



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

MDM 00
Pagina 1 di 112

DOCUMENTO

DEL CONSIGLIO DI CLASSE 5[^] Mp

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

ANNO SCOLASTICO 2015-2016

Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Letizia Cavallini

INDICE DEL DOCUMENTO

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

ELENCO DOCENTI CONSIGLIO DI CLASSE*Coordinatore: Mozzato Paola**Segretario: Furlan Elena*

MATERIA DI INSEGNAMENTO	DOCENTE	ORE INSEGNAMENTO
ITALIANO	Mozzato Paola	4
STORIA	Mozzato Paola	2
MATEMATICA	Cason Costantino	3
INGLESE	Vazzoler Alessandra	3
TEDESCO	Desimio Anna Maria	3
FRANCESE	Calzolaro Michelle	3
DIRITTO E TECN AMMIN. DELLE STRUTTURE RICETTIVE	Cattaneo Enrico	2
ENOGASTRONOMIA (pasticceria)	Marcon Roberta	4
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari	Bravin Barbara	3
TECN. ORG & GEST. PROD.	Gasparello Paolo	3
ANALISI E CONTROLLI CHIMICI	Furlan Elena	2
LAB. CHIM. E CHIM. INDUSTR.	Fasciocco Giovanni	2
SCIENZE MOTORIE	Gazzola Oscar	2
RELIGIONE	Da Ros Carla	1
SOSTEGNO	Arpa Alfonso	6
SOSTEGNO	Chiarelli Emma	9

2. ELENCO CANDIDATI

	Cognome e Nome
1	Baggio Valentina
2	Bertazzon Fabio
3	Biscaro Nicole
4	Cesca Enrico
5	Chen Yanyan
6	De Lucca Ornella
7	Ferrari Mariasara
8	Idouahmane Souhail
9	Modolo Pamela
10	Nardi Matteo
11	Polazzo Alessia
12	Roveredo Valentina
13	Salvador Giovanni
14	Tonon Riccardo
15	Xia Xi Xia
16	Zago Marta
17	Zamai Jean Pierre
18	Zanco Leandro

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'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.

4. PROFILO DELLA CLASSE

La classe è costituita da 18 alunni, 10 femmine e 8 maschi. Deriva, per continuità dal biennio post-qualifica. È stata seguita nei tre anni dal medesimo gruppo di docenti. Solo il docente di Tecniche di organizzazione e gestione produttiva è subentrato al quarto anno, mentre gli insegnanti di Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari, di Diritto e tecniche amministrative e di Sostegno, al quinto.

Sono inserite tre alunne che seguono una programmazione differenziata, un'alunna con Bisogni Educativi Speciali. Due dei tre alunni di madrelingua non italiana presentano ancora qualche difficoltà nell'espressione scritta e orale.

Per quanto riguarda gli apprendimenti, alla fine del triennio si confermano delle disomogeneità già evidenziate in classe terza. Esse sono condizionate dalle caratteristiche cognitive e meta cognitive degli alunni. A fronte di un piccolo gruppo puntuale, impegnato e con buone capacità anche nei processi di astrazione, ne emergono altri due, uno più fragile nei processi cognitivi, ma dedito allo studio, un altro che, pur dotato di buone capacità, non si impegna abbastanza. Ne consegue che i risultati raggiunti sono molto buoni per il primo gruppo, discreti e sufficienti e, in qualche caso lacunosi, per gli altri due.

In riferimento agli aspetti relazionali, la classe, pur maturata rispetto agli scorsi anni, si caratterizza per una certa riluttanza alla partecipazione. I rapporti tra di loro sono rimasti piuttosto esclusivi; se invitati a farlo hanno collaborato e si sono aiutati, ma di rado lo hanno fatto spontaneamente.

Dal punto di vista disciplinare, ad eccezione di un piccolo gruppo che tende a distrarsi e a chiacchierare soprattutto durante le ultime ore di lezione, i ragazzi hanno mantenuto un comportamento affidabile a scuola, durante le visite tecniche e nei viaggi di istruzione, cui hanno partecipato sia in quarta (Torino) che in quinta (Mauthausen e Praga).

Nelle attività laboratoriali la classe ha dimostrato interesse e disponibilità all'operatività.

Gli stage sono stati positivi per tutti gli alunni e i risultati raggiunti sono stati generalmente buoni.

5. OBIETTIVI GENERALI COGNITIVI E SOCIO-AFFETTIVI RAGGIUNTI

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

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

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

OBIETTIVI COGNITIVI

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

OBIETTIVI SOCIO-AFFETTIVI RELATIVI ALLA "PARTECIPAZIONE"

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

OBIETTIVI SOCIO-AFFETTIVI RELATIVI "ALL'IMPEGNO"

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

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

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

6. METODOLOGIA E STRUMENTI DIDATTICI

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

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

Segue un prospetto delle metodologie e strumenti adottati dai docenti.

	Italiano	Storia	Matematica	Inglese	Francese	Tedesco	Diritto e tecniche amministrat.	Enogastronomia (pasticceria)	Scienza e cultura alimentazione	TEC. GEST. P	ANALISI C CHIM.	Scienze Motorie	Religione
Lezione frontale	x	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	x	x	x
Discussione guidata									x				x
Laboratorio multimediale	x							x			x		
Palestra												x	
Laboratorio di chimica/microbiologia									x		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	Diritto e tecniche amministrat.	Enogastronomia (pasticceria)	Scienza e cultura alimentazione	Tec. Gest. Produttive	Analisi C Chimici.	Scienze Motorie	Religione
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 o semistrutturata	x	x				x	x					x	
Quesiti a risposta singola/multipla/aperta				x	x	x	x	x	x	x	x		
Analisi del testo (scritto)	x												
Testo argomentato	x								x				
Prove motorie												x	
Prove pratiche								x					

8. CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

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

IMPEGNO (attenzione – partecipazione – interesse)

CAPACITA' ESPOSITIVA (chiarezza - coerenza – lessico)

ACQUISIZIONE CONTENUTI (conoscenza – comprensione)

ELABORAZIONE CONTENUTI (applicazione, analisi, sintesi, valutazione)

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

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

9. INTERVENTI DI RECUPERO E DI SOSTEGNO/CONSOLIDAMENTO

La scuola ha attivato:

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

	ATTIVITA' DI SOSTEGNO/CONSOLIDAMENTO	RECUPERO AUTONOMO	RECUPERO IN ITINERE	CORSO DI RECUPERO ORARIO EXTRACURR.
ITALIANO	x	x	x	X
STORIA	x	x	x	x
MATEMATICA				
INGLESE	x	x	x	
TEDESCO	x	x	x	x
FRANCESE	x	x	x	x
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	x	x	x	x
ANALISI E CONTROLLI CHIMICI	x		x	
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMIA - PASTICCERIA		x	x	
TECNICHE ORGANIZZAZIONE E GESTIONE			x	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			x	
EDUCAZIONE FISICA				
RELIGIONE				

10. ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO (ASL)

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

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

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

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

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

11. ESPERIENZE DIDATTICO-CULTURALI

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

PERIODO	ESPERIENZE DIDATTICO-CULTURALI
	VISITE GUIDATE – VIAGGI DI ISTRUZIONE
Dicembre 2014	Venezia: visita guidata della città; visita guidata del Palazzo Ducale; visita tecnica, Caffè Quadri
Genn.-Apr. 2015	Partecipazione al progetto "Ragazzi all'opera" - Approfondimento culturale; analisi e comprensione dell'opera lirica "Cenerentola" di Donizetti
Marzo 2015	Viaggio di istruzione a Torino: visita della città; Visite tecniche: Ristorante del Cambio; Pasticceria Gobino
Maggio 2015	Progettazione e realizzazione dello spettacolo presso il Teatro <i>Da Ponte</i> , dal titolo "Donne all'opera"
Ottobre 2016	Visita al Museo della Battaglia di Vittorio Veneto
Marzo 2016	Viaggio di Istruzione a Mauthausen e Praga
	ESPERIENZE IN ASL
	VISITE TECNICHE
Ottobre 2014	Visita Pasticceria "La Dolce vita"
Aprile 2014	Visita ad un laboratorio di produzione pizze surgelate
Maggio 2014	Visita Stabilimento Dolcefreddo Moraberti (produzione dessert surgelati per la ristorazione)
Nov. 2014	Visita Dolciaria Fraccaro
Ottobre 2015	Visita Expo Milano
Gennaio 2016	Visita Laboratorio analisi chimiche e microbiologiche
Gennaio 2016	Visita Sigep di Rimini
	INTERVENTI DI ESPERTI
Febbraio 2014	Intervento esperto sul cioccolato: temperaggio e uso del cornetto
Marzo 2014	Intervento esperto sui lieviti
Nov. 2014	Intervento esperto sul cioccolato: pratica di degustazione con scheda tecnica
Febbraio 2015	Intervento esperto sul cake design
Marzo 2015	Intervento esperto sul cioccolato: le uova pasquali
Febbraio 2016	Intervento sommelier: abbinamento vino-dessert e pratica di degustazione
Marzo 2016	Intervento esperto in torte da cerimonia
	PARTECIPAZIONE AD EVENTI
Gennaio 2014	Preparazione buffet per associazione Lions Club
Maggio 2014	Preparazione buffet Giro D'Italia
Aprile 2015	Preparazione dessert galà gara nazionale
Maggio 2015	Preparazione praline/biscotti per evento "Donne all'opera"
Dicembre 2015	Partecipazione 1° festival del cioccolato a Sacile
Gennaio 2016	Preparazione dessert Serata "Il Beltrame a tavola con l'olio"
	MASTER
Ottobre 2015- Aprile 2016	Partecipazione ai master per la stesura del Project Work in particolare agli interventi relativi al settore pasticceria: Banqueting e dessert: il dessert negli eventi; Struttura degli impasti: qualità tecnologica. Altri temi: Cibo e colore; tossinfezioni alimentari; Haccp; sicurezza e DVR; stesura di un business plan; il rapporto di lavoro, avviare un'attività lavorativa; marketing; fonti di finanziamento; tracciabilità
	STAGE
Mar./Apr. 2014	Partecipazione ad attività di Asl, presso strutture, per la durata di 4 settimane
Maggio 2015	Partecipazione ad attività Asl, presso strutture, per la durata di 5 settimane

12. MODULI PLURIDISCIPLINARI

- Relazione di tirocinio

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	ASL classi quarte/quinte
Compito - prodotto	Relazione tecnica multidisciplinare di tirocinio
Finalità generali (risultati attesi in termini di miglioramento)	Stimolare l'osservazione e la riflessione (nell'esperienza di tirocinio) Sviluppare la capacità di relazione accostando le informazioni acquisite durante l'esperienza di tirocinio alle competenze acquisite secondo le strutture delle diverse discipline
Competenze mirate <ul style="list-style-type: none"> • assi culturali • professionali • cittadinanza 	<p>Assi culturali</p> <p>Linguaggi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Produrre un testo espositivo, anche multimediale, per comunicare l'esperienza di tirocinio. Lo scopo è di dare <i>precise informazioni</i> sull'esperienza effettuata, fornendo <i>determinate caratteristiche</i> corrispondenti alla <i>struttura</i> indicata nello schema per la stesura della relazione che verrà consegnata a ciascun allievo. (Allegati 1,2,3) <input type="checkbox"/> Produrre un testo espositivo in lingua straniera completo di glossario, fornendo un appropriato linguaggio e organizzazione del testo. <p>Diritto e tecniche amministrative</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, anche in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. <input type="checkbox"/> Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. <p>Alimentazione</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico <p>Matematica</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> <p>Professionali: <i>Enogastronomia e Ospitalità Turistica</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Individuare nell'esperienza di tirocinio e di A.S.L. i contenuti dello studio teorico e pratico appresi durante il percorso scolastico, rielaborarli ed esporli tutti in modo personale, stando attenti, in particolar modo, a quegli aspetti di marketing, progettazione e gestione di eventi, programmazione - organizzazione e gestione ristorativa, fondamentali per il buon funzionamento dell'attività. <input type="checkbox"/> Produrre, elaborare e rielaborare schede tecniche di produzione al fine di gestire al meglio l'approvvigionamento, l'organizzazione della produzione e ridurre al minimo gli sprechi. <input type="checkbox"/> Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche e comunicative per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi; <p>Cittadinanza:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Individuare collegamenti e relazioni con il territorio locale, nazionale e internazionale. <input type="checkbox"/> Individuare collegamenti e relazioni <input type="checkbox"/> Imparare a imparare <input type="checkbox"/> Progettare

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Elementi caratteristici dei diversi ambienti lavorativi <input type="checkbox"/> Organizzazione del lavoro <input type="checkbox"/> Storia del locale e dell'ambiente in cui è inserito <input type="checkbox"/> Lessico specifico <input type="checkbox"/> Lessico specifico in lingua straniera <input type="checkbox"/> Qualità degli alimenti e/o delle bevande anche in relazione alle tecniche di trasformazione, cottura e/o conservazione impiegate <input type="checkbox"/> Le norme sulle società; le forme di espansione aziendale e collaborazione. <input type="checkbox"/> L'organizzazione delle risorse umane nelle imprese turistiche. <input type="checkbox"/> I contratti di lavoro del settore turistico. La retribuzione e la busta paga. <input type="checkbox"/> Classificazione e valutazione degli elementi del patrimonio. Il fabbisogno finanziario e le diverse fonti di finanziamenti interne ed esterne. I contratti bancari. <input type="checkbox"/> Classificazione dei costi e dei ricavi e calcolo del reddito. Analisi e controllo dei costi. Le scritture contabili. Normativa civilistica sul bilancio. <input type="checkbox"/> Il bilancio d'esercizio dell'azienda turistico ristorativa. <input type="checkbox"/> Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto, sicurezza alimentare. <input type="checkbox"/> Tecniche di conservazione degli alimenti <input type="checkbox"/> Funzione nutrizionale dei principi nutritivi <input type="checkbox"/> Tecniche di cottura e modificazioni chimiche e fisiche <input type="checkbox"/> Le modificazioni a carico dei principi nutritivi. Le cause dell'alterazione degli alimenti <input type="checkbox"/> Significato di domanda e di offerta di un bene. Analisi di semplici funzioni costi, ricavi e guadagno. Problemi di Scelta.
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Riconosce nell'esperienza pratica conoscenze professionali acquisite a scuola <input type="checkbox"/> Elabora un testo espositivo a contenuto multidisciplinare usando un lessico specifico <input type="checkbox"/> Comprende aspetti globali e analitici dei testi letterari proposti <input type="checkbox"/> Inserisce nel testo espositivo elementi di valutazione personale <input type="checkbox"/> Elabora un semplice testo a contenuto multidisciplinare in lingua straniera usando il lessico specifico <input type="checkbox"/> Fornisce un giudizio critico sui piatti e/o sui menu in base alla valutazione, alla qualità delle materie prime utilizzate ed alle tecniche di cottura applicate <input type="checkbox"/> Distinguere le diverse tipologie di società e applicarle alle diverse realtà aziendali. Comprendere le problematiche connesse alla forma giuridica dell'impresa e alle diverse forme di espansione e collaborazione. <input type="checkbox"/> Riconoscere la struttura organizzativa dell'impresa turistica ed individuare il ruolo del personale nel settore di appartenenza. Riconoscere i diritti e di doveri relativi al rapporto di lavoro e utilizzare le principali forme di contratto nel settore. <input type="checkbox"/> Distinguere le componenti patrimoniali tipiche dell'impresa turistica e applicarne i criteri di valutazione previsti dalla normativa. <input type="checkbox"/> Comprendere l'importanza del calcolo del fabbisogno finanziario e della corretta scelta delle fonti di finanziamento. Individuare le varie fonti di finanziamento. <input type="checkbox"/> Classificare e configurare i costi di un'impresa e analizzare il loro rapporto con i ricavi. <input type="checkbox"/> Calcolare il costo del servizio e individuare il prezzo di vendita. Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistica. <input type="checkbox"/> Interpretare il risultato economico d'esercizio e i dati del bilancio d'esercizio. <input type="checkbox"/> Riconoscere la qualità di una bevanda o un alimento dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico. Distinguere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande. <input type="checkbox"/> Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi. <input type="checkbox"/> Applicare tecniche di cottura e di conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari. <input type="checkbox"/> Applicare agli alimenti tecniche di cottura e di conservazione idonee ad ottenere prodotti di elevata qualità dal punto di vista organolettico, nutrizionale ed igienico. <input type="checkbox"/> Rappresentare funzioni di domanda e di offerta. Calcolare il prezzo di equilibrio fra domanda e offerta. Costruire e rappresentare funzioni di costi, ricavo e profitto di primo e secondo grado. Risolvere semplici problemi di scelta.
Utenti destinatari	Alunni delle classi Quarte e Quinte dell'Istituto
Prerequisiti	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Attività pratica laboratoriale <input type="checkbox"/> Simulazioni aziendali <input type="checkbox"/> Relazione stage classe 3^a <input type="checkbox"/> Conoscenze di base in lingua straniera <input type="checkbox"/> Abilità di base in lingua italiana <input type="checkbox"/> Conosce la normativa specifica <input type="checkbox"/> Conosce teoricamente le caratteristiche del lavoro nei tre indirizzi (fasi, cicli, strutture, ...) <input type="checkbox"/> Conosce l'applicazione pratica (attività di laboratorio) delle caratteristiche del lavoro nei tre indirizzi <input type="checkbox"/> Elabora testi espositivi <input type="checkbox"/> Possiede le conoscenze necessarie relative alle discipline coinvolte

UNITA' DI APPRENDIMENTO

UNITA' DI APPRENDIMENTO				
	Azioni	Soggetti	Periodo	Tempi
Tempi e fasi di applicazione	T1: Presentazione dell'UDA alle classi	Docenti: Italiano, Enogastronomia/Pasticceria Accoglienza Turistica, Diritto e Tecniche Amministrative, Alimentazione, Matematica, Lingue Straniere	Aprile	14h (2 per disciplina)
	T2: Stesura della relazione	Alumni	Consegna entro Ottobre del nuovo anno scolastico	/
	T3: Correzione relazione e restituzione	Docenti: Italiano, Enogastronomia/Pasticceria, Accoglienza Turistica, Diritto e Tecniche Amministrative, Alimentazione, Matematica, Lingue Straniere	Entro 30 giorni dalla consegna degli alunni	/
	T4: Revisione individuale e consegna definitiva	Alumni	Entro una settimana dalla data di restituzione	/
	T5: Valutazione della Relazione	Docenti: Italiano, Enogastronomia, Accoglienza Turistica, Diritto e Tecniche Amministrative, Alimentazione, Matematica, Lingue Straniere	Valido come valutazione curricolare. L'elaborato dovrà essere allegato alla tesina d'esame e potrà anche essere argomento di discussione agli esami.	/
Esperienze attivate	<p>Attività di tirocinio 5 settimane periodo maggio/giugno</p> <p>Classe IV: Approfondimenti con esperti; visite tecniche; simulazioni aziendali: diario di bordo (libretto). Tirocinio in azienda</p> <p>Classe V: Approfondimenti con esperti; visite tecniche; simulazioni aziendali: diario di bordo, Relazione finale</p>			
Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Lavoro individuale <input type="checkbox"/> Lavoro collettivo <input type="checkbox"/> Lavoro in piccolo gruppo cooperativo <input type="checkbox"/> Lezioni frontali <input type="checkbox"/> Didattica laboratoriale <input type="checkbox"/> Incontri con esperti 			

UNITA' DI APPRENDIMENTO

Risorse umane	Interne: <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Commissione Innovazione e didattica<input type="checkbox"/> Consigli di classe<input type="checkbox"/> Coordinatori di classe<input type="checkbox"/> Singoli docenti Esterne: <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Tutor aziendale (Tirocinio)<input type="checkbox"/> Esperti nei settori professionali
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Testi di approfondimento; laboratori tecnico-pratici; aula informatica (visita aziende stage); usuale materiale scolastico (cartellina di raccolta appunti- diario di bordo)
Valutazione	<ul style="list-style-type: none">• Verifiche disciplinari a cura dei singoli docenti• Valutazione relazionale, affettiva al termine dell'esperienza (tutor scolastico e insegnanti coinvolti).• Valutazione del tutor aziendale• Valutazione della relazione finale in classe V a cura dei docenti direttamente coinvolti• Della relazione: ogni docente valuta la parte relativa alla propria disciplina (in decimi nel registro)

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

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

- 1^a nota:** il linguaggio deve essere accessibile, comprensibile, semplice e concreto.
- 2^a nota:** l'Uda prevede dei compiti/problema che per certi versi sono "oltre misura" ovvero richiedono agli studenti competenze e loro articolazioni (conoscenze, abilità, capacità) che ancora non possiedono, ma che possono acquisire autonomamente. Ciò in forza della potenzialità del metodo laboratoriale che porta alla scoperta ed alla conquista personale del sapere.
- 3^a nota:** l'Uda mette in moto processi di apprendimento che non debbono solo rifluire nel "prodotto", ma fornire spunti ed agganci per una ripresa dei contenuti attraverso la riflessione, l'esposizione, il consolidamento di quanto appreso.

