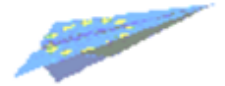




Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia

**Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore
Paolo Frisi**

Liceo Economico Sociale Istituto Professionale Servizi Corsi I.P.A. II° livello
Cod. Fisc./P.IVA 80127550152 – Codice Univoco: UF9LI5
MIIS058007@istruzione.it MIIS058007@pec.istruzione.it www.iisfrisi.gov.it



Prot.n° 3229 C/29d
del 15/05/2018

n°esp.albo n°3251 del 15/05/2018

ESAMI DI STATO
a.s.2017/2018

Documento
del Consiglio di Classe 5F
Corso diurno

Diploma di istituto professionale settore servizi

**INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E
L'OSPITALITA' ALBERGHIERA**
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

(Studenti in possesso del diploma quadriennale IeFP)

SEDE CENTRALE
Polo dell'Ospitalità
Via Otranto 1 ang. Cittadini 11
20157 Milano
Tel. 02 3575716/8

SEDE ASSOCIATA
Polo per gli Studi Sociali ed Economici
Via Carlo Amoretti 63
20157 Milano
Tel 02 39000003

SEDE ASSOCIATA
Olmo
Via Giacomo Matteotti 7
20010 Cornaredo (Milano)
Tel 02 32329753

Indice

▪ Elenco docenti del Consiglio di classe	pag. 3
▪ Elenco dei candidati e titoli tesine	pag. 4
▪ Profilo professionale	pag. 5
▪ Articolazione enogastronomia	pag. 5
▪ Obiettivi trasversali	pag. 6
▪ Presentazione della classe	pag. 7
▪ Contenuti disciplinari:	
- IRC	pag. 9
- Italiano	pag. 10
- Storia	pag. 14
- Inglese	pag. 16
- Francese	pag. 18
- Matematica	pag. 20
- Scienza e cultura dell'alimentazione	pag. 21
- Laboratorio servizi enogastronomici - settore cucina	pag. 23
- Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	pag. 25
- Scienze motorie e sportive	pag. 27
- Laboratorio servizi enogastronomici – settore sala	pag. 28
▪ Alternanza scuola- lavoro	pag. 29
▪ Tabella di corrispondenza tra voti e giudizi	pag. 32
▪ Modalità di lavoro del Consiglio di Classe	pag. 33
▪ Strumenti di lavoro	pag. 34
▪ Strumenti di verifica	pag. 35
▪ Attività integrative ed extra-curricolari	pag. 36
▪ Tipologia terza prova	pag. 37
▪ Pianificazione	pag. 37
▪ Prima Simulazione III prova	pag. 38
▪ Seconda Simulazione III prova	pag. 48
▪ Griglie di valutazione I, II, III prova e colloquio	pag. 58

ELENCO DEI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE	FIRMA
IRC	Capobianco Claudia	
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA E STORIA	Fumasoni Samuele	
INGLESE	Gaetano Marialucrezia	
FRANCESE	Vessichelli Angela	
MATEMATICA	Malaponti Calogero	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Farina Laura	
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	Ferraro Pasquale	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	Colombo Sabina	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Loddo Gianfranco	
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA	Vullo Carmelo	
SOSTEGNO (AD02)	Primavera Serena	
SOSTEGNO (AD01)	Rottura Walter	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof. Luca Azzollini

.....

ELENCO CANDIDATI E TITOLI TESINE

Cognome e nome	Titoli
BONA SIMONA	La cucina pirandelliana
CREPALDI PAOLO	Prodotti alimentari: qualità e certificazioni
DI GIUSEPPE LUCA	Il cibo, pilastro dell'umanità
DI MAURO VALERIA TIZIANA	La celiachia
ESCONDO MIRKO	Gli aspetti della cucina vegana e vegetariana
FAZIO ANDREA SILVIO	HACCP e la sicurezza alimentare
MAGGIORE PAOLO	La dieta Mediterranea
MELIS CARLOTTA	Food photography: quando il cibo incontra la tecnologia
MIRANTE DAVID GIONATA	Globalizzazione alimentare
PESENTI BUCELLA GRETA	Immigrazione e alimentazione
PINEDA MICHELANGELO	Il fast- food
POMONI CECILIA	Il cibo nello spazio
SALKI YONNES	L'olio di Argan
SANTAGOSTINO GIANLUCA	L'olio d'oliva
SILVANI MARIA	Malnutrizione
SIRTORI MATTEO	L'alcol
SPEDALE SIMONA	L'importanza della dieta per lo sportivo
STELLATO LUCA	I veri intenditori non bevono vino, degustano segreti
SUAREZ BUSTAMANTE ADRIANA LUCIA	Cibo, mente e corpo: l'influenza delle scelte alimentari sul comportamento umano
VILLAREAL JAY HAROLD	Dalla passione alla realizzazione di un progetto

PROFILO PROFESSIONALE

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

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

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche. A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati conseguono le seguenti competenze:

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico –fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

OBIETTIVI TRASVERSALI

- Rispettare tempi spazi e consegne
- Rispettare il Regolamento d'Istituto
- Relazionarsi correttamente con compagni e docenti
- Partecipare attivamente al proprio processo formativo
- Impegnarsi in modo costante
- Sviluppare un metodo di studio efficace che permetta di poter cogliere i collegamenti tra le varie discipline
- Favorire il potenziamento delle capacità logiche, espressive e critiche al fine di affrontare idee, argomenti e contenuti in maniera personale e autonoma
- Analizzare e produrre varie tipologie testuali
- Acquisire un'adeguata conoscenza della realtà complessa e articolata nella quale dovranno vivere e operare, alla luce dell'esperienza maturata nell'area professionalizzante.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5F, corso enogastronomia, è formata da alunni provenienti dai corsi leFP. Inizialmente composta da 25 alunni (11 femmine e 14 maschi), ha visto fin dal primo giorno di scuola la mancata frequenza di uno di loro, che si è successivamente ritirato, e l'abbandono progressivo delle lezioni da parte di altre tre studentesse.

Nel dettaglio, gli alunni rimasti provengono tutti dalla scuola professionale Galdus, tranne un ragazzo che proviene dall' Enaip di Busto Arsizio e un altro ragazzo che ha frequentato già il quarto anno presso l'IIS "Paolo Frisi".

La frequenza è stata per pochi alunni veramente assidua; alcuni studenti hanno dimostrato una discontinuità di frequenza e hanno raggiunto un monte ore elevato di assenze e un considerevole numero di ritardi. Assenze e ritardi sono stati costantemente monitorati e agli alunni sono state inviate lettere e segnalazioni da parte della segreteria didattica.

A livello disciplinare, la classe è stata piuttosto vivace, poco attenta e partecipativa, soprattutto nel primo periodo di scuola, salvo alcuni alunni. Inizialmente le lezioni sono risultate difficili per i continui richiami all'ordine e al silenzio; le regole non sono state sempre comprese e interiorizzate e talvolta ci si è trovati a dover ripetere nozioni base sul comportamento da tenere in ambito scolastico, tra pari e con gli adulti. Con il passare dei mesi i ragazzi hanno messo a fuoco l'obiettivo, cioè quello di ottenere il diploma, e hanno interagito in modo più collaborativo e partecipativo, anche se alcuni alunni hanno continuato a mostrare scarsissimo interesse per le lezioni e uno studio superficiale.

Nei mesi finali, invece, si è riscontrato un miglioramento generalizzato, a livello comportamentale e di partecipazione attiva alle attività proposte. In generale, la classe si è mostrata abbastanza attenta e partecipativa in tutte le discipline. Sono stati per lo più puntuali nella consegna dei compiti affidati e hanno sviluppato generalmente capacità di organizzarsi autonomamente.

Dal punto di vista didattico, la classe 5 F, a causa del particolare excursus scolastico degli studenti che la compongono, improntato più sul piano pratico che teorico, presentava all'inizio dell'anno lacune pregresse, carenze di base di un certo rilievo, o difficoltà, in particolare grammaticali ed espositive e linguistiche, soprattutto per i ragazzi di origine straniera. In riferimento a questo, si segnala che per gli alunni stranieri con difficoltà linguistiche permangono delle criticità soprattutto nello svolgimento di compiti scritti, nonostante sia stato attivato un corso di lingua pomeridiano, proprio per aiutarli nello studio.

Per colmare le lacune, si sono attuati alcuni corsi di allineamento. Nello specifico, i ragazzi hanno seguito i corsi di accoglienza, di fisica e di chimica; si è svolto, inoltre, un allineamento in itinere per la materia laboratorio per i servizi di sala, mentre per la materia scienza dell'alimentazione si è svolto un corso di recupero pomeridiano, in cui si è evidenziato che permangono difficoltà nell'esposizione orale di alcuni studenti. Per il francese sono stati svolti corsi di recupero sia in itinere che extra-curricolari, mentre per le altre materie si sono fatti dei corsi di recupero in itinere.

Da segnalare, la mancanza del docente di matematica per i primi due mesi di scuola. Questo ha comportato un ritardo nello svolgimento del programma, anche in relazione al fatto che si sono dovute recuperare alcune conoscenze pregresse. Inoltre, la classe ha vissuto un avvicendamento per quanto riguarda l'insegnante di italiano e storia, in quanto, a metà febbraio la docente nominata ha chiesto il congedo, ma è stata prontamente sostituita da un nuovo collega.

Per quanto concerne la disciplina, la classe ha saputo mantenere generalmente un comportamento corretto, sia nei confronti degli adulti che nella relazione tra pari, nonostante non siano mancati momenti di scontro con alcuni docenti.

