

Istituto Statale D'Istruzione Superiore "Paschini - Linussio"

Tolmezzo

A.S. 2017/18

CLASSE 5^a AEN IPS

**Documento
del 15 maggio**

Elaborato dal Consiglio di Classe

SOMMARIO

1. Composizione del Consiglio di classe	pag. 3
2. Piano di studi	pag. 3
3. Presentazione della classe	pag. 4
4. Composizione del Consiglio di classe	pag. 5
5. Situazione di partenza classe quinta	pag. 6
6. Impegno, interesse, partecipazione	pag. 6
7. Finalità ed obiettivi trasversali comuni - Risultati raggiunti	pag. 7
8. Risultati raggiunti in termini di conoscenze e competenze	pag. 8
9. Attività di recupero e di potenziamento	pag. 9
10. Metodi	pag. 9
11. Attività integrative curricolari ed extracurricolari	pag. 10
12. Criteri e modalità di valutazione	pag. 10
13. Attività CLIL	pag. 11
14. Alternanza scuola lavoro	pag. 11
15. Attività di orientamento post-diploma attuate	pag. 11
16. Credito scolastico e credito formativo	pag. 12
17. Attività di preparazione all'Esame di Stato	pag. 12

Allegati

Criteri valutazione condotta (allegato 1);

Relazioni finali per singola disciplina (allegato 2);

Programmi consuntivi per singola disciplina (allegato 3);

Criteri di valutazione con corrispondenza tra criteri di valutazione e descrizione delle prestazioni (allegato 4);

Testi delle due simulazioni di prima, seconda e terza prova (allegato 5);

Griglia di valutazione per la correzione della prima, della seconda e della terza prova e del colloquio (allegato 6);

Programmazione educativo didattica del Consiglio di classe (allegato 7)

1. Composizione del consiglio di classe

Docente	Disciplina
Anna BUTTAZZONI	Lingua inglese
Bettina CORVINI	Sostegno
Elena DANDOLO	Lingua tedesca
Luca GROSSO	Laboratorio servizi enogastronomici - Cucina
Matteo MOSOLO	Matematica
Luca NAZZI	Insegnamento religione cattolica
Caterina POLETTINI	Scienze motorie e sportive
Carlo PERESSON	Scienza e cultura dell'alimentazione
Barbara SIVILOTTI	Diritto e tecniche amministrative dell'impresa ricettiva e turistica
Alessia TAMBOSCO	Laboratorio servizi enogastronomici - Sala bar e vendita
Vitantonio VOZZA	Lingua francese
Stefano ZIVEC	Lingua e letteratura italiana e storia

Dirigente Scolastico: Lucia Chiavegato

Docente coordinatore della classe: Carlo Peresson

Rappresentanti di classe componente allievi: Alice Fachin, Ehlis Piccoli

Rappresentanti di classe componente genitori: Giuseppina Nadia Della Giustina, Cristina Martinis

2. Piano di studi Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Articolazione Enogastronomia

Discipline	1° Biennio		2° Biennio		5° Anno
	I	II	III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia cittadinanza e costituzione	2	2	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2			
Matematica	4	4	3	3	3
Fisica	2				
Chimica		2			
Scienza della terra e biologia	2	2			
Geografia	1				
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Insegnamento religione cattolica o attività alternativa	1	1	1	1	1
Seconda Lingua Straniera	2	2	3	3	3
Scienza degli alimenti	2	2	4	3	3
Lab. Servizi enogastronomici - Cucina	2	2	6	4	4
Lab. Servizi enogastronomici - Sala bar e vendita	2	2		2	2
Lab. Servizi - Accoglienza turistica	2	2			
Diritto e tecniche amministrative dell'impresa ricettiva e turistica			4	4	5
Totale delle ore settimanali	33	32	32	32	32

3. Presentazione della classe – documento di riferimento: Registro verbali del Consiglio di Classe

a. Composizione della classe

La classe è composta da 16 allievi (7 femmine e 9 maschi), la cui provenienza geografica è la seguente: 1 Martignacco; 1 Osoppo; 1 Ovaro; 1 Pasian di Prato; 1 Pontebba; 1 Prato Carnico; 1 Socchieve; 2 Tarvisio; 2 Tolmezzo; 2 Trasaghis; 1 Tricesimo; 1 Verzegnis; 1 Villa Santina.

b. Storia sintetica della classe nel triennio

All'inizio della classe terza la classe era composta da 23 allievi (10 femmine e 13 maschi), 17 dei quali provenienti da 4 sezioni diverse dell'istituto e 6 provenienti da altri istituti: nel corso dell'A.S. due allievi si sono ritirati, uno non è stato ammesso allo scrutinio per aver superato il tetto massimo di ore di assenza e tre non sono stati ammessi all'anno successivo. Al termine dell'A.S. un allievo ha chiesto il trasferimento ad un'altra sezione dello stesso istituto. All'inizio della classe quarta la classe era composta da 17 allievi (7 femmine e 10 maschi) con un allievo che non è stato ammesso allo scrutinio per aver superato il tetto massimo di ore di assenza. All'inizio della classe quinta la classe era composta da 16 allievi. Sin dall'inizio dell'A.S. gli allievi hanno sviluppato buoni rapporti interpersonali; ciò ha favorito un clima relazionale sereno e un ambiente di apprendimento efficace. Si è percepita una discreta socializzazione che, rispetto agli anni passati, è risultata maggiormente finalizzata a problematiche inerenti all'apprendimento scolastico. I rapporti con i docenti sono stati, nella maggior parte dei casi, propositivi e aperti al dialogo.

c. Segnalazione di casi particolari

Fin dalla terza classe un allievo usufruisce della certificazione ai sensi della legge 104/92 (si allega relazione sull'alunno E.S.).

d. Altro significativo

Continuità didattica nel triennio

Discipline	Classe III	Classe IV	Classe V
Lingua e letteratura italiana e Storia	A	B	C
Lingua inglese	A	A	B
Matematica	A	B	C
Scienze motorie e sportive	A	A	A
Religione cattolica o attività alternativa	A	A	A
Lingua tedesca	A	B	B
Lingua francese	A	B	B
Scienza degli alimenti	A	A	A
Lab. Servizi enogastronomici - Cucina	A	A	A
Lab. Servizi enogastronomici - Sala bar e vendita	-	A	B
Diritto e tecniche amministrative dell'impresa ricettiva e turistica	A	B	C

Le lettere A, B, C, indicano i diversi docenti che si sono avvicendati nell'insegnamento della disciplina.

Scuola e territorio

L'ISIS Linussio di Tolmezzo è situato nel capoluogo della Carnia. Il bacino di utenza dell'Istituto si è, in questi anni, molto ampliato in quanto oltre ai paesi dell'Alto Friuli si sono aggiunti quelli del Gemonese e del Sandanielese. L'Istituto consta di una sede centrale e di un laboratorio, intitolato al cuoco tolmezzino Cosetti, in cui si svolgono lezioni sia teoriche che di laboratorio di cucina, di sala e vendita e di ricevimento. Esso dista qualche km ed è facilmente raggiungibile con i mezzi pubblici. L'ubicazione della sede centrale è comoda in quanto nelle immediate vicinanze vi è la mensa comunale, il palazzetto dello sport con il nuovo campo di atletica, la stazione delle corriere ed il teatro Candoni.

Tecnico dei servizi della ristorazione

Il tecnico della ristorazione è preparato ad assolvere funzioni di media dirigenza nell'ambito delle imprese alberghiere e di quelle ricettive complementari, come pure ad assumere in proprio l'esercizio. Ha una buona conoscenza della domanda turistica e delle diverse prestazioni che essa richiede; sa avvalersi di una sicura esperienza della tecnologia dei reparti e della pratica operativa dei relativi servizi. Sa, inoltre, curare le attività amministrative dell'impresa, con particolare riguardo al controllo e all'analisi dei costi, nonché alla direzione del personale. Infine, sa promuovere iniziative idonee a mantenere e sviluppare le relazioni con la clientela, anche attraverso l'uso delle lingue straniere.

Sbocchi professionali: il titolo di studio quinquennale consente l'accesso a:

- attività turistiche della ristorazione anche a livello imprenditoriale;
- pubblico impiego;
- università.

Gli studenti della classe, seguendo l'articolazione "enogastronomia", hanno costruito il loro profilo professionale prevalente come operatori di cucina. Il loro possibile inserimento nel mondo del lavoro lascia comunque ampio margine alla creatività ed intraprendenza personale ed anche di iniziativa imprenditoriale e autonoma.

4. Composizione del Consiglio di classe (con particolare riferimento al secondo biennio e quinto anno) - documento di riferimento: Registro dei verbali del Consiglio di Classe

Di seguito si riporta la composizione del Consiglio di Classe della classe III e IV (per la classe quinta è riportata a pag 3).

Disciplina	Docente classe III	Docente classe IV
Lingua inglese	Angela CARELLO	Angela CARELLO
Sostegno	Bettina CORVINI	Bettina CORVINI
Lingua tedesca	Cinzia MURADORE	Elena DANDOLO
Lab. servizi enogastronomici - Cucina	Luca GROSSO	Luca GROSSO
Matematica	Alida ANGELI	Pasquale AMODIO
Insegnamento religione cattolica	Luca NAZZI	Luca NAZZI
Scienze motorie e sportive	Caterina POLETTINI	Caterina POLETTINI
Scienza e cultura dell'alimentazione	Carlo PERESSON	Carlo PERESSON
Diritto e tecniche amministrative dell'impresa ricettiva e turistica	Giuseppe MENEGHEL	Francesco FERRIGNI
Lab. servizi enogastronomici - Sala bar e	-	Biagio SIMONETTI

vendita		
Lingua francese	Armelle CIMOLINO	Vitantonio VOZZA
Lingua e letteratura italiana e storia	Claudia SANTAROSSA	Margherita CIANI

5. Situazione di partenza classe quinta

a. Dati secondo biennio

a. Risultati degli scrutini finali della classe III, mese di giugno 2016

Ammessi con media > 8.1	3
Ammessi con media tra 7.0 e 8.0	2
Ammessi con media tra 6.0 e 6.9	10
Sospensione del giudizio per 01 materia	1
Sospensione del giudizio per 02 materie	2
Sospensione del giudizio per 03 materie	-
Non ammessi	3

Scrutini mese finale mese di giugno 2016	
Percentuale degli studenti ammessi	71,4%
Percentuale degli studenti non ammessi	14,3%
Percentuale degli studenti con giudizio sospeso	14,3%
Scrutini mese finale mese di agosto 2016	
Percentuale degli studenti ammessi	100%
Percentuale degli studenti non ammessi	-

b. Risultati degli scrutini finali della classe IV, mese di giugno 2017

Ammessi con media > 8.1	1
Ammessi con media tra 7.0 e 8.0	6
Ammessi con media tra 6.0 e 6.9	6
Sospensione del giudizio per 01 materia	3
Sospensione del giudizio per 02 materie	-
Sospensione del giudizio per 03 materie	-
Non ammessi	1

Scrutini mese finale mese di giugno 2017	
Percentuale degli studenti ammessi	76,5%
Percentuale degli studenti non ammessi	5,9%
Percentuale degli studenti con giudizio sospeso	17,6%
Scrutini mese finale mese di agosto 2017	
Percentuale degli studenti ammessi	100%
Percentuale degli studenti non ammessi	-

6. Impegno, interesse, partecipazione

Nel corso del triennio la classe ha dimostrato, nella media, competenze e disponibilità all'apprendimento più che sufficienti.

Nell'attuale anno scolastico sono stati registrati, mediamente, livelli di profitto discreti: relativamente a quest'ultimo ambito all'interno della classe alcuni alunni hanno ottenuto nel complesso ottimi risultati, mentre per altri si riscontrano ancora alcune incertezze dovute a lacune pregresse non del tutto recuperate. Una buona parte della classe ha aderito in maniera positiva alle

numerose attività extra-curricolari organizzate durante l'anno scolastico dall'istituto. Relativamente ai progetti di ASL si fa riferimento alla successiva sezione.

La classe ha evidenziato, in media, un discreto livello di impegno. Nell'analisi di una valutazione del triennio si è registrato un progresso, in alcuni casi significativo, sia nella capacità di concentrazione, che in quelle di analisi e sintesi dei dati e contenuti in tutte le discipline. Per quanto riguarda l'impegno domestico, nel corso dell'intero triennio esso è stato costantemente sollecitato in quanto nella maggior parte dei casi troppo spesso legato alla preparazione di verifiche scritte/orali e non invece rivolto ad un apprendimento consapevole ed organizzato.

L'interesse degli studenti si è dimostrato nel complesso discreto ed in progressiva crescita nel corso del triennio, con una partecipazione discreta alle attività svolte durante l'ultima annata scolastica.

Il comportamento della classe è sensibilmente migliorato nel corso del triennio e in generale è stato disciplinato e partecipe; i pochi casi segnalati durante l'ultimo anno sono da ascrivere a comportamenti esuberanti legati ad aspetti caratteriali, che hanno richiesto alcuni richiami riguardanti le norme comportamentali. Relativamente alla valutazione del comportamento, si allega la tabella di valutazione (**allegato 1**).

7. Finalità ed obiettivi trasversali comuni - Risultati raggiunti

- Il Consiglio di Classe ha individuato, nell'anno conclusivo del ciclo di studi, i seguenti obiettivi educativi e didattici comuni, in linea con i criteri e le finalità stabilite nel P.T.O.F.:

Obiettivi trasversali

- 1) Sviluppare e consolidare abilità logico - linguistiche funzionali alla formazione di abilità di relazione e dialogo critico – costruttivo con i coetanei e con gli adulti;
- 2) Sostenere la motivazione allo studio e all'apprendimento attraverso innovative strategie d'insegnamento stimolanti ed adattate alle caratteristiche di ciascun gruppo classe e, dove possibile, individualizzate; tutto ciò al fine di prevenire il fenomeno dell'abbandono e della dispersione scolastica;
- 3) Incentivare le capacità degli allievi attraverso specifiche attività operative;
- 4) Acquisire un'autonomia operativa finalizzata al consolidamento di competenze tecnico-professionali utilizzabili nel mondo del lavoro;
- 5) Acquisire conoscenze e competenze consolidate per affrontare efficacemente un percorso universitario.

Obiettivi comportamentali

- 1) Rispetto di sé, degli altri, dell'ambiente scolastico/extra scolastico;
- 2) Capacità di comunicare con diversi interlocutori;
- 3) Accoglienza, apertura, tolleranza verso le diversità culturali;
- 4) Capacità di lavorare all'interno di un gruppo;
- 5) Partecipazione attiva al dialogo educativo e all'interno della propria istituzione.

Obiettivi cognitivi

Sviluppo della comunicazione

- 1) Usare in modo corretto la lingua italiana sia a livello generale che nello specifico di ogni disciplina;
- 2) Usare terminologie specifiche nell'ambito delle diverse aree disciplinari;
- 3) Conoscere le diversità dei registri linguistici e usarli adeguatamente negli opportuni contesti socio-relazionali;
- 4) Saper comprendere un testo individuandone i punti fondamentali e saper esporre i punti salienti.

Sviluppo delle capacità logiche e critiche

- 1) Saper analizzare gli eventi individuando i rapporti di causa- effetto;
- 2) Trarre conseguenze logiche sulla base di premesse date;
- 3) Organizzare ed utilizzare le conoscenze per la soluzione di semplici problemi;
- 4) Collegare argomenti della stessa disciplina e di discipline diverse e coglierne le relazioni;
- 5) Rielaborare criticamente i contenuti ed esprimere un giudizio motivato.

Sviluppo delle abilità operative

- 1) Organizzare le proprie conoscenze al fine di documentare adeguatamente e produrre un lavoro di ricerca autonomo e personale;
- 2) Costruire coscientemente un percorso progettuale;
- 3) Saper produrre in modo corretto diverse tipologie testuali.

Sviluppo delle competenze professionali

- 1) Saper analizzare situazioni reali attinenti allo specifico ambito professionale;
- 2) Saper applicare gli strumenti operativi delle varie discipline;
- 3) Acquisire le specifiche abilità pratico- professionali;
- 4) Acquisire progressivamente codici linguistici e metodologie operative attinenti alla progettazione e all'esecuzione di un prodotto.

8. Risultati raggiunti in termini di conoscenze e competenze

8.a. Conoscenze raggiunte nelle diverse discipline

In merito alle conoscenze raggiunte si rimanda alle relazioni presentate da ogni docente disciplinare (allegato 2).

8.b. Competenze raggiunte

A conclusione del percorso, gli studenti, attraverso lo studio, le esperienze operative di laboratorio e in contesti reali, la disponibilità al confronto e al lavoro cooperativo, la valorizzazione della loro creatività e autonomia, hanno acquisito competenze nelle diverse aree all'interno del PECUP.

AREA METODOLOGICA	La maggior parte della classe ha acquisito un metodo di studio autonomo e flessibile.
AREA LOGICO-ARGOMENTATIVA	La maggior parte è in grado di sostenere una propria tesi e di ascoltare quelle altrui. Metà classe ha acquisito l'abitudine a ragionare in modo logico e riesce ad identificare possibili soluzioni ad un problema.
AREA LINGUISTICA E COMUNICATIVA	La maggior parte è in grado di dominare la scrittura in lingua italiana in tutti i suoi aspetti ed articolare un discorso organico ed efficace. La maggior parte sa leggere e comprendere testi di diversa natura, cogliendo le implicazioni e le sfumature di significato. Metà classe ha acquisito e sa usare un linguaggio specialistico adeguato e corretto in riferimento alle varie materie. Non tutti sanno curare l'esposizione orale e adeguarla ai diversi contesti.

	Unallieva ha acquisito in una lingua moderna competenze corrispondenti al livello B1. Non tutti sanno utilizzare le tecnologie dell'informazione e della comunicazione per studiare e fare ricerca.
AREA STORICO-UMANISTICA	La maggior parte comprende i diritti e i doveri che caratterizzano l'essere cittadini. Metà classe è in grado di utilizzare metodi, concetti e strumenti della geografia per la lettura dei processi storici e per l'analisi della società contemporanea. Metà classe ha acquisito gli strumenti necessari per confrontare culture e tradizioni letterarie diverse. Metà classe ha acquisito consapevolezza del patrimonio culturale italiano.
AREA SCIENTIFICA, MATEMATICA E TECNOLOGICA	Non tutti comprendono il linguaggio formale specifico della matematica. Non tutti sanno utilizzare le procedure tipiche del pensiero matematico. La maggior parte è in grado di utilizzare strumenti informatici nelle attività di studio e di approfondimento.
AREA DI INDIRIZZO	La maggior parte sa lavorare in laboratorio di cucina in modo autonomo.
AREA ALTERNANZA SCUOLA LAVORO	Tutti hanno svolto il periodo di alternanza scuola-lavoro affiancati da professionisti del settore.

9. Attività di recupero e di potenziamento

Al fine di favorire il superamento delle lacune e delle difficoltà, durante il corso di questo anno scolastico, l'Istituto ha attivato come forma di recupero disciplinare i cosiddetti "sportelli didattici", un'offerta di sostegno e di potenziamento rivolta a tutti gli allievi che hanno richiesto l'assistenza di un docente.

Sono stati programmati corsi di potenziamento in preparazione agli esami di Stato.

I programmi svolti sono stati adeguati alla classe, e per essi si fa riferimento alle relazioni personali (allegato 3).

10. Metodi

Lezione frontale
Discussione guidata
Lezione con supporto di mappe concettuali
Approfondimenti a partire dalle domande degli studenti
Lettura / Analisi di testi
Discussione collettiva libera
Svolgimento / correzione esercizi
Prove scritte (I, II, III) secondo le tipologie previste dall'Esame di Stato
Lavori / Attività di gruppo

Discussioni / Correzione prove scritte e orali
Relazioni / Ricerche / Approfondimenti
Visione documentari / film
Attività laboratoriale
Recuperi / Potenzamenti

11. Attività integrative curricolari ed extracurricolari

La classe è stata coinvolta in molteplici attività curricolari ed extracurricolari coerenti con il Piano dell'Offerta Formativa adottato dall'Istituto.

Attività
Noi e gli altri - la scuola nel territorio (referente prof. Grosso)
Festa della Mela - Tolmezzo
Festa dell'agricoltura - Resiutta
Festa Farine di flor - Sutrio
Ein Prosit - Tarvisio
Festa "Formaggio e dintorni" - Gemona del Friuli
Partecipazione ad "Amatriciana solidale" - Prato Carnico
Cena di gala Federazione Italiana Cuochi - Castello di Susans
Premio Lunelli - Tolmezzo
Progetto "Saperi e sapori della legalità" (referenti proff. Duriavig e Nazzi)
Progetto "Diamo un futuro alla memoria" (referenti prof. Nazzi)
Progetto "Le R del nostro futuro" (referente prof. Nazzi)
Progetto "Savors di mont" (referente prof. Cimenti)
Progetto Celiachia (referente prof. Duriavig)
Corso addetto HACCP (referente proff. Circo e Duriavig)
Partecipazione Friuli Future Forum (referente prof.ssa D'Agostini)
Partecipazione Innovalp (referente prof.ssa D'Agostini)
Progetto "Dono" AFDS, ADMO e ADO (referente prof.ssa Poletini)
Progetto "Cyberbullismo", (referente prof.ssa Poletini)
Memorial Brunetti- Nodale e attività sportive d'istituto (referente prof.ssa Poletini)
Progetto Salone dello studente
Scuola aperta
Partecipazione all'incontro "Quello che le montagne restituiscono"
Viaggio d'istruzione a Praga e Terezin (4-8 aprile)

12. Criteri e modalità di valutazione

La verifica relativa agli obiettivi formativi delle singole discipline è parte integrante della valutazione degli allievi. Per la valutazione degli apprendimenti sono state utilizzate verifiche parziali, relative agli obiettivi specifici delle singole discipline, sia di tipo analitico-oggettivo (compiti scritti in classe sia di tipo formativo che sommativo, questionari a risposte chiuse, questionari a risposte aperte, interrogazioni scritte, elaborati scritti, problemi a soluzione rapida, analisi e traduzione di testi, prove scritto-grafiche e pratiche, prove pratiche strutturate per Scienze Motorie e Sportive), sia di tipo sintetico (interventi dal posto, interrogazioni orali, esercizi alla lavagna, redazione/stesura degli appunti, attività di laboratorio).

I risultati delle prove sono stati comunicati e motivati agli allievi con tempestività (Registro elettronico/altro).

Nelle valutazioni si è tenuto conto:

- del livello delle conoscenze acquisite, della loro comprensione, memorizzazione, approfondimento, rielaborazione personale;
- della precisione concettuale e terminologica;
- della capacità di esposizione in forma corretta e logica;
- della capacità di collegamento con informazioni esterne alla materia;
- della capacità di interpretazione critica di un testo o di un fenomeno;
- della capacità di rielaborazione e di sintesi delle informazioni derivanti da più fonti;
- dell'originalità dell'esposizione.

La valutazione di fine anno terrà conto anche della progressione dimostrata rispetto ai livelli di partenza, dell'impegno, della partecipazione alla vita della scuola, della crescita culturale e umana.

Per la valutazione periodica e finale si è tenuto conto, inoltre:

- dei livelli raggiunti in base alla situazione di partenza;
- della disponibilità al recupero e all'approfondimento.

Si allega la tabella di valutazione con corrispondenza tra criteri di valutazione e descrizione delle prestazioni (**allegato 4**).

13. Attività C.L.I.L.

L'attività non è stata proposta alla classe.

14. Alternanza scuola lavoro

Per quanto riguarda lo svolgimento dell'Alternanza Scuola Lavoro (ASL), agli allievi e alle allieve della classe 5AEN sono stati proposti, nell'arco del triennio, progetti ASL o correlati, per un monte ore totale o superiore a 400. Nello specifico tutta la classe, nel corso dell'ultimo triennio, ha svolto un periodo di ASL(4 settimane per ciascun anno scolastico: classe III dal 9 maggio al 5 giugno 2016; classe IV dal 16 marzo al 12 aprile 2017; classe V dall'11 gennaio al 10 febbraio 2018) in strutture regionali, extraregionali o estere migliorando le proprie conoscenze professionali e potenziando la propria capacità di autovalutazione e di orientamento nel mondo del lavoro. La documentazione inerente ai progetti specifici seguiti da ciascun allievo, dei corsi svolti e delle attività legate al proprio percorso ASL, è a disposizione della commissione all'interno dei fascicoli personali.

Tutti gli allievi hanno regolarmente completato il percorso di ASL con valutazioni positive (sia relative ad aspetti di tipo formativo che di tipo professionale) e la valutazione delle competenze acquisite dall'allievo/a durante il percorso di ASL è stata acquisita dal Consiglio di Classe e fatta parte delle materie curriculari affini ai singoli progetti e del voto di condotta.

15. Attività di orientamento post-diploma attuate

Dal presente anno scolastico i percorsi di orientamento in uscita sono stati inseriti nel progetto di Alternanza Scuola Lavoro. Il dettaglio delle attività svolte da ciascun allievo è pertanto indicato nel fascicolo personale.

Per le classi quinte l'istituto ha proposto le seguenti attività generali:

- Incontro in stile laboratoriale con 25 studenti universitari e/o giovani laureati inseriti nel mondo del lavoro. Gli incontri sono stati strutturati per ambiti disciplinari allestendo 5 aule con 4/6 interventi ciascuno.
- Partecipazione di alcuni allievi della classe a "#Open Uniud - Student day", salone dello studente dell'Università di Udine, su base volontaria

- Partecipazione individuale di alcuni allievi della classe agli “Open day” e alle attività di orientamento proposte da Università, istituzioni ed enti pubblici e privati, su base volontaria
- Partecipazione ad un incontro orientativo presso l’Istituto con professionisti del settore enogastronomico e ex-allievi che hanno intrapreso il percorso universitario

Incontri con professionisti, giovani inseriti nel mondo del lavoro, rappresentanti di categoria, esperti di settori, studenti universitari.

16. Credito scolastico e credito formativo - Scheda personale del Candidato, curriculum dello studente (c. 30, art. 1, L107/2015) *“Nell’ambito dell’esame di Stato conclusivo dei percorsi di istruzione secondaria di secondo grado, nello svolgimento dei colloqui la commissione d’esame tiene conto del curriculum dello studente”.*

La scheda personale del candidato riassume i dati riguardanti il percorso formativo, gli insegnamenti opzionali ed altre attività (certificate) svolte dallo studente (es. esperienze lavorative, di volontariato, ...) e documenta il percorso scolastico curriculare di ciascuno studente in coerenza con l’indirizzo di studi seguito.

Gli studenti hanno potuto autocertificare/attestare:

- la partecipazione ad attività di ampliamento dell’offerta formativa promosse dall’Istituto e ritenute di interesse;
- la partecipazione a gare e concorsi promossi dall’istituto e non;
- esperienze legate all’alternanza scuola lavoro;
- altre attività: linguistiche (es. certificazioni PET, FIRST,...) culturali, artistiche, musicali, (es. attestati di conservatorio, sportive comprese le esperienze di volontariato, esperienze lavorative con contratto/voucher, ...);
- di aver ricoperto cariche elettive (rappresentante in Consiglio di Classe, in Consiglio di Istituto, nella Consulta degli Studenti);
- di aver conseguito borsa di studio per merito.

Le modalità di individuazione del profilo dello studente da associare ad una identità digitale sono disciplinate dal decreto ministeriale, non ancora adottato dal Governo.

Il Consiglio di Classe fa propri i criteri approvati dal C.d.D.; tra le esperienze documentabili, prenderà in considerazione quelle che saranno coerenti con il corso di studi. La coerenza è stata individuata da almeno quattro punti di vista diversi:

- l’omogeneità con le materie di insegnamento;
- l’approfondimento di una di esse;
- l’ampliamento delle materie del corso;
- l’applicazione di materie studiate a scuola.

17. Attività di preparazione all’Esame di Stato

- Simulazione della prima prova: 2 maggio, durata 5 ore;
- Simulazione della seconda prova: 8 maggio, durata 5 ore;
- Simulazione della terza prova tipologia B+C (5 quesiti a risposta multipla con 4 opzioni e due quesiti a risposta aperta con un max di righe stabilito dal docente, con medesimo peso nella valutazione). Per quanto riguarda i criteri di scelta delle materie da inserire, queste non dovevano includere le materie oggetto della prima e seconda prova dell’Esame di Stato, nella prima le

discipline sono state: Diritto e tecniche amministrative dell'impresa ricettiva e turistica, Laboratorio servizi enogastronomici - Cucina, Lingua inglese, Lingua francese/tedesco; nella seconda: Laboratorio servizi enogastronomici - Sala bar e vendita, Matematica, Lingua inglese, Storia.

- ✓ 1° simulazione della terza prova: 24 marzo, durata 3 ore;
- ✓ 2° simulazione della terza prova: 11 maggio, durata 3 ore;

- Simulazione del colloquio d'esame.

I quesiti relativi alle varie discipline hanno riguardato i programmi svolti e i criteri di valutazione sono stati i seguenti:

- livello delle conoscenze;
- aderenza alla traccia;
- completezza delle informazioni;
- articolazione ed applicazione delle competenze;
- capacità di sintesi;
- uso dei linguaggi specifici.

I testi delle simulazioni sono allegate (**allegato 5**).

Le griglie di valutazione per la correzione della prima prova, della seconda prova, della terza prova e del colloquio sono in allegato (**allegato 6**).

