



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

DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO
elaborato dal consiglio della classe

5[^]B EN IPS

ANNO SCOLASTICO
2017-18

Sommario

1. Composizione del Consiglio di classe	pag. 3
2. Piano di studi	pag. 3
3. Presentazione della classe	pag. 4
4. Situazione di partenza classe quinta	pag. 5
5. Impegno, interesse, partecipazione	pag. 5
6. Obiettivi trasversali, comportamentali e cognitivi	pag. 6
7. Risultati raggiunti in termini di conoscenze e competenze	pag. 7
8. Attività di recupero e di potenziamento	pag. 8
9. Metodi, strumenti, spazi	pag. 8
10. Attività integrative curricolari ed extracurricolari	pag. 9
11. Criteri e modalità di valutazione	pag.10
12. Attività di orientamento	pag.10
13. Criteri di attribuzione del credito scolastico e credito formativo	pag.11
14. Alternanza Scuola Lavoro	pag.11
15. Attività di preparazione all'Esame di Stato	pag.11

Allegati

Criteri valutazione condotta (allegato 1)

Programmi consuntivi per singola disciplina (allegato 2);

Relazioni finali 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);

1. Composizione del consiglio di classe

Docente	Disciplina
Nicola CORBELLI	Italiano-Storia
Claudia LENISA	Matematica
Laura MARTINUZZI	Lingua inglese
Raffaele SARPI	Lingua tedesca
Giuseppe MENEGHEL	Diritto e tecnica amministrativa
Marco VIOLA	Sala bar e vendita
Carlo PERESSON	Scienza degli alimenti
Erika RIONDATO	Laboratorio di cucina
Caterina POLETTINI	Educazione fisica
Luca NAZZI	Religione
Aulo CIMENTI	Sostegno

Dirigente Scolastico: Lucia Chiavegato

Docente coordinatore della classe: Nicola Corbelli

Rappresentanti di classe componente allievi: Demian Comelli, Lorenzo Londero

Rappresentanti di classe componente genitori: Sig. Virgilio Di Giusto

2. Piano di studi 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
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
Laboratorio Serv. enogastronomici - Sett. Cucina	2	2	6	4	4
Laboratorio Serv. enogastronomici - Sett. Sala e vendita	2	2		2	2

Lab. Serv. Accoglienza turistica	2	2			
Diritto e tecniche amministrative strutture ricettive			4	5	5
Totale delle ore settimanali	33	32	32	32	32

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

- a. Profilo professionale
- b. Composizione della classe
- c. Storia sintetica della classe nel triennio
- d. Continuità didattica nel triennio
- e. Segnalazione di casi particolari (BES, DSA, deroghe nella frequenza, ripetenze)
- f. Altro significativo

a) 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 curare le attività amministrative dell'impresa, con particolare riguardo al controllo e all'analisi dei costi, nonché alla direzione del personale. 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;

b) composizione della classe

La classe si compone di 16 allievi. La loro provenienza geografica è la seguente: 3 Tolmezzo, 3 Amaro, 3 Gemona del Friuli, 2 Paluzza, 1 Cavazzo Carnico, 1 Pavia di Udine, 1 Resiutta, 1 Campolongo Tapogliano, 1 Aiello del Friuli

c) Storia sintetica della classe nel triennio

All'inizio della terza la classe era composta da 20 allievi, di cui due non ammessi alla classe successiva.

All'inizio della quarta la classe era composta da 18 allievi, di cui uno non è stato ammesso alla classe successiva. Un altro allievo si è trasferito presso altro istituto.

All'inizio della quinta la classe era composta da 16 allievi.

d) continuità didattica nel triennio

Disciplina	Italiano e storia	Tedesco	Inglese	Diritto e t.a.	Scienza aliment.	Lab. cucina	Lab. sala	Religione	Scienze mot.	Matematica
Classe terza	A	A	A	A	A	A	-	A	A	A

Classe quarta	B	B	A	A	B	B	A	A	A	A
Classe quinta	B	C	A	A	C	C	B	A	A	A

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

e) Segnalazione di casi particolari

Un allievo usufruisce della certificazione ai sensi della legge 104/92.

f) 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.

4. Situazione di partenza classe quinta

Risultati degli scrutini finali della classe IV

Ammessi con media > 8.1	2
Ammessi con media tra 7.0 e 8.0	6
Ammessi con media tra 6.0 e 6.9	8
Sospensione del giudizio per 01 materia	1
Sospensione del giudizio per 02 materie	1
Sospensione del giudizio per 03 materie	0
Non ammessi	0

5. Impegno, interesse, partecipazione

La classe si compone di 16 allievi (12 maschi e 4 femmine): gran parte degli allievi si è contraddistinta per un atteggiamento sostanzialmente corretto, mentre un gruppo di studenti si è caratterizzato per un comportamento non sempre adeguato al contesto scolastico. Buona parte degli allievi ha stabilito un rapporto complessivamente corretto e, in alcuni casi collaborativo, tra loro come pure con i docenti. Altri allievi si sono distinti per comportamenti non sempre responsabili e pertanto hanno necessitato di frequenti richiami. Anche l'osservanza delle regole e la disponibilità alla discussione non sono sempre state adeguate in tutti gli allievi. Gran parte degli allievi si è

caratterizzata per un impegno complessivamente discreto nelle attività in classe, nei laboratori e nello studio a casa. Un gruppo di allievi, invece, si è segnalato per un impegno non sempre costante sia nelle attività scolastiche che in quelle domestiche.

Riguardo al comportamento, si allega la tabella di valutazione della condotta (**allegato 1**).

6. Obiettivi trasversali, comportamentali e cognitivi

6. Obiettivi trasversali, comportamentali e cognitivi

6.a 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;

6.b 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;

6. c 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;

7. Risultati raggiunti in termini di conoscenze e competenze

7.a. Conoscenze raggiunte nelle diverse discipline

Si vedano le relazioni delle singole discipline (**allegato 2**).

7.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	Metà 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	Alcuni allievi presentano delle difficoltà nella rielaborazione orale e scritta dei concetti Non tutti hanno acquisito e sanno usare un linguaggio specialistico adeguato e corretto in riferimento alle varie materie.

8. Attività di recupero e di potenziamento

(sportello, corsi di recupero se attivati, recupero in itinere, eventuale 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.

I docenti hanno inoltre curato il superamento delle carenze disciplinari con interventi flessibili nell'ambito delle ore curricolari. Nelle discipline in cui gli allievi hanno mostrato fragilità o insicurezze, il recupero è stato effettuato anche *in itinere* dall'insegnante della classe.

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).

9. Metodi, strumenti, spazi

9.a 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 secondo le tipologie previste dall'Esame di Stato;
- Simulazioni della prima, seconda, terza prova e colloquio (in programma);
- Lavori / Attività di gruppo;
- Discussioni / Correzione prove scritte e orali;
- Relazioni / Ricerche / Approfondimenti;
- Visione documentari / film;
- Attività laboratoriale;
- Compiti a casa;
- Recuperi / Potenziamenti;

9.b Strumenti

- Libri di testo, articoli di stampa, quotidiani;
- Libri della biblioteca scolastica;
- Dizionario bilingue e di italiano;
- Materiale audiovisivo e multimediale;
- Materiale fornito dagli insegnanti;

- Incontri con esperti esterni;

9.c Spazi

- Aula;
- Palestra e campo di atletica;
- Laboratorio di informatica;
- Laboratorio di cucina e sala e vendita;
- Biblioteca;
- Laboratorio lingue;

10. 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
Festa della Mela Tolmezzo
Cena di gala F.I.C. a Susans
Ein Prosit Tarvisio
Festa "formaggio e dintorni" Gemona del Friuli
Corso HACCP
Scuola aperta
Progetto celiachia
Progetto "Dono" AFDS e ADMO
Premio Lunelli 2018
Progetto Salone dello studente
Progetto ASL
Memorial Brunetti- Nodale/ Attività sportive d'istituto
Rappresentazione teatrale "Questo mostro amore"
Visita d'istruzione a Praga e Terezin (4-8 aprile)

11. 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.

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 sia in classe che nel lavoro domestico, della partecipazione alla vita della scuola, della crescita culturale e umana.

Per la valutazione periodica e finale si terrà conto, inoltre:

- dei livelli raggiunti in base alla situazione di partenza;
- della disponibilità all'approfondimento;
- dell'assiduità della frequenza alle lezioni;

A tale riguardo si allega la tabella di valutazione con corrispondenza tra criteri di valutazione e descrizione delle prestazioni (**allegato 4**).

12. 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. [27 gennaio 2018];
 - Partecipazione di alcuni allievi della classe a “#Open Uniud - Student day”, salone dello studente dell'Università di Udine. [venerdì 23 febbraio 2018], 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;

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

13. Criteri di attribuzione del credito scolastico e credito formativo

Gli studenti devono presentare documentazioni relative ad attività regolare e continuativa, non sporadica, formativa sul piano umano e/o professionale relativamente ad attività:

- Culturali;
- Artistiche;
- Di formazione professionale;
- Lavoro;
- Volontariato;
- Ambiente;
- Solidarietà;
- Cooperazione;
- Sport;

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:

1. L'omogeneità con le materie di insegnamento;
2. L'approfondimento di una di esse;
3. L'ampliamento delle materie del corso;
4. L'applicazione di materie studiate a scuola;

14. Alternanza Scuola Lavoro

Il progetto alternanza scuola-lavoro ha riguardato anche lo svolgimento di un periodo di stage presso strutture ristorative o alberghiere dall'11 gennaio al 10 febbraio 2018, per favorire l'acquisizione di competenze in grado di elevare la professionalità degli allievi.

Si fa presente che tutti gli allievi hanno regolarmente completato il percorso di ASL con valutazioni positive (sia relative ad aspetti di tipo formativo che di tipo professionale). Le valutazioni, al termine dello stage, sono state, in generale più che apprezzabili. La documentazione inerente al proprio percorso ASL, è a disposizione della commissione all'interno dei fascicoli personali. La valutazione delle competenze acquisite dall'allievo/a durante il percorso di Alternanza Scuola Lavoro 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 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);
- 1° simulazione della terza prova: 24 marzo, durata 3 ore;
- 2° simulazione della terza prova: 11 maggio, durata 3 ore;

Per quanto riguarda i criteri di scelta delle materie da inserire nelle simulazioni, queste non devono includere le materie oggetto della prima e seconda prova dell'Esame di Stato, nella prima le discipline sono state: inglese, tedesco, sala bar e vendita, laboratorio di cucina; nella seconda: inglese, diritto e t.a., matematica, storia.

I quesiti relativi alle varie discipline hanno riguardato i programmi svolti.

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




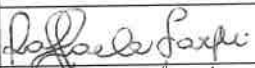
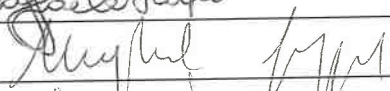




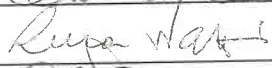

Il Coordinatore
Prof. Nicola Corbelli




Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Lucia Chiavegato



Il consiglio di classe

Docente	firma
Nicola CORBELLI	
Claudia LENISA	
Laura MARTINUZZI	
Raffaele SARPI	
Giuseppe MENEGHEL	
Marco VIOLA	
Carlo PERESSON	
Erika RIONDATO	
Caterina POLETTINI	
Luca NAZZI	
Aulo CIMENTI	

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

.....OMISSIS.....