Per l'intero anno scolastico, ci sono stati interventi adeguati per favorire il percorso formativo di tutti gli studenti, in modo particolare dei più deboli. Questo, unito ai recuperi svolti a seguito dello scrutinio del primo quadrimestre, ha fatto sì che le conoscenze e le abilità disciplinari siano state acquisite generalmente da tutta la classe, in particolare da chi ha partecipato con interesse e serietà e ha superato le difficoltà con impegno e costanza. I programmi di tutte le discipline sono stati svolti regolarmente e in linea con le indicazioni ministeriali, con alcuni rallentamenti per le discipline di matematica e laboratorio di sala.

CONTENUTI DISCIPLINARI

Programma svolto di IRC

Classe 5F

Anno scolastico 2017/2018

Docente: prof. ssa Capobianco Claudia

La persona e la società:

I principi della dottrina sociale della Chiesa a partire dal commento di alcuni nn. della "Dottrina sociale della Chiesa" - Approfondimento di alcuni problemi sociali mediante l' utilizzo di materiale audio-visivo: la povertà ("The Millionaire"); la droga ("Blow"); la mafia ("Gran Torino"); razzismo ("12 anni schiavo") – La schiavitù interiore: fondamenti di teologia morale

Convivenza, Matrimonio, Famiglia:

La specificità del Matrimonio cristiano a partire dal commento di alcuni cann. del "Codice di Diritto Canonico"

Programma svolto di Italiano
Classe 5F
Anno scolastico 2017/2018
Docente: prof. ssa Biancardi Miriam/Fumasoni Samuele

Testo adottato: P. Di Sacco – Chiare lettere – Dall'Ottocento a oggi – Vol. 3 – Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori.

Appunti e materiale fornito dall'insegnante.

SECONDO OTTOCENTO

Il Positivismo: caratteri generali.

Il Naturalismo francese e il Verismo italiano: caratteri generali. Punti di contatto e differenze.

G. VERGA

- La vita e le opere.
- L'apprendistato del romanziere.
- La stagione del Verismo.
- Il ciclo dei vinti.
- I Malavoglia.
- Mastro don Gesualdo.

Testi:

- La roba
- Rosso Malpelo
- La lupa

da "I Malavoglia":

- Prefazione all'opera (La fiumana del progresso)
- La famiglia Toscano
- L'addio alla casa del nespolo.

da "Mastro-don Gesualdo":

- La morte di Gesualdo.

La poetica del Decadentismo e del Simbolismo. Cenni sui precursori del Simbolismo.

Testi:

- "Corrispondenze", Baudelaire
- "Languore", Verlaine.

La Scapigliatura milanese.

Testi:

- "La lettera U", I. U. Tarchetti.

La narrativa decadente: l'Estetismo.

Testi:

- “Il rifugio di Des Esseintes”, Huysmans.

Oscar Wilde:

- Vita e opere.
- Lettura integrale dell'opera “Il ritratto di Dorian Gray”, con analisi dei personaggi, tecniche narrative e stile.

G. D'ANNUNZIO

- Vita e opere
- Il D'Annunzio esteta e “Il Piacere”
- I romanzi dannunziani e il Superuomo.
- Il Decadentismo in versi: “Alcyone”.

Testi:

da “Il piacere”:

- Il ritratto dell'esteta

Da “Le vergini delle rocce”:

- Il programma del superuomo

Da “Alcyone”:

- La sera fiesolana
- La pioggia nel pineto.

G. PASCOLI

- Vita e opere.
- La poetica del “Fanciullino” e il suo mondo simbolico. Lettura “Il fanciullo che è in noi”.
- Lo stile e le tecniche espressive.
- “Myrica”.
- “Canti di Castelvecchio”.

Testi:

da “Myrica”:

- Il X agosto
- Novembre

Da “Canti di Castelvecchio”:

- Il gelsomino notturno

Cenni sulle Avanguardie: il Futurismo.

Lettura de “Il manifesto del Futurismo”.

L'evoluzione del romanzo e il nuovo romanzo del '900.

Il grande romanzo europeo.

Testi:

- Confronto G. Flaubert (“L’educazione sentimentale”, 1869) e F. Dostoevskij (“Ricordi dal sottosuolo”, 1864)
- M. Proust, dalla “Recherche”: Un caso di «memoria involontaria»

I. SVEVO

- Vita e opere.
- La formazione e le idee.
- Una poetica di «riduzione» della letteratura.
- I tre romanzi: “Una vita”, “Senilità”, “La coscienza di Zeno”.

Testi:

da “Una vita”:

- Gabbiani e pesci

Da “La coscienza di Zeno”:

- Il fumo
- Psico-analisi

L. PIRANDELLO

- Vita e opere.
- Le idee e la poetica: relativismo e umorismo. Lettura “Un’autodichiarazione di poetica”
- L’itinerario di uno scrittore sperimentale.
- “Novelle per un anno”.
- “Il fu Mattia Pascal”.
- “Uno, nessuno e centomila”.
- Il teatro delle “maschere nude”. “Sei personaggi in cerca di autore”.

Testi:

da “Novelle per un anno”:

- La tragedia di un personaggio
- Il treno ha fischiato

Da “Il fu Mattia Pascal”:

- Adriano Meis

Da “Uno, nessuno e centomila”:

- Il naso di Moscarda

Cenni sulla nuova tradizione poetica del Novecento: scuole e protagonisti; la rivoluzione espressiva

G. UNGARETTI

- Vita e opere.
- “L’Allegria”.
- Il nuovo linguaggio poetico di Ungaretti.

Testi:

- Il porto sepolto
- I fiumi
- San Martino del Carso
- Poesie di guerra: Veglia, Fratelli, Soldati.

E. MONTALE

- Vita e opere.
- La poetica e lo stile.
- “Ossi di Seppia”.
- “Le Occasioni”.
- “Satura”.

Testi:

da “Ossi di seppia”:

- Non chiederci la parola
- Merigiare pallido e assorto

Da “Satura”:

- Ho sceso dandoti il braccio

Testi propedeutici alla prima prova dell’esame di Stato:

La scrittura documentata e l’argomentazione

Saggio breve e articolo di giornale

Tema di carattere generale

Cenni sull’analisi del testo

Programma svolto di Storia

Classe 5F

Anno scolastico 2017/2018

Docente: prof. ssa Biancardi Miriam/ Fumasoni Samuele

Testo adottato: AA.VV. - Capire la storia, Il Novecento e la Globalizzazione – edizioni scolastiche
Bruno Mondadori – Pearson

Appunti e materiale fornito dall'insegnante.

L'ETA' DELL'IMPERIALISMO

- L'imperialismo

L'ITALIA LIBERALE

- Il nuovo stato e i governi della destra storica
- La Sinistra e l'età crispina
- La fine del secolo: luci e ombre

L'INIZIO DEL SECOLO E LA GRANDE GUERRA

- L'Italia nel Novecento: l'età giolittiana
- L'Europa verso la catastrofe:
 - La belle époque
 - le crisi marocchine e le guerre balcaniche
 - le alleanze difensive
 - nazionalismo e darwinismo sociale
 - le cause della guerra
- La prima guerra mondiale, una guerra moderna
- La svolta del 1917
- La rivoluzione russa
- Approfondimento: L'alimentazione del soldato durante la Grande Guerra

L'EREDITÀ DEL CONFLITTO

- Il dopoguerra inquieto
- Il Medio Oriente instabile
- Dopo la guerra una nuova economia
- Società di massa e crisi della democrazia

TOTALITARISMI E DEMOCRAZIE

- Crisi del '29 e l'inizio della dittatura fascista
- La marcia su Roma e l'inizio della dittatura fascista
- Il dopoguerra in Germania e la repubblica di Weimar.

- Il fallito colpo di stato di Hitler.
- Il totalitarismo:
 - Il regime fascista.
 - Il regime nazista.
 - Il regime staliniano.
- L'Europa contesa: fascismo e democrazia; la potenza giapponese: autoritarismo ed espansionismo.

LA SECONDA GUERRA MONDIALE E LA SHOAH

- Le aggressioni naziste e lo scoppio della guerra.
- Il conflitto si allarga al mondo.
- Il dominio nazista e la *Shoah*.
- Il crollo dell'Asse e la Resistenza.
- Un mondo nuovo sulle macerie della guerra.

IL MONDO TRA SVILUPPO E GUERRA FREDDA

- Il bipolarismo.
- Il tempo della guerra fredda.
- La distensione tra speranze e fallimenti.

Moduli di ricerca e approfondimento:

- Dalle guerre balcaniche a oggi:
 - la guerra nell'ex Jugoslavia
 - la guerra del Kosovo

Storia locale: Milano e la Resistenza. Lavoro di ricerca e visita dei luoghi.

Programma svolto di Inglese
Classe 5F
Anno scolastico 2017/2018
Docente: prof. ssa Gaetano Marialucrezia

Testo adottato: Cook Book Club.