Tolmezzo, 15 maggio 2018


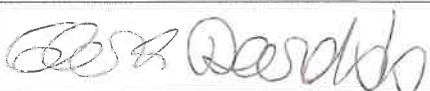

Il Coordinatore
Prof. Carlo Peresson



Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Lucia Chiavegato



Il consiglio di classe

Docente	Disciplina	Firma
Anna BUTTAZZONI	Lingua inglese	
Bettina CORVINI	Sostegno	
Elena DANDOLO	Lingua tedesca	
Luca GROSSO	Laboratorio servizi enogastronomici - Cucina	
Matteo MOSOLO	Matematica	
Luca NAZZI	Religione	
Caterina POLETTINI	Scienze motorie e sportive	
Carlo PERESSON	Scienza e cultura dell'alimentazione	
Barbara SIVILOTTI	Diritto e tecniche amministrative dell'impresa ricettiva e turistica	
Alessia TAMBOSCO	Laboratorio servizi enogastronomici - Sala bar e vendita	
Vitantonia VOZZA	Lingua francese	
Stefano ZIVEC	Lingua e letteratura italiana e storia	

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca
ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE

“PASCHINI-LINUSSIO”

REGOLAMENTO DI ISTITUTO

Via Ampezzo, 18 - 33028 TOLMEZZO (UD) - C.F. 93021690305
Tel. 0433 2078 - Fax n. 0433 41219
e-mail: udis019009@istruzione.it pec: udis019009@pec.istruzione.it
Codice Univoco Ufficio: UFQADU

Art. 21 Valutazione della condotta

Riferimenti normativi

- DPR 24 giugno 1998, n.249 e successive modificazioni (Statuto delle studentesse e degli studenti).
- Legge 30 ottobre 2008, n.169 (disposizioni urgenti in materia di Istruzione e Università).
- DPR 22 giugno 2009, n.122 (Regolamento valutazione alunni).

Finalità

- a) Il voto sul comportamento degli studenti (voto di condotta) concorre alla valutazione complessiva degli stessi in relazione alla maturazione e crescita civile e culturale e riassume tutti gli elementi positivi, problematici, negativi, del loro comportamento, tenendo in considerazione anche i mutamenti occorsi nell'intero periodo scolastico cui si riferisce la valutazione.
- b) La valutazione è progressivamente decrescente dal 10 in base alla gravità e al numero delle infrazioni o delle mancanze al Patto educativo di corresponsabilità ed al Regolamento di Istituto: la valutazione massima equivale al loro pieno e consapevole rispetto.
- c) Il voto sul comportamento degli studenti (voto di condotta) viene attribuito collegialmente dal Consiglio di Classe, riunito per le operazioni di scrutinio, in base ai seguenti criteri. Se inferiore ai 6 decimi determina la non ammissione al successivo anno di corso e all'esame conclusivo del ciclo.

Indicatori della valutazione

- a) Comportamento corretto e responsabile.
- b) Nel rapporto con il Dirigente scolastico, i docenti, il personale scolastico, gli altri studenti e con chiunque si trovi a frequentare l'ambiente scolastico o sia coinvolto in attività didattiche.
- c) Durante gli scambi culturali, gli stage, i viaggi e le visite di istruzione.
- d) Nell'utilizzo degli ambienti, delle strutture e dei materiali.
- e) Rispetto delle regole:

- f) Rispetto delle norme di sicurezza.
- g) Rispetto del Regolamento di Istituto e delle altre disposizioni vigenti nella scuola.
- h) Partecipazione al dialogo didattico ed educativo
- i) Frequenza alle lezioni e puntualità.
- j) Impegno nel lavoro scolastico in classe e a casa.
- k) Interesse e partecipazione alle attività didattiche.

Alcune precisazioni sull'uso dei termini:

COMPORAMENTO. è l'insieme delle manifestazioni direttamente osservabili con cui l'alunno risponde a diverse situazioni o condizioni scolastiche.

IMPEGNO, è il diligente impiego da parte dell'alunno della volontà e delle proprie forze intellettive nello svolgimento regolare dei doveri scolastici richiesti.

INTERESSE, è la disponibilità dell'alunno all'incontro tra le sue personali esigenze e la proposta educativo – disciplinare.

PARTECIPAZIONE, è la manifestazione dell'interessamento dell'alunno che prende parte alla vicenda scolastica nella sua globalità e complessità.

Voto	Indicatori	Motivazione	Voci che devono essere presenti
10	Comportamento	1) L'allievo si comporta sempre in maniera corretta e rispettosa delle norme, delle persone e degli ambienti frequentati. Contribuisce affinché quanti lo circondano facciano altrettanto.	Obbligatoriamente 1) e 7) più altre tre voci
		2) L'allievo rispetta puntualmente le scadenze relative alle comunicazioni e giustifica nei tempi previsti dal regolamento.	
		3) L'allievo collabora con i docenti e i compagni per migliorare gli aspetti quotidiani della vita scolastica.	
	Rispetto degli impegni scolastici	4) L'allievo dimostra un impegno esemplare in classe e nello studio domestico. È sempre in possesso del materiale scolastico.	
	5) Lo studente, spontaneamente o su richiesta, si impegna in maniera efficace nell'assistenza e nell'aiuto ai compagni.		

	Interesse e partecipazione	6) L'allievo dimostra spiccato interesse per le attività proposte che a volte approfondisce personalmente (partecipazione attiva a: eventi, concorsi, progetti); partecipa in modo propositivo al dialogo educativo.	
	Frequenza	7) L'allievo frequenta con assiduità le lezioni, rispetta sempre gli orari; i ritardi, le entrate e le uscite sono assenti o molto rari e comunque debitamente motivati. Le assenze non devono superare il 5% del monte ore complessivo, tranne gravi e comprovati motivi.	

Voto	Indicatori	Motivazione	Voci che devono essere presenti
9	Comportamento	1) L'allievo si comporta sempre in maniera corretta e rispettosa delle norme, delle persone e degli ambienti frequentati.	Obbligatoriamente 1) e 6) e altre due voci
		2) L'allievo rispetta sempre le scadenze relative alle comunicazioni e giustifica nei tempi previsti dal regolamento.	
	Rispetto degli impegni scolastici	3) L'allievo dimostra un impegno esemplare in classe e nello studio domestico. È sempre in possesso del materiale scolastico.	
	Interesse e partecipazione	4) L'allievo dimostra interesse per tutte le attività proposte (partecipazione attiva a: eventi, concorsi, progetti).	
		5) Lo studente partecipa in modo attivo al dialogo formativo ed educativo	
Frequenza	6) L'allievo frequenta in modo regolare: i ritardi le entrate e le uscite sono sporadici e debitamente documentati. Le assenze non devono superare il 10% del monte ore complessivo, tranne gravi e comprovati motivi.		

Voto	Indicatori	Motivazione	Voci che devono essere presenti
	Comportamento	1) L'allievo si comporta generalmente in maniera corretta e rispettosa delle norme, delle persone e degli ambienti frequentati (max 1 richiamo scritti nell'intero a. s.).	

8		2) L'allievo quasi sempre rispetta le scadenze relative alle comunicazioni e giustifica nei tempi previsti dal regolamento.	Obbligatoriamente 1) più altre tre voci
	Rispetto degli impegni scolastici	3) L'allievo dimostra un impegno continuo in classe e nello studio domestico. È sempre in possesso del materiale scolastico.	
	Interesse e partecipazione	4) L'allievo alterna periodi in cui dimostra coinvolgimento ed interesse ad altri in cui non è sempre attento e coinvolto attivamente; l'interesse per le discipline è settoriale.	
	Frequenza	5) L'allievo frequenta in modo regolare e presenta un numero di ritardi brevi, entrate e uscite fuori orario non superiore a 7 nell'intero a.s.. Le assenze non devono superare il 15% del monte ore complessivo, tranne gravi e comprovati motivi.	

Voto	Indicatori	Motivazione	Voci che devono essere presenti
7	Comportamento	1) L'allievo ha tenuto comportamenti tali da determinare l'adozione di una sanzione disciplinare di allontanamento dalla comunità scolastica per un periodo al massimo di 2 giorni.	Solo 1) oppure almeno due delle altre voci
		2) L'allievo ha occasionalmente commesso non più di 3 episodi di indisciplina nel corso dell'a.s., sanzionati con ammonizione scritta. Talvolta tiene comportamenti non corretti nei confronti delle persone e degli ambienti frequentati.	
		3) L'allievo a volte non rispetta le scadenze relative alle comunicazioni e/o porta le giustificazioni in ritardo.	
	Rispetto degli impegni scolastici	4) L'allievo dimostra un impegno discontinuo in classe o nelle attività casalinghe ed è a volte sprovvisto del materiale scolastico.	
	Interesse e partecipazione	5) L'allievo dimostra interesse e partecipazione discontinua e talvolta di disturbo.	
	Frequenza	6) L'allievo frequenta in modo non sempre continuo. Presenta un numero di ritardi brevi, entrate e uscite fuori orario superiore a 7 nell'intero a.s. Le assenze non devono superare il 20% del monte ore complessivo, tranne gravi e comprovati motivi.	

Voto	Indicatori	Motivazione	Voci che devono essere presenti
6	Comportamento	<p>1) L'allievo ha tenuto comportamenti tali da determinare l'adozione di una o più sanzioni disciplinari di allontanamento dalla comunità scolastica per un periodo complessivamente compreso tra i 3 e i 15 giorni ed ha dimostrato, a seguito della sanzione disciplinare di natura educativa e riparatoria, un concreto miglioramento e di aver progredito nel percorso di crescita e di maturazione, in ordine alle finalità espresse dal DPR n.122.</p> <p>2) L'allievo ha commesso ripetuti e significativi episodi di indisciplina sanzionati con ammonizione scritta.</p> <p>3) L'allievo spesso non rispetta le scadenze relative alle comunicazioni e/o porta le giustificazioni in ritardo, effettua assenze e ritardi strategici.</p>	Solo 1) Oppure almeno almeno due delle altre voci
	Rispetto degli impegni scolastici	4) L'allievo dimostra un impegno scarso sia in classe sia nelle attività di lavoro e di studio e/o è spesso sprovvisto del materiale scolastico	
	Interesse e partecipazione	5) L'allievo impedisce il regolare svolgimento dell'attività didattica, avendo una partecipazione di disturbo.	
	Frequenza	6) L'allievo presenta un numero di ritardi brevi, entrate e uscite fuori orario superiore a 7 nell'intero a.s. Le assenze superano il 20% del monte ore complessivo, tranne gravi e comprovati motivi.	

Voto	Indicatori	Motivazione	Voci che devono essere presenti
5	Comportamento	1) L'allievo ha tenuto comportamenti tali da determinare l'adozione di una o più sanzioni disciplinari di allontanamento dalla comunità scolastica per un periodo superiore ai 15 giorni. Egli, a seguito della sanzione disciplinare di natura educativa e riparatoria, non ha mostrato alcun concreto miglioramento, persistendo nei suoi comportamenti gravemente scorretti e dimostrando così di non aver progredito nel percorso di crescita e di maturazione, in ordine alle finalità espresse dal DPR n.122.	Solo 1) oppure obbligatoriamente 2) con almeno tre delle altre voci

	<p>2) L'allievo ha tenuto comportamenti tali da determinare l'adozione di una o più sanzioni disciplinari di allontanamento dalla comunità scolastica per un periodo compreso tra 3 e 15 giorni. Egli, a seguito della sanzione disciplinare di natura educativa e riparatoria, non ha mostrato alcun concreto miglioramento, persistendo nei suoi comportamenti gravemente scorretti e dimostrando così di non aver progredito nel percorso di crescita e di maturazione, in ordine alle finalità espresse dal DPR n.122.</p>
	<p>3) L'allievo si comporta in modo arrogante e irrispettoso nei confronti dei docenti, degli allievi e del personale della scuola. Utilizza in maniera irresponsabile le strutture della scuola, si rende protagonista di gravi danneggiamenti a strumenti e/o materiali e/o strutture di proprietà della scuola o di chiunque si trovi a frequentare l'ambiente scolastico o sia coinvolto in attività didattiche; Si appropria indebitamente di beni e/o strumenti e/o materiali di proprietà della scuola o di chiunque si trovi a frequentare l'ambiente scolastico o sia coinvolto in attività didattiche Viola sistematicamente il regolamento d'istituto. Riceve ripetute ammonizioni verbali e scritte.</p>
	<p>4) L'allievo spesso non rispetta le scadenze relative alle comunicazioni ed alle giustificazioni o non le porta. Effettua assenze e ritardi strategici.</p>
Rispetto degli impegni scolastici	<p>5) L'allievo dimostra un impegno scarso sia in classe sia nelle attività casalinghe di lavoro e di studio e/o è spesso sprovvisto del materiale scolastico.</p>
Interesse e partecipazione	<p>6) L'allievo impedisce il regolare svolgimento dell'attività didattica, avendo una partecipazione di disturbo.</p>
Frequenza	<p>7) L'allievo presenta un numero di ritardi brevi, entrate e uscite fuori orario superiore a 7 nell'intero a.s. Le assenze superano il 20 % del monte ore complessivo, tranne gravi e comprovati motivi.</p>

Ai fini di un più chiaro rapporto tra le sanzioni disciplinari e le attribuzioni del voto in condotta si precisa quanto segue:

1. I richiami verbali non hanno una incidenza diretta sul voto in condotta, ma, se ripetuti, contribuiscono a determinare un quadro generale di scarso rispetto delle regole di comportamento. Al riguardo sarà prestata particolare attenzione al numero degli ingressi in ritardo alla prima ora di lezione, non giustificate da disservizi ai mezzi di trasporto; all'ingresso in ritardo in aula **alla fine dell'intervallo**; alle soste fuori orario presso i distributori automatici o nei corridoi; all'uso improprio delle uscite di sicurezza;
2. Si rammenta che in classe è assolutamente vietato mangiare o bere. In casi eccezionali, a discrezione del docente, è consentito il consumo di acqua;
3. Si ricorda che, come da regolamento d'istituto (sezione "Sanzioni disciplinari"), è assolutamente vietato l'uso dei cellulari o di altri dispositivi elettronici;
4. È ribadito assolutamente il divieto di fumo in tutti i locali della scuola (bagni, laboratori, ecc...) e nei cortili.
5. Alla fine delle lezioni gli allievi devono lasciare le classi pulite;
6. La mancata restituzione dei sussidi (libri, computer, ecc...) presi in prestito dalla scuola comporta una valutazione negativa ai fini della condotta;
7. Le note di classe influiscono sulla valutazione di ciascun allievo;
8. Si evidenzia che coloro i quali superano il tetto massimo del 25% del monte ore di lezione non saranno ammessi alla classe successiva, tranne gravi e documentati motivi;
9. I provvedimenti disciplinari seguiti da una chiara dimostrazione di recupero comportamentale possono permettere l'accesso alla fascia di valutazione superiore.

.....OMISSIS.....

1. Composizione del consiglio di classe

Docente	Disciplina
Anna BUTTAZZONI	Lingua inglese
Bettina CORVINI	Sostegno
Elena DANDOLO	Lingua tedesca
Luca GROSSO	Laboratorio servizi enogastronomici - Cucina
Matteo MOSOLO	Matematica
Luca NAZZI	Insegnamento religione cattolica
Caterina POLETTINI	Scienze motorie e sportive
Carlo PERESSON	Scienza e cultura dell'alimentazione
Barbara SIVILOTTI	Diritto e tecniche amministrative dell'impresa ricettiva e turistica
Alessia TAMBOSCO	Laboratorio servizi enogastronomici - Sala bar e vendita
Vitantonio VOZZA	Lingua francese
Stefano ZIVEC	Lingua e letteratura italiana e storia

Dirigente Scolastico: Lucia Chiavegato

Docente coordinatore della classe: Carlo Peresson

Rappresentanti di classe componente allievi: Alice Fachin, Ehlis Piccoli

Rappresentanti di classe componente genitori: Giuseppina Nadia Della Giustina, Cristina Martinis

2. Piano di studi Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Articolazione Enogastronomia

Discipline	1° Biennio		2° Biennio		5° Anno
	I	II	III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia cittadinanza e costituzione	2	2	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2			
Matematica	4	4	3	3	3
Fisica	2				
Chimica		2			
Scienza della terra e biologia	2	2			
Geografia	1				
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Insegnamento religione cattolica o attività alternativa	1	1	1	1	1
Seconda Lingua Straniera	2	2	3	3	3
Scienza degli alimenti	2	2	4	3	3
Lab. Servizi enogastronomici - Cucina	2	2	6	4	4
Lab. Servizi enogastronomici - Sala bar e vendita	2	2		2	2
Lab. Servizi - Accoglienza turistica	2	2			
Diritto e tecniche amministrative dell'impresa ricettiva e turistica			4	4	5
Totale delle ore settimanali	33	32	32	32	32

3. Presentazione della classe – documento di riferimento: Registro verbali del Consiglio di Classe

a. Composizione della classe

La classe è composta da 16 allievi (7 femmine e 9 maschi), la cui provenienza geografica è la seguente: 1 Martignacco; 1 Osoppo; 1 Ovaro; 1 Pasian di Prato; 1 Pontebba; 1 Prato Carnico; 1 Socchieve; 2 Tarvisio; 2 Tolmezzo; 2 Trasaghis; 1 Tricesimo; 1 Verzegnis; 1 Villa Santina.

b. Storia sintetica della classe nel triennio

All'inizio della classe terza la classe era composta da 23 allievi (10 femmine e 13 maschi), 17 dei quali provenienti da 4 sezioni diverse dell'istituto e 6 provenienti da altri istituti: nel corso dell'A.S. due allievi si sono ritirati, uno non è stato ammesso allo scrutinio per aver superato il tetto massimo di ore di assenza e tre non sono stati ammessi all'anno successivo. Al termine dell'A.S. un allievo ha chiesto il trasferimento ad un'altra sezione dello stesso istituto. All'inizio della classe quarta la classe era composta da 17 allievi (7 femmine e 10 maschi) con un allievo che non è stato ammesso allo scrutinio per aver superato il tetto massimo di ore di assenza. All'inizio della classe quinta la classe era composta da 16 allievi. Sin dall'inizio dell'A.S. gli allievi hanno sviluppato buoni rapporti interpersonali; ciò ha favorito un clima relazionale sereno e un ambiente di apprendimento efficace. Si è percepita una discreta socializzazione che, rispetto agli anni passati, è risultata maggiormente finalizzata a problematiche inerenti all'apprendimento scolastico. I rapporti con i docenti sono stati, nella maggior parte dei casi, propositivi e aperti al dialogo.

c. Segnalazione di casi particolari

Fin dalla terza classe un allievo usufruisce della certificazione ai sensi della legge 104/92 (**si allega relazione sull'alunno E.S.**).

d. Altro significativo

Continuità didattica nel triennio

Discipline	Classe III	Classe IV	Classe V
Lingua e letteratura italiana e Storia	A	B	C
Lingua inglese	A	A	B
Matematica	A	B	C
Scienze motorie e sportive	A	A	A
Religione cattolica o attività alternativa	A	A	A
Lingua tedesca	A	B	B
Lingua francese	A	B	B
Scienza degli alimenti	A	A	A
Lab. Servizi enogastronomici - Cucina	A	A	A
Lab. Servizi enogastronomici - Sala bar e vendita	-	A	B
Diritto e tecniche amministrative dell'impresa ricettiva e turistica	A	B	C

Le lettere A, B, C, indicano i diversi docenti che si sono avvicinati nell'insegnamento della disciplina.

La valutazione di fine anno terrà conto anche della progressione dimostrata rispetto ai livelli di partenza, dell'impegno, della partecipazione alla vita della scuola, della crescita culturale e umana.

TABELLA DI VALUTAZIONE CON CORRISPONDENZA TRA CRITERI DI VALUTAZIONE E DESCRIZIONE DELLE PRESTAZIONI

Criteri di valutazione	Livello tassonomico = descrizione prestazione	Voto
Impegno e partecipazione	Assenti	2 - 3
Possesso conoscenze	Le conoscenze sono del tutto prive di significato	
Elaborazione conoscenze (comprensione, applicazione, analisi, sintesi)	Non comprende e non sa analizzare in alcun modo	
Rielaborazione delle conoscenze	Non sa rielaborare in modo produttivo	
Abilità linguistico - espressiva	E' così difficoltosa da ostacolare in modo grave la comunicazione	
Criteri di valutazione	Livello tassonomico = descrizione prestazione	Voto
Impegno e partecipazione	Scarsi	4
Possesso conoscenze	Ha conoscenze frammentarie e assai superficiali	
Elaborazione conoscenze (comprensione, applicazione, analisi, sintesi)	Comprende parzialmente, non attiva analisi corrette, non delinea collegamenti precisi e applica conoscenze commettendo diffusi e gravi errori	
Rielaborazione delle conoscenze	Rielabora in modo assai confuso	
Abilità linguistico - espressiva	Si esprime in modo confuso e inadeguato	
Criteri di valutazione	Livello tassonomico = descrizione prestazione	Voto
Impegno e partecipazione	Discontinui	5
Possesso conoscenze	Conosce in modo sommario e impreciso	
Elaborazione conoscenze (comprensione, applicazione, analisi, sintesi)	Comprende parzialmente e commette errori non gravi nell'analisi e nei collegamenti	
Rielaborazione delle conoscenze	Procede a stento nella rielaborazione, anche se guidato	
Abilità linguistico - espressiva	Commette errori non gravi, ma sistematici	
Criteri di valutazione	Livello tassonomico = descrizione prestazione	Voto
Impegno e partecipazione	Regolari	6
Possesso conoscenze	Conosce le informazioni fondamentali	
Elaborazione conoscenze (comprensione, applicazione, analisi, sintesi)	Comprende il significato complessivo, analizza non sempre in modo completo e delinea collegamenti appropriati solo se guidato	
Rielaborazione delle conoscenze	E' impreciso nella rielaborazione ed espone in maniera elementare, ma sufficientemente chiara	
Abilità linguistico - espressiva	Si esprime con sufficiente chiarezza, pur commettendo qualche errore non grave e non sistematico	

Criteri di valutazione	Livello tassonomico = descrizione prestazione	Voto
Impegno e partecipazione	Impegno discreto e partecipazione attiva	7
Possesso conoscenze	Possiede conoscenze omogenee anche se non approfondite	
Elaborazione conoscenze (comprensione, applicazione, analisi, sintesi)	Comprende, analizza e delinea collegamenti pur con qualche imprecisione	
Rielaborazione delle conoscenze	Rielabora in modo non originale	
Abilità linguistico - espressiva	Si esprime con chiarezza e correttezza discrete	

Criteri di valutazione	Livello tassonomico = descrizione prestazione	Voto
Impegno e partecipazione	Costanti e collaborativi	8
Possesso conoscenze	Possiede conoscenze articolate e approfondite	
Elaborazione conoscenze (comprensione, applicazione, analisi, sintesi)	Comprende, analizza e delinea collegamenti in modo sicuro	
Rielaborazione delle conoscenze	Rielabora in modo personale	
Abilità linguistico - espressiva	Si esprime con buona padronanza dei codici	

Criteri di valutazione	Livello tassonomico = descrizione prestazione	Voto
Impegno e partecipazione	Assidui e propositivi	9 - 10
Possesso conoscenze	Possiede conoscenze complete e approfondite	
Elaborazione conoscenze (comprensione, applicazione, analisi, sintesi)	Analizza con precisione e delinea collegamenti con sicurezza ed autonomia	
Rielaborazione delle conoscenze	Rielabora con originalità	
Abilità linguistico - espressiva	Padroneggia pienamente i codici espressivi	

Per la valutazione periodica e finale si è tenuto conto, inoltre:

- dei livelli raggiunti in base alla situazione di partenza
- della disponibilità al recupero
- della disponibilità all'approfondimento



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
P000 - ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PROVA DI ITALIANO

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

TIPOLOGIA A - ANALISI DEL TESTO

Giorgio Caproni, Versicoli quasi ecologici, in Res amissa.

Tratto da *L'opera in versi*, a cura di Luca Zuliani, Mondadori - I Meridiani, Milano 1998

- Non uccidete il mare,
 la libellula, il vento.
 Non soffocate il lamento
 (il canto!) del lamantino¹.
- 5 Il galagone², il pino:
 anche di questo è fatto
 l'uomo. E chi per profitto vile
 fulmina³ un pesce, un fiume,
 non fatelo cavaliere
- 10 del lavoro. L'amore
 finisce dove finisce l'erba
 e l'acqua muore. Dove
 sparendo la foresta
 e l'aria verde, chi resta
- 15 sospira nel sempre più vasto
 paese guasto: «Come
 potrebbe tornare a esser bella,
 scomparso l'uomo, la terra».

Giorgio Caproni nacque a Livorno nel 1912. A dieci anni si trasferì con la famiglia a Genova, che considerò sempre la sua vera città e dove visse fino al 1938. Dopo studi musicali e due anni di università, a partire dal 1935 si dedicò alla professione di maestro elementare. Nel 1939 fu chiamato alle armi e combatté sul fronte occidentale. Dopo la guerra si stabilì definitivamente a Roma, dove proseguì l'attività di insegnante, dedicandosi contemporaneamente, oltre che alla poesia, anche alla traduzione, soprattutto di opere francesi. La raccolta di versi *Res amissa*, di cui fa parte la poesia proposta, fu pubblicata nel 1991, un anno dopo la morte dell'autore.

¹ lamantino: mammifero marino diffuso soprattutto sulle coste e nei fiumi dell'Africa occidentale.

² galagone: scimmia africana di piccole dimensioni.

³ fulmina: uccide con un colpo rapido e improvviso.

1. Comprensione del testo

Dopo una prima lettura, riassumi il contenuto informativo della lirica.

2. Analisi del testo

- 2.1. Il componimento fa parte di una raccolta di versi dal titolo latino *Res amissa* ("Cosa perduta"). In che modo il contenuto della poesia proposta può essere collegato con il titolo della raccolta?
- 2.2. La poesia è composta da un'unica strofa, ma può essere idealmente divisa in due parti. Quali? Qual è la funzione di ciascuna delle due parti?
- 2.3. Individua nella lirica i verbi che rappresentano le azioni dell'uomo nei confronti della natura, che il poeta vuole contrastare. Quale atteggiamento e quale considerazione della natura da parte dell'uomo emergono da queste azioni?
- 2.4. Il poeta fa riferimento a una motivazione che spinge l'uomo ad agire contro la natura: quale?
- 2.5. Dalla lirica emerge un atteggiamento critico del poeta verso la società moderna, che spesso premia chi compie delle azioni irrispettose verso la natura. In quali versi, in particolare, è evidente questa critica?
- 2.6. L'uomo ha bisogno della natura per sopravvivere, ma la natura non ha bisogno dell'uomo: individua nella lirica i punti in cui emerge questa convinzione.
- 2.7. Nell'ultima parte della poesia, come viene definito il mondo deturpato dall'uomo? Qual è il sentimento di "chi resta"?
- 2.8. Soffermati sulle scelte stilistiche dell'autore. I versi sono tutti della stessa misura? Riconosci qualche *enjambement*? Segnala le vere e proprie rime e le assonanze o consonanze.



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

3. Interpretazione complessiva e approfondimenti

Al centro della lirica vi è il tema del rapporto fra uomo e natura. Sulla base dell'analisi condotta, proponi un'interpretazione complessiva della poesia, facendo riferimento anche ad altri testi letterari in cui è presente questo tema. Puoi arricchire l'interpretazione della poesia con tue considerazioni personali.

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

Scegli uno dei quattro ambiti proposti e sviluppa il relativo argomento in forma di «saggio breve» o di «articolo di giornale», utilizzando, in tutto o in parte, e nei modi che ritieni opportuni, 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.

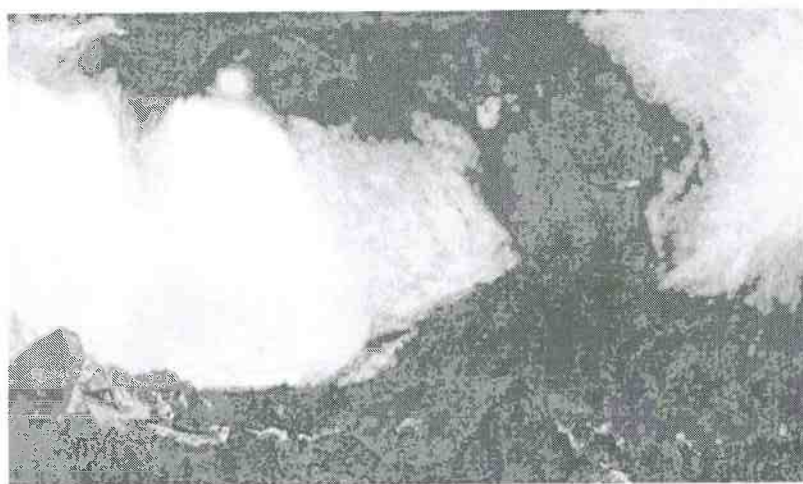
Se scegli la forma dell'«articolo di giornale», indica il titolo dell'articolo e il tipo di giornale sul quale pensi che l'articolo debba essere pubblicato.

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

1. AMBITO ARTISTICO - LETTERARIO

ARGOMENTO: La natura tra minaccia e idillio nell'arte e nella letteratura.

DOCUMENTI



William Turner, *Bufera di neve: Annibale e il suo esercito attraversano le Alpi*, 1812, Londra, Tate Britain



Giuseppe Pellizza da Volpedo, *Idillio primaverile*, 1896 – 1901, Collezione privata (www.pellizza.it/index.php/idillio-primaverile/)

«Natura. Immaginavi tu forse che il mondo fosse fatto per causa vostra? Ora sappi che nelle fatture, negli ordini e nelle operazioni mie, trattone pochissime, sempre ebbi ed ho l'intenzione a tutt'altro, che alla felicità degli uomini o all'infelicità. Quando io vi offendo in qualunque modo e con qual si sia mezzo, io non me n'avveggo, se non rarissime volte: come, ordinariamente, se io vi diletto o vi benefico, io non lo so; e non ho fatto, come credete voi, quelle tali cose, o non fo quelle tali azioni, per dilettarvi o giovarvi. E finalmente, se anche mi avvenisse di estinguere tutta la vostra specie, io non me ne avvedrei.»