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.....

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

Criteria 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	

Criteria 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	

Criteria 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	

Criteria 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	

Criteria 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	

Criteria 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	

Criteria 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 dipartenza
- della disponibilità al recupero
- della disponibilità all'approfondimento



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: gidist019009@istruzione.it - pec_gidist019009@pec.istruzione.it
Codice Univoco Ufficio: UFFADU

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.



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 è 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, contordine: 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 lì 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 assimiglio quella a uno di questi fiumi rovinosi che, quando si adirano, allagano e' piani, rovinano li arbori 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 2078 - Fax n. 043341219

e-mail: udis019009@istruzione.it

pec: udis019009@pec.istruzione.it

Codice Univoco Ufficio:

UFQADU

ESERCITAZIONE TERZA PROVA

(24.03.2018)

CLASSE 5^AB EN

DISCIPLINE:

PRIMA LINGUA STRANIERA (INGLESE)

SECONDA LINGUA STRANIERA (TEDESCO)

LAB. SERVIZI ENO. SALA E VENDITA

LAB. SERVIZI ENO. CUCINA

CANDIDATA/O:

.....

- 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 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 immediatamente controfirmate da un docente;
- non è consentito l'uso di manuali;

DISCIPLINA	PUNTEGGIO /15
INGLESE	
TEDESCO	
LAB. SALA BAR E VENDITA	
LAB. CUCINA	
MEDIA DEI RISULTATI (PUNTEGGIO ASSEGNATO)	

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

GRIGLIA DI CORREZIONE TERZA PROVA

TIPOLOGIA A: 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 TERMINOLOGIA SPECIFICA NON DEL TUTTO ADEGUATO MA SOSTANZIALMENTE CORRETTO (SUFF)	1,12
SVILUPPO DI TUTTI GLI ELEMENTI RICHIESTI IN MODO SOSTANZIALMENTE CORRETTO, UTILIZZO DELLA TERMINOLOGIA ADEGUATO (DISCRETO)	1,25 – 1,40
SVILUPPO ORGANICO E COMPLETO, BUONA CAPACITA' DI SINTESI, UTILIZZO ADEGUATO DELLA TERMINOLOGIA SPECIFICA BUONO/OTTIMO)	1,50 – 1,75
SVILUPPO ORGANICO, DEL TUTTO CORRETTO,	1,875

COMPLETO IN TUTTE LE SUE PARTI, PERSONALE, UTILIZZO DELLA TERMINOLOGIA SPECIFICA DEL TUTTO APPROPRIATO, OTTIMA CAPACITA' DI SINTESI (ECCELLENTE)	
---	--

**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)**

Allieva/o.....

data.....

SIMULAZIONE TERZA PROVA INGLESE

1. What can a chef wear around his/her neck?
 - a. An apron.
 - b. A toque.
 - c. A torchon.
 - d. A triangle.

2. Which of the following is not a kitchen hygiene rule?
 - a. Don't shout or sing while working!
 - b. Don't transit from dirty to clean areas!
 - c. Don't cough or sneeze near food!
 - d. Don't carry things in your pockets!

3. Which of the following is not a vegetal fat?
 - a. Almond butter.
 - b. Cocoa butter.
 - c. Butter.
 - d. Peanut butter.

4. What does a person following a dissociated diet do?
 - a. Only eat fruit and nuts.
 - b. Only eat uncooked foods.
 - c. Separate carbohydrates and proteins.
 - d. Separate fat and proteins.

5. When nutritionists speak about a healthy diet they mean:
 - a. a diet based on one or two types of food eaten daily.
 - b. a diet based on the recommended calories intake.
 - c. a diet based on variety not just in terms of taste but also in terms of different foods we eat.
 - d. a diet based on large amounts of fruits and vegetables only.

6. Risks and preventive measures to combat food contamination.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

7. Water cooking techniques.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

SIMULAZIONE DI TERZA PROVA - TEDESCO

CLASSE	STUDENTE
5a B / Eno.	

Kreuze die richtige Antwort an. Nur eine ist richtig.

1 – Welche Definition entspricht dem Verb „backen“?

- a) in wenig Fett bei hohen Temperaturen schnell garen
- b) auf dem Grill oder am Drehspieß bei hoher Temperatur braten
- c) in trockener Hitze unter Bräunung garen
- d) in viel Flüssigkeit garen

2 – Frikadellen sind...

- a) gebratene Klößchen aus Hackfleisch
- b) Kuchen aus Eis und Früchten
- c) ein Fischgericht
- d) eine Nachspeise

3 – Ihr Körper ist von einem Panzer umgeben

- a) Krustentiere
- b) Forellen
- c) Kabeljaus
- d) Kraken

4) – Kohlenhydrate bestehen aus...

- a) Kohlenstoff, Wasserstoff und Phosphor
- b) Kohlenstoff, Stickstoff und Sauerstoff
- c) Kohlenstoff, Stickstoff und Phosphor
- d) Kohlenstoff, Wasserstoff und Sauerstoff

5) – Welcher Satz ist richtig?

- a) In einer Pizzeria wird auch Vorspeisen und Desserts angeboten
- b) In einer Pizzeria werden auch Vorspeisen und Desserts angeboten
- c) In einer Pizzeria werden auch Vorspeisen und Desserts geboten an
- d) In einer Pizzeria werden auch Vorspeisen und Desserts angeboten

Simulazione terza prova di laboratorio dei servizi enogastronomici, sala e vendita.

1. Esponi il processo di vinificazione in rosso definendo ogni fase e spiega quale è la migliore conservazione del vino.

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

2. Esponi il processo di spumantizzazione definendo ogni fase e le caratteristiche organolettiche del prodotto finito.

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

3. I lavori del vigneto sono:

- a) Potatura a verde, legatura e trattamenti antiparassitari;
- b) Legatura, potatura invernale e spalliera;
- c) Lavorazione del terreno, tendone e vendemmia;
- d) Alberello, potatura e vendemmia.

4. Quali sono le informazioni obbligatorie dell'etichetta del vino:

- a) contenuto della bottiglia, categoria di appartenenza e lotto di produzione;
- b) vitigno, annata, grado alcolico e nazione di provenienza;
- c) ragione sociale, grado alcolico e lotto di produzione;
- d) nazione di provenienza, lotto di produzione e temperatura di servizio.

5. Gli ingredienti della birra sono:

- a) malto d'orzo, luppolo e lieviti;
- b) acqua, fiori e luppolo;
- c) malto d'orzo, zucchero e sodio;
- d) luppolo, lieviti, fiori di cereali.

6. il processo di produzione della birra è:

- a) maltaggio, cottura, fermentazione e imbottigliamento;
- b) lavorazione, macinazione, decantazione e raffreddamento;
- c) maturazione, filtrazione, pastorizzazione e rifermentazione;
- d) miscelazione, raffreddamento, essiccazione e fermentazione.

7. la fase di maltaggio serve a:

- a) Sviluppare la spuma della birra;
- b) Creare un enzima che trasforma l'amido in zucchero;
- c) Miscelare i cereali;
- d) Unire il lievito alla fermentazione.

QUESITI A SCELTA MULTIPLA

1) LA CODIFICAZIONE DELLA GRANDE CUCINA FRANCESE AVVIENE NELL'800 AD OPERA DI :

- A Brillant - Savarin
- B Carême
- C Gouffé
- D Escoffier

2) IN ALCUNI SALUMI LA LEGGERA PRESENZA DI MUFFA BIANCA ?

- A è indispensabile per una corretta stagionatura
- B indica l'irrancidimento del prodotto
- C indica un basso grado di deterioramento
- D indica un alto grado di deterioramento

3) I PRODOTTI DI 1 GAMMA SONO DIFFUSI NELLA :

- A ristorazione veloce
- B ristorazione sociale
- C ristorazione tradizionale
- D ristorazione scolastica

4) I PRODOTTI A MARCHIO "DOP" DEL F.V.G. SONO :

- A la brovada, il Montasio, il prosciutto di Sauris, l'olio Tergeste
- B la brovada, il Montasio, il prosciutto di S. Daniele, l'olio Tergeste
- C la brovada, l'asparago bianco, il prosciutto di Sauris, l'olio Tergeste
- D il Montasio, lo spek di Sauris, il prosciutto di S. Daniele, l'olio Tergeste

5) I "READY - TO - HEAT" SONO CLASSIFICATI COME PRODOTTI DI :

- A 1 gamma
- B 3 gamma

C 4 gamma

D 5 gamma



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "PASCHINI - LINUSSIO"

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

Tel. 0433 2078 - Fax n. 043341219

e-mail: udis019009@istruzione.it

pec: udis019009@pec.istruzione.it

Codice Univoco Ufficio:

UFQADU

ESERCITAZIONE TERZA PROVA

(11.05.2018)

CLASSE 5^AB EN

DISCIPLINE:

PRIMA LINGUA STRANIERA (INGLESE)

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

MATEMATICA

STORIA

CANDIDATA/O:

.....

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 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 immediatamente controfirmate da un docente;
- non è consentito l'uso di manuali;

DISCIPLINA	PUNTEGGIO /15
INGLESE	
D.T.A.	
MATEMATICA	
STORIA	
MEDIA DEI RISULTATI (PUNTEGGIO ASSEGNATO)	

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

GRIGLIA DI CORREZIONE TERZA PROVA

TIPOLOGIA A: 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 TERMINOLOGIA SPECIFICA NON DEL TUTTO ADEGUATO MA SOSTANZIALMENTE CORRETTO (SUFF)	1,12
SVILUPPO DI TUTTI GLI ELEMENTI RICHIESTI IN MODO SOSTANZIALMENTE CORRETTO, UTILIZZO DELLA TERMINOLOGIA ADEGUATO (DISCRETO)	1,25 – 1,40
SVILUPPO ORGANICO E COMPLETO, BUONA CAPACITA' DI SINTESI, UTILIZZO ADEGUATO DELLA TERMINOLOGIA SPECIFICA BUONO/OTTIMO)	1,50 – 1,75
SVILUPPO ORGANICO, DEL TUTTO CORRETTO,	1,875

COMPLETO IN TUTTE LE SUE PARTI, PERSONALE, UTILIZZO DELLA TERMINOLOGIA SPECIFICA DEL TUTTO APPROPRIATO, OTTIMA CAPACITA' DI SINTESI (ECCELLENTE)	
---	--

**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)**

SIMULAZIONE TERZA PROVA INGLESE

1. Food poisoning and bacteria can live and multiply ...
 - a. in dry food.
 - b. only in badly kept food.
 - c. in moisture.
 - d. at very low temperatures.

2. What is anisakis?
 - a. a bacteria that grows in curred meat
 - b. a biotoxin in shellfish
 - c. a parastic worm found in fish
 - d. a poisoning process caused by sudden changes in temperature

3. What information should your Curriculum Vitae NOT contain?
 - a. Date of birth.
 - b. marital status.
 - c. nickname.
 - d. social media presence.

4. What should you never do when writing your CV?
 - a. Adapt it to the job you are applying for.
 - b. Explain gaps in your career.
 - c. Make it longer than two pages.
 - d. Word process it.