Autrice: Olga Gibelli, Daniela d'Avino

Casa editrice: CLITT

MODULE 1: ON THE JOBS

- Welcome to Enogastronomy
- The Big Employer
- Outstanding profiles
- My workplace
- Haccp
- My Uniform is part of my safety & grooming
- Kitchen lay-out and equipment
- Oldani: italian pop chef
- Food & Beverage operations
- The Kitchen Brigade & Specific Duties
- Job Search
- Job Opportunities
- The application letter

MODULE 2: ON THE PLATE

- Cooking methods
- Food preparation techniques
- Meat, fish & vegetables
- Main courses
- Rule of thumb

MODULE 3: MEALS & MENUS

- British meals
- Menu
- The menu sequence

MODULE 4 : ON THE TOUR

- Enogastronomy & Food Quality Certification
- Dine "Italian Style"

MODULE 5 : ON THE MISSION

- Food & Religion
- Nutrition
- Nutrients
- Healty eating should be on the menu in every catering establishment
- The healthy eating pyramid

GRAMMAR REVIEW

- present simple and present continuous
- past simple
- future
- conditional (zero, first and second conditional)
- modal verbs
- adverbs of frequency
- prepositions of place
- comparative and superlative forms

Programma svolto di Francese
Classe 5F
Anno scolastico 2017/2018
Docente: prof.ssa Vessichelli Angela

Testi: **Le nouveau français en cuisine- Nouvelle Édition Openschool-Manuel de langue pour la formation oenogastronomique**-Arcangela De Carlo- Ed. Hoepli
Fiches de grammaire - Giuseppe Vietri - Ed. Edisco

THÉORIE OENOASTRONOMIQUE

MODULE 1

La cuisine

- La brigade de cuisine
- Les grands chefs
- La tenue professionnelle
- L'équipement de cuisine
- Ustensiles de cuisson
- Ustensiles accessoires
- Les méthodes de cuisson
- La différence entre menu et carte
- À Marlenheim, Michel Husser: saveurs d'Alsace en légèreté

MODULE 2

Hors-d'oeuvre, entrées, soupes

- Les hors-d'oeuvre
- Veloutés, potages et soupes
- Les pâtes
- Les autres pâtes
- La pizza
- La pâte brisée
- La pâte feuilletée
- Le pain
- Quatre recettes pour faire le pain
- La galette

MODULE 3

Légumes, sauces et condiments

- Les légumes
- Les herbes aromatiques
- Les épices
- Les condiments

MODULE 4

Plat principal

- La viande
- La volaille
- Le gibier
- Le poisson
- Le choix du vin avec les poissons

MODULE 5
Les fromages

- Toute variété de fromages

MODULE 6
Le dessert

- Desserts et pâtisseries
- Pâtes à pâtisserie

GRAMMAIRE

- Les articles définis et indéfinis
- Le partitif
- Les articles contractés
- Les verbes “être, avoir, aller et venir” conjugués au présent de l’indicatif
- La formation du présent de l’indicatif des verbes du premier groupe
- Les terminaisons des trois groupes verbaux français: -er, -ir-re-oir
- Quelques verbes du premier groupe avec des particularités de conjugaison
- Le verbe manger conjugué au présent de l’indicatif
- Les pronoms personnels sujets
- L’emploi du pronom “on”
- Les numéros cardinaux de 0 à 1 milliard
- Les expressions pour indiquer la quantité: litre, centilitre, gramme, kilogramme, tonne
- La forme interrogative totale
- La forme négative
- L’emploi de l’impératif
- La formation du passé composé
- Le passé composé des verbes auxiliaires “être et avoir”
- L’accord du participe passé
- L’accord du participe passé avec le complément d’objet direct
- La formation du participe présent et du participe passé
- Les adjectifs possessifs
- Les pronoms possessifs
- Les adjectifs démonstratifs
- Les pronoms démonstratifs
- Le féminin des noms et des adjectif
- Le pluriel des noms et des adjectifs
- La mise en relief: il y a/c’est/ce sont/voici/voilà/
- Les prépositions simples

PHONÉTIQUE

- L’alphabet phonétique
- Les accents “aigu, grave, circonflexe, la cédille, le tréma”
- Les principaux signes de ponctuation
- La liaison
- Les diphtongues français

Programma svolto di Matematica

Classe 5F

Anno scolastico 2017/2018

Docente: prof. Malaponti Rino

Testo adottato: “La nuova Matematica a Colori Vol 4”

Autrice Leonardo Sasso

Casa editrice Petrini

1° MODULO: Funzioni Reali

- Definizione di funzione
- Analisi del dominio di funzioni Polinomiali, Polinomiali fratte, Irrazionali
- Analisi del segno e delle simmetrie della funzione
- Funzioni Composte
- Funzioni Inverse
- Utilizzo dell'applicazione informatica Desmos per visualizzare le funzioni

2° MODULO: Limiti

- Limiti di funzioni polinomiali ed irrazionali
- Asintoti Verticali ed Orizzontali
- Forme indeterminate dei limiti

3° MODULO : Derivate

- Costruzione geometrica nel piano cartesiano del concetto di derivata.
- Definizione del concetto di derivata come limite del rapporto incrementale
- Derivazione di funzioni elementari polinomiali, polinomiali fratte ed irrazionali
- Algebra delle derivate
- Massimi e minimi assoluti e relativi / punti di flesso

4° MODULO: Cenni di calcolo delle probabilità, statistica e ricerca operativa

- Formulazione di problemi di ottimizzazione (es : Dieta) e risoluzione con applicazioni informatiche.

Programma svolto di Scienze e Cultura dell'Alimentazione

Classe 5F

Anno scolastico 2017/2018

Docente: prof.ssa Farina Laura

Libro Adottato "A.Machado-Scienza e cultura dell'alimentazione"

CIBO E RELIGIONI:

Caratteristiche generali del valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose. Le regole alimentari nella tradizione ebraica, nel Cristianesimo, nell'islam, nell'Induismo.

NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI:

I nuovi prodotti. Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare. Gli integratori alimentari. Gli alimenti funzionali. I novel foods. Gli alimenti geneticamente modificati. I "superfoods".

Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche.

LA DIETA IN CONDIZIONI FIOLOGICHE. LA DIETA NELLE DIVERSE FASCE D'ETA'.

Aspetti generali. Significato della parola dieta. Dietologia e dietoterapia. Metabolismo, metabolismo basale, LAF e TID: ruolo ed importanza nella determinazione del fabbisogno energetico di un individuo.

La dieta nell'età evolutiva: del neonato e del lattante; l'alimentazione complementare; del bambino; dell'adolescente. La dieta nell'adulto; in gravidanza e nella nutrice; nella terza età.

La piramide alimentare e la doppia piramide alimentare.

DIETE E STILI ALIMENTARI.

Concetto di dieta e benessere; stili alimentari; la dieta Mediterranea; vegetariana; macrobiotica; eubiotica; nordica; la dieta e lo sport. La cronodieta.

L'ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA.

Differenza tra la ristorazione commerciale e quella di servizio. La mensa scolastica e aziendale. La ristorazione nelle case di riposo e ospedaliera. Dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie. Criteri generali nella formulazione dei menù.

DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE.

DIETA NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI: caratteristiche generali dell'ipertensione arteriosa; iperlipidemie e aterosclerosi. Alimentazione adeguata per le singole patologie

TUMORI: caratteristiche generali. Sostanze che prevengono la formazione dei tumori. Sostanze cancerogene presenti negli alimenti. Alimentazione adeguata per le singole patologie

I DISTURBI ALIMENTARI: caratteristiche generali

LA DIETA NELLE MALATTIE METABOLICHE: Classificazione delle malattie del metabolismo.

Il diabete: tipi di diabete ed indicazioni dietetiche.

Obesità: tipi di obesità ed indicazioni dietetiche.

Ipeuricemia e gotta: caratteristiche generali ed indicazioni dietetiche

Osteoporosi: caratteristiche generali ed indicazioni dietetiche

ALLERGIE ED INTOLLERANZE ALIMENTARI: caratteristiche generali. Intolleranza al lattosio; favismo; fenilchetonuria.
Celiachia

SICUREZZA ALIMENTARE E CONTAMINAZIONI.

Qualità degli alimenti e sicurezza alimentare. Tipologie di contaminazioni: fisico, chimica. La contaminazione biologica: caratteristiche generali dei Virus e Batteri. I prioni e l'encefalopatia spongiforme. Fattori ambientali e crescita microbica
Sostanze cedute dai contenitori o dagli imballaggi per gli alimenti.

CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ E SISTEMA HACCP.

Igiene degli alimenti. Requisiti generali in materia di igiene.
Manuali di Buona Prassi Igienica. Autocontrollo e HACCP. Le frodi alimentari

Programma svolto di Cucina
Classe 5F
Anno scolastico 2017/2018
Docente: prof. Ferraro Pasquale

TESTO DI RIFERIMENTO: “Cucinabile top”

Laboratorio di servizi enogastronomici per il settore cucina.

Articolazione: enogastronomia.

Editrice: San marco.

Quattro ore settimanali.

MODULO 1: i prodotti del territorio nella cucina dei localismi e dell'alimentazione globalizzata.

UNITA' DIDATTICA 1: il territorio italiano nei piatti.

Cucina e società; fasi storico evolutive delle ricette; momenti fondamentali della storia alimentare umana; aspetto geografico e biodiversità di ieri; l'oggi e il rischio di omologazione; il cuoco e le risorse del territorio e il metodo della ricerca storica in cucina.

DIDATTICA 2: la globalizzazione nella cucina dei localismi.

La globalizzazione alimentare (una risorsa); la globalizzazione e le materie prime; tecniche di preparazione; la globalizzazione e gli stili alimentari; la globalizzazione e la produzione; la globalizzazione e le frodi alimentari; adulterazione; sofisticazione; contraffazione e falsificazione.

MODULO 2: il cuoco e la qualità oggettiva e soggettiva.

UNITA' DIDATTICA 1: marchi di qualità; sistemi di tutela e certificazioni degli ingredienti; dei piatti e delle aziende enogastronomiche.

Gli aspetti della qualità; la qualità percepita e la qualità oggettiva; i sistemi di controllo e tutela; le certificazioni ufficiali (comunitari, DOP, IGP, STG e prodotti biologici), (nazionali PAT); il disciplinare di produzione; la denominazione comunale di origine DE.CO; le certificazioni non ufficiali: presidio slow food e arca del gusto; il cuoco e gli ingredienti a filiera corta (km zero); tracciabilità e rintracciabilità alimentare e il territorio raccontato dal cuoco.

