



**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](mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it); <http://www.alberghierobeltrame.gov.it>  
C.F. 93005790261

MDM 00  
Pagina 1 di 99

# **DOCUMENTO**

## **DEL CONSIGLIO DI CLASSE 5° Ce**

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

**ANNO SCOLASTICO 2015-2016**

**Il Dirigente Scolastico**

**Dott.ssa Letizia Cavallini**

	<p align="center"> <b>Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame"</b>            Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera            Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)            ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060    📠 0438/946336            ✉ <a href="mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it">beltrame@alberghierobeltrame.gov.it</a>; <a href="http://www.alberghierobeltrame.gov.it">http://www.alberghierobeltrame.gov.it</a>            C.F. 93005790261         </p>	<p align="center">           MDM 00            Pagina 2 di 99         </p>
---	--	--

## INDICE DEL DOCUMENTO

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

	<p align="center"><b>Istituto Professionale di Stato “Alfredo Beltrame”</b>          Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera          Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)          ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060    📠 0438/946336          ✉ <a href="mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it">beltrame@alberghierobeltrame.gov.it</a>; <a href="http://www.alberghierobeltrame.gov.it">http://www.alberghierobeltrame.gov.it</a>          C.F. 93005790261</p>	<p align="center">MDM 00          Pagina 3 di 99</p>
---	--	--

## ELENCO DOCENTI CONSIGLIO DI CLASSE

*Coordinatore:* ZUCCARO ANTONIO

*Segretario:* CERO SABRINA

MATERIA DI INSEGNAMENTO	DOCENTE	ORE INSEGNAMENTO
ITALIANO	POSSA LIDIA	4
STORIA	POSSA LIDIA	2
MATEMATICA	CASON COSTANTINO	3
INGLESE	RUBICINI M. GIUSEPPINA	3
TEDESCO	CERO SABRINA	3
FRANCESE	BARERA VALENTINA	3
DIRITTO E TECN AMMIN.DELLE STRUTTURE RICETTIVE	DALL'AGATA GIANNI	5
ENOGASTRONOMIA	INGLETTO GIUSEPPE	4
SALA E VENDITA	CATTELAN GLORIANA	2
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	ZUCCARO ANTONIO	3
EDUCAZIONE FISICA	BRESSAN BARBARA	2
RELIGIONE	FORNASIER GIORGIO	1
SOSTEGNO	CAPPELLOTTO PAOLA	18



**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](mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it); <http://www.alberghierobeltrame.gov.it>

C.F. 93005790261

MDM 00

Pagina 4 di 99

## 2. ELENCO CANDIDATI

	Cognome e Nome
1	ANTIGA LORENZO
2	BELLI GIANLUCA
3	BRUZZONE ELISA
4	CAO ANDREA
5	CARINGELLA SIRBU CRISTIAN
6	CIRIBOLLA ZAIRA
7	DE CONTI GIORGIA
8	EL ABIDI AYOUB
9	JUSUFOSKI SULEJMAN
10	LA VALLE ANDREA
11	MARTOREL RICCARDO
12	MAZZUCCO ELISABETTA
13	PEDERIVA LUCA
14	POLESELLO FRANCESCO
15	SACILOTTO LAURA
16	SERAFIN MASSIMILIANO
17	SPINAZZÈ ALBERTO

 <p>ALBERGHIERO BELTRAME</p>	<p align="center"><b>Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame"</b>  <b>Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera</b>  Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)  ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336  ✉ <a href="mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it">beltrame@alberghierobeltrame.gov.it</a>; <a href="http://www.alberghierobeltrame.gov.it">http://www.alberghierobeltrame.gov.it</a>  C.F. 93005790261</p>	<p align="center">MDM 00  Pagina 5 di 99</p>
---	--	--

### 3. PROFILO PROFESSIONALE

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

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

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

- ✓ Nell'articolazione dell'"**Enogastronomia**", il Diplomato è in grado di: - intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; - di operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche; - di controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; - di predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- ✓ L'opzione "**Prodotti dolciari artigianali e industriali**" afferisce all'articolazione "**Enogastronomia**". Il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.
- ✓ Nell'articolazione "**Servizi di sala e di vendita**", il diplomato è in grado di: - svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; - interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici; - di controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; - di predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- ✓ Nell'articolazione "**Accoglienza turistica**", il diplomato è in grado di: - intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, - di gestire e organizzare i servizi in relazione alle richieste dei mercati, alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela; - utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera; - di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio; - di sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

 <p>ALBERGHIERO BELTRAME</p>	<p><b>Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame"</b>          Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera          Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)          ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336          ✉ <a href="mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it">beltrame@alberghierobeltrame.gov.it</a>; <a href="http://www.alberghierobeltrame.gov.it">http://www.alberghierobeltrame.gov.it</a>          C.F. 93005790261</p>	<p>MDM 00          Pagina 6 di 99</p>
---	--	---

#### 4. PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5C è composta da 17 studenti, 5 ragazze e 12 ragazzi. Tre allievi hanno seguito un apposito PDP (due certificati DSA ed un BES); altri due hanno seguito una programmazione didattica con PEI per obiettivi minimi. Nel corso degli anni la fisionomia della classe è andata modificandosi: diversi studenti sono stati fermati nelle classi precedenti; al gruppo originario in uscita dal terzo anno si sono aggiunti 4 studenti ripetenti e uno proveniente da CFP. La continuità didattica non è sempre stata garantita; nell'anno in corso sono cambiati i docenti di: Scienza e Cultura dell'Alimentazione, di Sala e Vendita e Francese. Buona parte degli studenti ha mostrato un comportamento di formale correttezza a tratti discontinuo.

L'impegno allo studio non è stato regolare, solamente una piccola parte della classe ha mantenuto disponibilità alla collaborazione e interesse nei confronti delle tematiche disciplinari.

Il C.d.C. sin dalle primissime settimane ha cercato di sostenere gli studenti attraverso un dialogo costante e costruttivo al fine di promuovere un maggior rispetto delle regole scolastiche in generale e della frequenza in particolare; ha offerto possibilità di recupero autonomo, curricolare, ed extra che non sempre è andato a buon fine; si è reso disponibile a nuove spiegazioni ed ha attivato iniziative didattiche utili alla preparazione all'esame di stato.

Un maggiore senso di responsabilità nel sostenere gli impegni programmati, si è rafforzato nel corso dell'ultimo periodo dell'attività didattica, soprattutto in occasione di alcune iniziative promosse dall'Istituto, sia di ordine culturale che professionale.

La classe si è distinta per l'impegno profuso in occasione del progetto "fare impresa" (Alemonia) organizzato dalla Regione Veneto (A.S. 2014-2015), classificandosi al primo posto tra i progetti di enogastronomia e al terzo posto tra quelli regionali.

In merito alla frequenza delle lezioni si evidenzia l'assiduità di alcuni studenti durante tutto il corso di studi, mentre altri hanno fatto registrare un elevato numero di assenze che hanno influito negativamente sul processo di apprendimento. Sul profilo professionale, alcuni studenti, arricchiti da esperienze di stage e lavorative fatte negli anni precedenti, hanno acquisito adeguate abilità e competenze tecnico-professionali.

Il profilo in uscita è caratterizzato da una certa eterogeneità; il profitto medio complessivo risulta sufficiente. Alcuni studenti hanno maturato sufficienti capacità espressive, di rielaborazione e collegamento, dimostrando così una concreta acquisizione degli obiettivi prefissati. Con particolare riferimento alla UdA "Project work" molti studenti hanno mostrato di saper interconnettere in maniera adeguata le diverse discipline; si apprezza inoltre l'impegno dimostrato nel partecipare alle attività di master proposte nella UdA. Permane tuttavia un contenuto numero di studenti che, per impegno superficiale e soprattutto discontinuo, non è riuscito a raggiungere risultati adeguati nelle competenze disciplinari e professionali.

#### 5. OBIETTIVI GENERALI COGNITIVI E SOCIO-AFFETTIVI RAGGIUNTI

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

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

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

##### OBIETTIVI COGNITIVI

- si esprime con chiarezza e correttezza, sia a livello orale che scritto utilizzando anche la terminologia specifica



### 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](mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it); <http://www.alberghierobeltrame.gov.it>

C.F. 93005790261

MDM 00

Pagina 7 di 99

- comprende ed analizza testi di vario tipo, grafici, schemi, tabelle, rielaborazioni, anche in linguaggio specifico
- produce testi di vari tipo, grafici, schemi, tabelle, sintesi
- ha assimilato i contenuti fondamentali di ogni disciplina
- effettua collegamenti all'interno di una disciplina e tra le discipline
- usa in modo autonomo e sicuro testi e materiale a disposizione
- ha migliorato le competenze logico-critiche

#### OBIETTIVI SOCIO-AFFETTIVI RELATIVI ALLA "PARTECIPAZIONE"

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

#### OBIETTIVI SOCIO-AFFETTIVI RELATIVI "ALL'IMPEGNO"

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

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

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

## 6. METODOLOGIA E STRUMENTI DIDATTICI

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

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

Segue un prospetto delle metodologie e strumenti adottati dai docenti.

	Italiano	Storia	Matematica	Inglese	Francese	Tedesco	DTA	Alimentazione	Lab.Ris CUCINA	Lab.Ris SALA	Religione	Scienze Motorie
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione partecipata	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lavoro di gruppo	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	
Discussione guidata	X	X	X	X		X		X	X			
Laboratorio multimediale			X				X	X	X			
Palestra												X

## 7. VERIFICHE

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

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

	Italiano	Storia	Matematica	Inglese	Francese	Tedesco	DTA	Alimentazione	Lab.Ris CUCINA	Lab.Ris SALA	Religione	Scienze Motorie
Verifiche orali	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Relazione scritta	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Prova strutturata				X	X	X	X	X	X	X		X
Quesiti a risposta singola/multipla/aperta		X		X	X	X	X	X	X	X		X
Analisi del testo (scritto)	X											
Testo argomentato	X											
Prove pratiche									X			X
Test motori												X

## 8. CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

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

IMPEGNO (attenzione – partecipazione – interesse)

CAPACITA' ESPOSITIVA (chiarezza - coerenza – lessico)

ACQUISIZIONE CONTENUTI (conoscenza – comprensione)

ELABORAZIONE CONTENUTI (applicazione, analisi, sintesi, valutazione)

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





**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](mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it); <http://www.alberghierobeltrame.gov.it>

C.F. 93005790261

MDM 00

Pagina 9 di 99

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"><b>Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame"</b>          Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera          Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)          ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336          ✉ <a href="mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it">beltrame@alberghierobeltrame.gov.it</a>; <a href="http://www.alberghierobeltrame.gov.it">http://www.alberghierobeltrame.gov.it</a>          C.F. 93005790261</p>	<p align="center">MCI 02          Pagina 10 di 99</p>
---	---	---

## 9. INTERVENTI DI RECUPERO E DI SOSTEGNO/CONSOLIDAMENTO

La scuola ha attivato:

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

	ATTIVITA' DI SOSTEGNO/CONSOLIDAMENTO	RECUPERO AUTONOMO	RECUPERO IN ITINERE	CORSO DI RECUPERO ORARIO EXTRACURR.
ITALIANO	X	X	X	
STORIA	X	X	X	
MATEMATICA		X	X	
INGLESE	X	X	X	
TEDESCO	X	X	X	
FRANCESE		X		
SALA E VENDITA			X	
ENOGASTRONOMIA		X	X	
DIRITTO E TEC. AMMM. STRUTT. RIC.		X	X	X
SCIENZA E CULT. ALIMENTAZIONE	X	X	X	
EDUCAZIONE FISICA				

## 10. ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO (ASL)

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

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

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

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

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

	<p align="center"><b>Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame"</b>          Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera          Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)          ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336          ✉ <a href="mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it">beltrame@alberghierobeltrame.gov.it</a>; <a href="http://www.alberghierobeltrame.gov.it">http://www.alberghierobeltrame.gov.it</a>          C.F. 93005790261</p>	<p align="center">MCI 02          Pagina 11 di 99</p>
---	---	---

## 11. ESPERIENZE DIDATTICO-CULTURALI

Vengono riportate di seguito le esperienze didattico-culturali di particolare significato del percorso formativo offerto alla classe, comprese le visite professionali e le manifestazioni svolte nell'ambito dell'Alternanza Scuola-Lavoro (ASL) e il Project Work (il project work consiste in una pianificazione e programmazione di una **start up** nel settore enogastronomico - Cucina / Pasticceria / Sala Bar - e nel settore turistico, esso mira a valorizzare le tradizioni, anche culturali, e i prodotti tipici del territorio. Il project prevede la ricerca di innovazione e deve svilupparsi nel pieno rispetto della normativa vigente, nazionale e comunitaria, e delle migliori pratiche, con particolare riferimento a sicurezza sui luoghi di lavoro, sicurezza e igiene alimentare, tracciabilità dei prodotti e privacy) :

PERIODO	ESPERIENZE DIDATTICHE- A.S. 2014-2015
17.09.2014	Corso informatica: Excel, Word
18.09.2014	Corso informatica: Lim
19.09.2014	Corso informatica: Excel, Word
22.09.2014	Corso informatica: Lim
24.09.2014	Corso informatica: Excel, Word
25.09.2014	Corso informatica: Excel Word
26.09.2014	Corso informatica: Excel Word
24.01.2015	Presentazione e promozione evento
19.02.2015	Cena Lions
26.03.2015	Cena Lions
23.04.2015	Cena di gala – Gara Nazionale
11.05.2015 – 13.06.2015	Attività di Alternanza Scuola Lavoro - Stage

A.S. 2015-2016	
PERIODO	ESPERIENZE CULTURALI
16.10.2015	Convegno "Alfredo Beltrame"
	ESPERIENZE DIDATTICO
04.11.2015	Project Work: Orientamento e modalità per l'elaborazione del project work
02.12.2015	Visita tecnica: ristorazione collettiva
17.12.2015	Cena Lyons
12.01.2016	Project Work: Orientamento: cultura umanistica
14.01.2016	Project Work: "I cibi e colori, emozioni ed analisi sensoriale"
20.01.2016	Project Work: Visita tecnica: "Fiorital" – I metodi conservazione innovativi
02.02.2016	Project Work: Tossinfezioni alimentari
11.02.2016	Project Work: Struttura degli impasti e qualità tecnologica
16.02.2016	Project Work: Piano di autocontrollo HACCP
19.02.2016	Project Work: Sicurezza sul lavoro
26.02.2016	Project Work: Business plan
11.03.2016	Project Work: Il rapporto di lavoro
17.03.2016	Project Work: Avviare un'attività ristorativa
22.03.2016	Project Work: Il Marketing
23.03.2016	Project Work: Affidamento bancario
30.03.2016	Project Work: Comunicazione e Brand Identity
31.03.2016	Project Work: I Finanziamenti
08.04.2016	Project Work: Convegno: Nuovi orizzonti tecnologici
12.04.2016	Project Work: Casistica d'impresa
15.04.2016	Project Work: Tracciabilità e rintracciabilità alimentare
22.04.2016	Project Work: Contaminanti chimici



## 12. II PROJECT WORK

# LABORATORIO DI UNITA' INTERDISCIPLINARE PER LA CLASSE 5<sup>^</sup> C ENO 2015/2016

---

### PROJECT WORK

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

Progetto e materiale curato da: prof. Gianni Dall'Agata e prof. Giuseppe Ingletto.  
Materiale destinato alla circolazione interna per usi esclusivamente didattici.  
Il presente documento e le parti ad esso allegate non possono essere riprodotti senza l'autorizzazione scritta dell'Autore.

<b>Presentazione Project Work</b>	
<b>Fascicolo contiene: 7 schede</b>	
Il progetto di lavoro	n. 1
La consegna agli studenti	n. 2
Piano di lavoro e finanziario	n. 3
Classe ed elenco studenti	n. 4
Valutazione lavoro domestico studenti	n. 5
Strumenti: master, visite, seminari, eventi...	n. 6

	<p align="center"><b>Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame"</b>  <b>Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera</b>  Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)  ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336  ✉ <a href="mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it">beltrame@alberghierobeltrame.gov.it</a>; <a href="http://www.alberghierobeltrame.gov.it">http://www.alberghierobeltrame.gov.it</a>  C.F. 93005790261</p>	<p align="center">MCI 02  Pagina 13 di 99</p>
---	--	---

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

Il progetto di lavoro professionale è rivolto agli studenti delle classi 5 degli indirizzi di enogastronomia, sala e vendita e accoglienza turistica dell'Istituto Professionale "Alfredo Beltrame" e nasce dai contenuti propri della riforma della scuola superiore professionale. Lo studente del Beltrame, dopo un secondo biennio (3° e 4° anno) nel quale ha acquisito un'enorme quantità di informazioni disciplinari e ha progressivamente sviluppato un processo di integrazione e implementazione delle conoscenze e delle abilità, acquisite in ambito scolastico attraverso un impegnativo percorso di alternanza scuola – lavoro, nel quinto anno deve essere messo in grado di esprimere il livello di competenze professionali raggiunte ma, nel contempo, anche di misurarsi con la complessità dell'ambiente professionale.

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

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

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

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

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

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

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

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

Vittorio Veneto, 22 ottobre 2015

	<p align="center"><b>Istituto Professionale di Stato “Alfredo Beltrame”</b>  <b>Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera</b>  Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)  ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336  ✉ <a href="mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it">beltrame@alberghierobeltrame.gov.it</a>; <a href="http://www.alberghierobeltrame.gov.it">http://www.alberghierobeltrame.gov.it</a>  C.F. 93005790261</p>	<p align="center">MCI 02  Pagina 14 di 99</p>
---	--	---

<b>SCHEDA</b>	<b>1</b>	<b>UDA</b>	<b>Project Work</b>
---------------	----------	------------	---------------------

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
<b>Denominazione</b>	Project Work (PW) in tema di: lo studente pianifichi e programmi una start up nel settore enogastronomico valorizzando le tradizioni, anche culturali, e i prodotti tipici del territorio di attività prescelto. L'impresa deve essere improntata alla ricerca di innovazione e qualità di prodotto e/o di processo e svilupparsi nel pieno rispetto della normativa vigente, nazionale e comunitaria, e delle migliori pratiche, con particolare riferimento a sicurezza sui luoghi di lavoro, sicurezza e igiene alimentare, tracciabilità dei prodotti e privacy..
<b>Prodotti</b>	Progetto di pianificazione e programmazione di una start up nel settore enogastronomico valorizzando le tradizioni, anche culturali, e i prodotti tipici del territorio di attività prescelto. L'impresa deve essere improntata alla ricerca di innovazione e qualità di prodotto e/o di processo e svilupparsi nel pieno rispetto della normativa vigente, nazionale e comunitaria, e delle migliori pratiche, con particolare riferimento a sicurezza sui luoghi di lavoro, sicurezza e igiene alimentare, tracciabilità dei prodotti e privacy..
<b>Competenze</b>	<p>Lo studente al termine del corso di studi quinquennale deve possedere conoscenze e abilità generali, nel campo della letteratura, storia, lingue straniere e matematica, oltre che professionalizzanti, nel campo dell'enogastronomia e della sala e vendita, della scienza dell'alimentazione, della normativa civilistica e fiscale, dei sistemi e processi aziendali (organizzazione, pianificazione, programmazione, amministrazione, finanza e controllo, marketing), integrate e volte all'implementazione di competenze culturali e professionali da spendere immediatamente nei diversi settori della ristorazione e del turismo.</p> <p>Deve sviluppare competenze che gli consentano di</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Promuovere e gestire i servizi di ristorazione e sala vendita anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistico, culturali e enogastronomiche del territorio;</li> <li>• Sovrintendere all'organizzazione, pianificazione e programmazione dei servizi di ristorazione, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere-ristorative nell'ambito di sistemi di qualità.</li> <li>• Applicare le norme vigenti, nazionali e comunitarie, generali e di settore in tema di turismo, sicurezza, igiene, tracciabilità dei prodotti, privacy,.....</li> <li>• Ideare, Progettare e Relazionare;</li> <li>• Agire in modo autonomo, professionale e responsabile.</li> </ul>
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
Culturali e professionali previste dalle discipline del corso	Culturali e professionali previste dalle discipline del corso
<b>Utenti destinatari</b>	Il progetto è rivolto agli studenti della classe 5 C ENO dell'Istituto Professionale “Alfredo Beltrame”.
<b>Prerequisiti</b>	Le abilità, le conoscenze e le competenze acquisite in tutti i corsi degli anni precedenti
<b>Fasi e tempi di applicazione</b>	<p>Lo sviluppo del progetto di lavoro prevede le seguenti fasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ottobre: approvazione nel consiglio di classe, presentazione e avvio del progetto;</li> <li>- Novembre: presentazione del progetto (strumenti, metodi, tempi e modalità di svolgimento);</li> <li>- Dicembre, Gennaio, Febbraio, Marzo e Aprile: master, seminari, visite, relazioni con esperti, gestione diretta di eventi, attività di tutoraggio da parte di docenti e attività di laboratorio;</li> <li>- Aprile: attività di laboratorio inerente al progetto sviluppato;</li> <li>- Maggio: attività di laboratorio, consegna e valutazione del progetto da parte dei diversi docenti.</li> </ul>
<b>Strumenti ed esperienze attivate</b>	<p>Il progetto intende offrire, accanto a quello che già offrono i corsi istituzionali, nuovi materiali, strumenti e metodi di apprendimento aggiornati con il mondo del lavoro. Vuole stimolare e favorire una ulteriore crescita del livello di apprendimento fornendo allo studente materiali, strumenti e metodi diversi ma idonei per consentirgli di destreggiarsi con autonomia, flessibilità e professionalità alla ricerca di soluzioni personali ad un problema dato.</p> <p>Gli strumenti e le esperienze attivate sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Attività di Tutoraggio da parte dei docenti,</li> <li>- Master professionalizzante con esperti esterni,</li> <li>- Partecipazioni a visite professionali e a work shop,</li> <li>- Seminari e Relazioni dirette con esperti di settore,</li> <li>- Gestione diretta da parte degli studenti di eventi,</li> <li>- .....</li> </ul>