Giacomo LEOPARDI, *DIALOGO DELLA NATURA E DI UN ISLANDESE*, da *Operette morali*, Barbera Editore, Siena 2010



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Il lampo

E cielo e terra si mostrò qual era:

la terra ansante, livida, in sussulto;
 il cielo ingombro, tragico, disfatto:
 bianca bianca nel tacito tumulto
 5 una casa apparì sparì d'un tratto;
 come un occhio, che, largo, esterrefatto,
 s'aprì si chiuse, nella notte nera.

Giovanni PASCOLI, *Poesie*, a cura di
 I. Ciani e F. Latini, UTET Classici,
 Torino 2002

I limoni

Meglio se le gazzarre degli uccelli
 si spengono inghiottite dall'azzurro:
 più chiaro si ascolta il susurro
 dei rami amici nell'aria che quasi non si muove,
 e i sensi di quest'odore
 che non sa staccarsi da terra
 e piove in petto una dolcezza inquieta.
 Qui delle divertite passioni
 per miracolo tace la guerra,
 qui tocca anche a noi poveri la nostra parte di ricchezza
 ed è l'odore dei limoni.

Eugenio MONTALE, vv 11-21, *Tutte le poesie*, a cura di
 G. Zampa, Mondadori I Meridiani, Milano 1984

«Ho vagato per queste montagne. Non v'è albero, non tugurio, non erba. Tutto è bronchi; aspri e lividi macigni; e qua e là molte croci che segnano il sito de' viandanti assassinati. – Là giù è il Roja, un torrente che quando si disfanno i ghiacci precipita dalle viscere delle Alpi, e per gran tratto ha spaccato in due questa immensa montagna. V'è un ponte presso alla marina che ricongiunge il sentiero. Mi sono fermato su quel ponte, e ho spinto gli occhi sin dove può giungere la vista; e percorrendo due argini di altissime rupi e di burroni cavernosi, appena si vedono imposte su le cervici dell'Alpi altre Alpi di neve che s'immergono nel Cielo e tutto biancheggia e si confonde – da quelle spalancate Alpi cala e passeggia ondeggiando la tramontana, e per quelle fauci invade il Mediterraneo. La Natura siede qui solitaria e minacciosa, e caccia da questo suo regno tutti i viventi.»

Ugo FOSCOLO, *Ultime lettere di Jacopo Ortis* (lettera del 19 e 20 febbraio), Oscar Classici Mondadori, Milano 2003

2. AMBITO SOCIO - ECONOMICO

ARGOMENTO: **Nuove tecnologie e lavoro.**

DOCUMENTI

«Dai droni postini alle auto che si guidano da sole [...], si sapeva che le macchine minacciano parte del lavoro oggi svolto dall'uomo. La grande novità è che nel mirino dei robot ci sono soprattutto i Paesi emergenti: quelli che fino a ieri avevano sviluppato un'industria a basso valore aggiunto contando su una manodopera a costi stracciati. Quella stessa manodopera, domani, potrebbe perdere il lavoro perché superata in economia dalle macchine.

Il campanello d'allarme è stato suonato dall'Onu attraverso un recente report dell'Unctad, la Conferenza delle Nazioni Unite sul commercio e lo sviluppo. Che mette in guardia Asia, Africa e America Latina: attenti, dice il report *Robot and Industrialization in Developing Countries*, perché è da voi che l'impatto dell'era dei robot sarà più pesante. [...] Come evitare la desertificazione economica? Il primo consiglio che l'Onu dà ai Paesi emergenti è banale ma ovviamente validissimo: abbracciate la rivoluzione digitale, a partire dai banchi scolastici. «Bisogna ridisegnare i sistemi educativi – spiega il report – in modo da creare le competenze manageriali e professionali necessarie a lavorare con le nuove tecnologie».

Enrico MARRO, *Allarme Onu: i robot sostituiranno il 66% del lavoro umano*, in «Il Sole 24 Ore», 18 novembre 2016



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

«La digitalizzazione e l'automazione del lavoro rappresentano un'opportunità. A rivelarlo è una ricerca di Manpower Group – dal titolo “Skills Revolution” – presentata al World Economic Forum 2017 di Davos. L'indagine, condotta tra 18.000 datori di lavoro in 43 Paesi del mondo, affronta il tema dell'impatto della digitalizzazione sull'occupazione e dello sviluppo di nuove competenze dei lavoratori. [...]»

L'83% del campione intervistato ritiene che l'automatizzazione e la digitalizzazione del lavoro faranno crescere il totale dei posti di lavoro. Inoltre, si prevede che questi cambiamenti avranno un impatto positivo sull'aggiornamento delle competenze dei lavoratori, rispetto al quale i datori di lavoro prevedono di implementare specifici programmi formativi nel prossimo futuro. Tra i 43 Paesi oggetto dell'indagine, è l'Italia ad aspettarsi il maggior incremento di nuovi posti di lavoro grazie alla quarta rivoluzione industriale al netto di un “upskilling”, un aggiornamento delle competenze, con una creazione di nuovi posti di lavoro prevista tra il 31% ed il 40%.»

Federica META, *Industria 4.0, contrordine: i robot creano lavoro*, «Corcom.it», 20 gennaio 2017

«Nei prossimi dieci anni la tecnologia creerà o cancellerà posti di lavoro? Se lo è chiesto l'autorevole Pew Research che ha girato la domanda a quasi duemila esperti, analisti e costruttori di prodotti tecnologici che hanno partecipato all'inchiesta intitolata “Future of the internet”. [...] Per il 48% degli esperti, la nuova ondata dell'innovazione, fatta di auto che si guidano da sole, robot e network di intelligenza artificiale, impatterà negativamente sulla creazione di posti di lavoro. Nei prossimi anni, dunque, le macchine e i programmi sostituiranno non solo i lavoratori meno specializzati, ma anche gli impiegati. Ne conseguiranno vaste aree di ineguaglianza economica, disoccupazione e, addirittura, la rottura dell'ordine sociale. L'altra metà degli intervistati, invece, si dice fiduciosa della possibilità che la tecnologia e l'innovazione saranno in grado di creare più posti di lavoro di quanti ne andranno perduti a vantaggio dei robot. Perché l'uomo, così come ha sempre fatto dalla Rivoluzione Industriale in avanti, non smetterà di creare nuovi tipi di lavoro, nuove industrie e nuovi modi di guadagnare.»

Stefania MEDETTI, *Il lavoro nel futuro: i robot saranno una minaccia o un'opportunità?*, «Panorama», 12 agosto 2014

3. AMBITO STORICO - POLITICO

ARGOMENTO: **Disastri e ricostruzione.**

DOCUMENTI

«[...] Montecassino [...] ha subito invasioni e assedi, incendi e crolli per terremoti. Più volte è stato distrutto. L'ultima volta nel 1944 quando gli alleati – che li nella battaglia contro i tedeschi hanno perso migliaia di soldati – sotto pressione dell'opinione pubblica anglo-americana decidono di raderlo al suolo. Convocano a pochi chilometri di distanza tutti i corrispondenti di guerra e, praticamente in diretta, danno il via al bombardamento a tappeto che riduce in macerie il monastero. “*Succisa virescit*”¹: una dozzina di anni dopo Montecassino è in piedi. Ricostruito con una tempestività che oggi sembra incredibile ma che dice parecchio sulla vitalità di un'Italia appena uscita dal conflitto e decisa non solo a rimettere in piedi la produzione industriale ma determinata a conservare e valorizzare il suo patrimonio culturale. Una sfida, per certi versi, analoga a quella che ora, dopo il terremoto, ci troviamo ad affrontare nell'Appennino, cuore e spina dell'intero Paese.»

¹ Tagliata ricresce

Giorgio BOATTI, «La Repubblica», 31 ottobre 2016

«Il fiume aveva traboccato gli argini almeno di un paio di metri e cominciava a portare con sé ogni tipo di avanzo – tronchi d'alberi sradicati, biciclette, automobili, travi che lambivano con gran fracasso i contrafforti del Ponte Vecchio per dopo quasi sempre sormontarli. [...] L'acqua aumentava [...]: spaventoso, fango ovunque e un terribile odore di marcio e di benzina, vetri rotti, bottiglie, migliaia di libri disfatti nell'acqua sudicia, [...] l'acqua era arrivata a diversi metri d'altezza e tutto era ancor peggio. [...] Quel che Firenze insegnò a tutti allora, cinquanta anni fa, è il senso della dignità e come nulla sia veramente perso se si ha la forza e la fede di non lamentarsi e di rimettersi a lavorare da capo. La natura sa distruggere infinite cose ma tutte possono essere riparate dagli uomini. Purtroppo è l'uomo ad essere in grado di annientare per sempre ciò che altri uomini hanno fatto prima di quelli che ignorano la propria missione.»

Alvar GONZÁLEZ-PALACIOS, «Il Sole 24 ore», 28 ottobre 2016



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

«Nondimanco, perché il nostro libero arbitrio non sia spento, iudico potere essere vero che la fortuna sia arbitra della metà delle azioni nostre, ma che etiam¹ lei ne lasci governare l'altra metà, o presso², a noi. E assomiglio quella a uno di questi fiumi rovinosi che, quando si adirano, allagano e' piani, rovinano li arbore e li edifizii, lievano da questa parte terreno, pongono da quella altra: ciascuno fugge loro dinanzi, ognuno cede all'impeto loro senza potervi in alcuna parte ostare³. E, benché sieno così fatti, non resta però che gli uomini, quando sono tempi quieti, non vi potessino fare provvedimento e con ripari e con argini: in modo che, crescendo poi, o eglino andrebbero per uno canale o l'impeto loro non sarebbe né sì dannoso né sì licenzioso. Similmente interviene della fortuna, la quale dimostra la sua potenza dove non è ordinata virtù a resisterle: e quivi volta e' sua impeti, dove la sa che non sono fatti gli argini né e' ripari a tenerla.»

¹ *etiam*: anche

² *presso*: poco meno

³ *ostare*: porre ostacolo

Niccolò MACHIAVELLI, *Il Principe* Cap. XXV, Einaudi, Torino 1995

4. AMBITO TECNICO - SCIENTIFICO

ARGOMENTO: **Robotica e futuro tra istruzione, ricerca e mondo del lavoro.**

DOCUMENTI

«L'applicazione della robotica a fini educativi [...] è una tendenza in continua crescita anche nel nostro Paese e sta attirando sempre di più l'attenzione da parte di docenti e persone attive nel campo della formazione. Attraverso questo metodo, gli studenti diventano protagonisti dell'apprendimento e creatori del proprio prodotto e si sentono più coinvolti nel processo di apprendimento. La robotica li aiuta a sviluppare le competenze cognitive tipiche del pensiero computazionale, a imparare a progettare il loro lavoro e a incrementare le competenze di *problem solving*. Essa non rientra esclusivamente nel campo dell'informatica e della matematica, al contrario ha dimostrato di essere un'attività interdisciplinare in grado di stimolare gli alunni a mettere in pratica e quindi rafforzare anche le capacità logiche, di analisi e di sintesi.»

Fabiana BERTAZZI, *All'Indire un incontro sulla robotica educativa*, sito web INDIRE, 6 aprile 2016

«La crescente necessità di robot nelle attività sociali, in ambienti non strutturati, a contatto con gli esseri umani, sta aprendo nuovi scenari che puntano a superare la struttura rigida dei robot, a favore dell'introduzione di parti robotiche "morbide", facilmente malleabili, capaci di adattarsi a vari contesti.

Da qui si sviluppa la *Soft Robotics*, campo interdisciplinare che si occupa di robot costruiti con materiali morbidi e deformabili, in grado di interagire con gli esseri umani e l'ambiente circostante. La *Soft Robotics* non è solo una nuova frontiera dello sviluppo tecnologico, ma un nuovo modo di avvicinarsi alla robotica scardinando le convenzioni e sfruttando un potenziale tutto nuovo per la produzione di una nuova generazione di robot capaci di sostenere l'uomo in ambienti naturali.»

Dal sito web della Scuola Universitaria Superiore "Sant'Anna" di Pisa – *Soft Robotics Area*

«Un nuovo quadro di norme comunitarie per disciplinare l'ascesa di robot e intelligenza artificiale in Europa, soprattutto nei suoi sviluppi più delicati: la responsabilità civile delle macchine, l'impatto sul mercato del lavoro e i risvolti etici, dalla privacy alla tutela dei dati acquisiti e trasmessi da tecnologie che invadono sempre di più la vita dei cittadini. È quanto chiedono i deputati Ue alla Commissione europea, con una risoluzione approvata ieri (396 voti favorevoli, 123 contrari, 85 astenuti) in materia di "Norme di diritto civile sulla robotica".

La relazione [...] insiste su alcuni pilastri: la creazione di uno status giuridico per i robot, con la prospettiva di classificare gli automi come "persone elettroniche" responsabili delle proprie azioni; una vigilanza continuativa delle conseguenze sul mercato del lavoro e gli investimenti necessari per evitare una crisi occupazionale; un codice etico per gli ingegneri che si occupano della realizzazione di robot e, in prospettiva, il lancio di una Agenzia europea per la robotica e l'intelligenza artificiale che sia "incaricata di fornire le competenze tecniche, etiche e normative necessarie".»

Alberto MAGNANI, *Robot e intelligenza artificiale, i deputati Ue chiedono norme europee*, «Il Sole 24 ore», 17 febbraio 2017



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

TIPOLOGIA C - TEMA DI ARGOMENTO STORICO

Il "miracolo economico" italiano, risultato di una serie di eventi storici e di relazioni internazionali, ha segnato un nuovo corso per il Paese, sia nell'ambito delle scelte politiche sia in quello delle opportunità economiche e sociali. Analizza criticamente il fenomeno storico in tutta la sua complessità, considerando anche le conseguenze e le contraddizioni insite in quella lenta trasformazione, delle quali sono indicative le riflessioni che seguono.

«Così gli anni della più intensa fuga migratoria, fra i decenni cinquanta e sessanta, furono i medesimi del periodo di sviluppo che va sotto il nome di "miracolo economico". Ancora una volta, dunque, come nella fase della prima rivoluzione industriale, agli inizi del nostro secolo, l'emigrazione ha costituito un momento interno a un processo di accumulazione capitalistica nazionale di ampia portata. Anche dall'esterno, disperso nei vari continenti, il lavoro italiano ha partecipato con uno sforzo poderoso allo sviluppo economico del Paese».

Piero BEVILACQUA, *Uomini, lavoro, risorse*, in *Lezioni sull'Italia repubblicana*, Donzelli Editore, Roma, 1994

«In meno di due decenni l'Italia cessò di essere un paese con forti componenti contadine, divenendo una delle nazioni più industrializzate dell'Occidente. Il paesaggio rurale e urbano, così come le dimore dei suoi abitanti e i loro modi di vita, cambiarono radicalmente. [...] La straordinaria crescita dell'industria elettrodomestica italiana fu una delle espressioni più caratteristiche del "miracolo". [...]

Si è calcolato che circa il 20 per cento del totale degli investimenti compiuti negli anni tra il 1958 e il 1963-64 provenisse dalla Fiat: non solo per le fabbriche di accessori, ma anche per la produzione di gomma, la costruzione di strade, la fornitura di acciaio, benzina, apparecchi elettrici e così via. Un'altra delle principali aree di espansione fu quella delle macchine da scrivere.»

Paul GINSBORG, *Storia d'Italia dal dopoguerra a oggi - Società e politica*, 1943-1988, Einaudi, Torino, 2006

TIPOLOGIA D - TEMA DI ORDINE GENERALE

«Per progresso si possono intendere almeno due diversi tipi di successione di eventi. Da una parte c'è un progresso materiale, fatto di realizzazioni e conoscenze, di natura prevalentemente tecnico-scientifica; dall'altra, un progresso morale e civile, che coinvolge soprattutto i comportamenti e gli atteggiamenti mentali. Il primo corre veloce, soprattutto oggi, e raramente mostra ondeggiamenti. È il nostro vanto e il nostro orgoglio. Il secondo stenta, e a volte sembra retrocedere, seppur temporaneamente. I problemi nascono in gran parte dal confondere tra loro questi due tipi di progresso. Che sono molto diversi. Di natura esterna, collettiva e culturale il primo; di natura interna, individuale e biologica il secondo. E con due velocità molto diverse: veloce il primo, lento o lentissimo il secondo. Perché? Perché acquisire nuove conoscenze e nuove tecniche si può fare insieme ad altri esseri umani, che si trovano intorno a noi, e a volte anche a distanza, nello spazio e magari nel tempo: posso imparare infatti leggendo e studiando cose scritte da persone che non ci sono più come Einstein, Kant, Platone o Talete. I comportamenti, al contrario, sono individuali: posso leggere e ascoltare precetti meravigliosi, ma metterli in pratica è un'altra cosa. L'imitazione e l'emulazione sono spinte potentissime, ma dall'esito non garantito, anche se a volte c'è una costrizione. Se gli insegnamenti sono poi fuorvianti o perversi, buonanotte! Questo è in fondo il motivo per cui le società possono essere civili o civilissime, mentre non tutti i loro membri si comportano come si deve. Da sempre.»

Edoardo BONCINELLI, *Per migliorarci serve una mutazione*, «Corriere della Sera - la Lettura», 7 agosto 2016

Linee orientative. Sulla base delle tue conoscenze di studio e di quelle apprese dall'attualità, se vuoi, potrai sviluppare il tuo elaborato riflettendo:

- ✓ sul significato di «progresso», di «civiltà» e sulle reciproche interazioni;
- ✓ sul significato da attribuire a «progresso materiale» ed a «progresso morale e civile»;
- ✓ sulle ragioni e sulle cause che sono alla base della difficoltà di mettere in pratica «precetti» virtuosi;
- ✓ sulla forza e sulle conseguenze dell'«emulazione»;
- ✓ sul paradosso rappresentato dalla coesistenza del livello civile della società e della devianza di (taluni) singoli che ne fanno parte.

I tuoi commenti personali potranno certamente conferire più originalità e maggior completezza all'elaborato. Infine, se lo ritieni, potrai concludere lo svolgimento con l'esemplificazione di uno o più casi, appresi dalla cronaca, in cui il paradosso civiltà/devianza si rende particolarmente evidente e aggiungere una tua personale riflessione critica.

Durata massima della prova: 6 ore. Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla dettatura del tema. È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"PASCHINI-LINUSSIO"

Via Ampezzo, 18 - 33028 TOLMEZZO (UD) - C.F. 93021690305

Tel. 0433 2076 - Fax n. 0433 41219

e-mail: adis019009@istruzione.it - pec: adis019009@pec.istruzione.it

Codice Univoco Ufficio: UTQADU

M073 - ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

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

PRIMA PARTE

Sicurezza alimentare – reazioni avverse al cibo

Si sottopongono all'attenzione del candidato due documenti, come introduzione al tema.

DOCUMENTO I

.... "L'obiettivo da raggiungere, mediante l'azione congiunta delle associazioni di consumatori con allergia alimentare e delle società scientifiche specialistiche, è quello di ottenere dall'industria, etichette sempre più consone alle reali esigenze del consumatore, la cui lettura permetta di verificare con certezza la non allergenicità di un prodotto.

I consumatori allergici al cibo necessitano sempre più del consiglio dello specialista che insieme a loro deve essere in grado di leggere ed interpretare le informazioni presenti in etichetta.

.... Elementi cardine per affrontare tale patologia sono: la diagnosi posta correttamente, da specialisti in allergologia ed immunologia clinica, in base a metodiche validate, la costante vigilanza per evitare gli allergeni alimentari, la chiarezza dell'etichetta dei prodotti alimentari.

... Altri aspetti rilevanti sono l'informazione e formazione degli addetti alla produzione/distribuzione di prodotti alimentari e pasti, la possibilità di individuare gli allergeni in etichetta al fine di consentire al soggetto allergico di consumare senza rischi prodotti alimentari, piatti pronti e pasti fuori casa".

(Fonte: Ministero della Salute, "Allergie alimentari e sicurezza del consumatore – documento di indirizzo e stato dell'arte" in: www.salute.gov.it, Home>Documentazione, Pubblicazioni; data pubblicazione: 26 marzo 2014)

DOCUMENTO II

Dal **REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011**, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

IL PARLAMENTO EUROPEO E IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA

.....
considerando quanto segue

.....
(48) È opportuno che gli Stati membri mantengano il diritto di stabilire norme che disciplinano le informazioni sugli alimenti non preimballati, in funzione delle condizioni pratiche e della situazione sul loro territorio. Anche se in tal caso i consumatori chiedono poche informazioni supplementari, l'indicazione dei potenziali allergeni è ritenuta estremamente importante. Risulta che la maggior parte dei problemi derivanti da allergie alimentari ha origine negli alimenti non preimballati. Di conseguenza, le informazioni sui potenziali allergeni dovrebbero sempre essere fornite al consumatore.

HANNO ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO

CAPO IV

INFORMAZIONI OBBLIGATORIE SUGLI ALIMENTI

Articolo 9

Elenco delle indicazioni obbligatorie comma 1, lettera c

1. ... sono obbligatorie le seguenti indicazioni:
- c) qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'allegato II o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata;

Articolo 44

Disposizioni nazionali per gli alimenti non preimballati comma 1, lettera a

1. Ove gli alimenti siano offerti in vendita al consumatore finale o alle collettività senza preimballaggio oppure siano imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta,
 - a) la fornitura delle indicazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettera c), è obbligatoria ...

(Fonte: eur-lex.europa.eu)

Il candidato elabori una trattazione, svolgendo i seguenti punti:

- spieghi cosa sono le allergie e le intolleranze alimentari, riportando qualche esempio, e ne evidenzi le differenze;
- illustri il caso particolare della celiachia;
- riporti le indicazioni dietetiche per almeno due casi specifici di “reazioni avverse al cibo”;
- chiarisca gli obblighi e le responsabilità legali in merito alla somministrazione, in ristoranti, bar, mense..., di alimenti contenenti ingredienti o sostanze che possono provocare allergie o intolleranze alimentari;
- spieghi quali siano le corrette procedure da attivare nel servizio ad un cliente che dichiara un’allergia o un’intolleranza alimentare.

SECONDA PARTE

Il candidato svolga due quesiti scelti tra i seguenti, utilizzando per ciascuno non più di quindici righe:

1. Un numero crescente di indagini e ricerche sottolinea l’importanza di una sana alimentazione nella prevenzione del cancro: l’American Institute for Cancer Research ha calcolato che le cattive abitudini alimentari sono responsabili di circa tre tumori su dieci. Il candidato suggerisca motivate indicazioni dietetiche per la prevenzione di questa patologia.
2. La terza delle Linee Guida per una sana alimentazione italiana (revisione 2003) recita: “*Grassi: scegli la qualità e limita la quantità*”. Il candidato spieghi l’importanza nutrizionale di tale raccomandazione.
3. Un uomo di 40 anni, normopeso e in buono stato di salute, ha un fabbisogno energetico totale giornaliero (FEG) pari a 2600 Kcal. Il candidato ripartisca le calorie giornaliere tra proteine, lipidi e glucidi in base alle raccomandazioni per una dieta equilibrata fornite dai LARN 2014 (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia per la popolazione italiana). Determini, inoltre, i grammi di lipidi, proteine e glucidi e li ripartisca tra le diverse tipologie degli stessi.
4. Ciò che costituisce la nutrizione di una persona si configura come scelte alimentari individuali (la “dieta”) e come comportamento di rispetto per il proprio corpo e manifestazione di sensibilità per il proprio benessere. Il candidato fornisca motivate indicazioni per un’alimentazione equilibrata, in merito ai fabbisogni energetici, qualitativi e quantitativi dei nutrienti, agli alimenti da preferire, da limitare e/o evitare, per le donne in stato di gravidanza.

Durata massima della prova: 5 ore.

È consentito l’uso di manuali tecnici e di calcolatrici non programmabili.



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
“PASCHINI-LINUSSIO”

Via Ampezzo, 18 - 33028 TOLMEZZO (UD) - C.F. 93021690305

Tel. 0433 2078 - Fax n. 0433 41219

e-mail: udis019009@istruzione.it pec: udis019009@pec.istruzione.it

Codice Univoco Ufficio: UFQADU

ESAME DI STATO 2017/2018

1^a SIMULAZIONE DI TERZA PROVA

CLASSE 5AEN

CANDIDATO/A _____

DATA 24/3/2018

La simulazione è articolata in **otto** quesiti a risposta singola e **venti** quesiti a risposta multipla; le discipline interessate sono **quattro** (D.M. 20/11/2000 art. 2 n. 1 lettera b e lettera c).

Le discipline coinvolte sono: **Diritto e Tecniche Amministrative dell'Impresa Ricettiva e Turistica, Laboratorio di Enogastronomia - Settore Cucina, Lingua Inglese, Lingua Tedesco/Francese.**

Le risposte ai quesiti a risposta singola dovranno avere estensione massima pari allo spazio messo a disposizione.

I quesiti a risposta multipla prevedono una sola risposta corretta.

DISPOSIZIONI

- durata massima della prova: 180 minuti.
- le risposte vanno scritte in penna e non in matita o in altro modo;
- non deve essere utilizzato il correttore;

- eventuali correzioni devono essere chiaramente indicate e controfirmate **immediatamente** da un docente;
- non è consentito l'uso di manuali
- è consentito l'uso dei seguenti supporti: dizionario bilingue di francese, tedesco e inglese
- i quesiti relativi alle lingue straniere dovranno essere svolti nella medesima lingua straniera.

DISCIPLINA	PUNTEGGIO /15
Diritto e Tecniche Amministrative dell'Impresa Ricettiva e Turistica	
Laboratorio di Enogastronomia - Settore Cucina	
Lingua Inglese	
Lingua Tedesco/Francese	
MEDIA DEI RISULTATI (PUNTEGGIO ASSEGNATO)	

Il voto globale è calcolato facendo la media dei voti riportati nelle singole discipline.

Tolmezzo, 24 marzo 2018

Il coordinatore di classe



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"PASCHINI-LINUSSIO"

Via Ampezzo, 18 - 33028 TOLMEZZO (UD) - C.F. 93021690305
Tel. 0433 2078 - Fax n. 0433 41219
e-mail: adis019009@istruzione.it pec: adis019009@pec.istruzione.it
Codice Univoco Ufficio: UFGADU

Simulazione della 3^a prova maturità 2018

Tolmezzo, 24 marzo 2018

Materia: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELL'IMPRESA RICETTIVA E
TURISTICA

Nome Cognome Classe

Indica con una crocetta il giusto completamento della frase.

➤ La CECA

- è nata con lo scopo di mettere in comune la produzione del carbone e dell'acciaio nei Paesi dell'Europa occidentale
- si occupa di sicurezza democratica e dei diritti dell'uomo
- è stata istituita nel 2009 con il trattato di Lisbona
- è un'organizzazione internazionale per la ricerca nel campo dell'energia nucleare

➤ Con gli accordi di Schengen

- la Svizzera è entrata a far parte dell'UE
- è nata l'Unione Economica Monetaria (UEM)
- i cittadini possono viaggiare liberamente
- vengono eletti i membri del Parlamento dai cittadini comunitari

➤ I marchi di qualità

- certificano l'origine dei prodotti
- definiscono gli standard sulla sicurezza sul luogo di lavoro
- sono rilasciati dalle ASL
- riguardano solo i prodotti derivati dal latte

➤ Con la locazione immobiliare

- il locatario deve pagare anticipatamente i canoni d'affitto
- il locatore mette a disposizione del locatario un immobile per un certo periodo di tempo
- l'affittuario prende in gestione un'impresa funzionante
- il locatario ha diritto ad acquistare il bene al termine del contratto

➤ Il Codice del Consumo

- tutela i diritti del consumatore
- impone l'obbligo di iscrizione nel registro delle imprese
- tutela solo i turisti stranieri che soggiornano in Italia
- tutela i dipendenti del settore turistico



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"PASCHINI-LINUSSIO"

Via Ampezzo, 18 - 33028 TOLMEZZO (UD) - C.F. 93021690305
Tel. 0433 2076 - Fax n. 0433 41219
e-mail: ndis019009@istruzione.it pec: ndis019009@pec.istruzione.it
Codice Univoco Ufficio: UFQADU

Simulazione della 3^a prova maturità 2018

Tolmezzo, 24 marzo 2018

Materia: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA – SETTORE CUCINA

Nome Cognome Classe

Indica con una crocetta il giusto completamento della frase.

- Stabilire un limite critico significa:
- dare una valutazione a un prodotto per stabilire se è accettabile o meno dal punto di vista organolettico;
 - stabilire delle procedure finalizzate a riportare un punto critico ad un livello accettabile;
 - determinare il valore massimo e minimo per ogni parametro, al fine di stabilire ciò che è accettabile e ciò che non lo è più;
 - stabilire le varie azioni correttive da intraprendere qualora il limite non venga rispettato.
- I PAT sono:
- quei prodotti il cui marchio è finalizzato alla valorizzazione di una materia prima a livello comunitario;
 - quei prodotti per i quali è sufficiente che il legame con il territorio s’inserisca anche in una sola fase produttiva;
 - tutelati dal Reg. CE 1151 del 2012;
 - regolamentati dal D.M. 350 del 1999.
- Il 17 gennaio 2006 lo chef Ferran Adrià ha presentato:
- il nuovo elenco dei prodotti agro-alimentari innovativi;
 - il manifesto, con le dieci regole fondamentali, della Nouvelle Cuisine;
 - il manifesto della “Cocina Nueva” (anche chiamata cucina molecolare);
 - il manifesto contenente le caratteristiche della neo-ristorazione.
- Le sensazioni tattili morbide sono:
- sapidità, tendenza amarognola, tendenza acida e speziatura;
 - aromaticità, sapidità, untuosità e tendenza al dolce;
 - grassezza, untuosità, tendenza al dolce, succulenza e collosità;
 - grassezza, untuosità, tendenza acida e umami.
- Il Regolamento (UE) 1169/2011 riguarda:
- i prodotti a marchio DOP e IGP;
 - la fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori;
 - il sistema di autocontrollo HACCP;
 - la salute e la sicurezza dei lavoratori sul luogo di lavoro.