5. A head chef...
 - a. doesn't need to continue learning new skills.
 - b. is the automatic career progression for a chef after ten years.
 - c. is a very high-pressure position.
 - d. must have a qualification in hospitality and catering.

6. What qualities do you need to become a chef?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

7. What information should your Curriculum Vitae contain?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Terza Prova di DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

Gli educational sono:

- forme di comunicazione del web marketing
- campagne pubblicitarie per fidelizzare la clientela
- tecniche avanzate di sponsorizzazione
- iniziative promozionali verso gli intermediari turistici

Le Direttive europee :

- sostituiscono automaticamente le norme nazionali
- istituiscono i vari organismi comunitari
- vincolano gli Stati membri a recepirle mediante norme nazionali
- modificano i Trattati istitutivi

Il fabbisogno finanziario per il capitale circolante, nel business plan, si determina tenendo conto:

- dei costi e dei ricavi d'esercizio
- dei costi monetari e dei ricavi monetari
- del valore della produzione e dei costi della produzione
- dei ricavi totali, dei costi fissi totali e dei costi variabili totali

Il budgetary control:

- è una tecnica di controllo della pianificazione di lungo termine
- controlla i costi ed i ricavi monetari di un'azienda
- controlla i risultati conseguiti rispetto agli obiettivi prefissati
- è composto dai piani strategici e dagli scenari previsionali

L'analisi SWOT:

- determina la segmentazione del mercato
- si ottiene facendo dei Focus Group
- valuta i punti di forza-debolezza, le opportunità-minacce dell'azienda
- permette di raggiungere gli obiettivi strategici

Le ricerche di mercato quantitative e qualitative:

La programmazione e la Pianificazione

PROVA DI MATEMATICA

Cognome e Nome: _____ Tolmezzo, 11/05/2018

Classe 5° BEN

- 1) Determina gli intervalli dove la funzione $y = x^3 - 6x^2$ è crescente e gli eventuali punti di massimo o di minimo relativo:

- 2) Calcola il valore del seguente limite:

$$\lim_{x \rightarrow 1} \frac{x^2 - 1}{3x^2 - 3x}$$

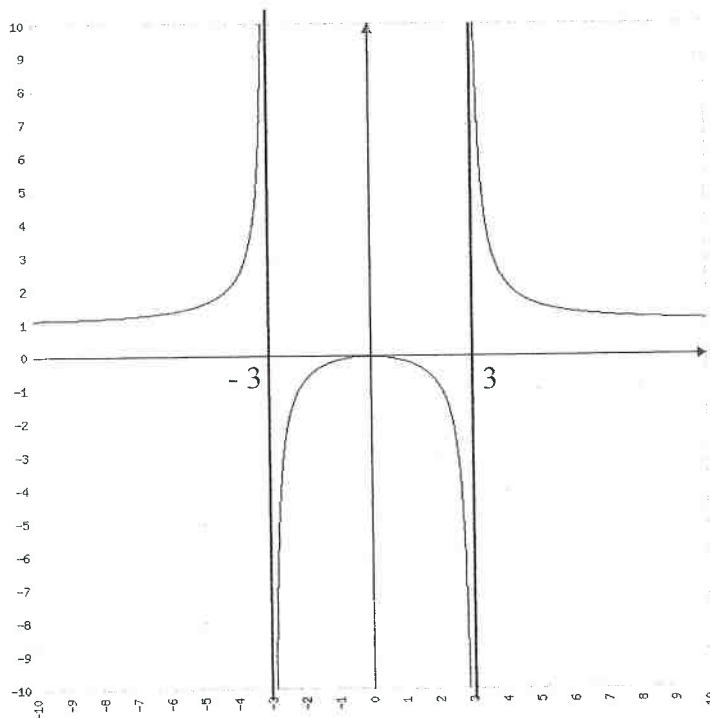
↳ Rispondere ai seguenti quesiti; **non** sono ammesse **correzioni** se non opportunamente motivate.

1. Quale dei seguenti è un punto di massimo per la funzione $y = x^3 - 3x$?

- $x = 1$ $x = -1$ $x = 0$ $x = 3$

2. Quale delle seguenti funzioni è rappresentata dal grafico della figura sottostante?

- $y = x(x^2 - 9)$ $y = \frac{x^2}{x^2 - 9}$ $y = \frac{x}{x - 3}$ $y = \frac{x - 1}{x^2 - 9}$



3. Indica qual è il valore del seguente limite $\lim_{x \rightarrow 2^+} \frac{x^2 - 1}{x^2 - 4}$.

- $+\infty$ $-\infty$ ∞ 0

4. Indica qual è la derivata della funzione $y = \ln x - x^4 + e$.

- $\frac{1}{x} - 4x^3 + e$ $\frac{1}{x} + 4x^3 + e$ $\frac{1}{x} - 4x^3$ $\frac{1}{x} - 4x$

5. Il dominio della funzione $y = \sqrt{\frac{5-x}{x+2}}$ è:

- $-2 \leq x \leq 5$ $-2 \leq x < 5$ $-2 < x \leq 5$ $-2 < x < 5$

TERZA PROVA DI STORIA

- 1) La “legge Acerbo” entrò in vigore in occasione delle elezioni politiche del:
 - a) 1919;
 - b) 1921;
 - c) 1924;
 - d) 1929;

- 2) Come si chiamava il piano di aiuti americano per la Germania dopo la I g.m.?
 - a) piano Marshall;
 - b) piano Stimson;
 - c) piano Monroe;
 - d) piano Dawes;

- 3) Il cosiddetto “putsch della birreria” avvenne a:
 - a) Amburgo
 - b) Berlino
 - c) Salisburgo
 - d) Monaco di Baviera

- 4) Quale tra questi personaggi fu sostenitore del concetto di “rivoluzione permanente”?
 - a) Lenin;
 - b) Stalin;
 - c) Trockji;
 - d) Zdanov;

- 5) Aleksej Stakhanov fu:
 - a) un oppositore politico morto durante le purghe staliniane;
 - b) un generale dell’Armata Rossa;
 - c) un operaio “modello” premiato per aver stabilito un record di produttività;
 - d) l’autore del primo piano quinquennale;

6) Definisci il concetto di “totalitarismo”.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

7) La guerra civile spagnola: cause e conseguenze.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

ESAMI DI STATO

A.S. _____

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, esposte 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

La Commissione :

**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 CORREZIONE TERZA PROVA

TIPOLOGIA A: 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 TERMINOLOGIA SPECIFICA NON DEL TUTTO ADEGUATO MA SOSTANZIALMENTE CORRETTO (SUFF)	1,12
SVILUPPO DI TUTTI GLI ELEMENTI RICHIESTI IN MODO SOSTANZIALMENTE CORRETTO, UTILIZZO DELLA TERMINOLOGIA ADEGUATO (DISCRETO)	1,25 – 1,40
SVILUPPO ORGANICO E COMPLETO, BUONA CAPACITA' DI SINTESI, UTILIZZO ADEGUATO DELLA TERMINOLOGIA SPECIFICA BUONO/OTTIMO)	1,50 – 1,75
SVILUPPO ORGANICO, DEL TUTTO CORRETTO,	1,875

COMPLETO IN TUTTE LE SUE PARTI, PERSONALE, UTILIZZO DELLA TERMINOLOGIA SPECIFICA DEL TUTTO APPROPRIATO, OTTIMA CAPACITA' DI SINTESI (ECCELLENTE)	
--	--

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)

I.S.I.S. “ JACOPO LINUSSIO “
DI TOLMEZZO
ANNO SCOLASTICO 2017-2018

RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE QUINTA
SEZIONE “ B “ ENOGASTRONOMIA

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

PROF. MENEGHEL GIUSEPPE

La classe è composta da 16 allievi/e, con quattro femmine e dodici maschi.

Un allievo ha sempre seguito un percorso differenziato ed è stato esonerato dalle lezioni di questa disciplina.

Tutti gli studenti provengono dalla stessa classe quarta.

Innanzitutto è doveroso fornire alcune informazioni preliminari.

In questo indirizzo tale disciplina viene trattata solo nel triennio finale, inoltre il nuovo ordinamento ha previsto, oltre alla trattazione degli argomenti economici, anche quelli di diritto (inerente al turismo e sopra tutto alla ristorazione), riducendo in tal modo il tempo da dedicare all'approfondimento delle singole tematiche.

Si noti che il nuovo orario rispetto al precedente ordinamento è stato ridotto complessivamente di un'ora, nonostante la somma delle discipline sopra citate. Il programma del quinto anno nel nuovo ordinamento è stato modificato e semplificato notevolmente, così come lo sviluppo dedicato dal libro di testo ai vari moduli.

Riassumendo, per i motivi sopra citati, ho notato come nel corso degli anni questa materia sia stata ridotta, semplificata e sminuita anche secondo l'opinione degli studenti che oramai la considerano una “cenerentola” con una limitata attinenza all'indirizzo scelto.

Comunque il programma è stato sviluppato quasi integralmente ed approfondito in modo non sempre sufficiente.

Quindi, tenute in considerazione le motivazioni riportate nella prima parte, ho ritenuto opportuno seguire rigidamente gli argomenti trattati nel libro di testo adottato cercando di esemplificare, ove possibile, alcune tematiche poichè il libro di testo è superficiale e molto sintetico.

Sicuramente le varie interruzioni, verificatesi durante l'anno scolastico, relative ad impegni formativi quali stage, convegni, eventi ed attività correlate con il loro corso di studi non hanno giovato alla normale dinamica dell'attività didattica, né al processo di acquisizione dei contenuti da parte degli allievi.

Con queste evidenti limitazioni, il livello di apprendimento generale della classe è

risultato nel complesso positivo. Ovviamente le conoscenze non sono state assimilate in modo omogeneo dai vari studenti, di certo esistono forti differenziazioni all'interno del gruppo.

L'impegno, la partecipazione e l'interesse non sono state sempre costanti, anzi specialmente alcuni studenti hanno dimostrato in alcune periodi una scarsa attenzione all'azione didattica.

Non si sono verificati problemi disciplinari.

Una particolare difficoltà, purtroppo abbastanza evidente specialmente in alcuni studenti, è stata riscontrata nella capacità espositiva: di fatto nelle verifiche orali sono state notate esposizioni poco fluide, a volte frammentate, pensieri espressi in modo contorto e quindi poco chiaro, nonostante il fatto che a monte ci sia stato uno studio almeno sufficiente.

Credo che a tal proposito abbia svolto una azione poco costruttiva l'ambiente socio-culturale nel quale queste persone sono cresciute, inoltre è fondamentale riscontrare che essi vivono quasi tutti in piccoli paesi dove i contatti a volte sono ridotti all'essenziale e soprattutto il linguaggio usato anche con i coetanei è il dialetto locale.

A rendere gravosa la frequenza scolastica vi è un pendolarismo continuo da parte di quasi tutti gli allievi, i quali provengono da un territorio vasto (anche da Tapogliano al Torre ed Aiello), con alti tempi (quasi due ore per tratta) di percorrenza per raggiungere la sede scolastica.

Tutto questo ruba tempo prezioso allo studio, però rende merito alla loro tenacia ed esalta il sacrificio che questi allievi ormai sopportano da tre anni.