MODULO 3: la sicurezza nel processo produttivo dei piatti.

UNITA' DIDATTICA 1: sicurezza e tutela nel luogo di lavoro: diritti e doveri.

Sicurezza e lavoro; prevenire gli infortuni sul lavoro; gli obblighi per il datore di lavoro; i doveri a carico dei lavoratori; l'elaborazione del documento della sicurezza; i rischi nell'ambiente di lavoro: analisi e valutazione; la sicurezza negli ambienti della cucina; la sicurezza nell'uso di materiali e attrezzature; il rischio di incendi in cucina; le sostanze con azione estinguente; le principali attrezzature anti incendio; come prevenire i rischi d'incendio; il primo soccorso; differenza tra primo soccorso e pronto soccorso; trattamento delle ferite; delle ustioni; delle folgorazioni; come trattare distorsioni; contusioni e fratture.

UNITA' DIDATTICA 2: sicurezza alimentare: sistema e piano HACCP

La contaminazione degli alimenti; le fasi della pulizia in un ambiente di cucina; le certificazioni di processo e di prodotto; il sistema HACCP; le quattro condizioni dell'HACCP; i sette principi del sistema HACCP; il piano HACCP; il gruppo di lavoro; la descrizione del prodotto e le sue destinazioni d'uso; il diagramma di flusso; l'identificazione dei pericoli nella fase di ricevimento delle merci; nella fase di immagazzinamento dei prodotti; le procedure di verifica; la raccolta e la gestione della documentazione e l'esempio di applicabilità di un piano HACCP nella ristorazione collettiva.

UNITA' DIDATTICA 3: tutela della salute: il cliente con intolleranze alimentari

Differenze tra intolleranze e allergie; intolleranza al lattosio e al fruttosio; intolleranza al glutine; la celiachia, l'Unione Europea e le intolleranze; sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze; la gestione delle intolleranze nella ristorazione; requisiti indispensabili per produrre pasti senza glutine (materie prime e selezione dei fornitori, stoccaggio dei prodotti gluten free, l'organizzazione in cucina); il cuoco e il cliente con intolleranze alimentari.

MODULO 4: l'arte del banqueting all'interno del catering.

UNITA' DIDATTICA 1: le tecniche di catering: la nascita e l'evoluzione del catering; soggetti e caratteristiche del catering; la particolarità del catering industriale; lo chef tecnologo, principi di igiene e organizzazione della cucina; la cucina satellite di cottura e finitura; la ristorazione scolastica; la ristorazione socio sanitaria; la ristorazione nelle comunità; la ristorazione aziendale; la ristorazione sui mezzi di trasporto (aerei, navi, treni); particolarità del catering a domicilio; le cinque gamme alimentari; le modalità del servizio di catering; i sistemi di distribuzione (legame caldo; legame cotto e refrigerato; legame cotto e surgelato; legame freddo, legame misto); i distributori automatici, i buoni pasto e il contratto di catering (i requisiti per avviare un'attività di catering, i documenti e gli adempimenti necessari, le attrezzature e le risorse umane).

UNITA' DIDATTICA 2: un catering all'inclusive: il banqueting.

Caratteristiche del banqueting; wedding planner le aziende ristorative e il servizio banqueting; adempimenti legislativi; il modello organizzativo; l'organigramma di una società di banqueting (settore commerciale, settore amministrativo e settore tecnico); le job description, il banqueting manager e le proprie mansioni; il contratto di banqueting; lo chef e la sua brigata; le schede tecniche dello chef; la progettazione del menù; menù per cene di gala; menù per meeting e congressi; menù per coffee break; menù per brunch; menù per happy hour; menù per cerimonie; regole fondamentali per la stesura dei menù; la pianificazione del lavoro in cucina e le check list indispensabili per il banqueting.

Programma svolto di Diritto e Tecniche amministrative

Classe 5F

Anno scolastico 2017/2018

Docente: prof.ssa Colombo Sabina

Testo adottato: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva – Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Autori F. Cammisa – P. Matrisciano – G. Pietroni

Casa editrice Scuola & Azienda

1° MODULO: LE NUOVE DINAMICHE DEL MERCATO TURISTICO

- Turismo e mercato turistico
- La domanda turistica
- L'offerta turistica
- Le attuali tendenze del mercato turistico
- Internet e gli strumenti telematici
- La sostenibilità del turismo
- Il mercato turistico nazionale e internazionale
- Il turismo integrato
- Gli indici di turisticità

2° MODULO: TECNICHE DI MARKETING TURISTICO E WEB MARKETING

- Il marketing : aspetti generali
- Il marketing management
- L'analisi dell'ambiente, della domanda e della concorrenza
- La ricerca di marketing
- La segmentazione del mercato
- Targeting e posizionamento
- Marketing mix : la politica di prodotto
- Marketing mix : la politica di prezzo
- Marketing mix : la politica di distribuzione
- Marketing mix : la politica di promozione
- La pianificazione di marketing
- Il web marketing
- Il marketing turistico integrato

3° MODULO: BUSINESS PLAN E GESTIONE STRATEGICA

- Business idea e progetto imprenditoriale
- Il business plan
- I contenuti del business plan
- L'analisi economico – finanziaria
- La gestione dell'impresa
- Gli aspetti generali della gestione strategica
- La pianificazione strategica
- La pianificazione operativa

4° MODULO : LE FILIERE AGROALIMENTARI E I PRODOTTI A CHILOMETRO ZERO

- Le filiere agroalimentari
- La classificazione delle filiere
- Caratteristiche della filiera lunga
- Caratteristiche della filiera corta
- Forme di commercializzazione della filiera corta
- I prodotti a chilometro zero

5° MODULO : ABITUDINI ALIMENTARI ED ECONOMIA DEL TERRITORIO

- Il modello alimentare tradizionale
- Andamento dell'economia e consumo dei beni alimentari
- I fattori socio – economici
- I cambiamenti nelle abitudini alimentari in Italia
- Le attuali abitudini alimentari in Italia
- Immigrazione e alimentazione

6° MODULO : QUALITA' E TRACCIABILITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI

- La tutela del consumatore
- La qualità degli alimenti
 - Qualità nutrizionale
 - Qualità socio-ambientale
- Gli standard ISO
- La rintracciabilità
- La tracciabilità
 - L'etichetta alimentare
 - L'etichetta logistica
- Il controllo della filiera

Programma svolto di Scienze motorie

Classe 5F

Anno scolastico 2017/2018

Docente: prof. Loddo Gianfranco

Le attività svolte, coerentemente alla programmazione comune, sono state finalizzate a:

- Miglioramento della coscienza, conoscenza, capacità e competenza motoria degli studenti rispetto alla propria situazione iniziale;
- Acquisire autonomia, sicurezza e fiducia in sé stessi e consapevolezza dei propri mezzi e capacità;
- Lavorare in presenza degli altri, collaborare, utilizzare l'attrezzatura idonea;
- Riconoscere ed applicare in forma semplici i vari ruoli all'interno di un'attività di squadra.

La pratica degli sport di squadra, anche quando ha assunto carattere competitivo, si è realizzata in armonia con l'istanza educativa, sempre prioritaria in modo da promuovere l'abitudine alla pratica motoria e sportiva

ATTIVITA' SVOLTE

- Attività di consolidamento delle capacità condizionali: la forza (test palla medica, Abalakov test, test della sedia, salto in lungo da fermo, salto triplo da fermo);
- Attività di consolidamento delle capacità condizionali: la velocità (test M di velocità, test di velocità con cambio di direzione sui 36, 72, 108 m);
- Attività di consolidamento delle capacità condizionali: la resistenza aerobica e anaerobica (test di Cooper, test 1000m);
- Esercizi pre-atletici con conoscenza e pratica delle varie andature quali skip, corsa calciata, corsa laterale, corsa incrociata, corsa mista skip + calciata, corsa saltellata;
- Esercizi di potenziamento del CORE (addome) con conoscenza e pratica di vari esercizi;
- Lavoro a gruppi sulla conduzione di una lezione tipo di educazione fisica con consegna dei lavori power point e presentazione pratica alla classe;
- Fondamentali individuali e di squadra di pallavolo.