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"PASCHINI-LINUSSIO"

Via Ampezzo, 18 - 33028 TOLMEZZO (UD) - C.F. 93021690305
Tel. 0433 2078 - Fax n. 0433 41219
e-mail: idi019009@istruzione.it pec: idi019009@pec.istruzione.it
Codice Univoco Ufficio: UFGADU

Simulazione della 3^a prova maturità 2018

Tolmezzo, 24 marzo 2018

Materia: LINGUA INGLESE

Nome Cognome Classe

Choose the correct option

- "Fairtrade" ...
- was founded by Carlo Petrini.
 - is a global movement with a strong, active presence in the UK.
 - doesn't have any disadvantages.
 - refers to the distance food travels from producers to consumers.
- If we follow a Mediterranean diet,
- we eat a lot of meat and deep-fried food.
 - we drink a lot of wine.
 - we never eat dairy products
 - we base our diet on low-fat, low-cholesterol, high-fibre foods.
- Why are proteins important for us?
- Because they aid digestion.
 - Because they give energy to the body.
 - Because they help the body grow.
 - Because they protect the body against diseases.
- Which of the following statements about organic food is FALSE?
- organic food promotes biodiversity
 - it is an expensive way to farm
 - its genes have been modified
 - it ensures human health and animal welfare
- Which of the following are examples of starchy foods?
- Potatoes, bread, rice, and pasta.
 - Tomatoes, salad, apples, and oranges.
 - Milk, cheese, cream, and yoghurt.
 - Meat, fish, eggs, and beans.



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"PASCHINI-LINUSSIO"

Via Ampezzo, 18 - 33028 TOLMEZZO (UD) - C.F. 93021690305
Tel. 0433 2078 - Fax n. 0433 41219
e-mail: adi@190099.istruzione.ud.it pec: adi@156030@pec.istruzione.it
Codice Univoco Ufficio: UFQADU

Simulazione della 3^a prova maturità 2018

Tolmezzo, 24 marzo 2018

Materia: LINGUA FRANCESE

Nome Cognome Classe

➤ Qu'est-ce que c'est l'HACCP?

- C'est une série de règles que l'on peut appliquer pour travailler en toute sécurité.
- C'est une méthode de maîtrise de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires dont l'objectif est la prévention, l'élimination ou la réduction à un niveau acceptable de tout danger biologique, chimique et physique.
- C'est une série de lois britanniques qu'il faut appliquer dans tous les restaurants ou les établissements de production agro-alimentaire pour éviter tous les dangers.
- C'est une méthode de production des aliments qui garantit une bonne qualité des produits et leur meilleur goût.

➤ Qu'est-ce que c'est le foie gras?

- C'est une spécialité culinaire à base de foie frais issu de l'élevage et de l'engraissement par gavage des oies et des canards.
- C'est une préparation à base de viande de porc, hachée et cuite dans la graisse.
- C'est une soupe de poisson servie avec des croutons de pain tartinés.
- C'est un plat du Sud-Est de la France à base de pommes de terre et de crème fraîche.

➤ Quels sont les plats principaux des Antilles françaises?

- Le cari, le gâteau à la patate, le gâteau manioc, les beignets de bananes et d'ananas.
- Samoussas, acras de légumes ou de morue, salade de chou palmiste, bonbon-piment et colombo de poulet
- Les firifiri, le mahi mahi à la sauce vanille.
- le couscous, le tajine, l'harira.

➤ Qui est le recruteur?

- La personne qui signe la lettre de motivation.
- La personne dont le métier est de sélectionner.
- La rémunération d'un travailleur
- La déclaration de quelqu'un qui connaît le candidat ou qui a travaillé avec lui.

➤ Qu'est-ce que c'est le CV?

- C'est une longue description d'une personne, de sa formation et des emplois précédents.
- C'est un clair manuscrit tapé à l'ordinateur et imprimé sur un papier de couleur blanche, format (A4).



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"PASCHINI-LINUSSIO"

Via Ampezzo, 18 - 33028 TOLMEZZO (UD) - C.F. 93021690305
Tel. 0433 2078 - Fax n. 0433 41219
e-mail: udis019009@istruzione.it pec: udis019009@pec.istruzione.it
Codice Univoco Ufficio: UFGADU

Simulazione della 3^a prova maturità 2018

Tolmezzo, 24 marzo 2018

Materia: LINGUA TEDESCA

Nome Cognome Classe

Kreuze die richtige Antwort an. Nur eine ist richtig!

- Remoulade ist...
 - sind immer ~~süß~~ kalt.
 - eine braune Grundsauce.
 - eine abgeschlagene Sauce.
 - eine weiße Grundsauce.

- Weiße Fonds enthalten...
 - Fischköpfe, Knochen und Suppengemüse.
 - Knochen, Parüren, Geflügel und Gemüse.
 - Knochen, Parüren, Schlachtfleisch und Wild.
 - Knochen, Butter und Eigelb.

- Mehl, Stärke und Sahne sind...
 - Bindemittel.
 - Grundsaucen.
 - Zutaten für Fonds.
 - Grundzutaten für Mayonnaise.

- Kartoffeln, Nudeln oder Reis sind ...
 - Ergänzungsbeilagen.
 - Sättigungsbeilagen.
 - kalte Vorspeisen.
 - Garmethoden.

- Steinpilze...
 - sind Zuchtpilze.
 - werden nur roh genossen.
 - gehören zu den Knollengemüsen.
 - sind Waldpilze.



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
“PASCHINI-LINUSSIO”

Via Ampezzo, 18 - 33028 TOLMEZZO (UD) - C.F. 93021690305
Tel. 0433 2078 - Fax n. 0433 41219
e-mail: udis019009@istruzione.it pec: udis019009@pec.istruzione.it
Codice Univoco Ufficio: UFQADU

ESAME DI STATO 2017/2018

2^a SIMULAZIONE DI TERZA PROVA

CLASSE 5AEN

CANDIDATO/A _____

DATA 11/5/2018

La simulazione è articolata in **otto** quesiti a risposta singola e **venti** quesiti a risposta multipla; le discipline interessate sono **quattro** (D.M. 20/11/2000 art. 2 n. 1 lettera b e lettera c).

Le discipline coinvolte sono: **Laboratorio di Enogastronomia - Settore Sala e Vendita, Lingua Inglese, Matematica, Storia.**

Le risposte ai quesiti a risposta singola dovranno avere estensione massima pari allo spazio messo a disposizione.

I quesiti a risposta multipla prevedono una sola risposta corretta.

DISPOSIZIONI

- durata massima della prova: 180 minuti.
- le risposte vanno scritte in penna e non in matita o in altro modo;
- non deve essere utilizzato il correttore;
- eventuali correzioni devono essere chiaramente indicate e controfirmate

immediatamente da un docente;

- non è consentito l'uso di manuali
- è consentito l'uso dei seguenti supporti: dizionario bilingue di francese, tedesco e inglese
- i quesiti relativi alle lingue straniere dovranno essere svolti nella medesima lingua straniera.

DISCIPLINA	PUNTEGGIO /15
Laboratorio di Enogastronomia - Settore Sala e Vendita	
Lingua Inglese	
Matematica	
Storia	
MEDIA DEI RISULTATI (PUNTEGGIO ASSEGNATO)	

Il voto globale è calcolato facendo la media dei voti riportati nelle singole discipline.

Tolmezzo, 11 maggio 2018

Il coordinatore di classe



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"PASCHINI-LINUSSIO"

Via Ampezzo, 18 - 33028 TOLMEZZO (UD) - C.F. 93021690305
Tel. 0433 2078 - Fax n. 0433 41219
e-mail: ud119909@istruzione.it - www.ud119909@istruzione.it
Codice Univoco Ufficio: UFGADU

Simulazione della 3^a prova maturità 2018

Tolmezzo, 11 maggio 2018

Materia: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA – SETTORE SALA E VENDITA

Nome Cognome Classe

Indica con una crocetta il giusto completamento della frase o la risposta corretta.

- La vendemmia, cioè la raccolta dell'uva, si fa in genere:
 - tra l'inizio di settembre a metà ottobre
 - tra la fine di luglio alla fine di agosto
 - tra la fine di ottobre e l'inizio di novembre
 - tra la fine di luglio a metà ottobre

- La fermentazione alcolica è un fenomeno naturale che permette la trasformazione degli zuccheri in:
 - Alcol etilico, ossigeno e calore
 - Alcol etilico, anidride carbonica, calore e prodotti secondari
 - Alcol metilico, anidride carbonica e prodotti secondari
 - Alcol etilico, azoto e calore

- I vitigni ammessi per la produzione dello champagne sono:
 - Pinot Grigio, Pinot Meunier, Chardonnay e Pinot nero
 - Chardonnay, Sauvignon e Pinot Noir
 - Pinot Nero, Pinot Meunier e Chardonnay
 - Chardonnay, Pinot Grigio e Pinot Meunier

- La sigla I.G.T. significa :
 - Indicazione geografica territoriale
 - Indicazione geografica tipica
 - Indicazione geografica tradizionale
 - Indicazione generale territoriale

- Nella produzione della birra l'orzo viene maltato. Quali sono le fasi per la produzione del malto?
 - 1. Germinazione 2. Essiccazione 3. Tostatura
 - 1. Germinazione 2. Aggiunta del luppolo 3. Tostatura
 - 1. Tostatura 2. Essiccazione 3. Germinazione
 - 1. Essiccazione 2. Germinazione 3. Tostatura



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"PASCHINI-LINUSSIO"

Via Ampezzo, 18 - 33028 TOLMEZZO (UD) - C.F. 93021690305
Tel. 0433 2076 - Fax n. 0433 41219
e-mail: idis019009@istruzione.it pec: idis019009@pec.istruzione.it
Codice Univoco Ufficio: UFQADU

Simulazione della 3^a prova maturità 2018

Tolmezzo, 11 maggio 2018

Materia: LINGUA INGLESE

Nome Cognome Classe

Choose the correct option

- Which of the following sentences about the macrobiotic diet is FALSE?
- People following a macrobiotic diet can lack nutrients such as calcium, proteins and iron.
 - People don't eat any meat or fish.
 - People eat simple, healthy food to stay in harmony with nature.
 - People eat seaweed, seeds and pickled vegetables.
- Rawists...
- don't eat hot food.
 - never eat meat or fish.
 - think that the healthiest food for us is cooked.
 - eat raw fruit and vegetables, cereals, raw milk and honey.
- The term "macrobiotic"...
- comes from the Japanese for "long life".
 - was invented by Carlo Petrini.
 - comes from the Greek for "long life".
 - comes from the Greek for "slow food".
- In a dissociated diet...
- people separate carbohydrates and proteins to obtain health benefits.
 - people separate carbohydrates and fats to obtain health benefits.
 - people don't consume any foods of animal origin.
 - people separate carbohydrates and dairy products to obtain health benefits.
- Which of the following sentences about a teenager diet is FALSE:
- They should consume foods rich in energy and nutrients.
 - They should have at least two servings of proteins every day.
 - They should limit fatty foods and sugar-rich foods and drinks.
 - They shouldn't eat any pasteurised cheeses or fromage frais.



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"PASCHINI-LINUSSIO"

Via Ampezzo, 18 - 33028 TOLMEZZO (UD) - C.F. 93021690305
Tel. 0433 2078 - Fax n. 0433 41219
e-mail: udis019009@istruzione.it pec: udis019009@pec.istruzione.it
Codice Univoco Ufficio: UFQADU

Simulazione della 3^a prova maturità 2018

Tolmezzo, 11 maggio 2018

Materia: MATEMATICA

Nome Cognome Classe

Rispondi correttamente alle seguenti domande

✓ $\lim_{x \rightarrow +\infty} \frac{2x^3 - 4x + 2}{x^2 - 9} =$

- 0
- ∞
- 2
- 1

✓ Il significato geometrico della derivata di una funzione $f(x)$ calcolata in un punto x_0 è:

- L'asintoto verticale $x = x_0$
- La funzione che approssima la funzione $f(x)$ in un intorno di x_0
- Il coefficiente angolare m della retta tangente alla funzione nel punto di ascissa x_0
- L'intercetta q della retta tangente alla funzione nel punto di ascissa x_0

✓ $\lim_{x \rightarrow 3} \frac{2x^2 - 4x + 2}{x^2 - 9} =$

- 14
- 0
- ∞
- 2

✓ Quando la derivata di una funzione $f(x)$ è positiva in un intervallo significa che la funzione in quell'intervallo

- decresce
- ha un massimo
- cresce
- ha un minimo

✓ $\lim_{x \rightarrow 3} \frac{x^2 - 4x + 3}{x^2 - 9} =$

- 0
- ∞
- 2
- $\frac{1}{2}$



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"PASCHINI-LINUSSIO"

Via Ampezzo, 18 - 33028 TOLMEZZO (UD) - C.F. 93021690305
Tel. 0433 2078 - Fax n. 0433 41219
e-mail: udis019009@istruzione.it pec: udis019009@pec.istruzione.it
Codice Univoco Ufficio: UFGADU

Simulazione della 3^a prova maturità 2018

Tolmezzo, 11 maggio 2018

Materia: STORIA

Nome Cognome Classe

➤ Indica la sequenza cronologica corretta:

- IMPRESA DI FIUME – OMICIDIO MATTEOTTI – PATTI LATERANENSI – FONDAZIONE FASCI DI COMBATTIMENTO – LEGGI RAZZIALI
- FONDAZIONE FASCI DI COMBATTIMENTO – IMPRESA DI FIUME – OMICIDIO MATTEOTTI – PATTI LATERANENSI – LEGGI RAZZIALI
- IMPRESA DI FIUME – FONDAZIONE FASCI DI COMBATTIMENTO – PATTI LATERANENSI – OMICIDIO MATTEOTTI – LEGGI RAZZIALI
- FONDAZIONE FASCI DI COMBATTIMENTO – IMPRESA DI FIUME – PATTI LATERANENSI – LEGGI RAZZIALI – OMICIDIO MATTEOTTI

➤ Per quali cause scoppiò la Prima Guerra Mondiale?

- In seguito alla competizione coloniale e marittima di Germania, Inghilterra e Francia, alla tensione franco-tedesca e alla rivalità austro-russa nei Balcani;
- per la rinascita del nazionalismo arabo da cui le potenze occidentali si sentivano minacciate;
- per le spinte indipendentiste negli Imperi Asburgico e Ottomano;
- per il timore delle mire espansionistiche di Giappone e Cina.

➤ Nella Prima Guerra Mondiale l'Italia era alleata di:

- Francia, Gran Bretagna, Russia e Bulgaria;
- Francia, Gran Bretagna, Svizzera e Stati Uniti;
- Francia, Gran Bretagna, Polonia e Stati Uniti;
- Francia, Gran Bretagna, Russia e Stati Uniti.

➤ I Patti Lateranensi del 1929 sono:

- una legge dello Stato fascista che permise alla Chiesa di rientrare in possesso del Vaticano;
- un trattato e un concordato tra lo Stato italiano e la Chiesa;
- un dichiarato patto di alleanza politica tra Chiesa e fascismo;
- un trattato con il quale la Chiesa accettò l'introduzione del divorzio nel nostro paese.

**SCHEDA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA : ITALIANO
ESAME DI STATO**

Analisi del testo letterario

Classe _____

Candidato /a _____

Macroindicatori	Indicatori	Descrittori	Misuratori		Punti
Competenze Linguistiche di base	Capacità di esprimersi (Punteggiatura, Ortografia, Morfosintassi, Proprietà lessicale)	Si esprime in modo : <ul style="list-style-type: none"> ○ Appropriato ○ Corretto ○ Sostanzialmente corretto ○ Impreciso e/o scorretto ○ Gravemente scorretto 	Ottimo / eccellente Discreto / buono Sufficiente Insufficiente Nettamente insufficiente	4 3,5 3 2 1	1-4
Efficacia argomentativa	Capacità di sviluppare le proprie argomentazioni	Argomenta in modo : <ul style="list-style-type: none"> ○ Ricco e articolato ○ Chiaro e ordinato ○ Schematico ○ Poco coerente ○ Inconsistente 	Ottimo /eccellente Discreto / buono Sufficiente Insufficiente Nettamente insufficiente	3 2,5 2 1,5 1	1-3
Analisi dei nodi concettuali e delle strutture formali	Capacità di analisi e d'interpretazione	<ul style="list-style-type: none"> ○ Sa analizzare e interpretare ○ Sa descrivere ed analizzare ○ Sa analizzare in modo essenziale ○ Sa analizzare in modo incompleto ○ Analizza in modo errato 	Ottimo / eccellente Discreto / buono Sufficiente Insufficiente Nettamente insufficiente	6 5 4 3 2	2-6
Rielaborazione, collegamenti e riferimenti	Capacità di rielaborare, di effettuare collegamenti e fare riferimenti, di contestualizzare	Rielabora in modo : <ul style="list-style-type: none"> ○ Critico ○ Personale ○ Essenziale ○ Parziale ○ Non rielabora 	Ottimo / eccellente Discreto / buono Sufficiente Insufficiente Nettamente insufficiente	2 1,5 1 0,5 0	0-2
Valutazione complessiva			Totale punteggio		15

**SCHEDA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA : ITALIANO
ESAME DI STATO**

Saggio breve o Articolo di giornale

Classe _____

Candidato /a _____

Macroindicatori	Indicatori	Descrittori	Misuratori		Punti
Competenze Linguistiche di base	Capacità di esprimersi (Punteggiatura, Ortografia, Morfosintassi, Proprietà lessicale)	Si esprime in modo : <ul style="list-style-type: none"> ○ Appropriato ○ Corretto ○ Sostanzialmente corretto ○ Impreciso e/o scorretto ○ Gravemente scorretto 	Ottimo / eccellente Discreto / buono Sufficiente Insufficiente Nettamente insufficiente	4 3,5 3 2 1	1-4
Efficacia argomentativa	Capacità di formulare una tesi e/ o sviluppare le proprie argomentazioni	Argomenta in modo : <ul style="list-style-type: none"> ○ Ricco e articolato ○ Chiaro e ordinato ○ Schematico ○ Poco coerente ○ Inconsistente 	Ottimo /eccellente Discreto / buono Sufficiente Insufficiente Nettamente insufficiente	3 2,5 2 1,5 1	1-3
Competenze rispetto al genere testuale	Capacità di rispettare i vincoli del genere testuale	<ul style="list-style-type: none"> ○ Rispetta con rigore tutte le consegne ○ Rispetta le consegne ○ Rispetta in parte le consegne ○ Rispetta in misura molto limitata le consegne ○ Non rispetta le consegne 	Ottimo / eccellente Discreto / buono Sufficiente Insufficiente Nettamente insufficiente	6 5 4 3 2	2-6
Rielaborazione, Originalità, creatività	Capacità di rielaborazione critica e personale dei documenti e delle fonti	Rielabora in modo : <ul style="list-style-type: none"> ○ Critico ○ Personale ○ Essenziale ○ Parziale ○ Non rielabora 	Ottimo / eccellente Discreto / buono Sufficiente Insufficiente Nettamente insufficiente	2 1,5 1 0,5 0	0-2
Valutazione complessiva			Totale punteggio		15

**SCHEDA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA : ITALIANO
ESAME DI STATO**

Tema di argomento storico

Classe _____

Candidato /a _____

Macroindicatori	Indicatori	Descrittori	Misuratori		Punti
Competenze Linguistiche di base	Capacità di esprimersi (Punteggiatura, Ortografia, Morfosintassi, Proprietà lessicale)	Si esprime in modo : <ul style="list-style-type: none"> ○ Appropriato ○ Corretto ○ Sostanzialmente corretto ○ Impreciso e/o scorretto ○ Gravemente scorretto 	Ottimo / eccellente Discreto / buono Sufficiente Insufficiente Nettamente insufficiente	4 3,5 3 2 1	1-4
Efficacia argomentativa	Capacità di formulare una tesi e/o di sviluppare le proprie argomentazioni	Argomenta in modo : <ul style="list-style-type: none"> ○ Ricco e articolato ○ Chiaro e ordinato ○ Schematico ○ Poco coerente ○ Inconsistente 	Ottimo /eccellente Discreto / buono Sufficiente Insufficiente Nettamente insufficiente	3 2,5 2 1,5 1	1-3
Pertinenza e conoscenza dell'argomento	Conoscenza degli eventi storico e Capacità di sviluppare in modo pertinente la traccia	Conosce e sa sviluppare in modo : <ul style="list-style-type: none"> ○ Pertinente ed esauriente ○ Pertinente e strutturato ○ Essenziale ○ Poco pertinente e incompleto ○ Non pertinente 	Ottimo / eccellente Discreto / buono Sufficiente Insufficiente Nettamente insufficiente	6 5 4 3 2	2-6
Rielaborazione, Originalità	Capacità di rielaborazione critica e personale delle proprie conoscenze storiche	Rielabora in modo : <ul style="list-style-type: none"> ○ Critico ○ Personale ○ Essenziale ○ Parziale ○ Non rielabora 	Ottimo / eccellente Discreto / buono Sufficiente Insufficiente Nettamente insufficiente	2 1,5 1 0,5 0	0-2
Valutazione complessiva			Totale punteggio		15

**SCHEDA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA : ITALIANO
ESAME DI STATO**

Tema di ordine generale

Classe _____

Candidato /a _____

Macroindicatori	Indicatori	Descrittori	Misuratori		Punti
Competenze Linguistiche di base	Capacità di esprimersi (Punteggiatura, Ortografia, Morfosintassi, Proprietà lessicale)	Si esprime in modo : <ul style="list-style-type: none"> ○ Appropriato ○ Corretto ○ Sostanzialmente corretto ○ Impreciso e/o scorretto ○ Gravemente scorretto 	Ottimo / eccellente Discreto / buono Sufficiente Insufficiente Nettamente insufficiente	4 3,5 3 2 1	1-4
Efficacia argomentativa	Capacità di formulare una tesi e/o di sviluppare le proprie argomentazioni	Argomenta in modo : <ul style="list-style-type: none"> ○ Ricco e articolato ○ Chiaro e ordinato ○ Schematico ○ Poco coerente ○ Inconsistente 	Ottimo /eccellente Discreto / buono Sufficiente Insufficiente Nettamente insufficiente	3 2,5 2 1,5 1	1-3
Pertinenza e conoscenza dell'argomento	Capacità di sviluppare in modo pertinente ed esauriente la traccia	Conosce e sa sviluppare in modo : <ul style="list-style-type: none"> ○ Pertinente ed esauriente ○ Pertinente e strutturato ○ Essenziale ○ Poco pertinente e incompleto ○ Non pertinente 	Ottimo / eccellente Discreto / buono Sufficiente Insufficiente Nettamente insufficiente	6 5 4 3 2	2-6
Rielaborazione, Originalità	Capacità di rielaborazione critica e personale delle proprie conoscenze	Rielabora in modo : <ul style="list-style-type: none"> ○ Critico ○ Personale ○ Essenziale ○ Parziale ○ Non rielabora 	Ottimo / eccellente Discreto / buono Sufficiente Insufficiente Nettamente insufficiente	2 1,5 1 0,5 0	0-2
Valutazione complessiva			Totale punteggio		15

Griglia di valutazione II prova

INDICATORI	A	B	C	LIVELLI
	0	0	0	Non svolto
1° CONTENUTI TECNICO - SCIENTIFICI E COMPETENZE	0.5	0.5	0.5	contenuti molto incompleti con numerosi o gravi errori; non emergono competenze professionali
	1	1	1	contenuti fondamentali lacunosi con alcuni errori; competenze professionali carenti
	2	2	2	contenuti fondamentali lacunosi con errori non gravi; competenze professionali a volte incerte
	3	2.5	2.5	SUFFICIENTE CONOSCENZA DEI CONTENUTI FONDAMENTALI, CON QUALCHE APPROSSIMAZIONE, PARZIALE ELABORAZIONE; COMPETENZE PROFESSIONALI SUFFICIENTI
	4	3.25	3.25	padronanza dei contenuti fondamentali, apprezzabile capacità di collegamento; competenze professionali ampie
	4.5	3.75	3.75	conoscenza approfondita dei contenuti, apprezzabile capacità di rielaborazione, emergono complete competenze professionali
2° ORGANIZZAZIONE LOGICA DEI CONTENUTI, CHIAREZZA ESPOSITIVA	0.5	/	/	discorso frammentario e poco coerente; esposizione molto confusa
	1	/	/	DISCORSO SCHEMATICO MA SOSTANZIALMENTE ORDINATO; ESPOSIZIONE ABBASTANZA CHIARA
	1.5	/	/	discorso organizzato, logico e coeso; esposizione fluente
3° USO DEL LINGUAGGIO SPECIFICO	0.5	/	/	linguaggio specifico inadeguato e/o non utilizzato; uso limitato ed improprio del linguaggio specifico
	1	/	/	USO ACCETTABILE DEL LINGUAGGIO SPECIFICO, PUR CON QUALCHE INCERTEZZA
	1.5	/	/	ampio ed appropriato uso del linguaggio specifico
TOTALE				

- A prima parte (tema)
- B primo quesito a scelta
- C secondo quesito a scelta

Candidato: _____

Punteggio: _____/15

GRIGLIA DI CORREZIONE TERZA PROVA

TIPOLOGIA C: RISPOSTA MULTIPLA: PER OGNI RISPOSTA CORRETTA VERRA' ATTRIBUITO UN PUNTEGGIO DI 1,50 PER UN TOTALE MASSIMO DI 7,50 (1,50 X 5 RISPOSTE)

TIPOLOGIA B: RISPOSTE SINGOLE: VEDERE INDICATORI SOTTO RIPORTATI

INDICATORI

- CONOSCENZA DEI CONTENUTI;
- ADERENZA ALLA TRACCIA;
- COMPLETEZZA DELLE INFORMAZIONI.