Testo adottato: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELL'IMPRESA TURISTICA (Quinto anno, Enogastronomia e Servizi di sala e vendita)

Autori: C. DE LUCA , M.T.FANTOZZI

Editore : LIVIANA Gruppo De Agostini scuola

TOLMEZZO. 15/05/2018

MENEGHEL GIUSEPPE



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

A. S. 2017/2018
Classe V B Enogastronomia

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

Presentazione della classe

La Classe ha dimostrato un atteggiamento aperto al confronto e collaborativo, con l'eccezione di un allievo che soltanto occasionalmente ha partecipato in maniera attiva e responsabile. La partecipazione alle attività didattiche, tuttavia, si è rivelata superficiale. Nella maggioranza dei ragazzi permangono 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.





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)

ANNO SCOLASTICO 2017 – 2018

RELAZIONE FINALE CLASSE 5BEN

DISCIPLINA LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI (SETTORE CUCINA)

DOCENTE ERIKA RIONDATO

LIBRO DI TESTO:

"Cucina gourmet/PLUS" - Paolo Gentili (Calderini)

Classe composta da 16 alunni di cui 12 maschi e 4 femmine.

Il gruppo, pur essendo eterogeneo per quanto riguarda interessi, competenze e preparazione, ha partecipato in maniera attiva e costruttiva alle proposte didattiche dimostrando discreta sensibilità al dialogo educativo.

La classe, complessivamente, ha manifestato sin dall'inizio interesse e partecipazione per la disciplina anche se, solo un gruppo ristretto di alunni, ha dimostrato di possedere discrete competenze di autonoma organizzazione e rielaborazione personale delle conoscenze acquisite. Solo pochi allievi hanno manifestato poco interesse partecipando in maniera superficiale, sviluppando pertanto competenze frammentarie e limitate.

La classe è risultata eterogenea anche nell'impegno e nel metodo di lavoro.

Sia in laboratorio che in aula l'impegno è stato generalmente adeguato e accettabile anche se non tutti gli alunni hanno mantenuto un impegno costante.

Il gruppo ha interagito in maniera quasi sempre adeguata sul piano relazionale e socio-affettivo tra pari e il rapporto alunni/docente è stato sempre aperto al dialogo ed al confronto.

Per quanto riguarda l'aspetto disciplinare l'atteggiamento è sostanzialmente corretto c'è un buon senso di responsabilità e di rispetto delle regole. Le lezioni si svolgono in un discreto clima di apprendimento e di attenzione permettendo una buona riuscita delle lezioni. Tuttavia, alcuni alunni non sempre dimostrano un comportamento responsabile, maturo e adeguato al contesto della classe.

Nel corso di tutto 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. Il cooperative learning e l'esposizione di argomenti tramite diapositive in power point per abituare gli allievi all'esposizione orale.

Le lezioni di laboratorio sono state sempre precedute da lezione frontale con lo scopo di individuare ruoli, fasi e tecniche del processo operativo da svolgere. Il problem solving anche al fine di promuovere negli allievi lo sviluppo di un senso critico, di una maggiore consapevolezza, di un atteggiamento di apertura ed empatia nei confronti delle peculiarità e delle nuove esigenze dei prodotti alimentari e del mondo enogastronomico 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 più volte durante l'anno per colmare diverse lacune pregresse. Da parte dell'insegnante, è stata posta attenzione alle richieste degli allievi, privilegiando argomenti professionali che hanno suscitato un maggiore interesse e ritenuti utile ad una crescita professionale degli studenti, ad esempio un focus sull'analisi sensoriale.

Gli strumenti utilizzati sono stati il libro di testo, diverso materiale come dispense e power point forniti agli studenti attraverso la sezione "materiale didattico" del registro elettronico. Materiale utile per lo studio domestico in quanto sono state schematizzate le lezioni.

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.

Sono state privilegiate le seguenti tipologie di prove:

domande a risposta breve scritte e orali;

prove strutturate;

prove pratiche (miranti ad accertare il raggiungimento di singoli obiettivi);

relazioni scritte e approfondimenti su diversi temi accompagnate o no da esposizione orale;

Sono state effettuate: due verifiche scritte, una orale e due pratiche nel primo trimestre;

due scritte, due orali e due pratiche nel secondo periodo; le verifiche orali e pratiche sono state integrate da colloqui e osservazioni in fase di lavoro.

Tolmezzo, 14 maggio 2018

Prof.ssa Erika Riondato



RELAZIONE FINALE

DOCENTE: VIOLA MARCO

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

CLASSE 5 B ENO

ANNO SCOLASTICO 2017/2018

La classe è composta da 16 allievi, tutti provenienti dalla 4 B ENO 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 attiva e costruttiva al percorso formativo raggiungendo buoni 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, eccetto qualche caso di infantilismo da parte di qualche allievo.

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, 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, diverse dispense e numerosi lavori in power point autoprodotti che sono stati consegnati agli studenti tramite email 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.6 allievi
- livello intermedio, n.6 allievi
- livello elevato, n.4 allievi.

Tolmezzo, 11/05/2018

Prof. Marco Viola





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

RELAZIONE FINALE

ANNO SCOL. 2017 - 2018

PROF. LENISA CLAUDIA

MATERIA: MATEMATICA

ORE SETTIMANALI: 3

CLASSE 5° SEZ. BEN

INDIRIZZO **Enogastronomia**

SITUAZIONE DELLA CLASSE:

La classe è formata da 16 alunni frequentanti, uno dei quali certificato ai sensi della L.104/92 ed affiancato dal docente di sostegno o dall'educatrice scolastica 2 ore su 3.

Tutti gli allievi sono stati seguiti dalla sottoscritta a partire dal terzo anno, alcuni addirittura dal primo biennio: in prima come docente di sostegno e successivamente come docenti curricolare.

Dal punto di vista del gruppo, la classe è apparsa sempre abbastanza compatta e socializzata.

Le esperienze scolastiche maturate dai singoli hanno evidenziato eterogeneità nella preparazione di base, nel metodo di lavoro e nelle capacità cognitive e, in genere, nel dialogo educativo.

La partecipazione e l'interesse in classe sono stati quasi sempre attivi e produttivi; non lo stesso si può dire del lavoro domestico, concentrato e finalizzato solo in prossimità delle verifiche.

Solo alcuni allievi si sono distinti per la costanza dell'interesse, della partecipazione, della serietà nello studio della disciplina e per i risultati ottenuti.

Un esiguo numero di allievi spicca per capacità, autonomia personale nell'approfondire gli argomenti trattati, abilità nel problem solving e nel tutoring.

Gli obiettivi programmati sono stati:

FORMATIVI - ORIENTATIVI

- 1) Autonomia: intesa come acquisizione di un metodo di lavoro efficace e produttivo;
- 2) Relazionalità: intesa come efficacia nel lavoro di gruppo e nelle relazioni interpersonali;
- 3) Lavoro in team: inteso come capacità di cooperare e lavorare in gruppo;
- 4) Problem solving: inteso come la capacità di sperimentare soluzioni di problemi, gestire la complessità e integrare le innovazioni;

PROPEDEUTICO - COGNITIVI

- 1) Padronanza delle tematiche proposte;
- 2) Sviluppo delle capacità di analisi e di sintesi;
- 3) Acquisizione di capacità deduttive;

OBIETTIVI DISCIPLINARI MINIMI RAGGIUNTI

- Conoscere il lessico specifico di base.
- Dato un grafico, saper riconoscere se si tratta di una funzione e stabilire le sue proprietà.
- Data una semplice funzione intera o fratta, stabilire algebricamente se è pari o dispari.
- Data una semplice funzione intera, fratta o irrazionale, calcolarne il dominio e rappresentarlo sul piano cartesiano.
- Data una semplice funzione intera o fratta, calcolare le intersezioni con gli assi e rappresentarle graficamente.
- Data una funzione intera o fratta, saperne stabilire il segno algebricamente
- Dato un grafico, saper indicare in quali intervalli la funzione è positiva o negativa.
- Calcolo di semplici limiti immediati e di forme indeterminate del tipo: $0/0$, $+\infty - \infty$, ∞/∞ .
- Conoscere il concetto di asintoto e saperlo calcolare algebricamente, classificandolo.
- Conoscere il concetto di derivata e la sua interpretazione grafica.
- Conoscere le regole di derivazione, in particolare $D[k \cdot f(x)]$, $D[f(x) + g(x)]$, $D[f(x) \cdot g(x)]$, $D[f(x) / g(x)]$.
- Saper calcolare la derivata di semplici funzioni usando le regole di derivazione.
- Conoscere il concetto di massimo e minimo di una funzione
- Data una funzione intera o fratta, saperne stabilire la crescita o decrescenza e gli eventuali massimi e/o minimi utilizzando la derivata prima.
- Dato un grafico, saper indicare in quali intervalli la funzione è crescente o decrescente, indicando gli eventuali massimi e/o minimi.

- Data una funzione intera o fratta, saperne stabilire la concavità e gli eventuali punti di flesso utilizzando la derivata seconda.
- Dato un grafico, saper indicare in quali intervalli la funzione è ha la concavità rivolta verso l'alto o il basso, indicando gli eventuali punti di flesso.
- Data una semplice funzione intera o fratta, saperla studiare tracciandone il grafico.

METODOLOGIE E STRUMENTI DIDATTICI:

Gli argomenti affrontati sono stati svolti senza particolari rigorismi e con un linguaggio semplice e accessibile a tutti. Solo in un secondo tempo si è passati alla formalizzazione ed all'utilizzo del linguaggio matematico.

Le difficoltà sono state superate grazie ad un paziente lavoro individualizzato, a momenti di studio collettivo in cui ognuno ha potuto esprimersi e dare il proprio contributo e grazie, anche, ad una didattica che ha tenuto conto di tutti puntando più sulla qualità piuttosto che sulla quantità. Inoltre, per permettere agli studenti di visualizzare quanto si stava trattando, sono stati proposti molti grafici.

Il programma è stato svolto per intero e dopo la presentazione teorica, per ogni argomento, si sono snodate numerose esercitazioni graduate e diversificate che hanno fatto capire, all'alunno, quanto avesse appreso e all'insegnante, quanto efficace fosse stata la sua azione didattica.

VERIFICA E VALUTAZIONE:

Ogni unità didattica è stata verificata sia in itinere, sia alla fine con test formativi e sommativi che hanno consentito di controllare l'effettivo conseguimento degli obiettivi perseguiti.

Le verifiche scritte sono state svolte dopo aver fatto parecchi esercizi formativi. La metodologia valutativa non si è ridotta all'accertamento di specifiche conoscenze ma ha preso nella giusta considerazione l'impegno, la partecipazione e il conseguimento degli obiettivi programmati. A disposizione della Commissione sono depositati in segreteria i compiti in classe e le domande della simulazione della terza prova.

CONTENUTI DISCIPLINARI

Libro di testo adottato: Leonardo Sasso, Nuova matematica a colori. Edizione leggera Petrini editore.