Programma svolto di Laboratorio serv. Enogastronomici – settore sala
Classe 5F
Anno scolastico 2017/2018
Docente: prof. Vullo Carmelo

Libro di testo: sala e vendita “Hoepli”

A. Gestione informatizzata dell’azienda ristorativa

- A1. Lavorare con la gestione informatizzata
- A2. Software di settore
- A3. Gestione di servizi
- A4. Gestione della clientela
- A5. Hardware necessario

B. Costi e prezzi nella ristorazione

- B1. I costi delle aziende ristorative
- B2. Calcolo del Food-cost (food-cost preventivo e consuntivo)
- B3. Calcolo del Beverage-cost e del wine cost.
- B4. Il prezzo di vendita

C. La gestione degli acquisti, l’economato e gli approvvigionamenti

- C1. Acquisti ed economato
- C2. Approvvigionamenti e fornitori
- C3. Tipologia di prodotti
- C4. Magazzino e scorte
- C5. Gestione delle scorte
- C6. Acquisto del vino
- C7. Supporti informatici per la gestione del magazzino
- C8. Magazzino flessibile

D. Il menu

- D1. L’ordine delle vivande
- D2. Le tipologie dei menu
- D3. Le funzioni del menu

E. Il vino e le sue leggi

- E1. La normativa comunitaria
- E2. La classificazione dei vini
- E3. La normativa italiana
- E4. La denominazione di origine
- E5. Il riconoscimento delle DOP e delle IGP
- E6. L’ etichetta e la legge

F. L’enografia nazionale e internazionale

- F1. L’enografia italiana
- F2. L’enografia europea
- F3. L’enografia extraeuropea

G. Il mondo dell’enogastronomia

- G1. Storia del servizio a tavola
- G2. Le aziende (forme di ristorazione) e le figure professionali
- G4. Le divise professionali e gli accessori
- G5. La deontologia professionale
- G6. Le aree di lavoro
- G7. I criteri progettuali e organizzativi della sala
- G8. L’arredo della sala e gli elementi della tavola.
- G9. Stili di servizio

ALTERNANZA SCUOLA- LAVORO

Studente	Anno	Luogo
Bona Simona	II	Pasticceria confetteria sant ambrous
	III	Vega Spa
	IV	Solferino
Chavarria Laura	II	Vega Spa
	III	Dorrego
	IV	MANCA
Crepaldi Paolo	II	Marinara
	III	ARD S.N.C di Roberto Cuppari
	IV	MI.SA.MA di Toscano Salvatore
Luca di Giuseppe	II	Davide Oldani - Cornaredo
	III	Hotel Gallia - Milano
	IV	Ristorante Nonna Domenica - Milano
Di Mauro Valeria	II	Mora 3 di Milano
	III	Dado srl
	IV	Sant'Ambreus - Milano
Escondo Mirko	II	B&B srl
	III	Eataly Distribuzione
	IV	Capra e Cavoli – Milan o
Fazio Andrea Silvio	II	Maio srl - Milano
	III	Ambrosia Srl - Milano
	IV	Fe Fine Dining srl

Studente	Anno	Luogo
Maggiore Paolo	II	Ristorante il tritone – Sesto Calende
	III	Ristorante Pasquali (Casorate Sempione) Il Tritone (Sesto Calende)
	IV	Tritone srl (Sesto Calende)
Melis Carlotta	II	Patomass
	III	Caffetteria Sant'Ambroeus
	IV	Dolcecord Srl
Mirante David Gionata	II	Reen Mama srl
	III	Ostello Bello – Milano
	IV	Finmar srl -Cologno Monzese
Palazzo Naike	II	Pave' srl
	III	Bakery Princi
	IV	manca
Pesenti Buccella	II	Patomass
	III	Partificio Amore srl
	IV	F & De Group srl
Pineda Michelangelo	II	Skylibe srl
	III	Tram srl
	IV	Manca
Pomoni Cecilia	III	Break - Milano
	IV	Vega Spa
Salki Yones	II	Bar magenta _ Milano
	III	Pasticceria Andreoli
	IV	Oliva Srl

Studente	Anno	Luogo
Santagostino Gianluca	II	F&B cm3
	III	Eataly
	IV	Laps srl
Silvani Maria	II	Alfagest Pasticceria Bonfiglio
	III	Coriotto srl
	IV	Chimera Srl
Sirtori Matteo	II	Paprika & Cannella
	III	Santa Sofia
Spedale Simona	II	Cibus & Ristora
	III	Capra e Cavoli
	IV	La griglia sul Fuoco - Buccinasco
Stellato Luca	II	Ostaria Lombardia
	III	Iniziativa due
	IV	Iniziativa due sas
Suarez Bustamante Adriana Lucia	II	Patomass
	III	Pave'
	IV	Liberty srl
Villareal Jay Harold	II	Lucrisa srl
	III	Lucrisa srl
	IV	Pasticcino Srl
Vigliotti Veronica		

TABELLA DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E GIUDIZI

Voto	Giudizio Sintetico	Giudizio analitico
1-2	Assolutamente insufficiente	Non conosce i contenuti, non si orienta nell'argomento proposto, consegna le prove scritte in bianco, non risponde alle interrogazioni orali.
3	Gravemente insufficiente	Presenta serie lacune nella conoscenza dei contenuti minimi, commette gravi errori nelle prove scritte, non possiede nessuna competenza.
4	Scarso	Conosce i contenuti in modo lacunoso e frammentario; pur avendo conseguito alcune abilità, non è in grado di utilizzarle in modo autonomo, anche in compiti semplici.
5	Insufficiente	Conosce i contenuti in modo non del tutto corretto ed è in grado di applicare la teoria alla pratica solo in minima parte.
6	Sufficiente	Conosce i contenuti in modo accettabile, ma non li ha approfonditi; non commette errori nell'esecuzione di verifiche semplici raggiungendo gli obiettivi minimi. Utilizza in modo sufficientemente corretto i codici linguistici specifici.
7	Discreto	Conosce i contenuti in modo sostanzialmente completo e li applica in maniera adeguata. Commette lievi errori nella produzione scritta e sa usare la terminologia appropriata nelle verifiche orali.
8	Buono	Conosce i contenuti in modo completo e approfondito e li applica in maniera appropriata e autonoma, sa rielaborare le nozioni acquisite e nella produzione scritta commette lievi imprecisioni. Possiede buona padronanza dei codici linguistici specifici. È in grado di organizzare ed applicare autonomamente le conoscenze in situazioni nuove.
9 - 10	Ottimo Eccellente	Conosce i contenuti in modo completo e approfondito, mostrando capacità logiche e di coordinamento tra gli argomenti anche interdisciplinari. È in grado di organizzare e applicare autonomamente le conoscenze in situazioni nuove e di risolvere casi complessi.

MODALITÀ DI LAVORO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

MODALITA'	IRC	Italiano	Storia.	Inglese.	Francese	Matematica	Alimentazione	Diritto e tecnica amm.va	Lab. Cucina	Lab. Sala	Scienze motorie
Lezione con esperti											
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione multimediale		X	X			X		X			
Lezione pratica						X					X
Problem solving	X						X		X	X	
Metodo induttivo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Lavoro di gruppo	X			X	X			X	X		X
Discussione guidata	X	X	X		X	X	X	X	X	X	
Simulazioni		X		X	X				X		X
Esercitazioni				X	X				X		X
Studio individuale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	

STRUMENTI DI LAVORO

STRUMENTI	IRC	Italiano	Storia.	Inglese.	Francese	Matematica	Alimentazione	Diritto e tecnica amm.va	Lab. Cucina	Lab. Sala	Scienze motorie
Manuale		X	X					X			
Laboratorio											
Lavagna	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Lim		X	X	X	X	X	X	X			
Registratore											
Appunti	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Proiettore diapositive											
Carte geografiche			X								
Video	X	X	X	X	X			X	X		
Palestra											X

STRUMENTI DI VERIFICA

STRUMENTI	IRC	Italiano	Storia.	Inglese.	Francese	Matemati ca	Aliment azione	Diritto e tecnica amm.va	Lab. Cucina	Lab. Sala	Scienze motorie
Colloquio	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Interrogazione breve	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Prove di laboratorio											
Prove pratiche											X
Prova strutturata		X	X	X	X	X	X	X	X		
Relazione/pro va scritta		X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Esercizi		X		X	X	X					X

ATTIVITÀ INTEGRATIVE ED EXTRACURRICOLARI

Nel corso dell'anno scolastico, gli studenti hanno partecipato alle seguenti attività che hanno contribuito ad arricchire il percorso formativo:

17/1/2018 Incontro presso il centro Asteria in occasione della giornata della memoria: "Ricordi della deportazione", incontro con Venanzio Gibillini.

6/3/2018 Milano durante la Resistenza. Progetto attuato dal dipartimento di italiano e storia, visita e spiegazione ad alcuni luoghi simbolo della Resistenza.

Per il gruppo di IRC:

6/2/2018 uscita didattica presso la Casa della Carità, Milano.

TIPOLOGIA DELLA TERZA PROVA

Il Consiglio di Classe, dopo aver analizzato le conoscenze e le abilità degli studenti, i risultati conseguiti nelle verifiche delle discipline coinvolte nella Terza prova d'esame, sceglie la Tipologia C.

Le discipline oggetto della Terza Prova saranno:

Laboratorio servizi enogastronomici – Settore Cucina;

Laboratorio servizi enogastronomici – Settore Sala

Lingua inglese

Diritto e Tecnica Amministrativa della struttura ricettiva.

PIANIFICAZIONE DELLE PROVE DI SIMULAZIONE

Le simulazioni della prima, seconda, terza prova si sono svolte secondo il seguente calendario:

DATA	SIMULAZIONE
Mercoledì 7 marzo 2018	I Prova
Giovedì 1 marzo 2018	II Prova
Venerdì 9 marzo 2018	III Prova

DATA	SIMULAZIONE
Mercoledì 18 aprile 2018	I Prova
Giovedì 19 aprile 2018	II Prova
Lunedì 23 aprile 2018	III Prova

Si allegano, di seguito, le simulazioni di terza prova e le griglie di valutazione della prima, seconda, terza prova e del colloquio.

I.I.S. "Paolo Frisi"
MILANO
SIMULAZIONE TERZA PROVA
ANNO SCOLASTICO 2017/2018

CLASSE V SEZIONE F
INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA settore Cucina
TIPOLOGIA C

DISCIPLINE COINVOLTE:

- Laboratorio servizi enogastronomici – Settore Cucina;
- Laboratorio servizi enogastronomici – Settore Sala
 - Lingua inglese
- Diritto e Tecnica Amministrativa della struttura ricettiva

Durata della prova: 3 ore.

È consentito l'uso del dizionario bilingue.