CONSEGNA AGLI STUDENTI
<p>Titolo UdA: A.S.L. Cosa si chiede di fare: organizzare e partecipare attivamente alle esperienze di simulazione aziendale; partecipazione attiva all'attività di tirocinio estivo; compilazione del diario di bordo; redazione della relazione tecnica sull'esperienza di A.S.L. In che modo (singoli, gruppi..): Lezioni frontali; lavoro individuale; didattica laboratoriale; lavoro di gruppo; incontri con esperti Quali prodotti: eventi reali o simulati, relativi alle diverse discipline coinvolte; relazione finale. Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti): accrescere la capacità di operare professionalmente in diversi contesti; mettere in relazione le conoscenze e le abilità disciplinari con le abilità pratiche. Tempi: 5 settimane Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...): Interne: docenti tecnico-pratici; di lettere; di lingua straniera; di Diritto e Tecniche Amministrative, di Alimentazione, di Matematica; esterne: esperti nei settori professionali; tutor aziendale. Criteri di valutazione: ogni docente proporrà delle verifiche in riferimento al percorso proposto, valutate secondo i criteri stabiliti dal P.O.F.; lo stage verrà valutato dal tutor aziendale; la relazione finale verrà valutata dai docenti coinvolti sia in termini di prodotto, sia in termini di processo e ad essa verrà attribuito un punteggio elaborato attraverso la compilazione della Griglia di valutazione dell'UdA Valore della UdA in termini di valutazione della competenza mirata (da indicare): sono coinvolte competenze afferenti ai diversi assi, professionale e di cittadinanza.</p>

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: U.d.A A.S.L.
Coordinatore: tutor scolastico
Collaboratori : Docenti di Italiano, Enogastronomia, Accoglienza Turistica, Diritto e Tecniche Amministrative, Alimentazione, Matematica, Lingue Straniere

PIANO DI LAVORO UDA SPECIFICAZIONE DELLE FASI (da compilare progressivamente)

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Presentazione dell'UDA alle classi	Laboratorio Video Pc Lim Proiettore	Interesse Motivazione	Aprile-Maggio	
2	Stesura della relazione	Pc – Calcolatrice – Risorse per la ricerca di dati e materiali	Conoscenza dell'ambiente di lavoro e acquisizione delle informazioni necessarie	Maggio - Settembre	
3	Correzione relazione e restituzione	Griglie di valutazione, schemi e colloquio	Consapevolezza della qualità del lavoro prodotto	Ottobre	Valutazione Intermedia
4	Revisione individuale e consegna definitiva	Pc – Calcolatrice – Risorse per la ricerca di dati e materiali	Miglioramento del lavoro svolto	Novembre	
5	Valutazione della relazione	Griglia di Valutazione dell'UdA			Valutazione con griglia di Valutazione dell' UdA

PIANO DI LAVORO UDA
DIAGRAMMA DI GANTT (da compilare progressivamente)

		Tempi				
Fasi	Aprile- Maggio	Giugno-Settembre	Ottobre			
1	X					
2		X				
3			X			
4						
5						

**SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE
dello studente**

RELAZIONE INDIVIDUALE
<p>Compila il diario di bordo in tutte le sue parti man mano che si organizzano le attività durante le ore di A.S.L.</p> <p>Redigi la relazione tecnica seguendo le indicazioni date e allegando i relativi diari di bordo sviluppati.</p>

Competenza Asse culturale: linguaggio

Produrre un testo espositivo per comunicare l'esperienza di tirocinio. Lo scopo è di dare *precise informazioni* sull'esperienza effettuata, fornendo *determinate caratteristiche* corrispondenti alla *struttura* indicata nello schema per la stesura della relazione che verrà consegnata a ciascun allievo.

<p>RIF. EQF: <i>Nell'EQF, le "competenze" sono descritte in termini di responsabilità e autonomia.</i></p>	<p>1 Lavoro o studio, sotto la diretta supervisione, in un contesto strutturato.</p>	<p>2 Lavoro o studio sotto la supervisione con un certo grado di autonomia.</p>	<p>3 Assumere la responsabilità di portare a termine compiti nell'ambito del lavoro o dello studio; adeguare il proprio comportamento alle circostanze nella soluzione dei problemi.</p>	<p>4 Sapersi gestire autonomamente, nel quadro di istruzioni in un contesto di lavoro o di studio, di solito prevedibili, ma soggetti a cambiamenti; sorvegliare il lavoro di routine di altri, assumendo una certa responsabilità per la valutazione e il miglioramento di attività lavorative o di studio.</p>
	<p>1 – livello di padronanza Parziale</p>	<p>2 - livello di padronanza Basilare</p>	<p>3 - livello di padronanza Adeguato</p>	<p>4 - livello di padronanza Eccellente</p>
<p>Ricerca e selezionare informazioni in funzione dell'ideazione del testo scritto (espositivo)</p> <p>Organizzare e rielaborare le informazioni e pianificare il testo per scopi comunicativi diversi</p> <p>Redigere un testo espositivo</p>	<p><i>In un contesto strutturato e posto sotto diretta e continua supervisione, compone un testo</i></p> <p>a) grammaticalmente corretto con un linguaggio semplice b) pertinente riguardo alle indicazioni date c) ricercando e selezionando le informazioni in modo generico d) organizzando e pianificando le informazioni all'interno di una struttura semplice</p>	<p><i>In un contesto parzialmente strutturato e posto sotto limitata supervisione, compone un testo</i></p> <p>a) grammaticalmente corretto b) con un linguaggio specifico c) pertinente riguardo alla richiesta ed allo scopo comunicativo d) ricercando e selezionando le informazioni in modo appropriato e) organizzando e pianificando le informazioni all'interno di una struttura articolata</p>	<p><i>Compone in autonomia un testo assegnato</i></p> <p>a) grammaticalmente corretto b) con un linguaggio puntuale e ricco c) pertinente riguardo alla richiesta ed allo scopo comunicativo d) ricercando e selezionando le informazioni in modo articolato, rielaborandole con apporti personali e) organizzando e pianificando le informazioni all'interno di una struttura complessa</p>	<p><i>Progetta e compone completamente in autogestione e supportando i compagni, un testo</i></p> <p>a) grammaticalmente corretto b) con linguaggio elaborato c) pertinente e significativo riguardo allo scopo d) selezionando le informazioni in modo articolato e con approfondimenti personali e) pianificando le informazioni all'interno di una struttura complessa e originale</p>

Competenza Asse culturale: linguaggio

Produrre un testo espositivo in lingua straniera, fornendo un appropriato linguaggio e organizzazione del testo.

<p>RIF. EQF: <i>Nell'EQF, le "competenze" sono descritte in termini di responsabilità e autonomia.</i></p>	<p>1 Lavoro o studio, sotto la diretta supervisione, in un contesto strutturato.</p>	<p>2 Lavoro o studio sotto la supervisione con un certo grado di autonomia.</p>	<p>3 Assumere la responsabilità di portare a termine compiti nell'ambito del lavoro o dello studio; adeguare il proprio comportamento alle circostanze nella soluzione dei problemi.</p>	<p>4 Sapersi gestire autonomamente, nel quadro di istruzioni in un contesto di lavoro o di studio, di solito prevedibili, ma soggetti a cambiamenti; sorvegliare il lavoro di routine di altri, assumendo una certa responsabilità per la valutazione e il miglioramento di attività lavorative o di studio.</p>
<p align="center">Indicatori</p>	<p align="center">1 – livello di padronanza Parziale</p>	<p align="center">2 - livello di padronanza Basilare</p>	<p align="center">3 - livello di padronanza Adeguito</p>	<p align="center">4 - livello di padronanza Eccellente</p>
<p>Produrre brevi e semplici testi scritti espositivi su argomenti di tipo professionale</p>	<p><i>In un contesto strutturato e posto sotto diretta e continua supervisione, compone un testo</i></p> <p>a) comprensibile, applicando alcune regole grammaticali e sintattiche</p>	<p><i>In un contesto parzialmente strutturato e posto sotto limitata supervisione, compone un testo</i></p> <p>a) grammaticalmente corretto (applica le regole di base) b) con un linguaggio adeguato alla situazione comunicativa</p>	<p><i>Compone in situazione di relativa autonomia un testo assegnato</i></p> <p>a) grammaticalmente corretto (padroneggia discretamente le strutture morfosintattiche) b) con una buona varietà lessicale</p>	<p><i>Compone autonomamente e supportando i compagni, un testo</i></p> <p>a) formalmente corretto b) con un linguaggio ricco ed efficace c) con alcuni spunti originalità</p>

Competenza professionale

Individuare nell'esperienza di tirocinio i contenuti dello studio teorico e pratico appresi durante il percorso scolastico, rielaborarli ed esporli tutti in modo personale, stando attenti, in particolar modo, a quegli aspetti di marketing, organizzazione e gestione ristorativa fondamentali per il buon funzionamento dell'attività.

<p>RIF. EQF: <i>Nell'EQF, le "competenze" sono descritte in termini di responsabilità e autonomia.</i></p>	<p>1 Lavoro o studio, sotto la diretta supervisione, in un contesto strutturato.</p>	<p>2 Lavoro o studio sotto la supervisione con un certo grado di autonomia.</p>	<p>3 Assumere la responsabilità di portare a termine compiti nell'ambito del lavoro o dello studio; adeguare il proprio comportamento alle circostanze nella soluzione dei problemi.</p>	<p>4 Sapersi gestire autonomamente, nel quadro di istruzioni in un contesto di lavoro o di studio, di solito prevedibili, ma soggetti a cambiamenti; sorvegliare il lavoro di routine di altri, assumendo una certa responsabilità per la valutazione e il miglioramento di attività lavorative o di studio.</p>
<p>Indicatori</p>	<p>1 – livello di padronanza Parziale</p>	<p>2 - livello di padronanza Basilare</p>	<p>3 - livello di padronanza Adeguato</p>	<p>4 - livello di padronanza Eccellente</p>
<p>Riconoscere nell'esperienza di tirocinio contenuti appresi a livello teorico</p> <p>Mettere in relazione i contenuti appresi con l'esperienza pratica (tirocinio)</p>	<p><i>In un contesto strutturato e posto sotto diretta e continua supervisione</i></p> <p>a) riconosce, nell'esperienza di tirocinio, solo alcuni contenuti appresi a scuola</p> <p>b) rielabora i contenuti in modo approssimativo</p>	<p><i>In un contesto parzialmente strutturato e posto sotto limitata supervisione</i></p> <p>a) riconosce, nell'esperienza di tirocinio, la maggior parte dei contenuti appresi a scuola</p> <p>b) rielabora i contenuti in modo essenziale</p>	<p><i>In autonomia</i></p> <p>a) riconosce, nell'esperienza di tirocinio, tutti i contenuti appresi a scuola</p> <p>b) rielabora una parte dei contenuti in maniera approfondita</p> <p>c) utilizza la terminologia specifica</p>	<p><i>In completa autogestione, prendendosi cura dei compagni</i></p> <p>a) riconosce, nell'esperienza di tirocinio, tutti i contenuti appresi a scuola</p> <p>b) rielabora i contenuti in maniera approfondita e originale (giudizio critico)</p> <p>c) utilizza la terminologia specifica</p>

Competenza di cittadinanza

Individuare collegamenti e relazioni con il territorio locale, nazionale e internazionale.

<p>RIF. EQF: <i>Nell'EQF, le "competenze" sono descritte in termini di responsabilità e autonomia.</i></p>	<p>1 Lavoro o studio, sotto la diretta supervisione, in un contesto strutturato.</p>	<p>2 Lavoro o studio sotto la supervisione con un certo grado di autonomia.</p>	<p>3 Assumere la responsabilità di portare a termine compiti nell'ambito del lavoro o dello studio; adeguare il proprio comportamento alle circostanze nella soluzione dei problemi.</p>	<p>4 Sapersi gestire autonomamente, nel quadro di istruzioni in un contesto di lavoro o di studio, di solito prevedibili, ma soggetti a cambiamenti; sorvegliare il lavoro di routine di altri, assumendo una certa responsabilità per la valutazione e il miglioramento di attività lavorative o di studio.</p>
<p>Indicatori</p>	<p>1 – livello di padronanza Parziale</p>	<p>2 - livello di padronanza Basilare</p>	<p>3 - livello di padronanza Adeguito</p>	<p>4 - livello di padronanza Eccellente</p>
	<p><i>In un contesto strutturato e posto sotto diretta e continua supervisione</i></p>	<p><i>In un contesto parzialmente strutturato e posto sotto limitata supervisione</i></p>	<p><i>In autonomia</i></p>	<p><i>In completa autogestione, prendendosi cura dei compagni</i></p>
<p>Osservare le situazioni (attività di tirocinio) e selezionare gli elementi che le descrivono, pervenendo a collegamenti e relazioni con quanto appreso precedentemente</p>	<p>individua dati presenti nella situazione vissuta, ma riesce solo in parte a realizzare collegamenti con quanto appreso precedentemente</p>	<p>individua dati presenti nella situazione vissuta e seleziona quelli più significativi per realizzare collegamenti con quanto appreso precedentemente</p>	<p>individua e seleziona la maggior parte dei dati presenti nella situazione vissuta per realizzare collegamenti con quanto appreso precedentemente</p>	<p>individua e seleziona in maniera personale i dati presenti nella situazione vissuta per realizzare precisi collegamenti con quanto appreso precedentemente</p>
<p>Individuare analogie e differenze, tra concetti ed eventi</p>	<p>riesce solo in parte ad individuare analogie e differenze</p>	<p>individua le analogie e le differenze più evidenti</p>	<p>individua la maggior parte delle analogie e delle differenze</p>	<p>individua in modo completo analogie, le differenze e le relazioni logiche (causa-effetto, cronologiche, ...)</p>

Promemoria per l'a.s. 2014/15

Periodo	Soggetti	Azioni
Settembre/Novembre	I dipartimenti di Italiano, Ristorazione, Ospitalità Turistica, Lingue Straniere	<input type="checkbox"/> Individuano la competenza <input type="checkbox"/> Elaborano/condividono una scaletta con le indicazioni per la stesura della relazione <input type="checkbox"/> Elaborano/condividono una griglia di valutazione della relazione di tirocinio (lingua e matematica)
Maggio	Gli insegnanti di Italiano, Ristorazione, Ospitalità Turistica, Lingue Straniere	<input type="checkbox"/> Comunicano la scaletta e la griglia di valutazione agli alunni
Ottobre	Gli insegnanti di Italiano, Ristorazione, Ospitalità Turistica, Lingue Straniere, Alimenti	<input type="checkbox"/> Correggono le relazioni <input type="checkbox"/> Danno un primo feedback agli alunni in modo che possano correggere, sostituire, integrare
Novembre/Dicembre	Gli alunni	<input type="checkbox"/> Provvedono alla revisione degli elaborati
Dicembre/Gennaio	Gli insegnanti di Italiano, Ristorazione, Ospitalità Turistica, Lingue Straniere	<input type="checkbox"/> Ricontrollano gli elaborati degli alunni <input type="checkbox"/> Valutano gli elaborati <input type="checkbox"/> Registrano la valutazione (registro)
Prima degli esami di maturità	Gli alunni	<input type="checkbox"/> Provvedono ad allegare tale relazione assieme alla tesina preparata per gli esami di maturità
In fase di esame	Gli insegnanti della commissione, specie il docente di Ristorazione e Ospitalità Turistica	<input type="checkbox"/> Possono avviare una discussione anche sulla relazione del tirocinio

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA RELAZIONE – Asse professionale -

INDICATORI										
	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
Rispetto della consegna	Completo		Quasi completo		Complessivamente adeguato		Parziale Carente		Scarso Molto scarso	
Riconoscimento nell'esperienza del tirocinio dei contenuti dello studio teorico e dell'esperienza pratica e relativi approfondimenti elaborazioni personali	Riconosce i contenuti e li rielabora in maniera approfondita e originale (giudizio critico) utilizzando la terminologia specifica di settore		Riconosce i contenuti e ne rielabora una parte in modo approfondito utilizzando frequentemente la terminologia specifica di settore		Riconosce i contenuti fondamentali e li rielabora in modo essenziale		Riconosce parzialmente i contenuti e li elabora in modo approssimativo		Fatica a riconoscere i contenuti appresi.	

Alunno/a _____

Classe _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA RELAZIONE – Asse culturale – linguaggio (Italiano) -

INDICATORI	Punteggi								
	10	9	8	7	6	5	4	3	2
Rispetto della consegna	Completo		Quasi completo		Complessivamente adeguato		Parziale Carente		Scarso Molto scarso
Informazione fornita al destinatario	Accurata, articolata e approfondita		Presente Accurata		Sostanzialmente corretta		Superficiale Molto superficiale		Spesso assente Assente
Interpretazione dei dati/Considerazioni personali	Accurate, articolate e approfondite		Presenti Accurate		Sostanzialmente corrette		Superficiale Molto superficiale		Spesso assenti Assenti
Sintassi e punteggiatura	Corrette con elementi di complessità		Semplice e corretta		Semplicistica contorta Poco curata		Imprecise Scorrette		Molte imprecisioni Molti errori
Lessico e registro linguistico	Adeguati e appropriati		Quasi sempre adeguati e appropriati		Complessivamente adeguati, ma con qualche imprecisione		Diverse improprietà Diverse imprecisioni		Non appropriati Gravemente inadeguati
Ortografia	Pienamente corretta		Pochi e non gravi errori		Qualche errore		Molto imprecisa Scorretta		Gravemente scorretta Moltissimi errori
Presentazione grafica	Pienamente soddisfacente		Soddisfacente		Complessivamente accettabile		Imprecisa		Gravemente inadeguata Non considerata

Alunno/a _____

Classe _____

Punteggio _____ Valutazione _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA RELAZIONE – Asse culturale – linguaggio (Lingue straniere) -

VOTI	COMPRESIONE NEL RISPETTO DELLA CONSEGNA	USO STRUTTURE	PRODUZIONE
1-2	L'alunno non comprende le richieste	Non sa usare la morfologia, non conosce il lessico, né l'ortografia.	Verifica non svolta o molto frammentaria
3-4	L'alunno ha notevoli difficoltà nel comprendere le richieste	Usa la morfologia con gravi e diffusi errori; il lessico è inadeguato; la conoscenza è lacunosa e frammentaria.	Frammentaria e limitata
5	L'alunno comprende le richieste in modo parziale	Fa errori frequenti nell'applicazione delle conoscenze.	Lacunosa e superficiale
6	Comprende sufficientemente le richieste	Sa applicare in modo formalmente corretto le informazioni. Conoscenza globale ma non approfondita.	Globalmente accettabile ma non approfondita
7-8	Individua in modo adeguato le richieste	Sa applicare i contenuti e le procedure anche se con qualche imprecisione, utilizzando correttamente la sintassi.	Completa e precisa
9-10	Comprende le richieste della scheda in modo adeguato	Applica le procedure e le conoscenze senza errori né imprecisioni. Conoscenza completa, ampliata e personale	Completa, precisa e approfondita

Nome alunno _____ Punteggio _____ Voto _____

Punti da sviluppare

1- UBICAZIONE ED EVOLUZIONE STORICA DEL LOCALE

Importanza del locale in riferimento alla sua storia in ambito locale ed eventuali riconoscimenti ottenuti in ambito regionale e nazionale;

la struttura originariamente; eventuali ristrutturazioni;

ubicazione del locale ed eventuale itinerario per raggiungerlo.