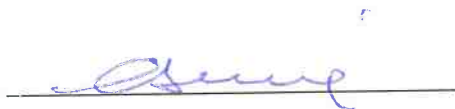
Argomenti svolti: vedi programma allegato

IN ALLEGATO

- 1) PROGRAMMA CONSUNTIVO FIRMATO DA DUE ALLIEVI

DATA 11/05/2018

FIRMA



ISIS "PASCHINI - LINUSSIO" TOLMEZZO
A.S. 2017-2018
RELAZIONE FINALE
CLASSE 5^B EN
DISCIPLINA: ITALIANO – STORIA
DOCENTE: NICOLA CORBELLI

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE:

Nel corso dell'anno, buona parte degli allievi ha stabilito un rapporto complessivamente corretto e collaborativo con il docente. Altri allievi si sono segnalati per comportamenti non sempre responsabili e, pertanto, sono stati oggetto di frequenti richiami. Anche l'osservanza delle regole e la disponibilità alla discussione non sono sempre state adeguate in tutti gli allievi. Per quanto riguarda il profitto, gran parte degli allievi si è caratterizzata per un impegno complessivamente discreto, e in alcuni casi buono, nelle attività in classe e nello studio a casa. Un gruppo di allievi, invece, ha dimostrato un impegno piuttosto discontinuo sia nelle attività scolastiche che in quelle domestiche.

LIVELLI DI COMPETENZA:

ITALIANO:

- Avanzato: 5 allievi;
- Intermedio: 5 allievi;
- Base: 6 allievi;

STORIA:

- Avanzato: 5 allievi;
- Intermedio: 5 allievi;
- Base: 6 allievi;

STRUMENTI:

Libri di testo in dotazione alla classe, fotocopie fornite dal docente e appunti delle lezioni.

ITALIANO: P. DI SACCO, *Chiare lettere vol.3*, Bruno Mondadori;

STORIA: P. DI SACCO, *Passato futuro vol. 3*, SEI;

METODOLOGIA DI LAVORO:

Le attività di insegnamento-apprendimento sono state condotte fornendo esplicita comunicazione del lavoro da compiere, degli scopi e delle modalità di esecuzione dello stesso, attivando prerequisiti e situazioni di conflittualità sul piano cognitivo. Agli allievi è stata fornita esplicita comunicazione degli obiettivi e dei criteri di verifica al fine di rafforzare in essi il convincimento che l'attività didattica non è un percorso determinato da comportamenti casuali, bensì da operazioni finalizzate. Si è favorito il confronto diretto con l'opera letteraria e la fonte storica, mediante la lettura di testi significativi. Il docente ha condotto in classe letture e analisi dirette di testi, supportando le spiegazioni con schede di sintesi che evidenzino le informazioni fondamentali e i nodi problematici sottesi alle sue lezioni. Il docente ha guidato gli allievi nella realizzazione di

schede/schemi personali di analisi, in relazione ai diversi argomenti di studio, frutto della rielaborazione di diverse fonti di informazione (spiegazioni, testi manualistici, antologici, letterari, fonti storiche...).

VERIFICHE:

ITALIANO (4 ore settimanali):

Primo periodo didattico: due temi, più due interrogazioni. Secondo periodo didattico: due temi (di cui una esercitazione in previsione dell'Esame di Stato, svolta in data 2.05.2018) e due interrogazioni.

STORIA (2 ore settimanali):

Primo periodo didattico: due interrogazioni. Secondo periodo didattico: una interrogazione e una esercitazione di terza prova in previsione dell'Esame di Stato (svolta in data 11.05.2018).

CRITERI DI VALUTAZIONE:

A livello disciplinare sono state recepite le tabelle con corrispondenza tra criteri di valutazione e descrizione delle prestazioni, concordate in sede di programmazione annuale del Consiglio di classe. Inoltre, in sede di valutazione finale, si è tenuto conto della partecipazione e della costanza nello svolgimento del lavoro scolastico e del percorso compiuto da ciascun allievo rispetto ai livelli di partenza.

Tolmezzo, 15 maggio 2018

Il docente



RELAZIONE FINALE

Materia: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Classe: 5^a B 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
- Giochi sportivi – tennis: fondamentali e 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:
 - ✓ *Getto del peso tecnica O'Brien*
 - ✓ *Lancio del disco*
 - ✓ *Corse veloci (partenze dai blocchi, 100 m. e 400 m.)*
 - ✓ *Corse di mezzo fondo (1000 m.)*
 - ✓ *Salto in alto stile Fosbury*
 - ✓ *Salto in lungo*

✓ Cambi nella staffetta 4X100

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



PRESENTAZIONE DELLA CLASSE 5BEN

La classe nel corso del triennio ha dimostrato una progressione positiva, sia per quanto riguarda lo studio della lingua, sia per l'interesse verso gli argomenti di indirizzo trattati e l'utilizzo del linguaggio specifico. Nel complesso la classe ha raggiunto gli obiettivi preventivati, alcuni studenti in modo brillante, dimostrandosi interessati e motivati, altri con esiti più che sufficienti o buoni e una minima parte a fatica, con continui rinforzi.

FINALITA' EDUCATIVE

1. Favorire la formazione umana, sociale e culturale degli alunni, abituandoli alla considerazione, all'accettazione e all'analisi del "diverso" da sé sia in campo linguistico che socio-culturale;
2. favorire la cooperazione e un proficuo scambio di idee fra gli studenti della classe;
3. acquisire un corretto metodo di studio, anche attraverso una guidata riflessione sulle diverse strategie di apprendimento;
4. favorire la partecipazione attiva al dialogo educativo.

OBIETTIVI DI EDUCAZIONE LINGUISTICA

- a) In collegamento con lo studio della Lingua italiana, sviluppare negli allievi la consapevolezza che le lingue sono uno strumento di comunicazione;
- b) acquisire la consapevolezza che le lingue sono strumenti di conoscenza e di esplorazione delle culture dei Paesi stranieri;
- c) sviluppare la capacità di confrontare e contrastare le strutture della lingue straniere e della lingua italiana, stimolando gli allievi a cogliere somiglianze e differenze, allo scopo di giungere alle necessarie generalizzazioni, consolidando in tal modo le proprie conoscenze grammaticali e favorendo il potenziamento delle abilità logiche.

COMPETENZE E ABILITA' DISCIPLINARI GENERALI

Per ciò che riguarda l'orale l'alunno dovrà comprendere, per lo meno nelle linee essenziali, testi, anche autentici, riferiti ad argomenti trattati e dovrà saper svolgere in modo più possibile autonomo in lingua globalmente corretta ed appropriata al contesto. Riguardo allo scritto l'alunno dovrà essere in grado di comprendere un'ampia gamma di testi cogliendone le linee essenziali ed i particolari più significativi; dovrà produrre testi globalmente corretti, riuscendo a distinguere ed utilizzare i vari registri e a riformulare, anche in forma di riassunto, testi precedentemente affrontati.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Il dipartimento di lingue ha predisposto le griglie valutative da utilizzare durante le verifiche orali e per la correzione delle verifiche scritte.

Ha stabilito anche il numero minimo di verifiche (2 scritte e una orale per il trimestre; 3 scritte e 2 orali per il pentamestre). Sono state assegnate diverse tipologie di prove: strutturate, semistrutturate, listening comprehension, reading e writing. Vista la peculiarità della lingua straniera che si apprende lentamente ed in modo costante, il voto finale ha tenuto conto non soltanto delle valutazioni delle prove, ma anche della progressione nell'apprendimento, dell'impegno e della partecipazione in classe.

CONTENUTI DISCIPLINARI SPECIFICI INGLESE

Dal libro di testo: **EXCELLENT** (CATERING: Cooking & Service) sono stati svolti i seguenti moduli:

Module 2: In the Kitchen

The staff

A chef's uniform - (pag.32)

Hygiene - (pag.34)

Module 3: Foods and preparations

Cooking fats - (pagg. 66, 67)

Module 4: Cooking

Cooking techniques

Water cooking techniques - (pag.88)

Fat cooking techniques - (pag.90)

Module 6: Safety and Nutrition

Diet and Nutrition

Food transmitted infections and food poisoning - (cenni pag.132)

Risks and preventive measures to combat food contamination (1 e 2 - cenni) - (pag.134 - pag.136)

The eatwell plate - (pag.138, 139)

Organic food and Genetically Modified organisms (GMOs) - (pag.142)

The Mediterranean Diet - (pag.144, 145)

Food intolerances and allergies - (pag.146)

Alternative diets: macrobiotics and vegetaraianism, raw food, fruitarian and dissociated diets - (pag.148 - pag.150)

Module 8: Applying for a job

Job descriptions

How to become a chef - (pag.188, 189)

How to write a Curriculum Vitae - (pag.194, 195)

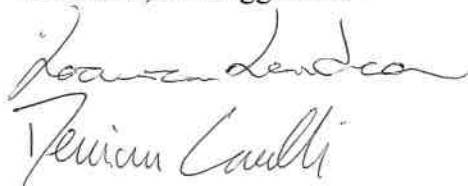
Reading:

Passion for chocolate (photocopy)

Prof. Laura Martinuzzi



Tolmezzo, 15 maggio 2018





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. SARPI RAFFAELE

MATERIA: TEDESCO

CLASSE 5^B EN

DATA DI PRESENTAZIONE: 15 /05/2018

Firma del docente:



I.S.I.S. "PASCHINI – LINUSSIO"
Via Ampezzo, 18 – 33028 TOLMEZZO (UD)

RELAZIONE FINALE – LINGUA E CULTURA TEDESCA
A.S. 2017/2018
Classe 5a B – Servizi Enogastronomici

DOCENTE: Sarpi Raffaele
QUADRO ORARIO: 3 ore settimanali

PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5B/EN è composta da 16 studenti (12 maschi e 4 femmine) di cui uno studente H che non ha seguito le lezioni di tedesco. Dal punto di vista disciplinare gli studenti, in particolare la componente maschile, hanno tenuto un atteggiamento poco maturo talvolta causa di disturbo delle normali attività didattiche, sebbene non si siano registrati episodi negativi rilevanti. L'attenzione e l'interesse di tutti si sono mantenuti comunque quasi sempre ad un livello sufficiente. Dal punto di vista del profitto, come rilevato all'inizio dell'anno, la classe presentava un livello di partenza generalmente molto basso caratterizzato da diverse lacune di conoscenza della lingua straniera sia nella produzione che nella comprensione orale e scritta nonché da una totale mancanza di metodo di studio e di organizzazione del lavoro da svolgere, motivo che ha portato gli studenti ad assumere un atteggiamento di facile resa e spesso di demotivazione verso le richieste didattiche del docente; tuttavia nell'arco dell'anno scolastico una parte di essi si è dimostrata sufficientemente reattiva alla proposta didattica: si sono registrati infatti per alcuni, dei miglioramenti seppur lievi soprattutto nell'esposizione orale che risulta comunque tuttora debole. La produzione scritta della quasi totalità della classe presenta invece ancora diverse problematiche legate anche alle lacune pregresse e alle conseguenti difficoltà di stabilire nessi tra le conoscenze grammaticali e lessicali di nuova acquisizione. Tre allieve in particolare si sono distinte per l'impegno nello studio, anche se spesso finalizzato al mero superamento delle verifiche scritte e orali. A seguito delle attività di recupero in itinere e della necessità di doversi soffermare su alcuni argomenti, la programmazione annuale ha subito alcune modifiche e riduzioni. Si rilevano, al momento, le seguenti tre fasce di profitto:

LIVELLO BASSO	LIVELLO SUFFICIENTE	LIVELLO DISCRETO
N° 4 studenti	N° 8 studenti	N° 3 studenti

OBIETTIVI MINIMI RAGGIUNTI

- Saper leggere e comprendere testi di vario tipo in lingua straniera individuandone gli aspetti essenziali
- Saper produrre sia in forma orale che scritta testi di vario tipo in relazione alle diverse situazioni comunicative
- Conoscere elementi della cultura e della civiltà della lingua straniera di riferimento
- Approfondire le conoscenze nell'ambito Enogastronomia consolidando lessico e terminologia dello stesso in lingua straniera
- Saper riconoscere e descrivere piatti della cucina italiana e dei Paesi di lingua tedesca

LIBRI DI TESTO E MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- LIBRO DI TESTO
Kochkunst, Deutsch für Gastronomie, T. Pierucci – A. Fazzi – G. Moscatiello, ED. LOESCHER
Paprika Neu, Deutschkurs für Gastronomie, C. Brigliano – F. Doni – G. Venturini, HOEPLI
- FOTOCOPIE fornite dall'insegnante
- LAVAGNA INTERATTIVA MULTIMEDIALE (LIM). Ove non disponibile, uso del videoproiettore.
- CD/CD ROM/DVD
- EVENTUALI SUSSIDI DIDATTICI: dizionari bilingue o monolingue e programmi video
- USO DI INTERNET E PORTALI PER LA RIPRODUZIONE MULTIMEDIALE (Youtube, siti didattici per la preparazione di ricette, ecc.)