CANDIDATO/A _____

Nome e cognome _____

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI PER IL SETTORE CUCINA

1. La cucina borghese dedica sempre la sua attenzione:

- a) Alla tradizione
- b) Alle fasi storiche
- c) All'ingegneria alimentare
- d) Alla nouvelle cuisine

2. Nei momenti della storia alimentare umana la fase tecnico/artigianale in che periodo si sviluppa:

- a) Circa 5000 anni fa
- b) Tra il XV e il XVI
- c) Tra il XVIII e XIX
- d) Tra il XX e XXI

3. La celiachia è un'intolleranza permanente al glutine che si forma durante la lavorazione, come si riconoscono i prodotti gluten free:

- a) Dall'involucro di colore trasparente
- b) Dalla raffigurazione di tante stelle su sfondo verde
- c) Dalla spiga sbarrata
- d) Dal colore degli alimenti

4. Da quale parte dell'animale si ottiene la bresaola della Valtellina IGP:

- a) Dal quinto quarto
- b) Dal fesone di spalla
- c) Dal quarto posteriore
- d) Dal filetto

5. Quanti sono le frodi alimentari:

- a) 2
- b) 3
- c) 4
- d) 6

6. Il testo unico sulla salute e sicurezza sul lavoro è uno strumento fornito:

- a) Dai DPI
- b) Dal ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
- c) Dal legislatore
- d) Dallo chef di cucina

7. Quante sono le fasi della lavorazione, che devono avvenire all'interno dell'area geografica prestabilita per i prodotti con certificazione DOP:

- a) Ne basta una
- b) Tutte le fasi della produzione
- c) L'importante è che si rispetti il disciplinare di produzione
- d) Non ci sono regole a riguardo

8. Chi all'interno dell'azienda deve redigere il documento sulla sicurezza:

- a) Colui che fa la manutenzione
- b) Il legislatore
- c) L'addetto all'economato
- d) Il datore di lavoro con il contributo dei lavoratori

9. Nelle certificazioni ufficiali rientrano i marchi comunitari:

- a) Dop, pat, bio, stg
- b) Igp, pat, stg, dop
- c) Dop, stg, igp, bio
- d) Dop, igp, pat prodotti bio

10. Cosa si intende per biodiversità:

- a) I prodotti agroalimentari di tipo biologico
- b) Gli alimenti di origine animale
- c) Le varietà delle differenti specie presenti in un determinato ambiente
- d) Le monoculture dovute al terreno

Nome e cognome _____

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI PER IL SETTORE SALA

1. Il menù di degustazione è:

- a) un menù a prezzo variabile con pochissime scelte
- b) un menù a prezzo fisso con porzioni più piccole fino a sei o sette portate
- c) un menù utilizzato nella ristorazione veloce.
- d) un menù che viene utilizzato esclusivamente nei ristoranti turistici

2. Cosa si intende per magazzino flessibile:

- a) Un magazzino con un elevato spazio per lo stoccaggio delle merci
- b) Un magazzino con orari di servizio flessibili
- c) Un magazzino messo a disposizione da terze parti per aumentare i locali di stoccaggio
- d) Nessuna delle precedenti

3. Qual è la definizione corretta per descrivere l'acquisto speculativo:

- a) è la formula di gestione normale e su livello minimo di stoccaggio
- b) si eseguono acquisti elevati quando il prezzo di un prodotto è particolarmente vantaggioso
- c) prevede un contratto nel quale, a fronte di una garanzia di acquisto minimo, il fornitore garantisce il prezzo bloccato per un periodo
- d) è un acquisto che tende a ridurre al massimo le scorte in magazzino.

4. Cosa si intende per acquisto standard:

- a) un ordine di acquisto con quantitativi elevati
- b) è una formula di gestione normale su livelli minimi di stoccaggio
- c) è un ordine di acquisto al momento che riduce a minimo le scorte di magazzino
- d) è un ordine di acquisto programmato che prevede un quantitativo minimo a un prezzo bloccato

5. Quali possono essere le limitazioni di utilizzo di una gestione informatizzata:

- a) scarse conoscenze, mancanza di tempo, mancata presa di coscienza dei vantaggi
- b) costi di hardware e software eccessivi
- c) software troppo complicati nell'utilizzo di tutti i giorni
- d) tutte le precedenti

6. Il menù a la carte è un menù con le seguenti caratteristiche:

- a) Un menù che prevede un'ampia scelta di portate, un orario di servizio più flessibile e un prezzo che varia in base alle singole portate.
- b) Un menù concordato previsto in occasione di una cerimonia come matrimonio, cresima, comunione, pranzi aziendali e cene di gala.
- c) Un menù esclusivamente riservato ai ristoranti gourmet con prezzo e orario fisso che viene cambiato periodicamente.
- d) Nessuna delle precedenti

7. Il servizio di Banqueting consiste:

- a) Nel produrre cibi pronti da servire
- b) Nell'organizzare ricevimenti in diverse luoghi
- c) Nell'organizzare servizi ristorativi su navi e aerei
- d) Tutte le precedenti

8. Il ristorante d'hotel è un esempio di ristorazione:

- a) Collettiva
- b) Veloce
- c) Tipica
- d) Alberghiera

9. Qual è la definizione corretta per descrivere la rete di impresa:

- a) Accordo tra le parti per l'aumento dello spazio di magazzino destinato allo stoccaggio
- b) Forma di gestione degli acquisti su livelli minimi di stoccaggio
- c) Contratto che consente alle aziende di mettere in comune attività e risorse allo scopo di migliorare
- d) Tutte le precedenti

10. Quali sono i diversi canali relativi all'acquisto del vino per un'azienda enogastronomica:

- a) Internet, mercati locali, fiere di settore
- b) Solo ed esclusivamente le enoteche
- c) Grande distribuzione, produttore diretto, rivenditori, enoteche, internet
- d) Tutte le precedenti

Nome e cognome _____

INGLESE

Types of restaurant in the Usa

While both Americans and the British use the term restaurant to refer to a place where meals are prepared, sold and eaten, American English has some unique terms to describe places where you can buy meals that are quick, simple and cheap. A diner serves large portions of simple dishes at low prices. Diners are often found along highways or on the outskirts of towns and are very popular with families for breakfast, lunch and dinner. Long distance travellers often stop at them because they can find good parking facilities. (The nearest equivalent in British English is a *café*.) The term coffee shop refers to a small restaurant, often located in a hotel or airport, which serves non alcoholic drinks and simple, inexpensive meals. A snack bar is an informal eating place where you usually have to stand at a counter to eat your food. The menu is usually limited to small food items such as sandwiches and pastries. The old fashioned term luncheonette is sometimes used to refer to small restaurants serving simple, light meals. A truck stop is an area with a restaurant beside a major road where truck drivers (called *lorry drivers* in Britain) can stop and have an inexpensive meal, buy gasoline (*petrol* in British English), or have their vehicle repaired. A deli (short for delicatessen) is a shop specializing in unusual foods that are cooked and ready to eat. An American *deli* often has tables where you can eat, and the type of food will depend on the shop's location. For example, many *delis* in New York City specialize in Jewish cooking and serve only kosher food (food prepared according to Jewish laws), while a Los Angeles *deli* might serve California rolls (a Japanese style dish made of rice, avocado and crabmeat rolled in a piece of seaweed).

1. The term that Americans and the British use to refer to a place where meals are prepared, sold and eaten is called:

- a) Restaurant
- b) Fast food
- c) Take away
- d) Trendy bar

2. Diners are often situated:

- a) In the city centre
- b) Along the highways
- c) In the countryside
- d) By the sea

3. Coffee shop is :

- a) A place where you can drink beer
- b) A place where the food is really expensive
- c) A big restaurant
- d) Located in a hotel or airport

4. What kind of food items you can eat in a snack bar?

- a) Pasta and pizza
- b) Meat
- c) Sandwiches and pastries
- d) Fish meals

5. At a truck stop you can:

- a) Buy gasoline and have a fine dining
- b) Have a pleasant view and elegant atmosphere
- c) Eat expensive food
- d) Buy gasoline and eat simple, quick and cheap food

6. A deli is:

- a) Really famous in Italy
- b) A place where unusual foods are cooked and ready to eat
- c) A fusion of different cuisines
- d) An ice-cream

7. What is a California roll?

- a) A Japanese style dish
- b) A type of kitchen's tool
- c) A meal containing meat
- d) A type of meal from Italy

8. A restaurant that offers a refined cuisine with an elegant atmosphere and pleasant view is called:

- a) Casual dining
- b) Hip and fusion
- c) Vegetarian
- d) Fine dining

9. Takeaway means that:

- a) You can buy the food and eat it elsewhere
- b) You have a table service
- c) You can receive the food at home
- d) You have a professional service

10. In Healthy and Vegetarian restaurants:

- a) You can eat everything you want
- b) You can eat beef
- c) The consumption of meat is avoided
- d) The chicken is the main meal

Nome e cognome _____

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

1. Il Business plan è:

- a) Il risultato del processo di esplorazione delle possibilità imprenditoriali
- b) La predisposizione del piano operativo che evidenzia gli obiettivi e le strategie che l'imprenditore intende seguire
- c) La definizione delle prospettive di crescita del "Business"
- d) Il preventivo che configura l'entità dei mezzi da impiegare nella predisposizione della struttura produttiva

2. La pianificazione strategica:

- a) È uno strumento indispensabile solo per la gestione delle imprese di grandi dimensioni
- b) Indica la strada da percorrere e le risorse da impiegare per raggiungere gli obiettivi prefissati
- c) Esprime gli scopi che l'impresa persegue
- d) È un meccanismo operativo con il quale si definiscono gli obiettivi di lungo termine dell'impresa e si elaborano le strategie che consentono di conseguirli

3. Quando si parla di piano di marketing si intende:

- a) La proiezione delle vendite e del profitto
- b) La raccolta di informazioni per individuare gli obiettivi di marketing
- c) Il documento che programma attività, tempi e modi per realizzare obiettivi specifici
- d) È la definizione del budget