Veste giuridica dell'impresa: individuale o società, appartenenza ad una catena, associazioni, consorzio o catena volontaria (contratti di associazioni o franchising).

2- LA STRUTTURA

Descrivi com'è sviluppato l'edificio, la categoria, i piani, ecc., cenni sulle camere, tipo di arredamento(se albergo) e servizi offerti; l'ingresso (arredamento, sale accoglienza, ecc).

Servizi in genere offerti dall'hotel (se si tratta di una struttura alberghiero/ristorativa).

Se solo pasticceria : locale adibito alla vendita, arredamento, particolarità.

Impiantistica: impianto di riscaldamento, elettrico, antincendio, trasporto verticale e climatizzazione. Il livello tecnologico degli impianti e delle attrezzature; gestione della manutenzione;

Normativa applicata: la legge 81/08 che tutela la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro.

Spazi e locali particolari: per attività sportive, cura e bellezza del corpo, sale congressi (relative attrezzature e servizi).

3- L'ORGANIZZAZIONE

Organigramma dell'albergo (ristorante/pasticceria); la funzione direzionale (Direttore generale, Food & Beverage manager , Room Division manager);

le tue impressioni ed eventuali osservazioni sull'organizzazione del lavoro nei vari reparti.

4- L'UFFICIO DEL PERSONALE

L'assunzione del personale: reclutamento, inserimento, formazione (scolastica, stage, aggiornamenti organizzati fuori e dentro l'azienda); qualifica degli addetti; applicazione del CCNL ; registri obbligatori relativi al personale.

5- LE POLITICHE DI MARKETING

Pubblicità adottata dall'albergo/ristorante/pasticceria;

pubbliche relazioni(rapporti con agenzie viaggi, aziende, fiere, ecc);

azioni promozionali (sconti, fine settimana, gruppi, famiglie);

mercato obiettivo (affari, turismo, sport, film, cultura);

politiche di fidelizzazione del cliente.

Profilo della clientela, arrivi/presenze annue, soggiorno/frequenza media,

6- REPARTO FOOD & BEVERAGE

L'economato: procedure d'acquisto delle merci, scelta dei canali di approvvigionamento, il riordino delle merci e la gestione del magazzino, i controlli all'arrivo delle merci, modulistica impiegata.

La cucina/pasticceria: costruzione di un organigramma della brigata di cucina/pasticceria, progettazione di un lay-out della zona di produzione con relativa suddivisione degli spazi, flusso in avanti e legenda delle grandi / piccole apparecchiature presenti, attrezzature e innovazioni tecnologiche in uso (specificare dettagliatamente le attrezzature presenti e soffermandosi sull'utilizzo), prodotti utilizzati (freschi, surgelati, semilavorati e vantaggi derivanti ai fini gestionali e organizzativi), relazionare dettagliatamente l'applicazione e la gestione del sistema HACCP e il tuo ruolo a proposito.

La sala/bar: la brigata di sala, attrezzature in uso, tipologia di arredamento, tipo di utenza e particolari esigenze, tipi di servizio applicati, il menu tipo del locale e la carta dei dessert;

Il vino: presenza del sommelier, abbinamento cibo-vino, la lista dei vini e loro servizio; abbinamento dessert/vino.

Il bar: il personale, attrezzatura in uso, tipo di gestione, rapporti con i vari reparti. Servizi particolari offerti.

7 SERVIZIO DI CATERING E BANQUETING

Se il locale offre questo tipo di servizio, descrivi l'organizzazione e il tipo di lavoro svolto considerando che per catering si intende l'offerta di cibo/piatti/menu senza ulteriori servizi, mentre per banqueting anche il servizio di sala, bar, intrattenimento, ecc. Precisa se l'azienda rifornisce altri locali con dolci e dessert su ordinazione e le modalità di trasporto che adotta (e se completa la finitura in loco).

Approfondimento 1

TRAINING COURSE INFORMATION FILE

Pastry laboratory/ Pastry Shop
General information

Name: _____
Location: _____
Class: _____
Description of the pastry shop and lab: _____
Seating capacity; _____
Type of customers: _____
Average cost of a meal: _____
Opening hours: _____
Closing day; _____
Beginning and ending of stage period: _____

Specific information

Describe pastry shop and lab areas

State quantity of staff members: _____

Specify staff functions: _____

State your own functions: _____

Specify some typical desserts: _____

Give ingredients and method of cooking: _____

Language development

For each one of the following situations write down one typical phrase most commonly used by you:

- **In the pastry shop: giving suggestions - answering to complaints- on the phone**
- **In the pastry lab: while working with the staff**

Report

Write a report on your training including the following:

What were your feelings before starting your training?

Was the job up to your expectations?

What type of pastry shop was it, describe the location, the owners, the type of customers, the capacity, the facilities

Did you know how to use all the equipment?

Did anyone of the staff help you in your job? Who and how?

Was what you had learnt at school useful in your job? Make examples

Mention something you particularly enjoyed doing and say why

Mention something you really hated doing and say why

Did you use any of the languages you are learning at school?

Do you think you now have a better knowledge the work than you had before?

Was your training period useful in helping you choose your future profession? Why?

Would you go back to work in the place? Explain

Approfondimento 2/a

SCHEMA POUR REDIGER TON RAPPORT DE STAGE

- De quelle à quelle période tu as fait ton stage
- Où tu l'as fait
- Quelques précis sur la ville
- Nom / catégorie / association du restaurant
- Position du restaurant
- Cadre
- Epoque de construction
- Equipement intérieur
- Equipement extérieur
- Nombre de couverts
- Confort / caractéristiques de la cuisine

- Horaires d'ouverture et de fermeture
- La carte des desserts
- Spécialités de la maison(desserts)
- Prix moyen d'un dessert
- Mariage des desserts aux vins
- Type de clientèle (clientèle de passage/hommes d'affaires/habitués)
- Journée(s) / période de fermeture
- Langues étrangères parlées
- Ton rôle
- Tes relations avec le personnel
- Tes horaires de travail
- Si tu avais une journée de libre, comment organisais-tu ton temps libre
- Les aspects positifs et les aspects négatifs de cette expérience à signaler

LES MOTS DONT TU POURRAIS TE SERVIR

Pour indiquer la situation du restaurant

Le restaurant est situé (est/se trouve)

- dans le centre
- en plein centre
- dans une zone tranquille
- dans la proche banlieue
- à proximité de ...
- près de.....
- proche de.....
- non loin de....
- à quelques minutes de...
- face à / devant..
- en bordure de
- au bord de
- au pied de
- au cœur de
- au milieu de

Pour caractériser le restaurant

- Le restaurant est
- un immeuble moderne
 - un ancien palais
 - nouvellement restauré
 - entièrement rénové
 - remis à neuf
 - de grande classe
 - prestigieux
 - extrêmement luxueux
 - de charme
 - agréable
 - accueillant
 - familial
 - simple mais correct
 - tranquille
 - central
 - bien desservi
 - très confortable
 - insonorisé
 - entièrement climatisé
 - équipé du confort moderne
 - tout entouré d'un parc

Approfondimento 2/b

MEIN PRAKTIKUM

1. Wo hast du gearbeitet? In einer Konditorei? In einem Hotel/ Restaurant? In welcher Stadt? (Oder: Wo/Wann hast du dein Praktikum abgelegt?/gemacht)
2. Beschreibe das Hotel/Restaurant, die Konditorei, wo du gearbeitet hast.
3. Wo befindet sich das Hotel/Restaurant?
4. Was bietet die Konditorei?

5. Wie ist das Lokal / es / die Konditorei ausgestattet? (Einrichtung der Zimmer und Räume)
6. Wie viel Personal hatte das Hotel/Restaurant, oder die Konditorei ? Wie viele Leute waren an der Theke, im Labor, in der Bar.....?
7. Wie lange hat das Praktikum gedauert?
8. Beschreibe einen Arbeitstag (Abteilung, Aufgaben, Arbeitszeit, Arbeitsschichten).
9. Wie war die Arbeit? (interessant, leicht, schwer, anstrengend...)
10. Mit wem hast du gearbeitet?
11. Wie war dein Verhältnis zu den anderen Kollegen?
12. Wann hattest du frei?
13. Was hast du in deiner Freizeit gemacht?
14. Was hat dir am besten gefallen?/ Was hat dir nicht gefallen?
15. Was hast du während deines Praktikums gelernt?
16. War das Praktikum eine positive oder negative Erfahrung?



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

Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
"Alfredo Beltrame"

Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) - ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336
✉ beltrame@alberghierobeltrame.gov.it - <http://www.alberghierobeltrame.gov.it> C.F. 93005790261

DIARIO DI BORDO DELLO STUDENTE
BIENNIO FORMATIVO
a.s. 2014/2016

STUDENTE _____ CLASSE _____

CORSO _____

AZIENDA/ENTE _____

INDIRIZZO _____

TUTOR SCOLASTICO _____

TUTOR AZIENDALE _____

Azienda e ragione sociale	
Attività	
N°. addetti	Con contratto a tempo determinato n. ____ Con contratto a tempo indeterminato n. ____
Lingue straniere utilizzate	sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> Se sì, quali? _____
Tipologia media del cliente	

Entro la quarta settimana di stage

Data _____

Numero ore _____

Orario _____

Luogo dell'attività _____

Mansioni che hai osservato	
Mansioni che hai svolto	
Personale con cui hai svolto le tue mansioni	
Strumenti/attrezzature usate dal personale	
Strumenti/attrezzature che tu hai utilizzato	
Grado di partecipazione	<input type="checkbox"/> Ho solo osservato <input type="checkbox"/> Ho collaborato <input type="checkbox"/> Ho operato autonomamente
Difficoltà incontrate	
Conoscenze ed abilità richieste	
Contenuti appresi	

- Project Work

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.

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

PRESENTAZIONE

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

Il progetto di lavoro professionale è rivolto agli studenti delle classi 5 degli indirizzi di enogastronomia/pasticceria, 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 numerose 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, dimostrando 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 per lo 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 studente 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 intende stimolare e favorire una crescita del livello di apprendimento, fornendo allo studente materiali, strumenti e metodi diversi ma idonei per consentirgli di destreggiarsi con autonomia, flessibilità e professionalità alla ricerca di soluzioni personali ad un problema dato.

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

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

Vittorio Veneto, 22 ottobre 2015

I docenti

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

UNITA' DI APPRENDIMENTO					
Denominazione	Project Work (PW), start up nel settore enogastronomico/pasticceria				
Prodotti	Progetto di pianificazione e programmazione di una start up nel settore enogastronomico/pasticceria valorizzando le tradizioni, anche culturali, e i prodotti tipici del territorio di attività prescelto. L'impresa deve essere improntata alla ricerca di innovazione e qualità di prodotto e/o di processo e svilupparsi nel pieno rispetto della normativa vigente, nazionale e comunitaria, e delle migliori pratiche, con particolare riferimento a sicurezza sui luoghi di lavoro, sicurezza e igiene alimentare, tracciabilità dei prodotti e privacy..				
Competenze	<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/pasticceria 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"> • promuovere e gestire i servizi di ristorazione/pasticceria e sala vendita anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistico, culturali e enogastronomiche del territorio; • sovrintendere all'organizzazione, pianificazione e programmazione dei servizi di ristorazione/pasticceria, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere-ristorative nell'ambito di sistemi di qualità; • applicare le norme vigenti, nazionali e comunitarie, generali e di settore in tema di turismo, sicurezza, igiene, tracciabilità dei prodotti, privacy; • ideare, progettare e relazionare; • agire in modo autonomo, professionale e responsabile. 				
<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">Abilità</td> <td style="width: 50%;">Conoscenze</td> </tr> <tr> <td>Culturali e professionali previste dalle discipline del corso</td> <td>Culturali e professionali previste dalle discipline del corso</td> </tr> </table>		Abilità	Conoscenze	Culturali e professionali previste dalle discipline del corso	Culturali e professionali previste dalle discipline del corso
Abilità	Conoscenze				
Culturali e professionali previste dalle discipline del corso	Culturali e professionali previste dalle discipline del corso				
Utenti destinatari	Il progetto è rivolto agli studenti della classe 5 ^a M PAST. dell'Istituto Professionale "Alfredo Beltrame".				
Prerequisiti	Le abilità, le conoscenze e le competenze acquisite in tutti i corsi degli anni precedenti				
Fasi e tempi di applicazione	<p>Lo sviluppo del progetto di lavoro prevede le seguenti fasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ottobre: approvazione nel consiglio di classe, presentazione e avvio del progetto; - Novembre: presentazione del progetto (strumenti, metodi, tempi e modalità di svolgimento); - Dicembre, Gennaio, Febbraio, Marzo e Aprile: master, seminari, visite, relazioni con esperti, gestione diretta di eventi, attività di tutoraggio da parte di docenti e attività di laboratorio; - Aprile: attività di laboratorio inerente al progetto sviluppato; - Maggio: attività di laboratorio, consegna, correzione e valutazione del progetto da parte dei diversi docenti. 				
Strumenti ed esperienze attivate	<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"> - attività di tutoraggio da parte dei docenti; - master professionalizzante con esperti esterni; - partecipazioni a visite professionali e a work shop; - seminari e relazioni dirette con esperti di settore; - gestione diretta da parte degli studenti di eventi; - elaborazione di una relazione tecnica; - elaborazione di un PPT da presentare durante il colloquio agli esami di stato. 				

UNITA' DI APPRENDIMENTO

<p>Metodologie didattiche e di lavoro</p>	<p>Metodologia didattica e di lavoro Le metodologie formative prevalentemente utilizzate sono così sintetizzabili: Lavoro scolastico: - corsi istituzionali: le metodologie adottate dai singoli docenti; - progetto; lezioni frontali e discussioni di approfondimento e ricerca con i docenti tutor, attività di laboratorio; - ... Lavoro domestico: - partecipazione al master, seminari, visite e work shop; - sviluppo di relazioni dirette con esperti; - attività di ricerca individuale; - gestione diretta di eventi; - ... Tutoraggio dei docenti: - in aula; - nel lavoro domestico, via mail o con l'ausilio di altri strumenti informativi; - ...</p>
<p>Risorse umane interne e esterne</p>	<p>Il progetto è monitorato dai docenti del consiglio di classe. L'attività scolastica è pertanto svolta dai docenti del corso e nello specifico da: - Coordinatori: prof.ssa Mozzato Paola (coordinatrice di classe), prof.ssa Marcon Roberta (tutor); prof. Cattaneo Enrico; - Partecipanti: Prof.ssa Bravin Barbara, Prof. Gasparello Paolo, Prof.ssa Desimio AnnaMaria, Prof.ssa Calzolaro Michelle, Prof.ssa Vazzoler Alessandra, Prof. Cason Costantino, prof.ssa Furlan Elena. La docenza per le attività di master, visite e work shop, seminari, relazioni è normalmente affidata a docenti esterni dotati delle competenze richieste.</p>
<p>Fonti informative utilizzabili</p>	<p>1. Libri di testo 2. Biblioteca 3. Internet 4. Materiali del master, dei seminari 5. ... Possibilità di allargare il set delle fonti con sfruttamento di molteplici strumenti: visure camerali, eventuali banche dati locali, nazionali ed internazionali, siti internet, quotidiani e riviste specialistiche, informazioni di mercato, ... Ampia libertà nella selezione e nell'utilizzo delle fonti informative a disposizione.</p>
<p>Valutazione</p>	<p>I singoli docenti partecipanti al progetto daranno una valutazione al prodotto di ogni singolo allievo secondo i criteri di seguito indicati. Forma e editing dei progetti sono liberi.</p>

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 un'attività enogastronomica/pasticceria .

Cosa si chiede di fare

L'elaborazione di un progetto di pianificazione e programmazione di una start up relativa ad una attività enogastronomica/pasticceria, 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 alla sicurezza sui luoghi di lavoro, alla sicurezza e igiene alimentare, alla tracciabilità dei prodotti e alla 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: il prodotto ed il processo produttivo;
- parte II: la fattibilità economica e strategica del progetto;
- parte III: le 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 offrire allo studente del quinto anno un contesto stimolante caratterizzato dalla fatica dell'approfondimento e della sperimentazione e dal piacere della ricerca finalizzata alla soluzione di un problema professionale.

La finalità sarà dunque quella 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 sintonia con il mondo del lavoro e contribuire quindi in maniera innovativa ed evoluta:

- a. alla formazione professionale dello studente,
 - stimola l'interesse verso la conoscenza dei prodotti e luoghi del territorio;
 - promuove un'esperienza di riflessione sul lavoro nella scelta degli elementi da utilizzare per valorizzare nel proprio progetto;
 - promuove un confronto continuo tra allievi, docenti e persone esterne all'Istituto;
 - sviluppa capacità tecnico – professionali;
- b. 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 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;
- gestione diretta da parte degli studenti di eventi.

Fabbisogno finanziario

Aspetti finanziari (sintesi):

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

Criteri di valutazione

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

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

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

Capolavoro

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

Alta

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

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: Project Work di pianificazione e programmazione di una start up relativa ad una attività enogastronomica/pasticceria 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.ssa Mozzato Paola (coordinatrice di classe), prof.ssa Marcon Roberta (tutor), Cattaneo Enrico

Collaboratori e partecipanti: Prof.ssa Bravin Barbara, Prof. Gasparello Paolo, Prof.ssa Desimio AnnaMaria, Prof.ssa Calzolaro Michelle, Prof.ssa Vazzoler Alessandra, Prof. Cason Costantino, Furlan Elena.