**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](mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it); <http://www.alberghierobeltrame.gov.it>

C.F. 93005790261

MCI 02

Pagina 15 di 99

**UNITA' DI APPRENDIMENTO**

<b>Metodologie didattiche e di lavoro</b>	<b>Metodologia didattica e di lavoro</b> Le metodologie formative prevalentemente utilizzate sono così sintetizzabili: Lavoro scolastico: <ul style="list-style-type: none"><li>- corsi istituzionali: le metodologie adottate dai singoli docenti,</li><li>- progetto; lezioni frontali e discussioni di approfondimento e ricerca con i docenti tutor, attività di laboratorio;</li><li>- .....</li></ul> Lavoro domestico: <ul style="list-style-type: none"><li>- partecipazione al master, seminari, visite e work shop,</li><li>- sviluppo di relazioni dirette con esperti,</li><li>- attività di ricerca individuale,</li><li>- gestione diretta di eventi</li><li>- .....</li></ul> Tutoraggio dei docenti: <ul style="list-style-type: none"><li>- in aula,</li><li>- nel lavoro domestico, via mail o con l'ausilio di altri strumenti informativi,</li><li>- .....</li></ul>
<b>Risorse umane interne esterne</b>	Il progetto è sotto il tutoraggio dei docenti del consiglio di classe. L'attività scolastica è pertanto svolta dai docenti del corso e nello specifico da: Coordinatori: Prof. Zuccaro A., prof. Dall'Agata G., prof. Ingletto G.. Partecipanti: prof.ssa Possa L., prof.ssa Rubicini M. G., prof.ssa Cero S., prof. Cason C, prof.ssa Catelan F., prof.ssa Bressan B., prof.ssa Cappellotto P., prof.ssa Montanaro F. e prof. Fornasier G.. La docenza per le attività di master e work shop, seminari, relazioni è normalmente affidata a docenti esterni dotati delle competenze richieste.
<b>Fonti informative utilizzabili</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Libri di testo,</li><li>2. Biblioteca,</li><li>3. Internet,</li><li>4. Materiali del master, dei seminari .....</li><li>5. ....</li></ol> Possibilità di allargare il set delle fonti con sfruttamento di molteplici strumenti: visure camerali, eventuali banche dati locali, nazionali ed internazionali, siti internet, quotidiani e riviste specialistiche, informazioni di mercato, ... . Ampia libertà nella selezione e nell'utilizzo delle fonti informative a disposizione.
<b>Valutazione</b>	I singoli docenti partecipanti al progetto daranno una valutazione al prodotto di ogni singolo allievo secondo i criteri di seguito indicati. Forma e editing dei progetti sono liberi.





<b>SCHEDA</b>	<b>2</b>	<b>UDA. Project Work.</b>	<b>La consegna agli studenti</b>
---------------	----------	---------------------------	----------------------------------

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

### CONSEGNA AGLI STUDENTI

#### Titolo UdA

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

#### Cosa si chiede di fare

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

#### In che modo (singoli, gruppi..)

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

#### Quali prodotti

##### Relazione personale di progetto:

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

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

La forma e l'editing sono liberi.

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

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

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

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

a. alla formazione professionale dello studente:

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

b. abitua alla pratica del lavoro

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

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

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

#### Tempi

Ottobre 2015 - Maggio 2016.

#### Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

Gli strumenti e le esperienze attivate sono:

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



	<p align="center"><b>Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame"</b>  <b>Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera</b>  Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)  ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336  ✉ <a href="mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it">beltrame@alberghierobeltrame.gov.it</a>; <a href="http://www.alberghierobeltrame.gov.it">http://www.alberghierobeltrame.gov.it</a>  C.F. 93005790261</p>	<p align="center">MCI 02  Pagina 17 di 99</p>
---	--	---

- Gestione diretta da parte degli studenti di eventi,
- .....

**Fabbisogno finanziario**

Aspetti finanziari (sintesi):

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

**Criteri di valutazione**

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

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

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

Capolavoro

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

Alta

<b>SCHEDA</b>	<b>3</b>	<b>UDA. Project Work.</b>	<b>Piano di lavoro e finanziario</b>
---------------	----------	---------------------------	--------------------------------------

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

Coordinatori: prof. Zuccaro A., prof. Dall'Agata G., prof. Ingletto G..

Collaboratori e partecipanti: prof.ssa Possa L., prof.ssa Rubicini M. G., prof.ssa Cero S., prof. Cason C, prof.ssa Catelan F., prof.ssa Bressan B., prof.ssa Cappellotto P., prof.ssa Montanaro F. e prof. Fornasier G..

**PIANO DI LAVORO UDA  
SPECIFICAZIONE DELLE FASI**

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

	<p align="center"><b>Istituto Professionale di Stato “Alfredo Beltrame”</b>          Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera          Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)          ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336          ✉ <a href="mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it">beltrame@alberghierobeltrame.gov.it</a>; <a href="http://www.alberghierobeltrame.gov.it">http://www.alberghierobeltrame.gov.it</a>          C.F. 93005790261</p>	<p align="center">MCI 02          Pagina 18 di 99</p>
---	---	---

**PIANO DI LAVORO UDA  
 DIAGRAMMA DI GANTT**

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

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

Progettazione di dettaglio		
Fasi del progetto :		
Fasi/periodi con durata (ore)	Descrizione attività	Risorse
Fase n. 1 - ottobre-novembre 2015	Approvazione del progetto da parte dei Consigli di Classe	Nessuna spesa
Fase n. 2- dicembre 2015- gennaio 2016	Presentazione progetto agli studenti e avvio dell'attività progettuale individuale e tutoraggio studenti. Avvio attività laboratoriali	Nessuna spesa
Fase n. 3 - febbraio-marzo 2016	Master in gestione delle imprese ristorative e turistiche. Attività laboratoriali ed eventi	Nessuna spesa per docenti esterni.
Fase n. 4 - marzo – aprile 2016	Attività laboratoriali di gestione eventi, visite tecniche, seminari e work shop	Attività di laboratorio nessuna spesa. Visite, seminari e work shop: nessun costo.
Fase n. 5 – maggio 2016	Presentazione dei progetti da parte degli studenti e valutazione docenti	Nessuna spesa.

	<p align="center"><b>Istituto Professionale di Stato “Alfredo Beltrame”</b>          Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera          Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)          ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060    📠 0438/946336          ✉ <a href="mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it">beltrame@alberghierobeltrame.gov.it</a>; <a href="http://www.alberghierobeltrame.gov.it">http://www.alberghierobeltrame.gov.it</a>          C.F. 93005790261</p>	<p align="center">MCI 02          Pagina 19 di 99</p>
---	--	---

<b>SCHEDA</b>	<b>4</b>	<b>UDA. Project Work.</b>	<b>Classe V° C ENO</b>
---------------	----------	---------------------------	------------------------

<b>Project Work</b>	<b>Classe V° C ENO</b>	<b>AS 2015-2016</b>
---------------------	------------------------	---------------------

Studente	Classe	Note
Antiga Lorenzo	5 C ENO	Progetto alternanza scuola lavoro
Belli Gianluca	5 C ENO	Progetto alternanza scuola lavoro
Bruzzone Elisa	5 C ENO	Progetto alternanza scuola lavoro
Cao Andrea	5 C ENO	Progetto alternanza scuola lavoro
Caringella Siribu Christian	5 C ENO	Progetto alternanza scuola lavoro
Ciribola Zaira	5 C ENO	Progetto alternanza scuola lavoro
De Conti Giorgia	5 C ENO	Progetto alternanza scuola lavoro
El Abidi Ayoub	5 C ENO	Progetto alternanza scuola lavoro
Jusufoski Sulejman	5 C ENO	Progetto alternanza scuola lavoro
La Valle Andrea	5 C ENO	Progetto alternanza scuola lavoro
Martorel Riccardo	5 C ENO	Progetto alternanza scuola lavoro
Mazzuco Elisabetta	5 C ENO	Progetto alternanza scuola lavoro
Pederiva Luca	5 C ENO	Progetto alternanza scuola lavoro
Pollesello Francesco	5 C ENO	Progetto alternanza scuola lavoro
Sacilotto Laura	5 C ENO	Progetto alternanza scuola lavoro
Serrafin Massimiliano	5 C ENO	Progetto alternanza scuola lavoro
Spinazze Alberto	5 C ENO	Progetto alternanza scuola lavoro

 <p>ALBERGHIERO BELTRAME</p>	<p align="center"><b>Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame"</b>  <b>Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera</b>  Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)  ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336  ✉ <a href="mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it">beltrame@alberghierobeltrame.gov.it</a>; <a href="http://www.alberghierobeltrame.gov.it">http://www.alberghierobeltrame.gov.it</a>  C.F. 93005790261</p>	<p align="center">MCI 02  Pagina 20 di 99</p>
---	--	---

<b>SCHEDA</b>	<b>6.A</b>	<b>UDA. Project Work.</b>	<b>Master professionalizzante in gestione delle imprese ristorative</b>
---------------	------------	---------------------------	---

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

	<p align="center"><b>Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame"</b>          Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera          Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)          ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060    📠 0438/946336          ✉ <a href="mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it">beltrame@alberghierobeltrame.gov.it</a>; <a href="http://www.alberghierobeltrame.gov.it">http://www.alberghierobeltrame.gov.it</a>          C.F. 93005790261</p>	<p align="center">MCI 02          Pagina 21 di 99</p>
---	--	---

<b>SCHEMA</b>	<b>6.B</b>	<b>UDA. Project Work. Strumenti attivati</b>	<b>Visite, seminari, eventi.....</b>
---------------	------------	--	--------------------------------------

n°	Attività: visite professionali	Frequenza		
		Argomento	Data	Ore
1	Expo Milano	Energia per la vita nutrire il pianeta	19/10/2015	5
2	Ristema s.p.a.	Ristorazione collettiva	02/12/2015	3
3	Fiorital	Innovazione- conservazione dei prodotti ittici	20/01/2016	5

n°	Attività: seminari, work shop, ....	Frequenza		
		Argomento	Data	Ore
1	Convegno	La storia di Alfredo Beltrame	15/10/2015	2
2	Convegno "Master"	Cultura umanistica e orientamento	12/01/16	2
3	Convegno "Master"	Cibo e colori	14/01/16	2
4	Convegno "Master"	Tossinfezioni alimentari	2/02/2016	2
5	Convegno "Master"	Struttura degli impasti	11/02/2016	2
6	Convegno "Master"	Legislazione in materia di sicurezza	16/02/2016	2
7	Convegno "Master"	Legislazione in materia di sicurezza ( DVR)	19/02/2016	2
8	Convegno "Master"	Gestione della programmazione	26/02/2016	2
9	Convegno "Master"	Gestione del personale dipendente	11/02/2016	2
10	Convegno "Master"	Contaminanti chimici	18/03/2016	2
11	Convegno "Master"	Gestione del Marketing	22/03/2016	2
12	Convegno "Master"	Analisi del fido bancario	23/03/2016	2
13	Convegno "Master"	Brand Identity	30/03/2016	2
14	Convegno "Master"	Gestione dei finanziamenti	31/03/2016	2

n°	Attività: eventi a gestione diretta	Frequenza		
		Argomento	Data	Ore
1	Hotel Calvi	Cena Lions	17/12/2015	6

	<p align="center"> <b>Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame"</b>            Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera            Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)            ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060    📠 0438/946336            ✉ <a href="mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it">beltrame@alberghierobeltrame.gov.it</a>; <a href="http://www.alberghierobeltrame.gov.it">http://www.alberghierobeltrame.gov.it</a>            C.F. 93005790261         </p>	<p align="center">           MCI 02            Pagina 22 di 99         </p>
---	--	---

<b>SCHEDA</b>	<b>7</b>	<b>UDA. Project Work.</b>	<b>Schema della relazione personale dello studente</b>
---------------	----------	---------------------------	--

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

 <p>ALBERGHIERO BELTRAME</p>	<p align="center"><b>Istituto Professionale di Stato “Alfredo Beltrame”</b>          Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera          Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)          ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060    📠 0438/946336          ✉ <a href="mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it">beltrame@alberghierobeltrame.gov.it</a>; <a href="http://www.alberghierobeltrame.gov.it">http://www.alberghierobeltrame.gov.it</a>          C.F. 93005790261</p>	<p align="center">MCI 02          Pagina 23 di 99</p>
---	--	---

### 13. MODULI PLURIDISCIPLINARI

#### MODULO PLURIDISCIPLINARE: LO STAGE

DISCIPLINE	CONTENUTI
ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA	Il ristorante dello stage (suddivisione degli spazi a flusso in avanti, la clientela, il marketing, struttura del menu, attrezzature refrigeranti e riscaldanti, igiene e sicurezza alimentare, prodotti alimentari e bevande, organizzazione del lavoro, sicurezza sul lavoro).
INGLESE TEDESCO/FRANCESE	La relazione scritta ed esposizione dell'esperienza dello stage in lingua (descrizione della struttura, mansioni svolte, il tempo libero, opinioni personali).
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Le norme di comportamento corretto per una corretta preparazione/manipolazione sicura degli alimenti (relazione). <i>La qualità nutrizionale, merceologica, organolettica, di un piatto tipico preparato nel locale sede dello stage o di un prodotto tipico del territorio</i>
ITALIANO	Relazione sull'esperienza dello stage (presentazione della località, descrizione della struttura, mansioni svolte, il tempo libero, opinioni personali). Aspetti storico-culturali particolarmente significativi dell'esperienza dello stage
<b>OBIETTIVI</b>	
CONOSCENZE	Conosce il lessico e le strutture linguistiche necessarie per redigere una relazione Conosce le strutture grammaticali di base della lingua inglese/tedesca/francese Conosce la terminologia e le espressioni della lingua inglese/tedesca/francese necessarie per redigere una relazione Conosce le diverse tipologie di imprese ristorative Conosce i prodotti alimentari, il loro approvvigionamento e lo stoccaggio Conosce l'area di produzione e di vendita del prodotto ristorativi Conosce le tecniche di conservazione degli alimenti Conosce le variabili che influiscono sul gradimento di un menù proposto in realtà ristorative diverse. Conosce la qualità nutrizionale, merceologica, organolettica degli alimenti Conosce le "norme di comportamento per una corretta preparazione/manipolazione sicura degli alimenti"
COMPETENZE	Sa descrivere la propria esperienza lavorativa e le caratteristiche peculiari dell'impresa ristorativa Sa descrivere le caratteristiche dell'impresa ristorativa dove ha svolto lo stage Sa utilizzare i prodotti alimentari, conservarli correttamente, trasformarli e distribuirli secondo la normativa vigente Sa individuare gli eventuali punti critici nel processo di preparazione degli alimenti Sa costruire menù equilibrati Sa descrivere in lingua inglese/tedesca/francese la struttura ristorativa dove ha svolto lo stage Sa comunicare le esperienze vissute nello stage in lingua inglese/tedesca/francese Sa valutare ed illustrare la qualità nutrizionale degli alimenti Sa individuare quali comportamenti devono essere tenuti in cucina/sala per una corretta manipolazione e conservazione degli alimenti
CAPACITÀ	E' in grado di rilevare l'organizzazione di un' impresa ristorativa e di esprimere valutazioni sulla propria esperienza E' in grado di analizzare le diverse esperienze lavorative e di esprimere valutazioni personali anche in lingua inglese/tedesca/francese E' in grado di rilevare l'organizzazione e la programmazione del lavoro nell'impresa ristorativa E' in grado di valutare l'impiego di prodotti alimentari in riferimento ai diversi sistemi di conservazione, cottura e distribuzione E' in grado di rilevare strutture, attrezzature e processi produttivi in linea con la vigente normativa E' in grado di valutare quali comportamenti sono corretti in cucina/sala per non mettere a rischio la salute del consumatore E' in grado di valutare la qualità nutrizionale di un alimento alla luce delle indicazioni per una dieta equilibrata

	<p align="center"><b>Istituto Professionale di Stato “Alfredo Beltrame”</b>          Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera          Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)          ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060    📠 0438/946336          ✉ <a href="mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it">beltrame@alberghierobeltrame.gov.it</a>; <a href="http://www.alberghierobeltrame.gov.it">http://www.alberghierobeltrame.gov.it</a>          C.F. 93005790261</p>	<p align="center">MCI 02          Pagina 24 di 99</p>
---	--	---

## 14. SIMULAZIONE PROVE D'ESAME

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

### ◆ SIMULAZIONI PRIMA PROVA:

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

### ◆ SIMULAZIONE SECONDA PROVA:

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

### ◆ SIMULAZIONI TERZA PROVA

Data	Tipologia	Discipline interessate	Durata
15 aprile 2016	B	Inglese, DTA, Matematica, Enogastronomia	dalle ore 08.10 alle ore 11.05

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

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

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

### ESPERIENZE RELATIVE AL COLLOQUIO

In vista dell'esame, ogni alunno è stato avviato a costruire un percorso personale su un argomento attinente al lavoro didattico dell'ultimo anno e preparazione di un PROJECT WORK che funge da punto di partenza per il colloquio. In data 31 maggio si effettuerà una simulazione di colloquio.



## 15. RELAZIONI FINALI E PROGRAMMI SVOLTI

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

**Prof.ssa. Possa Lidia      Materia: Italiano**

**Classe 5<sup>^</sup>                      Sez. C**

### 5. PROFILO FINALE DELLA CLASSE

La classe risulta composta da 17 unità: 5 femmine e 12 maschi, di cui 2 seguono una programmazione per obiettivi minimi, 2 sono gli alunni che si avvalgono della certificazione di DSA e 1 studente della certificazione di BES.

Nel corso dell'anno un ristretto gruppo di alunni è mancato spesso alle lezioni e le frequenti assenze, non dovute a motivi di salute, hanno rallentato e ostacolato una serena e fluida attività didattica. Soprattutto nel trimestre, ma poi anche nel pentamestre, è stato necessario, con regolarità recuperare gli argomenti e rincorrere gli studenti per poter verificare gli apprendimenti. Un compito scritto ha richiesto spesso una dilatazione di una settimana-dieci giorni per essere svolto. I risultati sono stati quindi meno soddisfacenti rispetto allo standard previsto, nonostante alcuni alunni siano dotati di discrete capacità d'apprendimento. Il clima scolastico è stato pertanto influenzato da una costante mancanza di impegno e di responsabilità da parte della maggioranza della classe. La docente, per ovviare a queste difficoltà, ha fermato la programmazione per una settimana alla fine del trimestre per il recupero che, tuttavia, non è stato efficace per tutti.

Sono stati favoriti i lavori di gruppo per agevolare l'interazione e l'integrazione fra gli studenti.

L'uso della Lim e degli strumenti informatici per creare motivazione e interesse hanno sortito risultati solo parziali. Nel mese di aprile e di maggio sono state attivate dalla docente anche quattro ore di potenziamento per gli studenti che manifestavano fragilità.

Un alunno si è distinto per la correttezza nel comportamento, l'impegno costante, il coinvolgimento attivo nelle attività didattiche e la partecipazione che è sempre stata vivace e pertinente.