4. Le ricerche di mercato hanno lo scopo di:

- a) Fornire al marketing management i dati necessari alla programmazione della produzione e al più razionale sfruttamento delle potenzialità di vendita
- b) Individuare i mercati più favorevoli
- c) Individuare i prodotti più competitivi offerti dalla concorrenza
- d) Sono il complesso di azioni coordinate per raggiungere la mission aziendale

5. Il metodo del "Panel" è:

- a) Una rilevazione effettuata da istituti specializzati per individuare le quote di mercato
- b) L'apertura di un punto vendita dislocato in zone strategiche

c) Una metodologia che trova impiego nelle ricerche di mercato, basata su un campione permanente di consumatori

d) Consiste in colloqui molto articolati, condotti da psicologi

6. Le forze competitive indicate da Porter sono:

a) Clienti, fornitori, concorrenti, azionisti, potenziali entranti

b) Clienti, fornitori, concorrenti, azionisti, potenziali entranti

c) Clienti, mercato, soci, potenziali entranti, azionisti

d) Clienti, fornitori, concorrenti, potenziali entranti, produttori di beni sostitutivi

7. La Business idea è:

a) L'affare vincente

b) L'idea che non si può rifiutare

c) L'idea imprenditoriale

d) L'idea che minimizza i costi

8. I turisti che amano l'avventura e sono animati dal desiderio di conoscere cose e persone nuove, anche a scapito del comfort, vengono definiti:

a) Allocentrici

b) Innovatori

c) Mediocentrici

d) Psicocentrici

9. È lo strumento più utilizzato nel turismo integrato moderno:

a) Telefono

b) Le pubbliche relazioni

c) Gli eventi collettivi (fiere, mostre, ecc...)

d) Internet

10. Quando la domanda è analizzata sulla base delle motivazioni dei turisti, è esaminata da un'angolazione:

a) Geografica

b) Economica

c) Psicologica

d) Demografica

I.I.S. "Paolo Frisi"
MILANO
SIMULAZIONE TERZA PROVA
ANNO SCOLASTICO 2017/2018

CLASSE V SEZIONE F
INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA settore Cucina
TIPOLOGIA C

DISCIPLINE COINVOLTE:

- Laboratorio servizi enogastronomici – Settore Cucina;
- Laboratorio servizi enogastronomici – Settore Sala
 - Lingua inglese
- Diritto e Tecnica Amministrativa della struttura ricettiva

Durata della prova: 3 ore
È consentito l'uso del dizionario bilingue.

CANDIDATO/A _____

Nome e cognome _____

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI PER IL SETTORE CUCINA

1) Che cosa sono le immunoglobuline:

- a. Antiparassitari
- b. Emicranie
- c. Anticorpi
- d. Allergie

2) E' obbligatorio riportare in etichetta gli allergeni:

- a. Dipende dal tipo di allergene
- b. Solo nei prodotti di origine vegetale
- c. si sempre
- d. solo se c'è la spiga barrata

3) Quale articolo della costituzione italiana afferma che la salute è un diritto fondamentale di tutti i cittadini:

- a.32
- b.31
- c.40
- d.41

4) Una delle principali attrezzature antincendio è l'idrante, si possono trovare installate sulle scale:

- a. No mai
- b. Dipende dall'edificio
- c. Dipende dal numero di piani
- d. Sì sempre

5) L'HACCP nasce in America negli anni 60 e viene recepito in Italia con quale decreto legislativo:

- a. 193/2007
- b. 43/93
- c. 155/97
- d. 882/2004

6) Nei soggetti del catering rientra anche il committente chi è:

- a. Colui che fornisce il servizio
- b. Colui che richiede il servizio
- c. Colui che consuma il servizio
- d. Colui che coordina tutte le fasi di preparazione

7) In una dieta per soggetti diabetici, le carni bianche come pollo, tacchino, sono consentite:

- a. Sono assolutamente vietate
- b. Sono consentite
- c. Sono consentite una volta ogni 15 giorni
- d. Sono consentite se cotte con burro chiarificato

8) Il catering viene classificato in 2 grandi categorie quali sono:

- a. Istituzionale e a domicilio
- b. Industriale e istituzionale
- c. A domicilio e privato
- d. Industriale e a domicilio

9) Utilizzare un software di settore nella ristorazione è fondamentale:

- a. Per aumentare la produzione e gestire al meglio le temperature
- b. Per pianificare al meglio la produzione ed evitare gli sprechi
- c. Per formare il personale ed evitare contaminazioni microbiologiche
- d. Per far sì che ogni addetto renda al massimo

10) Il servizio di catering nella ristorazione scolastica è sovvenzionato da chi:

- a. Dalle ASL
- b. Dai NAS
- c. Dalle regioni
- d. Dai comuni

Nome e cognome _____

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI PER IL SETTORE SALA

1) Il menu fisso per banchetti:

- a. è concordato con il cliente
- b. non riporta la data dell'evento
- c. non comprende i vini
- d. nessuna delle precedenti

2) Iniziando a elaborare un menu:

- a. si valutano le attrezzature e il personale a disposizione
- b. non si fanno valutazioni in merito a spazi e attrezzature
- c. si valuta soltanto l'attrezzatura di cucina
- d. si valuta soltanto l'attrezzatura di sala

3) Per catering si intende:

- a. il servizio di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande
- b. il servizio di preparazione, consegna e somministrazione di soli alimenti
- c. il servizio di preparazione, consegna e somministrazione di alimenti e bevande in un luogo diverso da quello di produzione
- e. tutte le precedenti

4) Con il termine Food Cost si indica:

- a. un indice che ci informa sui piatti più venduti e i gusti della clientela
- b. un indice che ci informa quanto incide il costo delle materie prime sul prezzo di vendita del prodotto
- c. la ripartizione in percentuale dei costi del personale e delle spese generali
- d. Il rapporto tra il costo del personale, delle materie prime e dei piatti venduti

5) I costi di gestione sono determinati da:

- a. costi diretti e indiretti
- b. costi delle materie prime
- c. tutti i costi sostenuti
- d. nessuna delle precedenti

6) Le statistiche del settore ristorativo rilevano che il costo del personale incide sui costi di produzione per il:

- a. 30 – 35%
- b. 45 – 50%
- c. 15 – 20%
- d. 10-15%

Nome e cognome _____

7) I vini DOP comprendono:

- a. i vini generici
- b. i vini DOCG e IGT
- c. i vini DOC e generici
- d. nessuna delle precedenti

8) Quanti anni occorrono ad un vino DOC per diventare un DOCG:

- a. almeno 5 anni
- b. almeno 7 anni
- c. almeno 10 anni
- d. almeno 20 anni

9) Tra i marchi di tutela dei prodotti il marchio D.O.P:

- a. indica solo ed esclusivamente l'indicazione geografica di una specifica zona
- b. è il marchio di tutela di minor rilievo
- c. indica tutte le fasi produttive, produzione, trasformazione ed elaborazione di un'area geografica delimitata
- d. è conferito solo a prodotti ortofrutticoli

10) Qual è la definizione corretta per descrivere l'acquisto programmato:

- a. è la formula di gestione normale e su livello minimo di stoccaggio
- b. si eseguono acquisti elevati quando il prezzo di un prodotto è particolarmente vantaggioso
- c. prevede un contratto nel quale, a fronte di una garanzia di acquisto minimo, il fornitore garantisce il prezzo bloccato per un periodo
- d. è un acquisto che tende a ridurre al massimo le scorte in magazzino.

Nome e cognome _____

INGLESE

The basics on carbs, proteins and fat

We all need a balance of carbohydrates, protein, fat, fibre, minerals and vitamins to sustain a healthy body. • **CARBOHYDRATES** are a combination of starches, sugar and fibre and provide the body with the energy it needs for physical activity. There are two different types of carbohydrates: • *Bad carbs*, like *white flour*, *refined rice* and sugar. They are digested too quickly causing dramatic elevations in blood sugar and weight gain. • *Good carbs* can't be digested as easily. They keep blood sugar and insulin levels from rising and falling too quickly, and help you get full quicker. Good carbs include *whole grains*, beans, fruits, and vegetables, which can also prevent heart disease and cancer. • **PROTEINS** consist of units called amino acids. They are complex molecules, so the body takes longer to break them down. As a result, they are a much slower and longer-lasting source of energy than carbohydrates. There are 20 amino acids. The body needs proteins to maintain and repair tissues and to function and grow. A good source of animal proteins are meat, poultry, fish, milk, eggs, and cheese. A lack of protein in our diets can result in slow growth, reduced muscle mass, lower immunity and can weaken the heart and respiratory system. • **FATS** are complex molecules composed of fatty acids and glycerol. The body needs fats for growth and energy. Each gram of fat supplies the body with about 9 calories, more than twice that supplied by proteins or carbohydrates. There are: monounsaturated, polyunsaturated, and saturated fats. Saturated fats may increase cholesterol levels and the risk of atherosclerosis. Foods derived from animals commonly contain saturated fats, which tend to be solid at room temperature. Fats derived from plants commonly contain monounsaturated or polyunsaturated fatty acids, which tend to be liquid at room temperature. Palm and coconut oil are exceptions. They contain more saturated fats than other plant oils.