**PIANO DI LAVORO UDA
SPECIFICAZIONE DELLE FASI**

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi/periodo	Referenti
1	Approvazione del progetto da parte dei Consigli di Classe		Approvazione CDC	ottobre 2015	coordinatori
2	Presentazione del progetto agli studenti e avvio dell'attività progettuale individuale e tutoraggio studenti.	1. Tutotaggio, 2. Libri di testo, 3. Biblioteca, 4. Internet, 5. Materiali del master, dei seminari, 6. Laboratori di informatica 7.	Scheda lavoro domestico	Novembre-dicembre 2015 - gennaio 2016	Prof.ssa Mozzato, Prof.ssa Marcon, Prof. Cattaneo
3	Trattazione degli argomenti utili all'elaborazione del progetto: Marcon, Bravin, Cattaneo, Gasparello, Vazzoler, Calzolaro, Desimio, Cason, Furlan				
4	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	Coordinatore, tutor
5	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
6	Presentazione dei progetti da parte degli studenti e valutazione da parte dei docenti		Progetto, Griglia di valutazione.	maggio 2016	docenti

**PIANO DI LAVORO UDA
DIAGRAMMA DI GANTT**

Tempi (in ore) di attività curriculare						
Fasi	Ottobre	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 (Mozzato, Marcon, Cattaneo)		2				
Trattazione degli argomenti utili all'elaborazione del progetto: Marcon, Bravin, Cattaneo, Gasparello, Vazzoler, Calzolaro, Desimio, Cason, Furlan		18				
Master in gestione delle imprese ristorative e turistiche. Attività laboratoriali ed eventi			12	12		
Attività laboratoriali di gestione eventi, visite tecniche, seminari e work shop					20	
Presentazione dei progetti da parte degli studenti, revisione e valutazione dei docenti						18

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

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

SCHEDA	4	UDA. Project Work.	Classe V° M PAST
---------------	----------	---------------------------	-------------------------

Project Work	Classe V° M PAST	AS 2015-2016
---------------------	-------------------------	---------------------

Studente	Classe	Note
BAGGIO VALENTINA	5 M PAST	Progetto alternanza scuola lavoro
BERTAZZON FABIO	5 M PAST	Progetto alternanza scuola lavoro
BISCARO NICOLE	5 M PAST	Progetto alternanza scuola lavoro
CESCA ENRICO	5 M PAST	Progetto alternanza scuola lavoro
CHE YANYAN	5 M PAST	Progetto alternanza scuola lavoro
DE LUCCA ORNELLA	5 M PAST	Progetto alternanza scuola lavoro
FERRARI MARIASARA	5 M PAST	Progetto alternanza scuola lavoro
IDOUHAMANE SOUHAIL	5 M PAST	Progetto alternanza scuola lavoro
MODOLO PAMELA MARIA	5 M PAST	Progetto alternanza scuola lavoro
NARDI MATTEO	5 M PAST	Progetto alternanza scuola lavoro
POLAZZO ALESSIA	5 M PAST	Progetto alternanza scuola lavoro
ROVEREDO VALENTINA	5 M PAST	Progetto alternanza scuola lavoro
SALVADOR GIOVANNI	5 M PAST	Progetto alternanza scuola lavoro
TONON RICCARDO	5 M PAST	Progetto alternanza scuola lavoro
XIA XIAXIA	5 M PAST	Progetto alternanza scuola lavoro
ZAGO MARTA	5 M PAST	Progetto alternanza scuola lavoro
ZAMAI JEAN PIERRE	5 M PAST	Progetto alternanza scuola lavoro
ZANCO LEANDRO	5 M PAST	Progetto alternanza scuola lavoro

SCHEDA		6.A	UDA. Project Work.	Master professionalizzante in gestione delle imprese di prodotti dolciari artigianali e industriali	
n°	Docenti	Frequenza			
		Argomento	Data	Ore	
0	Prof.ssa Letizia Cavallini, Dirigente Scolastico I.P.S.S.A.R. Beltrame di Vittorio Veneto.	Presentazione Master a.s. 2015/2016	Mart. 12/01/2016 h. 14.00		
1	Prof. Pasquale Di Nunno, già dirigente scolastico, docente ordinario di filosofia e storia, con collaborazioni con l'Università di Padova e con il MIUR.	Cultura umanistica e orientamento progettuale nel curriculum formativo di uno studente degli Istituti Professionali.	Mart. 12/01/2016 h. 14.00-16.00	2	
2	Prof. Alessandro Sensidoni, professore ordinario di Tecnologie Alimentari, dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università degli Studi di Udine	Cibo e colore, emozioni ed analisi sensoriale: aggiornamenti tecnico scientifici per le tecnologie alimentari	Giov. 14/01/2016 h. 14.00-16.00	2	
3	Dott.ssa 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	
4	Sig.ra Manuela Sossai, titola della Top Banqueting di Conegliano	Il dessert negli eventi	Lun. 15/02/2016 h. 14.00-16.00	2	
5	Dott.ssa Daniela Sandri e dott. Vincenzo Marcotrigiano, dirigenti del dipartimento di Prevenzione Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Azienda ULSS 7 Pieve di Soligo.	Legislazione in materia di di sicurezza alimentare e principi base per l'elaborazione di un piano di autocontrollo basato sui principi dell'HACCP. Casistica aziendale.	Martedì 16/2/2016 h. 14.00-16.00	2	
7	Prof. Stefano Trizzino, docente ordinario presso l'IPSSAR Beltrame di Vittorio Veneto, consulente in materia di sicurezza sul lavoro	Legislazione in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro: l'elaborazione del DVR per la corretta valutazione e prevenzione dei rischi nelle imprese turistico-ristorative. Casistica aziendale.	Ven. 19/02/2016 h. 14.00-16.00	2	
7	Dott.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 23/2/2016 h. 14.00-16.00	2	
8	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	
9	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	
10	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	
11	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	
12	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	
13	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	
14	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	
15	Dott. Massimo Cettolin, funzionario dell'ufficio fidi di Banca delle Prealpi di Tarzo, esperto in finanziamenti alle imprese	Gestione dei finanziamenti esterni: l'accesso al credito bancario e le tipologie di finanziamenti alle imprese turistico-ristorative. Casistica aziendale.	Giov. 31/03/2016 h. 14.00-16.00	2	
16	Arch. Vittorio Valenti, dottorato presso l'Università di Bologna, iscritto all'ordine degli architetti di Modena, libero professionista con specializzazione nella progettazione di cucine professionali, associato FCSI Italia	Le frontiere della progettazione della cucina professionale: Tecnologia, tecnica, sicurezza, efficienza ma anche design. Casistica aziendale.	Ven. 08/04/2016 h. 14.00-16.00	2	
17	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 h. 14.00-16.00	2	
18	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	

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

RELAZIONE INDIVIDUALE
<ul style="list-style-type: none"> • Descrivi il percorso generale dell'attività • Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu • Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte • Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento • Cosa devi ancora imparare • Come valuti il lavoro da te svolto

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

Relazionale, affettiva e motivazionale

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

Sociale, Pratica

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

Cognitiva

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

Della metacompetenza, del problem solving

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

13. SIMULAZIONE PROVE D'ESAME

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

◆ SIMULAZIONI PRIMA PROVA:

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

◆ SIMULAZIONE SECONDA PROVA:

Data	Disciplina interessata	Durata
13 aprile 2016	Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari	dalle ore 08.10 alle ore 13.10

◆ SIMULAZIONI TERZA PROVA

Data	Tipologia	Discipline interessate	Durata
15 aprile 2016	B	<ul style="list-style-type: none">- Inglese- Lab. di Servizi Enogastronomia- settore pasticceria- Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi- Diritto e tecniche amministrative	dalle ore 08.10 alle ore 11.05

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

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

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

ESPERIENZE RELATIVE AL COLLOQUIO

In vista dell'esame, ogni alunno è stato avviato a costruire un percorso personale su un argomento attinente al lavoro didattico dell'ultimo anno e preparazione di un PROJECT WORK che funge da un punto di partenza per il colloquio. Il 24 maggio, si effettuerà una simulazione di colloquio.

14. RELAZIONI FINALI E PROGRAMMI SVOLTI

14.a - Prof.ssa MOZZATO PAOLA

Materia: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

PROFILO FINALE DELLA CLASSE La classe è costituita da 18 alunni, 10 femmine e 8 maschi. Sono inserite tre alunne che seguono una programmazione differenziata, un'alunna con Bisogni Educativi Speciali. Due dei tre alunni di madrelingua non italiana presentano ancora qualche difficoltà nell'espressione scritta e orale.
Per quanto riguarda gli apprendimenti, un piccolo gruppo puntuale, impegnato e con buone capacità anche nei processi di astrazione, ha raggiunto buoni risultati, dimostrando di aver acquisito le abilità e le conoscenze previste dalla programmazione. Nella parte restante della classe, alcuni sono più fragili nell'esposizione scritta e orale, ma hanno evidenziato una buona disponibilità allo studio. Altri, pur dotati di buone capacità logiche, ed espressive, non si sono impegnati abbastanza. Tra questi, alcuni hanno raggiunto risultati discreti e sufficienti, altri hanno mantenuto qualche lacuna.
In riferimento agli aspetti relazionali, la classe, pur maturata rispetto agli scorsi anni, si caratterizza per una certa riluttanza alla partecipazione. I rapporti tra di loro sono rimasti piuttosto esclusivi; se invitati a farlo, hanno comunque collaborato e si sono aiutati.
Dal punto di vista disciplinare, ad eccezione di un piccolo gruppo che ha faticato a prestare attenzione per i tempi richiesti, i ragazzi hanno mantenuto un comportamento affidabile. Discreto l'interesse per la materia e generalmente strategico l'impegno profuso.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

X lezione frontale

X ripasso in classe in coppia ed in piccoli gruppi cooperativi

X consigli per il recupero individuale (a casa)

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

X interrogazioni orali (n° medio) N°4

X prove scritte N°7

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

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

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

ITALIANO: PROGRAMMA SVOLTO

PRODUZIONE SCRITTA:

1. Testi di tipologia A, B (saggio breve e articolo), C e D
2. Relazione di Stage (nell'ambito dell'U.d.A. omonima)
3. Project Work (relazione tecnica)

COMPRESIONE, ANALISI, INTERPRETAZIONE - Testo di riferimento: "La letteratura e i saperi", Palumbo Ed.

1. Quadro storico culturale di fine Ottocento (9 ore)

- o La narrativa francese: Realismo, Naturalismo
 - E. Zola - L'inizio dell' *Ammazzatoio* T2 (pag. 44)
 - Guy de Maupassant - *I due amici* (pag.46)
- o Verga e il verismo
 - *Vita dei campi*
 - Rosso malpelo* T2 (pag.104)

La lupa T4 (pag. 122)

- *I Malavoglia* (struttura dell'opera)

2. La poesia in Europa: simbolismo e decadentismo (15 ore)

o Charles Baudelaire

- *I fiori del male*

L'albatro T1 (pag.181)

o Paul Verlaine

Arte poetica T4 (pag. 188)

o Arthur Rimbaud

Le vocali T5 (pag. 190)

o Bergson, Freud, Nietzsche – i padri del decadentismo

- Gabriele D'Annunzio

- *Alcyone*:

La sera fiesolana T3 (pag. 268)

La pioggia nel pineto T4 (pag.272)

o Giovanni Pascoli (la vita)

Il fanciullino T1 (pag.221)

- *Myricae*:

Lavandare T2 (pag.225)

X Agosto T3 (pag.227)

Temporale T4 (pag.230)

Il tuono T7 (pag.233)

- *Canti di Castelvecchio*

Gelsomino notturno

3. Il romanzo del XIX e XX secolo (12 ore)

o Oscar Wilde

- *Il ritratto di Dorian Gray* - (struttura dell'opera)

o Gabriele D'Annunzio (la vita)

- *Il piacere* – struttura dell'opera

Andrea Sperelli, l'eroe dell'Estetismo T1 (pag.260)

o Italo Svevo (la vita)

- *La coscienza di Zeno* – Struttura dell'opera

Lo schiaffo del padre T2 (pag.470)

La proposta di matrimonio T3 (pag. 475)

Lo scambio di funerale T4 (pag.482)

La vita è una malattia T5 (pag.487)

o Franz Kafka (la vita)

- *La metamorfosi* – Struttura dell'opera

Uno strano risveglio T1 (pag.370)

4. La cultura nell'età delle avanguardie (5ore)

o Filippo Tommaso Marinetti

Il manifesto del futurismo D1 (pag 332)

- Guido Gozzano e il crepuscolarismo

L'ipotesi (fotocopia)

5. La poesia del Novecento (10 ore)

- Giuseppe Ungaretti (vita e opere)

- *L'allegria:*

In memoria

I fiumi T2 (pag.568)

San Martino del Carso T3 (pag. 572)

Soldati T4 (pag. 573)

Veglia T6 (pag. 577)

- Umberto Saba

- *Il canzoniere*

Città vecchia T2 (pag.597)

Goal T6 (pag 609)

Ulisse T8 (pag.613)

- Eugenio Montale

- *Ossi di seppia*

Merigiare pallido e assorto T2 (pag.637)

Non chiederci la parola T3 (pag. 639)

Spesso il male di vivere ho incontrato T4 (pag.642)

6. Ritratto d'autore (10 ore)

- Luigi Pirandello (vita e opere)

La differenza tra umorismo e comicità: la vecchia imbellettata T1 (pag. 410)

- *Il fu Mattia Pascal* – struttura dell'opera

In giro per Milano: le macchine e la natura in gabbia T2 (pag. 414)

Adriano Meis e la sua ombra T3 (pag.418)

Pascal porta i fiori alla propria tomba T4 (pag. 420)

- *Novelle per un anno*

Il treno ha fischiato

- *Uno nessuno centomila* (struttura dell'opera)

- *Enrico IV* (struttura dell'opera)

La vita, la maschera, la pazzia T9 (pag.447)

7. Modulo opera (5 ore)

- *Il muro invisibile* di H. Bernstein – lettura integrale

Vittorio Veneto, 10/05/2016 |

II DOCENTE

HANNO FIRMATO GLI ALUNNI:

Prof.ssa Paola Mozzato

Cesca Enrico Zamai Jean Pierre

Visto: Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Letizia Cavallini

1) PROFILO FINALE DELLA CLASSE La classe è costituita da 18 alunni, 10 femmine e 8 maschi. Sono inserite tre alunne che seguono una programmazione differenziata, un'alunna con Bisogni Educativi Speciali. Due dei tre alunni di madrelingua non italiana presentano ancora qualche difficoltà nell'espressione scritta e orale.

Per quanto riguarda gli apprendimenti si confermano delle disomogeneità già evidenziate a inizio anno. Esse sono condizionate dalle caratteristiche cognitive e metacognitive degli alunni. Un piccolo gruppo, puntuale, impegnato e con buone capacità anche nei processi di astrazione, ha raggiunto buoni risultati. Nella parte restante della classe, alcuni sono più fragili nei processi cognitivi, ma dediti allo studio, altri, pur dotati di buone capacità, non si sono impegnati abbastanza. Tra questi, alcuni hanno raggiunto risultati discreti e sufficienti, altri hanno mantenuto qualche lacuna.

In riferimento agli aspetti relazionali, la classe, pur maturata rispetto agli scorsi anni, si caratterizza per una certa riluttanza alla partecipazione. I rapporti tra di loro sono rimasti piuttosto esclusivi; se invitati a farlo, hanno comunque collaborato e si sono aiutati.

Dal punto di vista disciplinare, ad eccezione di un piccolo gruppo che ha faticato a prestare attenzione per i tempi richiesti, i ragazzi hanno mantenuto un comportamento affidabile. Discreto l'interesse per la materia e generalmente strategico l'impegno profuso.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

X lezione frontale

X attività in piccoli gruppi/cooperative learning

X ripasso in classe

X consigli per il recupero individuale (a casa)

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

X interrogazioni orali (n° medio) N°5

X prove scritte N°3

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

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

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

STORIA: PROGRAMMA SVOLTO

- L'imperialismo (3 ore)
- Il periodo giolittiano (2 ore)
- La prima Guerra Mondiale (11 ore)
- La rivoluzione russa e la nascita dell'Unione Sovietica (6 ore)
- L'età dei totalitarismi: (10 ore)
 - il biennio rosso, la crisi del dopoguerra e l'avvento del fascismo
 - il fascismo
 - l'Unione Sovietica di Stalin
 - la crisi della Germania repubblicana (Weimar) e l'avvento del nazismo
 - il nazismo
- Gli Stati Uniti nel 1° dopoguerra: (5 ore)
 - l'isolazionismo
 - i "ruggenti anni Venti"
 - crisi del '29
 - il New Deal
- La seconda guerra mondiale (10 ore)

- Il mondo bipolare: dalla prima guerra fredda alla caduta del muro di Berlino (sintesi) (3 ore)
- L'Italia della prima repubblica (sintesi) (3 ore)

Approfondimenti:

- La primavera di Praga (in preparazione del viaggio di Istruzione a Praga)
- Visita al Museo della Battaglia
- Partecipazione al Convegno Internazionale: il fronte interno (solo alcuni alunni)

Vittorio Veneto, 13 maggio 2016

HANNO FIRMATO GLI ALUNNI

Cesca Enrico

Zamai Jean Pierre

IL DOCENTE

Prof.ssa Paola Mozzato

Visto: Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Letizia Cavallini

1) PROFILO FINALE DELLA CLASSE

La classe risulta composta da 18 studenti, tra questi tre alunne seguono una programmazione differenziata e un'alunna presenta un PDP.

Il gruppo classe ha dimostrato, nel corso dell'anno scolastico, un adeguato interesse nei confronti della materia.

La partecipazione all'attività didattica è stata, in alcuni periodi, discontinua per alcuni studenti. Inoltre la classe, nel complesso, ha sempre avuto bisogno di essere spronata e invitata ad intervenire per offrire un contributo personale alle varie attività proposte. L'impegno si può considerare sostanzialmente adeguato, più serio e continuato per alcuni studenti. Il livello di profitto raggiunto si attesta sulla sufficienza per un buon gruppo di studenti, per alcuni altri i risultati sono discreti e buoni. Per qualche studente permangono delle incertezze nell'uso della lingua inglese sia nella produzione scritta che in quella orale. Non ci sono stati problemi di disciplina.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

X lezione frontale

X attività in piccoli gruppi/cooperative learning

X ripasso in classe

X consigli per il recupero individuale (a casa)

X LIM

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

interrogazioni orali (n° medio) N° 3 + 3

test N°

prove scritte N° 3 + 3

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

INGLESE: PROGRAMMA SVOLTO

Libro di testo: Appunti forniti agli studenti durante le lezioni (**a disposizione book del programma/book**

immagini)

Jenny Quintana, PET RESULT, OUP, 2010

Ore di lezione effettuate n. 80 (al 15 maggio 2016), le rimanenti ore previste dal piano curricolare verranno dedicate ad attività di ripasso)

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

MODULO 1	CONOSCENZE	COMPETENZE
CONTAMINATION & PRESERVATION (15 ore)	<ul style="list-style-type: none"> • Bacteria • Anisakis and anisakiasis • Food Contaminations • Food Preservation: Physical Chemical and Biological • Blast chilling 	Gli alunni sono in grado di relazionare, sia per iscritto che oralmente sui seguenti argomenti: <ul style="list-style-type: none"> • i batteri, aspetti generali • vari tipi di batteri e loro caratteristiche: helpful – spoilage – pathogenic • vari tipi di contaminanti • vari tipi di contaminazioni: direct – indirect – cross • i metodi di conservazione degli alimenti • l'anisakis , la patologia anisakiasis e il metodo di abbattimento
MODULO 2	CONOSCENZE	COMPETENZE
LO STAGE (5 ore)	<ul style="list-style-type: none"> • About my job 	Gli alunni sono in grado di relazionare, sia per iscritto che oralmente, sui seguenti argomenti: <ul style="list-style-type: none"> • il proprio periodo di tirocinio, descrivendo brevemente il locale, lo staff, le mansioni svolte e fornendo un giudizio personale sull'esperienza svolta

MODULO 3	CONOSCENZE	COMPETENZE
<p>PASTRY MAKING (20 ore)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Some typical Venetian sweets • Tiramisu recipe • Marsala wine • History of chocolate • Chocolate production • Spirits: Brandy Rum Grappa 	<p>Gli alunni sono in grado di relazionare, sia per iscritto che oralmente sui seguenti argomenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le caratteristiche di alcuni dolcetti tipici veneziani • La ricetta del tiramisù • Il vino Marsala: storia e caratteristiche • La storia del cioccolato • La produzione del cioccolato • Spirits: brandy, rum , e grappa