METODOLOGIE

- Lezione frontale
- Lezione dialogata
- Metodo induttivo
- Metodo deduttivo
- Lavoro guidato
- Lavoro di gruppo
- Brainstorming

MODALITA' DI VERIFICA DEL LIVELLO DI APPRENDIMENTO ATTUATE

A. TIPOLOGIA DI VERIFICA

1° PERIODO: N° 2 Verifiche scritte + N° 2 Verifiche orali

2° PERIODO: N° 2 Verifiche scritte + N° 2 Verifiche orali

B. STRUMENTI UTILIZZATI PER LE VERIFICHE FORMATIVE E SOMMATIVE

- Analisi e commento di un testo
- Composizione scritta
- Test vero/falso – Questionari chiusi
- Questionari aperti
- Esercizi strutturati
- Colloquio in itinere programmato
- Traduzione
- Traduzione per l'assimilazione del lessico della microlingua (Enogastronomia)

C. GRIGLIA DI VALUTAZIONE

Si fa riferimento alla griglia riportata nel PTOF

ALLEGATI

Si allegano n° 2 copie del programma consuntivo.

IL DOCENTE:

Raffaele Sarpi



RELAZIONE FINALE CLASSE 5BEN

DOCENTE: CARLO PERESSON

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

ANNO SCOLASTICO 2017/2018

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

Per quanto riguarda il processo formativo la classe ha mostrato un comportamento relativamente omogeneo. Una minor parte ha manifestato interesse, partecipato in maniera costruttiva, raggiungendo conseguentemente traguardi di buon livello. La maggior parte della classe ha invece manifestato un interesse relativo ed una partecipazione decisamente 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 gli atteggiamenti non consoni al consesso scolastico. Una parte minima della classe ha invece manifestato troppe volte atteggiamenti passivi, che talvolta ha sconfinato in azioni di disturbo; nonostante ciò, durante l'anno scolastico non è stato necessario assegnare note disciplinari.

I rapporti interpersonali tra gli allievi sono stati sostanzialmente buoni, anche se la socializzazione è stata raramente finalizzata all'interesse e all'apprendimento scolastico. In tale situazione, nel corso dell'anno scolastico le lezioni si sono svolte in un clima sostanzialmente 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.8 allievi
- livello intermedio, n.5 allievi
- livello elevato, n.3 allievi.

Tolmezzo, 11 maggio 2018

Prof. Carlo Peresson





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

PROGRAMMA SVOLTO

Classe: 5° BEN

Materia: **MATEMATICA**

Docente: **prof.ssa CLAUDIA LENISA**


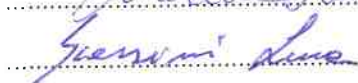
Ore settimanali: 3

- Ripasso : definizione di funzione; concetti di dominio, codominio ed immagine; funzioni pari/dispari: definizione ed esercizi di riconoscimento per via grafica ed algebrica [$f(-x) = f(x)$ oppure $f(-x) = -f(x)$]
- Classificazione delle funzioni reali di variabile reale e loro dominio.
- Calcolo e rappresentazione del dominio delle funzioni polinomiali, fratte, irrazionali, trascendenti e composte (con ripasso di disequazioni fratte e sistemi di disequazioni).
- I limiti: concetto intuitivo e definizione generale; i limiti immediati e le forme indeterminate: calcolo di limiti.
- Limite destro e sinistro: significato a partire da grafico e calcolo di semplici limiti.
- Calcolo dei limiti a partire dal grafico di una funzione.
- Asintoti: definizione ed analisi a partire dai grafici. Asintoto verticale ed orizzontale.
- Funzioni continue e classificazione delle discontinuità.
- La derivata: significato geometrico e definizione analitica; derivata di $y=x^n$ e proprietà di linearità.
- Regole di derivazione e calcolo della derivata di funzioni utilizzando il formulario.
- Massimi (max), minimi (min): definizione, visualizzazione grafica e loro ricerca utilizzando lo studio della derivata prima.
- Analisi del grafico di una funzione ricavando: dominio, eventuali simmetrie, intersezioni con gli assi coordinati, segno, limiti, asintoti, discontinuità e loro classificazione, riconoscimento di max/min intervalli di crescita/decrecenza.
- Flessi a tangente orizzontale (flex or): definizione, visualizzazione grafica e loro ricerca utilizzando lo studio della derivata prima.
- Flessi: definizione, visualizzazione grafica e loro ricerca utilizzando lo studio della derivata seconda.
- Studio completo di funzioni intere e di semplici funzioni fratte: dominio, intersezioni con gli assi coordinati, segno, limiti, eventuali asintoti e discontinuità, massimi/minimi, crescita/decrecenza.
- Analisi del grafico di una funzione ricavando: dominio, eventuali simmetrie, intersezioni con gli assi coordinati, segno, limiti, riconoscimento di max/min/flex or, intervalli di crescita/decrecenza, riconoscimento di flex, concavità.

Tolmezzo, 24 maggio 2018

Docente:.....

Allievi:



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)

ANNO SCOLASTICO 2017 – 2018

PROGRAMMA SVOLTO

DISCIPLINA Laboratorio dei servizi enogastronomici (settore cucina)

TITOLO DEL MODULO 1 " Il mondo dell'enogastronomia"

TEMPI settembre - novembre

Competenze (specifiche della disciplina secondo le linee guida)*	Abilità*	Conoscenze*	Contenuti/Unità didattiche
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera -Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento	Identificare i principali protagonisti della gastronomia. Individuare le componenti culturali della gastronomia.	I principali personaggi della gastronomia L'apporto dei grandi chef alla trasformazione dell'arte culinaria Comprendere l'evoluzione della cucina attraverso l'opera di grandi chef. Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società. L'andamento degli stili alimentari e del consumo dei pasti fuori casa.	UDA 1 I grandi gastronomi del passato e del presente. I grandi gastronomi del passato e del presente. I grandi del passato. I riformatori dell'Ottocento. I rinnovatori degli anni Settanta. I grandi di oggi. UDA 2 Gastronomia e società. La gastronomia come rapporto. Le motivazioni delle scelte gastronomiche. Il consumo dei pasti fuori casa. Le prospettive del mercato enogastronomico. Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società. L'andamento degli stili alimentari e del consumo dei pasti fuori casa Individuare le componenti culturali della gastronomia

TITOLO DEL MODULO 2

“I prodotti e l’approvvigionamento”

TEMPI dicembre - marzo

Competenze (specifiche della disciplina secondo le linee guida)*	Abilità*	Conoscenze*	Contenuti/Unità didattiche
<p>-Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p> <p>-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.</p>	<p>-La scelta dei prodotti di qualità in base alle loro caratteristiche e peculiarità.</p> <p>-L’assaggio e la degustazione.</p> <p>-La giusta conservazione.</p>	<p>-Conoscere l’importanza dei sensi per imparare a distinguere i sapori e la qualità delle derrate alimentari.</p> <p>-Saper gestire le merci dal momento dell’ordine fino all’utilizzo.</p> <p>-Sapere la classificazione degli alimenti in base al concetto di qualità.</p> <p>-Sapere gestire i semilavorati, i precotti e i conservati.</p>	<p>UDA 1 I prodotti alimentari.</p> <ul style="list-style-type: none"> • L’assaggio e la degustazione. • Il panel. • Caratteristiche degli alimenti e la qualità. • I criteri di qualità. • La gamma dei prodotti. • Le diverse categorie dei prodotti alimentari. • I congelati e i surgelati nella ristorazione. • I diversi sistemi di approvvigionamento.

TITOLO DEL MODULO 3

“Caratteristiche dei prodotti del territorio”

TEMPI aprile - maggio

Competenze (specifiche della disciplina secondo le linee guida)*	Abilità*	Conoscenze*	Contenuti/Unità didattiche
<p>-Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>-Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico igienico merceologico e chimico fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>-Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità.</p> <p>-Adeguare e organizzare la produzione e la</p>	<p>-Realizzare pietanze con i prodotti del territorio.</p> <p>-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.</p>	<p>-Conoscere il panorama enogastronomico del Friuli Venezia Giulia.</p> <p>-Pianificare e progettazione di un menù in base alle diverse circostanze (utilizzando prodotti tradizionali).</p>	<p>I marchi di tutela dei prodotti alimentari a marchio di qualità DOP, IGP, STG.</p> <p>I prodotti tipici e i prodotti Agroalimentari Tradizionali del FVG.</p> <p>Riconoscere l’importanza della micro-territorialità (Slow Food) e (AQUA).</p>

vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.			
--	--	--	--

TITOLO DEL MODULO 4 "L'igiene e l'autocontrollo nel mondo della ristorazione" TEMPI maggio

Competenze (specifiche della disciplina secondo le linee guida)*	Abilità*	Conoscenze*	Contenuti/Unità didattiche
<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiere.</p> <p>Applicare le normative vigenti regionali e nazionali in fatto di sicurezza e igiene.</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico igienico merceologico e chimico fisico, nutrizionale e gastronomico.</p>	<p>- Applicare i principi fondamentali del sistema HACCP.</p> <p>- Sapere operare secondo i criteri igienico-sanitari e di sicurezza.</p> <p>- Sapere verificare e documentare l'applicazione dei criteri di corretta prassi igienica.</p> <p>Conoscere e saper valutare l'applicazione delle norme igieniche ad ambienti, macchinari e attrezzature.</p>	<p>I principi fondamentali del piano HACCP (le sette attività).</p> <p>Le buone pratiche di comportamento, igienico-sanitarie e di sicurezza.</p> <p>Le norme igieniche in relazione all'ambiente, alla struttura, ai macchinari e alle attrezzature.</p> <p>Svolgere il ruolo di OSA nel rispetto e nella consapevolezza del ruolo.</p>	<p>I prerequisiti dell'HACCP.</p> <p>Il pacchetto igiene.</p> <p>L'igiene degli alimenti, di ambienti e attrezzature e dell'operatore.</p> <p>Il sistema di autocontrollo HACCP.</p> <p>I sette principi dell'HACCP.</p> <p>Le certificazioni volontarie di qualità.</p>