PUNTEGGIO MAX PER RISPOSTA SINGOLA 1,875, PER UN TOTALE DI 3,75 (1,875 X 2 QUESITI); LA SUFFICIENZA SI RAGGIUNGE CON PUNTI 1,12

GIUDIZI	PUNTEGGIO
RISPOSTA INESISTENTE O ASSOLUTAMENTE NON ADERENTE ALLA TRACCIA O PRESSOCHE' PRIVA DI CONTENUTI	0,10- 0,40
SVILUPPO PARZIALE E DISORGANICO, POCO PERTINENTE, CON PARECCHI ERRORI (GRAV. INSUFF.)	0,50 – 0,75
SVILUPPO NON DEL TUTTO COMPLETO, CON DEGLI ERRORI NON GRAVI, NON DEL TUTTO PERTINENTE ALLA TRACCIA (INSUFF)	0,80 - 0,90
PRESENZA DEGLI ELEMENTI ESSENZIALI RICHIESTI SEPPUR CON QUALCHE IMPRECISIONE (SUFF)	1,12
SVILUPPO DEGLI ELEMENTI RICHIESTI IN FORMA CHIARA, CORRETTA E SOSTANZIALMENTE PERTINENTE (DISCRETO)	1,25 – 1,40
PADRONANZA DEI CONTENUTI RICHIESTI, CHIAREZZA ESPOSITIVA, PERTINENZA ALLA TRACCIA (BUONO/OTTIMO)	1,50 – 1,75
SVILUPPO ORGANICO, DEL TUTTO CORRETTO, COMPLETO IN TUTTE LE SUE PARTI (ECCELLENTE)	1,875

INDICATORI

- UTILIZZO DEL LINGUAGGIO SPECIFICO;
- ARTICOLAZIONE ED APPLICAZIONE DELLE CONOSCENZE;
- CAPACITA' DI SINTESI

PUNTEGGIO MAX PER RISPOSTA SINGOLA 1,875, PER UN TOTALE DI 3,75 (1,875 X 2 QUESITI); LA SUFFICIENZA SI RAGGIUNGE CON PUNTI 1,12

GIUDIZI	PUNTEGGIO
RISPOSTA INESISTENTE O DEL TUTTO INSUFFICIENTE	0,10- 0,40
SVILUPPO PARZIALE E DISORGANICO, TERMINOLOGIA SPECIFICA INESISTENTE (GRAV. INSUFF.)	0,50 – 0,75
SVILUPPO NON DEL TUTTO COMPLETO, UTILIZZO DELLA TERMINOLOGIA SPECIFICA NON DEL TUTTO ADEGUATO (INSUFF)	0,80 - 0,90
SVILUPPO ESSENZIALE DEGLI ELEMENTI, UTILIZZO DELLA	1,12

TERMINOLOGIA SPECIFICA NON DEL TUTTO ADEGUATO MA SOSTANZIALMENTE CORRETTO (SUFF)	
SVILUPPO DI TUTTI GLI ELEMENTI RICHIESTI IN MODO SOSTANZIALMENTE CORRETTO, UTILIZZO DELLA TERMINOLOGIA ADEGUATO (DISCRETO)	1,25 – 1,40
SVILUPPO ORGANICO E COMPLETO, BUONA CAPACIT' DI SINTESI, UTILIZZO ADEGUATO DELLA TERMINOLOGIA SPECIFICA BUONO/OTTIMO)	1,50 – 1,75
SVILUPPO ORGANICO, DEL TUTTO CORRETTO, COMPLETO IN TUTTE LE SUE PARTI, PERSONALE, UTILIZZO DELLA TERMINOLOGIA SPECIFICA DEL TUTTO APPROPRIATO, OTTIMA CAPACITA' DI SINTESI (ECCELLENTE)	1,875

OGNI QUESITO SINGOLO PUO' AVERE UN PUNTEGGIO MAX DI 3,75 (1,875 X 2 INDICATORI) PER UN TOTALE COMPLESSIVO DI 7,50 (3,75 X 2 QUESITI)

ESAMI DI STATO

COMMISSIONE :

CLASSE : _____

Obiettivi :

L'allievo / a deve dimostrare di :

1. possedere adeguate conoscenze e informazioni (a livello quantitativo e qualitativo) ;
2. saper comunicare efficacemente ;
3. saper organizzare e sintetizzare argomenti/conoscenze tenendo presente l'assunto del quesito ;
4. riconoscere alcuni nuclei concettuali trasversali ;
5. rielaborare i contenuti in modo personale e critico.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

Livelli	Descrittori generali di livello	Punti in trentesimi
Ottimo	Obiettivi raggiunti ad un livello di assoluta eccellenza, con una spiccata attitudine alla discussione e all'apprendimento critico	30
	Obiettivi raggiunti ad un livello prossimo all'eccellenza	29
	Obiettivi raggiunti in modo completo : presenza piena di tutti gli aspetti richiesti in un quadro organico	28
Buono	Obiettivi raggiunti in modo più che buono	27
	Obiettivi raggiunti in modo buono : conoscenze ampie e ben strutturate, espone in modo chiaro e significativo	26
	Obiettivi raggiunti in modo pressoché buono	25
Discreto	Obiettivi raggiunti in modo più che discreto	24
	Obiettivi raggiunti in modo discreto : presenza della maggior parte degli aspetti richiesti	23
	Obiettivi raggiunti in modo più che sufficiente : presenza degli aspetti essenziali	22
	Obiettivi raggiunti nella misura di una piena sufficienza	21
Sufficiente	Obiettivi sostanzialmente raggiunti : presenza di quasi tutti i principali aspetti .	20
Lievemente insufficiente	Obiettivi raggiunti in misura prossima alla sufficienza : si colgono incertezze in alcuni aspetti non essenziali	19
	Obiettivi raggiunti in misura non del tutto sufficiente : si colgono limiti relativi ad aspetti importanti richiesti	18
	Obiettivi parzialmente raggiunti : si colgono carenze relative ad aspetti importanti richiesti	17
Insufficiente	Obiettivi non raggiunti : presenza solo di alcuni aspetti ad un livello elementare	16
	Obiettivi non raggiunti : presenza solo di alcuni aspetti in un quadro poco chiaro e disorganico	15
	Obiettivi non raggiunti : presenza solo di alcuni aspetti in un quadro confuso	14
Gravemente insufficiente	Obiettivi non raggiunti in modo grave : presenza solo di elementi isolati e scarsamente significativi.	Da 13 a 1

Il Presidente : _____

La Commissione : _____



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "PASCHINI-LINUSSIO"

Via Ampezzo, 18 - 33028 TOLMEZZO (UD) - C.F. 93021690305

Tel. 0433 2078 - Fax n. 0433 41219

e-mail: udis019009@istruzione.it pec: udis019009@pec.istruzione.it

Codice Univoco Ufficio: UFQADU

**PIANO DI LAVORO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
QUINTO ANNO**

ANNO SCOLASTICO 2017/18
CLASSE 5AEN- Indirizzo Enogastronomico

COORDINATORE	prof. Peresson Carlo	Scienze e Cultura dell'Alimentazione
---------------------	----------------------	--------------------------------------

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Docente	Disciplina
prof.ssa Buttazzoni Anna	Inglese
prof.ssa Corvini Bettina	Sostegno
prof.ssa Dandolo Elena	Tedesco
prof. Grosso Luca	Laboratorio Servizi Enogastronomia - Cucina
prof. Mosolo Matteo	Matematica
prof. Nazzi Luca	Religione
prof.ssa Poletti Caterina	Scienze Motorie
prof. Sivilotti Barbara	Diritto e Tecnica Amministrativa dell'Impresa Ricettiva e Turistica
prof. Tambosco Alessia	Laboratorio Servizi Enogastronomia – Sala Bar
prof.ssa Voza Vitantonina	Francese
prof. Zivec Stefano	Italiano e Storia

RAPPRESENTANTI DEI GENITORI

Sig.	Genitore dello studente
Della Giustina Nadia	Piccoli Ehlis
Martinis Cristina	Busulini Nicola

RAPPRESENTANTI DEGLI STUDENTI

Fachin Alice
Piccoli Ehlis

I. PRIMA PARTE: ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA

Profilo generale della classe

1.1 COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

	Tot. n°	M	F
Alunni iscritti	16	9	7
Ripetenti	0	0	0
Promossi a giugno	13	6	7
Diversamente abili/BES	1	1	0
Provenienti da altre sezioni	0	0	0
Provenienti da altri indirizzi	0	0	0
Provenienti da altri Istituti	0	0	0

1.2 LIVELLO COMPORTAMENTALE

Osservazioni sul comportamento e la frequenza, utilizzando i seguenti indicatori: comportamento disciplinato, attento, partecipe, motivato, indisciplinato, distratto, passivo, demotivato.

La gran parte degli allievi della classe presenta un comportamento attento, disciplinato e adeguato al contesto scolastico, mentre una minima parte è talvolta distratta e disattenta, pur non creando particolari criticità. Il livello di partecipazione durante le lezioni è di norma buono, anche se ciò non avviene costantemente per tutte le materie.

La frequenza delle presenze si attesta su percentuali medio-alte, anche se per alcuni studenti sono state riscontrate un numero di assenze abbastanza elevato.

1.3 RAPPORTI INTERPERSONALI

Osservazioni sul clima relazionale.

I rapporti con i docenti, nella maggior parte dei casi, sono propositivi e aperti al dialogo.

Rapporti interpersonali

I rapporti interpersonali tra gli alunni sono buoni e ciò favorisce un clima relazionale sereno e un ambiente di apprendimento efficace. Si percepisce una discreta socializzazione che, rispetto agli anni passati, è maggiormente finalizzata a problematiche inerenti all'apprendimento scolastico.

1.4 IMPEGNO

Osservazioni sull'impegno in classe e a casa.

L'impegno e l'attenzione degli alunni sono generalmente buoni quando la lezione è svolta basandosi sul libro di testo, crescendo in maniera significativa quando vengono proposti studi di gruppo, esercizi alla lavagna o proiettati documenti e filmati. La gran parte degli alunni prende costantemente appunti anche se talvolta in modo passivo e a discapito del contenuto. L'impegno di studio a casa è sufficientemente continuo, anche se per alcuni allievi sembra ancora limitato al momento antecedente a interrogazioni o verifiche; per la maggior parte degli alunni si percepisce comunque una sufficiente autonomia nell'affrontare gli impegni scolastici.

1.5 PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO

Osservazioni sull'interesse e sulla partecipazione alle attività, utilizzando i seguenti indicatori: partecipazione costruttiva, attiva, ricettiva, discontinua, dispersiva e di disturbo.

La maggior parte della classe si dimostra discretamente ricettiva verso gli aspetti degli insegnamenti e il livello di concentrazione è mantenuto per un periodo di tempo sufficientemente elevato. La gran parte degli allievi dimostra una partecipazione interessata e, talvolta, attiva agli argomenti della lezione, mentre solo una minima parte di essi mostra una partecipazione di disturbo e limitata a interessi personali.

1.6 IL LIVELLO della classe in relazione all'APPRENDIMENTO

La classe presenta un livello di apprendimento più che sufficiente e relativamente omogeneo.

1.7 MEZZI UTILIZZATI PER INDIVIDUARE LE FASCE DI LIVELLO: si individuano i seguenti mezzi per individuare le fasce di livello:

- Osservazione sistematiche degli alunni da parte dei docenti (registrazione dei livelli di partecipazione e dell'interesse)
- Prove scritte
- Prove orali
- Prove di ingresso
- Controllo del lavoro domestico
- Svolgimento di elaborati di gruppo

Fascia	Conoscenze, Competenze, Capacità, Impegno, Metodo di Studio	N° ALUNNI	INTERVENTI	ATTIVITA' PREVISTE
1	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Padronanza di competenze specifiche ◆ Abilità e capacità sicure ◆ Conoscenze pienamente acquisite ◆ Impegno assiduo e responsabile ◆ Metodo di studio e di lavoro autonomo 	2	Potenziamento	<ul style="list-style-type: none"> -impulso allo spirito critico ed alla creatività -attività per gruppi di livello -ricerche individuali e/o di gruppo -affidamento di incarichi di responsabilità
2	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Buona acquisizione di competenze specifiche ◆ Conoscenze, capacità e abilità soddisfacenti ◆ Impegno regolare ◆ Metodo di studio e di lavoro produttivo 	4	Potenziamento Consolidamento	- vedi punti 1 e 3
3	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Competenze specifiche adeguate ◆ Conoscenze, capacità ed abilità sufficienti ◆ Impegno alquanto regolare ◆ Metodo di studio da affinare 	7	Consolidamento	<ul style="list-style-type: none"> -inserimento in gruppi di lavoro motivati -attività guidate a crescente livello di difficoltà
4	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Competenze carenti ◆ Conoscenze e abilità limitate ◆ Impegno discontinuo ◆ Difficoltà nel metodo di studio 	3	Consolidamento Recupero	- vedi punti 3 e 5
5	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Competenze insufficienti ◆ Conoscenze frammentarie ◆ Abilità inadeguate ◆ Metodo di lavoro da acquisire 	0	Recupero	<ul style="list-style-type: none"> -lavori differenziati -attività per gruppi di livello -allungamento dei tempi di assimilazione dei contenuti -controllo sistematico dei compiti svolti a casa, del materiale, ecc. -eventuali corsi di recupero.

2. PARTE SECONDA

PECUP (Profilo Educativo, Culturale e Professionale).

2.1 OBIETTIVI TRASVERSALI E COMPORTAMENTALI

Sono gli obiettivi trasversali e comportamentali comuni alla totalità degli insegnamenti e verso i quali converge l'attività didattica globale svolta nella classe che sono riportati nel POF dell'Istituto.

2.2 OBIETTIVI COGNITIVI

Tali obiettivi sono conseguiti attraverso l'attività di ciascuna disciplina, così come indicato nei piani di lavoro individuali e nei documenti dipartimentali e su configurano sostanzialmente in:

Si rimanda alla definizione dei curricula definiti dai dipartimenti disciplinari e pubblicati sul sito di istituto.

2.3 OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI

Gli obiettivi specifici disciplinari sono declinati nei documenti di dipartimento e nei piani di lavoro individuali.

2.4 COMPETENZE, ABILITÀ-CAPACITÀ TRASVERSALI DA SVILUPPARE NEL CORSO DELL'ANNO

Esse rappresentano "il risultato che si consegue all'interno del processo di insegnamento-apprendimento, attraverso la reciproca integrazione e interdipendenza tra i saperi e le competenze contenuti negli assi culturali, articolate nelle abilità-capacità comuni" (dal DM 139 del 22/08/2007).

Tutte le discipline afferenti ai quattro assi culturali contribuiscono in egual misura al processo di acquisizione, da parte dell'allievo, delle competenze di cittadinanza, attraverso i contenuti e le abilità proprie di ciascuna, contribuendo a sviluppare, allo stesso tempo, competenze e abilità specifiche delle altre discipline.

Tutti gli obiettivi verranno perseguiti con attività:

- disciplinari: per esse si fa riferimento ai documenti di dipartimento e ai piani di lavoro individuali dei singoli docenti;
- integrative, interdisciplinari ed extracurricolari come ampliamento dell'offerta formativa, attività approvate dal Collegio dei Docenti e fatte proprie dal Consiglio di Classe come di seguito descritte.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARI

Non sono previste unità di apprendimento interdisciplinare, ma alcuni argomenti in comune tra alcune materie potranno essere trattati in maniera più approfondita e da diversi punti di vista. In tale contesto si evidenziano:

- **Cibo e Religioni:** nell'ambito delle materie di Religione e Scienze e Cultura dell'Alimentazione saranno esaminate e discusse le regole alimentari legate alla religione Ebraica, Cristiana e Islamica ed analizzati i principali cibi e alimenti che rispettano tali regole;
- **Alimentazione e sport:** nell'ambito delle materie di Scienze Motorie e Scienze e Cultura dell'Alimentazione saranno esaminate e discusse le diverse tipologie di attività in base al tipo di sforzo ed analizzati i diversi apporti energetici e nutritivi di cui necessitano sportivi dilettanti e professionisti.
- **Terminologie tecniche-specifiche** trattate nelle materie di Laboratorio Servizi Enogastronomia - Cucina, Laboratorio Servizi Enogastronomia - Cucina e Scienze e Cultura dell'Alimentazione saranno esaminate e sviluppate nelle materie di Lingua Inglese, Tedesco e Francese.
- **Norme di sicurezza alimentare e sistema HACCP:** nell'ambito delle materie di Diritto e Tecnica Amministrativa dell'Impresa Ricettiva e Turistica, Laboratorio Servizi Enogastronomia - Cucina e Scienze e Cultura dell'Alimentazione saranno esaminate e discusse le norme e l'applicazione dei principi di sicurezza in ambito alimentare e ristorativo.

2.5 MODALITÀ DI REALIZZAZIONE DELLA DIDATTICA ORIENTANTE

(C.M. n. 43 del 15 aprile 2009; Nota prot.n. 4232 del 19 febbraio 2014 "Linee guida nazionali per l'orientamento permanente" dirette alle scuole di ogni ordine e grado)

Alternanza Scuola Lavoro (ALS) e Orientamento in Uscita

Il percorso complessivo di Alternanza Scuola Lavoro è reperibile sul sito dell'istituto all'indirizzo: <http://www.paschinilunissio.gov.it>.

La classe svolgerà specificamente le seguenti attività di Alternanza:

1. ORIENTAMENTO FORMATIVO (A CARATTERE ESPERIENZIALE)

Attività	Conduttore attività	N. Ore previste
Partecipazione alla realizzazione di eventi sul territorio (su base volontaria)	prof. Grosso	-

Attività di stage (alternanza scuola-lavoro - ASL)	proff. Cimenti	circa 150-160
--	----------------	---------------

L'Alternanza scuola-lavoro è un'esperienza formativa che è svolta presso un'azienda secondo un progetto condiviso da scuola, azienda e studenti. A tale scopo sono utilizzate forme di apprendimento che valorizzano la cultura del lavoro e favoriscono l'aspetto dell'esperienza, rafforzando i rapporti tra l'offerta formativa delle scuole e lo sviluppo socio-economico delle diverse realtà territoriali.

Per le classi quarte si articola con attività da svolgersi a scuola (con formazione sulla sicurezza, corsi sulla manipolazione del cibo, ecc...) e con uno stage in strutture ristorative e alberghiere regionali ed extraregionali in un periodo compreso dal 11 gennaio 2018 al 10 febbraio 2018.

Tale attività consente di avere un contatto con il mondo del lavoro, affinare le abilità professionali acquisite con lo studio e conoscere problematiche e realtà aziendali. Gli allievi saranno affiancati da un responsabile della struttura che si impegna a svolgere le funzioni di tutor e che, al termine del periodo, redigerà un articolato giudizio di ciascun allievo. Periodicamente un tutor scolastico farà visita all'allievo per verificare l'andamento dello stage e confrontarsi riguardo ad eventuali problematiche sorte.

2. ORIENTAMENTO INFORMATIVO

Attività	Conduttore attività	N. Ore previste
Incontro con esperti	Docenti vari	-
Visite aziendali	Docenti vari	-

Dal presente anno scolastico, i percorsi di orientamento in uscita si inseriscono a pieno titolo nel progetto di Alternanza Scuola Lavoro. In questa fase di transizione, per le classi quinte le ore di orientamento non saranno conteggiate all'interno dell'ASL. Si prevede pertanto la realizzazione delle seguenti attività:

- Incontri specifici con professionisti, giovani inseriti nel mondo del lavoro, rappresentanti di categoria, esperti di settori, ecc.
- Partecipazione (eventuale) a “#Open Uniud - Student day”, salone dello studente dell'Università di Udine (venerdì 23 o sabato 24 febbraio 2018, data da definire): l'uscita è rivolta agli studenti delle quinte che non vi hanno partecipato nell'A.S. 2016/17 (la partecipazione sarà a richiesta degli interessati e prevede la giustificazione dell'assenza) [5 ore];
- Partecipazione libera agli “Open day”, alle attività di orientamento proposte da Università, aziende, enti e istituzioni pubblici e privati. La partecipazione sarà a richiesta degli interessati e prevede la giustificazione dell'assenza.
- Il consiglio di classe valuterà, inoltre, se proporre agli allievi ulteriori iniziative di carattere orientativo (es. incontri con esperti, partecipazione a convegni, ecc.).

Per garantire una migliore ricaduta delle proposte di orientamento, viene lasciata la libertà alle classi, o a gruppi di studenti, di partecipare alle iniziative non programmate nel piano, previa l'autorizzazione del consiglio di classe.

2.6 ESPERIENZE DA PROPORRE ALLA CLASSE anche ai fini dello sviluppo delle competenze chiave di cittadinanza (in orario curricolare ed extracurricolare, viaggi e visite d'istruzione, progetti, concorsi, altro).

Nel corso dell'anno verranno svolte attività integrative che comprenderanno manifestazioni culturali e sportive, visite e viaggi d'istruzione, secondo le modalità previste dal Regolamento d'Istituto.

Sono previste le seguenti attività (indicare docenti referenti e accompagnatori ed i loro eventuali sostituti):

a. Iniziative da realizzare in orario curricolare:

- Attività progettuale Sport-Benessere-Salute (referente prof.ssa Poletti):
 - ✓ Conferenza sul doping
 - ✓ Progetto Tennis
 - ✓ Arrampicata sportiva in collaborazione con Associazione “Chiodo Fisso”
 - ✓ Attività di Tiro con l'arco in collaborazione con Associazione “Arco Club” Tolmezzo
 - ✓ Attività di Gioco delle Bocce in collaborazione con staff Bocciodromo locale
 - ✓ Progetto “DONO”- AFDS e ADO
 - ✓ Partecipazione stage Protezione Civile (su adesione volontaria e a discrezione cdc)
 - ✓ Uscite quotidiane o di più giorni per corsi sportivi e/o visite in Zone limitrofe attrezzate e adatte all'attività fisico-motoria,

- ✓ Accoglienza di manifestazioni dimostrative di sport diffusi sul territorio attraverso contatti con le rispettive società sportive,
- ✓ Interventi a spot su salute - benessere - sport
- Progetto Accoglienza (referente prof.ssa Poletтини)
- ✓ “Aule aperte”, pomeriggi a scuola per sportelli, corsi di recupero/potenziamento, aule studio, corsi di approfondimento
- ✓ “Tutoring”
- Progetto “Diamo un futuro alla memoria” (referente prof. Nazzi)
- Progetto “Le R del nostro futuro (referente prof. Nazzi)
- Progetto “ Saperi e sapori della legalità” (referente proff. Duriavig e Nazzi)
- Progetto Celiachia (referente prof. Duriavig)
- Progetto “Cyberbullismo”, (referente prof.ssa Poletтини)
- b. Iniziative da realizzare in orario extracurricolare:**
- Gruppi sportivi di laboratorio di danza (proff. De Simon, Poletтини, Zanier)
- Gruppi sportivi di laboratorio musicale (prof. Zanier)
- Torneo interno di tennistavolo (referente prof.ssa Poletтини)
- Tornei di calcio a 5, pallavolo, basket 3 c 3 (referente prof.ssa Poletтини)
- Trofeo Ironman/Wonderwoman (referente prof.ssa Poletтини)
- Torneo interistituti calcio a 5 (referente prof.ssa Poletтини)
- Laboratorio musicale La Semenza 4 las Radiis (referente prof.ssa Poletтини)
- Progetto “Noi e gli altri: la scuola nel territorio” (referente prof. Grosso)
- Progetto “Savors di mont” (referente prof. Cimenti)
- Partecipazione Future Forum (referente prof.ssa D’Agostini)
- Partecipazione a concorsi indetti per area tecnico-professionale (referente prof. Grosso)
- c. Attività integrative d’Istituto:**
- Corso di addetto HACCP (referente proff. Circo/Duriavig)
- d. Uscite, visite guidate**

Esse rappresentano momenti di attività perfettamente integrati nei piani di lavoro didattico-educativi e perseguono le seguenti FINALITÀ:

- stimolare l’interesse e la curiosità degli allievi per tutti gli aspetti della realtà territoriale;
- far conoscere il patrimonio artistico e culturale del presente e del passato;
- far acquisire consapevolezza sull’importanza della tutela e del rispetto di tutto il nostro patrimonio storico, urbanistico, naturalistico;
- favorire la socializzazione.

Sono previste le seguenti uscite (Indicare chiaramente i docenti referenti, gli accompagnatori e i docenti sostituiti): viaggio d’istruzione con meta ancora da definire per il quale è stato individuato quale accompagnatore il prof. Zivec e quale docente sostituto il prof. Peresson.

Il consiglio di classe si riserva di autorizzare la partecipazione ad attività, eventi, manifestazioni, uscite e visite di cui ancora non è a conoscenza e che saranno proposte in corso d’anno.

2.7 METODI E STRUMENTI, VALUTAZIONE, RAPPORTI CON LE FAMIGLIE: si rimanda a quanto riportato nel POF

Per quanto riguarda gli allievi con certificazione legge 104 e legge 170 si fa riferimento alle programmazioni personalizzate.

2.8 MODALITÀ DI COINVOLGIMENTO DEI GENITORI E DEGLI STUDENTI NELLA REDAZIONE DEL PIANO DI LAVORO DEL CONSIGLIO DI CLASSE: il piano di lavoro verrà presentato ai rappresentanti dei genitori e degli studenti nel corso del Consiglio di Classe del mese di novembre, ivi discusso e, nel caso, rivisto prima di essere approvato.

2.9 CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA: come da Regolamento di Istituto inserito nel POF. http://www.paschinimarchi.it/regolamento_condotta.php

2.10 ATTIVITÀ DI PREPARAZIONE ALL’ESAME DI STATO.

- a. Prima e seconda prova scritta: nel corso del secondo periodo didattico saranno svolte una simulazione della prima prova di italiano e una simulazione della seconda prova che riguarda la materia di Scienze e Cultura dell'Alimentazione o di Laboratorio Servizi Enogastronomia - Cucina
- b. Esercitazioni di terza prova: nel corso del secondo periodo didattico saranno svolte due simulazione della terza prova comprendente domande a risposta breve e multipla riguardanti le materie che potranno essere oggetto della medesima all'esame di stato
- c. Modalità di avvio al colloquio d'esame: nel corso dell'anno saranno effettuati colloqui nelle singole materie allo scopo di preparare gli allievi in vista dell'esame di stato

Il Consiglio di Classe

DOCENTE	FIRMA
prof. Peresson Carlo (coordinatore)	
prof.ssa Buttazzoni Anna	
prof.ssa Corvini Bettina	
prof.ssa Dandolo Elena	
prof. Grosso Luca	
prof. Mosolo Matteo	
prof. Nazzi Luca	
prof.ssa Poletti Caterina	
prof. Sivilotti Barbara	
prof. Tambosco Alessia	
prof.ssa Voza Vitantonina	
prof. Zivec Stefano	

Tolmezzo, 20 novembre 2017



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "PASCHINI-LINUSSIO"

Via Ampezzo, 18 - 33028 TOLMEZZO (UD) - C.F. 93021690305

Tel. 0433 2078 - Fax n. 0433 41219

e-mail: udis019009@istruzione.it pec: udis019009@pec.istruzione.it

Codice Univoco Ufficio: UFQADU

A.S. 2017/2018

RELAZIONE FINALE

PROF. BUTTAZZONI ANNA

MATERIA INGLESE

CLASSE 5^A EN

DATA DI PRESENTAZIONE 15 /05/2018

Firma del docente:

Anna Buttazzoni

PROFILO DELLA CLASSE

La classe, composta da sedici allievi (7 femmine e 9 maschi), nel corso dell'anno ha fatto registrare un interesse ed una partecipazione buoni nel primo periodo didattico (settembre-dicembre), sufficienti nel secondo periodo, in quanto principalmente finalizzati al superamento delle verifiche sia scritte che orali.

L'impegno domestico non è stato costante per diversi di loro che presentano una preparazione superficiale; altri invece hanno lavorato con costanza per superare le difficoltà di volta in volta incontrate. Si segnala comunque che la classe, in generale, manca di puntualità nel rispettare i tempi di consegna, in particolare per quanto riguarda le tesine e le produzioni scritte di approfondimento/consolidamento assegnate in vista dell'Esame di Stato.

Il comportamento è stato abbastanza corretto, alcuni allievi però dovevano essere spesso richiamati per l'eccessiva vivacità e la tendenza a distrarsi.

La frequenza è stata regolare, fatta eccezione per quattro alunni.

LIVELLI DI PROFITTO RILEVATI FINO ALLA DATA DI PRESENTAZIONE DELLA PRESENTE RELAZIONE

Tenendo presente che alcuni allievi devono ancora sostenere un'ultima verifica orale (a causa dei numerosi eventi che li hanno visti impegnati nell'ultimo periodo didattico) per il recupero delle carenze rilevate, il livello di preparazione della classe si attesta sulla sufficienza.

In particolare:

- tre allievi presentano un profitto buono, con valutazioni migliori nella produzione scritta mentre evidenziano ancora delle incertezze nella rielaborazione orale, con alcuni errori nella pronuncia;
- cinque allievi hanno conseguito una preparazione più che sufficiente;
- due si attestano sulla sufficienza;
- tre presentano un profitto insufficiente, del tutto inadeguato alle proprie potenzialità, a causa dell'impegno scarso e incostante;
- due allievi, infine, fanno ancora registrare una conoscenza lacunosa dei contenuti affrontati, difficoltà nell'applicazione delle strutture e nell'uso delle funzioni linguistiche.

Per quanto concerne l'allievo H, si è registrato un miglioramento in termini di sapere e saper fare; l'allievo ha dimostrato un impegno pressoché costante nello svolgimento del programma concordato con la docente di sostegno ed ha conseguito una preparazione quasi discreta.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

Si può dire che la maggior parte degli allievi ha raggiunto gli obiettivi minimi prefissati (di seguito riportati); alcuni però non hanno ancora conseguito una completa autonomia operativa e presentano un metodo di studio piuttosto mnemonico.

OBIETTIVI MINIMI DI APPRENDIMENTO IN TERMINI DI SAPERE E SAPER FARE

- comprendere in modo globale testi semplici orali/scritti riguardanti argomenti familiari di interesse personale, e professionale;
- produrre testi orali/scritti brevi, semplici e coerenti su tematiche note di interesse personale, quotidiano e professionale;
- interagire con un interlocutore in contesti comunicativi di carattere personale e professionale;
- utilizzare le tecnologie informatiche per approfondire argomenti di studio.

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA

Il programma preventivato è stato svolto in modo quasi completo in quanto si è preferito, nell'ultimo mese, rafforzare ed approfondire l'acquisizione dei contenuti considerati fondamentali per una classe quinta.

METODI

- LEZIONE FRONTALE
- LAVORO A COPPIE E/O IN PICCOLI GRUPPI
- LEZIONE INTERATTIVA (laboratorio e uso di CD)

CRITERI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Le verifiche proposte sono state omogenee alle attività svolte in classe e al tipo di obiettivo da verificare. Sono state utilizzate principalmente prove semi-strutturate e questionari per la verifica delle abilità ricettive e produttive tenendo conto dei seguenti parametri: ortografia, correttezza grammaticale, lessico, efficacia comunicativa e rielaborazione personale.

Sulla valutazione finale hanno inciso inoltre impegno, interesse, rispetto delle consegne, partecipazione e progressione nell'apprendimento

STRUMENTI

- LIBRI DI TESTO
- SCHEDE FORNITE DALLA DOCENTE
- SUPPORTI INFORMATICI: INTERNET
- MULTIMEDIA: Laboratorio di lingue e di informatica, CD.

ALLEGATI

Si allegano due copie del programma consuntivo.

RELAZIONE PER LA REDAZIONE DEL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

CLASSE: 5AEN

MATERIA: LINGUA E CIVILTÀ TEDESCA

DOCENTE: DANDOLO ELENA

OBIETTIVI RAGGIUNTI DALLA CLASSE

Presentazione della classe

Il gruppo di lingua tedesca della classe 5AEN è composto da 12 alunni (7 maschi e 5 femmine).

Nella classe è presente 1 allievo con la certificazione in base alla legge 104. Questo studente segue un percorso differenziato ed è esonerato dalla lezione di tedesco.

Il gruppo si presenta sostanzialmente eterogeneo sotto il profilo delle competenze e delle abilità. Ci sono tuttavia diversi elementi che hanno evidenziato incertezze e lacune pregresse.

Più della metà della classe ha evidenziato un comportamento sostanzialmente corretto e rispettoso; alcuni studenti tuttavia hanno evidenziato un comportamento non sempre appropriato al contesto scolastico. Di conseguenza la partecipazione al dialogo educativo era spesso poco soddisfacente e l'impegno domestico non sempre adeguato.