MODULO 4	CONOSCENZE	COMPETENZE
<p>NUTRITION (25 ore)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nutrients • HACCP (cenni generali) • Mediterranean Diet • Food pyramid • Food allergies • Food intolerances 	<p>Gli alunni sono in grado di relazionare, sia per iscritto che oralmente, sui seguenti argomenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • I nutrienti: carboidrati, lipidi, proteine, vitamine, minerali, acqua • Il metodo HACCP • La piramide alimentare • La dieta mediterranea • Le allergie alimentari • Le intolleranze alimentari

MODULO 5	CONOSCENZE	COMPETENZE
PET RESULT (15ore)	GRAMMAR - Frasi interrogative e negative (revision) - Pronomi personali sogg.e complemento - Agg.possessivi e pronomi - Genitivo sassone - Present simple and present continuous -Past simple and past continuous -Present simple and continuous -Present perfect (vs past simple) -Present Perfect with <i>for</i> and <i>since</i> - Futuro - Irregular verbs - Comparativo e superlativo	<ul style="list-style-type: none"> • Le strutture grammaticali sono state usate prevalentemente in contesti comunicativi e situazioni inerenti il settore di pasticceria

Vittorio Veneto, 05/05/2016

HANNO FIRMATO GLI ALUNNI:

Cesca Enrico

Zamai Jean Pierre

IL DOCENTE

Prof.ssa Vazzoler Alessandra

Visto: Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Letizia Cavallini

1) PROFILO FINALE DELLA CLASSE: Classe formata da 18 allievi provenienti dalla 4Mp dell'anno precedente (3 allievi seguono una programmazione differenziata e sono seguiti nel loro percorso da due insegnanti di sostegno). Sul piano educativo si può affermare che la maggioranza degli allievi si è mostrata interessata all'attività svolta evidenziando un discreto 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

MATEMATICA: PROGRAMMA SVOLTO

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

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

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

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

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 (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, 6 maggio 2016

II DOCENTE

Prof. Cason Costantino)

HANNO FIRMATO GLI ALUNNI

Cesca Enrico

Zamai Jean Pierre

Visto: Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Letizia Cavallini

1) PROFILO FINALE DELLA CLASSE : La classe è composta di quattro allieve e tre allievi. Un'allieva segue una programmazione differenziata. Non si evidenziano problemi disciplinari di alcun tipo e si riesce a seguire in modo costante e preciso tutti gli allievi del gruppo. I risultati tuttavia, non sono eccellenti, perché manca l'entusiasmo e la costante applicazione domestica. Quasi tutti gli allievi hanno raggiunto delle adeguate competenze linguistiche e delle sufficienti conoscenze di contenuti.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

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

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

- X interrogazioni orali (n° medio) N° sei o sette
- X test N° due
- X prove scritte N° sei
- 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

TESTI IN ADOZIONE: PAPRIKA – Brigliano- Doni – Venturini _ HOEPLI editore
 FERTIG, LOS! A e B - Autori Vari - Zanichelli Editore

MODULO 1	GRAMMATICA	TEMPO: 15 ore
-----------------	-------------------	----------------------

<p>CONOSCENZE</p> <p>Pronomi personali (ripasso). Conoscenza delle principali strutture morfosintattiche e grammaticali e in particolare: I casi: Nominativo, Accusativo e Dativo. Il Präteritum dei verbi modali, <i>sein</i> e <i>haben</i>. Il Perfekt dei verbi deboli e forti. Gli articoli determinativi ed indeterminativi nei tre casi. Il comparativo e superlativo dell'aggettivo predicativo. La declinazione forte degli aggettivi. Preposizioni che reggono Dativo e Accusativo. Preposizioni dativo e preposizioni accusativo. Il caso Genitivo. Von + dativo Pronomi riflessivi e pronomi nom.-dativo - accusativo Il pronome <i>man</i>. Il futuro. Il presente + gerade. Il passato prossimo. Il condizionale <i>möchte</i>+ infinito. I verbi di posizione e posizionamento. L'uso dell'infinito e le infinitive con e senza "zu". Proposizioni secondarie causali e oggettive. (<i>weil</i> e <i>daß</i>) Proposizioni secondarie interrogative indirette e proposizioni secondarie introdotte da: <i>ob</i> e <i>wenn</i> . Il passivo. Microlingua: Lessico di base.</p>	<p>COMPETENZE E ABILITA'</p> <p>Conoscere e riutilizzare in modo autonomo le strutture morfosintattiche di base. Esercizi grammaticali dal libro Fertig,los! Schede grammaticali su verbi,preposizioni e pronomi. Parlare delle proprie intenzioni e dei propri programmi e informarsi sui programmi altrui. Dare indicazioni sulle posizioni nello spazio. Formulare richieste in modo cortese. Chiedere ed esprimere opinioni. Chiedere/dare consigli; esortare qd. a fare qc. Esprimere condizioni ed eventualità. Esprimere desideri. Relazionare su attività di tempo libero, di stage, di laboratorio e di viaggio di istruzione al passato prossimo</p>
--	---

MODULO 2	CURRICULUM E STAGE/ SCHULREISEN	TEMPO: 15 ORE
-----------------	--	----------------------

<p>CONOSCENZE</p> <p>Lessico e sintassi specifica degli annunci economici. Stile e lessico di un CV. Formule per stabilire un appuntamento per un colloquio di lavoro. Strutture linguistiche e stilistiche della lettera formale e in particolare della lettera di accompagnamento a un CV. Le mansioni di pasticceria nell'ambiente di stage o di lavoro. Le strutture nelle quali è stata fatta l'esperienza di lavoro.</p>	<p>COMPETENZE E ABILITA'</p> <p>Capire un annuncio. Redigere o esporre un CV. Presentarsi dal punto di vista professionale ed affrontare un colloquio di lavoro. Parlare delle esperienze di stage ed eventuali esperienze lavorative in paesi stranieri. Esprimere in modo corretto le strutture studiate per l'orale e lo scritto. Relazionare su uscite e viaggi di istruzione.</p>
--	--

MODULO 3	CUCINE A CONFRONTO	TEMPO: 10 ORE
-----------------	---------------------------	----------------------

<p>CONOSCENZE</p> <p>Cenni sulle abitudini alimentari nei paesi della L1 e della L2. Principali caratteristiche gastronomiche dei paesi di L1 ed L2. Alcuni dolci tipici di regioni della L1 e della L2.</p>	<p>COMPETENZE E ABILITÀ</p> <p>Spiegare in modo semplice le abitudini alimentari dei Paesi di lingua tedesca e confrontarle con le abitudini italiane (dolci tipici). Fotocopia su abitudini alimentari dei Paesi di</p>
---	---

	Lingua tedesca e di dolci tipici dei Paesi di lingua tedesca
--	--

MODULO 4	BEVANDE A CONFRONTO	TEMPO: 15 ORE
-----------------	----------------------------	----------------------

CONOSCENZE Origini e caratteristiche di caffè, tè e cacao. Lessico e strutture per la descrizione delle bevande caffè, tè e cacao. Ripasso dei vini e della birra.	COMPETENZE E ABILITÀ Esporre i dati raccolti sapendo cogliere analogie e differenze. Descrivere caffè, tè e cacao. Testi a pag. 167-168 -169-
---	--

MODULO 5	I DOLCI	TEMPO: 20 ORE
-----------------	----------------	----------------------

CONOSCENZE Caratteristiche principali dei dolci preparati in laboratorio. Dolci preparati per le festività: Natale, Carnevale e Pasqua in Italia e nei Paesi di Lingua tedesca. Panettone, colomba, frittelle, crostate, creme, Tiramisù, <i>Stollen e Apfelstrudel, Pfannkuchen</i>	COMPETENZE E ABILITÀ Descrivere la preparazione dei dolci . Dare consigli per la preparazione. Dosare gli alimenti e indicare le porzioni. Descrivere i dolci preparati nel luogo di stagee in laboratorio e per eventi.
--	--

MODULO 6	ALIMENTAZIONE	TEMPO: 15 ORE
-----------------	----------------------	----------------------

CONOSCENZE La piramide alimentare. Principali componenti degli alimenti. Tipi di dieta: normale, mediterranea, vegetariana e riduttiva	COMPETENZE E ABILITÀ 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. Argomenti : Nahrungspyramide p. 209 Kostformen p. 208 Besondere Diätformen p. 210 Inhaltsstoffe von Lebensmitteln p. 198 Mittelmeerdiät Fotocopia
---	--

Vittorio Veneto, 6 Maggio 2016 |

HANNO FIRMATO GLI ALUNNI

Tonon Riccardo

Zamai Jean Pierre

II DOCENTE

Prof.ssa DESIMIO ANNA MARIA

Visto: Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Letizia Cavallini

Classe 5[^] Sez.MP

2) PROFILO FINALE DELLA CLASSE La classe nella prima parte dell'anno scolastico ha dimostrato un costante interesse ed una partecipazione attiva alle lezioni nonostante delle difficoltà riscontrate da parte di qualche allievo, soprattutto nello scritto. Tali difficoltà sono state superate solo in parte dall'intero gruppo, poiché per due / tre elementi permangono. L'impegno e l'atteggiamento da parte di alcuni, specie nell'ultimo periodo, non sempre è stato propositivo e collaborativo e sono state registrate diverse insufficienze sia nello scritto che nell'orale. Per ciò che concerne l'orale lo studio è stato per la maggior parte degli allievi, mnemonico. La classe non è sempre stata puntuale nella consegna dei lavori assegnati. Il profilo in uscita è da considerarsi sufficiente per la maggior parte della classe buono per un esiguo gruppo

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

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

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

O interrogazioni orali (n° medio) N°2
 O test N°2
 O prove scritte N°3 nel primo periodo 4 nel secondo periodo

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

CONTENUTI GRAMMATICALI (ore svolte 10)

Obiettivi-Sa utilizzare in modo autonomo le strutture morfosintattiche ed è in grado di applicarle ai vari contesti comunicativi.

-Ripasso: i gallicismi, l'imperativo affermativo e negativo, l'imperfetto i cod, i coi, passé composé et accord du participe passé
 -I pronomi doppi, y-en
 -Subjonctif
 - Subjonctif ou indicatif
 -La phrase passive
 -L'hypothèse
 -Plus-que -parfait
 -Pronoms interrogatifs variables et invariables
 -L'interrogativa indiretta, discorso diretto e indiretto
 -Esprimere la causa lo scopo e la conseguenza.
 -Pronomi indefiniti

MODULE 1: ALIMENTATION BIOLOGIQUE (ore svolte 15)

Obiettivi-Sa presentare un prodotto biologico e un ogm cogliendone le caratteristiche salienti

-Les produits bio
 -Les bio en dix questions
 -Les ogm en alimentation
 -Possibles avantages des produits ogm
 -Lettura e comprensione 'le plus bio de concours'

MODULE 2 ALIMENTATION DIETETIQUE (ore svolte 20)

Obiettivi-Sa presentare un regime alimentare e lo sa confrontare con gli altri regimi, analizzandone le caratteristiche principali

- Le regime
- Mieux manger pour mieux vivre: le régime crétois
- La pyramide alimentaire
- Pratiques alimentaires végétaliennes(le végétarisme, le végétalisme, le véganisme, le crudivorisme et le fructivorisme.
- Quelques régimes particuliers(le régime macrobiotique et eubiotique)
- Quelque conseils pour une alimentation saine et équilibrée
- Les matières grasses ,la France, l'autre pays de l'huile d'olive.

MODULE 3 LES PROBLÈMES LIÉS AUX ALIMENTS (ore svolte 10)

Obiettivi-E' in grado di parlare di intolleranze ed allergie mettendo in risalto le differenze e cogliendone le caratteristiche fondamentali

- Les intolérances et les allergies
- Intolérances au gluten et au lactose
- Allergies aux protéines du lait de vache , aux cacahuètes et aux noix
- Comment sont diagnostiquées les allergies et les intolérances(symptômes...)

MODULE4 : SECURITÉ ET HYGIÈNE EN CUISINE (ore svolte 10)

Obiettivi :sa riconoscere i diversi tipi di infezione , intossicazione e tossinfezione, cogliendone gli aspetti principali.

- Le travail en cuisine :l'hygiène et la securité(l'HACCP)
- Différences entre intoxications , toxinfection ,infection

MODULE 5 CONNAÎTRE LE PAYS D'ORIGINE (ore svolte10)

Obiettivi-Sa comprendere ed esporre testi relativi alla gastronomia della regione del Veneto.Sa operare confronti dei prodotti tipici africani , francesi ed italiani

- La Vénétie un peu d'histoire, la cuisine, un gâteau typique

MODULE6 :LE MONDE DU TRAVAIL (ore svolte 5)

- La lettre de motivation :candidature spontanée, candidature en réponse à une annonce le CV

Obiettivi-Sa redigere una lettera di candidatura e un CV

Presentarsi dal punto di vista professionale ed affrontare un colloquio di lavoro.

Parlare delle esperienze di stage ed eventuali esperienze lavorative in paesi stranieri.

Esprimere in modo corretto le strutture studiate per l'orale e lo scritto.

Relazionare su uscite e viaggi di istruzione

LAVORI SVOLTI DAGLI ALUNNI :

Relazione del viaggio d'istruzione a Mauthausen e Praga

Lavoro di ricerca su alcuni paesi francofoni (storia, cucina e dolce tipico)

Vittorio Veneto, 13-05-2016

HANNO FIRMATO GLI ALUNNI:

Zago Marta

Baggio Valentina

II DOCENTE

Prof.ssa Michelle Calzolaro

Visto: Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Letizia Cavallini

1) Classe composta da 18 alunni; tre le alunne che seguono una programmazione differenziata. Interesse, partecipazione e profitto finale risultano eterogenei: un gruppo molto interessato raggiunge risultati più che buoni; un gruppo si attesta sulla sufficienza piena e un terzo gruppo, infine, nonostante le buone capacità, ottiene un profitto appena sufficiente. La caratteristica di questa classe è sempre stata scarsa propensione alla collaborazione e la poca disponibilità nell'interagire in generale con gli insegnanti, anche se, nell'ultimo periodo, la situazione è decisamente migliorata e il clima instauratosi ha permesso di ottenere risultati migliori per tutti gli alunni. Il comportamento è stato generalmente corretto sia in classe che in laboratorio, anche se un gruppo ristretto tende a distrarsi in particolare durante le lezioni teoriche.

La classe ha partecipato a diverse attività, come: viaggio di Studio a Praga, visite tecniche, interventi di esperti, eventi e progetti organizzati dalla scuola.

Nell'ultimo periodo sono stati organizzati dei master di approfondimento su tematiche utili alla realizzazione del Project Work.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

X lezione frontale

X attività in piccoli gruppi/cooperative learning

X attività di laboratorio

O recupero individualizzato (con esercizi-guida)

X ripasso in classe

O consigli per il recupero individuale (a casa)

O altro

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

O interrogazioni orali (n° medio) N° 2

O test N°

O prove scritte N° 4

O prove pratiche N° 4

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

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

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

PROGRAMMA SVOLTO

L'IMPIANTO DI CUCINA/PASTICCERIA: h 12

COMPETENZE: (competenza 1-4)

Conoscere i reparti di cucina e pasticceria e il loro funzionamento.

Conoscere e utilizzare la terminologia corretta.

Saper applicare i decreti di riferimento in tema di sicurezza e igiene.

Essere in grado di organizzare il lavoro di cucina e pasticceria.

Conoscere la brigata di settore in particolare di quella di pasticceria.

CONTENUTI:

- I settori della cucina e della pasticceria: percorsi e reparti, le attrezzature di settore e gli impianti tecnici
- Terminologia tecnica di settore.
- Sicurezza sul lavoro e D.Lgs 81/2008: riferimenti normativi, applicazione in laboratorio; figure coinvolte, responsabili, aspetti operativi, piano antincendio e di evacuazione: programma di formazione specifica.

- Igiene e applicazione del sistema Haccp: riferimenti normativi e applicazione del sistema in laboratorio; il piano di autocontrollo: esempio applicato ad un laboratorio di pasticceria.

VALORIZZAZIONE DEL PRODOTTO TIPICO E SODDISFAZIONE DEL CLIENTE: h 22

COMPETENZE: (competenza 2-3-7)

Essere in grado di promuovere e determinare la soddisfazione del cliente attraverso la scelta dei piatti.

Conoscere e saper realizzare i principali piatti/dessert della tradizione italiana, europea ed extraeuropea

Saper degustare un prodotto attraverso l'utilizzo di schede tecniche specifiche.

Saper cogliere i principali passaggi storici nell'evoluzione delle abitudini alimentari e dell'industria alimentare in Italia

CONTENUTI:

- Valorizzazione dei prodotti attraverso l'utilizzo di materie prime tipiche del territorio: conoscenza dei prodotti a marchio: Dop, Igp, Stg, i Pat. La "Denominazione Riservata".
- Fisiologia e dinamiche del gusto e pratica di degustazione: abbinamento vino-dessert con scheda tecnica- Intervento esperto sommelier
- Degustazione di prodotti realizzati in laboratorio.
- Evoluzione delle abitudini alimentari degli italiani dal dopoguerra ai giorni nostri.
- Nascita dell'industria alimentare in Italia.

ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO E POLITICA DEGLI ACQUISTI h 12

COMPETENZE: (competenza 7-9)

Conoscere e attuare l'organizzazione "per regole"

Elaborare procedure di lavorazione standardizzate con l'ausilio di schede tecniche

Scegliere il livello di lavorazione dei prodotti in base a criteri economici, gastronomici e organizzativi

Essere in grado di individuare le giuste strategie di approvvigionamento in base alla tipologia ristorativa considerata.

Utilizzare nuove tecnologie per migliorare l'aspetto organizzativo, economico del lavoro e igienico del prodotto

CONTENUTI:

- Produzione "per regole e non per eccezioni": definizione, aspetti fondamentali; utilizzo della scheda tecnica di produzione anche per la realizzazione di ricette in laboratorio. I menu programmati.
- Classificazione degli alimenti in "gamme" e selezione in base alla tipologia ristorativa
- La politica degli acquisti: scelta dei fornitori, principali modalità di approvvigionamento e scelta dei canali. L'acquisto delle merci dall'ordine alla corretta conservazione. I controlli all'arrivo delle merci
- Programmazione della produzione per presenze costanti e non costanti (utilizzo di nuove tecnologie)
- Utilizzo del sistema cook and chill e del sottovuoto in cucina e in pasticceria: tecniche e vantaggi.

BANQUETING E ORGANIZZAZIONE DEGLI EVENTI h 19

COMPETENZE: (competenza 6-10)

Comprendere e classificare le principali differenze tra un servizio di banqueting e di catering.

Essere in grado di individuare i momenti salienti dell'organizzazione di un evento

Saper proporre piatti e soluzioni per ogni tipo di evento

Conoscere le problematiche legate alla veicolazione del dessert.

CONTENUTI:

- Il servizio di banqueting: definizione, figure di riferimento, organizzazione del lavoro, problematiche connesse.
- Proposte gastronomiche coerenti con il contesto.
- Organizzazione e gestione delle risorse umane
- Allestimenti tecnici e realizzazione dell'evento.
- La veicolazione del dessert

LA PASTICCERIA E I PRODOTTI SPECIFICI: h 32

COMPETENZE:

Conoscere adeguatamente i prodotti di pasticceria utilizzandoli correttamente e nel rispetto delle norme haccp.

Comprendere le principali reazioni chimico-fisiche durante la manipolazione e cottura degli alimenti

Acquisire tecniche di lavorazione di base/avanzate per la produzione di dolci e dessert della cucina classica, regionale ,europea e innovativa.