Tolmezzo, 14 maggio 2018

Prof.ssa Erika Riondato

GLI ALLIEVI

Roberto Riondato
Federica Curilli

Erika Riondato

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

A. S. 2017/2018

Classe V B 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

GIUSTIZIA E RESPONSABILITÀ

Abilità di vita e Alternanza Scuola-Lavoro
La Giornata mondiale dei poveri
La Giornata internazionale dei Diritti umani

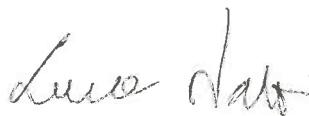
LIBERTÀ E RESPONSABILITÀ

Astensionismo e partecipazione: elezioni e cittadinanza attiva
Stili di vita, uso e spaccio di sostanze stupefacenti
La «Primavera di Praga» e «La città donata agli Ebrei» (il Ghetto di Terezin)
22 aprile 1954: entra in vigore la Convenzione Onu sul Diritto d'Asilo e lo status di Rifugiato

RIFLESSIONE SU FESTIVITÀ RELIGIOSE E RICORRENZE CIVILI

La Giornata dei Giusti
La Giornata della felicità
25 novembre: donne e uomini insieme contro la violenza

Anna Di Giusto



I.S.I.S. "J. Linussio" di Tolmezzo

**PROGRAMMA CONSUNTIVO DI
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA
Classi 5^a Sezione B Enogastronomia
Anno scolastico 2017/2018**

prof. MENEGHEL GIUSEPPE

MODULO A: IL TURISMO UNA PROSPETTIVA EUROPEA

SIAMO CITTADINI EUROPEI

1. *Breve storia della UE*
2. *Le Istituzioni della EU*
3. *Le fonti del diritto comunitario*

LA POLITICA EUROPEA PER IL TURISMO

1. *Europa prima destinazione turistica mondiale*
2. *Le sfide e le opportunità*
3. *Competitività, innovazione e qualità*
4. *Diversificazione e sostenibilità*
5. *Turismo e risorse*

MODULO B: LA LEGISLAZIONE TURISTICA

LE NORME OBBLIGATORIE NAZIONALI E COMUNITARIE

1. *Le norme applicabili*
2. *Lo statuto dell'imprenditore commerciale*
3. *Il sistema di gestione della sicurezza (SGS)*
4. *Cenni sul testo unico sulla sicurezza del lavoro (TUSL)*
5. *La normativa antincendio*
6. *L'igiene e la sicurezza alimentare*
7. *Cenni sul codice della privacy*

LA DISCIPLINA SUI CONTRATTI DI SETTORE

1. *I contratti ristorativi*
2. *Le norme da applicare al contratto ristorativo*
3. *Il codice del consumo: la tutela del cliente-consumatore*
4. *La responsabilità del ristoratore*
5. *Il contratto di catering*
6. *Il contratto di banqueting*
7. *Prendere in gestione un ristorante*

LE NORME VOLONTARIE

1. *Cenni sui sistemi di qualità.*
2. *I marchi*
3. *I prodotti a chilometro zero*

MODULO C: LA PROGRAMMAZIONE ED IL BUDGET

LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE

1. *Perchè programmare*
2. *La progettazione di una nuova iniziativa imprenditoriale: il Business Plan*
3. *La programmazione durante la gestione*

IL BUDGET NELLE IMPRESE RISTORATIVE

1. *La struttura ed il contenuto del budget*
2. *Il budget economico di una impresa ristorativa*
3. *Il controllo budgettario*
4. *Vantaggi e limiti del budget*

MODULO D : LE POLITICHE DI VENDITA NELLA RISTORAZIONE

IL MARKETING

1. *L'evoluzione del concetto di marketing*
2. *Il marketing turistico territoriale*

IL MARKETING STRATEGICO ED OPERATIVO

1. *Il piano di marketing*
2. *L'analisi della situazione esterna ed interna*
3. *Il ciclo di vita del prodotto e gli obiettivi di marketing*
4. *Gli elementi del marketing mix*
5. *Le forme di comunicazione*
6. *Il controllo e la valutazione dei risultati*

IL TESTO SCOLASTICO UTILIZZATO COME SUPPORTO :

**“DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELL'IMPRESA
TURISTICA”**

**Quinto anno indirizzi: Enogastronomia e Servizi di sala e
vendita**

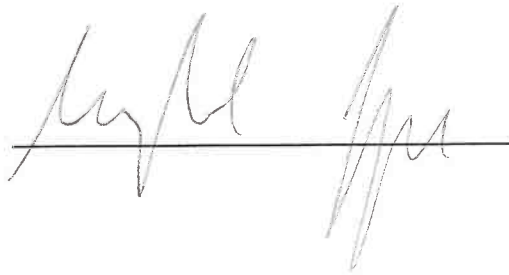
Autori: Caterina De Luca e Maria Teresa Fantozzi

Editore: De Angeli Scuola Marchio: LIVIANA

Tolmezzo, 22 maggio 2018

Il docente

MENEGHEL GIUSEPPE



Gli Allievi

Manuel Muser

Luca Deder

CONTENUTI DISCIPLINARI SPECIFICI INGLESE

Dal libro di testo: **EXCELLENT** (CATERING: Cooking & Service) sono stati svolti i seguenti moduli:

Module 2: In the Kitchen

The staff

A chef's uniform - (pag.32)

Hygiene - (pag.34)

Module 3: Foods and preparations

Cooking fats - (pagg. 66, 67)

Module 4: Cooking

Cooking techniques

Water cooking techniques - (pag.88)

Fat cooking techniques - (pag.90)

Module 6: Safety and Nutrition

Diet and Nutrition

Food transmitted infections and food poisoning - (cenni pag.132)

Risks and preventive measures to combat food contamination (1 e 2 - cenni) - (pag.134 - pag.136)

The eatwell plate - (pag.138, 139)

Organic food and Genetically Modified organisms (GMOs) - (pag.142)

The Mediterranean Diet - (pag.144, 145)

Food intolerances and allergies - (pag.146)

Alternative diets: macrobiotics and vegetarianism, raw food, fruitarian and dissociated diets - (pag.148 - pag.150)

Module 8: Applying for a job

Job descriptions

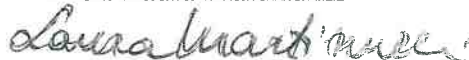
How to become a chef - (pag.188, 189)

How to write a Curriculum Vitae - (pag.194, 195)

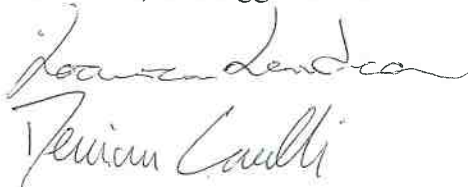
Reading:

Passion for chocolate (photocopy)

Prof. Laura Martinuzzi



Tolmezzo, 15 maggio 2018

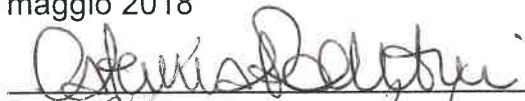


ISIS " PASCHINI - LINUSSIO"
TOLMEZZO
PROGRAMMI SVOLTI
Materia SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
Classe 5 B Eno
Anno scolastico 2017/2018

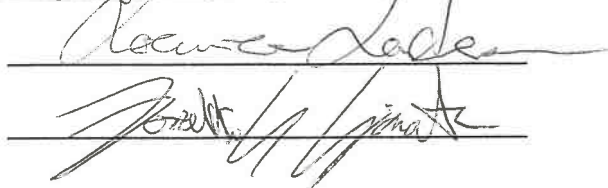
Atletica:	<ul style="list-style-type: none">- Andature preatletiche e atletiche- Corsa di resistenza- Velocità
Forza e mobilità articolare:	<ul style="list-style-type: none">- Esercizi a corpo libero- Esercizi ai grandi attrezzi
Coordinazione ed equilibrio:	<ul style="list-style-type: none">- Esercizi a corpo libero- Esercizi con piccoli attrezzi
Pallavolo:	<ul style="list-style-type: none">- Palleggio- Bagher- Schiacciata- la Partita
Pallacanestro:	<ul style="list-style-type: none">- Palleggio- Passaggio- Tiro- la Partita
Calcio a 5:	<ul style="list-style-type: none">- Fondamentali- la Partita
Tennis:	<ul style="list-style-type: none">- Fondamentali- la Partita
Altre attività :	<ul style="list-style-type: none">- 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



ISIS "PASCHINI - LINUSSIO" TOLMEZZO
A.S. 2017-2018
PROGRAMMA SVOLTO
CLASSE 5^AB EN
DISCIPLINA: STORIA
DOCENTE: NICOLA CORBELLI

- L'età giolittiana e la guerra di Libia;
- Le cause della Prima guerra mondiale;
- L'entrata in guerra dell'Italia;
- Il 1917: anno di svolta nel conflitto;
- La fine della Prima guerra mondiale;
- La Rivoluzione russa e la guerra civile del 1918-21;
- I trattati di pace del 1919;
- Il "biennio rosso";
- Le origini del fascismo;
- Lo squadrismo fascista e la Marcia su Roma;
- Le origini della dittatura fascista;
- La Germania negli anni Venti: crisi economica e Repubblica di Weimar;
- L'Urss tra Lenin e Stalin;
- L'ascesa del nazismo in Germania;
- La guerra civile spagnola;
- La guerra d'Etiopia e l'Asse Roma-Berlino;
- La conferenza di Monaco e le premesse della II^og.m.;
- La Seconda guerra mondiale;

STRUMENTI:

Libro di testo in dotazione alla classe, fotocopie fornite dal docente e appunti delle lezioni.

VERIFICHE:

Primo periodo didattico: due interrogazioni. Secondo periodo didattico: una interrogazione e una esercitazione di terza prova in previsione dell'Esame di Stato (svolta in data 11.05.2018).

CRITERI DI VALUTAZIONE:

A livello disciplinare sono state recepite le tabelle con corrispondenza tra criteri di valutazione e descrizione delle prestazioni, concordate in sede di programmazione annuale del Consiglio di classe. Inoltre, in sede di valutazione finale, si è tenuto conto della partecipazione e della costanza nello svolgimento del lavoro scolastico e del percorso compiuto da ciascun allievo rispetto ai livelli di partenza.