Durante i cinque anni, la classe ha subito diversi cambi di insegnanti nella materia di lingua tedesca.

La classe ha svolto lo stage dal 11 gennaio al 10 febbraio 2018.

Obiettivi conseguiti in termini di conoscenze, abilità, competenze

Conoscenze e abilità:

- sostenere semplici conversazioni di carattere professionale;
- saper esporre oralmente un argomento;
- comprendere globalmente e/o analiticamente un testo scritto di argomento professionale;
- produrre testi di carattere professionale, p.es. un menù, descrizione dello stage;
- tradurre testi dalla lingua italiana nella lingua tedesca e viceversa;
- individuare le strutture e i meccanismi linguistici che operano a diversi livelli: pragmatico, testuale, semantico/lessicale e morfo-sintattico;
- confrontare le due lingue, gli elementi che le accomunano e quelli che le caratterizzano.

Competenze:

Comprendere un testo nelle sue linee fondamentali, rispondere alle domande in modo adeguato e comprensibile, riassumere il contenuto di un testo letto e rispondere a domande concernente il testo, rielaborare un testo con parole proprie.

METODI E STRATEGIE DIDATTICHE PER IL CONSEGUIMENTO DEGLI OBIETTIVI

Lezione frontale; lezione dialogata; discussione libera e guidata; lavori individuali, uso del dizionario, uso del libro di testo, uso di strumenti didattici alternativi o complementari al libro di testo, studio individuale domestico.

CRITERI E STRUMENTI ADOTTATI PER LA VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

I progressi sono stati monitorati sia mediante attività svolte in classe sia con verifiche scritte somministrate a scadenze regolari, per lo più alla fine di ciascuna unità di apprendimento.

La tipologia delle prove è stata coerente con le attività svolte in classe. Si sono adottate prove di tipo oggettivo per il controllo delle competenze strettamente linguistiche e si è fatto ricorso a prove di tipo soggettivo (comprensione del testo, descrizione di un menù, ecc.) per accertare la competenza comunicativa.

L'abilità di comprensione orale e scritta è stata verificata con testi analoghi a quelli utilizzati nel corso dell'attività di apprendimento, e pertanto è stato riutilizzato un lessico sostanzialmente conosciuto.

I compiti per verificare le capacità di produzione e interazione orale hanno richiesto l'esposizione di avvenimenti e opinioni in conversazioni realistiche.

Tolmezzo, 14 maggio 2018

Firma:



RELAZIONE FINALE

DOCENTE: GROSSO LUCA

**MATERIA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA
SETTORE CUCINA**

CLASSE 5 AEN

ANNO SCOLASTICO 2017/2018

La classe si compone dagli allievi provenienti dalla IV AEN del precedente anno scolastico.

Gli allievi, per caratteristiche, interessi, attitudini e competenze sviluppate sono disomogenei: una parte della classe ha partecipato in maniera attiva e costruttiva al percorso formativo raggiungendo traguardi significativi. Alcuni allievi invece hanno manifestato uno scarso interesse partecipando in maniera superficiale e saltuaria, sviluppando pertanto competenze frammentarie e limitate.

Per quanto riguarda il comportamento, alcuni allievi hanno dimostrato un buon senso di responsabilità, di rispetto delle regole, un discreto autocontrollo; altri invece si sono caratterizzati per un atteggiamento spesso passivo e disinteressato. Da segnalare, per alcuni, anche le numerose assenze nel secondo periodo scolastico.

Durante l'anno scolastico si è cercato di creare in classe situazioni motivanti e stimolanti volte alla comprensione degli argomenti trattati. Le lezioni si sono articolate in due fasi: in un primo momento il docente esponeva l'unità di apprendimento prevista utilizzando le metodologie didattiche ritenute più valide e opportune (lezione frontale, tecniche di apprendimento attivo, collaborativo e cooperativo, flipped classroom...).

Successivamente si procedeva a una fase di confronto finalizzato a sviluppare la capacità di relazione e comunicazione, l'attitudine alla risoluzione dei problemi, il potenziamento dello spirito di negoziazione, la predisposizione a comprendere le dinamiche e le nuove tendenze di filiera anche tramite la valorizzazione delle esperienze personali.

Il fine del docente è stato quello di promuovere negli allievi lo sviluppo di un senso critico, di una maggiore consapevolezza, di un atteggiamento di apertura ed empatia nei confronti delle diversità e

delle nuove esigenze del mercato enogastronomico e alimentare più in generale, di saper confrontare e trovare le soluzioni più idonee di fronte alle possibili criticità/opportunità.

Per quanto riguarda la programmazione è stata posta maggior attenzione alle richieste degli allievi, privilegiando argomenti professionali che hanno suscitato un maggiore interesse da parte della classe: i prodotti alimentari più significativi e le loro filiere, elementi di analisi sensoriale, il settore food&drink, la qualità, la sicurezza igienica e la sicurezza sul lavoro.

Una parte della classe è stata notevolmente impegnata in eventi esterni, quali rinfreschi, concorsi e fiere enogastronomiche. Ciò ha permesso di maturare importanti esperienze professionali ed umane, gli allievi impegnati si sono sempre dimostrati disponibili, attenti e molto motivati.

Sono stati raggiunti i seguenti traguardi formativi:

- saper applicare le conoscenze autonomamente a problemi articolati trovando soluzioni;
- saper comprendere correttamente un testo;
- saper relazionare in modo professionale utilizzando un linguaggio tecnico specifico;
- saper realizzare e pianificare un servizio di ristorazione (organizzare, scegliere e utilizzare le materie prime, le risorse umane e le attrezzature più adatte);
- saper controllare la qualità durante le fasi di produzione, distribuzione e somministrazione;
- conoscere l'organizzazione del lavoro in un centro di produzione e in un centro di distribuzione;
- conoscere l'importanza del coordinamento tra approvvigionamento, produzione e distribuzione;
- conoscere i principali metodi di programmazione in relazione al tipo di attività ristorativa;
- saper coordinare le procedure della produzione con quella della distribuzione e del servizio tenendo conto delle regole tecniche e delle componenti psicologiche.

Per la valutazione si è tenuto conto dell'impegno, delle reali difficoltà di ogni singolo allievo, dell'eventuale percorso di miglioramento e del grado di maturità tecnica raggiunto, nonché della disponibilità alla partecipazione a eventi organizzati dalla scuola.

Particolare importanza si è data al comportamento, che ha influito sulla valutazione, poiché la specifica materia richiede anche la capacità di acquisire comportamenti professionalmente corretti.

La valutazione finale tiene in considerazione anche le competenze sviluppate nel percorso di alternanza scuola/lavoro.

In tale ambito si evidenziano dei risultati mediamente più che apprezzabili, con alcune eccellenze.

COMPETENZA RAGGIUNTA NELLA DISCIPLINA

Il grado di apprendimento e di rendimento si può riassumere nel seguente modo:

- livello base non raggiunto, n.0 allievi
- livello base, n.6 allievi
- livello intermedio, n.4 allievi
- livello elevato, n.6 allievi.

Tolmezzo, 15/05/2018

Prof. Grosso Luca

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Luca Grosso', written over a horizontal dotted line.

Classe 5AEN – Matematica
Relazione finale del prof. Matteo Mosolo

Presentazione della classe

La classe è composta da 16 studenti (9 ragazzi e 7 ragazze), uno studente è certificato con L. 104/92 ed esonerato dalla materia.

La classe è risultata per la maggior parte attenta e propositiva, interessata e partecipe. Il comportamento è stato piuttosto vivace e solo in rari casi è risultato di difficile gestione. Il rapporto instaurato con gli allievi è stato di rispetto reciproco e si è riusciti a lavorare in maniera discreta nel corso dell'intero anno scolastico. Poiché la capacità di concentrazione era relativamente bassa si è proceduto con delle lezioni e spiegazioni il più semplici e lineari possibile, tralasciando gran parte della teoria e del formalismo matematico per dedicarsi principalmente alle procedure risolutive e ad un elevato numero di esercizi da svolgere in classe.

Durante il primo periodo didattico si è proceduto con un ripasso delle disequazioni di vario tipo (di secondo grado, frazionarie, grado superiore al secondo, esponenziali e logaritmiche) e introducendo i concetti base dell'analisi matematica. Nel secondo periodo didattico ci si è dedicati allo studio del dominio, segno e limiti di una funzione (principalmente funzioni razionale e semplici funzioni logaritmiche) e all'introduzione del concetto di derivata e il suo utilizzo per studiare la crescita e decrescenza di una funzione reale di variabile reale.

Finalità e obiettivi

Per le finalità, gli obiettivi espressi in termini di competenze e gli obiettivi minimi si rimanda alle decisioni prese dal Dipartimento e recepite nel POF.

Metodologia

Al fine di raggiungere gli obiettivi suddetti si è proceduto alternando spiegazioni ed esempi/esercizi, dedicando la parte iniziale di ogni lezione alla correzione degli esercizi assegnati per casa e alle domande di chiarimento degli allievi. Durante l'intera lezione gli studenti sono stati invitati ad intervenire con richieste di chiarimenti per rimediare prima possibile alle incertezze insorte durante l'ascolto di una spiegazione in classe oppure a casa durante lo studio e lo svolgimento degli esercizi.

I compiti assegnati per casa sono stati tarati su un carico ordinario di lavoro domestico e integrati con altri esercizi qualora gli allievi riconoscessero la necessità di migliorare la propria preparazione. Le verifiche scritte della durata di un'ora erano basate su esercizi analoghi a quelli svolti in classe e assegnati per casa. Al momento della riconsegna della verifica è stata svolta la correzione degli esercizi proposti, cercando di far riconoscere agli allievi i punti deboli nella propria preparazione, al fine di un puntuale recupero.

In caso di esito negativo di una verifica è stato possibile recuperare tale insufficienza mediante delle verifiche orali.

Contenuti

La programmazione rispetta il piano previsto dal Dipartimento

1. Saper risolvere semplici equazioni logaritmiche
2. Saper risolvere semplici disequazioni logaritmiche
3. Conoscere il concetto di intervallo e saperlo rappresentare.
4. Conoscere il concetto di funzione.
5. Conoscere e saper analizzare il grafico della funzione esponenziale
6. Conoscere e saper analizzare il grafico e della funzione logaritmo.
7. Dato un grafico, saper riconoscere se si tratta di una funzione e stabilire le sue proprietà.
8. Data una semplice funzione intera, fratta o irrazionale, calcolarne il dominio e rappresentarlo sul piano cartesiano.
9. Data una semplice funzione intera o fratta, calcolare le intersezioni con gli assi e rappresentarle graficamente.
10. Data una funzione intera o fratta, saperne stabilire il segno algebricamente.
11. Dato un grafico, saper indicare in quali intervalli la funzione è positiva o negativa.
12. Calcolo di semplici limiti immediati e di forme indeterminate del tipo: $0/0$, $+\infty - \infty$, ∞/∞ .
13. Conoscere il concetto di asintoto orizzontale e verticale e saperlo calcolare algebricamente, classificandolo.
14. Conoscere il concetto di derivata e la sua interpretazione grafica.
15. Conoscere le regole di derivazione, in particolare $D[f(x) + g(x)]$, $D[f(x) * g(x)]$, $D[f(x) / g(x)]$.
16. Saper calcolare la derivata di semplici funzioni usando le regole di derivazione.
17. Conoscere il concetto di massimo e minimo di una funzione
18. Data una semplice funzione intera o fratta, saperne stabilire la crescita o decrescenza e gli eventuali massimi e/o minimi utilizzando la derivata prima.
19. Dato un grafico, saper indicare in quali intervalli la funzione è crescente o decrescente, indicando gli eventuali massimi e/o minimi.
20. Data una semplice funzione intera o fratta, saperla studiare tracciandone il grafico

Verifiche

Le verifiche sono state principalmente di tipo scritto con esercizi analoghi a quelli svolti in classe.

In caso di

In caso di esito negativo di una verifica è stato possibile recuperare tale insufficienza mediante delle verifiche orali.

Valutazione

I criteri di valutazione adottati rispecchiano quelli definiti dal Dipartimento e riportati nel POF dell'Istituto.

Si sottolinea in particolare che la valutazione sommativa non consisterà nella mera media aritmetica dei voti:

- le singole valutazioni avranno peso diverso a seconda della tipologia della prova e alla rilevanza dell'argomento affrontato;
- verrà tenuto in considerazione l'andamento complessivo dell'allievo;
- in ultima analisi verranno tenuti in considerazione l'impegno e dell'assiduità nello studio.

Strumenti

Libro di testo, appunti trascritti dagli allievi durante le lezioni, materiale aggiuntivo fornito dall'insegnante.

Tolmezzo, 15 maggio 2018



(Matteo Mosolo)

Isis "Paschini-Linussio" – Tolmezzo
Via 25 Aprile - Tolmezzo (Ud)

A. S. 2017/2018
Classe V A Enogastronomia

RELAZIONE FINALE
Insegnamento della Religione cattolica (Irc)
Prof. Luca Nazzi

Presentazione della classe

Una parte degli allievi ha dimostrato un atteggiamento aperto al confronto e collaborativo; un'altra parte ha partecipato in maniera attiva e responsabile soltanto occasionalmente. La partecipazione alle attività didattiche si è rivelata spesso superficiale. Permangono, nella maggioranza dei ragazzi, difficoltà di rielaborazione di un pensiero originale ed articolato.

Metodi di insegnamento

È stato proposto l'utilizzo di un metodo esperienziale e induttivo per stimolare il confronto e la partecipazione degli allievi, a partire dalla loro realtà personale, dalle loro convinzioni e dalle conoscenze e competenze maturate nel percorso scolastico, e per superare stereotipi e pregiudizi sul fenomeno religioso.

Mezzi, strumenti e tempi di lavoro

Si è proceduto attraverso confronti e dibattiti, stimolati dalla lettura di articoli di attualità e dalla presentazione di documenti di vario genere, esaurendo le tematiche proposte in un singolo incontro, eccettuato il percorso su "Cibo e Religioni", che ha occupato una parte consistente di incontri.

Strumenti di verifica

È stata valutata la qualità del coinvolgimento personale e della partecipazione al confronto, tenendo conto dell'attenzione, dell'interesse, della capacità di formulare un'opinione autonoma e critica e di utilizzare un linguaggio appropriato alla problematica affrontata.

Programma svolto

In occasione delle principali festività religiose e ricorrenze civili, si è dibattuto sulle motivazioni, sui contenuti e sulle modalità delle varie celebrazioni. In particolare, anche in concomitanza con lo svolgimento dei Progetti di classe, è stata sottolineata la dimensione religiosa ed etica dell'alimentazione, della cura del proprio corpo, della salvaguardia dell'ambiente, della destinazione universale dei beni e della giustizia, nell'orizzonte della solidarietà e dell'accoglienza.

Obiettivi conseguiti

L'obiettivo di motivare gli studenti alla conoscenza autonoma e alla riflessione critica sul fenomeno religioso e sui contenuti della Religione cattolica, è stato conseguito ad un livello sufficiente.

Obiettivi programmati e non conseguiti

È stato necessario apportare riduzioni significative nello svolgimento dei programmi. È mancato l'approfondimento personale e l'utilizzo autonomo di testi e altri strumenti.



RELAZIONE FINALE CLASSE 5AEN

DOCENTE: CARLO PERESSON

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

ANNO SCOLASTICO 2017/2018

La classe è composta da 16 allievi provenienti tutti dalla 4CuA del precedente anno scolastico.

Per quanto riguarda il processo formativo la classe ha mostrato un comportamento abbastanza omogeneo. Una parte cospicua ha manifestato interesse, partecipato in maniera critica e costruttiva, raggiungendo conseguentemente traguardi di buon livello. Una parte meno rappresentativa ha invece manifestato un interesse relativo ed una partecipazione saltuaria e talvolta settoriale, sviluppando di conseguenza competenze sufficienti ed in alcuni casi lacunose.

Dal punto di vista comportamentale quasi tutta la classe ha manifestato senso della responsabilità e rispetto delle regole, limitando in maniera estrema gli atteggiamenti non consoni al consesso scolastico. Una parte minima della classe ha invece manifestato troppe volte atteggiamenti passivi, anche se raramente hanno sconfinato in azioni di disturbo; conseguentemente, durante l'anno scolastico non è stato necessario assegnare note disciplinari.

I rapporti interpersonali tra gli allievi sono stati sostanzialmente buoni ed anche la socializzazione è stata spesso finalizzata all'interesse e all'apprendimento scolastico. In tale situazione, nel corso dell'anno scolastico le lezioni si sono svolte in un clima sereno e favorevole per lo sviluppo di un buon rapporto tra docente ed allievi.

Durante l'anno scolastico le lezioni si sono articolate prevalentemente attraverso l'esposizione frontale da parte del docente dell'unità di apprendimento prevista, utilizzando il libro di testo e proiezione "slide" come fonte principale di conoscenza e studio; durante l'esposizione degli argomenti del corso si è proceduto sempre a una discussione con gli

allievi, che venivano chiamati in causa sui temi affrontati. Si è posta particolare attenzione nel cercare di collegare i vari argomenti svolti durante l'anno scolastico durante lo svolgimento di ogni singola unità didattica, al fine di creare un percorso razionale in funzione della prova di maturità.

Sono stati raggiunti i seguenti principali traguardi formativi:

- saper applicare le conoscenze in modo autonomo;
- saper comprendere correttamente un testo;
- saper utilizzare un linguaggio tecnico consono alla figura professionale;
- conoscere le principali cause di alterazione e contaminazione degli alimenti
- conoscere le principali patologie trasmesse con gli alimenti e i principi fondamentali della prevenzione
- conoscere le linee guida per una corretta alimentazione e i vari modelli alimentari
- conoscere principi fondamentali della dieta equilibrata nelle diverse età e condizioni

Per la valutazione, oltre alle verifiche scritte e orali si è tenuto conto dell'impegno, delle concrete difficoltà di ciascun allievo, di un eventuale miglioramento durante il percorso didattico

COMPETENZA RAGGIUNTA NELLA DISCIPLINA

Il grado di apprendimento e di rendimento può essere così schematizzato:

- livello base non raggiunto, n.0 allievi
- livello base, n.7 allievi
- livello intermedio, n.5 allievi
- livello elevato, n.4 allievi.

Tolmezzo, 14 maggio 2018

Prof. Carlo Peresson



ALLEGATO N. 3 AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

RELAZIONE FINALE DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELL'IMPRESA RICETTIVA E TURISTICA

A.S. 2017/2018

CLASSE: 5^a A EN IPS

DOCENTE: prof.ssa Sivilotti Barbara

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La conoscenza della classe da parte della docente di Diritto e tecniche amministrative è avvenuta solamente in quinta. Fin da subito si è evidenziata una differenziazione dal punto di vista sia didattico che comportamentale degli allievi: alcuni più motivati, più attenti e partecipi, altri – la maggioranza – meno partecipi e costantemente bisognosi di sollecitazioni all'ascolto e alla partecipazione, altri ancora – una piccola parte – con atteggiamento non propositivo, non attivo, spesso ed alternativamente disturbante. Nel corso dell'anno scolastico tale ripartizione si è mantenuta pressoché costante. La motivazione, l'impegno, la partecipazione, l'organizzazione del lavoro, sia domestico che in classe, e le capacità di adattamento alle diverse metodologie didattiche proposte ed attuate sono rimasti differenziati in tale direzione.

Gli allievi, tranne poche eccezioni, hanno evidenziato un impegno superficiale e poco assiduo, sia nelle attività svolte a scuola, sia nell'attività domestica. Molti hanno avuto bisogno di continui solleciti ed indicazioni per una applicazione meno episodica e più approfondita.

Il metodo di studio utilizzato si è rivelato basato principalmente su schemi e in prevalenza di tipo mnemonico, sistema, quest'ultimo, che mal si concilia con la necessità di sviluppo delle capacità pratico-applicative richieste dalla disciplina. La maggioranza degli studenti, infatti, ha manifestato un discreto interesse per gli argomenti trattati, ma con varie difficoltà – generalizzate - soprattutto per quanto concerne gli aspetti pratici e di applicazione concreta degli elementi teorici, nonché legati all'attualità della materia.

L'approccio alla disciplina ha avuto il suo momento essenziale nella lezione frontale, aperta ad eventuali interventi ed apporti degli studenti, e ha avuto come essenziale termine di riferimento il testo adottato, a cui sono stati aggiunti materiali di approfondimento, sia come testi, sia come presentazioni in PowerPoint, sia come articoli di giornale, come modalità alternative di apprendimento.

Le lacune - eredità del passato – presenti in alcuni argomenti e tematiche di base della materia, necessarie anche per lo svolgersi del programma dell'ultimo anno, hanno richiesto una revisione degli stessi, che ha comportato una conseguente riduzione della trattazione di alcuni temi a livello di contenuti, di complessità e di strutturazione. Per tali motivi l'esplicitazione del programma - svolto linearmente rispetto a quanto previsto - riporta il grado di sviluppo dello stesso ove necessario per riduzione o trattazione parziale.

La partecipazione al dialogo educativo è stata piuttosto passiva durante l'intero percorso scolastico, e dovuta quasi esclusivamente alle sollecitazioni della docente.

Nel complesso la classe è apparsa dall'inizio compatta, ben integrata e consolidata nelle relazioni sociali, anche se, soprattutto nella parte conclusiva dell'anno, si sono manifestati alcuni brevi attriti e dissensi all'interno del gruppo classe.

In linea generale, il rapporto con la docente si è mantenuto buono e rispettoso dei ruoli.

ABILITÀ SVILUPPATE

- ✓ Riconoscere ruoli e competenze delle diverse istituzioni comunitarie.
- ✓ Comprendere e saper utilizzare la terminologia specifica delle fonti del diritto comunitario.
- ✓ Comprendere il linguaggio giuridico utilizzandolo opportunamente nelle produzioni orali e scritte.
- ✓ Comprendere l'importanza e le modalità di svolgimento dei rapporti imprenditore /cliente.
- ✓ Riconoscere le situazioni di rischio per la salute nelle attività di laboratorio.
- ✓ Comprendere le problematiche da affrontare nello studio di fattibilità di una nuova impresa.
- ✓ Capacità di leggere i dati (costi e ricavi) e descrivere i risultati ottenuti nei diversi settori aziendali.
- ✓ Comprendere i dati necessari all'analisi del mercato turistico per lo studio della domanda e della segmentazione.
- ✓ Utilizzare la rete e riconoscere gli strumenti digitali nelle attività di ricerca, nell'elaborazione dei dati e per la commercializzazione dei servizi on line.
- ✓ Riconoscere l'importanza degli interventi di marketing integrato.

CONTENUTI TRATTATI

Macro argomenti trattati:

- Il turismo: una prospettiva europea
- La legislazione turistica
- La programmazione ed il budget
- Le politiche di vendita nella ristorazione

Per i dettagli del programma svolto, si fa riferimento all'Allegato n. 2 del Documento del 15 maggio del Consiglio di Classe.

STRATEGIE DIDATTICHE

Le strategie didattiche adottate con la classe sono state le seguenti:

- Lezione frontale
- Costruzione schemi e sequenze
- Interazione per la comprensione di testi di attualità
- Ritorno su concetti base
- Scomposizione/semplificazione contenuti
- Verbalizzazione esperienze e contenuti
- Impiego di linguaggi e materiali non verbali/alternativi
- *Problem solving* (su percorso dato o autonomo)
- Discussione guidata
- Discussione collettiva libera
- Lavoro di gruppo (di 3/4 soggetti, eterogeneo per scelta didattica)
- Attività di laboratorio per lo sviluppo del lavoro a gruppi e di ricerca
- Sviluppo di percorsi autonomi di approfondimento
- Collaborazione con la famiglia (in alcuni casi, quando presente)
- Partecipazione ad eventi locali esternamente alla scuola
- Visione film

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo: De Luca Caterina – Fantozzi Maria Teresa, Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa turistica – quinto anno – Enogastronomia e Servizi di sala e di vendita, DeA Scuola Liviana
- Materiale fornito dalla docente (approfondimenti sull'UE, sulla definizione di recesso/rescissione/risoluzione del contratto, sul *Business Plan* – dall'idea imprenditoriale alla nascita dell'impresa - e sulla *Business Idea*, classificazione costi/ricavi, immobilizzazioni, attivo circolante)
- Presentazioni in PowerPoint (come aggiornamento sulle società e sulle tipologie di lavoro)
- Articoli tratti da quotidiani locali e specialistici (attualità sui controlli alimentari, sui finanziamenti per la creazione d'impresa, sulle *start up*)
- Internet (ricerca e approfondimenti)

- Laboratorio informatico (lavoro a gruppi)
- Lavagna tradizionale (spiegazioni, schematizzazioni e ripassi)

VERIFICA E VALUTAZIONE

VERIFICA

Sono state utilizzate le seguenti tipologie di verifica:

- prove scritte semi strutturate e strutturate (V o F, scelta multipla, domande aperte)
- prove orali
- esposizione orale di lavori di gruppo e di applicazione pratica
- prova di simulazione della prova dell'Esame di Stato

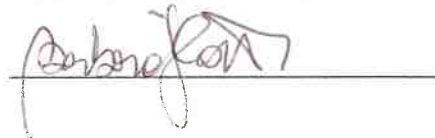
VALUTAZIONE

Si concorda e si rimanda a quanto riportato nel Documento del Consiglio di Classe.

Tolmezzo, 15 maggio 2018

Firma della docente

Sivilotti Barbara

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Barbara Sivilotti', is written over a horizontal line.

RELAZIONE FINALE

DOCENTE: TAMBOSCO ALESSIA

**MATERIA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA
SETTORE SALA E VENDITA**

CLASSE 5 AEN

ANNO SCOLASTICO 2017/2018

La classe è composta da 16 allievi, tutti provenienti dalla IV CUA del precedente anno scolastico. Gli allievi, per caratteristiche, interessi, attitudini e competenze sviluppate sono disomogenei anche se tutto sommato la classe ha partecipato in maniera abbastanza attiva e costruttiva al percorso formativo raggiungendo discreti traguardi. Solo pochi allievi hanno manifestato uno scarso interesse partecipando in maniera superficiale e saltuaria, sviluppando pertanto competenze frammentarie e limitate.

Per quanto riguarda il comportamento, gli allievi hanno dimostrato un buon senso di responsabilità, di rispetto delle regole e un discreto autocontrollo anche se in alcuni casi si è riscontrato un comportamento infantile da parte di alcuni studenti.

Durante l'anno scolastico si è cercato di creare in classe situazioni motivanti e stimolanti volte alla comprensione degli argomenti trattati. Le lezioni si sono articolate con metodologie didattiche diverse come ad esempio la lezione frontale molto spesso preceduta da un brain storming, il cooperative learning e l'esposizione di argomenti tramite diapositive in power point per abituare gli allievi all'esposizione orale.

Il fine del docente è stato quello di promuovere negli allievi lo sviluppo di un senso critico, di una maggiore consapevolezza, di un atteggiamento di apertura ed empatia nei confronti delle diversità e delle nuove esigenze del mercato enogastronomico e alimentare più in generale, di saper confrontare e trovare le soluzioni più idonee di fronte alle possibili criticità/opportunità.

Per quanto riguarda la programmazione è stato necessario riprendere gli argomenti di quarta in quanto sono state riscontrate numerose lacune. E' stata posta comunque maggior attenzione alle richieste degli allievi, privilegiando argomenti professionali che hanno suscitato un maggiore interesse e che l'insegnante ha ritenuto utile ad una crescita professionale degli studenti. Sono stati

privilegiati argomenti riguardanti i prodotti della sala e del bar quali le bevande alcoliche in tutte le loro sfaccettature e la loro analisi sensoriale.

Gli strumenti utilizzati sono stati i libri di testo, e numerosi lavori in power point autoprodotti che sono stati consegnati agli studenti in chiavetta USB o condivisi nel registro elettronico; questi ultimi sono stati utili soprattutto per lo studio domestico in quanto sono state schematizzate le lezioni e affiancate da foto che chiarivano in maniera ottimale alcuni concetti più complessi.

Per la valutazione si è tenuto conto dell'impegno, delle reali difficoltà di ogni singolo allievo, dell'eventuale percorso di miglioramento e del grado di maturità tecnica raggiunto.

COMPETENZA RAGGIUNTA NELLA DISCIPLINA

Il grado di apprendimento e di rendimento si può riassumere nel seguente modo:

- livello base non raggiunto, n.0 allievo
- livello base, n.8 allievi
- livello intermedio, n.5 allievi
- livello elevato, n.3 allievi.

Tolmezzo, 15/05/2018

Prof. Alessia Tambosco




ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"PASCHINI-LINUSSIO"

Via Ampezzo, 18 - 33028 TOLMEZZO (UD) - C.F. 93021690305

Tel. 0433 2078 - Fax n. 0433 41219

e-mail: info@istitutopaschini-linussio.it pec: pec@istitutopaschini-linussio.it
Codice Univoco Ufficio: UTQADU

RELAZIONE AL 15/05/2018

DOCENTE: VOZZA VITANTONIA

MATERIA: FRANCESE

CLASSE 5 A ENOGASTRONOMIA

ANNO SCOLASTICO 2017/2018

Il gruppo classe della 5^a A ENOGASTRONOMIA, che si avvale dell'insegnamento della lingua francese, è composto da 4 allievi. Dal punto di vista disciplinare gli alunni hanno dimostrato un comportamento corretto, collaborativo, responsabile e rispettoso delle regole di convivenza e hanno manifestato nel complesso un discreto interesse per la disciplina e una buona partecipazione al dialogo educativo.