Conoscere e saper realizzare prodotti di pasticceria dietetica

Utilizzare Il cioccolato e lo zucchero in pasticceria.

CONTENUTI:

- Lavoro di ricerca sulla pasticceria extraeuropea e realizzazione pratica dei dessert;
- I prodotti di pasticceria: il lievito di birra e chimico: corretto impiego e utilizzo
- le farine e loro caratteristiche; i prodotti semilavorati presenti sul mercato; le margarine più utilizzate nella preparazione dei dolci e dei dessert; il cioccolato e il temperaggio: approfondimento e ripasso; i decori a base di cioccolato; il caramello e l'isomalto. Le decorazioni.
- Le torte da trancio, i dolci al cucchiaio, le mousse, le bavaresi, i semifreddi- parfait- terrine, la piccola pasticceria; i lievitati, la biscotteria, le salse di frutta e le coulis.
- Le creme: leggere, all'amido, le ganache,
- I sistemi di cottura in cucina (ripasso) e applicati alla pasticceria.
- Preparazioni della pasticceria classica, regionale, europea, creativa, dietetica, tipica delle festività.
- Intervento esperto sul cake design: torte da cerimonia
- Elaborazione in autonomia di alcune preparazioni sopracitate.
- Le decorazioni

IL MENU: h 22

COMPETENZE: (competenza 5-8)

Scegliere i prodotti in base alle intolleranze del cliente e saper adattare la produttività alle caratteristiche della domanda.

Essere in grado di costruire menu semplici e carte dei dessert adeguate alla situazione

Definire il costo e il prezzo di vendita del prodotto pasticceria

CONTENUTI:

- Tipologie di menu pre-concordati e l'offerta dolciaria in base alla tipologia di evento.
- La carta dei dessert: composizione, caratteristiche,
- Intolleranze e disturbi alimentari: proposte gastronomiche e dolciarie.
- Il food cost e il prezzo di vendita del prodotto finito

La classe inoltre è stata impegnata nella visita al Sigep di Rimini.

Ha partecipato ad un Viaggio di Studio a Praga.

Intervento esperti: sommelier per l'abbinamento cibo-vino e esperto in cake design per la realizzazione di torte da cerimonia.

Master professionalizzanti per la realizzazione del Project Work, in particolare sul banqueting e l'organizzazione di eventi.

Vittorio Veneto, 15 maggio 2015

HANNO FIRMATO GLI ALUNNI:

Zamai Jean Pierre

Baggio Valentina

II DOCENTE

Prof.ssa ROBERTA MARCON

Visto: Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Letizia Cavallini

Prof. Fasciocco Giovanni (ITP Lab. microbiologia, per la parte laboratoriale*)

1) PROFILO FINALE DELLA CLASSE

La classe, composta da 18 studenti di cui 3 con programmazione differenziata ed un BES. ha avuto dal punto di vista disciplinare e del rispetto del regolamento scolastico un comportamento generalmente corretto.

Diversi alunni hanno partecipato in maniera attiva e costruttiva alle lezioni, mostrando curiosità e interesse nei confronti degli argomenti trattati in classe e delle esperienze proposte nel laboratorio di microbiologia, altri, caratterialmente meno estroversi, hanno semplicemente seguito con attenzione le spiegazioni e le attività, mentre un gruppo ristretto era spesso distratto e disinteressato.

Durante l'anno scolastico, l'impegno e lo studio casalingo di alcuni studenti sono stati esemplari, mentre quelli di altri non sono risultati sempre adeguati alle richieste. Alla fine del primo trimestre 6 studenti erano insufficienti nella disciplina, 2 di loro sono poi riusciti a recuperare il debito nei tempi prefissati, mentre altri 2 hanno mostrato un leggero miglioramento pur non arrivando alla sufficienza.

A fine anno il profitto è mediamente sufficiente ed in alcuni casi buono-ottimo. 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 poche verifiche orali che nelle più frequenti verifiche scritte. Nei testi argomentativi, infatti, l'esposizione è spesso una riproduzione meccanica e povera di collegamenti dei contenuti memorizzati o è semplicemente poco approfondita e con diverse imprecisioni. In questi casi le cause sono ascrivibili, per alcuni studenti, ad uno studio discontinuo e frammentario ed ad un apprendimento puramente mnemonico dei contenuti, per altri a fragilità cognitive.

A supporto degli studenti in difficoltà nel pentamestre la programmazione è stata bloccata dall'8 al 16 gennaio, a fine gennaio – metà febbraio è stato realizzato un corso di recupero di 5 ore ed ad aprile – metà maggio è stato realizzato un corso di consolidamento di 6 ore.

Da fine ottobre il prof. Fasciocco ha sostituito la prof.ssa Russo Sorana Elena.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

- X lezione frontale
- X attività in piccoli gruppi/cooperative learning
- X attività di laboratorio di microbiologia
- X recupero individualizzato (con esercizi-guida)
- X ripasso in classe
- X consigli per il recupero individuale (a casa)
- X Power Point, dispense dell'insegnante

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

X interrogazioni orali (n° medio) N° 0-1, dopo il 15 maggio sono in programma interrogazioni di recupero

O test N°

X prove scritte N° 8 + 1 recupero trimestre + 1 in programma dopo 15 maggio

O prove pratiche N°

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

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

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

PROGRAMMA SVOLTO

Testo adottato, A. Machado “Scienza e cultura dell’alimentazione”. Gli studenti hanno utilizzato anche dispense fornite dall’insegnante.

Contenuti - nuclei tematici	Abilità acquisite – obiettivi raggiunti
<p>Alimentazione equilibrata e LARN 2014 (testo IV anno: unità 8.1, LARN 2014 dispense dell’insegnante e materiale scaricato dal sito della SINU) (ore indicative dedicate all’argomento: 8)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Richiami: definizione di dieta e di dieta equilibrata, i macro ed i micronutrienti e le loro funzioni nutrizionali principali. - Richiami: i dispendi energetici dell’organismo, il fabbisogno energetico totale giornaliero dell’organismo ed il suo calcolo (<u>solo</u> teoricamente con le formule proposte dalla Commission of the European Communities). - Il peso teorico con il metodo dell’ IMC. - Il bilancio energetico dell’organismo. - LARN 2014 e dieta equilibrata per un uomo adulto in buono stato di salute, esercizi di ripartizione delle calorie tra i pasti della giornata e tra i macronutrienti e di ripartizione dei macronutrienti tra le diverse tipologie. - Le linee guida per una sana alimentazione n. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 10 (le linee guida n. 7 e 9 sono state solo accennate) 	<p>L’allievo che ha raggiunto gli obiettivi minimi è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - riferire sugli argomenti studiati cercando di utilizzare il linguaggio specifico della disciplina; - identificare le caratteristiche che deve avere una corretta alimentazione per una persona sana in riferimento al fabbisogno quali e quantitativo in nutrienti ed energetici; - calcolare il fabbisogno energetico totale giornaliero; - stimare il peso teorico, calcolare e commentare l’IMC di un individuo per definirne il bilancio energetico.
<p>Diete e stili alimentari (unità 2.2) (ore indicative dedicate all’argomento: 3)</p> <ul style="list-style-type: none"> - La dieta Mediterranea e la piramide alimentare mediterranea (quella del 2009). 	<p>L’allievo che ha raggiunto gli obiettivi minimi è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - riportare e commentare le abitudini alimentari mediterranee anche utilizzando la piramide alimentare mediterranea; - spiegare le caratteristiche nutrizionali degli alimenti alla base della dieta mediterranea e riconosce i vantaggi per la salute di questo regime alimentare; - analizzare i potenziali rischi per la salute dovuti a carenze nutrizionali nei diversi tipi di diete vegetariane.
<p>LA DIETA NELLE MALATTIE METABOLICHE Dieta nelle malattie cardiovascolari (unità 3.1) (ore indicative dedicate all’argomento: 7)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche generali, cause, rischi legati ad errate abitudini alimentari ed indicazioni dietetiche per la prevenzione e la cura delle seguenti patologie: iperlipidemie, aterosclerosi, ipertensione <p>Dieta nelle malattie metaboliche (unità 3.2) (ore indicative dedicate all’argomento: 7)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sindrome metabolica - Caratteristiche generali, cause, rischi legati ad errate abitudini alimentari ed indicazioni dietetiche per la prevenzione e la cura delle seguenti patologie: diabete tipo I e II (anche indice glicemico), obesità, <p>Allergie ed intolleranze (unità 3.4) (ore indicative dedicate all’argomento: 8)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le reazioni avverse al cibo - Le reazioni tossiche - Caratteristiche generali, cause, rischi per la salute, 	<p>L’allievo che ha raggiunto gli obiettivi minimi è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - riferire sugli argomenti studiati cercando di utilizzare il linguaggio specifico della disciplina; - 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; - spiegare il ruolo dell’alimentazione nella prevenzione e nello sviluppo delle malattie tumorali; - utilizzare l’alimentazione come strumento per il benessere della persona; - individuare gli alimenti che si possono/non si possono consumare o si devono limitare/evitare in alcune intolleranze alimentari e nella celiachia; - individuare nell’etichetta le

Contenuti - nuclei tematici	Abilità acquisite – obiettivi raggiunti
<p>indicazioni dietetiche delle seguenti patologie: allergie, intolleranze alimentari (intolleranza al lattosio, fenilchetonuria, reazione alle amine biogene), celiachia.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Allergeni ed etichette alimentari. <p>Alimentazione e tumori e disturbi alimentari (unità 3.5) (ore indicative dedicate all'argomento: 2) A sommi capi: definizione e tipi di tumori, cause e prevenzione; disturbi del comportamento alimentare bulimia</p>	<p>informazioni utili per ricostruire la presenza di allergeni;</p> <ul style="list-style-type: none"> - riferire i rischi per la salute legati alle allergie; - riferire gli obblighi di legge in materia di allergeni e sostanze che causano intolleranze.
<p>IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE</p> <p>Contaminazioni chimico-fisiche degli alimenti (unità 4.1) (ore indicative dedicate all'argomento: 7)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pericolo e rischio alimentare. - Contaminazioni fisiche: particellari - Contaminazioni chimiche: avvelenamento acuto e cronico, DL₅₀, DGA, bioaccumulo; fertilizzanti, pesticidi, zoofarmaci (anabolizzanti, antibiotici), micotossine, metalli pesanti (mercurio); 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). <p>Contaminazioni biologiche degli alimenti (unità 4.2) (ore indicative dedicate all'argomento: 14)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Generalità sulle tipologie e modalità di contaminazioni biologiche. - Caratteristiche fondamentali (struttura, riproduzione, classificazione) degli agenti biologici responsabili delle contaminazioni biologiche alimentari: virus, batteri, muffe, lieviti, parassiti intestinali (solo metazoi). - I fattori di crescita dei microrganismi. - Malattie da contaminazioni microbiche: definizione di infezione, tossinfezione e infestazione, virulenza, infettività, patogenicità, trasmissibilità, DIM, portatore sano, tempi di incubazione. - Esempi di infezioni, tossinfezioni e infestazioni trasmissibili mediante gli alimenti: <ul style="list-style-type: none"> virali: epatiti A ed E, infezione da norovirus e rotavirus, batteriche: intossicazione botulinica, salmonellosi, tossinfezione da <i>C. perfringens</i>, listeriosi, infezione da <i>E. Coli</i>, intossicazione da <i>S. Aureus</i>, intossicazione da aflatossine, infestazione da <i>Anisakis Simplex</i>. - Esempi di batteri ricercati nei criteri microbiologici di igiene di processo: <i>Enerobacteriaceae</i>, Coliformi fecali. - Richiami alle SOP ed alle GMP, al legame caldo ed il legame freddo. <p>Sistema HACCP e le certificazioni di qualità (unità 4.4) (ore indicative dedicate all'argomento: 8)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il pacchetto igiene (Reg. CE 852-853-854//2004) - Tracciabilità e rintracciabilità di filiera (Reg. CE 178//2002) - Requisiti generali in materia di igiene, GMP e SOP - I piani di autocontrollo 	<p>L'allievo che ha raggiunto gli obiettivi minimi di tale modulo è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - riferire sugli argomenti studiati cercando di utilizzare il linguaggio specifico della disciplina; - distinguere il pericolo dal rischio; - riferire la differenza tra avvelenamento cronico ed acuto e come possono essere stimati - riconoscere le diverse origini del rischio chimico legato al consumo di alimenti ed il corrispondente rischio per la salute umana, proporre misure di prevenzione. - riconoscere il ruolo che ha l'alimento nella trasmissione delle tossinfezioni ed infestazioni alimentari; - associare gli agenti patogeni studiati alle relative malattie; - 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; - 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. - individuare gli attributi della qualità totale di un alimento; - interpretare ed applicare i sistemi di autocontrollo basati sui principi dell'HACCP, in riferimento: all'identificazione dei pericoli chimico-biologici-fisici e dei punti critici di controllo; alla definizione dei limiti critici, dei piani di monitoraggio, delle misure correttive; alla verifica e documentazione del piano HACCP - distinguere i criteri di certificazione di qualità delle materie prime del settore.

Contenuti - nuclei tematici	Abilità acquisite – obiettivi raggiunti
<ul style="list-style-type: none"> - Il sistema HACCP: le fasi preliminari ed i 7 principi del piano HACCP - Qualità alimentare (concetti generali) - Richiami alle certificazioni di qualità che sono state studiate in enogastronomia – opzioni prodotti dolciari: DOP, IGP, STG, PAT, prodotti biologici. - Cenni alle certificazioni ISO e BRC 	
<p>Nuovi prodotti alimentari (unità 1.2) (ore indicative dedicate all'argomento: 4)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alimenti alleggeriti o light con richiami agli additivi alimentari (edulcoranti, addensanti, antimicrobici). - Alimenti arricchiti e fortificati - Alimenti funzionali (addizionate di prebiotici e probiotici, AGE, fitocomposti e/o fitosteroli) - Alimenti dietetici - Alimenti biologici - OGM 	<p>L'allievo che ha raggiunto gli obiettivi minimi di tale modulo è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - riferire sugli argomenti studiati cercando di utilizzare il linguaggio specifico della disciplina; - distinguere e riconoscere il ruolo nutrizionale degli alimenti alleggeriti, arricchiti, funzionali; - riferire sulle caratteristiche dei prodotti biologici e sull'origine degli OGM.
<p>Richiami "Sicurezza specifica sul luogo di lavoro"* dispense fornite dall'insegnante (ore: 2)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Richiami: pericolo e rischio. - Il rischio biologico: <ul style="list-style-type: none"> - agenti biologici potenzialmente patogeni: tipologie, effetti generali sull'organismo (infezione, intossicazione, allergie), classificazione in base alla pericolosità (le 4 classi); - significato di infettività, patogenicità, trasmissibilità, neutralizzabilità - vie di trasmissione e di penetrazione - misure di contenimento e DPI - disinfezione e sterilizzazione - esempi di situazioni a rischio nel laboratorio di microbiologia (formazione di bioaerosol, pipettaggio di soluzione, tagli.....) 	<p>L'allievo che ha raggiunto gli obiettivi minimi di tale modulo è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - riferire sugli argomenti studiati cercando di utilizzare il linguaggio specifico della disciplina; - distinguere il pericolo dal rischio; - individuare i rischi nell'ambiente lavorativo ed adottare opportune misure di prevenzione e di protezione.
<p>CONTROLLI MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI dispense dell'insegnante</p> <p>Parte teorica: (ore indicative dedicate all'argomento: 8)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gli obiettivi dei controlli microbiologici - Il Reg. CE 2073/2005: i criteri microbiologici di sicurezza alimentare e di igiene di processo; concetti di: limiti microbiologici, campione, aliquota e unità campionarie, metodi ufficiali di analisi; il campionamento a 2 ed a 3 classi azioni in caso di non conformità dei risultati. - I m.o. patogeni, indici ed indicatori, alcuni esempi di agenti biologici patogeni e contaminanti fecali ed ambientali ricercati nei prodotti alimentari e nell'acqua* - I terreni di microbiologia* - Le tecniche di semina e le diluizioni successive* - La conta microbica ed il concetto di UFC* - A sommi capi: presupposti teorici sui metodi di identificazione dei batteri patogeni trasmessi dagli alimenti (PCR, entrotube, sistema ASI)* - Il controllo microbiologico dell'acqua, dell'aria e delle superfici di lavoro* <p>Attività pratica di laboratorio* (ore indicative dedicate all'argomento: 11, comprese le lezioni di analisi dei</p>	<p>L'allievo che ha raggiunto gli obiettivi minimi di tale modulo è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - riferire sugli argomenti studiati cercando di utilizzare il linguaggio specifico della disciplina; - indicare i più importanti gli agenti patogeni e contaminanti fecali ed ambientali oggetto dei controlli microbiologici delle materie prime utilizzate in pasticceria e dei prodotti dolciari; - individuare strumenti, materiali e metodi di base per l'analisi microbiologica degli alimenti e dell'acqua; - interpretare i risultati delle analisi microbiologiche per individuare i rischi connessi alle produzioni dolciarie ed applicare idonee misure di prevenzione; - interpretare gli esiti dei campionamenti a 2 ed a 3 classi; - indicare i controlli microbiologici ambientali più importanti.

Contenuti - nuclei tematici	Abilità acquisite – obiettivi raggiunti
<p>risultati)</p> <ul style="list-style-type: none"> - visione delle tipologie di terreni già pronti reperibili sul mercato; - dimostrazione di come sono allestiti i terreni di coltura partendo dagli ingredienti di base, dai terreni in polvere, dai terreni gelificati; - visione dei diversi metodi di semina su o in terreni solidi e liquidi: - esperienza: effetto delle temperatura, del pH, della presenza o assenza di ossigeno, della presenza di disinfettanti sulla crescita del S. Cerevisiae e dei batteri lattici (semina per inclusione su terreni PCA e Sobouraud Agar); - esperienza: la colorazione di gram - esperienza: CBT mesofila su PCA, funginea su Sobouraud Agar, fecale su Violet Red Bile Glucose Agar di albumi dopo “sgusciatura” conservati a 4°C per diversi giorni utilizzando: il metodo delle diluizioni successive e la semina per spatolamento e per inclusione. - Esperienza: il controllo microbiologico dell’aria per sedimentazione. - Dimostrazione di come si procede al controllo microbiologico: delle acqua ad uso alimentare (metodo delle membrane filtranti, batteri ricercati ed interpretazione dei risultati); dell'aria (per sedimentazione e con i campionatori); delle superfici (piastre rodac, terreni slide, spugnette e tamponi, il metodo per dilavamento) - Esperienza: ricerca dei batteri lattici probiotici nei prodotti probiotici. 	

*Compresenza prof. Fasciocco Giovanni (prime ore prof.ssa Russo Sorano Elena)

Le ore sono indicative in quanto: comprendono anche le verifiche scritte, la visione e revisione delle stesse, le attività di ripasso e di controllo degli esercizi e domande per casa; non sono state riportate le ore del recupero curricolare.

Vittorio Veneto, 9 maggio 2016

HANNO FIRMATO GLI ALUNNI

Zamai Jean Pierre

Cesca Enrico

I DOCENTI

Prof.ssa Bravin Barbara

Prof. Fasciocco Giovanni

Visto: Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Letizia Cavallini

1) PROFILO FINALE DELLA CLASSE

Dopo un periodo di adattamento iniziale, durante il quale la maggioranza degli allievi ha mostrato carenze negli argomenti relativi alla disciplina, i contenuti sono stati adeguati alle possibilità della classe e alla necessità di gestire in modo consono il tempo a disposizione; il programma è stato quindi sintetizzato. In generale, le spiegazioni sono seguite con attenzione e interesse da una parte della classe e nelle discussioni intervengono prevalentemente gli stessi alunni.

