANICITÀ D'ARGOMENTAZIONE (max 8 punti) | Non comprende la/le richiesta/e | 1 | 3 | Si esprime in forma comprensibile ma poco curata | 5 | Si esprime con correttezza, fluidità e coerenza | 8 | 8 |
| | Comprende solo parzialmente la/le richiesta/e e non riesce ad argomentare | 2 | 4 | Tratta l'/gli argomento/i in modo poco pertinente e poco appropriato | 5 | Tratta l'/gli argomento/i in modo pertinente ed autonomo | 6 | 8 |
| | | | | Tratta l'/gli argomento/i con alcune incertezze e con qualche imprecisione | | Tratta l'/gli argomento/i in modo approfondito e personale | 7 | |

| | | |
|---|--|---|
|  | <p align="center">Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame" Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 📠 0438/946336 ✉ beltrame@alberghierobeltrame.gov.it; http://www.alberghierobeltrame.gov.it C.F. 93005790261</p> | <p align="center">MDM 00 Pagina 72 di 72</p> |
|---|--|---|

CANDIDATO _____

CLASSE _____

La Commissione

Il Presidente _____