La produzione della lingua orale e scritta risulta scorrevole, non sempre autonoma a causa di un bagaglio lessicale modesto e della presenza di lacune nelle conoscenze delle strutture linguistiche e grammaticali di base.

Per quanto riguarda la programmazione si è cercato di porre maggior attenzione alle richieste degli allievi, privilegiando argomenti professionali che hanno suscitato un maggiore interesse e che l'insegnante ha ritenuto utili per una crescita professionale degli studenti. Sono stati affrontati argomenti riguardanti la salute e la sicurezza in cucina e il servizio in sala in tutte le sue sfaccettature. Nella seconda parte dell'anno, considerando che la 5Aen partecipa alle lezioni di francese con la 5 Prodotti Dolciari, si è voluto dare rilevanza anche ad argomenti atti a delineare un percorso di apprendimento lineare della lingua francese impiegata in pasticceria, prendendo in esame tanto gli aspetti essenziali del mestiere di Chef Pâtissier quanto quelli più specifici, legati sia

all'ambito della cultura gastronomica (le abitudini alimentari francesi e delle colonie francesi) sia alla pasticceria regionale francese, attraverso la conoscenza degli ingredienti di base, creme e paste, con trattazione specifica di ricette.

Per la valutazione degli studenti si è tenuto conto dell'impegno, delle reali difficoltà di ogni singolo allievo, dell'eventuale percorso di miglioramento e del grado di maturità linguistica raggiunta.

COMPETENZA RAGGIUNTA NELLA DISCIPLINA

Il grado di apprendimento e di rendimento si può riassumere nel seguente modo:

- livello base non raggiunto: n.0 allievo
- livello intermedio:n.3 allievi
- livello elevato: n.1 allievo

IN ALLEGATO **- PROGRAMMA SVOLTO**

Tolmezzo, 15/05/2018

Prof. Vitantonio Vozza



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "PASCHINI-LINUSSIO"

Via Ampezzo, 18 - 33028 TOLMEZZO (UD) - C.F. 93021690305
Tel. 0433 2078 - Fax n. 0433 41219
e-mail: udis019009@istruzione.it pec: udis019009@pec.istruzione.it
Codice Univoco Ufficio: UFQADU

ANNO SCOLASTICO 2017-2018 RELAZIONE FINALE CLASSE 5AEN DISCIPLINE: ITALIANO E STORIA DOCENTE STEFANO ZIVEC

LIBRI DI TESTO ADOTTATI

ITALIANO

P. Di Sacco, *Chiare lettere*, ed. Mondadori, voll. 2-3

STORIA

P. Di Sacco, *Passato Futuro*, ed. SEI, voll. 2-3

QUADRO SINTETICO DEL PROFITTO DELLA CLASSE

A. Partecipazione al dialogo educativo

ITALIANO/STORIA

Gli alunni (16; 9m., 7f.) si sono mostrati sensibili al dialogo educativo e nel corrente anno scolastico hanno interagito in maniera quasi sempre adeguata sul piano relazionale e socio-affettivo tra pari. Il rapporto alunni/docente è stato sempre aperto al dialogo ed al confronto. La classe ha partecipato all'attività didattica durante tutto l'a.s. con interesse ed impegno in generale buoni; anche il gruppo di allievi più debole ha fatto registrare progressi, maturando maggiore senso di responsabilità e volontà di recupero delle difficoltà di partenza. Molto buona l'integrazione di un allievo con disabilità, e molto buoni pure i suoi risultati in entrambe le materie.

B. Attitudine alla disciplina

ITALIANO

All'inizio del corrente a.s. la classe risultava eterogenea dal punto di vista delle competenze linguistiche specifiche, logico-critiche, espressive e rielaborative. Metà degli alunni dimostrava il possesso di competenze superiori riguardo l'autonoma organizzazione e rielaborazione personale delle conoscenze acquisite, mentre il resto della classe si attestava intorno a livelli di sufficienza. In questo gruppo si riscontravano in alcuni allievi diffuse carenze pregresse. Tali carenze sono state colmate nel corso dell'a.s.

STORIA

Anche per questa disciplina metà degli alunni ha dimostrato competenze superiori alla media, soprattutto in relazione alla rielaborazione dei contenuti ed ai collegamenti tra i diversi eventi studiati.

C. Interesse per la disciplina

ITALIANO

Il livello di interesse e di partecipazione alla materia è stato sempre costante e produttivo, nonostante il metodo di studio non fosse per tutti adeguatamente consolidato; nel corso di quest'anno è migliorata la motivazione negli alunni più deboli e, di conseguenza, il rapporto con la materia.

STORIA

Metà degli alunni ha dimostrato sin dall'inizio uno spiccato interesse per i contenuti della disciplina; solo in pochi si sono avvicinati alla materia per lo più con studio mnemonico e scarso desiderio di approfondire le tematiche trattate.

D. Impegno nello studio

ITALIANO/STORIA

In classe l'impegno è stato generalmente adeguato e costante, così come l'impegno personale di elaborazione e rielaborazione; solo pochi allievi, nonostante fossero in grado di mettere in atto le strategie acquisite, si sono applicati in modo saltuario e superficiale. In generale la classe ha mostrato un percorso graduale nel corso del triennio sviluppando e potenziando l'autonomia nell'organizzazione del lavoro.

E. Strumenti di verifica (con riferimento alle tipologie previste dalla normative sull'Esame di Stato)

ITALIANO

Sono state privilegiate le seguenti tipologie di prove:

esposizione argomentata, con caratteri di coerenza e consistenza, su argomenti del programma svolto;

analisi testuale (guidata e non guidata) di un brano in prosa e/o in poesia di un autore noto agli alunni;

relazioni scritte, accompagnate o no da esposizione orale, su temi emersi dalla lettura dei testi e dallo studio della storia letteraria;

tipologie di prova varie (trattazione sintetica di argomenti, quesiti a risposta singola, miranti ad accertare il raggiungimento di singoli obiettivi);

saggio breve, articolo di giornale, tema argomentativo, relazione.

Sono state effettuate due verifiche scritte nel primo trimestre e due nel secondo periodo; le verifiche orali sono state integrate da colloqui e osservazioni in fase di lavoro.

STORIA

Sono state privilegiate le seguenti tipologie di prove:

esposizione argomentata, con caratteri di coerenza e consistenza, su argomenti del programma svolto;

tipologie di prova varie (trattazione sintetica di argomenti, quesiti a risposta singola, miranti ad accertare il raggiungimento di singoli obiettivi).

Sono state effettuate due verifiche orali (o scritte) nel primo trimestre e due nel secondo periodo; le verifiche orali sono state integrate da colloqui e osservazioni in fase di lavoro.

Tolmezzo, 13 maggio 2018

Prof. Stefano Zivec


Anno Scolastico: 2017 – 2018

RELAZIONE FINALE

Materia: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Classe: 5^a A Eno

Insegnante: CATERINA POLETTINI

PROFILO DELLA CLASSE

Pur con competenze motorie diversificate la classe ha dimostrato ottimo interesse partecipando con impegno alle attività proposte e conseguendo risultati più che positivi. I livelli di apprendimento dei contenuti proposti sono in generale migliorati nel corso del quinquennio e alcuni allievi hanno compensato con l'impegno alla mancanza di attitudine per alcune unità didattiche proposte.

Parte della classe invece ha sempre dimostrato di possedere capacità coordinative notevoli e non ha mai trovato alcuna difficoltà nel superare brillantemente tutte le prove di valutazione.

Il comportamento sempre corretto ha permesso che la relazione con gli allievi si basasse sulla fiducia e sul rispetto reciproco.

In particolare alcuni allievi nel corso degli anni si sono impegnati e distinti nelle iniziative scolastiche organizzate dall'istituto (o dalle rete di istituti del locale centro studi).

OBIETTIVI DIDATTICI DISCIPLINARI SVILUPPATI

Padronanza del proprio corpo e percezione sensoriale	Gioco, gioco-sport e sport: aspetti relazionali e cognitivi
Coordinazione, schemi motori, equilibrio,	Sicurezza, prevenzione, salute e corretti stili di vita
Espressività corporea	Ambiente naturale

CONTENUTI SVOLTI

- Giochi sportivi – pallavolo: schemi d'attacco e di difesa.
- Giochi sportivi – pallacanestro: fondamentali e situazioni di gioco difensive e offensive
- Giochi sportivi – calcio a 5: fondamentali e situazioni di gioco
- Educazione al ritmo
- Coordinazione dinamica semplice e complessa
- Stretching e ginnastica posturale
- Principali mezzi di allenamento per lo sviluppo delle capacità fisiche.
- Discipline dell'atletica leggera

CRITERI DI VALUTAZIONE

Il voto in decimi e stato determinato secondo i seguenti criteri:

VOTO IN DECIMI	GIUDIZIO	COMPETENZE RELAZIONALI	PARTECIPAZIONE	RISPETTO DELLE REGOLE	METODO	CONOSCENZA	LIVELLO DI COMPETENZA
10	OTTIMO	Propositivo Leader	Costruttiva (sempre)	Condivisione Autocontrollo	Rielaborativo Critico	Approfondita Disinvolta	Livello 3 Esperto Eccellente
9	DISTINTO	Collaborativo	Efficace (quasi sempre)	Applicazione sicura e costante	Organizzato Sistemático	Certa e sicura	Livello 3 Abile Competente
8	BUONO	Disponibile	Attiva e Pertinente (spesso)	Conoscenza Applicazione	Organizzato	Soddisfacente	Livello 2 Competente
7	PIÙ CHE SUFFICIENTE	Selettivo	Attiva (sovente)	Accettazione delle regole principali	Mnemonico Meccanico	Globale	Livello 2 Principiante Avanzato
6	SUFFICIENTE	Dipendente Poco adattabile	Dispersiva Settoriale (talvolta)	Guidato Essenziale	Superficiale Qualche volta	Essenziale Parziale	Livello 1 Principiante
5	NON SUFFICIENTE	Conflittuale Apatico Passivo	Oppositiva Passiva (mai, quasi mai)	Rifiuto Insofferenza	Non ha metodo	Non conosce	Livello 0 Non competente

e calcolato secondo le seguenti proporzioni:

Partecipazione	Impegno	Capacità relazionali	Comportamento e rispetto delle regole	Conoscenza e abilità	Totale
Interesse, Motivazione, Assunzione di Ruoli Assunzione di incarichi	Continuità, Disponibilità ad organizzare, Esecuzione puntuale dei compiti, Parte teorica	Atteggiamenti collaborativi e cooperativi, Disponibilità all'inclusione di tutti, Offrire il proprio apporto	Autonomia, Autocontrollo, Responsabilità, Rispetto del Fair Play, Richiami e Mancanze	Media delle verifiche sulle conoscenze e abilità	Valutazione sommativa: Partecipazione, Impegno, Capacità relazionali Conoscenze e abilità
10%	10%	15%	15%	50%	100%

RAPPORTO CON LE FAMIGLIE E ATTIVITÀ PARASCOLASTICHE

Alcuni genitori hanno partecipato sia ai due colloqui generali che ai colloqui settimanali stabilendo un rapporto costruttivo con l'insegnante.

Tolmezzo, 15/05/2018

Prof.ssa Caterina Poletti



ISIS " PASCHINI - LINUSSIO"
TOLMEZZO
PROGRAMMI SVOLTI
Materia SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
Classe 5 A Eno
Anno scolastico 2017/2018

- Atletica:**
- Andature preatletiche e atletiche
 - Corsa di resistenza
 - Corsa di velocità
- Forza e mobilità articolare:**
- Esercizi a corpo libero
 - Esercizi ai grandi attrezzi
- Coordinazione ed equilibrio:**
- Esercizi a corpo libero
 - Esercizi con piccoli attrezzi
- Pallavolo:**
- Palleggio
 - Bagher
 - Schiacciata
 - la Partita
- Calcio a 5:**
- Fondamentali
 - la Partita
- Pallacanestro:**
- Fondamentali
 - dal 1c1 al 3c3
 - la Partita
- Altre attività :**
- Conferenza ADO – ADMO - AFDS
 - Educazione al ritmo
 - Ginnastica Posturale
 - Partecipazione torneo interno calcio a 5
 - Partecipazione torneo interno pallavolo
 - Partecipazione al Memorial Brunetti-Nodale
 - Dialogo con la classe su consapevolezza e responsabilità personali e sulle dinamiche relazionali vissute in ambito scolastico.

Tolmezzo 26 maggio 2018

Il docente 

Gli allievi Boschi Nicolò

Giuseppe Toffani

PROGRAMMA SVOLTO Classe 5^AEN

Dal libro di testo: Catrin Elen Morris, *Excellent* (approfondimenti dai testi: Catrin Elen Morris, *Well done!*; Caminada, Giroto, Hogg, Meo, Peretto, *Between courses*)

MODULE 6 : "Safety and Nutrition"

Topics:

Diet and nutrition:

- The eatwell plate
- The Mediterranean diet
- Diets: lifestyle diets, fad slimming diets, doctor-prescribed diets (unit 10, *Between courses*)

- Organic food and Genetically Modified Organisms (GMOs)
- Slow food (module 6, *Well done!*: pg 210-211);
- Cooking law: food security (reading comprehension activity)
- Food miles and fair trade (Dossier 6, *Well done!*, pg 414, 415)
- Food intolerances and allergies;

- Alternative diets: macrobiotics, vegetarian and vegan (module 6, *Well done!*: pg 200-201);
- Alternative diets: raw food, fruitarian and dissociated diets (module 6, *Well done!*: pg 202-203);

- Teenagers and diet (module 6, *Well done!*: pg 194);
- Eating disorders (module 6, *Well done!*: pg 198-199);

Health and safety:

- HACCP
- HACCP principles (reading)
- Food transmitted infections and food poisoning (reading comprehension)
- Food contamination: risks and preventive measures (module 6, *Well done!*: pg 182, 183, 184, 185);

Grammar: first, second, third conditional; modals of deduction; relative clauses; past simple vs present perfect; past continuous.

Vocabulary: health, safety and nutrition.

Skills: reading, listening, speaking and writing.

DOSSIER 4: FOOD BLOGS (reading comprehension activities)

British food blogs

American food blogs

APPROFONDIMENTI

- How to describe your work experience (schede fornite dalla docente);
- Last school trip (schede fornite dalla docente);
- Slow food products in Friuli Venezia Giulia: ricerca online con rielaborazione contenuti a coppie.

Firma allievi

Anna Piccolini

EGGS Piccolini

La docente

Anna Piccolini

PROGRAMMA SVOLTO FINO AL 14 MAGGIO 2018

Anno Scolastico 2017/2018

Classe: **5AEN**
Materia: **Lingua e Civiltà Straniere TEDESCO**
Docente: **DANDOLO Elena**

LIBRO DI TESTO ADOTTATO:

- *Paprika neu*, C. Brigliano, F. Doni, G. Venturini, ed. Hoepli, 2015.

Nel corso dell'anno scolastico è stato necessario l'utilizzo di materiale in fotocopia rispetto al quale i libri di testo adottati sono risultati essere incompleti.

CONTENUTI SVOLTI SUDDIVISI PER AREE TEMATICHE

Unità di apprendimento	Funzioni comunicative COMUNICAZIONE
Modul 5 Zum Abschmecken	Fonds Saucen Beilagen: Gemüse Kräuter und Gewürze
Modul 4 Hauptgerichte	Fisch und Fischgerichte Fleisch und Fleischgerichte

Durante l'anno sono stati integrati i seguenti argomenti:

- Ripasso verbi *Garmethoden* e *Vorbereitungsarbeiten* (da libro di testo e fotocopia).
- *Regionale Küche: Nordwestitalien / Nordostitalien / Mittelitalien / Süditalien* (da fotocopie).
- Ricetta "Minestrone alla genovese" (da fotocopia).
- *Kräuter. Ohne Kräuter keine italienische Küche!* (da fotocopia).
- Visione video "*Die 12 wichtigsten Kräuter in der Küche*" e "*Sachertorte*".
- *Das Praktikum*: scheda con glossario e verbi utili (*Perfekt* e *Präteritum*) per la presentazione dello stage svolto (da fotocopia).

Sono state riviste le seguenti strutture grammaticali:

- La frase principale
- La frase secondaria con *dass*, *weil*
- La frase interrogativa
- L'inversione
- Coniugazione dei verbi deboli, misti, forti e modali
- Declinazione articoli determinativi, indeterminativi e pronomi personali
- Costruzione con *Man...*
- *Perfekt*: formazione dei participi (verbi deboli, misti, forti), uso dei verbi ausiliari, struttura della frase principale.
- *Passiv*

Dopo il 14 maggio 2018 sono previsti i seguenti argomenti:

Das Personal

- *Das Küchenpersonal*

Die Stellensuche

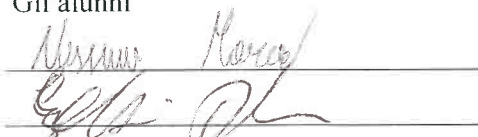
- *Die Bewerbung*

Tolmezzo, 14 maggio 2018

L'insegnante



Gli alunni





ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE

I.S.I.S. "PASCHINI - LINUSSIO"

Viale Ampezzo, 18 - Tel. 0433 / 2914 - Fax. 0433/44631 C.F. 84009500301

E-mail udis019009@istruzione.it

33028 - Tolmezzo (UD)

A.S. 2017-2018

PROGRAMMAZIONE SVOLTA

DI

LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA/SETT. CUCINA

CLASSE 5 AEN

PROF. GROSSO LUCA

1. L'igiene e l'autocontrollo nel mondo della ristorazione

COMPETENZA/E GUIDA: Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiere. Applicare le normative vigenti regionali e nazionali in fatto di sicurezza e igiene. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico igienico merceologico e chimico fisico, nutrizionale e gastronomico.					
OBIETTIVI DISCIPLINARI	CONTENUTI E ABILITÀ	METODI	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
<p><i>Sapere.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • I principi fondamentali del piano HACCP (le sette attività). • Le buone pratiche di comportamento, igienico-sanitarie e di sicurezza. • Le norme igieniche in relazione all'ambiente, alla struttura, ai macchinari e alle attrezzature. 	<ul style="list-style-type: none"> • L'igiene degli alimenti. • L'igiene di ambienti e attrezzature. • L'igiene dell'operatore. • Il sistema di auto-controllo HACCP. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Impiego di strumenti multimediali 	<ul style="list-style-type: none"> • Libri • Articoli di giornali di settore • Riviste 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifica con prova semi strutturata 	DA SETT. A NOV.
<p><i>Saper fare.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Applicare i principi fondamentali del sistema HACCP. • Sapere operare secondo i criteri igienico-sanitari e di sicurezza. • Sapere verificare e documentare l'applicazione dei criteri di corretta prassi igienica. • Conoscere e saper valutare l'applicazione delle norme igieniche ad ambienti, macchinari e attrezzature. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rispettare le buone pratiche di comportamento. • Applicare alla struttura le caratteristiche igienico-sanitarie più appropriate. • Realizzare un piano d'autocontrollo HACCP. • Monitorare e aggiornare il piano in base alle diverse esigenze. • Svolgere il ruolo di OSA nel rispetto e nella consapevolezza del ruolo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Esercitazione sulla redazione di un manuale d'autocontrollo 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula informatica 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifica orale 	

2. La salute e la sicurezza dei lavoratori sul luogo del lavoro.

COMPETENZE GUIDA: Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiere. Applicare le normative vigenti regionali e nazionali in fatto di sicurezza e igiene. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico igienico merceologico e chimico fisico, nutrizionale e gastronomico.					
OBIETTIVI DISCIPLINARI	CONTENUTI E ABILITÀ	METODI	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
<p><i>Sapere.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • I principi fondamentali dell'attuale normativa. • Gli aspetti principali in relazione all'ambiente, alla struttura, ai macchinari e alle attrezzature. • Le disposizioni generali in tema di sicurezza (D.LGS. 81/08). • Le buone pratiche di comportamento. 	<ul style="list-style-type: none"> • La sicurezza e la salute dei lavoratori sul luogo di lavoro (D.Lgs. 81/08). • Gli aspetti fondamentali della normativa: informazione, formazione, addestramento, responsabilizzazione. • Le figure previste: RSPP, ASPP, RLS, medico del lavoro. • Gli obblighi del datore di lavoro e dei lavoratori. • Aspetti tecnici collegati al mondo della ristorazione (macchinari, attrezzature, impianti). 	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Impiego di strumenti multimediali 	<ul style="list-style-type: none"> • Libri • Articoli di giornali di settore • Riviste 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifica con prova semi strutturata 	DA SETT. A NOV.
<p><i>Saper fare.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Applicare i principi fondamentali alla realtà lavorativa. • Sapere operare secondo i criteri di sicurezza. • Sapere verificare e documentare l'applicazione dei criteri di corretta prassi. • Conoscere e saper valutare l'applicazione delle norme ad ambienti, macchinari e attrezzature. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rispettare le buone pratiche di comportamento. • Applicare alla struttura le caratteristiche più appropriate. • Conoscere il "Documento Valutazione Rischi". • Monitorare e aggiornare il piano in base alle diverse esigenze. • Svolgere il ruolo di lavoratore/dirigente/preposto/lavoratore nel rispetto e nella consapevolezza dei ruoli. • Acquistare e utilizzare i macchinari e attrezzature in piena sicurezza. 	<ul style="list-style-type: none"> • Esercitazione sull'utilizzo corretto di macchinari, impianti e attrezzature. 	<ul style="list-style-type: none"> • Laboratorio 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifica orale 	

Il settore food.

COMPETENZE GUIDA. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di trasparenza e tracciabilità dei prodotti.					
OBIETTIVI DISCIPLINARI	CONTENUTI E ABILITÀ	METODI	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
<p>Sapere.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere l'importanza dei sensi per imparare a distinguere i sapori e la qualità delle derrate alimentari. • Saper gestire le merci dal momento dell'ordine fino all'utilizzo. • Sapere la classificazione degli alimenti. • Conoscere il ciclo di approvvigionamento in ristorazione. • Saper gestire i semilavorati, i precotti e i conservati. • Conoscere il reparto economato e la gestione del magazzino. 	<ul style="list-style-type: none"> • L'assaggio e la degustazione. • Gusto, palatabilità e sazietà. • Caratteristiche degli alimenti. • Le nuove tendenze alimentari (allergie e intolleranze, la celiachia). • Classificazione dei prodotti secondo il codice Europeo. • La gamma dei prodotti. • Le diverse categorie dei prodotti alimentari. • I congelati e i surgelati nella ristorazione. • I diversi sistemi di approvvigionamento. • La cucina salustica (tendenze, regole e accorgimenti). 	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale. • Impiego di strumenti multimediali. 	<ul style="list-style-type: none"> • Libri. • Riviste 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifica con prova semi strutturata. 	<p>DA DIC. A MARZO</p>
<p>Saper fare.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La scelta dei prodotti di qualità in base alle loro caratteristiche e peculiarità. • L'assaggio e la degustazione. • La classificazione. • La giusta conservazione. • Un piano di acquisto. • Selezione dei fornitori. • Il controllo delle forniture. • La gestione delle scorte. 	<ul style="list-style-type: none"> • Analisi degli alimenti. • La classificazione degli alimenti. • I prodotti tradizionali e di qualità (Reg. CE 1151/12). • I vari alimenti e la loro conservazione, il corretto utilizzo. • Scegliere il livello di lavorazione dei prodotti in base a criteri economici, gastronomici e organizzativi. • Riferimenti di qualità, quantità e prezzo dei prodotti, tempi di consegna ecc.. • Controllo merci, modalità, scadenze, ordine ecc... 	<p>Esercitazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sulle schede da preparare per la richiesta delle merci. • sui controlli da effettuare all'arrivo delle merci. 	<ul style="list-style-type: none"> • Laboratori 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifica orale. 	

3. Caratteristiche dei prodotti del territorio

COMPETENZE GUIDA. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici/ristorativi. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le tendenze di filiera. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico igienico merceologico e chimico fisico, nutrizionale e gastronomico. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.		CONTENUTI E ABILITÀ	METODI	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
<p><i>Sapere.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Il cibo come alimento e prodotto culturale, rapporto tra gastronomia e società. • Conoscere il panorama enogastronomico del Friuli Venezia Giulia. • Pianificare e progettazione di un menu in base alle diverse circostanze (utilizzando prodotti tradizionali). 	<ul style="list-style-type: none"> • La cucina tra tradizione e innovazione. • D.M. 350/99 Prodotti Agroalimentari Tradizionali. • I prodotti del Friuli Venezia Giulia. • Il Cibarior: i prodotti dell'eccellenza FVG. • I prodotti lattiero-caseari, la realtà delle malghe. • I prodotti carni: tradizione e innovazione. • Le caratteristiche della cucina regionale 	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Impiego di strumenti multimediali 	<ul style="list-style-type: none"> • Libri • Articoli di giornali di settore • Riviste 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifica con prova semi strutturata per quanto riguarda la teoria. 	<p>DA</p> <p>MARZO</p> <p>A</p> <p>MAGGIO</p>	
<p><i>Saper fare.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Realizzare pietanze con i prodotti del territorio. • Promuovere e valorizzare i prodotti agroalimentari tradizionali, tenendo presenti gli aspetti culturali legati a essi, le componenti tecniche e i sistemi di qualità già in essere. • Saper pianificare e progettare il menu in base alle diverse circostanze (utilizzando i prodotti della propria tradizione). 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere l'importanza della micro-territorialità (Slow Food). • Riconoscere le nuove tendenze della gastronomia e saperle contestualizzare in strutture ristorative. • Essere consapevole della necessità di perseguire una cucina nutrizionalmente più equilibrata, nel rispetto delle tradizioni. • Apportare variazioni alle ricette tipiche dandone comunque delle motivazioni culturali. 	<ul style="list-style-type: none"> • Esercitazione sulla preparazione di un servizio di banqueting con tutta la classe 	<ul style="list-style-type: none"> • Laboratorio 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifica orale 		

Tolmezzo, 15/05/2018

Gli allievi

Cognome Nome

Fachin.... Alice...

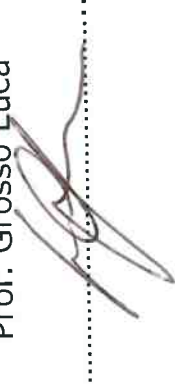
Fachin.... Fabius...

Firma

Fachin Alice

Fachin Fabius

Prof. Grosso Luca



Bioenergetica e principi nutritivi.

Aspetti generali del metabolismo, anabolismo e catabolismo cellulare (cenni). Il fabbisogno energetico giornaliero e i suoi componenti: metabolismo basale e livello di attività fisica (cenni). Il bilancio energetico. Concetto di nutrienti essenziali. I LARN per i principali macronutrienti per le persone adulte. La piramide alimentare giornaliera

Reazioni avverse al cibo.

Caratteristiche delle reazioni tossiche e non tossiche. Le allergie alimentari: meccanismo, principali sintomi e complicanze. Gli allergeni e l'etichettatura. Le intolleranze alimentari: definizione di intolleranze farmacologiche ed enzimatiche. L'intolleranza al lattosio e la fenilchetonuria (meccanismo e consigli dietetici). La celiachia (malattie autoimmuni): aspetti generali, meccanismo, dieta del celiaco (alimenti permessi e vietati). Diagnosi di intolleranze e allergie (cenni)

La dieta nelle diverse condizioni fisiologiche.

Età evolutiva (neonato, lattante e adolescenza): aspetti generali, fabbisogni energetici e dei principali nutrienti; indicazioni nutrizionali (linee generali). Donne in gravidanza: aspetti generali, fabbisogni energetici e dei principali nutrienti; indicazioni nutrizionali (linee generali). Nutrici: aspetti generali, fabbisogni energetici e dei principali nutrienti; indicazioni nutrizionali (linee generali). Terza età: aspetti generali, fabbisogni energetici e dei principali nutrienti; indicazioni nutrizionali (linee generali).

Tipologie di diete.

Definizione di dieta. Dieta mediterranea e Diete vegetariane: principi generali, composizione e piramide alimentare. Dieta macrobiotica e dieta nordica: principi generali e composizione alimentare.

La dieta nelle malattie cardiovascolari (MCV):

Definizione e fattori di rischio delle MCV. Stili di vita e comportamenti alimentari che prevengono il rischio di MCV. Iperensione arteriosa: definizione e parametri che ne definiscono la diagnosi; indicazioni generali e dietetiche per la prevenzione/cura. Iperlipidemie: classificazione. Ipercolesterolemia: aspetti generali e parametri che ne definiscono la diagnosi; indicazioni generali e dietetiche per la prevenzione/cura. Aterosclerosi: definizione e parametri che ne definiscono la diagnosi.

La dieta nelle malattie metaboliche

Definizione e classificazione. Il diabete mellito (DM): definizione, funzione di insulina e glucagone, parametri che ne definiscono la diagnosi, principali caratteristiche del DM tipo 1 e tipo 2, concetto di indice glicemico e indicazioni dietetiche. Obesità: definizione e parametri che ne definiscono la diagnosi, tipi di obesità in base alla distribuzione e all'età di insorgenza, malattie correlate all'obesità e indicazioni dietetiche. Iperuricemia e gotta (cenni). Osteoporosi:

definizione, principali fattori di rischio, e indicazioni alimentari.

La dieta nelle malattie dell'apparato digerente

Definizione e ruolo della flora batterica intestinale. Le malattie epatiche: funzioni del fegato. Epatite: definizione, classificazione e principali sintomatologie. Cirrosi: definizione e principali sintomatologie. Indicazioni dietetiche per la prevenzione/cura delle malattie epatiche

Alimentazione e Tumori

Definizione e caratteristiche dei tumori benigni e maligni. Fattori che predispongono all'insorgenza dei tumori. Sostanze cancerogene presenti o prodotte negli alimenti: classificazione e modalità di formazione. Indicazioni generali (stile di vita) ed alimentari per prevenire la formazione dei tumori; sostanze protettive presenti negli alimenti (fitonutrienti).