La capacità degli alunni di gestire il lavoro scolastico autonomamente è di un numero relativamente ristretto di studenti. Le conoscenze teoriche si sono dimostrate in generale accettabili (e in alcuni limitati casi del tutto adeguate) per lo sviluppo delle competenze che sono in corso di verifica durante la seconda parte dell'anno nella redazione del Project Work. Un gruppo ristretto, pur sollecitato ad un maggiore impegno, è ancora ad una prima fase di sviluppo del progetto. Si tratta della simulazione dell'apertura di una attività imprenditoriale da considerare come parametro di riferimento per valutare in termini di competenza la ricaduta nella didattica ordinaria dell'esperienza di alternanza scuola-lavoro svolta dagli studenti alla fine del passato anno scolastico.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

X lezione frontale

X attività in piccoli gruppi/cooperative learning

X attività di laboratorio

O recupero individualizzato (con esercizi-guida)

X ripasso in classe

O consigli per il recupero individuale (a casa)

O altro

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

O interrogazioni orali (n° medio) N°2

O test N°

O prove scritte N°4

O prove pratiche N°1

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

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

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

PROGRAMMA SVOLTO

CONTENUTI		OBIETTIVI	
		CONOSCENZE	COMPETENZE
6 ore	La nozione di imprenditore. Il soggetto economico e giuridico. La forma giuridica delle imprese (ditta individuale – società in nome collettivo e in accomandita semplice- società a responsabilità limitata.	Conosce la nozione di attività imprenditoriale e il suo legame con lo scopo e i fini e le principali forme giuridiche in cui può essere svolta l'attività d'impresa	Individuare gli elementi del "sistema "azienda Riconoscere il tipo di responsabilità dell'imprenditore e dei soci in funzione alla forma giuridica adottata
5 ore	Breve storia della Comunità Europea Le principali istituzioni comunitarie	Cenni sulle istituzioni dell'UE (Parlamento- BCE); le fonti del diritto comunitario	Riconoscere ruoli e competenze delle principali istituzioni comunitarie.

18 Ore	La politica europea per il turismo La legislazione turistica Principali norme obbligatorie nazionali e comunitarie La comunicazione UNICA Le principali norme ISO La disciplina dei contratti di settore Le norme volontarie	L'importanza del fenomeno turistico in Europa e in Italia Lo statuto dell'imprenditore commerciale; le norme sulla sicurezza sul lavoro e la sicurezza alimentare; il sistema HACCP; aspetti essenziali della privacy; I contratti ristorativi e i contratti tipici correlati ;la responsabilità del ristoratore ; le certificazioni alimentari; i marchi di qualità.	Comprendere il linguaggio giuridico utilizzandolo opportunamente nelle produzioni orali e scritte. Comprendere l'importanza e le modalità di svolgimento dei rapporti imprenditore/cliente. Saper applicare le norme riguardanti la tracciabilità e la conservazione dei prodotti..
38 ore	La programmazione e il budget La programmazione aziendale Il budget nelle imprese ristorative	Analisi delle fasi di elaborazione di un <i>business plan</i> . Struttura e contenuto del budget ; valutazione dei risultati. Processo di apertura di una impresa simulata	Comprendere le problematiche da affrontare nello studio di fattibilità di una nuova impresa. Capacità di redigere un budget semplice; leggere i dati e de- scrivere i risultati . Capacità di realizzare il piano di apertura di una impresa simulata.

Vittorio Veneto 05.05.2016

HANNO FIRMATO GLI ALUNNI:

Cesca Enrico

Zamai Jean Pierre

IL DOCENTE

Prof. Enrico Cattaneo

**Visto: Il Dirigente Scolastico
(Prof.ssa Letizia Cavallini)**

1) PROFILO FINALE DELLA CLASSE

La classe ha evidenziato un comportamento eterogeneo al suo interno.

Un piccolo gruppo ha dimostrato un fattivo e partecipativo interesse alle lezioni, un altro piccolo gruppo è stato poco partecipativo e poco interessato, mentre la maggior parte della classe ha mantenuto un discreto e sufficiente impegno.

Gli obiettivi didattici sono comunque stati raggiunti nella quasi totalità degli allievi, evidenziando alcune individualità di spicco. L'atmosfera in classe, nonostante come è stato segnalato, di non particolare partecipazione generale, è stata comunque sufficientemente positiva e non ha evidenziato particolari problemi da un punto di vista comportamentale.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

X lezione frontale

O attività in piccoli gruppi/cooperative learning

O attività di laboratorio

O recupero individualizzato (con esercizi-guida)

X ripasso in classe

X consigli per il recupero individuale (a casa)

O altro

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

O interrogazioni orali (n° medio) N°

O test N°

5 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 O sufficiente X elevato

Programma svolto

ARGOMENTI	ORE
- Gli impianti industriali	- 2
- Classificazione degli impianti di produzione	- 2
- Gli impianti ausiliari	- 2
- Tipi di produzione	- 1
- Principi generali di organizzazione aziendale	- 0.5
- Le aziende: criteri di distinzione	- 0.5
- I vari tipi di società (individuali e collettive), di persone e di capitale.	- 1
- Gli impianti ausiliari : descrizione e discussione	- 1
- Tipi di produzione: per processo, per volume, per mercato	- 1
- Pianificazione e realizzazione degli impianti produttivi	- 1
- Lo studio di fattibilità	- 2
- Il lay-out	- 1
- I vari tipi di lay-out: per prodotto, per processo, per punto fisso	- 1
- Il ciclo di lavorazione	- 1
- Il cartellino di lavorazione	- 2
- I diversi tempi di lavorazione	- 2
- La programmazione della produzione	- 1
- Il metodo di Gandt	- 1
- Il diagramma di Gandt	- 1
- Collaudo e concetto di qualità	- 2
- Il marchio CE e il controllo statistico	- 1
- Gli errori di misurazione: assoluto, relativo, percentuale	- 1
- Accenno agli errori statistici (campana di Gauss)	- 2
- Il processo produttivo dei prodotti da forno: i biscotti. Schema produttivo e diagramma industriale	- 1

- Il processo produttivo dei panettoni, pandoro, colombe: schema produttivo e diagramma industriale	- 1
- Descrizione del processo produttivo degli alimenti a base di cioccolato: schema produttivo e diagramma industriale	- 1
- Il processo produttivo dei cioccolatini.	- 1
- La normativa dei prodotti a base di cioccolato.	- 1
- Il processo produttivo delle caramelle: schema produttivo e diagramma industriale	- 1
- Il laboratorio artigianale di pasticceria: breve descrizione delle macchine e attrezzature	- 1
- Il business plan di un laboratorio di pasticceria	- 1
- Fattori del business plan: l'analisi preliminare, il tipo di impresa, la localizzazione	- 2
- Business plan: il mercato, il prodotto e la concorrenza	- 1
- Il piano di marketing: le leve di marketing – la strategia di prodotto	- 2
- Il prezzo come leva di marketing – la pubblicità/promozione – i canali di vendita	- 1
- Il punto di pareggio o BEP (Break Even Point): introduzione	- 2
- Il calcolo analitico del BEP	- 1
- Il BEP: il grafico di redditività	- 1
- Simulazioni e studio casi	- 5
	- 4

CONOSCENZE	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Caratteristiche elementari di funzionamento delle macchine per l'industria dolciaria. ✓ Tipologie di processi produttivi e metodi per l'ottimizzazione delle risorse tecniche e umane. ✓ Metodologia di definizione di un lay-out in funzione del ciclo di produzione. ✓ Certificazioni aziendali relative al sistema qualità, ambiente e sicurezza. ✓ Norme di settore relative alla sicurezza sul luogo di lavoro. 	
ABILITA'	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Applicare metodi per organizzare in modo efficace le risorse tecniche e umane. ✓ Definire piani di produzione con riferimento alle specifiche delle macchine da utilizzare e al loro lay-out. ✓ Condurre e controllare macchine ed impianti del settore. ✓ Riconoscere, valutare e prevenire situazioni di rischio. ✓ Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute. 	
COMPETENZE	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno. ✓ Agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno. ✓ Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti ✓ Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto ✓ Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio ✓ Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi 	

Vittorio Veneto, 15/05/2016

Il DOCENTE

HANNO FIRMATO GLI ALUNNI:

Prof. Paolo Gasparello

ZAMAI JEANPIERRE TONON RICCARDO

Visto: Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Letizia Cavallini

1) PROFILO FINALE DELLA CLASSE

Il profitto della classe è molto disomogeneo, ci sono diverse eccellenze, una buona parte della classe con risultati sufficienti e una parte che ad oggi presenta delle fragilità. Le ragioni sono da attribuire ad un impegno molto scarso e ad un interesse assente per la disciplina.

Il clima educativo è poco maturo vista l'età dei ragazzi, in generale poco interessati ad un personale percorso di apprendimento significativo. Il comportamento degli alunni è di scarso interesse e limitata partecipazione. Durante l'anno sono stati fatti vari tentativi per attivare e stimolare la motivazione e l'autonomia attraverso attività cooperative in piccoli gruppi e approfondimenti e lavori individuali, l'utilizzo di tecnologie informatiche e multimediali, l'utilizzo del laboratorio di chimica. Nonostante tutto questo scarso è stato l'interesse e insufficiente la partecipazione. In generale il comportamento è stato corretto ed educato.

Nella prima parte dell'anno molto tempo è stato dedicato al punto 3. della programmazione. Numerose e profonde lacune hanno richiesto un rallentamento della programmazione per essere in parte colmate o compensate, in riferimento alle analisi strumentali, oggetto del programma dello scorso anno, e del tutto dimenticate.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

X lezione frontale

X attività in piccoli gruppi/cooperative learning

X attività di laboratorio

X recupero individualizzato (con esercizi-guida)

X ripasso in classe

O consigli per il recupero individuale (a casa)

X utilizzo di strumenti multimediali (LIM, piattaforme on-line)

X utilizzo del pc (word, power point)

O altro

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

O interrogazioni orali (n° medio) N°2

O test N°

O prove scritte N°6

O prove pratiche N°1

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

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

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

PROGRAMMA SVOLTO

ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	
MODULI	ORE
1. Sicurezza <ul style="list-style-type: none"> • Norme di sicurezza in laboratorio, lettura del regolamento, richiamo ai pittogrammi e all'etichettatura dei reagenti e dei prodotti in generale. Frasi R,S,H,P. 	2
2. Ripasso prerequisiti <ul style="list-style-type: none"> • La tavola periodica. • I Legami chimici: covalente puro e polare, ionico. Legame idrogeno. • Il carbonio e le sue caratteristiche, i composti organici, composti saturi e insaturi. • Scrittura e lettura delle formule di struttura dei composti organici 	2
3. Gli oli e i grassi <ul style="list-style-type: none"> • I lipidi: gli acidi grassi, i gliceridi, i fosfolipidi e i glicolipidi, gli steroli. 	

<ul style="list-style-type: none"> • Le funzioni dei lipidi nei prodotti da forno. • L'irrancidimento. • Gli oli: l'olio di oliva, gli oli di semi. • I grassi: il burro, lo strutto, la margarina, i grassi vegetali solidi. <p>2. Le principali analisi sui grassi alimentari.</p> <p>LABORATORIO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Determinazione dell'acidità di un olio d'oliva. • Valutazione della rancidità di un olio. 	22
<p>4. Le sostanze zuccherine</p> <ul style="list-style-type: none"> • I glucidi: monosaccaridi, disaccaridi, polisaccaridi. • Le funzioni dei glicidi nelle produzioni da forno. • I dolcificanti principali: lo zucchero, il miele, altri dolcificanti di interesse. • Metodi chimici e fisici di analisi dei glucidi. • Principali analisi del miele. <p>LABORATORIO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Determinazione del contenuto d'acqua di un miele. • Determinazione del contenuto in zuccheri riducenti di un miele. • Determinazione del contenuto in saccarosio di un miele. 	13
<p>5. Il latte, alimento proteico</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gli amminoacidi, mattoni delle proteine. • Le proteine: caratteristiche funzionali e strutturali. • Il ruolo delle proteine nelle produzioni da forno. • Il latte: <p>Definizione legale e caratteristiche generali.</p> <p>Composizione chimica.</p> <p>Tipi di latte reperibili in commercio.</p> <p>I controlli analitici.</p> <p>LABORATORIO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Determinazione della densità di un latte. • Determinazione dell'acidità di un latte. • Determinazione del contenuto in lattosio di un latte. 	9
OBIETTIVI FORMATIVI	
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Metodi di analisi chimici e fisici dei grassi negli alimenti del settore delle produzioni dolciarie e da forno. • Metodi chimici e fisici di analisi dei glucidi negli alimenti del settore delle produzioni dolciarie e da forno. • Metodi chimici e fisici di analisi del latte 	

Abilità

- Individuare strumenti e metodi per organizzare e gestire le attività di laboratorio.
- Elaborare i dati ottenuti da una analisi e esaminarne criticamente i risultati.
- Applicare le opportune metodiche analitiche per valutare le caratteristiche chimico – fisiche delle materie prime e dei prodotti finiti del settore delle produzioni dolciarie e da forno studiati
- Utilizzare i dati analitici per individuare i rischi connessi alla conservazione delle materie prime e al processo produttivo ed applicare le relative misure di prevenzione.

Vittorio Veneto, 15 Maggio 2016

HANNO FIRMATO GLI ALUNNI:

Zamai Jean Pierre

Tonon Riccardo

I DOCENTI

Furlan Elena

Fasciocco Giovanni

Visto: Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Letizia Cavallini

1) PROFILO FINALE DELLA CLASSE

La classe, composta da 18 alunni (8 maschi e 10 femmine), è risultata abbastanza omogenea per quanto riguarda l'interesse, l'applicazione e la partecipazione attiva. Le lezioni si sono svolte generalmente in tranquillità. Tre alunne con certificazione hanno svolto normalmente la programmazione di classe. Un gruppo di alunni si è dimostrato ben preparato, volenteroso e con buone capacità di profitto, un altro ha incontrato alcune difficoltà nell'organizzare il proprio lavoro.

La maggior parte degli alunni è intervenuta con interesse e costanza, dimostrando di apprezzare la materia. Da un'analisi finale della situazione risulta un livello quasi buono.

2) STRATEGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

X lezione frontale

X attività in piccoli gruppi/cooperative learning

X attività in palestra

O recupero individualizzato (con esercizi-guida)

X ripasso in classe in previsione delle verifiche

O consigli per il recupero individuale (a casa)

O altro

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

O interrogazioni orali (n° medio) N°

X test N°

X prove scritte N° 4

X prove pratiche N° 10

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

4) RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

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

PROGRAMMA SVOLTO**Conoscenze, Competenze e Abilità raggiunte in termini di Responsabilità e Autonomia**

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

-ha conoscenza del proprio corpo nel tempo e nello spazio

-sa gestire il proprio corpo nel tempo e nello spazio in modo efficace ed economico

-ha consapevolezza dei limiti del proprio corpo

Competenza 2: la maggior parte della classe sa comunicare attraverso il linguaggio corporeo

-sa eseguire esercizi e progressioni con e senza attrezzi in forma semplice

-sa riconoscere e utilizzare il corpo come elemento di espressione e comunicazione

Competenza 3: buona parte della classe possiede conoscenze e abilità nel gioco e nello sport:

-sa partecipare attivamente ed efficacemente a sport di squadra

-sa affrontare sport individuali

Competenza 4: la maggior parte della classe ha padronanza degli schemi motori e posturali

-sa utilizzare e coordinare gli schemi motori di base

-ha sviluppato le capacità coordinative (anticipazione motoria, discriminazione spazio-temporale, ritmizzazione ...)

-ha sviluppato le capacità condizionali (velocità, resistenza, forza, mobilità)

Competenza 5: la classe è consapevole della relazione fra benessere psico-fisico e stile di vita

-possiede ed utilizza conoscenze relative alla salute, alla prevenzione e promozione di corretti stili di vita

Competenza 6: la classe comprende il valore delle regole e la necessità di rispettarle

-sa rispettare le regole e gli altri

-sa eseguire correttamente le consegne dell'insegnante

-sa muoversi nell'ambiente rispettando criteri di sicurezza per sé e per gli altri

MODULI DISCIPLINARI E TEMPI

-modulo n° 1

Giochi sportivi

tecnica, regolamento, arbitraggio di almeno

due giochi sportivi e popolari : pallavolo – pallacanestro – calcetto –

pallamano - rugby

(26h)

-modulo n° 2

Atletica leggera

tecnica e regolamento relativo a alcune

<p>-modulo n° 3 Corpo libero, grandi e piccoli attrezzi</p>	<p>discipline (corse,salti,lanci) (10h)</p> <p>progressione di ginnastica a corpo libero, con e senza attrezzi, con e senza carico conoscendo le principali norme di sicurezza da adottare durante le esercitazioni. Esercizi propedeutici e di riporto con piccoli attrezzi. Esercizi di agilità , destrezza e resistenza con funicelle, palle, palloni. Percorsi attrezzati tipo Circuit-Training con uso di panche, spalliere, scale, ecc. per la coordinazione e la destrezza. (10h)</p>
<p>-modulo n° 4 Preacrobatica, volteggi e passaggi</p>	<p>combinazioni dei principali quattro elementi tecnici della preacrobatica conoscendo le principali norme di sicurezza e assistenza (6h)</p>
<p>-modulo n° 5 Attività in ambiente naturale</p>	<p>conoscenza e apprezzamento dell'ambiente circostante con adattamenti ad ogni tipo di percorso (4h)</p>

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, 13 maggio 2016

HANNO FIRMATO GLI ALUNNI:

Jean Pierre Zamai

Riccardo Tonon

II DOCENTE

Prof. Oscar Gazzola

Visto: Il Dirigente Scolastico

Prof. ssa Letizia Cavallini

1) PROFILO FINALE DELLA CLASSE: Il gruppo classe composto da 10 alunni (6 femmine e 4 maschi). Nell'ora di Religione il gruppo classe ha mantenuto un comportamento e una partecipazione alle lezioni e al dialogo educativo sufficienti. L'interesse per la materia sufficiente. Gli obiettivi generali raggiunti sono riportati nel programma svolto. Il profitto raggiunto è sufficiente. 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)

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

Percorso antropologico – spirituale

Modulo 1 - Le domande dei giovani

Modulo 2 - La risposta religiosa

Ore:10

Percorso biblico

Modulo 3 - Vivere secondo l'insegnamento di Gesù

Ore:3

Percorso storico – religioso

Modulo 4 - Dialogo interreligioso

Ore:6

Percorso etico – esistenziale

Modulo 1 - Problematiche etiche

Modulo 3 - Una società fondata su valori cristiani

Ore:10

Obiettivi raggiunti:

Identifica i modelli e i valori della cultura contemporanea, confrontandoli con l'etica cristiana;

Stabilisce collegamenti interdisciplinari;

Partecipa al dialogo educativo in modo attivo e propositivo;

Analizza, sintetizza e rielabora personalmente le tematiche affrontate

Vittorio Veneto, 8 maggio 2016

HANNO FIRMATO GLI ALUNNI:

Baggio Valentina

Zanco Leandro

II DOCENTE

Carla Da Ros

Visto: **Il Dirigente Scolastico**

Prof.ssa Letizia Cavallini

15. TRACCE DELLE SIMULAZIONI E GRIGLIE DI VALUTAZIONE

SIMULAZIONE PRIMA PROVA

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

TIPOLOGIA A - ANALISI DEL TESTO

Giuseppe Ungaretti

Sono una creatura

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

La morte
si sconta
vivendo

Valloncello di Cima Quattro il 5 agosto 1916

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

¹ **prosciugata**: arida, asciutta

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

³ **disaminata**: senza vita

1. COMPrensione GENERALE

- 1.1 Svolgi una sintesi del contenuto della lirica.