Nel complesso, quindi, il livello raggiunto dalla classe è mediamente sufficiente, anche se permangono delle criticità negli alunni che non hanno voluto beneficiare degli svariati interventi messi in atto per favorire competenze lessicali, metodo di studio e conoscenze di base

e

### 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: uso degli strumenti informatici, potenziamento

### 3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

- |  |      |
|--|------|
| <input checked="" type="checkbox"/> -interrogazioni orali (n° medio) | N° 5 |
| <input type="checkbox"/> -test                                       | N°   |
| <input checked="" type="checkbox"/> -prove scritte                   | N° 9 |
| <input type="checkbox"/> -prove pratiche                             | N°   |

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

### 4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

N° incontri con i genitori:

- scarso
- sufficiente
- elevato

 <p>ALBERGHIERO BELTRAME</p>	<p><b>Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame"</b>          Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera          Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)          ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336          ✉ <a href="mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it">beltrame@alberghierobeltrame.gov.it</a>; <a href="http://www.alberghierobeltrame.gov.it">http://www.alberghierobeltrame.gov.it</a>          C.F. 93005790261</p>	<p>MCI 02          Pagina 26 di 99</p>
---	--	--

## **PROGRAMMA SVOLTO**

**TESTO IN USO: AA.VV.: LA LETTERATURA E I SAPERI; Ed. PALUMBO**

**FRA OTTOCENTO E NOVECENTO: NATURALISMO E SIMBOLISMO (1861-1903)**

### **La cultura e gli intellettuali**

La modernità, il progresso, la nuova arte

La nuova filosofia: Comte, Darwin, Nietzsche

La nuova condizione degli intellettuali

### **I movimenti e i generi letterari di fine Ottocento**

Il Realismo

La nascita della poesia moderna

La Scapigliatura

Il Naturalismo francese e il Verismo italiano

Simbolismo e Decadentismo

### **Oscar Wilde**

Cenni sulla vita dell'autore e sul contesto politico, socio-economico dell'età vittoriana

Trama del romanzo estetizzante: "Il ritratto di Dorian Gray"

### **Il romanzo e la novella**

**La narrativa francese: Realismo, Naturalismo, Decadentismo**

**Flaubert**: "Madame Bovary": trama e temi. Visione del DVD

**Emile Zola**: L'inizio dell'"Ammazzatoio"

### **Il romanzo in Italia**

#### **Giovanni Verga**

La vita e le opere; Verga prima del Verismo; Verga e il Verismo

"I Malavoglia": la rivoluzione di Verga; i personaggi e i temi; "L'inizio dei Malavoglia"; "L'addio di 'Ntoni"

Verga dopo "I Malavoglia"

"Vita dei campi": "Rosso Malpelo"; "Fantasticheria"; "La Lupa"

"Novelle rusticane": "La roba"

"Mastro don Gesualdo": trama e temi

### **La poesia in Europa**

#### **La nascita della poesia moderna**

 <p>ALBERGHIERO BELTRAME</p>	<p><b>Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame"</b>          Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera          Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)          ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336          ✉ <a href="mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it">beltrame@alberghierobeltrame.gov.it</a>; <a href="http://www.alberghierobeltrame.gov.it">http://www.alberghierobeltrame.gov.it</a>          C.F. 93005790261</p>	<p>MCI 02          Pagina 27 di 99</p>
---	--	--

**“I fiori del male” di Baudelaire:** “L’albatro”; “Corrispondenze”; da “Lo Spleen di Parigi”: “Perdita d’aureola”

**I poeti maledetti**

**La poesia in Italia: la “Scapigliatura”**

**Emilio Praga:** “Vendetta postuma”; “Preludio” (fotocopia)

**Giosuè Carducci**

**Carducci e la tradizione classicistica italiana**

La vita e le opere: “San Martino”; “Nevicata”; “Pianto antico” (fotocopia)

**Giovanni Pascoli**

Vita e opere; la poetica

“Il fanciullino”

“Myrice”: “Lavandare”; “X Agosto”; “Temporale”; “Novembre”

“Canti di Castelvecchio”: “Il gelsomino notturno”

“Poemetti”: “Da Italy”

“La Grande Proletaria si è mossa” (fotocopia)

**Gabriele D’Annunzio**

La vita; La “vita come un’opera d’arte”; i romanzi e i racconti; Nietzsche e la teoria del superuomo; la poesia

“Il piacere”: “Andrea Sperelli, l’eroe dell’estetismo”

“Alcyone”: “La sera fiesolana”; “La pioggia nel pineto”

**FRA AVANGUARDIA E TRADIZIONE**

**La cultura nell’età delle avanguardie:** in Italia e in Europa

**Filippo Tommaso Marinetti:** “Il Manifesto del Futurismo”

**La cultura scientifica e filosofica:** le scoperte scientifiche; gli orientamenti culturali; Freud; Bergson

**I temi della letteratura:** il malessere interiore; le problematiche storico-sociali

**La narrativa nell’età delle avanguardie : il romanzo di primo Novecento**

**Il romanzo in lingua tedesca. Franz Kafka:** da “La metamorfosi”: “Uno strano risveglio”; “Lettera al padre” (fotocopia)

**Il romanzo in lingua inglese. James Joyce:** da “Ulisse”: “Il monologo di Molly”

**Il romanzo in lingua francese. Marcel Proust:** da “Alla ricerca del tempo perduto”: “La madeleine”

**Il romanzo in Italia**

 <p>ALBERGHIERO BELTRAME</p>	<p><b>Istituto Professionale di Stato “Alfredo Beltrame”</b>          Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera          Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)          ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336          ✉ <a href="mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it">beltrame@alberghierobeltrame.gov.it</a>; <a href="http://www.alberghierobeltrame.gov.it">http://www.alberghierobeltrame.gov.it</a>          C.F. 93005790261</p>	<p>MCI 02          Pagina 28 di 99</p>
---	--	--

## Luigi Pirandello

La vita e le opere

**I romanzi siciliani (“L’esclusa”: i temi); i romanzi umoristici (“Il fu Mattia Pascal” e “Uno, nessuno e centomila”)**

**L’umorismo: il contrasto tra “forma” e “vita”:** “La differenza tra umorismo e comicità: la vecchia imbellettata”

**“Il fu Mattia Pascal”:** trama, temi; “In giro per Milano: le macchine e la natura in gabbia”; “Adriano Meis e la sua ombra”; “Pascal porta i fiori sulla sua tomba”

**“Uno, nessuno e centomila”:** trama e temi

**“Novelle per un anno”:** “Il treno ha fischiato”

## Italo Svevo

Vita, opere, cultura di Svevo; il fondatore del romanzo d’avanguardia italiano

**“La coscienza di Zeno”:** trama, temi; “Lo schiaffo del padre”; “La vita è una malattia”

**La poesia delle avanguardie**

**La poesia crepuscolare in Italia; il maggiore fra i crepuscolari: Guido Gozzano**

**Sergio Corazzini:** “Desolazione del povero poeta sentimentale”

**Guido Gozzano:** “La Signorina Felicita ovvero La Felicità”

**La poesia futurista**

**Covoni e Palazzeschi: tra Crepuscolarismo e Futurismo**

**Aldo Palazzeschi:** “Lasciatemi divertire”(Canzonetta)

**La poesia tra gli anni Venti e i Quaranta**

**La linea “ermetica” in Italia; Salvatore Quasimodo:** “Ed è subito sera”; “Uomo del mio tempo”

## Giuseppe Ungaretti

La vita, la poetica; “L’Allegria”, Le raccolte dopo “L’Allegria”

**“L’Allegria”:** “In memoria; “Girovago”; “I fiumi”; “San Martino del Carso”; “Soldati”; “Veglia”. **“IL dolore”:** “Non gridate più”

## Umberto Saba

La vita, le opere

**“Il canzoniere”:** “A mia moglie”; “Città vecchia”; “Un grido”; “Amai”; “Ulisse”; “La capra” (fotocopia);

“Teatro degli Artigianelli” (fotocopia); “Mio padre è stato per me “l’assassino””(fotocopia)

## Salvatore Quasimodo

“Ed è subito sera”; “Uomo del mio tempo”; Milano, agosto 1493” (fotocopia)

 <p>ALBERGHIERO BELTRAME</p>	<p><b>Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame"</b>          Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera          Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)          ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336          ✉ <a href="mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it">beltrame@alberghierobeltrame.gov.it</a>; <a href="http://www.alberghierobeltrame.gov.it">http://www.alberghierobeltrame.gov.it</a>          C.F. 93005790261</p>	<p>MCI 02          Pagina 29 di 99</p>
---	--	--

## Eugenio Montale

La vita, le opere

**“Ossi di seppia”:** “Meriggiare pallido e assorto”; “Non chiederci la parola”; “Spesso il male di vivere ho incontrato”

**“Le occasioni”:** “La casa dei doganieri”

**“Satura”:** “Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale”

**La narrativa in Italia dal Neorealismo a oggi; Calvino:** “Il sentiero dei nidi di ragno”: accenni

### **LETTURE A SCELTA DEL CANDIDATO:**

**Kafka:** La metamorfosi, Lettera al padre

**Pirandello:** Il fu Mattia Pascal

**Svevo:** La coscienza di Zeno

**Rigoni Stern:** Il sergente nella neve

**Levi :** Se questo è un uomo

**Calvino:** I sentieri dei nidi di ragno

**ALTRO....**

**LINGUA SCRITTA:** esercitazioni sulle quattro tipologie dell'Esame di Stato

Vittorio Veneto, 15/05/2016.

#### **I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI**

**F.to Martorel Riccardo**

**F.to Ciribolla Zaira**

#### **II DOCENTE** **Prof. Lidia Possa**

\_\_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_

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

**Prof.ssa Possa Lidia**

**Materia: Storia**

**Classe 5<sup>^</sup>**

**Sez. C**

### 1) PROFILO FINALE DELLA CLASSE

La classe risulta composta da 17 unità: 5 femmine e 12 maschi, di cui 2 seguono una programmazione per obiettivi minimi, 2 sono gli alunni che si avvalgono della certificazione di DSA e 1 studente della certificazione di BES.

Nel corso dell'anno un ristretto gruppo di alunni è mancato spesso alle lezioni e le frequenti assenze, non dovute a motivi di salute, hanno rallentato e ostacolato una serena e fluida attività didattica. Soprattutto nel trimestre, ma poi anche nel pentamestre, è stato necessario, con regolarità, recuperare gli argomenti e rincorrere gli studenti per poter verificare gli apprendimenti. I risultati sono stati quindi meno soddisfacenti rispetto allo standard previsto, nonostante alcuni alunni siano dotati di discrete capacità d'apprendimento. Il clima scolastico è stato pertanto influenzato da una costante mancanza di impegno e di responsabilità da parte della maggioranza della classe. La docente, per ovviare a queste difficoltà, ha fermato la programmazione per una settimana alla fine del trimestre per il recupero che, tuttavia, non è stato efficace per tutti.

Sono stati proposti i lavori di gruppo per agevolare l'interazione e l'integrazione fra gli studenti, spesso valorizzando la trasversalità fra l'italiano e la storia per favorire l'elasticità mentale nei collegamenti fra le due materie e la capacità di cogliere i rapporti di causa-effetto tra gli avvenimenti storici. Gli studenti sono stati guidati nella riflessione sugli avvenimenti dell'attualità.

L'uso della Lim e degli strumenti informatici per creare motivazione e interesse hanno sortito risultati solo parziali. Nel mese di aprile e di maggio sono state attivate dalla docente anche quattro ore di potenziamento per gli studenti che manifestavano fragilità.

Un alunno si è distinto per la correttezza nel comportamento, l'impegno costante, il coinvolgimento attivo nelle attività didattiche e la partecipazione che è sempre stata vivace e pertinente.

Nel complesso, quindi, il livello raggiunto dalla classe è mediamente sufficiente, anche se permangono delle criticità negli alunni che non hanno voluto beneficiare degli svariati interventi messi in atto per favorire competenze lessicali, metodo di studio e conoscenze di base.

### 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: uso della Lim e degli strumenti informatici

### 3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

- |  |      |
|--|------|
| <input checked="" type="checkbox"/> -interrogazioni orali (n° medio) | N° 5 |
| <input type="checkbox"/> -test                                       | N°   |
| <input checked="" type="checkbox"/> -prove scritte                   | N° 1 |
| <input type="checkbox"/> -prove pratiche                             | N°   |

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

### 4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

N° incontri con i genitori:

- scarso
- sufficiente
- elevato

	<p align="center"><b>Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame"</b>          Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera          Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)          ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060    ☎ 0438/946336          ✉ <a href="mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it">beltrame@alberghierobeltrame.gov.it</a>; <a href="http://www.alberghierobeltrame.gov.it">http://www.alberghierobeltrame.gov.it</a>          C.F. 93005790261</p>	<p align="center">MCI 02          Pagina 31 di 99</p>
---	--	---

## **PROGRAMMA SVOLTO**

**CLASSE: 5 Cr**

**ANNO SCOLASTICO: 2015 / 2016**

**MATERIA: STORIA**

**PROF. POSSA LIDIA**

**TESTI IN USO: AA. VV. VOCI DELLA STORIA E DELL'ATTUALITÀ Ed. LA NUOVA ITALIA; VOLUME2 (Dalla metà del Seicento alla fine dell'Ottocento) e VOLUME 3 (L'età contemporanea)**

**VOLUME 2** : in sintesi

### **EUROPA E MONDO NEL SECONDO OTTOCENTO**

Stati-nazione e nuovi equilibri

I problemi dell'Italia unita: Destra e Sinistra a confronto

L'imperialismo e il mondo extra-europeo

### **VOLUME 3**

#### **L'IMPERIALISMO E LA CRISI DELL'EQUILIBRIO EUROPEO**

La spartizione dell'Africa e dell'Asia

La Germania di Guglielmo II e il nuovo sistema di alleanze

La bella époque

Le inquietudini della bella époque

#### **LO SCENARIO EXTRAEUROPEO**

La Russia tra modernizzazione e opposizione politica

La guerra tra Russia e Giappone e la rivoluzione del 1905

La rapida crescita degli Stati Uniti

#### **L'ETA' GIOLITTIANA**

I progressi sociali e lo sviluppo industriale dell'Italia

La politica interna tra socialisti e cattolici

La politica estera e la guerra di Libia

#### **LA PRIMA GUERRA MONDIALE**

La fine dei giochi diplomatici

1914: il fallimento della guerra lampo

L'Italia dalla neutralità alla guerra

1915-1916: la guerra di posizione

Il fronte interno e l'economia di guerra

Dalla caduta del fronte russo alla fine della guerra (1917-1918)

#### **DALLA RIVOLUZIONE RUSSA ALLA NASCITA DELL' UNIONE SOVIETICA**

La rivoluzione di febbraio

La rivoluzione d'ottobre

Lenin alla guida dello stato sovietico

La Russia fra guerra civile e comunismo di guerra

La Nuova politica economica e la nascita dell'Urss

	<p align="center"> <b>Istituto Professionale di Stato “Alfredo Beltrame”</b>            Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera            Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)            ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336            ✉ <a href="mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it">beltrame@alberghierobeltrame.gov.it</a>; <a href="http://www.alberghierobeltrame.gov.it">http://www.alberghierobeltrame.gov.it</a>            C.F. 93005790261         </p>	<p align="center">           MCI 02            Pagina 32 di 99         </p>
---	---	---

## **L'EUROPA E IL MONDO ALL'INDOMANI DEL CONFLITTO**

La conferenza di pace e la Società delle Nazioni  
 I trattati di pace e il nuovo volto dell'Europa  
 La fine dell'Impero turco e la spartizione del Vicino Oriente  
 L'Europa senza stabilità

## **L'UNIONE SOVIETICA DI STALIN**

L'ascesa di Stalin e l'industrializzazione dell'Urss  
 Il terrore staliniano e i gulag  
 Il consolidamento dello stato totalitario

## **IL DOPOGUERRA IN ITALIA E L'AVVENTO DEL FASCISMO**

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

## **GLI STATI UNITI E LA CRISI DEL '29**

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

## **LA CRISI DELLA GERMANIA REPUBBLICANA E IL NAZISMO**

La nascita della repubblica di Weimar  
 Hitler la nascita del nazionalsocialismo  
 Il nazismo al potere  
 L'ideologia nazista e l'antisemitismo

## **IL REGIME FASCISTA IN ITALIA**

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

## **L'EUROPA E IL MONDO VERSO UNA NUOVA GUERRA**

I fascismi in Europa  
 Il riarmo della Germania nazista e l'alleanza con il Giappone  
 La guerra civile spagnola  
 L'escalation nazista: verso la guerra

Visione del film “Terra e libertà”, del regista Ken Loach



	<p align="center"> <b>Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame"</b>            Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera            Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)            ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060    ☎ 0438/946336            ✉ <a href="mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it">beltrame@alberghierobeltrame.gov.it</a>; <a href="http://www.alberghierobeltrame.gov.it">http://www.alberghierobeltrame.gov.it</a>            C.F. 93005790261         </p>	<p align="center">           MCI 02            Pagina 33 di 99         </p>
---	--	---

## LA SECONDA GUERRA MONDIALE

Il successo della guerra-lampo (1939-1940)

La svolta del 1941: la guerra diventa mondiale

L'inizio della controffensiva alleata (1942-1943)

La caduta del fascismo e la guerra civile in Italia

La vittoria degli Alleati

La guerra dei civili

Lo sterminio degli ebrei

## IN SINTESI:

**USA-URSS: DALLA PRIMA GUERRA FREDDA ALLA "COESISTENZA PACIFICA"**

**L'ITALIA DELLA PRIMA REPUBBLICA**

Vittorio Veneto, 13/05/2016.

### I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

F.to Martorel Riccardo

F.to Ciribolla Zaira

**II DOCENTE**  
**Prof. Lidia Possa**

\_\_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_

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

Prof.ssa. Rubicini Maria Giuseppina      Materia inglese

Classe V                      Sez. C

### PROFILO FINALE DELLA CLASSE

La classe è composta da 17 studenti, 12 ragazzi e 5 ragazze. Due studenti si sono avvalsi dell'insegnante di sostegno e hanno seguito una programmazione per obiettivi minimi. Due studenti si avvalgono della certificazione di DSA, pertanto sono stati messi in atto strumenti compensativi e dispensativi, previsti nei rispettivi PDP. Uno studente con BES ha seguito una programmazione rispettosa delle sua difficoltà.

La classe ha avuto negli anni vari insegnanti e si è modificata nella composizione di anno in anno. Dallo scorso anno è stata assegnata alla scrivente che ha riscontrato una preparazione carente per quanto riguarda le conoscenze linguistiche di base, una discontinuità e superficialità nello studio. La partecipazione si è rivelata inadeguata a causa delle numerose assenze e dei ritardi da parte di alcuni alunni. Solo un piccolo gruppo di alunni ha lavorato in modo costante, ma la partecipazione alle lezioni e l'interesse sono stati molto limitati. Per questi motivi l'insegnante ha cercato di stimolare gli studenti utilizzando anche materiali audiovisivi e presentazioni in Power Point di alcuni argomenti di microlingua e ha messo a disposizione 6 ore pomeridiane, nel mese di maggio, per la preparazione all'esame orale.

Le numerose assenze, i ritardi e le uscite anticipate hanno contribuito notevolmente a produrre livelli di preparazione diversi tra gli studenti. Nel complesso la classe ha raggiunto un livello di competenza nella lingua inglese poco soddisfacente sia nello scritto che nell'orale: alcuni alunni sono riusciti a raggiungere un discreto o buon livello di conoscenza dei contenuti e di padronanza nell'uso della lingua straniera; solo pochi hanno acquisito la capacità di fare collegamenti tra gli argomenti studiati. Per il restante gruppo di studenti il profitto risulta appena sufficiente, alcuni di questi alunni non ha raggiunto livelli e competenze adeguati alle richieste sia per uno studio mnemonico, sia per mancanza di impegno, sia per le assenze che per lacune pregresse.

### 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 utilizzo video in inglese e Power Point per alcuni argomenti di microlingua

### 3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

- X interrogazioni orali (n° medio)    N°4
- O test    N°
- X prove scritte                                N°13
- 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

	<p align="center"> <b>Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame"</b>            Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera            Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)            ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060    📠 0438/946336            ✉ <a href="mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it">beltrame@alberghierobeltrame.gov.it</a>; <a href="http://www.alberghierobeltrame.gov.it">http://www.alberghierobeltrame.gov.it</a>            C.F. 93005790261         </p>	<p align="center">           MCI 02            Pagina 35 di 99         </p>
---	--	---

## PROGRAMMA SVOLTO

Testi in adozione: Catrin Elen Morris **EXCELLENT!**, Eli, 2012; Jenny Quintana, **Pet Result**, OUP, 2010. Si precisa che il testo **Pet Result** è stato utilizzato come supporto per recuperare e rinforzare le conoscenze linguistiche di base e sono state scelte le **Units 6,7,8,9,10,11,12** (queste ultime due unit solo in parte).