1) Human health depends on:

- a. large quantities of proteins
- b. the elimination of fats
- c. a balanced intake of all nutrients
- d. the elimination of carbohydrates

Nome e cognome _____

2) Processed carbohydrates:

- a. help digestion but raise blood sugar levels
- b. slow digestion and lower blood sugar levels
- c. help digestion and lower blood sugar levels
- d. none of the above

3) Proteins:

- a. provide a faster energy
- b. provide a longer lasting energy
- c. provide easy digestion
- d. don't provide energy

4) A poor intake of proteins can:

- a. weaken the sight
- b. weaken the voice
- c. weaken the immunity system
- d. weaken the strength

5) Saturated fats can be:

- a. animal and vegetable
- b. only animal
- c. only vegetable
- d. none of the above

6) Whole grains are considered:

- a. good carbs
- b. bad carbs
- c. proteins
- d. fats

7) Palm and coconut oil are:

- a. solid at room temperature
- b. liquid at room temperature
- c. none of the above
- d. all of the above

Nome e cognome _____

8) Fats are a better source of energy:

- a. but make you full quicker
- b. as they provide 9 calories per gram more than proteins
- c. because they raise your cholesterol level
- d. if we have regular meals with all the nutrients everyday

9) The RDA of nutrients should:

- a. include a balanced proportion of carbohydrates and fats
- b. include a balanced proportion of proteins and fats
- c. include a balanced proportion of all the nutrients
- d. none of the above

10) Nutrients perform:

- a. the same function
- b. different functions
- c. different functions on each body
- d. nothing that is important for our human life

Nome e cognome _____

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

1) I fattori da prendere in considerazione nell'analisi dell'ambiente esterno in cui opera l'azienda sono:

- a. Consumatore, convenienza, comunicazione e costo
- b. Funzione marketing, funzione vendita, funzione organizzativa e di controllo
- c. Ambiente economico, politico, sociale e tecnologico
- d. L'azione dei concorrenti, fornitori, clienti e produttori

2) Fa parte del placement o distribuzione:

- a. Costo di produzione
- b. Quota di mercato
- c. Canale medio
- d. Vendita personale

3) Individua cosa non fa parte del marketing-mix:

- a. Prodotto
- b. Ricerca di mercato
- c. Prezzo
- d. Distribuzione

4) Per politica di promozione si intende:

- a. Iniziative utili per persuadere all'acquisto la clientela
- b. Le modalità di distribuzione dei prodotti
- c. Iniziative per limitare i costi di produzione
- d. L'individuazione del settore della clientela a cui rivolgersi

5) Sono delle feste popolari che ricordano il lavoro agricolo:

- a. Fiere
- b. Farmer's market
- c. Sagre
- d. Tornei

Nome e cognome _____

6) Frantoi aperti è una manifestazione nata in:

- a. Toscana
- b. Puglia
- c. Marche
- d. Umbria

7) L'espressione << chilometro zero >>:

- a. Deriva dalla distanza massima tra il venditore e il consumatore
- b. È stata coniata dalle multinazionali dell'industria alimentare
- c. È stata coniata nel 1988
- d. Deriva dal concetto di food miles

8) Quando l'economia è in crescita il consumo di beni alimentari:

- a. Rimane costante
- b. Tende ad aumentare in misura consistente
- c. Tende a diminuire leggermente
- d. Tende lievemente ad aumentare

9) Il piano di start – up è un prospetto che evidenzia determinati costi tipici:

- a. Dei primi tre anni
- b. Dei primi sei mesi
- c. Dei primi dodici mesi
- d. Dai tre ai cinque anni

10) La strategia di scrematura rapida del mercato:

- a. È tipica della fase di sviluppo di un prodotto
- b. Prevede un'attività di promozione molto contenuta
- c. Ha l'obiettivo di far conseguire profitti elevati attraverso l'applicazione di elevati prezzi di vendita
- d. Ha l'obiettivo di far conseguire profitti elevati attraverso la vendita di grandi quantità di prodotto

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LA PRIMA PROVA D'ESAME

Candidato Classe

TIPOLOGIA A

1	Correttezza espressiva (ortografia, morfologia, sintassi, lessico)	<ul style="list-style-type: none"> • Ottima • Buona • Sufficiente • Insufficiente • Grav. Insuff. 	5 4 3 2 1
2	Pertinenza delle risposte rispetto ai quesiti posti	<ul style="list-style-type: none"> • Sufficiente • Insufficiente 	2 1
3	Capacità di analisi del testo	<ul style="list-style-type: none"> • Ottima • Buona • Sufficiente • Insufficiente • Grav. Insuff 	5 4 3 2 1
4	Qualità dell'approfondimento relativo alla contestualizzazione storico - letteraria	<ul style="list-style-type: none"> • Buona • Sufficiente • Insufficiente 	3 2 1
VOTO			/15

TIPOLOGIA B

1	Correttezza espressiva (ortografia, morfologia, sintassi, lessico)	<ul style="list-style-type: none"> • Ottima • Buona • Sufficiente • Insufficiente • Grav. Insuff. 	5 4 3 2 1
2	Pertinenza rispetto alla traccia e alla tipologia di testo scelta dal candidato (articolo o saggio)	<ul style="list-style-type: none"> • Sufficiente • Insufficiente 	2 1
3	Capacità di argomentazione e rielaborazione sulla base degli opportuni documenti e riferimenti	<ul style="list-style-type: none"> • Ottima • Buona • Sufficiente • Insufficiente • Grav. Insuff 	5 4 3 2 1
4	Coerenza e coesione complessiva sul piano logico - espositivo	<ul style="list-style-type: none"> • Buona • Sufficiente • Insufficiente 	3 2 1
VOTO			/15

TIPOLOGIA C E D

1	Correttezza espressiva (ortografia, morfologia, sintassi, lessico)	<ul style="list-style-type: none">• Ottima• Buona• Sufficiente• Insufficiente• Grav. Insuff.	5 4 3 2 1
2	Pertinenza rispetto alla traccia	<ul style="list-style-type: none">• Sufficiente• Insufficiente	2 1
3	Spessore concettuale relativo alla quantità, qualità e originalità delle considerazioni e argomentazioni	<ul style="list-style-type: none">• Ottima• Buona• Sufficiente• Insufficiente• Grav. Insuff	5 4 3 2 1
4	Coerenza complessiva sul piano logico - espositivo	<ul style="list-style-type: none">• Buona• Sufficiente• Insufficiente	3 2 1
VOTO			/15

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

Candidato/a.....

INDICATORI	DESCRITTORI	PARTE I tot. Punti 9	Quesito n.... tot. Punti 3	Quesito n.... tot. Punti 3
Rispondenza della traccia e conoscenza dei contenuti	Rivela conoscenze frammentarie e lacunose	0-1		
	Rivela conoscenze superficiali ed elementari	2/1 (declinazione 0-0,3-0,6-1)/1 (declinazione 0-0,3-0,6-1)
	Rivela conoscenze complete ma non approfondite	3		
	rivela conoscenze complete con qualche approfondimento	4		
Organicità nello sviluppo	Livello non adeguato	0		
	Parzialmente adeguato	1/1 (declinazione 0-0,4-1)/1 (declinazione 0-0,4-1)
	Livello adeguato	2		
Padronanza del linguaggio specifico e corretto utilizzo dei dati	Non sempre corretta	1		
	Complessivamente corretta	1,5/1 (declinazione 0-0,4-1)/1 (declinazione 0-0,4-1)
	Discretamente precisa	2		
	Rigorosa e appropriata	3		
TOTALE PER SEZIONE	/9/3/3
TOTALE PROVA				
...../15				

Griglia di valutazione della Terza Prova

I.I.S. "Paolo Frisi" Milano

Commissione

Candidato/a _____

Classe 5[^]

Tipologia C

Conoscenza dei contenuti (32 quesiti)	Punti *	Max 12
Nulla / Scarsa	1 – 2 – 3	
Insufficiente	4 – 5	
Quasi sufficiente	6 - 7	
Sufficiente	8	
Discreta	9	
Buona	10 – 11	
Ottima	12	

**Risposta errata o non data punti 0*

Risposta esatta punti 0,375

Competenza linguistica (uso del linguaggio specifico) 8 quesiti	Punti *	Max 3
Nulla/Scarsa	1	
Insufficiente	1,5	
Sufficiente	2	
Discreta / Buona	2,5	
Ottima	3	

**Risposta errata o non data punti 0*

Risposta esatta punti 0,375

Totale punti _____
/15

GRIGLIA PER IL COLLOQUIO

Candidato/a

CONOSCENZE	1) Scarse	1 - 2
	2) Insufficienti	3 - 4
	3) Accettabili	5
	4) Appropriate	6

COMPETENZE	1) Scarse	1 - 2
	2) Insufficienti	3 - 4
	3) Accettabili	5
	4) Appropriate	6

CAPACITÀ CRITICHE E LOGICHE	1) Scarse	1 - 2
	2) Insufficienti	3 - 4
	3) Accettabili	5
	4) Appropriate	6

ATTEGGIAMENTO DURANTE L'ESAME	1) Risponde con incertezza e con imprecisione ai quesiti	1 - 2
	2) Procede solo se sollecitato o indirizzato, ma in modo sufficiente	3
	3) Risponde in modo coerente ai quesiti	4
	4) È capace di relazionarsi autonomamente e con sicurezza	5

La commissione stabilisce che per valutare sufficientemente l'atteggiamento del candidato il punteggio è uguale a 3

TESINA/ PERCORSO	1) Conoscenza della tesina	1
	2) Ampiezza	1
	3) Qualità	1
	4) Collegamenti	1

La commissione stabilisce che per valutare sufficientemente la tesina il punteggio è uguale a 3

AUTOCORREZIONE PROVE SCRITTE	1) Comprende la correzione degli errori solo se guidato	1
	2) Riesce a comprendere gli errori compiuti	2
	3) È in grado di correggere gli errori in modo adeguato e di commentare gli elaborati con cognizione	3

Punteggio totale attribuito/30