2. ANALISI

- 2.1 Che significato assume il titolo?
- 2.2 Che cos'è "questa pietra / del S. Michele" ?
- 2.3 Alcuni aggettivi riferiti alla «pietra» risultano superflui dal punto di vista logico. Quali sono? Come spieghi questa scelta del poeta?
- 2.4 Perché il pianto del poeta «non si vede»?
- 2.5 La prima strofa è costituita da una lunga similitudine: quali sono i due termini di paragone? Che cosa hanno in comune?
- 2.6 Individua e trascrivi l'anafora che scandisce la similitudine, spiegandone l'effetto espressivo.

- 2.7 All'interno dell'anafora si costruisce anche un climax: quali aggettivi utilizza e che cosa vuole evidenziare il poeta?
- 2.8 Individua se vi sono rime, assonanze, consonanze che danno particolarità sul piano fonico.
- 2.9 La lirica può essere distinta in due momenti, corrispondenti alle due strofe. Che funzione ha la prima strofa? E la seconda?
- 2.10 Dal punto di vista metrico, l'ultima strofa presenta un particolare "effetto spezzatura" (unendo i tre versi infatti se ne ottiene uno della metrica tradizionale, cioè un novenario): quale effetto espressivo provoca? Quali sono i due termini antitetici? Inoltre spiega il significato dell'ultima strofa.

3. APPROFONDIMENTO

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

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

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

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

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

CONSEGNE

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

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

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

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

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

1. AMBITO ARTISTICO – LETTERARIO

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

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

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

Paulo Coelho, L'Alchimista, Bompiani, 1988

DOC.2

GIROVAGO

In nessuna
parte
di terra
mi posso
accasare

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

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

Godere un solo
minuto di vita
iniziale

Cerco un paese
innocente

(G. Ungaretti, 1888-1970)

DOC.3

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

(I.Svevo, Senilità ,Cap.IV)

DOC.4

SPESSO IL MALE DI VIVERE HO INCONTRATO

Spesso il male di vivere ho incontrato:

era il rivo strozzato che gorgoglia,

era l'incartocciarsi della foglia

riarsa, era il cavallo stramazzato.

Bene non seppi, fuori del prodigio

che schiude la divina Indifferenza:

era la statua nella sonnolenza

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

(E.Montale, da Ossi di seppia)

DOC.5

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

DOC.6

CITTA' VECCHIA

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

dall'osteria alla casa o al lupanare,

dove son merci ed uomini il detrito

di un gran porto di mare,

io ritrovo, passando, l'infinito

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

DOC.7

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

A: New York, 2001.

B: Peshawar, 2001.



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

e Gioachino alla porta Aurea. Museo diocesano, Padova 2016



2. AMBITO SOCIO - ECONOMICO

ARGOMENTO: L'evoluzione della famiglia

DOC. 1

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

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

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

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

DOC. 2

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

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

DOC. 3

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

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

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

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

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

DOC. 4

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

(SCIPIONE, GUARRACINO, Fare storia 3)

DOC. 5

Normalmente, nella famiglia, oltre ad essere trasmessi i valori morali, (compito importantissimo), ciò che viene trasmesso, innanzi tutto, è il senso di sé, la cognizione della nostra identità. È nella famiglia che noi impariamo a riconoscere ciò che

siamo realmente. Questo è l'aspetto, che più di ogni altro la rende realmente diversa da qualsiasi altra istituzione educativa. È nella famiglia che noi veniamo in qualche modo definiti, e definiti nel profondo della nostra stessa intimità. È lì che riceviamo il nostro nome, che è qualcosa di più del nome, essendo anche il segno riconoscibile delle persone amate. È lì che impariamo se siamo dotati di "valore" oppure no. Se veniamo svalutati a casa nostra difficilmente riusciremo a ritenerci degni di valore fuori di essa.

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

DOC. 6

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

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

DOC. 7

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

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

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

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

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

DOC. 8

Per effetto della crisi economica e delle difficoltà occupazionali quasi 4 italiani su dieci (37 per cento) hanno chiesto aiuto economico ai genitori che, anche quando non coabitano, restano un solido punto di riferimento per i figli. E' quanto emerge da una indagine Coldiretti-Ixe' in riferimento alle tabelle dell'ultimo Rapporto sulla coesione sociale, elaborate in base a dati

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

(AGI) - Roma, 9 feb. 2016

3. AMBITO STORICO – POLITICO

ARGOMENTO: A 100 anni dai trattati di pace

DOC. 1

Trattato di Sèvres (10 agosto 1920)

L'impero ottomano usciva ridotto a un territorio più piccolo della Turchia attuale, a vantaggio soprattutto della Grecia nella sua parte europea e di Grecia, Siria, Iraq e Armenia in quella asiatica, fu privato dunque di tutti i territori arabi, dell'isola di Cipro e della sovranità sugli stretti dei Dardanelli. Il trattato si rivelò tuttavia fragile di fronte al risveglio nazionalista promosso da Mustafa Kemal Atatürk, che condusse al trattato di Losanna, molto più vantaggioso per la Turchia di quello di Sèvres. [Dizionario di storia, Bruno Mondadori 1995]

DOC. 2

Mandato coloniale

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



DOC. 3

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

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



DOC. 4

L'ISIS spiegato

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

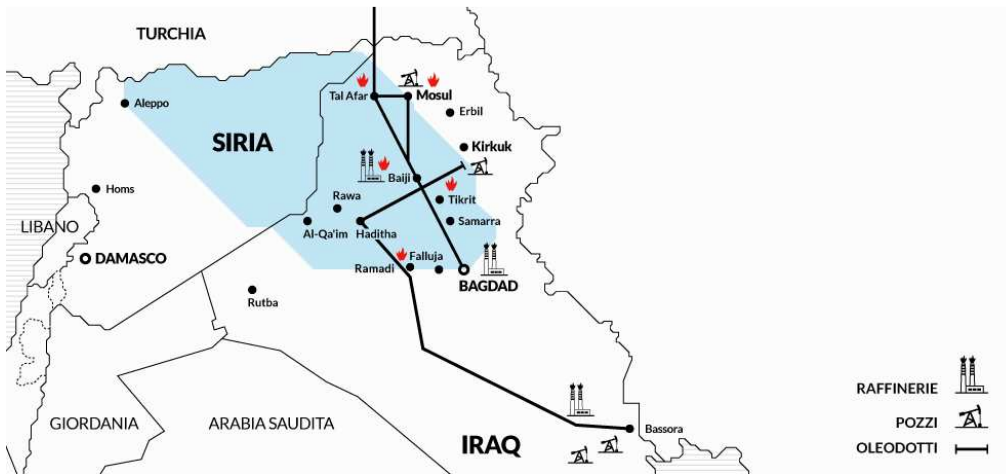
Il 29 giugno 2014, il gruppo di jihadisti dello Stato Islamico dell'Iraq e del Levante (Isil) - più noto come Stato Islamico dell'Iraq e della Siria (Isis) - annunciano la creazione di un califfato islamico nei territori controllati tra Siria e Iraq, nominando come proprio leader Abu Bakr al-Baghdadi,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

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

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

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

Nell'audio diffuso su internet 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]



DOC. 6

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

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

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

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

[da Asknews, 18/11/2015]

DOC. 7

Gli attentati terroristici del 2015 che hanno sconvolto l'Europa

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

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

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

4. AMBITO TECNICO SCIENTIFICO

Argomento: Il cambiamento climatico

DOCUMENTI

1.

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

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

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

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

2.

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

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

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

3.

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

(M. Raviart di *Radio Vaticana*)

4.

Qualcosa si muove, nella lotta al clima che cambia.[...] Grazie a questi investimenti, un'auto prodotta in Europa oggi emette 124 grammi di anidride carbonica al chilometro. Nel 2000 erano 170 e si stima che nel 2020 arrivino a 95. Un aereo oggi brucia il 70% di carburante in meno rispetto agli anni '70. [...] In attesa che i [motori ibridi ed elettrici prendano piede](#), il rapporto ha calcolato quanto inquina un'auto piccola con almeno due passeggeri a bordo (85 grammi di CO2 al chilometro) rispetto a un Suv con solo il conducente (350 grammi, come il più sporco degli aeroplani). L'impatto di un treno può passare da un livello vicino allo zero a uno di 170, a seconda di quanto sia spinta l'alta velocità e dei combustibili usati per produrre l'elettricità. Il mezzo di trasporto più pulito in assoluto resta l'autobus. [...] Se il trasporto è la fonte del 22% delle emissioni e nei motori viene bruciato il 55% del petrolio, la casa è un altro settore in cui i

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

(Elena Dusi, *Repubblica.it*, 30/12/2015)



5.

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

temperatura media di oltre 3°C nonostante il chiaro riferimento agli 1.5°C. Il trionfo della retorica e un disastro ambientale e sociale senza precedenti. Evidentemente per i governi del mondo il clima non è degno di essere "too big to fail". «Ancora una volta non viene rispettato appieno il criterio di responsabilità comune e differenziata – dichiara Giorgio Menchini, neo presidente dell'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”.

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]

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA

ALUNNO _____ DATA _____

<i>GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA DI ITALIANO TIPOLOGIA A - ANALISI DI UN TESTO</i>			
INDICATORI	LIVELLI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO in 15esimi	DESCRITTORI
COMPRESIONE DEL TESTO	insufficiente	1	- Non / comprende solo in parte il testo/
	sufficiente	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	

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

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

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

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

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

SIMULAZIONE SECONDA PROVA

**SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA DELL'ESAME DI STATO
Scienza e Cultura dell'Alimentazione,
Analisi e Controlli Microbiologici dei Prodotti Alimentari**

Candidato: _____ classe: 5 Mp data: 13 APRILE 2016

PRIMA PARTE

DOCUMENTO 1

LA RICETTA TRADIZIONALE DEL TIRAMISÙ (per sei persone): 500 g di mascarpone

- 80 g di zucchero
- 4 uova crude
- 250 g di savoiardi
- 1 tazza di caffè forte (meglio espresso)
- 1 bicchiere di Marsala
- cacao amaro in polvere q.b.
- scaglie di cioccolato fondente

DOCUMENTO 2

TOSSINFEZIONI ALIMENTARI

Nonostante l'incidenza globale delle tossinfezioni alimentari sia molto difficile da stimare, secondo l'OMS, nel 2005, la maggior parte delle morti per diarrea (circa 1,8 milioni in tutto il mondo) è da ricondursi all'ingestione di acqua e cibi contaminati. Nei soli Paesi industrializzati, oltre il 30% della popolazione, ogni anno, è soggetto a una tossinfezione alimentare. Molto più complesso è stimare l'incidenza di queste infezioni nei Paesi in via di sviluppo in cui l'elevata incidenza dei fenomeni diarroici suggerisce la presenza di un grave problema nella sicurezza alimentare.

I dati dei Cdc (Centers for Disease Control and Prevention) americani evidenziano che negli Stati Uniti circa 48 milioni di persone si ammalano ogni anno in seguito a una infezione alimentare, con l'ospedalizzazione di 128 mila persone e la morte di 3 mila. ...

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

DOCUMENTO 3

ZOONOSI E TOSSINFEZIONI ALIMENTARI: DA ECDC ED EFSA IL NUOVO REPORT ANNUALE

“The European Union summary report on trends and sources of zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks in 2014 “...

Il report presenta anche l'analisi degli episodi di tossinfezione alimentare che evidenziano un quadro simile a quello degli anni precedenti (circa 5000 episodi epidemici, con 45.000 casi circa coinvolti, di cui il 10-11% ospedalizzati). ...

Estratto da Ecdc ed Efsa il nuovo report annuale, Luca Busani, Caterina Graziani, Gaia Scavia - Dipartimento di Sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare, reparto di Epidemiologia veterinaria e analisi del rischio, Iss. <http://www.epicentro.iss.it>

DOCUMENTO 4

LE CINQUE "S" DELLA QUALITÀ DEL PRODOTTO ALIMENTARE E LA NORMATIVA VIGENTE

La definizione di qualità non è, né può essere, univoca, in quanto è ormai noto che essa deve essere

definita rispetto alla capacità di un dato bene o servizio di soddisfare i bisogni, espressi o latenti, dei consumatori e/o dei clienti.

Data la forte sensibilità dei consumatori finali, in particolare rispetto a talune delle caratteristiche qualitative, c'è una considerazione del tutto particolare rispetto ai prodotti alimentari: si pensi ai contenuti nutrizionali e salutistici degli alimenti, oltre ai più noti aspetti igienici e di sicurezza sanitaria, solo per fare alcuni esempi. ...

..., la qualità del prodotto alimentare, richiesta dal consumatore, può essere “declinata” in una serie di modalità, riassumibili nelle cinque “S”:

- Sensi (qualità “organolettica”): gusto, sapore, profumo, vista;
- Servizio (qualità “industriale - commerciale”): preparazione, confezione, conservazione, ecc.;
- Sicurezza (qualità “igienico-sanitaria”): igiene alimentare, assenza di sostanze nocive;
- Salute (qualità come “salubrità”): caratteristiche dietetiche e nutrizionali;
- Storia (qualità “tipica”): zona di produzione, prodotto agricolo, composizione, metodi di produzione, ecc.; si tratta di elementi riconducibili all'origine del prodotto, che è possibile valorizzare, in termini di valore aggiunto, attraverso una chiara ed adeguata etichettatura obbligatoria degli alimenti (freschi e trasformati).

<http://www.sicurezzaalimentare.it>

IL CANDIDATO ELABORI UNA TRATTAZIONE DEL TEMA “LA QUALITÀ NUTRIZIONALE ED IGIENICO-SANITARIA DEI PRODOTTI DOLCIARI TIPICI: IL CASO DEL TIRAMISÙ”, NELLO SPECIFICO:

- indichi quali sono le possibili tipologie di pericoli presenti negli alimenti, in particolare, riporti il nome di alcuni agenti biologici responsabili delle principali contaminazioni microbiche e “chimiche” dei prodotti dolciari;
- identifichi un agente biologico specifico associato alla produzione del tiramisù (ricetta tradizionale, documento n.1) e ne analizzi l'origine e gli effetti sulla salute del consumatore;
- proponga, senza modificare la ricetta tradizionale del tiramisù, dei motivati sistemi di prevenzione per limitare l'incidenza della patologia causata dall'agente biologico identificato;
- suggerisca motivate modifiche alla ricetta tradizionale del tiramisù per limitare l'incidenza della patologia, sempre causata dall'agente biologico identificato;
- indichi i controlli microbiologici che effettuerebbe nella linea di produzione del tiramisù per tenere sotto controllo il pericolo biologico identificato, nello specifico, riporti quali analisi effettuare, su quali matrici e riporti in generale con “quali materiali”;
- chiarisca cosa si intende per qualità nutrizionale di un alimento ed analizzi quella del tiramisù approfondendo gli aspetti che né raccomandano un consumo “saltuario”;
- suggerisca motivate modifiche alla ricetta tradizionale del tiramisù per migliorarne la qualità nutrizionale.

SECONDA PARTE

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

1. Il candidato analizzi, dopo aver descritto brevemente la patologia, le indicazioni dietetiche per la prevenzione del diabete, in particolare di tipo II (nelle indicazioni dietetiche devono essere suggeriti gli alimenti da preferire e da limitare).
2. Il Reg. CE n. 2073/2005 ha come oggetto “i criteri microbiologici applicati agli alimenti”, il candidato fornisca la definizione di criterio microbiologico, indichi le due tipologie di criteri presenti nel Regolamento ed ne illustri le differenze in riferimento a: finalità del controllo, tipo di microrganismi ricercati con qualche esempio, azioni in caso di non conformità.
3. Le micotossine, anche se identificate e studiate solo negli ultimi decenni, hanno causato problemi all'uomo e agli animali sin dall'antichità. Il candidato spieghi il modo in cui le micotossine possono entrare nella catena alimentare e ritrovarsi nei prodotti da forno ed illustri, con un esempio specifico i

problemi per la salute del consumatore relativi alla loro presenza nel cibo.

4. Il candidato spieghi in cosa consiste la celiachia, con riferimenti agli effetti sulla salute, e descriva come procede nella scelta degli ingredienti, nella preparazione del piatto e nella gestione del servizio di un cliente celiaco.

GRIGLIA VALUTAZIONE SECONDA PROVA

Candidato Classe 5^ Data.....

PUNTEGGIO I PARTE – TEMA

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

Punteggio II Parte – QUESITI

Indicatori	Descrittori	Punteggio	Punteggio
Conoscenza: conoscenza e completezza degli argomenti	Completa ed approfondita, con riferimenti interdisciplinari, priva di errori	16	16
	Adeguate e pertinenti, prive di errori	14	14
	Essenziale con minime e lievi imprecisioni	11	11
	Parzialmente adeguata, qualche errore non grave	8	8
	Frammentaria, molti e/o gravi errori	5	5
	Nulla	0	0
Competenza: pertinenza ed aderenza dei contenuti in relazione alla richiesta, rielaborazione dei contenuti	Piena aderenza alla consegna, buone capacità di rielaborazione e di organizzazione logica e di collegamento anche interdisciplinari	9	9
	Piena aderenza alla consegna e capacità di sintesi	7	7
	Svolge l'elaborato in modo semplice rispettando, però, le consegne	6	6
	Svolge la tematica in modo superficiale non rispettando pienamente le consegne	4	4
	Fuori tema	1	1

Correttezza formale: esposizione e utilizzo della terminologia specifica	Espone in modo fluido e corretto con uso adeguato del linguaggio specifico	5	5
	Espone in modo semplice, con qualche imperfezione nel linguaggio specifico	3	3
	Espone in modo poco organico e poco corretto; non usa la terminologia specifica	1	1
Punti totali		___/30	___/30

TABELLA PER CONVERTIRE

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

SIMULAZIONE TERZA PROVA

LINGUA INGLESE

Name: _____

Class: 5 MP

ANSWER THE FOLLOWING QUESTIONS: (Massimo 10 righe)

1. GIVE INFORMATION ON BACTERIA AND FOOD CONTAMINATIONS.

2. GIVE DETAILS ON CARBOHYDRATES AND LIPIDS.

3. TIRAMISU':INGREDIENTS AND METHOD.

ENOGASTRONOMIA OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

Nome _____ Cognome _____ Classe _____

1. Gli anni '60 hanno rappresentato un cambiamento radicale sia per quanto riguarda le abitudini alimentari nel nostro paese, che l'industria alimentare italiana. Riassumi brevemente gli aspetti principali che hanno caratterizzato questo periodo. (massimo 10 righe)

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

2. Riassumi e spiega brevemente requisiti e compiti del Banqueting Manager (massimo 10 righe)

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

3. Spiega il significato di “Denominazione Riservata” e a quali prodotti si riferisce (massimo 10 righe)

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

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Nome _____ Cognome _____ Classe _____

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

Da che cosa deriva la responsabilità civile del ristoratore?

Spiega che cos'è la *business idea*

Quali sono le principali funzioni della Banca Centrale Europea?

TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI

Nome _____ Cognome _____ Classe _____

Rispondi ai seguenti quesiti. (massimo 10 righe)

- Classifica i diversi Impianti di Produzione

2.Descrivi il LAY-OUT per PRODOTTO e per PROCESSO.

3.Definisci cosa si intende per Ciclo di Lavoro.

GRIGLIA VALUTAZIONE TERZA PROVA

CANDIDATO _____

CLASSE _____

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

Punteggio totale _____ / 15

GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO

CANDIDATO _____ CLASSE _____ COMMISSIONE _____

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

La Commissione _____

Il Presidente _____