Disturbi alimentari

Fattori predisponenti e interventi terapeutici (cenni). Anoressia nervosa, bulimia nervosa e disturbo da alimentazione incontrollata: definizioni, principali criteri per la diagnosi e principali complicazioni patologiche.

Contaminazione fisico e chimica degli alimenti

Definizione di contaminazione chimica. Le micotossine: definizione e fattori che ne favoriscono lo sviluppo/produzione. Principali micotossine: nomenclatura e alimenti a rischio. I veleni da funghi (cenni). I fitofarmaci: definizione, concetto di persistenza nell'ambiente e intervallo di sicurezza. Gli zoofarmaci: definizione; gli antibiotici e concetto di tempo di sospensione. Sostanze cedute da contenitori: caratteristiche ottimali di un contenitore e concetto di migrazione. Metalli pesanti (cenni).

Definizione di contaminazione fisica. I radionuclidi: definizione e cause di contaminazione.

Contaminazione biologica degli alimenti.

Definizione di malattie trasmesse dagli alimenti e modalità di contaminazione. Prioni: caratteristiche biologiche e aspetti generali delle encefalopatie spongiformi trasmissibili. Virus: caratteristiche biologiche e principali malattie virali trasmesse con gli alimenti (linee generali). Batteri: caratteristiche biologiche, definizione di spore e tossine batteriche (linee generali). Fattori che influenzano la crescita microbica (cenni). Concetto di tossinfezioni e infezioni alimentari. Principali tossinfezioni batteriche (linee generali): Salmonellosi, tossinfezione da Stafilococco e Botulismo. Funghi microscopici: caratteristiche biologiche; le muffe: condizioni di sviluppo ottimali. Le parassitosi intestinali: definizione e classificazione. Teniasi: ciclo della tenia. Anisakidosi (cenni).

Gli additivi alimentari

Definizione e principali requisiti. Funzione e principali prodotti utilizzati per: Conservanti antimicrobici; Antiossidanti; Additivi ad azione fisica (gelificanti, stabilizzanti, addensanti, amidi modificati, emulsionanti); Additivi che esaltano le caratteristiche sensoriali (coloranti, aromi, edulcoranti).

I nuovi prodotti alimentari

Definizione e principali caratteristiche di: alimenti arricchiti e alleggeriti; integratori alimentari; alimenti funzionali (composti bioattivi: acidi grassi polinsaturi, fitosteroli, antiossidanti, probiotici e prebiotici).

Cibo e religioni

Le regole alimentari nella tradizione ebraica: carne kosher, prodotti della pesca kosher, latte e derivati kosher, cibi parve e bevande alcoliche, certificazione kasher. Le regole alimentari dell'Islam: i cibi halal e l'alcol. Il Ramadam.

Tolmezzo, 14 maggio 2018

Il professore



I rappresentanti di classe

Ereos Piccoli

Alice Luchini

Bioenergetica e principi nutritivi.

Aspetti generali del metabolismo, anabolismo e catabolismo cellulare (cenni). Il fabbisogno energetico giornaliero e i suoi componenti: metabolismo basale e livello di attività fisica (cenni). Il bilancio energetico. Concetto di nutrienti essenziali. I LARN per i principali macronutrienti per le persone adulte. La piramide alimentare giornaliera

Reazioni avverse al cibo.

Caratteristiche delle reazioni tossiche e non tossiche. Le allergie alimentari: meccanismo, principali sintomi e complicanze. Gli allergeni e l'etichettatura. Le intolleranze alimentari: definizione di intolleranze farmacologiche ed enzimatiche. L'intolleranza al lattosio e la fenilchetonuria (meccanismo e consigli dietetici). La celiachia (malattie autoimmuni): aspetti generali, meccanismo, dieta del celiaco (alimenti permessi e vietati). Diagnosi di intolleranze e allergie (cenni)

La dieta nelle diverse condizioni fisiologiche.

Età evolutiva (neonato, lattante e adolescenza): aspetti generali, fabbisogni energetici e dei principali nutrienti; indicazioni nutrizionali (linee generali). Donne in gravidanza: aspetti generali, fabbisogni energetici e dei principali nutrienti; indicazioni nutrizionali (linee generali). Nutrici: aspetti generali, fabbisogni energetici e dei principali nutrienti; indicazioni nutrizionali (linee generali). Terza età: aspetti generali, fabbisogni energetici e dei principali nutrienti; indicazioni nutrizionali (linee generali).

Tipologie di diete.

Definizione di dieta. Dieta mediterranea e Diete vegetariane: principi generali, composizione e piramide alimentare. Dieta macrobiotica e dieta nordica: principi generali e composizione alimentare.

La dieta nelle malattie cardiovascolari (MCV):

Definizione e fattori di rischio delle MCV. Stili di vita e comportamenti alimentari che prevengono il rischio di MCV. Iperensione arteriosa: definizione e parametri che ne definiscono la diagnosi; indicazioni generali e dietetiche per la prevenzione/cura. Iperlipidemie: classificazione. Ipercolesterolemia: aspetti generali e parametri che ne definiscono la diagnosi; indicazioni generali e dietetiche per la prevenzione/cura. Aterosclerosi: definizione e parametri che ne definiscono la diagnosi.

La dieta nelle malattie metaboliche

Definizione e classificazione. Il diabete mellito (DM): definizione, funzione di insulina e glucagone, parametri che ne definiscono la diagnosi, principali caratteristiche del DM tipo 1 e tipo 2, concetto di indice glicemico e indicazioni dietetiche. Obesità: definizione e parametri che ne definiscono la diagnosi, tipi di obesità in base alla distribuzione e all'età di insorgenza, malattie correlate all'obesità e indicazioni dietetiche. Iperuricemia e gotta (cenni). Osteoporosi:

definizione, principali fattori di rischio, e indicazioni alimentari.

La dieta nelle malattie dell'apparato digerente

Definizione e ruolo della flora batterica intestinale. Le malattie epatiche: funzioni del fegato. Epatite: definizione, classificazione e principali sintomatologie. Cirrosi: definizione e principali sintomatologie. Indicazioni dietetiche per la prevenzione/cura delle malattie epatiche

Alimentazione e Tumori

Definizione e caratteristiche dei tumori benigni e maligni. Fattori che predispongono all'insorgenza dei tumori. Sostanze cancerogene presenti o prodotte negli alimenti: classificazione e modalità di formazione. Indicazioni generali (stile di vita) ed alimentari per prevenire la formazione dei tumori; sostanze protettive presenti negli alimenti (fitonutrienti).

Disturbi alimentari

Fattori predisponenti e interventi terapeutici (cenni). Anoressia nervosa, bulimia nervosa e disturbo da alimentazione incontrollata: definizioni, principali criteri per la diagnosi e principali complicazioni patologiche.

Contaminazione fisico e chimica degli alimenti

Definizione di contaminazione chimica. Le micotossine: definizione e fattori che ne favoriscono lo sviluppo/produzione. Principali micotossine: nomenclatura e alimenti a rischio. I veleni da funghi (cenni). I fitofarmaci: definizione, concetto di persistenza nell'ambiente e intervallo di sicurezza. Gli zoofarmaci: definizione; gli antibiotici e concetto di tempo di sospensione. Sostanze cedute da contenitori: caratteristiche ottimali di un contenitore e concetto di migrazione. Metalli pesanti (cenni).

Definizione di contaminazione fisica. I radionuclidi: definizione e cause di contaminazione.

Contaminazione biologica degli alimenti.

Definizione di malattie trasmesse dagli alimenti e modalità di contaminazione. Prioni: caratteristiche biologiche e aspetti generali delle encefalopatie spongiformi trasmissibili. Virus: caratteristiche biologiche e principali malattie virali trasmesse con gli alimenti (linee generali). Batteri: caratteristiche biologiche, definizione di spore e tossine batteriche (linee generali). Fattori che influenzano la crescita microbica (cenni). Concetto di tossinfezioni e infezioni alimentari. Principali tossinfezioni batteriche (linee generali): Salmonellosi, tossinfezione da Stafilococco e Botulismo. Funghi microscopici: caratteristiche biologiche; le muffe: condizioni di sviluppo ottimali. Le parassitosi intestinali: definizione e classificazione. Teniasi: ciclo della tenia. Anisakidosi (cenni).

Gli additivi alimentari

Definizione e principali requisiti. Funzione e principali prodotti utilizzati per: Conservanti antimicrobici; Antiossidanti; Additivi ad azione fisica (gelificanti, stabilizzanti, addensanti, amidi modificati, emulsionanti); Additivi che esaltano le caratteristiche sensoriali (coloranti, aromi, edulcoranti).

I nuovi prodotti alimentari

Definizione e principali caratteristiche di: alimenti arricchiti e alleggeriti; integratori alimentari; alimenti funzionali (composti bioattivi: acidi grassi polinsaturi, fitosteroli, antiossidanti, probiotici e prebiotici).

Cibo e religioni

Le regole alimentari nella tradizione ebraica: carne kosher, prodotti della pesca kosher, latte e derivati kosher, cibi parve e bevande alcoliche, certificazione kasher. Le regole alimentari dell'Islam: i cibi halal e l'alcol. Il Ramadam.

Tolmezzo, 14 maggio 2018

Il professore



I rappresentanti di classe

ERIS Piccoli

alice Luchini

Classe 5AEN
Programma di Matematica

1. Saper risolvere semplici equazioni logaritmiche
2. Saper risolvere semplici disequazioni logaritmiche
3. Conoscere il concetto di intervallo e saperlo rappresentare.
4. Conoscere il concetto di funzione.
5. Conoscere e saper analizzare il grafico della funzione esponenziale
6. Conoscere e saper analizzare il grafico e della funzione logaritmo.
7. Dato un grafico, saper riconoscere se si tratta di una funzione e stabilire le sue proprietà.
8. Data una semplice funzione intera, fratta o irrazionale, calcolarne il dominio e rappresentarlo sul piano cartesiano.
9. Data una semplice funzione intera o fratta, calcolare le intersezioni con gli assi e rappresentarle graficamente.
10. Data una funzione intera o fratta, saperne stabilire il segno algebricamente.
11. Dato un grafico, saper indicare in quali intervalli la funzione è positiva o negativa.
12. Calcolo di semplici limiti immediati e di forme indeterminate del tipo: $0/0$, $+\infty$ - ∞ , ∞/∞ .
13. Conoscere il concetto di asintoto orizzontale e verticale e saperlo calcolare algebricamente, classificandolo.
14. Conoscere il concetto di derivata e la sua interpretazione grafica.
15. Conoscere le regole di derivazione, in particolare $D[f(x) + g(x)]$, $D[f(x) * g(x)]$, $D[f(x) / g(x)]$.
16. Saper calcolare la derivata di semplici funzioni usando le regole di derivazione.
17. Conoscere il concetto di massimo e minimo di una funzione
18. Data una semplice funzione intera o fratta, saperne stabilire la crescita o decrescenza e gli eventuali massimi e/o minimi utilizzando la derivata prima.
19. Dato un grafico, saper indicare in quali intervalli la funzione è crescente o decrescente, indicando gli eventuali massimi e/o minimi.
20. Data una semplice funzione intera o fratta, saperla studiare tracciandone il grafico.

Tolmezzo,

14 maggio 2018

Prof. Matteo Mosolo



Rappr. di classe

Oliver Follu

ERS Ricco

Isis "Paschini-Linussio" – Tolmezzo
Via 25 Aprile - Tolmezzo (Ud)

A. S. 2017/2018

Classe V A Enogastronomia

PROGRAMMA SVOLTO
Insegnamento della Religione cattolica (Irc)
Prof. Luca Nazzi

CIBO E RELIGIONI

Dimensione simbolica e comunitaria del cibo
Principali norme alimentari in Ebraismo, Islam e Cristianesimo
Il digiuno della Quaresima
La festa ebraica di «Purim» e l'uso delle «Bevande inebrianti»

GIUSTIZIA E RESPONSABILITÀ

Abilità di vita e Alternanza Scuola-Lavoro
La Settimana internazionale della Disabilità
La Giornata internazionale dei Diritti umani

LIBERTÀ E RESPONSABILITÀ

Il Campo di Terezin: «La città donata agli Ebrei»
Caporetto: 1917-2017

LA CHIESA NELLA STORIA

Il silenzio e la tenerezza del Natale, secondo Pasolini e Turolfo

RIFLESSIONE SU FESTIVITÀ RELIGIOSE E RICORRENZE CIVILI

La Giornata dei Giusti
Progetto "Saperi e sapori della Legalità": la Giornata della memoria delle vittime innocenti di mafia
La Giornata della felicità

Felice Julia
Seo Moe

Luca Nazzi

ALLEGATO N. 2 AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

PROGRAMMA CONSUNTIVO DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELL'IMPRESA RICETTIVA E TURISTICA

A.S. 2017/2018

CLASSE: 5ª A EN IPS

DOCENTE: prof.ssa Sivilotti Barbara

CONTENUTI TRATTATI

Il turismo: una prospettiva europea

Siamo cittadini europei

- ✓ La storia della UE per punti salienti
- ✓ Le istituzioni della UE come elenco e singole funzioni principali
- ✓ Le fonti del diritto comunitario: Trattati dell'UE, Regolamenti, Direttive e Raccomandazioni.
- ✓ Il Trattato di Lisbona e il turismo
- ✓ Esercizi di fine unità.

La politica europea per il turismo

- ✓ L'Europa come prima destinazione turistica mondiale
- ✓ Sfide, opportunità e competitività, a livello discorsivo per punti principali.
- ✓ Diversificazione e sostenibilità
- ✓ Turismo come risorsa

La legislazione turistica

Le norme obbligatorie nazionali e comunitarie

- ✓ Lo statuto dell'imprenditore commerciale (no procedure concorsuali)
- ✓ Il Testo Unico sulla Sicurezza sul Lavoro (soggetti coinvolti, DVR)
- ✓ Normativa antincendio (come aspetti pratici)
- ✓ L'igiene e la sicurezza alimentare: strategia "dai campi alla tavola", controlli integrati, rintracciabilità e tracciabilità, il sistema HACCP.
- ✓ Il Codice della privacy: dati personali e finalità principali.
- ✓ Esercizi di fine unità.

La disciplina dei contratti di settore

- ✓ I contratti ristorativi
- ✓ Le norme da applicare al contratto ristorativo: l'appalto di servizi, il contratto d'opera, la vendita e la somministrazione.
- ✓ Il Codice del Consumo
- ✓ Contestazione del conto (caso aziendale)
- ✓ La responsabilità del ristoratore
- ✓ Vendita/somministrazione di bevande alcoliche a minori (caso aziendale)
- ✓ Il contratto di catering, ambiti di applicazione
- ✓ Il contratto di banqueting
- ✓ Gestione di un ristorante: la locazione immobiliare e l'affitto d'azienda
- ✓ "Far musica" nei locali
- ✓ I contratti tra imprese ristorative e di viaggi, esempio applicativo
- ✓ Esercizi di fine unità.

Le norme volontarie

- ✓ Il sistema di qualità: la certificazione di qualità, principali organismi di normazione, le norme ISO 9000: definizione, vantaggi di un sistema di qualità certificato, la certificazione, le norme ISO 14001: definizione e finalità principali, definizione EMAS e Ecolabel, cenni norme ISO 22000 e OHSAS 18001.
- ✓ I marchi: individuali e collettivi, la loro tutela, i marchi di qualità dei prodotti agroalimentari.
- ✓ Prodotti a chilometro zero
- ✓ Presidi Slow Food
- ✓ Esercizi di fine unità.

La programmazione ed il budget

La programmazione aziendale

- ✓ Il perché della programmazione (in forma schematica)
- ✓ *Il Business plan*: elementi da considerare, analisi degli aspetti del contesto esterno ed interno, preventivi di impianto (tecnico, economico e finanziario: definizione e formulazione con costruzione semplificata, esplicitazione delle principali poste, con pochissimi elementi base e sintetici, tra cui principalmente il calcolo dell'ammortamento), valutazione e *start up*, schede aziendali.

- ✓ Simulazione, tramite lavoro a gruppi, dello sviluppo di un'idea imprenditoriale e della predisposizione di una breve presentazione sugli aspetti principali.
- ✓ Esercizi applicativi.

Il budget nelle imprese ristorative

- ✓ La struttura e il contenuto del budget in sintesi, per punti principali.
- ✓ Controllo budgetario, vantaggi e limiti del budget, valutazione dei risultati in sintesi, brevi e semplici esercizi applicativi nella costruzione dei budget.
- ✓ Esercizi di fine unità e applicativi.

Le politiche di vendita nella ristorazione

Il marketing

- ✓ Evoluzione del concetto di marketing come elenco sintetico.
- ✓ Il marketing turistico territoriale (definizione e aspetti principali)

Il marketing strategico ed operativo

- ✓ Definizione di piano di marketing
- ✓ Elenco dell'analisi della situazione interna ed esterna: ricerche di mercato, analisi della domanda, analisi della concorrenza, analisi SWOT con semplici esercizi esemplificativi.
- ✓ Il ciclo di vita del prodotto
- ✓ Gli elementi del marketing mix in sintesi, cenni al metodo del *Break even point*
- ✓ Le forme di comunicazione come elenco sintetico tabellare.
- ✓ Esercizi di fine unità e applicativi.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo: De Luca Caterina – Fantozzi Maria Teresa, Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa turistica – quinto anno – Enogastronomia e Servizi di sala e di vendita, DeA Scuola Liviana
- Materiale fornito dalla docente (approfondimenti sull'UE, sulla definizione di recesso/rescissione/risoluzione del contratto, sul *Business Plan* – dall'idea imprenditoriale alla nascita dell'impresa - e sulla *Business Idea*, classificazione costi/ricavi, immobilizzazioni, attivo circolante)
- Presentazioni in PowerPoint (come aggiornamento sulle società e sulle tipologie di lavoro)
- Articoli tratti da quotidiani locali e specialistici (attualità sui controlli alimentari, sui finanziamenti per la creazione d'impresa, sulle *start up*)

- Internet (ricerca e approfondimenti)
- Laboratorio informatico (lavoro a gruppi)
- Lavagna tradizionale (spiegazioni, schematizzazioni e ripassi)

Tolmezzo, 15 maggio 2018

Firma della docente

Sivilotti Barbara



Firma dei rappresentanti di classe

Fachin Alice



Piccoli Ehlis





ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "PASCHINI-LINUSSIO"

Via Ampezzo, 18, 33028 TOLMEZZO (UD)

C.F. 93021690305- Tel.0433 2078- Fax n. 0433 41219

PIANO DI LAVORO FINALE

DOCENTE: TAMBOSCO ALESSIA

CLASSE: 5 AEN

ANNO SCOLASTICO: 2017/2018

MODULO 1: "Classificazione di bevande analcoliche e alcoliche"

ABILITA' •Classificare bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali*	CONOSCENZE •Conoscere la classificazione delle bevande analcoliche e alcoliche, distillati e liquori* •Modalità di produzione e utilizzo di vini e birre *
<u>Saper fare:</u> •Servire le bevande alcoliche e analcoliche (cl, bicchiere, temperature)* •Consigliare il cliente nella scelta di una bevanda in base alle diverse caratteristiche*	<u>Sapere:</u> •I metodi di produzione delle principali bevande alcoliche e analcoliche utilizzate in bar* •Le materie prime e le produzioni dei principali distillati e dei principali liquori (compresa la miscibilità)* •Le materie prime e le produzioni dei vini e delle birre* •Come si servono le bevande in bar (bicchiere, cl, temperature, miscibilità e eventuali abbinamenti ecc)*

* obiettivi minimi specifici per ogni modulo

MODULO 2 : "Il vino e la birra"

<p>ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> •Individuare la produzione enoica italiana* •Classificare vini e birre in base al loro utilizzo e alla modalità di produzione* •Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande* 	<p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> •Principi di enologia * •Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande *
<p><u>Saper fare:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> •Riconoscere e consigliare i vini e le birre in base alle loro caratteristiche.* <ul style="list-style-type: none"> •Servire nel modo corretto e con il bicchiere più adatto tutti i tipi di birra e di vino.* 	<p><u>Sapere:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> •I metodi di produzione del vino (vinificazione in bianco, in rosso, in rosato, la macerazione carbonica, il metodo charmat e champenoise)* •Le materie prime e la produzione della birra distinguendole fra birre a bassa e a alta fermentazione e nelle varie tipologie (lager, pils, abbey, stout, alee cc.ecc.)* <ul style="list-style-type: none"> •Le modalità e le temperature di servizio del vino e della birra* •Le doc e le docg del Friuli Venezia Giulia* •Principi di degustazione e principali abbinamenti.*

* obiettivi minimi specifici per ogni modulo

MODULO 3 " L'analisi organolettica del vino e l'abbinamento cibo-vino"

<p>ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> •Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini ed altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta.* 	<p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> •L'analisi organolettica del vino e del cibo* •Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menù*
<p><u>Saper fare:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> •Saper riconoscere le sensazioni organolettiche dei cibi e delle bevande* •Saper descrivere un cibo o un vino con la corretta terminologia.* 	<p><u>Sapere:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> •Conoscere il modo con cui si analizza un vino (esame, visivo, olfattivo, gustativo) e la terminologia corretta * •Conoscere le sensazioni organolettiche e la terminologia tecnica per la descrizione dei cibi* •Conoscere criteri e regole per un buon abbinamento cibo-vino

* obiettivi minimi specifici per ogni modulo

Tolmezzo, 14 maggio 2018

Firma insegnante:



Firma studenti:







ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
“PASCHINI-LINUSSIO”

Via Ampezzo, 18 - 33028 TOLMEZZO (UD) - C.F. 93021690305

Tel. 0433 2078 - Fax n. 0433 41219

e-mail

pec

Codice Univoco Ufficio: UOADI

I

PROGRAMMA AL 15/05/2018
A.S. 2017/2018

DOCENTE: Vozza Vitantonina

MATERIA: Lingua francese

CLASSE: 5AEN

ORE DI LEZIONE SETTIMANALI: 3

STRUMENTI:

Libro di testo: *Superbe! Restauration: cuisine et service*, Christine Duvallier, Pierre Bordas et fils, FOS.

Fotocopia tratta dal testo : *Et comme dessert ? Méthode de français pour chefs pâtisseries*- Daniela Bertone, Paola Bovero- Loescher Editore

PROGRAMMA:

MODULE 6: LA SÉCURITÉ ET L'ALIMENTATION

Santé et sécurité:

- L'HACCP
- Les sept principes de l'HACCP
- La maîtrise des points critiques

MODULE 8: Postuler à un emploi

Les métiers de la restauration

- Comment devenir chef de cuisine
- Comment devenir barman, serveur et sommelier
- Comment devenir directeur de la restauration
- Les nouveaux métiers de la restauration

- Le chef pâtissier
- Trouver un travail
- Comment rédiger un curriculum vitae
- Comment rédiger une lettre de motivation
- Les offres d'emploi et les entretiens
- Demande d'emploi

Culture culinaire

Géographie de l'art culinaire

- Spécialistes gastronomiques de la France métropolitaine
- La cuisine provençale : dix plats traditionnels
- Spécialistes gastronomique des DRM et des COM

Un itinéraire gastronomique dans le Sud-Ouest de la France

- La route des spécialités gastronomiques

Paul Bocuse et la Nouvelle Cuisine

Biographie

Qu'est-ce que c'est la nouvelle cuisine

Les 10 commandements de la nouvelle cuisine

Pour réussir un gâteau

Les incontournables

Les ingrédients de base : la farine ; le sucre, le lait, le beurre, les œufs, la levure

Les crèmes en pâtisserie : la crème pâtissière ; la crème chantilly ; la crème au beurre ; la crème anglaise ; la crème d'amandes ou frangipane ;

Les pâtes en pâtisserie

Les pâtes sèches : feuilletée ; brisée ; sucrée, sablée.

Les pâtes molles : pâte à choux ; crêpes ;

Les pâtes montées : génoise et biscuits

Les pâtes levées : brioches, savarin, kouglof, pâtes à pains, pizza

Les pâtes poussées : les madeleines, quatre-quarts au citron

Le chocolat

Histoire du chocolat

Les phases pour obtenir le chocolat à partir du cacao

Les types de chocolat

Le pâtissier : que fait-il ; comment travaille-t-il ? où il exerce-t-il ?
Qualités essentielles : habile, imaginatif, gourmet.

Tolmezzo, 15/05/2018
Prof.

Vitantonio Vozza



studenti



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "PASCHINI-LINUSSIO"

Via Ampezzo, 18 - 33028 TOLMEZZO (UD) - C.F. 93021690305
Tel. 0433 2078 - Fax n. 0433 41219
e-mail: udis019009@istruzione.it pec: udis019009@pec.istruzione.it
Codice Univoco Ufficio: UFQADU

ANNO SCOLASTICO 2017-2018
PROGRAMMA CONSUNTIVO CLASSE 5AEN
DISCIPLINA: ITALIANO
DOCENTE STEFANO ZIVEC

G. Leopardi

Vita, poetica, opere
Zibaldone: Le qualità poetiche dell'indefinito
Canti: L'infinito; Il sabato del villaggio
Operette morali: Dialogo della Natura e di un Islandese

Naturalismo e Verismo

E. Zola, *Germinale*: La miniera

G. Verga

Vita, poetica, opere
Vita dei campi: La lupa
I Malavoglia: Novità del progresso; L'addio alla casa del nespolo

Decadentismo

C. Baudelaire, *I fiori del male*: Corrispondenze; Spleen
A. Rimbaud, *Poesie*: Vocali

G. d'Annunzio

Vita, poetica, opere
Il Piacere: Il ritratto dell'esteta
Le vergini delle rocce: Il programma del superuomo
Alcyone: La pioggia nel pineto

G. Pascoli

Vita, poetica, opere
Il Fanciullino: selez. dai capp. I e III
Myricae: Arano; Novembre; Il lampo; Il tuono; X agosto
Canti di Castelvecchio: La mia sera; Il gelsomino notturno

Il grande romanzo europeo

G. Flaubert e F. Dostoevskij a confronto
L. Tolstoj, *Anna Karenina*: La morte di Anna
F. Kafka, *Il processo*: L'arresto di K.

I. Svevo

Vita, poetica, opere
Una vita: Gabbiani e pesci
Senilità: Pranzo a casa Brentani

La coscienza di Zeno: Premessa; Il fumo

L. Pirandello

Vita, poetica, opere

Novelle per un anno: La tragedia di un personaggio

Il fu Mattia Pascal: Adriano Meis

Uno, nessuno e centomila: Il naso di Moscarda

Sei personaggi in cerca d'autore: L'ingresso dei sei personaggi

La poesia italiana del Novecento (quadro d'insieme)

Argomenti in programma a partire dal 15/5/2018

G. Ungaretti

Vita, poetica, opere

L'allegria: Il porto sepolto; I fiumi; San Martino del Carso; Veglia; Fratelli; Sono una creatura;

Soldati; Allegria di naufragi; Natale; Mattina

Sentimento del tempo: Stelle

Tolmezzo, 13 maggio 2018

prof. Stefano Zivec



gli studenti



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "PASCHINI-LINUSSIO"

Via Ampezzo, 18 - 33028 TOLMEZZO (UD) - C.F. 93021690305

Tel. 0433 2078 - Fax n. 0433 41219

e-mail: udis019009@istruzione.it pec: udis019009@pec.istruzione.it

Codice Univoco Ufficio: **UFQADU**

ANNO SCOLASTICO 2017-2018

PROGRAMMA CONSUNTIVO CLASSE 5AEN

DISCIPLINA: STORIA

DOCENTE STEFANO ZIVEC

Il Risorgimento

Cavour

La guerra di Crimea

Plombières

La seconda guerra di indipendenza

L'impresa dei Mille

L'Italia unita

La Destra storica

La questione meridionale

Il pareggio di bilancio

La terza guerra di indipendenza

La breccia di porta Pia e l'ostilità della Chiesa

L'unificazione tedesca e l'Europa degli Stati-nazione

La Prussia

Nasce l'impero tedesco

Bismarck

Declino dell'Austria-Ungheria

L'Inghilterra vittoriana

L'impero russo

I Balcani

La nascita della potenza americana

La conquista dell'Ovest

La guerra civile

L'Italia da Depretis a Crispi

Il governo della Sinistra storica

Il governo Crispi

Espansione coloniale

La seconda rivoluzione industriale e il movimento operaio (in sintesi)

Colonialismo e imperialismo (in sintesi)

La Belle époque

Russia e Giappone

L'età giolittiana

Bava Beccaris
Il Mezzogiorno
Le riforme
Guerra di Libia

La prima guerra mondiale

Il dopoguerra

La rivoluzione russa

Febbraio
Il governo provvisorio
Nascita dell'Urss
La NEP

Gli anni '20

Weimar e la fine dell'Italia liberale
Fascismi in Europa
La crisi del '29

Mussolini

M. socialista rivoluzionario
Il fascismo da movimento a regime
Le leggi fascistissime
L'Impero

Hitler

Origini del movimento
NSDAP
Il Terzo Reich

Stalin

Il Socialismo in un solo paese
Piani quinquennali e collettivizzazione
Trasformazioni e crescita socioeconomica
Le purghe

La seconda guerra mondiale

Argomenti in programma a partire dal 15/5/2018

Il dopoguerra in Italia e in Europa

Guerra fredda e distensione (cenni)

Tolmezzo, 13 maggio 2018

Prof. Stefano Zivec



gli studenti

Diego Fedin
EPES PACE