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

**Obiettivi raggiunti, da intendersi in termini di competenze, abilità e conoscenze, così come sono state declinate nelle Direttive Ministeriali**      **Totale ore 92 (74 + 18 ore maggio e giugno)**

Ore 38

COMPETENZA 1	ABILITA'	CONOSCENZE
Padroneggiare la lingua per scopi comunicativi e utilizzare linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire nei diversi ambiti e contesti professionali	Saper parlare di: - homes and lifestyles - art and entertainment - safety - science and technology - relationships - the natural world	GRAMMAR (dal testo <b>Pet Result</b> ) Present perfect Past Perfect Order of adjectives Obligation, prohibition and necessity Ability and possibility The passive Agreeing and disagreeing Possessive forms The future Zero and first conditional Comparative and superlative of adjectives and adverbs

Ore 11

COMPETENZA 2	ABILITA'	CONOSCENZE
Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali	-Saper presentare la località in cui si è svolto lo stage descrivendola brevemente -Saper presentare la struttura ristorativa(ristorante/bar) e le proprie mansioni -Saper descrivere lo staff ristorante/bar -Saper parlare della propria esperienza di tirocinio -essere in grado di esprimersi per iscritto e oralmente correttamente le strutture studiate -saper esprimere opinioni	Verbi al past simple Forma passiva (present simple, past simple) Comparative di maggioranza e superlative degli aggettivi Esprimere opinioni Espressioni di tempo e luogo

 <p>ALBERGHIERO BELTRAME</p>	<p align="center"><b>Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame"</b>          Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera          Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)          ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336          ✉ <a href="mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it">beltrame@alberghierobeltrame.gov.it</a>; <a href="http://www.alberghierobeltrame.gov.it">http://www.alberghierobeltrame.gov.it</a>          C.F. 93005790261</p>	<p align="center">MCI 02          Pagina 36 di 99</p>
---	---	---

Ore 3

<p><b>COMPETENZA 4</b></p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p>	<p><b>ABILITA'</b></p> <p>Fornire alcune informazioni di carattere generale in merito a vini locali</p>	<p><b>CONOSCENZE</b></p> <p>-Prosecco (fotocopia)</p>
---	---	---

Ore 12

<p><b>COMPETENZA 5</b></p> <p>Applicare le normative vigenti dei prodotti nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità</p>	<p><b>ABILITA'</b></p> <p>-Saper parlare dei principali tipi di batteri e le diverse forme di contaminazione          -Saper il significato dell'acronimo HACCP, darne una breve definizione e fornire alcune informazioni di carattere generale          -Saper relazionare sui metodi di conservazione dei cibi, con particolare riferimento ai metodi chimici, fisici e biologici</p>	<p><b>CONOSCENZE</b></p> <p>-Different types of contamination (fotocopia)          -Bacteria (fotocopia)          -food transmitted infections and Poisoning          -Risks and preventive measures to combat food contamination dal testo <b><i>Excellent</i></b>:          -HACCP (p126-127 e fotocopia)          FOOD PRESERVATION:          -Physical methods (p 84-85)          -Chemical methods (p 86)          -Physico-chemical and biological methods (p. 87 + fotocopie)          (dal testo <b><i>Excellent</i></b>)</p>
--	--	---

Ore 14

<p><b>COMPETENZA 8</b></p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</p>	<p><b>ABILITA'</b></p> <p>-Parlare del vino          -Parlare brevemente della storia della birra, conoscere gli ingredienti e le caratteristiche organolettiche</p>	<p><b>CONOSCENZE</b></p> <p>-Wine (p.172-173), wine appellation solo definizione inizio p 174          -Wine and food matching (fotocopie, solo aspetti essenziali)          -Beer (p. 176-177)</p>
--	--	---

Ore 14

<p><b>COMPETENZA 9</b></p> <p>Predisporre menu coerenti con il contest e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</p>	<p><b>ABILITA'</b></p> <p>-Saper presentare i vari tipi di nutrienti          -Saper presentare i principali di diete          -Saper presentare le intolleranze le allergie alimentari          -Saper parlare degli organismi biologici e di quelli geneticamente modificati</p>	<p><b>CONOSCENZE</b></p> <p>dal testo <b><i>Excellent</i></b>:          -Diets and Nutrition          -The eatwell plate p138-139          -Organic food and GMOs p142          -The Mediterranean diet p144-145          -Food intolerances and allergies p 146 + fotocopia su celiac disease          -Alternative diets: Macrobiotics, Vegetarianism and Veganism p 148-149</p>
--	--	--

	<p align="center"> <b>Istituto Professionale di Stato “Alfredo Beltrame”</b>            Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera            Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)            ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060    ☎ 0438/946336            ✉ <a href="mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it">beltrame@alberghierobeltrame.gov.it</a>; <a href="http://www.alberghierobeltrame.gov.it">http://www.alberghierobeltrame.gov.it</a>            C.F. 93005790261         </p>	<p align="center">           MCI 02            Pagina 37 di 99         </p>
---	--	---

1. **Si ricorda che per quanto riguarda la preparazione degli alunni alla 3 prova e al colloquio degli esami di stato, essi sono stati allenati tenendo in considerazione il contenuto della microlingua studiata nel libro “Excellent” (v. trascrizione pagine nella sezione “conoscenze”) e delle fotocopie dalla sottoscritta consegnate e spiegate alla classe.**
2. **TUTTO IL MATERIALE IN FOTOCOPIA, LIBRO IN ADOZIONE COMPRESO, SARA' CONSEGNA TO AD UN DOCENTE INTERNO ALLA COMMISSIONE D'ESAME.**
3. **SI RICORDA CHE AGLI ALUNNI E' STATO CONSENTITO L' UTILIZZO DEL DIZIONARIO BILINGUE.**

Vittorio Veneto, 10 maggio 2015.

**I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI**

**F.to Belli Gianluca**

**F.to Ciribolla Zaira**

**II DOCENTE**

**Prof.ssa Maria Giuseppina Rubicini**

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

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

**Prof.** Gianni Dall'Agata

**Materia** \_Diritto e tecniche amministrative (DTA)

**Classe 5 Sez.** C ENO

### 2) PROFILO FINALE DELLA CLASSE:

La classe è composta da 17 unità: 5 femmine e 12 maschi. Sono presenti 2 studenti a obiettivi minimi. Il livello di profitto e di rendimento raggiunto da quasi tutti gli studenti è più che sufficiente, in alcuni casi i livelli raggiunti sono anche più che buoni. Alcuni studenti, che sono comunque stati costantemente monitorati e sostenuti, presentano ancora qualche difficoltà nella parte prettamente aziendale anche se, va rilevato, che la motivazione ad apprendere, le abilità e competenze sono sicuramente migliorate.

Il lavoro sviluppato nel corso del project work è stato significativo e i risultati prodotti in termini di conoscenze, abilità e competenze professionali espresse sono mediamente discreti.

L'interesse e la partecipazione sono sempre stati adeguati ai risultati raggiunti. Il comportamento è sempre stato corretto e buono è stato il rapporto e il dialogo instaurato con l'insegnante.

In generale, rispetto all'inizio, l'abitudine al lavoro domestico è migliorata anche per effetto dell'attività di laboratorio.

### 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 e recupero in classe
- x consigli per il recupero individuale (a casa)
- x attività di project work

### 3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

- |                                  |   |
|----------------------------------|---|
| x interrogazioni orali (n°medio) | N° 2 per il primo trimestre e 3 per il successivo pentamestre |
| x test                           | N° 1 per il primo trimestre e 1 per il successivo pentamestre |
| x prove scritte                  | N° 4 per il primo trimestre e 6 per il successivo pentamestre |
| O prove pratiche                 | N°  |

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

### 4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

N° 2 incontri con i genitori:      O   scarso      x      sufficiente      O      elevato

	<p align="center"><b>Istituto Professionale di Stato “Alfredo Beltrame”</b>          Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera          Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)          ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336          ✉ <a href="mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it">beltrame@alberghierobeltrame.gov.it</a>; <a href="http://www.alberghierobeltrame.gov.it">http://www.alberghierobeltrame.gov.it</a>          C.F. 93005790261</p>	<p align="center">MCI 02          Pagina 39 di 99</p>
---	---	---

## 5) Programma svolto

<b>MODULO 1</b>	<b>RIPASSO E APPROFONDIMENTO ARGOMENTI DEL QUARTO ANNO PROPEDEUTICI AL CORSO</b>	<b>TEMPI 40 ORE</b>
<p><b>Contenuti:</b> Le società. Il patrimonio dell'impresa. La struttura finanziaria dell'impresa e l'analisi delle fonti di finanziamento. Il sistema costi, ricavi e reddito. Il controllo della gestione. Il bilancio d'esercizio e gli indici di bilancio.</p> <p>Gli studenti hanno ripreso e consolidato i seguenti obiettivi:</p> <p><b>Obiettivi in termini cognitivi:</b> i concetti di impresa individuale e collettiva - il concetto di gestione economica di un'azienda – gli aspetti caratteristici della gestione economica di un'azienda ristorativa – il concetto di costo – la differenza tra costi fissi e costi variabili e relazioni di interdipendenza – le relazioni esistenti tra costi, ricavi e reddito d'esercizio - il nesso tra dimensione d'impresa e fonti di finanziamento – la struttura finanziaria dell'impresa – il nesso tra amministrazione e gestione economica dell'impresa – la normativa che disciplina la redazione del bilancio d'esercizio – i principi fondamentali ed il contenuto del bilancio d'esercizio – i principali indici di bilancio.</p> <p><b>Obiettivi in termini di abilità e competenze:</b> la scelta della forma giuridica per l'esercizio dell'impresa ristorativa – la struttura patrimoniale dell'impresa - esempi dei costi tipici dell'impresa ristorativa – esempi dei ricavi tipici dell'impresa ristorativa – analisi della redditività di un'azienda ristorativa attraverso il diagramma di redditività e la configurazione di costo – il nesso tra dimensione d'impresa e fonti di finanziamento – la struttura finanziaria dell'impresa – le caratteristiche dei diversi strumenti di finanziamento esempi di soggetti utilizzatori del bilancio – l'analisi di bilancio per la valutazione dell'efficienza dell'impresa.</p>		

<b>MODULO 2</b>	<b>IL TURISMO: UNA PROSPETTIVA EUROPEA</b>	<b>TEMPI 10 ORE</b>
<p><b>Contenuti:</b> U1. Breve storia dell'UE. Le Istituzioni dell'UE. Le fonti del diritto comunitario – U2. La politica europea per il turismo: Europa prima destinazione turistica, le sfide e le opportunità, competitività, innovazione e sostenibilità, turismo e risorse.</p> <p>Gli studenti hanno raggiunto i seguenti obiettivi:</p> <p><b>Obiettivi in termini cognitivi:</b> conoscono la storia e le istituzioni della UE, le fonti del diritto comunitario nonché l'importanza del turismo come settore strategico nella politica europea..</p> <p><b>Obiettivi in termini di abilità e competenze:</b> sanno riconoscere ruoli e competenze delle diverse istituzioni comunitarie nonché l'importanza delle fonti del diritto comunitario; sanno utilizzare la terminologia specifica delle fonti del diritto comunitario. Nell'attività di laboratorio relativa al pw hanno sviluppato i contenuti del modulo.</p>		

<b>MODULO 3</b>	<b>LA LEGISLAZIONE TURISTICA</b>	<b>TEMPI 40 ORE</b>
<p><b>Contenuti:</b> U1. Le norme obbligatorie nazionali e comunitarie: le norme applicabili, lo statuto dell'imprenditore commerciale, il sistema di gestione della sicurezza, il testo unico sulla sicurezza del lavoro (TUSL), la normativa antincendio, l'igiene e la sicurezza alimentare, il codice della privacy. Analisi casi aziendali. – U2. La disciplina dei contratti di settore: i contratti ristorativi, le norme da applicare al contratto ristorativo, il codice del consumo e la tutela del cliente-consumatore, la responsabilità del ristoratore, il contratto di catering, il contratto di banqueting, la locazione immobiliare e l'affitto d'azienda quali contratti per prendere in gestione un'impresa ristorativa, fare musica nei locali, i contratti tra imprese ristorative e imprese di viaggi. Analisi casi aziendali. – U3. Le norme volontarie: il sistema di qualità, i marchi, i prodotti a chilometro zero e i presidi Slow Food.</p> <p>Gli studenti hanno raggiunto i seguenti obiettivi:</p> <p><b>Obiettivi in termini cognitivi:</b> conoscono lo statuto dell'imprenditore commerciale, le forme per</p>		



	<p align="center"><b>Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame"</b>          Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera          Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)          ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336          ✉ <a href="mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it">beltrame@alberghierobeltrame.gov.it</a>; <a href="http://www.alberghierobeltrame.gov.it">http://www.alberghierobeltrame.gov.it</a>          C.F. 93005790261</p>	<p align="center">MCI 02          Pagina 40 di 99</p>
---	---	---

l'esercizio dell'impresa, 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 norme sulla certificazione di qualità, le certificazioni alimentari e i marchi di qualità.

**Obiettivi in termini di abilità e competenze:** comprendono il linguaggio giuridico utilizzandolo opportunamente nelle produzioni orali e scritte, comprendono l'importanza e le modalità di svolgimento dei rapporti imprenditore/cliente. Sanno applicare le norme in tema di impresa commerciale, sicurezza sui luoghi di lavoro, tracciabilità e conservazione dei prodotti, contratti ristorativi e privacy. Riconoscono le situazioni di rischio per la salute. Nell'attività di laboratorio relativa al pw hanno sviluppato i contenuti del modulo.

<b>MODULO 4</b>	<b>LA PROGRAMMAZIONE E IL BUDGET</b>	<b>TEMPI 40 ORE</b>
-----------------	--------------------------------------	---------------------

**Contenuti:** U1. La programmazione aziendale: lo scopo della programmazione, la progettazione di una nuova iniziativa imprenditoriale e il *business plan*, la programmazione durante la gestione. Anali casi aziendali. – U2. Il budget nelle imprese ristorative: la struttura e il contenuto del *budget*, il *budget* economico di un'impresa ristorativa, il controllo budgetario, vantaggi e limiti del *budget*. Analisi casi aziendali.

Gli studenti hanno raggiunto i seguenti obiettivi:

**Obiettivi in termini cognitivi:** conoscono l'importanza di una gestione attenta e programmata; conoscono i principi, i metodi e le tecniche della pianificazione, di uno studio di fattibilità, le tecniche per l'elaborazione del budget aziendale, le metodologie e gli strumenti del controllo di gestione e l'importanza delle stesse; conoscono le procedure per l'analisi degli scostamenti.

**Obiettivi in termini di abilità e competenze:** comprendono le problematiche da affrontare nello studio di fattibilità di una nuova impresa. Sanno redigere un *business plan* e un *budget* di una piccola azienda ristorativa, rilevare i dati consuntivi e confrontarli con i dati di budget calcolando gli scostamenti, analizzare e individuare le cause degli scostamenti. Nell'attività di laboratorio relativa al pw hanno sviluppato i contenuti del modulo.

<b>MODULO 5</b>	<b>LE POLITICHE DI VENDITA NELLA RISTORAZIONE</b>	<b>TEMPI 35 ORE</b>
-----------------	---	---------------------

**Contenuti:** U1. Il *marketing*: l'evoluzione del concetto di *marketing*, il *marketing* turistico territoriale. – U2. Il *marketing* strategico e operativo: il piano di *marketing*, l'analisi della situazione interna ed esterna, il ciclo di vita del prodotto e gli obiettivi di *marketing*, gli elementi del *marketing mix* e le forme di comunicazione. Analisi casi aziendali.

Gli studenti hanno raggiunto i seguenti obiettivi:

**Obiettivi in termini cognitivi:** conoscono l'attività commerciale della ristorazione e del marketing management, le fasi di una attività produttiva ristorativa, le tecniche e gli strumenti del marketing e di comunicazione.

**Obiettivi in termini di abilità e competenze:** sanno 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. Riconoscono l'importanza di interventi di marketing integrato. Sanno: 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. Nell'attività di laboratorio relativa al pw hanno sviluppato i contenuti del modulo.



	<p align="center"><b>Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame"</b>          Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera          Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)          ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060    📠 0438/946336          ✉ <a href="mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it">beltrame@alberghierobeltrame.gov.it</a>; <a href="http://www.alberghierobeltrame.gov.it">http://www.alberghierobeltrame.gov.it</a>          C.F. 93005790261</p>	<p align="center">MCI 02          Pagina 41 di 99</p>
---	--	---

<b>MODULO 6</b>	<b>IL PROJECT WORK</b>	
<p><b>Contenuti:</b> ogni studente della classe ha sviluppato un proprio progetto di lavoro sul seguente tema: la pianificazione e la programmazione di una start up nel settore enogastronomico valorizzando le tradizioni, anche culturali, e i prodotti tipici del territorio di attività prescelto. L'impresa deve essere improntata alla ricerca di innovazione e qualità di prodotto e/o di processo e svilupparsi nel pieno rispetto della normativa vigente, nazionale e comunitaria, e delle migliori pratiche, con particolare riferimento a sicurezza sui luoghi di lavoro, sicurezza e igiene alimentare, tracciabilità dei prodotti e privacy. Ogni altro elemento su struttura e contenuto del progetto si possono vedere dal documento del 15 maggio.</p> <p><b>Obiettivi in termini cognitivi:</b> gli studenti nell'ambito del progetto hanno partecipato al master in gestione delle imprese ristorative organizzato dall'istituto. Gli studenti conoscono le discipline necessarie per la pianificazione e programmazione di un'attività di ristorazione.</p> <p><b>Obiettivi in termini di abilità e competenze:</b> lo strumento ha consentito ad ogni studente di portare a termine il proprio progetto di lavoro e, quindi, esprimere il livello professionale acquisito in termini di conoscenze, abilità e competenze. Il livello di abilità e competenze dimostrate è adeguato per ogni studente al livello di conoscenze.</p>		

Vittorio Veneto, 10.05.2016 |

**I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI**

F.to Jusufoski Sulejman

F.to Ciribolla Zaira

**II DOCENTE**

Prof. Dall'Agata Gianni

Visto: Il Dirigente Scolastico



 <p>ALBERGHIERO BELTRAME</p>	<p align="center"><b>Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame"</b>          Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera          Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)          ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336          ✉ <a href="mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it">beltrame@alberghierobeltrame.gov.it</a>; <a href="http://www.alberghierobeltrame.gov.it">http://www.alberghierobeltrame.gov.it</a>          C.F. 93005790261</p>	<p align="center">MCI 02          Pagina 43 di 99</p>
---	---	---

### PROGRAMMA SVOLTO

	<b>Ripasso dei Moduli del 4° anno</b>	<b>Ore</b>
	LA CARNE E I PRODOTTI ITTICI	2
	TRASMISSIONE DEL CALORE, METODI E TECNICHE DI COTTURA	1
	L'APPROVVIGIONAMENTO	1
	LE AZIENDE RISTORATIVE E PROGETTAZIONE DI ATTIVITA' RISTOR.	2
	SICUREZZA ALIMENTARE E SICUREZZA SUL LAVORO	1
	LA STORIA E LE REGOLE TECNICHE DEL MENU	1
<b>Modulo</b>	<b>Titolo del Modulo e Obiettivi raggiunti</b>	<b>Ore</b>
1	<b>IL MENU</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- I menu concordati (banchetti, buffet, colazioni); Vari tipi di menu, i menu concordati nei buffet, nei banchetti e nelle colazioni; la struttura del menu e della carta; regole tecniche</li> <li>- L'attenzione del cliente verso i menu</li> <li>- Menu rotativi e ciclici; "sottogruppi e tecnica di assemblaggio"</li> <li>- Evoluzione delle abitudini alimentari degli Italiani, le tendenze della cucina, gli stili alimentari e i consumi fuori casa</li> <li>- Le fasi del menu contabile amministrativo</li> <li>- La Fisiologia del gusto</li> <li>- Food cost e Prezzo di vendita</li> </ul>	32
	<b>Obiettivi raggiunti:</b> In generale gli allievi hanno raggiunto i seguenti obiettivi: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuare le diverse situazioni operative in relazione ai menu concordati</li> <li>- Conoscere le diverse situazioni operative in relazione ai menu rotativi e ciclici e conoscere la tecnica di assemblaggio</li> <li>- Individuare la giusta collocazione strutturale dei menu nell'area di maggior richiamo per il cliente</li> <li>- Conoscere le dinamiche che hanno portato gli italiani alle attuali abitudini alimentari</li> <li>- Conoscere le cinque fasi per poter attuare operativamente il menu contabile amministrativo</li> <li>- Conoscere le regole fondamentali per creare un corretto abbinamento cibo-cibo cibo-vino; Anthelme Brillat-Savarin</li> <li>- Saper calcolare il food cost e il prezzo di vendita finale di un piatto</li> </ul>	
2	<b>LA PRODUZIONE DI BENI E SERVIZI NELL'ATTIVITA' RISTORATIVA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Programmazione del lavoro (produzione e distribuzione) nelle diverse realtà ristorative rispetto a un'utenza fissa e variabile</li> <li>- Organizzazione del lavoro: delle risorse umane, degli strumenti e degli spazi. L'organizzazione per regole: dal servizio per eccezioni al servizio per regole: la scelta dei piatti, la scheda tecnica di produzione, i menu programmati, i sottogruppi di lavorazione. L'organizzazione dell'impianto di cucina: modelli tradizionali e innovativi. La cucina di assemblaggio</li> <li>- Il centro di produzione pasti; uso di nuove tecnologie: le nuove tecnologie in cucina: il sistema cook and chill, cook and freezer e il sottovuoto;</li> <li>- Applicazione dei sistemi di sicurezza e certificazione di qualità: sicurezza sul lavoro, sicurezza alimentare, certificazione di qualità</li> </ul>	35
	<b>Obiettivi raggiunti:</b> In generale gli allievi hanno raggiunto i seguenti obiettivi:	

 <p>ALBERGHIERO BELTRAME</p>	<p align="center"><b>Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame"</b>          Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera          Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)          ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336          ✉ <a href="mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it">beltrame@alberghierobeltrame.gov.it</a>; <a href="http://www.alberghierobeltrame.gov.it">http://www.alberghierobeltrame.gov.it</a>          C.F. 93005790261</p>	<p align="center">MCI 02          Pagina 44 di 99</p>
---	---	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere l'organizzazione del lavoro nelle diverse realtà ristorative</li> <li>- Conoscere e individuare le risorse umane, gli strumenti e gli spazi per ottimizzare l'organizzazione del lavoro. Conoscere l'organizzazione per regole e le schede tecniche di produzione</li> <li>- Individuare le caratteristiche del centro di produzione pasti e le innovazioni tecnologiche dell'azienda ristorativa</li> <li>- Conoscere i principali sistemi di prevenzione, sicurezza e le certificazioni di qualità attualmente in vigore</li> </ul>	
3	<p><b>LA REALIZZAZIONE DEL SERVIZIO NELL'ATTIVITA' RISTORATIVA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Coordinamento tra produzione, distribuzione e servizio. La distribuzione nella ristorazione collettiva; la veicolazione calda / fredda:</li> <li>- Il servizio di catering e di banqueting: il servizio di catering nelle diverse realtà: catering industriale e ristorazione sociale; il catering sui mezzi di trasporto, a domicilio</li> </ul>	32
	<p><b>Obiettivi raggiunti:</b>          In generale gli allievi hanno raggiunto i seguenti obiettivi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuare le caratteristiche per coordinare le procedure della produzione con quelle della distribuzione e del servizio</li> <li>- Conoscere le diverse forme di catering e i servizi adattabili alle diverse circostanze. Conoscere le modalità di organizzazione del servizio di banqueting</li> <li>- Conoscere le tecniche per prevedere, programmare, organizzare, coordinare, controllare e valutare l'attività ristorativa</li> </ul>	
4	<p><b>I PRODOTTI ALIMENTARI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La classificazione degli alimenti in base alla lavorazione: le gamme e loro utilizzo in base alle diverse realtà ristorative</li> <li>- I nuovi prodotti: bio, Ogm, dietetici</li> <li>- I marchi di tutela e i PAT</li> <li>- La certificazione volontaria ISO 9000: vantaggi per l'azienda</li> </ul>	6
	<p><b>Obiettivi raggiunti:</b>          In generale gli allievi hanno raggiunto i seguenti obiettivi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere le differenze dei nuovi prodotti presenti sul mercato anche attraverso la lettura dell'etichettatura</li> <li>- Individuare e riconoscere le differenze dei marchi di qualità a tutela delle produzioni alimentari tipiche: categorie d'origine (DOP e IGP) e marchio di specificità (SGT)</li> <li>- Conoscere l'importanza del termine ISO 9000 sapendo individuare i vantaggi che il sistema di gestione della qualità offre</li> </ul>	
5	<p><b>SICUREZZA ALIMENTARE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il sistema Haccp e disposizioni legislative: regolamenti europei di riferimento; il Pacchetto Igiene</li> <li>- Le procedure trasversali al processo produttivo</li> <li>- Realizzazione di un piano di autocontrollo (cenni); i flussi di produzione e individuazione dei Ccp</li> <li>- Programma di sanificazione nell'ambiente di lavoro</li> <li>- La sicurezza sul lavoro: il Tusi e normativa di riferimento</li> <li>- I soggetti coinvolti nella gestione della sicurezza; uso consapevole dei macchinari</li> </ul>	11

 <p>ALBERGHIERO BELTRAME</p>	<p><b>Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame"</b>          Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera          Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)          ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336          ✉ <a href="mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it">beltrame@alberghierobeltrame.gov.it</a>; <a href="http://www.alberghierobeltrame.gov.it">http://www.alberghierobeltrame.gov.it</a>          C.F. 93005790261</p>	<p>MCI 02          Pagina 45 di 99</p>
---	--	--

	<p>di cucina          - Le figure di riferimento</p>	
	<p><b>Obiettivi raggiunti:</b>          In generale gli allievi hanno raggiunto i seguenti obiettivi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere il significato dell'acronimo HACCP e il D.Lgs. di riferimento, sapendo così specificare il pacchetto igiene e i relativi regolamenti facenti parte</li> <li>- Classificare le procedure trasversali, conoscendone il significato e le differenze in GMP e SOP</li> <li>- Conoscere l'importanza del piano di autocontrollo sapendone descrivere le dodici tappe fondamentali</li> <li>- Saper programmare le attività di sanificazione</li> <li>- Conoscere il D.Lgs. sulla sicurezza sul lavoro e il TUSSL</li> <li>- Individuare le figure di riferimento e i soggetti coinvolti nella gestione della sicurezza sui luoghi di lavoro</li> </ul>	
	<p><b>Totale Ore 124</b></p>	

Vittorio Veneto, 13.05.2016

**I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI**

Belli Gianluca \_\_\_\_\_

Ciribolla Zaira \_\_\_\_\_

**II DOCENTE**

**Prof. Giuseppe Ingletto**

**Visto: Il Dirigente Scolastico**

**Dott.ssa Letizia Cavallini**

## RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

**A.S. | 2015 | /2016 |**

**Prof. | ANTONIO ZUCCARO |      Materia | Scienza e cultura dell'alimentazione |**

**Classe | 5 |      Sez. | Ce |**

### 4) PROFILO FINALE DELLA CLASSE

La classe ha avuto un comportamento generalmente corretto anche se a tratti esuberante soprattutto nel corso della prima parte dell'anno.

Alcuni studenti hanno partecipato in maniera attiva e costruttiva alle lezioni, mostrando curiosità e interesse nei confronti degli argomenti trattati in classe, altri invece hanno seguito con sufficiente attenzione le spiegazioni ma senza attiva partecipazione.

Durante l'anno scolastico l'impegno e lo studio casalingo di alcuni studenti non sono risultati sempre adeguati alle richieste, ma scarsi e piuttosto episodici; in particolare all'inizio del pentamestre si è registrato un calo nella frequenza e del rendimento che si è protratto fino ad anno inoltrato.

A fine anno il profitto è mediamente sufficiente ed in alcuni casi più che sufficiente e buono; solo in pochi casi permangono forti criticità. Gli esiti migliori sono quelli degli studenti che hanno unito alle loro buone capacità un impegno costante e adeguato per tutto l'anno. Alcuni alunni mostrano ancora oggi, però, una preparazione di base fragile che emerge sia nelle verifiche orali che nelle verifiche scritte. Le cause sono ascrivibili, per alcuni studenti, ad uno studio discontinuo e frammentario e ad un apprendimento puramente mnemonico dei contenuti, per altri a fragilità cognitive.

### 2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

lezione frontale

attività in piccoli gruppi/cooperative learning

attività di laboratorio

recupero individualizzato

ripasso in classe

consigli per il recupero individuale (a casa)

altro: presentazioni Power Point, schemi e mappe riassuntivi, appunti di lezione, piattaforme multimediali condivise

### 3) VERIFICHE E VALUTAZIONI (riferimento: intero anno scolastico)

interrogazioni orali (n° medio)      N° 3

test      N° 1

prove scritte      N° 5

prove pratiche      N° |

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

### 4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

N° incontri con i genitori:       scarso       sufficiente       elevato

 <p>ALBERGHIERO BELTRAME</p>	<p align="center"><b>Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame"</b>          Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera          Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)          ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060    📠 0438/946336          ✉ <a href="mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it">beltrame@alberghierobeltrame.gov.it</a>; <a href="http://www.alberghierobeltrame.gov.it">http://www.alberghierobeltrame.gov.it</a>          C.F. 93005790261</p>	<p align="center">MCI 02          Pagina 47 di 99</p>
---	--	---

## PROGRAMMA SVOLTO

Testo adottato: A. Machado "Scienza e cultura dell'alimentazione" Vol. 5 . (Gli studenti hanno utilizzato anche gli appunti di lezione).

Contenuti - nuclei tematici	Competenze ed abilità acquisite
<p><b>Modulo 0-Ripasso. Alimentazione equilibrata e LARN</b> (ore indicative dedicate: 10)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Richiami: definizione di dieta e di dieta equilibrata, i macro ed i micronutrienti e le loro funzioni nutrizionali principali.</li> <li>- I dispendi energetici dell'organismo, il fabbisogno energetico totale giornaliero dell'organismo ed il suo calcolo</li> <li>- La valutazione dello stato nutrizionale (composizione corporea, peso teorico, tipo morfologico e IMC).</li> <li>- Il bilancio energetico dell'organismo.</li> <li>- Nuovi LARN (2012) e dieta equilibrata, con esercizio sulla ripartizione delle calorie tra i macronutrienti e la ripartizione degli stessi tra le diverse tipologie.</li> <li>- Metabolismo e dieta equilibrata.</li> <li>- Le linee guida per una sana alimentazione (ripasso dell'anno precedente)</li> </ul>	<p>L'allievo che ha raggiunto gli obiettivi minimi è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- riferire sugli argomenti studiati cercando di utilizzare il linguaggio specifico della disciplina;</li> <li>- identificare le caratteristiche che deve avere una corretta alimentazione per una persona sana in riferimento al fabbisogno quali e quantitativo in nutrienti;</li> <li>- identificare e spiegare i dispendi energetici dell'organismo;</li> <li>- calcolare il fabbisogno energetico totale giornaliero;</li> <li>- stimare il peso teorico, calcolare e commentare l'IMC di un individuo per definirne il bilancio energetico;</li> <li>- commentare le linee guida per una sana alimentazione.</li> </ul>
<p><b>Modulo 2. La dieta in condizioni fisiologiche e Stili alimentari (Tipologie dietetiche)</b> (ore indicative dedicate: 25)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dieta nell'età evolutiva (prima infanzia, seconda infanzia ed età scolare, adolescenza).</li> <li>- Alimentazione nell'età adulta.</li> <li>- Alimentazione in gravidanza.</li> <li>- Alimentazione della nutrice.</li> <li>- Alimentazione nella Terza età.</li> <li>- Dieta Mediterranea e piramide alimentare mediterranea (quella del 2009).</li> <li>- Diete vegetariana (analisi rischi benefici con richiami alle funzioni nutrizionali dei nutrienti essenziali potenzialmente carenti).</li> <li>- La dieta nordica</li> <li>- Limiti delle diete dimagranti.</li> </ul>	<p>L'allievo che ha raggiunto gli obiettivi minimi è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- riferire sugli argomenti studiati cercando di utilizzare il linguaggio specifico della disciplina;</li> <li>- individuare, per le condizioni fisiologiche trattate, i comportamenti dietetici che permettono di mantenere o ripristinare lo stato di salute</li> <li>- spiegare come cambiano i bisogni nutrizionali nelle diverse fasi della vita ed in particolari condizioni fisiologiche;</li> <li>- riportare e commentare le abitudini alimentari mediterranee anche utilizzando la piramide alimentare mediterranea;</li> <li>- spiegare le caratteristiche nutrizionali degli alimenti alla base della dieta mediterranea e riconosce i vantaggi per la salute di questo regime alimentare;</li> <li>- analizzare i potenziali rischi per la salute dovuti a carenze nutrizionali nei diversi tipi di diete vegetariane e proporre dei consigli per ridurli.</li> </ul>
<p><b>Modulo 3. Dieta in particolari condizioni patologiche</b>(ore indicative dedicate: 20)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Caratteristiche generali, cause, rischi legati ad errate abitudini alimentari ed indicazioni dietetiche</li> </ul>	<p>L'allievo che ha raggiunto gli obiettivi minimi è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- riferire sugli argomenti studiati cercando di utilizzare il linguaggio specifico della disciplina;</li> </ul>



 <p>ALBERGHIERO BELTRAME</p>	<p align="center"><b>Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame"</b>          Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera          Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)          ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336          ✉ <a href="mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it">beltrame@alberghierobeltrame.gov.it</a>; <a href="http://www.alberghierobeltrame.gov.it">http://www.alberghierobeltrame.gov.it</a>          C.F. 93005790261</p>	<p align="center">MCI 02          Pagina 48 di 99</p>
---	---	---

Contenuti - nuclei tematici	Competenze ed abilità acquisite
<p>per la prevenzione e la cura delle seguenti patologie:            obesità,            aterosclerosi,            ipertensione,            diabete tipo I e II (anche indice glicemico).            - Malnutrizione da carenza di nutrienti (limitatamente ad: avitaminosi, ipovitaminosi, biodisponibilità, esempi di carenze in micronutrienti).            - Effetto dell'alcol sulla salute.            - Allergie ed intolleranze alimentari, celiachia: caratteristiche generali, cause, rischi per la salute, indicazioni dietetiche. Le ammine biogene.            - Allergeni ed etichette alimentari (normativa di riferimento).            - Alimentazione e cancro: definizione di tumore (cenni alle differenze tra maligno e benigno), fattori alimentari cancerogeni ed anticancerogeni con particolare attenzione agli antiossidanti ed ai fotocomposti ed i colori del benessere            - Disturbi del comportamento alimentare, anoressia e bulimia (per sommi capi).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- mettere in relazione gli eccessi e gli squilibri alimentari con l'obesità ed alcune patologie cardiovascolari, riconoscere i rischi per la salute legati alle patologie riportate sopra;</li> <li>- spiegare il ruolo dell'alimentazione nella prevenzione e nello sviluppo delle malattie tumorali;</li> <li>- utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona;</li> <li>- individuare gli alimenti che si possono/non si possono consumare o si devono limitare/evitare in alcune intolleranze alimentari e nella celiachia;</li> <li>- riferire i rischi per la salute legati alle allergie ed all'abuso di bevande alcoliche;</li> <li>- riferire gli obblighi di legge in materia di allergeni e diritto del cliente ad essere informato;</li> <li>- riferire alcuni esempi di malnutrizione per difetto.</li> </ul>
<p><b>Modulo 4. Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare.</b> (ore indicative dedicate: 30)</p> <p><b>Contaminazioni fisico-chimiche</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pericolo e rischio alimentare.</li> <li>- Contaminazioni chimiche: avvelenamento acuto e cronico, DL<sub>50</sub>, DGA, bioaccumulo; micotossine (aflatossine), fertilizzanti, pesticidi, zoofarmaci (anabolizzanti, antibiotici), metalli pesanti (mercurio, piombo); IPA; PCB; contenitori per alimenti (esempi di sostanze tossiche cedute dai materiali di confezionamento o messi a contatto con gli alimenti, concetto di lista positiva e prove di cessione);</li> <li>- Contaminazioni fisiche (radionuclidi e corpi estranei).</li> <li>- Filiera corta e sviluppo sostenibile (per sommi capi).</li> </ul>	<p>L'allievo che ha raggiunto gli obiettivi minimi di tale modulo è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- riferire sugli argomenti studiati cercando di utilizzare il linguaggio specifico della disciplina;</li> <li>- definire la sicurezza alimentare nel processo di filiera alimentare;</li> <li>- distinguere il pericolo dal rischio;</li> <li>- riferire la differenza tra avvelenamento cronico ed acuto e come possono essere stimati;</li> <li>- riconoscere le diverse origini del rischio chimico legato al consumo di alimenti ed il corrispondente rischio per la salute umana, proporre misure di prevenzione.</li> </ul>



Contenuti - nuclei tematici	Competenze ed abilità acquisite
<p><b>Malattie alimentari trasmesse da contaminazioni biologiche</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Generalità sulle tipologie e modalità di contaminazioni biologiche.</li> <li>- Caratteristiche fondamentali (struttura, riproduzione, classificazione) degli agenti biologici responsabili delle contaminazioni biologiche alimentari: prioni, virus, batteri, muffe, lieviti, parassiti intestinali (protozoi e metazoi).</li> <li>- I fattori di crescita dei microrganismi.</li> <li>- Malattie da contaminazioni microbiche: infezioni, tossinfezioni e infestazioni, virulenza, DIM, portatore sano, tempi di incubazione).</li> <li>- Esempi di infezioni, tossinfezioni e infestazioni trasmissibili mediante gli alimenti:             <ul style="list-style-type: none"> <li>encefalopatie spongiformi,</li> <li>epatiti virali A ed E, infezione da noravirus e rotavirus, salmonellosi, intossicazione botulinica, da <i>S. aureus</i> e <i>B. cereus</i>, listeriosi e tossinfezione da <i>C. perfringens</i>; infezione da <i>E. Coli</i>; teniasi ed infestazione da Anisakis Simplex.</li> </ul> </li> <li>- Il legume caldo ed il legume freddo.</li> </ul> <p><b>Additivi alimentari</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Additivi alimentari, limitatamente a: definizione, aspetti tossicologici (Dose Giornaliera Accettabile "DGA" e Dose Massima Consentita), regolamentazione (caratteristiche richieste, lista positiva, etichettatura), semplice classificazione funzionale (coloranti, antimicrobici, antiossidanti, emulsionanti, addensanti-gelificanti-stabilizzanti, esaltatori di sapidità, edulcoranti).</li> <li>- Enzimi e coadiuvanti tecnologici</li> </ul> <p><b>Sistema HACCP e qualità degli alimenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sicurezza alimentare e filiera produttiva Manuali di buona prassi igienica (GHP).</li> <li>- Requisiti generali d'igiene: le parti legate all'igiene del personale, del locale ed alle buone pratiche di lavorazione sono state solo richiamate nella trattazione delle contaminazioni alimentari.</li> <li>- Autocontrollo e sistema HACCP: fasi preliminari e 7 principi.</li> <li>- Normativa di riferimento (pacchetto igiene)</li> <li>- Qualità alimentare (concetti generali)</li> <li>- Richiami alle certificazioni di qualità (marchi di qualità DOP, IGP, STG, PAT, prodotti biologici).</li> </ul>	<p>L'allievo che ha raggiunto gli obiettivi minimi di tale modulo è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- riferire sugli argomenti studiati cercando di utilizzare il linguaggio specifico della disciplina;</li> <li>- riconoscere il ruolo che ha l'alimento nella trasmissione delle tossinfezioni ed infestazioni alimentari;</li> <li>- associare gli agenti patogeni studiati alle relative malattie;</li> <li>- spiegare la relazione esistente tra la trasmissibilità/diffusione delle tossinfezioni alimentari e: bassi livelli di qualità igienica delle materie prime e degli ambienti di lavoro, comportamenti non corretti degli operatori di cucina durante la manipolazione, trasformazione e conservazione degli alimenti;</li> <li>- mettere in atto comportamenti corretti relativamente all'igiene personale e delle attrezzature, alla manipolazione e conservazione degli alimenti al fine di ridurre i rischi di contaminazione o ri-contaminazione degli alimenti.</li> <li>- discutere sulle principali problematiche legate all'uso degli additivi alimentari;</li> <li>- riportare qualche esempio da lui scelto di additivo alimentare;</li> <li>- applicare sistemi di autocontrollo basati sui principi dell'HACCP, in riferimento all'identificazione dei pericoli chimico-biologici-fisici e dei punti critici di controllo ed alla definizione dei limiti critici e dei piani di monitoraggio.</li> </ul>
<p><b>Modulo 1. Alimentazione nell'era della globalizzazione</b> (ore indicative dedicate: 12)</p> <p><b>Nuovi prodotti alimentari</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Alimenti alleggeriti o light.</li> </ul>	<p>L'allievo che ha raggiunto gli obiettivi minimi di tale modulo è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- riferire sugli argomenti studiati cercando di utilizzare il linguaggio specifico della disciplina;</li> <li>- distinguere e riconoscere il ruolo nutrizionale degli</li> </ul>

 <p>ALBERGHIERO BELTRAME</p>	<p align="center"><b>Istituto Professionale di Stato “Alfredo Beltrame”</b>          Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera          Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)          ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060    📠 0438/946336          ✉ <a href="mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it">beltrame@alberghierobeltrame.gov.it</a>; <a href="http://www.alberghierobeltrame.gov.it">http://www.alberghierobeltrame.gov.it</a>          C.F. 93005790261</p>	<p align="center">MCI 02          Pagina 50 di 99</p>
---	--	---

Contenuti - nuclei tematici	Competenze ed abilità acquisite
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Alimenti fortificati, arricchiti, supplementari</li> <li>- Alimenti funzionali (prebiotici, probiotici, simbiotici, con fitocomposti).</li> <li>- Alimenti innovativi, anche cenni agli OGM.</li> <li>- Alimenti integrali.</li> <li>- Alimenti biologici.</li> </ul> <p><b>Cibo e religioni</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Regole alimentari nella tradizione ebraica, le regole del Cristianesimo e dell'Islam;</li> <li>- relative certificazioni di qualità.</li> </ul>	<p>alimenti alleggeriti, fortificati, arricchiti, funzionale e integrali;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- riferire sulle caratteristiche dei prodotti biologici;</li> <li>- riferire cosa sono gli OGM.</li> </ul>

Vittorio Veneto, 13 maggio 2016 |

**I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI**

F.to Belli Gianluca

F.to Ciribolla Zaira

**II DOCENTE**

Prof. Antonio Zuccaro

Visto: Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Letizia Cavallini

## RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. | 2015 | /2016 |

Prof. | Cason Costantino | Materia | MATEMATICA I |

Classe 5 | Sez. | C |

**PROFILO FINALE DELLA CLASSE:** Classe formata da 17 allievi provenienti dalla 4c dell'anno precedente (2 allievi seguono una programmazione per obiettivi minimi e sono aiutati nel loro percorso dalla stessa insegnante di sostegno). Sul piano educativo si può affermare che buona parte degli allievi si è mostrata interessata all'attività svolta evidenziando un sufficiente impegno, anche se più scolastico che domestico. Buona parte degli allievi si è applicata in modo costante e proficuo ed è riuscita a migliorare il proprio metodo di studio raggiungendo una preparazione adeguata, altri allievi si sono impegnati in modo alterno raggiungendo una preparazione mediamente intorno alla sufficienza. Migliorati nel corso dell'anno sia il comportamento che l'atteggiamento verso la disciplina.

### 2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

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

### 3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

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

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

### 4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

N° incontri con i genitori:     scarso     sufficiente     elevato

	<p align="center"><b>Istituto Professionale di Stato “Alfredo Beltrame”</b>          Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera          Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)          ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060    📠 0438/946336          ✉ <a href="mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it">beltrame@alberghierobeltrame.gov.it</a>; <a href="http://www.alberghierobeltrame.gov.it">http://www.alberghierobeltrame.gov.it</a>          C.F. 93005790261</p>	<p align="center">MCI 02          Pagina 52 di 99</p>
---	--	---

MODULO 1		Ore 15
ABILITA'		CONOSCENZE
<b>EQUAZIONI E DISEQUAZIONI DI PRIMO E SECONDO GRADO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Risolvere equazioni e disequazioni di primo grado</li> <li>- Risolvere equazioni e disequazioni di secondo grado</li> <li>- risolvere disequazioni di grado superiore al secondo scomponibili mediante divisione per un binomio lineare</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Equazioni ad una incognita</li> <li>-Risoluzione di equazioni razionali numerica intera di 1° grado</li> <li>-Equazioni di secondo grado</li> <li>-Risoluzione di equazioni di 2° grado</li> <li>-Disequazioni di primo grado</li> <li>-Disequazioni di secondo grado</li> <li>-Disequazioni di grado superiore al secondo (anche fratte, scomposizione mediante divisione per un binomio lineare).</li> </ul>

**OBIETTIVI MINIMI: Lo studente ha superato sufficientemente il modulo se è in grado di:**

Risolvere disequazioni di primo grado intere e fratte e rappresentare la soluzione ottenuta

- Risolvere un'equazione di 2° grado
- Risolvere una disequazione di 2° grado intera e fratta
- Risolvere una disequazione di grado superiore al secondo intere e fratte

MODULO 2		Ore 15
ABILITA'		CONOSCENZE
<b>FUNZIONI: DOMINIO, SEGNO E GRAFICI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuare il dominio di funzioni algebriche</li> <li>- Calcolo delle coordinate dei punti di intersezioni con gli assi cartesiani di una funzione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Determinazione del DOMINIO di               <ul style="list-style-type: none"> <li>- funzioni razionali intere</li> <li>- funzioni razionali fratte</li> <li>- funzioni irrazionali</li> </ul> </li> </ul>

**OBIETTIVI MINIMI: Lo studente ha superato sufficientemente il modulo se è in grado di:**

determinare il dominio di una funzione intera e fratta (anche di terzo e quarto grado scomponibile mediante divisione); determinare il segno di una funzione intera e fratta; determinare i punti d'incontro di una funzione con gli assi cartesiani.

MODULO 3		ORE 20
ABILITA'		CONOSCENZE

 <p>ALBERGHIERO BELTRAME</p>	<p align="center"><b>Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame"</b>          Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera          Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)          ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060    📠 0438/946336          ✉ <a href="mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it">beltrame@alberghierobeltrame.gov.it</a>; <a href="http://www.alberghierobeltrame.gov.it">http://www.alberghierobeltrame.gov.it</a>          C.F. 93005790261</p>	<p align="center">MCI 02          Pagina 53 di 99</p>
---	--	---

<p><b>I LIMITI DELLE FUNZIONI          IL CALCOLO DEI LIMITI</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Calcolare i limiti, per x tendente ad un valore finito o infinito, delle funzioni razionali</li> <li>- Stabilire se il grafico di una funzione ha asintoti verticali, orizzontali e obliqui.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Limite di una funzione per x tendente ad un valore finito</li> <li>- Limite di una funzione per x tendente a infinito</li> <li>- Limite destro e limite sinistro di una funzione</li> <li>- Definizione di asintoto orizzontale, verticale o obliquo</li> </ul>
--	--	--

**OBIETTIVI MINIMI: Lo studente ha superato sufficientemente il modulo se è in grado di:**

determinare il limite di una funzione intera e fratta per x che tende a un valore finito e per x che tende all'infinito; determinare l'equazione degli asintoti orizzontali, verticali e obliqui di una funzione intera e fratta (disegnandoli anche graficamente).

MODULO 4	LE DERIVATE E LO STUDIO DI FUNZIONE	ORE 32
<p><b>LE DERIVATE DI UNA FUNZIONE DI VARIABILE REALE</b></p>	<p><b>ABILITA'</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Calcolare le derivate delle funzioni ottenute da quelle elementari tramite operazioni algebriche</li> <li>- Calcolare la derivata di una funzione fratta.</li> </ul>	<p><b>CONOSCENZE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Definizione di derivata come limite del rapporto incrementale</li> <li>- significato geometrico della derivata prima</li> <li>- Derivate di alcune funzioni fondamentali               <ul style="list-style-type: none"> <li>6. costante</li> <li>7. <math>y=x^n</math></li> <li>8. <math>y=f(x)/g(x)</math></li> </ul> </li> </ul>
<p><b>LO STUDIO DELLE FUNZIONI</b></p>	<p><b>ABILITA'</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Determinare i massimi, i minimi e i punti di flesso orizzontale studiando il segno della sua derivata prima</li> <li>- Determinare gli asintoti di una funzione</li> </ul>	<p><b>CONOSCENZE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Studio del segno della derivata prima</li> <li>- Massimi e minimi relativi e flessi a tangente orizzontale</li> <li>- Calcolo della tangente ad una curva per un suo punto.</li> <li>- Grafico approssimato di una funzione.</li> </ul>

**OBIETTIVI MINIMI: Lo studente ha superato sufficientemente il modulo se è in grado di:**

- Calcolare derivate di funzioni intere e fratte; determinare le coordinate dei punti di Max, Min e flesso (a tangente orizzontale) di una funzione razionale intera e fratta; determinare l'equazione e il grafico della tangente ad una curva per un suo punto.(calcolare il grafico completo di una funzione

	<p align="center"> <b>Istituto Professionale di Stato “Alfredo Beltrame”</b>            Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera            Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)            ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060    📠 0438/946336            ✉ <a href="mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it">beltrame@alberghierobeltrame.gov.it</a>; <a href="http://www.alberghierobeltrame.gov.it">http://www.alberghierobeltrame.gov.it</a>            C.F. 93005790261         </p>	<p align="center">           MCI 02            Pagina 54 di 99         </p>
---	--	---

(semplice...2°,3°,4° grado) intera e fratta).**(Gli argomenti trattati sono stati affrontati dando “essenziale rilevanza” alle definizioni e ai teoremi cercando di arrivare velocemente alla rappresentazione grafica della funzione presa in considerazione).**

Vittorio Veneto, 10 maggio 2016

**II DOCENTE (Cason Costantino)**

**I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI**

**Visto: II Dirigente Scolastico**

**F.to Belli Gianluca**

**F.to Ciribolla Zaira**

**Letizia Cavallini**

## RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

**A.S. 2015 /2016**

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

### 5) PROFILO FINALE DELLA CLASSE

La classe è composta da 4 alunni che si uniscono alla 5Ge durante le lezioni di francese. Il gruppo dimostra interesse verso la materia e, nonostante alcune lievi o più gravi difficoltà, discreto impegno e partecipazione in classe. Infine, pur in assenza di valutazioni oggettive, si è potuto constatare la presenza di lacune/fragilità più o meno gravi e una certa lentezza nel capire e rielaborare i contenuti.

### 2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

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

### 3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

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

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

### 4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

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

## PROGRAMMA SVOLTO

**MODULO 1**

**TEMPO : 26 ORE**

### COMPETENZE

#### CONOSCENZE E CONTENUTI

- Principali caratteristiche di una alimentazione sana ed equilibrata.
- Il regime alimentare mediterraneo.
- La dieta vegetariana.
- Alcune malattie/intolleranze/allergie legate all'alimentazione.

#### COMPETENZE E ABILITA'

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).

- Comprendere testi articolati relativi al percorso

 <p>ALBERGHIERO BELTRAME</p>	<p align="center"><b>Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame"</b>          Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera          Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)          ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336          ✉ <a href="mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it">beltrame@alberghierobeltrame.gov.it</a>; <a href="http://www.alberghierobeltrame.gov.it">http://www.alberghierobeltrame.gov.it</a>          C.F. 93005790261</p>	<p align="center">MCI 02          Pagina 56 di 99</p>
---	---	---

<ul style="list-style-type: none"> <li>• I prodotti BIO</li> <li>• Gli OGM nell'alimentazione</li> <li>• Un regime alimentare equilibrato: i principi generali della dietetica, i diversi regimi, la piramide alimentare, i grassi, cucina dietetica e leggera, il regime vegetariano, il regime mediterraneo. La macrobiotique.</li> <li>• I disturbi alimentari</li> <li>• Lessico specifico relativo ai temi presentati</li> </ul> <p>(Modulo 2 + fotocopie fornite dal docente)</p>	<p>di studio e contenenti il lessico di base specifico del profilo professionale.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere testi orali riguardanti argomenti noti, cogliendone le idee principali.</li> <li>• Presentare un regime alimentare confrontandolo con altri regimi, analizzandone le caratteristiche principali.</li> <li>• Dare un ordine di priorità.</li> <li>• Sintetizzare i dati raccolti.</li> <li>• Esporre per iscritto e all'orale i dati.</li> <li>• Cogliere analogie e differenze.</li> </ul>
---	---

<b>MODULO 2</b>	<b>TEMPO : 10 ORE</b>
-----------------	-----------------------

### **COMPETENZE**

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

<b>MODULO 3</b>	<b>TEMPO : 20 ORE</b>
-----------------	-----------------------

### **COMPETENZE**

<p><i>CONOSCENZE E CONTENUTI</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lessico e fraseologia relativi alla presentazione di qualche alimento e/o piatto tipico e le relative bevande.</li> <li>• Il cibo e le bevande come alimento e prodotto culturale</li> <li>• Condimenti esotici e utilizzo di prodotti stranieri</li> </ul>	<p><i>COMPETENZE E ABILITA'</i></p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper cogliere analogie e differenze.</li> <li>• Saper descrivere, valorizzare e promuovere</li> </ul>
---	--



 <p>ALBERGHIERO BELTRAME</p>	<p><b>Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame"</b>          Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera          Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)          ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336          ✉ <a href="mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it">beltrame@alberghierobeltrame.gov.it</a>; <a href="http://www.alberghierobeltrame.gov.it">http://www.alberghierobeltrame.gov.it</a>          C.F. 93005790261</p>	<p>MCI 02          Pagina 57 di 99</p>
---	--	--

<p>in cucina</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cucina marocchina e altri paesi africani</li> <li>• Prodotti locali</li> <li>• La nouvelle cuisine</li> <li>• La guida Michelin</li> </ul> <p>Lessico specifico relativo ai prodotti presentati; elencare e quantificare gli ingredienti; presentare piatti e bevande; utilizzare il dizionario gastronomico          (Modulo 3 + fotocopie fornite dal docente)</p>	<p>prodotti e piatti locali, nazionali e internazionali.</p>
--	--

<b>MODULO 4</b>		<b>TEMPO : 8 ORE</b>
-----------------	--	----------------------

### **COMPETENZE**

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

<b>MODULO 5</b>		<b>TEMPO : 6 ORE</b>
-----------------	--	----------------------

Materiale multimediale

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

Vittorio Veneto, 05/05/2016

**IL DOCENTE**

**Prof.ssa Valentina Barera**

**I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI**

**F.to Cao Andrea**

**F.to Spinazzè Alberto**

**Visto: Il Dirigente Scolastico**

**Dott.ssa Letizia Cavallini**

## RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

**A.S. 2015 /2016**

**Prof. Sabrina Cero**

**Materia: Lingua e Civiltà Straniera Tedesca**

**Classe 5<sup>^</sup>**

**Sez. Ce**

### **PROFILO FINALE DELLA CLASSE:**

Il gruppo classe è composto da 13 allievi (8 maschi e 5), di cui un alunno con disabilità che ha sempre seguito la programmazione di classe con obiettivi minimi.

Le lezioni di tedesco si sono svolte in un clima alquanto positivo e sereno. Buona parte degli alunni ha dimostrato interesse per la materia, ma nello stesso tempo ha evidenziato uno studio superficiale e poco costante, pur avendone le capacità. Anche la frequenza, per alcuni di loro, non è stata sempre regolare. Impegno e partecipazione sono stati buoni soltanto per un gruppo ristretto di alunni, il cui rendimento è risultato, in generale, soddisfacente. Il comportamento è stato complessivamente corretto.

### **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)
- lettore CD.

### **3) VERIFICHE E VALUTAZIONI**

- |  |      |
|--|------|
| <input checked="" type="checkbox"/> interrogazioni orali (n°medio) | N° 3 |
| <input type="checkbox"/> test                                      | N°   |
| <input checked="" type="checkbox"/> prove scritte                  | N° 4 |
| <input type="checkbox"/> prove pratiche                            | N°   |

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

### **4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA**

N° incontri con i genitori:     scarso     sufficiente     elevato

	<p align="center"> <b>Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame"</b>            Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera            Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)            ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060    📠 0438/946336            ✉ <a href="mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it">beltrame@alberghierobeltrame.gov.it</a>; <a href="http://www.alberghierobeltrame.gov.it">http://www.alberghierobeltrame.gov.it</a>            C.F. 93005790261         </p>	<p align="center">           MCI 02            Pagina 59 di 99         </p>
---	--	---

## PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2015/2016

**Prof. Sabrina Cero**

**Materia: Lingua e Civiltà straniera tedesca**

**Classe 5<sup>^</sup>**

**Sez: Ce**

**TESTI IN ADOZIONE:** A) MICROLINUA

**PAPRIKA – Brigliano- Doni – Venturini \_ HOEPLI editore**

B) STRUTTURE E FUNZIONI DELLA LINGUA

**FERTIG, LOS! Vol. B Catani – Greiner – Pedrelli Zanichelli Editore**

Per quanto riguarda la microlingua, è stato utilizzato il libro di testo in adozione, integrandolo con fotocopie e con schemi alla lavagna da parte dell'insegnante per facilitare il lavoro degli studenti, soprattutto per quelle parti che risultavano più complesse.

### **MODULO 1 : L'ESPERIENZA DI STAGE**

**Ore: 18**

Relazione in lingua straniera sull'esperienza di tirocinio con particolare riferimento alle proprie mansioni. Descrizione della struttura ristorativa dove è stato svolto lo stage: posizione, servizi, specialità, prezzi, caratteristiche.

**Argomenti:**

- Das Servicepersonal (p. 260 – 261);
- Das Küchenpersonal und die Aufgaben der Mitarbeiter in der Küche (p. 261 - 264);
- Die Hygiene bei der Arbeit (p. 225 – 226).

**Obiettivi raggiunti:** Informare circa la struttura ristorativa dove si è fatto lo stage; descrivere esperienze relative alla propria esperienza di stage e all'ambito professionale (descrizione struttura e mansioni svolte); parlare al presente e al passato prossimo; esprimere opinioni personali su ciò che piace o non piace fare in cucina; l'importanza dell'igiene sul posto di lavoro.

### **MODULO 2 : BEVANDE CALDE : Caffè, tè, cioccolata** **BEVANDE ALCOLICHE: birra e vino**

**Ore: 15**

I paesi d'origine della materia prima, le caratteristiche dei prodotti e i loro modi di preparazione.

**Argomenti:**

- Kaffee (p. 167);
- Tee (p. 168);
- Kakao (p. 169 - 170);
- Das Wiener Kaffehaus (p.16);
- Espresso (p.15);
- Bier (p. 176 – 177 – 178 – 179 ripasso);
- Wein (p. 180 – 181 ripasso).

**Obiettivi raggiunti:** Parlare delle bevande ed esporre le caratteristiche principali e le fasi di produzione; parlare delle proprie abitudini del bere; saper operare confronti tra il Paese straniero e l'Italia.

 <p>ALBERGHIERO BELTRAME</p>	<p><b>Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame"</b>          Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera          Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)          ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336          ✉ <a href="mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it">beltrame@alberghierobeltrame.gov.it</a>; <a href="http://www.alberghierobeltrame.gov.it">http://www.alberghierobeltrame.gov.it</a>          C.F. 93005790261</p>	<p>MCI 02          Pagina 60 di 99</p>
---	--	--

### **MODULO 3 : ALIMENTAZIONE E DIETE**

**Ore: 12**

I carboidrati, i grassi, le proteine, i minerali, le vitamine e le fibre alimentari.

La piramide alimentare. I principali componenti degli alimenti.

I vari tipi di dieta: normale, leggera, vegetariana e mediterranea.

L'importanza di una dieta corretta e di uno stile di vita sano.

#### **Argomenti:**

- Inhaltsstoffe von Lebensmitteln: Kohlenhydrate, Fette, Eiweiß, Mineralstoffe, Vitamine, Ballaststoffe (p. 198 – 199 – 200- 201 - 202; p. 204; 206);
- Die Nahrungspyramide (p. 209; 213);
- Kostformen und besondere Diätformen (p. 208 – 209 – 210 – 211 – 212 - 213);
- Mittelmeerdiät (fotocopia);
- Alles rund um Vitamine (p. 145 da "Fertig, los!");
- Sport und gesunde Ernährung (p. 140-141 "Fertig, los!");
- Wandern ist gut für die Gesundheit (p. 183A/B da "Fertig, los!").

**Obiettivi raggiunti:** Conoscere e parlare della composizione degli alimenti; saper descrivere i vari tipi di dieta; saper parlare della propria dieta; chiedere informazioni ad un'altra persona riguardanti dieta e stile di vita; saper analizzare l'importanza di una corretta dieta e di un sano stile di vita.

### **MODULO 4: DISORDINI ALIMENTARI**

**Ore: 15**

Forme di disordini alimentari: anoressia e bulimia.

Le malattie alimentari più comuni: celiachia e diabete.

#### **Argomenti:**

- Diätformen (p. 210 – 211 – 216);
- Essstörungen: Anorexie und Bulimie (appunti dell'insegnante con schemi alla lavagna);
- Esskrankheiten: Zöliakie und Diabetes (appunti dell'insegnante con schemi alla lavagna).

**Obiettivi raggiunti:** Conoscere e descrivere le caratteristiche dell'anoressia, della bulimia, della celiachia e del diabete; conoscere i trattamenti di questi disordini alimentari e/o malattie; argomentare in breve sui principali disturbi e/o malattie alimentari più comuni.

### **MODULO 5 : GASTRONOMIA ED ABITUDINI ALIMENTARI**

**Ore: 12**

Le principali analogie e differenze tra la cucina italiana e la cucina tedesca; alcuni piatti tipici regionali dell'Italia e della Germania.

#### **Argomenti:**

- Deutschessgewohnheiten (fotocopia);
- Das Menü in Deutschland (p. 134 – 135);
- Kräuter und Gewürze (p. 92 -93);
- Das Rezept: "Kartoffelauflauf mit Ziegenkäse" (p.91)
- Regionale Küche: Nordostitalien (p. 48), Nordwestitalien (p. 64), Mittelitalien (p. 80); das Rezept: "Melanzane alla Parmigiana"(p.94), Rom und Latium (p. 96), Süditalien (p. 112).
- Das Dessert (p. 98-99); das Rezept: Zitronentorte (p.101); Tropischer Fruchtsalat (p. 108)

**Obiettivi raggiunti:** Comprendere testi semplici sugli argomenti succitati; cogliere analogie e differenze; argomentare in modo semplice sugli argomenti suindicati; esporre sia per iscritto che all'orale i dati estrapolati dai testi proposti.

#### **B) Strutture e funzioni della lingua**

Testo in adozione **Fertig, los!**, ed. Zanichelli di Catani, Greiner, Pedrelli.

	<p align="center"> <b>Istituto Professionale di Stato “Alfredo Beltrame”</b>            Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera            Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)            ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060    ☎ 0438/946336            ✉ <a href="mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it">beltrame@alberghierobeltrame.gov.it</a>; <a href="http://www.alberghierobeltrame.gov.it">http://www.alberghierobeltrame.gov.it</a>            C.F. 93005790261         </p>	<p align="center">           MCI 02            Pagina 61 di 99         </p>
---	--	---

## **MODULO 6: GRAMMATICA**

**Ore: 15 svolte in itinere**

Ripasso delle principali strutture della lingua tedesca: le frasi secondarie con ob, weil, dass, wenn; il Perfekt, il Präteritum, la frase finale con um ...zu; il verbo werden al passivo; il genitivo, il futuro, la forma würden + infinito, i verbi modali wollen, können, mögen, dürfen, sollen, le preposizioni con il dativo e l'accusativo, il comparativo e l'aggettivo attributivo.

**Obiettivi raggiunti:** Esprimersi sia per iscritto che oralmente su argomenti di carattere quotidiano e professionale in modo sufficientemente corretto, adeguato al contesto e alla situazione.

Vittorio Veneto, 13 maggio 2016

I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

Il Docente

Prof.ssa Sabrina Cero

**F.to** Belli Gianluca

**F.to** Ciribolla Zaira

Visto: Il Dirigente Scolastico

Prof. ssa Letizia Cavallini

## RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

A.S. | 2015 | /2016 |

Prof.ssa | BRESSAN BARBARA |

Materia | SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE I |

Classe | 5 |

Sez. | Ce |

### PROFILO FINALE DELLA CLASSE

La classe, composta da 17 alunni (12 maschi e 5 femmine), si è dimostrata discretamente omogenea per quanto riguarda l'interesse, l'applicazione e la partecipazione attiva. Le lezioni si sono svolte talvolta in tranquillità, altre in vivacità. Alcuni alunni hanno avuto bisogno di richiami all'attenzione e alla partecipazione. Due alunni sono stati seguiti da insegnante di sostegno, ma non hanno evidenziato difficoltà nel praticare la disciplina sportiva.

Si è distinto un gruppo di alunni discretamente preparato, volenteroso e con buone capacità di profitto, un altro ha incontrato alcune difficoltà nell'ascolto, nell'organizzare il lavoro e nell'adeguarsi al metodo didattico. Parte degli alunni è intervenuta con interesse e pertinenza, dimostrando di apprezzare la materia. Da un'analisi della situazione finale risulta un livello medio più che sufficiente.

### 2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

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

### 3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

- interrogazioni orali (n° medio)    N° 1
- test    N° 5
- prove scritte    N° 2
- prove pratiche    N° 12 |

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

### 4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

N° incontri con i genitori:     scarso     sufficiente     elevato



	<p align="center"> <b>Istituto Professionale di Stato “Alfredo Beltrame”</b>            Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera            Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)            ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060    📠 0438/946336            ✉ <a href="mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it">beltrame@alberghierobeltrame.gov.it</a>; <a href="http://www.alberghierobeltrame.gov.it">http://www.alberghierobeltrame.gov.it</a>            C.F. 93005790261         </p>	<p align="center">           MCI 02            Pagina 64 di 99         </p>
---	--	---

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

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

#### **FORME DI VERIFICA**

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

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

**Vittorio Veneto, 9 maggio 2016** |

#### **II DOCENTE**

**Prof.ssa Bressan Barbara**

#### **I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI**

**F.to Belli Gianluca**

**F.to Ciribolla Zaira**

**Visto: Il Dirigente Scolastico**

**Dott.ssa Cavallini Letizia**



## RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

**A.S. | 2015 | /2016 |**

**Prof. ssa CATTELAN GLORIANA**

**Materia L.S.E.Sala e Vendita**

**Classe 5^**

**Sez. Ce**

### **6) PROFILO FINALE DELLA CLASSE:**

La classe è composta da 17 alunni (12 ragazzi e 5 ragazze) di cui due alunni con programmazione a obiettivi minimi, seguiti da un docente di sostegno.

La classe non ha presentato particolari problemi in merito al comportamento pur rimanendo piuttosto rumorosa: gli alunni si sono dimostrati rispettosi dei compagni, del personale della scuola ed esterno, del regolamento scolastico e delle strutture. Alcuni studenti hanno dimostrato difficoltà a mantenere l'attenzione durante le lezioni.

Il clima educativo è stato sereno e in generale propositivo: la maggior parte degli alunni ha dimostrato un discreto interesse per le attività proposte. Alcuni alunni hanno evidenziato un metodo di studio non sempre costante e adeguatamente approfondito ottenendo nelle prove scritte risultati non sempre sufficienti.

Nel complesso i risultati ottenuti dalla classe sono più che sufficienti

### **2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE**

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

### **3) VERIFICHE E VALUTAZIONI**

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

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

### **4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA**

N° incontri con i genitori:     scarso    x    sufficiente     elevato

 <p>ALBERGHIERO BELTRAME</p>	<p><b>Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame"</b>          Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera          Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)          ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336          ✉ <a href="mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it">beltrame@alberghierobeltrame.gov.it</a>; <a href="http://www.alberghierobeltrame.gov.it">http://www.alberghierobeltrame.gov.it</a>          C.F. 93005790261</p>	<p>MCI 02          Pagina 66 di 99</p>
---	--	--

## PROGRAMMA SVOLTO

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

#### **Obiettivi raggiunti**

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

#### **Contenuti**

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

### **Modulo nr. 2** **10 ore** **Tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti**

#### **Obiettivi raggiunti**

- Gli allievi conoscono gli allestimenti speciali della sala e l'organizzazione di eventi

#### **Contenuti**

- Mise en place di base e quelle speciali, buffet, aperitivo e altri generi
- Cenni alle preparazioni alla lampada.
- Il servizio di cibo e bevande
- Conoscenza principali regole riferite all'elaborazione di bevande miscelate

### **Modulo nr. 3** **8 ore** **Le competenze professionali orientate al cliente, il coordinamento con i colleghi**

#### **Obiettivi raggiunti**

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

#### **Contenuti**

- Criteri ed elementi di comunicazione del menu
- Composizione grafica del menu
- Gestione delle risorse umane
- Tecniche di gestione dei reclami

### **Modulo nr. 4** **8 ore** **Conoscere, valorizzare e promuovere le tradizioni locali.**

#### **Obiettivi raggiunti**

- Gli alunni comprendono l'importanza di saper valorizzare piatti e bevande della tradizione locale

 <p>ALBERGHIERO BELTRAME</p>	<p><b>Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame"</b>          Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera          Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)          ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336          ✉ <a href="mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it">beltrame@alberghierobeltrame.gov.it</a>; <a href="http://www.alberghierobeltrame.gov.it">http://www.alberghierobeltrame.gov.it</a>          C.F. 93005790261</p>	<p>MCI 02          Pagina 67 di 99</p>
---	--	--

- Gli alunni sanno valorizzare i prodotti enogastronomici tenendo presente gli aspetti culturali legati ad essi

## Contenuti

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

## Modulo nr. 5

**6 ore**

### Sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti alimentari.

#### Obiettivi raggiunti

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

#### Contenuti

- Il sistema HACCP e le disposizioni legislative in merito
- La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare

## Modulo nr. 6

**4 ore**

### Pianificare e ottimizzare la produzione di beni e servizi

#### Obiettivi raggiunti

- Gli alunni conoscono le caratteristiche principali dei reparti di sala e bar
- Gli alunni comprendono l'importanza di eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per i compiti che vengono affidati

#### Contenuti

- Organizzazione del lavoro in funzione delle caratteristiche del servizio proposto
- L'organizzazione del lavoro con schede utili al controllo gestionale e allo svolgimento del servizio.
- Tecnica di settore in relazione al compito da svolgere

## Modulo nr. 7

**8 ore**

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

#### Obiettivi raggiunti

- Gli alunni conoscono i principali stili di servizio e le principali tecniche di sala e bar
- Gli alunni hanno sviluppato una cultura della qualità del servizio

#### Contenuti

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

## Modulo nr. 8

**10 ore**

	<p align="center"> <b>Istituto Professionale di Stato “Alfredo Beltrame”</b>            Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera            Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)            ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060    📠 0438/946336            ✉ <a href="mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it">beltrame@alberghierobeltrame.gov.it</a>; <a href="http://www.alberghierobeltrame.gov.it">http://www.alberghierobeltrame.gov.it</a>            C.F. 93005790261         </p>	<p align="center">           MCI 02            Pagina 68 di 99         </p>
---	--	---

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

### **Obiettivi raggiunti**

- Gli alunni conoscono le principali caratteristiche organolettiche e qualitative del vino
- Gli alunni conoscono i principi su cui si basa l'abbinamento cibo-vino
- Gli alunni conoscono i principali liquori e distillati usati al bar
- Gli alunni conoscono le regole riferite alla corretta conservazione del vino

### **Contenuti**

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

## **Modulo nr. 9**

**5 ore**

### **Predisporre menu coerenti con il contesto**

#### **Obiettivi raggiunti**

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

#### **Contenuti**

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

Vittorio Veneto, 10 maggio 2016

**Il DOCENTE Gloriana Cattelan**

---

#### **I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI**

F. to Belli Gianluca

F. to Ciribolla Zaira

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

## RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO

**A.S. 2015 /2016**

**Prof. Giorgio Fornasier**

**Materia Religione**

**Classe 5 Sez. C**

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

### 2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

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

### 3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

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

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

### 4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

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

### PROGRAMMA SVOLTO

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

Vittorio Veneto, 4 maggio 2016

**II DOCENTE**  
**Giorgio Fornasier**

**I RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI**  
**F.to Belli Gianluca**  
**F.to Ciribolla Zaira**

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

	<p align="center"><b>Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame"</b>          Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera          Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)          ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060    ☎ 0438/946336          ✉ <a href="mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it">beltrame@alberghierobeltrame.gov.it</a>; <a href="http://www.alberghierobeltrame.gov.it">http://www.alberghierobeltrame.gov.it</a>          C.F. 93005790261</p>	<p align="center">MCI 02          Pagina 70 di 99</p>
---	--	---

## 16. TRACCE DELLE SIMULAZIONI E GRIGLIE DI VALUTAZIONE

### PROVA DI ITALIANO

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

#### **TIPOLOGIA A - ANALISI DEL TESTO**

**Giuseppe Ungaretti**

Sono una creatura

1     Come questa pietra  
       del S. Michele  
       così fredda  
       così dura

5     così prosciugata<sup>1</sup>  
       così refrattaria<sup>2</sup>  
       così totalmente disaminata<sup>3</sup>  
       come questa pietra  
       è il mio pianto

10    che non si vede

La morte  
 si sconta  
 vivendo

*Valloncello di Cima Quattro il 5 agosto 1916*

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

	<p align="center"><b>Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame"</b>          Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera          Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)          ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060    📠 0438/946336          ✉ <a href="mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it">beltrame@alberghierobeltrame.gov.it</a>; <a href="http://www.alberghierobeltrame.gov.it">http://www.alberghierobeltrame.gov.it</a>          C.F. 93005790261</p>	<p align="center">MCI 02          Pagina 71 di 99</p>
---	--	---

<sup>1</sup> **prosciugata**: arida, asciutta

<sup>2</sup> **refrattaria**: che respinge ogni forma di vita

<sup>3</sup> **disaminata**: senza vita

## 1. COMPRESIONE GENERALE

1.1 Svolgi una sintesi del contenuto della lirica.

## 2. ANALISI

2.1 Che significato assume il titolo?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 3. APPROFONDIMENTO

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

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

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

	<p align="center"><b>Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame"</b>          Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera          Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)          ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336          ✉ <a href="mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it">beltrame@alberghierobeltrame.gov.it</a>; <a href="http://www.alberghierobeltrame.gov.it">http://www.alberghierobeltrame.gov.it</a>          C.F. 93005790261</p>	<p align="center">MCI 02          Pagina 72 di 99</p>
---	---	---

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

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

### CONSEGNE

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

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

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

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

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

### 1. AMBITO ARTISTICO – LETTERARIO

#### **ARGOMENTO: La rappresentazione dell'"incontro" tra luci ed ombre.**

DOC.1 "Nel mondo esiste sempre qualcuno che attende qualcun altro, che ci si trovi in un deserto o in una grande città. E quando questi due esseri si incontrano, e i loro sguardi si incrociano, tutto il passato e tutto il futuro non hanno più alcuna importanza. Esistono solo quel momento e quella straordinaria certezza che tutte

le cose sotto il sole sono state scritte dalla stessa Mano: la Mano che risveglia l'Amore e che ha creato un'anima gemella per chiunque lavori, si riposi e cerchi i propri tesori sotto il sole. Perché, se tutto ciò non esistesse, non avrebbero più alcun senso i sogni dell'umanità."

Paulo Coelho, L'Alchimista, Bompiani, 1988.

DOC.2

*GIROVAGO*

In nessuna  
 parte  
 di terra  
 mi posso  
 accasare

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

E me ne stacco sempre



	<p align="center"><b>Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame"</b>          Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera          Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)          ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060    📠 0438/946336          ✉ <a href="mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it">beltrame@alberghierobeltrame.gov.it</a>; <a href="http://www.alberghierobeltrame.gov.it">http://www.alberghierobeltrame.gov.it</a>          C.F. 93005790261</p>	<p align="center">MCI 02          Pagina 73 di 99</p>
---	--	---

straniero  
 Nascendo  
 tornato da epoche troppo  
 vissute

Godere un solo  
 minuto di vita  
 iniziale

Cerco un paese  
 innocente

( G. Ungaretti, 1888-1970)

#### DOC.3

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

(I.Svevo, Senilità ,Cap.IV)

#### DOC.4

*SPESSO IL MALE DI VIVERE HO INCONTRATO*

Spesso il male di vivere ho incontrato:

era il rivo strozzato che gorgoglia,

era l'incartocciarsi della foglia

riarsa, era il cavallo stramazzato.

Bene non seppi, fuori del prodigio

che schiude la divina Indifferenza:

	<p align="center"><b>Istituto Professionale di Stato “Alfredo Beltrame”</b>          Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera          Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)          ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060    📠 0438/946336          ✉ <a href="mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it">beltrame@alberghierobeltrame.gov.it</a>; <a href="http://www.alberghierobeltrame.gov.it">http://www.alberghierobeltrame.gov.it</a>          C.F. 93005790261</p>	<p align="center">MCI 02          Pagina 74 di 99</p>
---	--	---

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? Sembrerebbe di sì. Oltre ai luoghi tradizionali d'incontro e di conoscenza per i giovani e non, Internet è diventata una grande “piazza” dove incontrarsi, frequentarsi, fare amicizia, far sbocciare l'amore o scambiarsi opinioni, consigli o, dove serenamente confrontarsi con altri senza riserve, disagi o paure. Territorio ideale per i timidi, gli introversi, palestra d'allenamento per gli estroversi sempre a caccia di nuove avventure. Sia nelle conoscenze dirette visive sia in quelle telematiche, il fine ultimo di “cuccare” , quindi di evitare la solitudine ,resta immutato. (R.Gentile e G.PrestiRicerca del Gruppo E-Psychology del Dipartimento di Psicologia dell'Università di Parma,2010)

DOC.6

*CITTA' VECCHIA*

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

dall'osteria alla casa o al lupanare,

dove son merci ed uomini il detrito

di un gran porto di mare,

io ritrovo, passando,l'infinito

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

DOC.7

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

A: New York,2001.

B: Peshawar,2001.



**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](mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it); <http://www.alberghierobeltrame.gov.it>

C.F. 93005790261

MCI 02

Pagina 75 di 99



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

e Gioachino alla porta Aurea.Museo diocesano,Padova 2016



## 2. AMBITO SOCIO - ECONOMICO

### ARGOMENTO: L'evoluzione della famiglia

DOC. 1

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

Art. 30. È dovere e diritto dei genitori mantenere, istruire ed educare i figli, anche se nati fuori del matrimonio. Nei casi di incapacità dei genitori, la legge provvede a che siano assolti i loro compiti. La legge

 <p>ALBERGHIERO BELTRAME</p>	<p><b>Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame"</b>          Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera          Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)          ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336          ✉ <a href="mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it">beltrame@alberghierobeltrame.gov.it</a>; <a href="http://www.alberghierobeltrame.gov.it">http://www.alberghierobeltrame.gov.it</a>          C.F. 93005790261</p>	<p>MCI 02          Pagina 76 di 99</p>
---	--	--

assicura ai figli nati fuori del matrimonio ogni tutela giuridica e sociale, compatibile con i diritti dei membri della famiglia legittima. La legge detta le norme e i limiti per la ricerca della paternità.

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

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

DOC. 2

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

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

DOC. 3

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

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

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

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

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

DOC. 4

Il modello familiare prevalente nell'Italia fino al secondo dopoguerra è stato quello della famiglia patriarcale o allargata, dove l'uomo più anziano svolgeva un ruolo di assoluta preminenza: a lui spettava il governo complessivo della famiglia e un'autorità assoluta nei confronti dei suoi membri. Il patriarcato era legato ad una concezione rigida dei legami familiari, con l'assoggettamento dei figli e della moglie al volere del marito e una discriminazione tra uomo e donna a svantaggio di quest'ultima. La famiglia patriarcale era composta da nonni, figli dei nonni, ossia i maschi che si erano sposati e avevano a loro volta dei figli. Non rimanevano in famiglia le figlie sposate perché dopo il matrimonio andavano a vivere con la famiglia del marito. La famiglia, se era grande, alla morte dei nonni poteva dividersi in più nuclei. Alle figlie non spettava l'eredità, ma era garantita la dote. Il modello di famiglia patriarcale è strettamente legato al mondo contadino e all'economia agricola che dettava i valori della comunità: spirito religioso, attaccamento al lavoro e legame

	<p align="center"><b>Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame"</b>          Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera          Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)          ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336          ✉ <a href="mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it">beltrame@alberghierobeltrame.gov.it</a>; <a href="http://www.alberghierobeltrame.gov.it">http://www.alberghierobeltrame.gov.it</a>          C.F. 93005790261</p>	<p align="center">MCI 02          Pagina 77 di 99</p>
---	---	---

con la comunità locale. Si tratta di una realtà che rimase attuale fino alle trasformazioni dovute allo sviluppo industriale. [...] Esistevano comunque modelli di famiglia che si differenziavano da quello della famiglia contadina in base al ceto sociale di appartenenza. In particolare, nella famiglia borghese si riscontrava un numero minore di figli, una scolarità più alta e naturalmente condizioni economiche più agiate.

(SCIPIONE, GUARRACINO, Fare storia 3)

#### DOC. 5

Normalmente, nella famiglia, oltre ad essere trasmessi i valori morali, (compito importantissimo), ciò che viene trasmesso, innanzi tutto, è il senso di sé, la cognizione della nostra identità. È nella famiglia che noi impariamo a riconoscere ciò che siamo realmente. Questo è l'aspetto, che più di ogni altro la rende realmente diversa da qualsiasi altra istituzione educativa. È nella famiglia che noi veniamo in qualche modo definiti, e definiti nel profondo della nostra stessa intimità. È lì che riceviamo il nostro nome, che è qualcosa di più del nome, essendo anche il segno riconoscibile delle persone amate. È lì che impariamo se siamo dotati di "valore" oppure no. Se veniamo svalutati a casa nostra difficilmente riusciremo a ritenerci degni di valore fuori di essa.

(C. SARACENO, Ha ancora senso la famiglia, Il grillo (trasmissione radiofonica), 15 dicembre 1998)

#### DOC. 6

Le rapide trasformazioni demografiche avvenute nei paesi occidentali hanno determinato una crescente attenzione alle politiche a sostegno della famiglia. Nel 1989 è stato pubblicato il primo documento dell'Unione Europea sulle politiche familiari, in cui si parla di welfare della famiglia, ossia di politiche sociali indirizzate al suo benessere. L'etichetta 'politica familiare' comprende un ampio spettro di interventi: dalle misure legislative ai sussidi monetari, ai servizi rivolti alla famiglia (minori, disabili, anziani). In Europa manca un'organica politica familiare. I vari paesi hanno operato scelte differenti in tempi diversi. Francia, Belgio e Lussemburgo hanno affrontato nelle loro politiche sociali numerosi problemi - questione demografica, costo dei figli, parità tra i sessi - mediante trasferimenti monetari, servizi per l'infanzia e sostegno al doppio ruolo della donna, madre e lavoratrice. I paesi scandinavi hanno ritenuto centrale il problema dell'uguaglianza tra i sessi e hanno dedicato attenzione ai bisogni e ai diritti dei bambini attraverso servizi pubblici e misure sociali a favore delle madri lavoratrici. Germania e Austria hanno riconosciuto la priorità della famiglia 'legittima' e incentivato con trattamenti fiscali la figura della moglie casalinga. Nel Regno Unito e in Irlanda le politiche familiari sono state rivolte prevalentemente alle famiglie povere e a quelle a rischio. L'Europa meridionale è caratterizzata, invece, dalle 'non politiche familiari': in Italia, Grecia, Spagna e Portogallo hanno avuto scarso sviluppo i servizi pubblici per la primissima infanzia e le politiche di conciliazione famiglia-lavoro. A livello istituzionale è stata accordata la preferenza a un preciso modello culturale di famiglia: quello delle solidarietà familiari e parentali.

G. DA MOLIN, Famiglia, in Enciclopedia del Novecento, III, 2004

#### DOC. 7

La rivoluzione sessuale, un non più esclusivo orientamento verso i figli, una nuova importanza attribuita al benessere ed alla felicità della coppia, la crescita dell'instabilità coniugale e infine il cambiamento del ruolo e della posizione sociale delle donne nella società sono fenomeni che, intrecciandosi alle profonde trasformazioni a livello di stratificazione sociale, di sviluppo economico e di modelli di consumo, si rafforzarono a vicenda, producendo cambiamenti profondi nel modo di fare famiglia. L'assunto di base su cui si è costituita buona parte della sociologia della famiglia che nel passaggio da società semplici e da formazioni storico sociali tradizionali a società complesse e formazioni storico-sociali moderne, la famiglia da estesa diventa nucleare modificandosi sia nella struttura che nelle funzioni, se considerato come

 <p>ALBERGHIERO BELTRAME</p>	<p align="center"><b>Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame"</b>          Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera          Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)          ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060    📠 0438/946336          ✉ <a href="mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it">beltrame@alberghierobeltrame.gov.it</a>; <a href="http://www.alberghierobeltrame.gov.it">http://www.alberghierobeltrame.gov.it</a>          C.F. 93005790261</p>	<p align="center">MCI 02          Pagina 78 di 99</p>
---	--	---

prodotto assoluto di una istanza evolutiva, evidenzia tutta la sua debolezza. Dal punto di vista della struttura, possiamo individuare la seguente "modulazione" nelle forme familiari:

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

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

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

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

## DOC. 8

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

(AGI) - Roma, 9 feb. 2016



### 3. AMBITO STORICO – POLITICO

ARGO

#### MENTO: 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



**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](mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it); <http://www.alberghierobeltrame.gov.it>

C.F. 93005790261

MCI 02

Pagina 80 di 99

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 dal 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]





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

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)

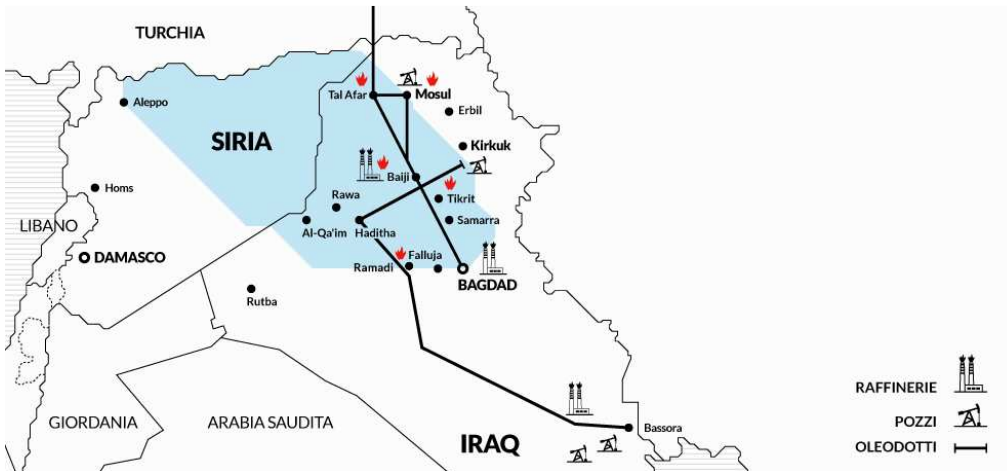
☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336

✉ [beltrame@alberghierobeltrame.gov.it](mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it); <http://www.alberghierobeltrame.gov.it>

C.F. 93005790261

MCI 02

Pagina 81 di 99



**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.

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

[da Asknews, 18/11/2015]

**DOC. 7**

**Gli attentati terroristici del 2015 che hanno sconvolto l'Europa**

Dall'assalto al giornale Charlie Hebdo agli attacchi in simultanea nella notte del 13 novembre la Francia è stata più volte teatro di azioni terroristiche rivendicate dagli attentatori dell'Is. Ma anche Copenaghen, Tunisi, Sousse, Il Cario e la Russia hanno fatto i conti con il "nemico comune" che ha stravolto la sicurezza europea. Ecco gli attentati di quest'anno:

 <p>ALBERGHIERO BELTRAME</p>	<p><b>Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame"</b>          Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera          Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)          ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336          ✉ <a href="mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it">beltrame@alberghierobeltrame.gov.it</a>; <a href="http://www.alberghierobeltrame.gov.it">http://www.alberghierobeltrame.gov.it</a>          C.F. 93005790261</p>	<p>MCI 02          Pagina 82 di 99</p>
---	--	--

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

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

#### 4. AMBITO TECNICO SCIENTIFICO

##### Argomento: Il cambiamento climatico

##### DOCUMENTI

1.

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

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

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

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

2.

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

«Siamo arrivati ad un progetto che riflette le posizioni delle parti» ha dichiarato il presidente della Cop 21,

	<p align="center"><b>Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame"</b>          Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera          Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)          ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060    📠 0438/946336          ✉ <a href="mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it">beltrame@alberghierobeltrame.gov.it</a>; <a href="http://www.alberghierobeltrame.gov.it">http://www.alberghierobeltrame.gov.it</a>          C.F. 93005790261</p>	<p align="center">MCI 02          Pagina 83 di 99</p>
---	--	---

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)



**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](mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it); <http://www.alberghierobeltrame.gov.it>

C.F. 93005790261

MCI 02

Pagina 84 di 99



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

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

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

## TIPOLOGIA C - TEMA STORICO

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

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

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

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

	<p align="center"><b>Istituto Professionale di Stato “Alfredo Beltrame”</b>          Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera          Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)          ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060    📠 0438/946336          ✉ <a href="mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it">beltrame@alberghierobeltrame.gov.it</a>; <a href="http://www.alberghierobeltrame.gov.it">http://www.alberghierobeltrame.gov.it</a>          C.F. 93005790261</p>	<p align="center">MCI 02          Pagina 85 di 99</p>
---	--	---

## TIPOLOGIA D - TEMA DI ORDINE GENERALE

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

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

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

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

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

 <p>ALBERGHIERO BELTRAME</p>	<p><b>Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame"</b>          Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera          Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)          ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336          ✉ <a href="mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it">beltrame@alberghierobeltrame.gov.it</a>; <a href="http://www.alberghierobeltrame.gov.it">http://www.alberghierobeltrame.gov.it</a>          C.F. 93005790261</p>	<p>MCI 02          Pagina 86 di 99</p>
---	--	--

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

Candidato: \_\_\_\_\_ classe: 5 \_\_\_\_\_ data: 13 APRILE 2016

**PRIMA PARTE:**

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

**DOCUMENTI**

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

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

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

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

**(tratto da Gardner, 2000)**

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

*Un cambiamento così radicale nelle abitudini alimentari è segno evidente di un disordine alimentare diffuso. Un fatto del genere non sarebbe mai potuto accadere in una società che possedesse solide tradizioni riguardo al cibo ed al modo di consumarlo.*

**(tratto da: La dimensione culturale del cibo, Barilla Center for Food & Nutrition, 2009)**

*..... E' utile intervenire sui modelli alimentari errati introducendo a tavola modifiche concrete fatte di controllo delle porzioni, maggior consumo di frutta e verdura, riduzione dei grassi e gestione oculata di spuntini e bibite. La cattiva alimentazione causa ogni anno un numero sempre crescente di malattie quali diabete, malattie cardio-vascolari, obesità e tumori. Il sovrappeso e l'obesità infantile e nell'adulto sono temi di grande rilievo nel quadro della Sanità Pubblica del nostro Paese.*

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

*Nell'ambito della promozione e della tutela della salute il Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali ha realizzato e realizza ogni anno campagne informative di educazione alimentare al fine di*



 <p>ALBERGHIERO BELTRAME</p>	<p><b>Istituto Professionale di Stato “Alfredo Beltrame”</b>          Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera          Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)          ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336          ✉ <a href="mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it">beltrame@alberghierobeltrame.gov.it</a>; <a href="http://www.alberghierobeltrame.gov.it">http://www.alberghierobeltrame.gov.it</a>          C.F. 93005790261</p>	<p>MCI 02          Pagina 87 di 99</p>
---	--	--

*facilitare l'assunzione da parte della popolazione di abitudini alimentari e stili di vita corretti e salutari e prevenire le principali patologie croniche.*

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

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

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

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

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

## SECONDA PARTE

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

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





SIMULAZIONE III PROVA ESAME DI STATO 15 aprile '16 DISCIPLINA: <b>DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA</b> DOCENTE: PROF. GIANNI DALL'AGATA COGNOME E NOME ..... 5^ C ENO	
--	--

Rispondi ai seguenti quesiti:

- 1) Considerato che l'attività ristorativa è attività commerciale, qual è l'insieme di norme che costituiscono il così detto “statuto dell'imprenditore”? Che cos'è il bilancio d'esercizio? (max 12 righe)

.....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....

- 2) Dopo avere definito l'attività ristorativa e il contratto ristorativo si individuino le figure contrattuali tipiche utilizzabili? (max 12 righe)

.....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....

- 3) Che cos'è il *business plan* e in quali fasi si articola? (max 12 righe)

.....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....

 <p>ALBERGHIERO BELTRAME</p>	<p><b>Istituto Professionale di Stato “Alfredo Beltrame”</b>          Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera          Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)          ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336          ✉ <a href="mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it">beltrame@alberghierobeltrame.gov.it</a>; <a href="http://www.alberghierobeltrame.gov.it">http://www.alberghierobeltrame.gov.it</a>          C.F. 93005790261</p>	<p>MCI 02          Pagina 90 di 99</p>
---	--	--

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

Name: \_\_\_\_\_ Class: \_\_\_\_\_

**ANSWER THE FOLLOWING QUESTIONS:**

**1. Talk about the Mediterranean diet and give some details about the food pyramid.**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**2. Describe the characteristics of beer, including its ingredients, the main steps in its production and the different types of beer.**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**3. What are GMOs? Describe advantages and disadvantages of GMO produce.**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**5 punti per domanda (2 per il contenuto, 2 per l'accuratezza, 1 per l'uso di lessico appropriato); la valutazione sarà riportata in quindicesimi**

	<p align="center"> <b>Istituto Professionale di Stato “Alfredo Beltrame”</b>            Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera            Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)            ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060    📠 0438/946336            ✉ <a href="mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it">beltrame@alberghierobeltrame.gov.it</a>; <a href="http://www.alberghierobeltrame.gov.it">http://www.alberghierobeltrame.gov.it</a>            C.F. 93005790261         </p>	<p align="center">           MCI 02            Pagina 91 di 99         </p>
---	--	---

## SIMULAZIONE TERZA PROVA (classe 5° sez C) MATEMATICA

1) Data la funzione  $y = \frac{x^3 - 4x^2 - x + 4}{x^2 + x - 6}$

Determina:

- Dominio
- Segno
- Le coordinate dei punti d'incontro con gli assi

2) Data la funzione  $y = \frac{x^3 - 3x^2 - x + 3}{x^2 - 2x - 8}$

Determina:

- Il limite per  $x$  che tende all'infinito.
- L'equazione degli asintoti verticali
- L'equazione dell'asintoto obliquo

3) Data la funzione  $Y = x^5 + 3x^4 - 10x^3 + 2x^2 + 9x - 5$

Determina:

- Derivata
- Segno della derivata
- Le coordinate dei punti di massimo, minimo e flesso

## GRIGLIE DI VALUTAZIONE

### PRIMA PROVA

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

ALUNNO \_\_\_\_\_ DATA \_\_\_\_\_

### GRIGLIA DI VALUTAZIONE

#### PROVA SCRITTA DI ITALIANO

#### TIPOLOGIA A - ANALISI DI UN TESTO

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

**TOTALE PUNTEGGIO**  
 ...../15mi

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

ALUNNO \_\_\_\_\_ DATA \_\_\_\_\_

*GRIGLIA DI VALUTAZIONE*

*PROVA SCRITTA DI ITALIANO*

**TIPOLOGIA B - SAGGIO BREVE**

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

<b>TOTALE</b>	<b>PUNTEGGIO</b>	...../15mi
---------------	------------------	------------

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

ALUNNO \_\_\_\_\_ DATA \_\_\_\_\_

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

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

	<p align="center"><b>Istituto Professionale di Stato “Alfredo Beltrame”</b>          Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera          Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)          ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060    📠 0438/946336          ✉ <a href="mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it">beltrame@alberghierobeltrame.gov.it</a>; <a href="http://www.alberghierobeltrame.gov.it">http://www.alberghierobeltrame.gov.it</a>          C.F. 93005790261</p>	<p align="center">MCI 02          Pagina 95 di 99</p>
---	--	---

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

ALUNNO \_\_\_\_\_ DATA \_\_\_\_\_

*GRIGLIA DI VALUTAZIONE*  
*PROVA SCRITTA DI ITALIANO*

**TIPOLOGIA D - TEMA DI ORDINE GENERALE**

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

**TOTALE PUNTEGGIO**

...../15mi

 <p><b>ALBERGHIERO BELTRAME</b></p>	<p><b>Istituto Professionale di Stato “Alfredo Beltrame”</b>          Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera          Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)          ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336          ✉ <a href="mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it">beltrame@alberghierobeltrame.gov.it</a>; <a href="http://www.alberghierobeltrame.gov.it">http://www.alberghierobeltrame.gov.it</a>          C.F. 93005790261</p>	<p>MCI 02          Pagina 96 di 99</p>
--	--	--

**SECONDA PROVA**

Candidato ..... Classe 5<sup>^</sup> ..... Data.....

**PUNTEGGIO I PARTE – TEMA**

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

**Punteggio II Parte – QUESITI**

Indicatori	Descrittori	Punteggio	Punteggio
<b>Conoscenza:</b>  conoscenza e completezza degli argomenti	Completa ed approfondita, con riferimenti interdisciplinari, priva di errori.	16	16
	Adeguate e pertinenti, priva di errori.	14	14
	<b>Essenziale con minime e lievi imprecisioni.</b>	<b>11</b>	<b>11</b>
	Parzialmente adeguata, qualche errore non grave .	8	8
	Frammentaria, molti e/o gravi errori .	5	5
	Nulla .	0	0
<b>Competenza:</b>  pertinenza ed aderenza dei contenuti in relazione alla richiesta, rielaborazione dei contenuti	Piena aderenza alla consegna, buone capacità di rielaborazione e di organizzazione logica e di collegamento anche interdisciplinari.	9	9
	Piena aderenza alla consegna e capacità di sintesi.	7	7
	<b>Svolge l'elaborato in modo semplice rispettando, però, le consegne.</b>	<b>6</b>	<b>6</b>
	Svolge la tematica in modo superficiale non rispettando pienamente le consegne.	4	4
	Fuori tema.	1	1
<b>Correttezza formale:</b>  esposizione e utilizzo della terminologia specifica	Espone in modo fluido e corretto con uso adeguato del linguaggio specifico.	5	5
	<b>Espone in modo semplice, con qualche imperfezione nel linguaggio specifico.</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
	Espone in modo poco organico e poco corretto; non usa la terminologia specifica.	1	1
Punti totali		___/30	___/30

**Punteggio totale \_\_\_\_\_ / 150**

**TABELLA PER CONVERTIRE**

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

**Voto \_\_\_\_\_ / 15**



**TERZA PROVA**

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

ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Alfredo Beltrame"

ESAMI DI STATO 2015/2016

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE TERZA PROVA**

CANDIDATO \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_

INDICATORI	DESCRITTORI		Punteggio ai diversi livelli
<b>Conoscenze</b> 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
	<b>sufficiente</b>	<b>Conosce gli elementi fondamentali delle discipline</b>	<u>4</u>
	discreto/buono	Conosce gli argomenti in modo completo	5
	ottimo	Conosce gli argomenti in maniera analitica e approfondita	6
<b>Competenze</b> - Rispetto della consegna - Correttezza del linguaggio specifico - Coesione, varietà, e ricchezza espressiva - Soluzione dei problemi proposti	scarse	Non comprende i temi e gli argomenti proposti	1
	gravemente insufficiente	Comprende con difficoltà le tematiche proposte e non è in grado di risolverle; commette errori gravi	2
	insufficiente	Comprende con difficoltà le tematiche proposte trattandole solo parzialmente.	3
	<b>sufficiente</b>	<b>Comprende le tematiche proposte e le risolve in modo sostanzialmente corretto usando un linguaggio tecnico sufficientemente corretto</b>	<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
<b>Capacità</b> - Analisi e sintesi - Organizzazione e rielaborazione - Contestualizzazione - Rigore logico	insufficiente	Tratta le tematiche in modo superficiale e si rilevano difficoltà di analisi	1
	<b>sufficiente</b>	<b>Tratta le tematiche in modo sostanzialmente lineare; si rilevano elementi di analisi e di sintesi; rielabora in modo semplice</b>	<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](mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it); <http://www.alberghierobeltrame.gov.it>  
 C.F. 93005790261

MCI 02  
 Pagina 98 di 99

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO**  
**I.P.S.S.A.R. "Alfredo Beltrame"**

CANDIDATO \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_ COMMISSIONE \_\_\_\_\_

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

La Commissione \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Il Presidente: \_\_\_\_\_



**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](mailto:beltrame@alberghierobeltrame.gov.it); <http://www.alberghierobeltrame.gov.it>

C.F. 93005790261

MCI 02

Pagina 99 di 99