Tolmezzo, 15 maggio 2018

Gli allievi


Stefano Culli

Il docente



ISIS "PASCHINI - LINUSSIO" TOLMEZZO
A.S. 2017-2018
PROGRAMMA SVOLTO
CLASSE 5^B EN
DISCIPLINA: ITALIANO
DOCENTE: NICOLA CORBELLI

1. GIACOMO LEOPARDI.

Canti: "L'infinito"; "A Silvia"; "Il passero solitario"; "Il sabato del villaggio"; "La ginestra";

Zibaldone: Indefinito e rimembranza;

2. GIOVANNI VERGA E IL VERISMO ITALIANO.

Il verismo italiano: caratteri generali/ confronto con il Naturalismo francese;

Lettura e commento di alcune novelle: "Fantasticherie"; "Libertà";

I Malavoglia: "La famiglia Toscano"; "Il villaggio di Aci Trezza"; "L'Addio alla casa del Nespolo";

3. GABRIELE D'ANNUNZIO E IL DECADENTISMO.

Il decadentismo: caratteri generali;

Il Piacere: "Andrea Sperelli: il ritratto del Superuomo"; "L'attesa di Elena";

Le vergini delle rocce: "Il programma del Superuomo";

Alcyone: "La pioggia nel pineto";

4. GIOVANNI PASCOLI.

La poetica del fanciullino;

Myrica: "Novembre"; "L'assiuolo"; "Il lampo"; "Il tuono"; "X Agosto";

Canti di Castelvecchio: "Il gelsomino notturno";

"La grande proletaria si è mossa";

5. ITALO SVEVO.

La Coscienza di Zeno: "Il fumo"; "Il funerale mancato"; "La proposta di matrimonio"; "Psico-analisi";

Una vita e Senilità: cenni generali;

6. LUIGI PIRANDELLO.

Comicità e umorismo/ concetto di maschera;

Novelle per un anno: “Il treno ha fischiato”; “La tragedia di un personaggio”;

Il fu Mattia Pascal: “Adriano Meis”;

Uno, nessuno, centomila: “Il naso di Moscarda”; “Moscarda allo specchio”;

7. LE AVANGUARDIE DI INIZIO '900 E GIUSEPPE UNGARETTI.

Marinetti: “Manifesto del futurismo”;

Ungaretti: “I fiumi”; “Veglia”; “San Martino del Carso”; “Fratelli”; “Sono una creatura”; “Natale”; “In memoria”;

8. EUGENIO MONTALE.

Ossi di Seppia: “I Limoni”; “Non chiederci la parola”;

STRUMENTI:

Libro di testo in dotazione alla classe, fotocopie fornite dal docente e appunti delle lezioni.

VERIFICHE:

Primo periodo didattico: due temi e due interrogazioni. Secondo periodo didattico: due temi (di cui una esercitazione in previsione dell'Esame di Stato, svolta in data 2.05.2018) e due interrogazioni.

CRITERI DI VALUTAZIONE:

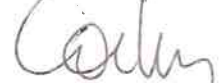
A livello disciplinare sono state recepite le tabelle con corrispondenza tra criteri di valutazione e descrizione delle prestazioni, concordate in sede di programmazione annuale del Consiglio di classe. Inoltre, in sede di valutazione finale, si è tenuto conto della partecipazione e della costanza nello svolgimento del lavoro scolastico e del percorso compiuto da ciascun allievo rispetto ai livelli di partenza.

Tolmezzo, 15 maggio 2018

Gli allievi



Il docente



Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca
ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE
I.S.I.S. "PASCHINI LINUSSIO"



Via Ampezzo,18 - 33028 TOLMEZZO (UD) - C.f. 93021690305 - Cod. mecc.
UDIS019009 -

tel. 0433 2078 e-mail: udis019009@istruzione.it - udis019009@pec.istruzione.it

CODICE UNIVOCO: UFQADU

Sito web: www.paschinimarchi.it

PIANO DI LAVORO FINALE

DOCENTE: VIOLA MARCO

CLASSE: 5 B ENO

ANNO SCOLASTICO: 2017/2018

MODULO 1: il vino e la birra.

- La vite, la storia ed il ciclo vitale della vite;
- I tipi di coltivazione, ed i lavori del vigneto;
- L'uva e la sua composizione;
- Le vinificazioni in: rosso, bianco e rosato;
- La cantina e la conservazione dei vini;
- L'etichetta ed i marchi (DOP,STG,IGP);
- Le tipologie di vini;
- La spumantizzazione: metodo classico e metodo charmat;
- La birra, maltaggio, lavorazione e fermentazione;
- La varie tipologie di birra ed il servizio

MODULO 2: i distillati.

- La distillazione;
- Metodo continuo e discontinuo di distillazione;
- I vari distillati: Vodka, Gin, Rum, Tequila, Brandy e Grappa;
- Il servizio dei distillati.

MODULO 3: l'analisi organolettica del vino.

- La degustazione e le giuste regole per essere effettuata;
- L'esame visivo, esame olfattivo, esame gusto –olfattivo;
- L'abbinamento cibo-vino;
- Principio di contrapposizione dei sapori e di concordanza;

MODULO 1 : "Il vino e la birra"

ABILITA'	CONOSCENZE
<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*	<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)* ●L'uva e i metodi di coltivazione dei vari vitigni. ●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* ●Principi di degustazione e principali abbinamenti.*
--	--

* obiettivi minimi specifici per ogni modulo

MODULO 2: "i distillati"

<p>ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> ●Classificare bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali* 	<p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> ●Conoscere la classificazione delle bevande alcoliche, distillati e liquori* ●Modalità di produzione e utilizzo dei distillati *
<p><u>Saper fare:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ●Servire le bevande alcoliche (cl, bicchiere, temperature)* ●Consigliare il cliente nella scelta di una bevanda in base alle diverse caratteristiche* 	<p><u>Sapere:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ●I metodi di produzione delle principali bevande alcoliche utilizzate in bar* ●Le materie prime e le produzioni dei principali distillati e dei principali liquori (compresa la miscibilità)* ●Come si servono le bevande in bar (bicchiere, cl, temperature, miscibilità e eventuali abbinamenti ecc)*

* 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* 	<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, 11 maggio 2018

Firma insegnante:



Firma studenti:

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

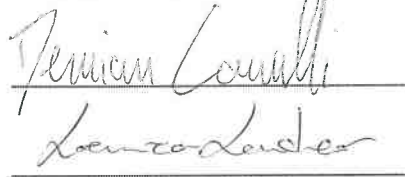
Le regole alimentari nella tradizione ebraica: carne kosher, prodotti della pesca kosher, latte e derivati kosher, cibi parve e bevande alcoliche, certificazione kasher. Le regole alimentari dell'Islam: i cibi halal e l'alcol. Il Ramadam.

Tolmezzo, 11 maggio 2018

Il professore



I rappresentanti di classe



I.S.I.S. "PASCHINI – LINUSSIO"
Via Ampezzo, 18 – 33028 TOLMEZZO (UD)

PROGRAMMA CONSUNTIVO – LINGUA E CULTURA TEDESCA
A.S. 2017/2018
Classe 5a B – Servizi Enogastronomici

DOCENTE: Sarpi Raffaele

QUADRO ORARIO: 3 ore settimanali

CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO DURANTE L'ANNO SCOLASTICO

A. PROGRAMMA DA TESTO "KOCHKUNST"

UNITA' DIDATTICA	FUNZIONI COMUNICATIVE	GRAMMATICA (Consolidata)	LESSICO
Modulo introduttivo – Non da testo - Der Tagesablauf (Attività quotidiane)	- Saper parlare della propria giornata (Perfekt)	- Formazione del Perfekt - Il Perfekt degli ausiliari <i>sein</i> e <i>haben</i> - Il Perfekt dei verbi modali - Il Perfekt e la formazione del participio passato di verbi regolari e irregolari - Paradigmi dei principali verbi irregolari (Starke Verben) - Der Passivsatz (Präsens) - Il verbo <i>werden</i>	- verbi inerenti le attività quotidiane
"Lokale und Gaststätten" - Das Restaurant - Das Fastfood	- Conoscere le caratteristiche comuni dei locali ristorativi	- Il Präteritum degli ausiliari e dei verbi regolari e irregolari - La frase secondaria infinitiva	- locali ristorativi

B. PROGRAMMA DA TESTO "PAPRIKA NEU"

UNITA' DIDATTICA	FUNZIONI COMUNICATIVE	GRAMMATICA (consolidata)	LESSICO
"Hauptgerichte" - Fisch und Fischgerichte - Meeresfrüchte: Krustentiere und	- Riconoscere e descrivere metodi di preparazione di carne e pesce - Riconoscere diverse	- Costruzione della frase - Der Passivsatz	- ricette - carne - pesce - metodi di preparazione

<p>Weichtiere - Fleisch und Fleischgerichte</p>	<p>categorie di pesci, frutti di mare, carne, selvaggina - Riconoscere e descrivere metodi di cottura - Definire la quantità</p>		<p>- varie pietanze e bevande</p>
<p>Die verschiedenen Garmethoden - Kochen - Pochieren - Dämpfen - Frittieren - Sautieren - Braten/ Anbraten - Rösten - Backen - Grillen - Schmoren - Dünsten - Gratiniere - Glasieren - Flambieren</p>	<p>- Riconoscere ed illustrare i diversi metodi di cottura</p>		<p>- metodi di cottura</p>
<p>Kochrezepte aus dem Deutschhandbuch - Kochrezepte (Vor- und Zubereitung) - Die Zwiebelsuppe - Gedünsteter Kabeljau - Sautierte Jakobmuscheln - Omas Frikadellen (aus Youtube) - Toskanischer Schweinebraten - Das Schweinefilet - Wiener Schnitzel - Rindsgulasch</p>	<p>- Leggere e descrivere diversi tipi di ricette</p>		<p>- lessico inerente ingredienti e loro quantità nelle ricette</p>
<p>„Ernährung und Lebensmittelkunde“ - Inhaltsstoffe von Lebensmitteln: Kohlenhydrate, Lipide, Proteine, Mineralstoffe, Vitamine, Wasser, Ballaststoffe - Die Ernährungspyramide</p>	<p>- Conoscere e descrivere le sostanze nutritive - Riconoscere e spiegare le funzioni principali degli alimenti nel corpo umano - Conoscere e spiegare la piramide alimentare</p>	<p>- Die Modalverben - La frase secondaria con <i>dass</i> - La frase secondaria causale con <i>weil/denn</i></p>	<p>- sostanze nutritive - piramide alimentare</p>

EXTRA

Kurzreferat über das Praktikum	- Saper raccontare dell'esperienza di alternanza scuola-lavoro	- Uso del Perfekt	- Lessico relativo all'alternanza scuola-lavoro
Kurzreferat über den Aufenthalt in Prag	- Saper raccontare dell'esperienza del viaggio di istruzione a Praga	- Uso del Perfekt	- Lessico relativo al viaggio di istruzione
Deutsch im Dialog - Hörverständnis (aus verschiedenen Texten) - Rollenspiel (Im Restaurant).	- Saper comprendere un file audio o video rispondendo a quesiti ad esso inerenti - Saper riassumere e descrivere una particolare situazione - Saper gestire tipiche situazioni al ristorante		

REVISIONE DEGLI ARGOMENTI GRAMMATICALI DEGLI ANNI PRECEDENTI

- Revisione dei casi Nominativo, Accusativo, Dativo e Genitivo
- Declinazione di articoli determinativi ed indeterminativi e di *kein*
- Gli aggettivi possessivi
- I pronomi personali soggetto e complemento (Nom., Dat., Akk.)
- La posizione dei complementi all'interno della frase tedesca

CULTURA E CIVILTÀ TEDESCA

(Materiale fornito dal docente)

- Ein ehrlicher Tankwart
- Obst und Gemüse liegt bei Jugendlichen voll im Trend
- Leben ohne Tier-Produkte: der Vegan-Trend
- Ricette della cucina italiana e dei Paesi di lingua tedesca

Tolmezzo, li 15/05/2018

IL DOCENTE:

Raffaele Sarpi



GLI STUDENTI:

