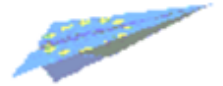




Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia

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

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



Prot.n° 3230 C/29d
del 15/05/2018

n°esp.albo n°3252 del 15/05/2018

ESAMI DI STATO
a.s.2017/2018

Documento
del Consiglio di Classe 5G
Corso diurno

Diploma di istituto professionale settore servizi

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

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Indice

CONSIGLIO DI CLASSE	3
ELENCO STUDENTI E TITOLI DELLE TESINE	4
RELAZIONE SULLA CLASSE	5
PROFILO PROFESSIONALE	7
CONTENUTI DISCIPLINARI	9
Religione	10
Lingua e letteratura italiana	11
Storia	13
Lingua Inglese	15
Lingua Francese	17
Lingua Tedesca	19
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	20
Matematica	21
Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva	22
Laboratorio Servizi Enogastronomici – Settore Cucina	26
Laboratorio Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita	27
Scienze motorie e Sportive	29
ALTERNANZA SCUOLA LAVORO	30
Stage Anno Scolastico 2015/2016	31
Stage Anno Scolastico 2016/2017	32
Stage Anno Scolastico 2017/2018	33
TABELLA DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E GIUDIZI	34
MODALITÀ DI LAVORO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	35
Strumenti di Lavoro	36
Strumenti di Verifica	36
Attività integrative ed extracurricolari	37
TIPOLOGIA DELLA TERZA PROVA	38
PIANIFICAZIONE DELLE PROVE DI SIMULAZIONE	38
Prima Simulazione Terza Prova	39
Seconda Simulazione Terza Prova	51
GRIGLIE DI VALUTAZIONE	63
Griglia di valutazione Prima Prova	63
Griglia di valutazione Seconda Prova	64
Griglia di valutazione Terza Prova	65
Griglia di valutazione Colloqui	66

CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE	FIRMA
<i>Religione</i>	Capobianco Claudia	
<i>Lingua e Letteratura Italiana/Storia</i>	Vasile Angela	
<i>Lingua Inglese</i>	Giannelli Angelica	
<i>Diritto e Tec. Amminist della struttura ricettiva</i>	Scebba Giuseppa	
<i>Matematica</i>	Pozzi Federica	
<i>Lingua Francese</i>	Picardi Anna	
<i>Lingua Tedesca</i>	Scomazzoni Elena	
<i>Scienze e Cultura dell'Alimentazione</i>	Conte Alfredo	
<i>Lab. Servizi Enogastr. Settore Cucina</i>	Crapanzano Salvatore	
<i>Lab. Servizi Enogastr. Settore Sala e Vendita</i>	Fazio Michelino	
<i>Scienze motorie e Sportive</i>	Tavola Giorgio	
<i>Sostegno Area Ling.</i>	Tisi Mara	
<i>Sostegno Area Tec.</i>	Naccache Micol	
<i>Potenziamento</i>	Borella Stefania	

II DIRIGENTE SCOLASTICO

(PROF. LUCA AZZOLLINI)

ELENCO STUDENTI E TITOLI DELLE TESINE

1 Bergognini Nicholas	Cake Design
2 Calia Gabriele	Storia del Bullterrier.....negli anni Trenta
3 Cavaletti Andrea	Mens sana in corpore sano
4 Di Leo Fulvio	Infopoint celiaco
5 Ferraro Riccardo	Il cambiamento è nel DNA
6 Furlani Andrea	Ronin – La dieta del Samurai
7 Lombardi Monica	Perù: La riscoperta dei sapori
8 Piconese Giacomo	Cucina Fusion: Viaggio tra tradizione, ricerca e sperimentazione
9 Pluas Aguilar Sara Daniela	Ecuador: Non solo cacao
10 Qiu Huajie Angelo	Fast Food, Slow M. C. V.
11 Secchi Mattia Lorenzo	Il gelato: Storia, produzione e benessere
12 Venditto Alessandro	Il cibo una patologia. Il cibo una cura
13 Ventura Vito Giacomo	L'umami: Nuovo gusto
14 Vignati Lorenzo	Chef per moda o per passione?

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe all'inizio dell'anno scolastico era formata da quindici studenti, tredici maschi e due femmine; uno studente, dopo una frequenza saltuaria, ha presentato verso la fine di Novembre richiesta di ritiro dalle lezioni per motivi personali.

Escludendo uno studente, che è stato inserito per la prima volta quest'anno nella classe, proveniente dall'Accademia Avvenire di Milano, tutti gli altri hanno frequentato il quinquennio nel nostro Istituto.

Al Terzo anno ci sono stati molti insuccessi formativi, a causa di un comportamento inadeguato e a una disaffezione per lo studio.

Al Quarto anno, sia gli abbandoni e sia gli insuccessi sono stati più limitati.

La seconda lingua straniera è Francese, per due è la lingua Tedesca.

La continuità didattica ha interessato poche discipline, molti docenti hanno conosciuto gli studenti all'inizio dell'anno scolastico.

Inizialmente, la frequenza non è stata regolare per tutti, ci sono state molte assenze e numerosi ritardi. La situazione è gradualmente migliorata nel corso del Secondo Quadrimestre.

La classe ha avuto sempre un comportamento corretto con i docenti e il personale dell'Istituto. Si è adeguata senza particolari difficoltà ai nuovi docenti e ai loro metodi. Alcune incomprensioni sono sorte non tra i compagni della classe ma con alcuni studenti del Settore Sala e Vendita, perché dal Quarto anno le lezioni di alcune discipline sono state svolte insieme agli studenti di questo indirizzo. Se da un lato ciò non ha favorito l'armonia e la formazione di un gruppo coeso e omogeneo, dall'altro però ha facilitato e aiutato lo sviluppo del confronto, del dialogo aperto e vivace, della competizione per ottenere risultati sempre migliori.

La partecipazione al dialogo educativo è stata attiva e propositiva per alcuni studenti, altri hanno avuto bisogno di continui stimoli e sollecitazioni. Non tutti hanno acquisito un metodo di studio efficace da consentirgli una rielaborazione personale e un approfondimento critico dei contenuti. Alcuni hanno una limitata conoscenza del linguaggio specifico, particolari difficoltà sono state rilevate nell'esposizione e nell'analisi delle singole discipline.

Nel corso dell'anno, sono stati attivati interventi mirati a favorire il percorso formativo di tutta la classe e in particolare degli studenti più fragili.

In seguito ai risultati conseguiti nel Primo Quadrimestre, sono state programmate attività di recupero, per alcune discipline in orario curricolare e per altre in orario extracurricolare, rivolte a chi aveva le insufficienze. Al termine si sono svolte le prove di verifica, gli esiti non sono stati positivi per tutti. I docenti hanno dato altre possibilità per il recupero delle insufficienze residue.

Al termine del percorso formativo, le conoscenze e le abilità disciplinari sono state acquisite dagli studenti che hanno partecipato sempre con interesse e serietà alle proposte didattiche e hanno superato le difficoltà con impegno, costanza e determinazione. Per alcuni, la preparazione rimane non pienamente sufficiente in qualche disciplina, a causa di uno studio non sempre assiduo e di un impegno a volte superficiale.

I programmi di tutte le discipline sono stati svolti regolarmente e in linea con le indicazioni ministeriali.

Riguardo alle scelte post diploma, molti studenti sono intenzionati a inserirsi nel mondo del lavoro, altri sono orientati a proseguire gli studi universitari, iscrivendosi a una Facoltà adeguata al titolo conseguito, nel campo delle Scienze alimentari o della ristorazione, uno studente è interessato al Marketing, Mercati globali e comunicazioni aziendali.

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.

È 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 ENOGASTONOMIA

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:

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico –fisico, nutrizionale e gastronomico.

2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

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.

CONTENUTI DISCIPLINARI

Anno Scolastico 2017/2018

Classe V Sezione G

Corso Enogastronomia – Settore Cucina

RELIGIONE

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”

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Docente: Prof.ssa VASILE Angela

Libro di testo

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

Secondo Ottocento

Positivismo: Caratteri generali

Naturalismo francese: Caratteri generali

Verismo Italiano

La scapigliatura milanese: Cenni.

G. VERGA: La vita, le opere; la poetica: l'adesione al Verismo e il "ciclo dei vinti"

Da "Vita dei campi": Cavalleria rusticana

La lupa

Rosso Malpelo

Da "I Malavoglia": La famiglia Toscano

L'addio alla casa del nespolo

Le novità del progresso viste da Aci Trezza

Da "Mastro - don Gesualdo": La morte di Gesualdo

La poetica del Decadentismo e del Simbolismo

G. D'ANNUNZIO: La vita, le opere; la poetica del superuomo; il panismo.

Da "Il piacere": Ritratto d'esteta

Da "Le vergini delle rocce": Il programma del superuomo

Da "Alcyone": La sera fiesolana

La pioggia nel pineto

G. PASCOLI: La vita, le opere; la poetica del fanciullino

Da "Il fanciullino": Il fanciullo che è in noi

Da "Myrica": Lavandare

X Agosto

Da "I Canti di Castelvecchio": La mia sera

Dal Discorso al Teatro comunale di Barga (21/11/1911): La grande proletaria si è mossa

Le avanguardie storiche del primo Novecento

Il Futurismo e F. T. MARINETTI

Il Manifesto del Futurismo

La narrativa del Primo Novecento

La nascita della psicoanalisi: Cenni

I. SVEVO: La vita, le opere; il tema dell'inetitudine.

Da "La coscienza di Zeno": Il fumo

Il funerale mancato

Psico-analisi

L. PIRANDELLO: La vita, le opere narrative; umorismo e relativismo pirandelliano.

Da "Novelle per un anno": Il treno ha fischiato

Ciàula scopre la Luna

Da "Il fu Mattia Pascal": Adriano Meis

La poesia del Primo Novecento: Cenni

G. UNGARETTI: La vita, le opere, l'esperienza bellica e la poetica

Da "L'Allegria": San Martino del Carso

Veglia

Fratelli

Soldati

I fiumi

Lettura integrale dei seguenti romanzi, con analisi dei personaggi, tecniche narrative e stile.

O. Wilde: Il Ritratto di Dorian Gray

A. Arslan: La masseria delle allodole

P. Levi: Se questo è un uomo

Testi propedeutici alla prima prova dell'esame di Stato:

Analisi del testo letterario

Saggio breve

Tema storico

Tema di carattere generale

STORIA

DOCENTE: Prof.ssa VASILE Angela

Libro di testo

PSBM - Capire la Storia – Vol. 2 e Vol. 3 – Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori – Pearson

L'ETA' DELL'IMPERIALISMO

Le ragioni della politica imperialista

La spartizione del pianeta

L'ITALIA LIBERALE

Il nuovo Stato e i governi della Destra

La Sinistra e l'età crispina

Il decollo industriale.

L'INIZIO DEL SECOLO E LA GRANDE GUERRA

L'Italia del Novecento: L'Età giolittiana

La Prima guerra mondiale

La svolta del 1917

La Rivoluzione russa.

LE EREDITA' DEL CONFLITTO

Il dopoguerra inquieto

Il Medio Oriente instabile (in breve)

Dopo la guerra, una nuova economia

Società di massa e crisi della democrazia.

TOTALITARISMI E DEMOCRAZIE

Le democrazie sotto attacco

La crisi italiana e l'avvento del Fascismo

La crisi del 1929 e il New Deal

Il Totalitarismo:

Il Fascismo

Il Nazismo

Lo Stalinismo.

GANDHI E LA NON VIOLENZA

LA SECONDA GUERRA MONDIALE E LA SHOAH

Le aggressioni naziste

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.

STORIA LOCALE:

Milano e la Resistenza

IL MONDO TRA SVILUPPO E GUERRA FREDDA

Il bipolarismo

L'Occidente in crescita

Le trasformazioni sociali.

APPROFONDIMENTI

Razzismo: Il mito della superiorità

L'alimentazione del soldato durante la Grande guerra

Il genocidio degli Armeni durante il Primo conflitto mondiale

Il Manifesto della cucina futurista

La Shoah

I crimini di guerra durante il Fascismo

Giustizia e riconciliazione

La tragedia dei Desaparecidos

LINGUA INGLESE

DOCENTE: Prof.ssa GIANNELLI Angelica

Libro di testo

“Cook book club”, autori “ Olga Gibelli, Daniela Alvino”, ed. Clitt.

INTERNATIONAL ENOGASTRONOMY (Mod 4, Unit 4)

- The S. Pellegrino world 's 50 best restaurants
- A Culinary world tour
 - Middle East recipes: kusheri, Hummus, Kibbeh
 - Mediterranean Area recipes: Blanquette de veau, Tzatziki, Seafood Paella
 - Northern Europe recipes: Cornish Pasty, Spatzle, Porkolt, Borsch
 - America recipes: Rice Pudding, Beef Burritos, Salmon Cebiche
 - Africa recipes: Chichinga, Matata
 - China recipe: Sweet and Sour Pork

FOOD AND RELIGION (Mod 5, Unit 1)

- Kosher food
- Food and celebrations in Europe
- Food and celebrations in U.S.A
- Lunar New year
- Easter
- Ramadan

NUTRITION (Mod 5, Unit 2)

- Nutrients
- World Health Organization
- The healthy eating pyramid - Mediterranean Diet
- Lifelong nutrition
- Celiac disease
- The Organic Choice

MY WORKPLACE (Mod 1, Unit 1)

- HACCP
- Uniform

JOB SEARCH (Mod 1, Unit 4)*

- Application letter
- Europass CV

GRAMMAR REVISE

- Future tenses
- Past tenses
- Costruzione verbi ausiliari e non ausiliari

* Si prevede di trattare l'argomento nella prima settimana del mese di Maggio.

LINGUA FRANCESE

DOCENTE: Prof.ssa PICARDI Anna

Sources:

Oltre a materiale audio, video e materiale originale, sono stati utilizzati i testi in adozione:

“Le nouveau français en cuisine” di Arcangela De Carlo, Hoepli Ed.

“Fiches de grammaire” di Giuseppe Vietri, Edisco Ed.

GRAMMAIRE ET LEXIQUE

Acquisizione delle strutture morfosintattiche di base e del lessico specialistico.

“Le nouveau français en cuisine”

Module 1:

La Brigade de cuisine et La tenue professionnelle

L'équipement de la cuisine (ustensiles et accessoires de cuissons)

Les méthodes de cuisson

La différence entre Menu et Carte

Module 2:

Les hors-d'œuvre (froids et chauds); Les entrées (“Bouillon d'escargots”)

Velouté, potage, soupe (“Velouté de pomme de terre au lard; et “Potage de poisson blancs; “Soupe de crevettes grises)

Les pâtes (les farines; la préparation de la pâte à la main); Pâte en salade (“Salade de thon, câpres et olives); Pâte farcie (coquillage farcies); Pâtes fraîches (“Lasagnes à la mode de Calabre”; “Cannelloni à la ricotta”).

Les autres pâtes: la pizza et les phases de la préparation de la pizza;

la pâte brisée (“Quiche aux asperges”) et pâte feuilletée (“Tarte aux courgettes”)

Le pain (“Le pain complet”). La galette

Module 3:

Les légumes (“Aubergine au citron confit”)

La tomate et la préparation des tomates concassées

La pomme de Terre, les différentes façons de la préparer (“Hachis Parmentier”)

Les herbes aromatiques, les épices et les condiments (ail, huile d'olive)

Les sauces mères et sauces dérivées

Module 4:

La viande: le bœuf (“Boeuf Stroganov”)* ; le porc*; l’agneau (“Fricassée d’agneau à l’ail”)*

La volaille et le gibier (“Civet de lièvre au Chinon”) *

Le poisson: poisson de mer et d’eau douce (“La bourride de Marseille” “Calamares aux champignons”)*. Les fruits de mer*. La préparation et la cuisson du poisson *

Module 5:*

Les fromages

Toute variété de fromages

Les signes de qualités

Découper le fromage

Modules 6: *

Desserts et pâtisseries

Les pâtes à pâtisserie: pâte brisée, pâte à choux, pâte feuilletée, pâte genoise, pâte à biscuits

Outils indispensables pour le chef pâtissier

Les fruits

*Si prevede di trattare gli argomenti nella prima settimana del mese di Maggio

Altri argomenti trattati:

HCCP

Une région à choix, une recette typique de la région ou de la gastronomie française à choix

Les produits BIO

Le végétarisme et véganisme

LINGUA TEDESCA

DOCENTE: Prof.ssa SCOMAZZONI Elena

Libro di testo

Oltre a materiale audio, video e materiale originale, sono stati utilizzati i testi in adozione per i tre indirizzi:

di Brigliano, Buora, Doni e Marino, "Reisen neu. Deutschkurs für Tourismus." Hoepli ed.

di Brigliano, Doni e Venturini, "Paprika neu. Deutschkurs für Gastronomie-, Service- und Barpersonal." Hoepli ed.

Sono state consolidate le conoscenze relative alle principali strutture morfosintattiche e funzioni comunicative della lingua tedesca.

Sono stati affrontati i seguenti argomenti:

Die Stellensuche:

die Anzeige

die Bewerbung

das Lebenslauf

das Vorstellungsgespräch

Das deutsche Staatssystem

Berlin

Das österreichische Staatssystem

Wien

Bankett, Buffet, Catering:

Veranstaltungen und Verkauf von Veranstaltungen

Die Bankettabteilung

Buffet

Konferenzen Seminare und Tagungen

È stato affrontato un modulo sulla storia della divisione e sulla riunificazione della Bundesrepublik Deutschland:

Die zweite Nachkriegszeit

Die Berliner Mauer

Die Wiedervereinigung Deutschlands

SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: Prof. CONTE Alfredo

- Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti.
- Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare. Gli integratori alimentari. Gli alimenti funzionali. I novel foods. Gli alimenti geneticamente modificati. I "superfoods".
- La dieta nelle diverse fasce d'età e condizioni fisiologiche. Aspetti generali.
- 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.
- Dieta e benessere; stili alimentari; la dieta mediterranea; vegetariana; macrobiotica; eubiotica; nordica; la dieta e lo sport.
- La ristorazione e quella di servizio. La mensa scolastica e aziendale. La ristorazione nelle case di riposo e ospedaliera.
- LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI. Le malattie cardiovascolari, ipertensione arteriosa, iperlipidemie e aterosclerosi.
- Le allergie e le intolleranze alimentari.
- Il diabete mellito.
- Alimentazione e cancerogenesi.
- Osteoporosi.
- Obesità, prevenzione e trattamento.

Nel mese di maggio c.a. verranno spiegati i seguenti argomenti:

- Le contaminazioni chimiche fisiche e biologiche degli alimenti.
- Qualità degli alimenti e sicurezza alimentare Le frodi alimentari.
- Certificazioni di qualità e Sistema HACCP.

MATEMATICA

DOCENTE: Prof.ssa POZZI Federica

Libro di testo

L. Sasso. Nuova Matematica a colori, Edizione gialla per la riforma. EDIZIONE LEGGERA. Vol.4 e Vol.5. Petrini

RIPASSO ARGOMENTI SVOLTI NELL'ANNO PRECEDENTE

Funzioni: dominio, intersezione assi, limiti.

CONTINUITÀ

Funzioni continue.

Punti di discontinuità e loro classificazione.

Asintoti orizzontali e verticali. Asintoti obliqui: esistenza e calcolo dell'asintoto obliquo.

LA DERIVATA

Il concetto di derivata.

Derivate delle funzioni elementari.

Algebra delle derivate: derivata di combinazione lineare di funzioni elementari, la derivata del prodotto di due funzioni, la derivata del quoziente di due funzioni.

Derivata delle funzioni composte.

Classificazione dei punti di non derivabilità: punto angoloso, punto di flesso a tangente verticale, cuspide.

LO STUDIO DI FUNZIONE

Funzioni crescenti e decrescenti.

Punti stazionari: massimi, minimi e flessi a tangente orizzontale.

Lo studio e il grafico di funzioni algebriche razionali.

L'INTEGRALE INDEFINITO

Primitive e integrale indefinito.

Integrali immediati e integrazione per scomposizione.

Integrazione di funzioni composte.

Integrazione per sostituzione.

L'INTEGRALE DEFINITO

Dalle aree al concetto di integrale definito.

Le proprietà dell'integrale definito e il suo calcolo.

CENNI DI CALCOLO COMBINATORIO

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

DOCENTE: Prof.ssa SCEBBA Giuseppa

Libro di testo

“Diritto e tecniche Amministrative della struttura Ricettiva”

Autori: F. Cammisa, P. Matrisciano e G. Pietroni

Turismo e mercato turistico

- Il mercato turistico;
- Caratteristiche del mercato turistico;
- Le motivazioni del turismo.

La domanda turistica

- Classificazione della domanda turistica;
- I fattori che misurano l'elasticità della domanda;
- La stagionalità della domanda turistica.

L'offerta turistica

- I prodotti turistici;
- le risorse turistiche;
- Le informazioni sull'offerta;
- Le configurazioni dell'offerta;
- Offerta e marketing;
- Classificazioni di beni e servizi turistici.

Le attuali tendenze del mercato turistico

- Le vacanze e i viaggi;
- L'ambiente naturale;
- La domanda;
- I pacchetti turistici;
- I turisti.

Le sostenibilità del turismo

- Le tipologie del turismo sostenibile.

Il mercato turistico nazionale

- Il management del turismo italiano nel mondo.

Il turismo integrato

Gli indici di turisticità

Il marketing: aspetti generali

- L'importanza del marketing.

Il marketing management

- L'organizzazione della direzione marketing;
- I compiti del marketing management.

L'analisi dell'ambiente, della domanda e della concorrenza

- L'analisi dell'ambiente esterno;
- L'analisi della domanda;
- L'analisi della concorrenza.

La ricerca del marketing

- La metodologia della ricerca del marketing.

La segmentazione del mercato

- Lo scopo della segmentazione;
- Le variabili di segmentazione.

Targeting e posizionamento

- Criteri di scelta del target e strategie di targeting;
- Strategie di posizionamento.

Marketing mix: la politica di prodotto

- La politica del prodotto;
- Il ciclo di vita del prodotto.

Marketing mix: la politica del prezzo

- La fissazione del prezzo di vendita;
- Le tecniche per fissare i prezzi di vendita;
- La fissazione del prezzo per i prodotti turistici;
- Quando intervenire su prezzi.

Marketing mix: la politica di promozione

- Pubblicità e pubbliche relazioni;
- Promozione vendite;
- Altre forme di promozione vendite.

La pianificazione di marketing

- Analisi dell'ambiente esterno e interno;
- Obiettivi e controllo di marketing.

Il web marketing

- Vendita e acquisto on line.

Il marketing della destinazione turistica

- Le strategie di marketing.

Business idea e progetto imprenditoriale

- Le attitudini dell'imprenditore;
- Il progetto imprenditoriale.

Il business plan

- Gli elementi del business plan;
- I destinatari del business plan.

I contenuti del business plan

- L'analisi di mercato e l'analisi di settore;
- L'analisi della domanda;
- L'analisi della concorrenza;
- L'analisi tecnica e tecnologica;

- Le politiche di commercializzazione.

L'analisi economico-finanziaria

- Il piano di start up;
- Il preventivo finanziario;
- Il preventivo economico;
- Il piano dei flussi di cassa;
- Gli allegati del business plan.

La gestione dell'impresa

- Il processo decisionale;
- Il governo dell'impresa tra imprenditorialità in Italia.

Gli aspetti generali della gestione strategica

La pianificazione strategica

- L'analisi del macroambiente;
- L'analisi del microambiente;
- Il piano di programmazione aziendale.

La pianificazione operativa

Le filiere agroalimentare

- Il sistema agroalimentare;
- Che cos'è una filiera agroalimentare;
- Scoposizione verticale del sistema agroalimentare;
- I canali di distribuzione.

La classificazione delle filiere

- Sviluppo sostenibile e nuovi modelli agroalimentari.

Caratteristiche della filiera lunga

Caratteristiche della filiera corta

Forme di commercializzazione della filiera corta

- La vendita diretta in azienda;
- L'e-commerce;
- I gruppi di acquisto;
- Le sagre e le feste paesane;
- I consorzi e i punti vendita consorziali;
- Cantine aperte, frantoi aperti e strade del vino;
- I menu a chilometro zero.

I prodotti a chilometro zero

- Vantaggi economici;
- Vantaggi ecologici;
- Vantaggi sociali;
- Come è nato il chilometro zero.

Andamento dell'economia e consumo dei beni alimentari

- La domanda dei beni alimentari;
- Gli attributi assegnati ai prodotti.

I fattori socio-economici

- Famiglie monoreddito e famiglie plurireddito;
- L'invecchiamento della popolazione.

I cambiamenti nelle abitudini alimentari in Italia

- Gli anni Cinquanta;
- Gli anni Sessanta;
- Gli anni Settanta;
- Gli anni Ottanta;
- Gli anni Novecento;
- Il nuovo millennio.

Le attuali abitudini alimentari in Italia

Immigrazione e alimentazione

- I flussi migratori in Italia;
- Il "sincretismo alimentare";
- Il cambiamento delle abitudini alimentari.

LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SETTORE CUCINA

DOCENTE: Prof. CRAPANZANO Salvatore

La cucina nel tempo: momenti fondamentali della storia alimentare umana, aspetto geografico, rischio omologazione agroalimentare, il recupero agroalimentare, la biodiversità.

La Globalizzazione nella cucina dei localismi: la globalizzazione, prodotti tipici, le frodi alimentari: L'adulterazione, la sofisticazione, la contraffazione, la falsificazione.

Marchi di qualità: sistemi di tutela, gli aspetti della qualità, i prodotti tipici, tradizionali e locali di qualità, le certificazioni ufficiali: marchi comunitari e nazionali. I prodotti Dop, Igp, Stg i prodotti Biologici; i Pat Prodotto Agroalimentare Tradizionale. Le certificazioni locali. I De.Co I prodotti a Km0. Le ragioni a favore e contro i prodotti a km0.

La qualità organolettica o sensoriale: L'analisi sensoriale, l'analisi sensoriale edonistica, i Panel, la degustazione di un prodotto varietale, territoriale, orizzontale e verticale, le materie prime e la stagionalità. Il food pairing.

Sicurezza e tutela nei luoghi di lavoro: diritti e doveri. Prevenire gli infortuni sul lavoro, gli obblighi del datore di lavoro, i doveri a carico dei lavoratori, l'elaborazione del Documento della sicurezza, il Dvr, la sicurezza nell'ambiente di cucina, il rischio incendio in cucina, il comburente, il combustibile e l'innesco, le sostanze con azione estinguente, il primo soccorso, il pronto soccorso. La classificazione degli incendi.

L'Haccp: La contaminazione degli alimenti, il sistema haccp, le quattro condizioni dell'haccp, i sette principi dell'haccp, il piano haccp, l'haccp team, il Ria, il Maai, fase di ricevimento merci, identificazione dei pericoli, limite di accettabilità, le fasi della pulizia, le contaminazioni crociate, i ccp, i limiti critici e monitoraggio, le azioni correttive.

Tutela della salute: i clienti con intolleranze alimentari, intolleranza al glutine, gli allergeni e i menu, sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze.

Le tecniche di catering: la nascita e l'evoluzione del catering, le caratteristiche del catering, la cucina satellite, la ristorazione scolastica, la ristorazione sociosanitaria, la ristorazione aziendale, i buoni pasto, la ristorazione sui mezzi di trasporto, aerei navi e treni, i sistemi di distribuzione, legume caldo cook and hold, legume cotto e refrigerato sistema cook and chill, legume cotto e surgelato sistema cook and freeze, legume freddo, legume misto.

Il banqueting: le caratteristiche del banqueting, l'organigramma di una società di banqueting, il banqueting manager. L'inside banqueting, outside banqueting, adempimenti legislativi, the jobs description.

Il software di settore: il costo pasto, gli ingredienti, il carico e scarico delle merci, organizzazione elettronico del magazzino, la creazione di menu.

LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SETTORE SALA E VENDITA

DOCENTE: Prof. FAZIO Michelino

PRIMO QUADRIMESTRE

MODULO 1

1. Organizzare l'azienda ristorativa
2. Il personale di sala figura di responsabilità manageriale
3. L'organizzazione del lavoro di sala
4. I costi dell'azienda ristorativa e i prezzi di vendita
5. L'avvio di un'azienda ristorativa
6. Gestione delle risorse umane

MODULO 2

1. Valorizzazione dei prodotti tipici
2. La tipicità come elemento strategico
3. Definizione dei prodotti tipici
4. Il valore del prodotto tipico
5. Forze e debolezze dei prodotti tipici
6. Il ruolo dei consumatori
7. I marchi di tutela dei prodotti

MODULO 3

1. La cucina di sala
2. Cenni storici
3. Utensili e attrezzature per la cucina di sala
4. Distillati e liquori da utilizzare durante il flambé
5. Regole per svolgere un servizio impeccabile
6. Ricette: primi secondi e dessert

SECONDO QUADRIMESTRE

MODULO 4

1. Tecnica di degustazione del vino e analisi sensoriale
2. Esame visivo olfattivo gustativo
3. Schede di valutazione

MODULO 5

1. L'enografia nazionale
2. La produzione vinicola italiana

MODULO 6

1. Gestione informatizzata dell'azienda
2. Principali funzionalità di un software
3. Gestione del servizio
4. Gestione del magazzino
5. Gestione del cliente
6. Hardware necessario
7. Gestione del personale

MODULO 7

1. Sicurezza
2. Sicurezza degli alimenti
3. Sicurezza del luogo di lavoro
4. Operazioni preventive
5. Tutela della salute

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE: Prof. TAVOLA Giorgio

Elaborati scritti:

- Metodiche di allenamento: Forza e Resistenza
- Metodiche di allenamento: Velocità e Mobilità Articolare
- Effetti dell'allenamento sull'apparato muscolo scheletrico
- Effetti dell'allenamento sugli apparati circolatorio e respiratorio
- Effetti dell'allenamento sul sistema nervoso centrale e periferico
- Primo Soccorso

Test motori

- Test Navetta (5 x 10 mt)
- Test Salto in Lungo da Fermo
- Test Mira
- Test Navetta 30mt
- Seven Minutes Running Test

Esercizi per il potenziamento muscolare a carico naturale

Esercizi di allungamento muscolare (stretching)

Giochi tradizionali e sportivi

Sport di squadra con partite e arbitraggio autonomo

Esperienza motoria degli elaborati scritti

Ping-Pong

ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO

Per un gruppo di studenti, selezionati dal Consiglio di Classe per comportamento, impegno e risultati soddisfacenti in tutte le discipline, l'Alternanza Scuola/Lavoro è iniziata verso la fine del Primo biennio. Infatti, nel mese di Maggio 2015, hanno trascorso una settimana a Cesenatico, lavorando nelle strutture ricettive della zona. Questo primo approccio lavorativo, anche se breve, ha avuto vari scopi: interagire per la prima volta in un contesto extrascolastico, rafforzare l'autostima del singolo studente, mettere in pratica le conoscenze acquisite.

Durante il Secondo biennio, invece, ogni studente ha fatto la propria esperienza. Al Terzo anno, dal 23/05/2016 al 02/07/2016, alcuni studenti hanno svolto lo stage presso la catena di ristorazione NH e Star Wood, nell'ambito del Progetto di Assolombarda, altri presso strutture ristorative stellate e altri ancora presso semplici strutture. Tutti hanno avuto la possibilità di mettere "in campo" le conoscenze e le abilità apprese a scuola, hanno conosciuto la realtà lavorativa, fatta di regole, impegno, competenze e responsabilità.

Al Quarto anno, due studenti sono stati coinvolti in servizi di catering che prevedevano l'organizzazione di feste di compleanno, vinte acquistando prodotti Nestlé. Questo concorso, su base nazionale, ha portato i due studenti, seguiti da un docente di Laboratorio, a effettuare servizi: uno a Vibo Valentia e un altro in provincia di Taranto.

Due studenti, scelti dal Consiglio di Classe, hanno partecipato nel mese di Marzo per due settimane allo stage linguistico e lavorativo a New York, Progetto approvato e finanziato in parte dalla Fondazione Cariplo. I due ragazzi sono stati apprezzati per competenze professionali e capacità operative. Oltre ai tirocini osservativi, gli studenti hanno seguito lezioni in Lingua Inglese, hanno visitato i luoghi più significativi della città: L'ONU, Statua della Libertà, Memorial Torri Gemelle.....

Per tutti, lo stage si è svolto dal 22/05/2017 al 01/07/2017 presso strutture ristorative e ricettive di Milano. Uno studente è andato in una struttura ricettiva di Hannover, ha lavorato per la prima volta in un contesto non italiano, ha potuto operare confronti fra i diversi metodi di lavoro, ha conosciuto una realtà socio – culturale nuova e terminati gli studi potrà prendere in considerazione se andare a lavorare all'estero. Un altro studente è andato in provincia di Como. Inoltre, nel corso del Secondo biennio, gli studenti sono stati impegnati, a turno, nel Bar dell'Istituto, in servizi interni ed esterni, in ogni occasione hanno mostrato professionalità e competenze.

Quest'anno, due studenti hanno fatto lo stage: uno perché lo scorso anno non ha potuto per motivi di salute, l'altro per completare il monte ore di Alternanza, perché proveniente da un'altra realtà scolastica.

STAGE 3G A. S. 2015/2016

Referenti Azienda/Ente	Periodo	Studente
The Hub Hotel Via Privata Polonia, 10 20157 Milano	Dal 23/05/2016 Al 02/07/2016	Bergognini Nicholas
Rist. Orti di Leonardo Via A. De Togni, 6/8 20123 Milano	Dal 23/05/2016 Al 02/07/2016	Calia Gabriele
Hotel Gallia (Starwoods) P.zza Duca d'Aosta, 9 20124 Milano	Dal 23/05/2016 Al 02/07/2016	Cavaletti Andrea
Ristorante Tokuyoshi Via San Calocero, 3 20123 Milano	Dal 23/05/2016 Al 02/07/2016	Di Leo Fulvio
Giugio Armani Caffè – Nobu Via della Croce Rossa 20121 Milano	Dal 23/05/2016 Al 02/07/2016	Ferraro Riccardo
Hotel NH Milano Congress Centre Strada 2°- Milanofiori 20090 Assago (MI)	Dal 23/05/2016 Al 02/07/2016	Furlani Andrea
Rist. Innocenti Evasioni Via P. Della Bindellina 20155 Milano	Dal 23/05/2016 Al 02/07/2016	Lombardi Monica
Hotel Westin Palace (Starwoods) P.zza Della Repubblica, 2 20124 Milano	Dal 23/05/2016 Al 02/07/2016	Piconese Giacomo
Rist. Orti di Leonardo Via A. De Togni 6/8 20123 Milano	Dal 23/05/2016 Al 02/07/2016	Pluas Aguilar Sara Daniela
Hotel Milano Scala Via Dell'Orso, 7 20146 Milano	Dal 23/05/2016 Al 02/07/2016	Qiu Huajie Angelo
Hotel NH Milano Machiavelli Via Lazzaretto, 5 20124 Milano	Dal 23/05/2016 Al 02/07/2016	Secchi Mattia Lorenzo
Nobile Bistro De Milan Corso Venezia, 45 20121 Milano	Dal 23/05/2016 Al 02/07/2016	Ventura Vito Giacomo
Hotel Sheraton Diana Majestic (Starwoods) Viale piave, 42 20129 Milano	Dal 23/05/2016 Al 02/07/2016	Vignati Lorenzo

STAGE 4G A. S. 2016/2017

Riferimenti Azienda/Ente	Periodo	Studente
Excelsior Gallia P.zza Duca D'Aosta, 9 20124 Milano	Dal 22/05/2017 Al 01/07/2017	Bergognini Nicholas
Aromi A Tutto Campo Via Passerini, 18 20162 Milano	Dal 22/05/2017 Al 22/06/2017	Calia Gabriele
Ristorante Tropeano di Vino Via Kleiner Hillen, 4 30559 Hannover (D)	Dal 22/05/2017 Al 01/07/2017	Di Leo Fulvio
Ristorante Berton Via M. Bongiorno, 13 20124 Milano	Dal 22/05/2017 Al 01/07/2017	Ferraro Riccardo
La Locanda del Notaio Piano delle Noci, 22 22020 Pellio Intelvi (CO)	Dal 22/05/2017 Al 01/07/2017	Furlani Andrea
Mandarin Oriental Via Andegari, 9 20121 Milano	Dal 22/05/2017 Al 01/07/2017	Lombardi Monica
Ristorante Armani Nobu Via G. Pisoni, 1 20121 Milano	Dal 22/05/2017 Al 01/07/2017	Piconese Giacomo
Grand Hotel Doria Via A. Doria, 22 20124 Milano	Dal 22/05/2017 Al 01/07/2017	Pluas Aguilar Sara Daniela
Ristorante Tokuyoshi Via San Calocero,3 20123 Milano	Dal 22/05/2017 Al 01/07/2017	Qiu Huajie Angelo
Armani Caffè Via della Croce Rossa, 2 20121 Milano	Dal 22/05/2017 Al 01/07/2017	Secchi Mattia Lorenzo
Momo Cafè Via Venini, 37 20127 Milano	Dal 03/11/2016 Al 24/11/2016 Dal 07/03/2017 All' 11/04/2017	Venditto Alessandro
Mandarin Oriental Via Andegari, 9 20121 Milano	Dal 22/05/2017 Al 01/07/2017	Ventura Vito Giacomo
Rist. Vun Park Hyatt Via T. Grossi, 1 20121 Milano	Dal 22/05/2017 Al 01/07/2017	Vignati Lorenzo

STAGE 5G A. S. 2017/2018

Riferimenti Azienda/Ente	Periodo	Studente
The Hub Hotel Via Privata Polonia,10 20157 Milano	Dal 18/09/2017 Al 28/10/2017	Cavaletti Andrea
Ristorante Il Sogno V.le Europa, 76 20090 Cusago (MI)	Dal 16/11/2017 Al 26/01/2018 Dal 06/02/2018 Al 17/02/2018	Venditto Alessandro

TABELLA DI CORRISPONDENZA TRA I VOTI E I 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 lieve 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 è di risolvere casi complessi.

MODALITA' DI LAVORO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

MODALITA'	IRC	ITAL	STOR	INGL	FRAN	TED	MAT	S. e C. ALIM	DIR e TEC AMM	LAB ENO CUC	LAB ENO SALA	SCIEN MOT e SPORT
Lezione con esperti		X	X									
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione multimediale		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Lezione pratica												X
Problem solving	X			X			X	X	x			
Metodo induttivo	X	X	X	X	X		X		X	X		
Lavoro di gruppo	X	X	X	X	X				X	X	X	X
Discussione guidata	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	
Simulazioni		X				X						
Esercitazioni		X	X	X	X	X	X			X		X
Studio individuale	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	x

STRUMENTI DI LAVORO

STRUMENTI	IRC	ITAL	STOR	INGL	FRAN	TED	MAT	S. e C. ALIM	DIR e TEC AMM	LAB ENO CUC	LAB ENO SALA	SCIEN MOT e SPORT
Manuale		X	X		X	X	X	X	X	X		
Laboratorio												
Lavagna				X	X	X	X	X	X			
Lim		X	X	X	X	X	X	X	X	x	X	
Registratore				X								
Appunti	X	X	X		X	X	X		X	X	X	
Proiettore diapositive											x	
Carte geografiche			X			X						
Video	X	X	X	X	X	X				x		
Palestra												X

STRUMENTI DI VERIFICA

ATTIVITA'	IRC	ITAL	STOR	INGL	FRAN	TED	MAT	S. e C. ALIM	DIR e TEC AMM	LAB ENO CUC	LAB ENO SALA	SCIEN MOT e SPORT
Colloquio	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Interrogazione breve	X	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		X	X	X								
Esercizi		X	X	X	X	X	X			x		

ATTIVITÀ INTEGRATIVE ED EXTRACURRICOLARI

Durante il corso dell'Anno Scolastico, gli studenti hanno partecipato alle seguenti attività che hanno contribuito ad arricchire il loro percorso formativo:

21/10/2017 Uci Cinema Certosa – Milano. Film “Race – Il colore della vittoria” di Stephen Hopkins.

15/01/2018 Centro Asteria – Milano. Film “La masseria delle allodole ”e incontro con l’autrice del libro A. Arslan.

02/02/2018 Centro Asteria – Milano. Incontro con Vera Vigevani Jarach, testimone della tragedia de Desaparecidos.

06/02/2018 Casa della Carità – Milano. Gruppo di studenti che si avvalgono dell’IRC.

15/02/2018 I. I. S. “P. Frisi”- Milano. Associazione AlmaDiploma.
Compilazione Questionario e Curriculum.

19/02/2018 Teatro Ciak – Milano. Incontro con Agnese Moro, Franco Bonisoli (ex brigatista) e don Guido Bertagna sul tema “Giustizia e riconciliazione”.

06/03/2018 Progetto “Milano e la Resistenza”. Percorso itinerante sui luoghi più significativi della Resistenza a Milano: Piccolo Teatro di Via Rovello; Loggia dei Mercanti; Palazzo dell’Arcivescovado in P.zza Fontana; Carcere di San Vittore; Piazzale Loreto.

13/03/2018 Biblioteca Comunale di Via Otranto, 3 Milano. Incontro sul tema “Non solo tesine”, organizzato dall’Università Cattaneo LIUC (Gruppo di studenti).

04/04/2018 Visita all’Azienda Ferrari di Trento.

10/04/2018 I. I. S “P. Frisi”- Milano. Gare a squadre di Giochi matematici (Gruppo di studenti)

16/04/2018 Villa Scheibler, Via F. Orsini, 21 Milano. Incontro sul tema: I crimini di guerra durante il Fascismo e la testimonianza di un ex partigiano dell’Ampi.

Due studenti hanno seguito per complessive 30 ore il corso di potenziamento della Lingua Italiana: “L’Italiano è servito”, tenuto dalla Prof.ssa Silvia Prati.

TIPOLOGIE DELLA TERZA PROVA

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

Le discipline oggetto della Terza Prova saranno:

Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva;

Laboratorio Servizi Enogastronomici – Settore Cucina;

Lingua Inglese;

Lingua Francese/Lingua Tedesca.

PIANIFICAZIONE DELLE PROVE DI SIMULAZIONE

Le simulazioni della PRIMA, SECONDA E TERZA PROVA si sono svolte secondo il seguente calendario:

01 Marzo 2018	Simulazione Seconda Prova
07 Marzo 2018	Simulazione Prima Prova
09 Marzo 2018	Simulazione Terza Prova
18 Aprile 2018	Simulazione Prima Prova
19 Aprile 2018	Simulazione Seconda Prova
23 Aprile 2018	Simulazione Terza Prova

I.I. S. "P. FRISI"

MILANO

PRIMA SIMULAZIONE TERZA PROVA

Anno Scolastico 2017/2018

CLASSE V SEZIONE G

ENOGASTRONOMIA – SETTORE CUCINA

TIPOLOGIA B + C

DISCIPLINE COINVOLTE

Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva

Laboratorio Servizi Enogastronomici – Settore cucina

Lingua Inglese

Lingua Francese/Lingua Tedesca

Durata della prova: 3 ore

Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva

Qual è lo scopo principale del marketing (Max 10 righe)

Parla del preventivo finanziario ed economico relativi al progetto imprenditoriale (Max 10 righe)

Indica con una crocetta la risposta esatta

1 Secondo l'UNWTO per parlare di turismo:

A Occorre che le persone effettuano un pernottamento

B Occorre che le persone effettuino almeno tre pernottamenti

C Occorre che le persone permangono nel luogo scelto per almeno un giorno

D Occorre che le persone permangono nel luogo scelto per almeno 15 giorni

2 Quando la domanda è analizzata sulla base delle motivazioni dei turisti, è esaminata da una angolazione

- A Economica
- B Psicologica
- C Demografica
- D Analogica

3 In genere un reddito disponibile elevato

- A Corrisponde a una maggiore propensione al turismo leisure
- B Non ha effetti di nessun tipo sull'andamento della domanda turistica
- C Non comporta necessariamente una maggiore propensione al turismo leisure
- D Ha mille effetti sulla domanda

4 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 Psicologici

5. Gli obiettivi che si propone di raggiungere Slow Food sono:

- a) La tutela dell'ambiente, la difesa della biodiversità alimentare.
- b) Organizzare le vendite nella grande distribuzione dei prodotti a km0.
- c) Ridurre la biodiversità, causa degli aumenti dei prezzi dell'ortofrutta.
- d) Fare concorrenza ai fast food e alla ristorazione veloce.

6. La disinfezione è :

- a) Un processo finalizzato alla distruzione dei germi patogeni.
- b) La fase in cui si eliminano tutti i residui di lavorazione giornaliera.
- c) Il momento in cui gli operatori eliminano i residui grossolani di lavorazione.
- d) La fase in cui viene cosparso un prodotto contro scarafaggi e ratti.

Lingua Inglese

Rice Culture in China

For thousands of years, the Chinese have been diligently cultivating their land. Blood, sweat and tears have been shed over their soil in the pursuit of favorable harvests. The need for rice production has led the Chinese to pay particular attention to irrigation technologies, improving cultivation.

According to Professor Zhang Deci, an expert on cultivation, rice first grew when people, who had lived mainly on hunting, fishing, and fruit collecting, happened to leave some seeds in low-lying areas. Later, these people began developing the land, making it more suitable for farming. Weeding, rice transplanting, and irrigating all originated in the Yellow River Valley region in the north, and Hanshui Basin region in the northwest. To date, traces of rice have been found in Hemudu of Yuyao and other places in the north. Archaeologists have confirmed that China started planting rice at least 3,000 to 4,000 years ago. By the time the western Zhou Dynasty (c.1100 BC - c. 771 BC) was in power, rice had become well accepted and extremely important, as can be seen from inscriptions on bronze vessels used as containers for storing rice.

During the Spring and Autumn Period (770 BC - 476 BC), rice became an important part of the diets for Chinese people. Later, in southern China, especially with the development of meticulously intensive farming techniques during the Han Dynasty (206 BC – 220 AD), rice rose to occupy an important position in Chinese culture. The cultivation of rice led to the development of an economic lifecycle centered around agriculture: ploughing in spring, weeding in summer, harvesting in autumn, and hoarding in winter.

Answer the following questions.

1) How did rice cultivation start in China?

2) Where and when did rice originate in China?

Choose the correct option

3) Professor Deci says rice originated:

- A. In South region
- B. In North East
- C. Because some seeds were left on the ground at least 3,000 to 4,000 years ago.
- D. During the Zhou Dynasty

4) Where were inscriptions found?

- A. Gold containers
- B. Bronze vessels
- C. Silver vessels
- D. Copper containers

5) The lifecycle of rice is:

- A. Ploughing, harvesting, weeding, hoarding
- B. Ploughing, hoarding, weeding, harvesting
- C. Ploughing ,weeding,harvesting, hoarding
- D. Harvesting, hoarding, weeding, harvesting

6) In Southern China, rice

- A. has never occupied an important position
- B. has always occupied an important position
- C. rose to occupy an important position during the Han Dynasty
- D. rose to occupy an important position in 210 B C

N. B. E' consentito l'uso del dizionario bilingue

Lingua francese

HACCP

Le public est en droit d'attendre que les aliments qu'il consomme soient sans danger et propres à la consommation. Les intoxications alimentaires et les maladies transmises par les aliments sont, dans la meilleure des hypothèses, déplaisantes; au pire, elles peuvent être fatales. Mais elles ont aussi d'autres conséquences. Les foyers d'intoxication alimentaire peuvent perturber les échanges et entraîner un manque à gagner, du chômage et des litiges. La détérioration des aliments est une source de gâchis; elle est coûteuse et peut se répercuter négativement sur le commerce et la confiance des consommateurs.

Les échanges internationaux de denrées alimentaires et les voyages à l'étranger sont en augmentation, apportant des avantages économiques importants. Mais cela facilite aussi la propagation des maladies à travers le monde. En outre, les habitudes alimentaires ont considérablement évolué dans de nombreux pays au cours des 20 dernières années et de nouvelles techniques de production des aliments se sont développées en conséquence. Un contrôle efficace de l'hygiène est donc essentiel pour éviter les conséquences négatives sur la santé publique et sur l'économie, des intoxications alimentaires et des maladies transmises par les aliments, ainsi que de la détérioration des aliments. Il incombe à chacun de nous - agriculteurs et cultivateurs, fabricants et industriels, personnel chargé de la manutention des aliments et consommateurs - de s'assurer que les aliments sont salubres et propres à la consommation.

Les Principes généraux d'hygiène alimentaire jettent des bases solides qui permettent de garantir l'hygiène des aliments et ils doivent être, au besoin, utilisés en conjonction avec chaque code spécifique d'usages en matière d'hygiène, ainsi qu'avec les Directives régissant les critères microbiologiques. Ils s'appliquent à la chaîne alimentaire depuis la production primaire jusqu'à la consommation finale, en indiquant les contrôles d'hygiène qui doivent être exercés à chaque stade. Afin d'accroître la sécurité des aliments, il est recommandé d'utiliser chaque fois que possible le système HACCP [...]

Créé dans les années 60 par la Société Pillsbury et la NASA afin de garantir la sécurité sanitaire des aliments que les astronautes devaient consommer dans l'espace, l'HACCP a constitué une approche nouvelle pour la maîtrise de la qualité, en mettant l'accent sur le contrôle et l'amélioration en cours de fabrication et non sur le contrôle des produits finis. De portée internationale, cette démarche est issue des travaux du [Codex Alimentarius](#), un programme réunissant la FAO et l'OMS, dont l'objectif est la sécurité sanitaire des aliments, des consommateurs, et des salariés du secteur alimentaire.

[Source: www.fao.org/docrep/009/y5307f/y5307f02.htm#bm2.6.1;
<http://www.quapa.com/haccp.htm>]

1. Expliquez la méthode Haccp, son importance et les domaines de son application.

2. Décrivez les 7 principes de la mise en place de cette méthode.

Cochez la bonne réponse.

3. Que signifie HACCP :

- a. prévention de tout risque de contamination des produits fabriqués
- b. analyse des risques et maîtrise des points critiques
- c. hygiène, analyse et contrôle complet des procédures
- d. brigade de cuisine

4. L'HACCP prend en compte combien de *familles de risques*?:

- a. 3
- b. 5
- c. moins de 7
- d. plus de 7

5. Réduction signifie :

- a. prévention
- b. diminution
- c. risque
- d. réception

6. Les avantages de l'application de la méthode HACCP sont :

- a. la prévention des risque biologiques
- b. la réduction de la contamination microbologique
- c. l'augmentation de la contamination microbologique
- d. la prévention de tout risque de contamination**

É consentito l'uso del dizionario bilingue.

Lingua tedesca

Lies den Text und beantworte die folgenden Fragen

Sehr geehrter Herr Schulz,

auf dem Ausbildungsportal ARBEIT bin ich auf die von Ihnen ausgeschriebene Stelle für eine Ausbildung zur Hotelfachfrau aufmerksam geworden und bewerbe mich auf diese Position.

Meine Zukunft stelle ich mir in der Hotelbranche vor und möchte daher in meiner Ausbildung zur Hotelfachfrau diese Branche und Ihr Hotel näher kennenlernen. Schon seit längerem interessiere ich mich für diesen Beruf, da er sehr abwechslungsreich (Service, Empfang) ist und ich viel Kontakt mit anderen Menschen haben werde.

Derzeit besuche ich die 11. Klasse des Heinrich-Graf Gymnasiums in Hagen und werde dort voraussichtlich im Mai mein Abitur absolvieren. Ich denke, dass ich gut für diesen Beruf geeignet bin, da ich sehr gut mit anderen Menschen umgehen kann, offen für konstruktive Kritik bin und mich selbst gut organisieren kann. All diese Eigenschaften konnte ich beim Mitorganisieren der Baseball-Indoor-Meisterschaften in Leipzig unter Beweis stellen und habe maßgeblich zum Erfolg dieser Veranstaltung beigetragen.

Ihr Hotel „Hotel Heinrich & Co. KG“ habe ich gewählt, weil es ein Haus mit Tradition ist, einer Hotelkette angehört, die international verbreitet ist, und es sich um einen Familienbetrieb handelt.

Gern stelle ich mich Ihnen persönlich vor und freue mich auf eine Einladung zum Vorstellungsgespräch.

Mit freundlichen Grüßen

Gisela Furcht

1. Hast du schon Arbeitserfahrungen gesammelt? Welche?

2. Wie würdest du dich auf eine ähnlichen Position bewerben?

3. Worauf bewirbt sich Frau Furcht?

- A. Auf eine Ausbildung zur Hotelfachfrau
- B. Auf eine Stelle als Arbeiter
- C. Auf eine Stelle als Hotelfachfrau
- D. Auf eine einfache Position

4. Wofür interessiert sich Frau Furcht?

- A. Für ihre Vergangenheit
- B. Für ihre Zukunft
- C. Für den Kontakt mit anderen Menschen
- D. Für einen Beruf in der Hotelbranche

5. Was macht Gisela im Moment?

- A. Sie ist arbeitslos
- B. Sie besucht die Schule
- C. Sie studiert an der Uni
- D. Sie ist Verkäuferin

6. Warum hat sie das Hotel Heinrich gewählt?

- A. Weil es um eine internationale Hotelkette mit Tradition handelt
- B. Es liegt in ihrer Stadt
- C. Sie möchte in einen kleinen Betrieb arbeiten
- D. Es gehört einer berühmten Familie

È consentito l'utilizzo del dizionario bilingue.

I. I. S. "P. FRISI"

MILANO

SECONDA SIMULAZIONE TERZA PROVA

Anno Scolastico 2017/2018

CLASSE V SEZIONE G

ENOGASTRONOMIA – SETTORE CUCINA

TIPOLOGIA B + C

DISCIPLINE COINVOLTE

Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva

Laboratorio Servizi Enogastronomici – Settore Cucina

Lingua Inglese

Lingua Francese/Lingua tedesca

Durata della prova: 3 ore

Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva

1. Le variabili della segmentazione (Max 10 righe)

2. Criteri di scelta del target e strategie di targeting (Max 10 righe)

Indica con una crocetta la risposta esatta

3. l'idea base del marketing è

- A Si produce ciò che non si ha
- B Si produce ciò che costa di meno
- C Si produce ciò che si può vendere
- D Si vende quello che non si ha

4 Le ricerche richieste da più imprese che condividono le informazioni ottenute si chiamano:

- A Multiclient
- B Multitrack
- C Ad hoc
- D Panel

5 Il marketing plan analizza:

- A L'ambiente esterno
- B L' ambiente interno
- C L'ambiente esterno e l'ambiente interno
- D Nessuno dei due

6 La distribuzione di prodotti turistici non utilizza generalmente

- A Canale breve
- B Canale medio
- C Canale lungo
- D Canale breve e canale medio

5. Il team haccp è composto da :

- a. Il responsabile Industria Alimentare, consulente esterno, elemento del personale interno.
- b. Il responsabile aziendale Rspp il direttore aziendale e il responsabile dell'Haccp.
- c. Il responsabile haccp, il direttore del ristorante e il food and beverage manager.
- d. Elemento del personale interno, il RIA e il general manager.

6. Le quattro condizioni dell'Haccp sono:

- a. Prenotazione, autocontrollo, prescrizione e documentazione
- b. Documentazione, autocontrollo, standardizzazione e prevenzione.
- c. Controllo, identificazione, determinazione e standardizzazione.
- d. Autocontrollo, standardizzazione, degustazione e documentazione.

Lingua Inglese

MAYONNAISE

Mayonnaise is a very popular condiment, added to food to give a particular flavour. It is often abbreviated as mayo. It is a sauce, always thick and creamy. It is an emulsion of many ingredients: oil, vinegar or lemon juice, an emulsifier like egg yolks. Vegan consumers may purchase egg-free solutions.

Its colour is usually pale yellow, but it can be white or cream.

The word mayonnaise appeared in the 19th century. Food historians say it appeared in Menorca, Spain. It was then brought to France when it became very popular.

Considering old French, the word moyeu means yolk of egg.

You can make mayonnaise by hand using a whisk or a fork, or using an electric mixer or a blender.

There are many commercial brands of mayonnaise, which is largely available in supermarkets and in single portions in fast food restaurants.

If you consider 1 cup of mayonnaise, i.e. 239 gr, its nutritional identity looks as follows: it contains 1645 calories, 186 g total fat, but no cholesterol, 1162 mg sodium, 1g total carbohydrate, 0 g dietary fibre, 1g sugar, 0 g protein, 0% of vitamin A+ C, 2% of calcium and 3% of iron.

Answer the following questions.

1. What is mayonnaise?

2.Explain its origin and how the word developed.

Choose the right option

3.Mayonnaise is

- a. a condiment
- b. a type of herb
- c. a protein
- d. a soup

4.Mayonnaise looks like

- a. lemon juice
- b. an oily substance
- c. a thick sauce
- d. a purple sauce

5.Mayonnaise is largely available

- a. at the supermarket
- b. at a fine restaurant
- c. only at a fast-food restaurant
- d. at the school canteen

6.It was first used

- a. on a Spanish island
- b. only in France
- c. in Europe
- d. in Africa

N.B. E' consentito l'uso del dizionario bilingue

Lingua francese

Les incroyables bienfaits de l'huile d'olive sur votre santé

Vous utilisez sans doute déjà l'huile d'olive dans vos salades et pour faire la cuisine, mais saviez-vous que ses bienfaits sur votre santé pouvaient vous permettre de vivre plus longtemps ? L'olive (*Olivea europaea*) détient peut-être **le secret de la longévité**. Aujourd'hui, les propriétés impressionnantes de l'huile d'olive pressée sont largement connues dans le domaine de la [santé](#), mais aussi du grand public. **L'huile d'olive contribue à la prévention des maladies cardiaques, des AVC et de la démence, ainsi que des cancers du sein, des voies respiratoires et du tube digestif supérieur.** Des études démontrent qu'elle pourrait même diminuer les risques d'ostéoporose et de diabète. Il est reconnu qu'un régime riche en gras saturés comme les viandes grasses et le beurre accroît la production de mauvais cholestérol (LDL) et les risques de maladies cardiaques. À l'inverse, un régime à base d'huile d'olive et de fruits et légumes protège le cœur et les artères. L'huile d'olive favorise également une alimentation saine. **(Les recherches identifient le régime méditerranéen comme étant l'un des meilleurs pour la santé).** L'huile d'olive recèle une quantité exceptionnelle d'acide oléique, un gras mono-insaturé, ainsi que des composants appelés polyphénols. Cette combinaison unique permet de réduire l'inflammation et d'entretenir la souplesse des parois artérielles afin que la pression sanguine demeure basse. Elle aide également à diminuer le cholestérol, à activer des gènes qui protègent des maladies cardiaques et de l'état prédiabétique connu sous le nom de syndrome métabolique ; enfin, elle protège les cellules. **Pour profiter des bienfaits de l'huile d'olive**, tâchez de consommer une ou deux cuillères à table (15 à 20ml) d'huile d'olive tous les jours.

Utilisez de l'huile d'olive extra-vierge: elle contient des taux supérieurs de polyphénols bons pour la santé et anti-inflammatoires. Versez de l'huile en filet sur vos légumes ou vos salades, ou trempez-y simplement un morceau de pain. Mais réfléchissez bien avant de l'utiliser pour faire de la cuisson: la chaleur détruit **de 5 à 30% des polyphénols**, selon l'American Institute for Cancer Research. Une étude de l'Institut catalan d'oncologie de Barcelone, qui a suivi 40 622 personnes pendant plus de treize ans, a fait les manchettes en 2012. On avait découvert **que les personnes qui consommaient 2 cuillères à table (30ml) d'huile d'olive par jour présentaient 44% moins de risque de mourir d'une maladie cardiaque.** Une cuillerée d'huile d'olive quotidienne réduisait ce risque de 28%. Une analyse des études faites sur l'huile d'olive et le cancer, menée par l'Institut de recherche pharmacologique Mario Negri de Milan (Italie), conclut que **la consommation régulière d'huile d'olive pourrait réduire de 38% les risques de cancer du sein et protégerait contre le cancer colorectal et les cancers de l'appareil respiratoire et du système digestif supérieur.** Une alimentation saine comprenant de l'huile d'olive a également des effets sur votre mental. Dans une étude menée en 2011 par l'Université de Californie à Davis, des tests d'imagerie par résonance magnétique ont été menés sur 770 personnes de plus de 65 ans. Ces tests ont révélé que chez ceux qui suivaient un régime méditerranéen riche en huile d'olive le risque de lésions provenant d'AVC silencieux (asymptomatiques) baissait de 36%, ce qui avait pour conséquence de diminuer le risque de démence. [Tiré et adapté: <http://selection.readersdigest.ca/sante/vivre-sainement/les-incroyables-bienfaits-de-l-huile-d-olive-sur-votre-sante/>]

1. Expliquez les effets bénéfiques de l'huile d'olive sur l'organisme.

2. Décrivez le mécanisme d'action de l'huile d'olive en tant que «bon gras».

Cochez la bonne réponse.

3. Le régime **méditerranéen** est un régime alimentaire à base de:

- a. viandes et charcuterie
- b. huile d'olive, fruits et légumes
- c. légumes frais et secs
- d. sauses et pâtisserie

4. Les effets bénéfiques de l'huile d'olive sur l'organisme sont:

- a. la prévention des risques cardio-vasculaires
- b. la protection et l'hydratation de la peau
- c. la calcification
- d. l'élimination des toxines

5. Faire la cuisine signifie :

- a. frire
- b. laver la vaisselle
- c. cuisiner
- d. fouetter

6. Il est recommandé de consommer l'huile **d'olive**:

- a. crue comme assaisonnement pour les légumes et les salades
- b. bien cuite**
- c. comme apéritif
- d. huit ou neuf cuillères à table tous les jours

É consentito l'uso del dizionario bilingue.

Lingua tedesca

Lies den Text und beantworte die folgenden Fragen.

Das NH Leipzig Messe Hotel ist nur einen Katzensprung (tiro di schioppo) von der Leipziger Messe und dem Kongress Center Leipzig entfernt und stellt daher eine exzellente Wahl für „Geschäftsreisende“ dar. Doch Sie finden auch kulturelle Highlights der Stadt ganz in der Nähe: den Leipziger Zoo, das Konzerthaus „Gewandhaus“ und Auerbachs Keller, ein Restaurant, dessen Geschichte bis ins 15. Jahrhundert zurückreicht.

Vom Hotel sind es 10 Minuten bis zum Messegelände und zum Kongresszentrum, 500 Meter bis zur Schnellstraße und 8 km bis zum Zentrum von Leipzig.

Wir verfügen über 308 Zimmer auf vier Etagen. Bei uns finden Sie 150 kostenpflichtige Tiefgarage Stellplätze, Restaurant, Bar und Fitness Studio.

Das Hotel verfügt außerdem über 19 Veranstaltungsräume, die bis zu 320 Personen Platz bieten. Alle Räume eignen sich für Schulungen, Konferenzen und Tagungen. Während der Pausen servieren wir Kaffee, Kuchen und kleine Häppchen.

Unsere Mitarbeiter unterstützen Sie gerne bei besonderen Wünschen. Shuttle-service, Hostess Dienste und Dolmetscher/Dolmetscherinnen sind auf Anfrage verfügbar und es gibt auch einen Empfangstisch für den Check-in privater Gruppen.

1. Aus welchen Anlässen und wie können Veranstaltungen durchgeführt werden?

2. Was sind Bankette? Wer und wie organisiert sie?

3. Wo befindet sich das NH Leipzig Messe Hotel?

- a. Ziemlich weit vom Leipziger Zoo
- b. In der Nähe von kulturellen Highlights der Stadt
- c. Ganz im Zentrum der Stadt Leipzig
- d. Nicht weit von der Messengelände und dem Kongress Center Leipzig

4. Was gibt es in der Nähe zu sehen?

- a. Es gibt keine Sehenswürdigkeit in Leipzig
- b. Das Messengelände und das Kongress Center
- c. Ein Konzerthaus und ein altes Gasthaus
- d. Eine Schnellstraße

5. Worüber verfügt das Hotel neben 308 Zimmer?

- a. Über ein paar Veranstaltungsräume
- b. Über Kaffee, Kuchen und kleine Häppchen
- c. Über Garage, Restaurant, Bar, Fitness Studio und Veranstaltungsräume
- d. Über Schulungen, Konferenzen und Tagungen

6. Was bietet noch das Hotel?

- a. Nur Hostessendienste und Dolmetscherdienste
- b. Einen Empfangstisch
- c. Mitarbeiter
- d. Unterstützung der Gäste bei besonderen Wünschen

È consentito l'utilizzo del dizionario bilingue.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LA PRIMA PROVA D'ESAME

Candidato/a Classe

TIPOLOGIA A

1	Correttezza espressiva (ortografia, morfologia, sintassi, lessico)	Ottima Buona Sufficiente Insufficiente Grav. Insuff.	5 4 3 2 1
2	Pertinenza delle risposte rispetto ai quesiti posti	Sufficiente Insufficiente	2 1
3	Capacità di analisi del testo	Ottima Buona Sufficiente Insufficiente Grav. Insuff.	5 4 3 2 1
4	Qualità dell'approfondimento relativo alla contestualizzazione storico - letteraria	Buona Sufficiente Insufficiente	3 2 1
VOTO			/15

TIPOLOGIA B

1	Correttezza espressiva (ortografia, morfologia, sintassi, lessico)	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)	Sufficiente Insufficiente	2 1
3	Capacità di argomentazione e rielaborazione sulla base degli opportuni documenti e riferimenti	Ottima Buona Sufficiente Insufficiente Grav. Insuff.	5 4 3 2 1
4	Coerenza e coesione complessiva sul piano logico - espositivo	Buona Sufficiente Insufficiente	3 2 1
VOTO			/15

TIPOLOGIA C e D

1	Correttezza espressiva (ortografia, morfologia, sintassi, lessico)	Ottima Buona Sufficiente Insufficiente Grav. Insuff.	5 4 3 2 1
2	Pertinenza rispetto alla traccia	Sufficiente Insufficiente	2 1
3	Spessore concettuale relativo alla quantità, qualità e originalità delle considerazioni e argomentazioni	Ottima Buona Sufficiente Insufficiente Grav. Insuff.	5 4 3 2 1
4	Coerenza complessiva sul piano logico - espositivo	Buona Sufficiente Insufficiente	3 2 1
VOTO			/15

GRIGLIA DI CORREZIONE SECONDA PROVA

COMMISSIONE CLASSE 5^.....

Candidato/a.....

INDICATORI	DESCRITTORI	PARTE I tot. Punti 9	Quesito n.... tot. Punti 3	Quesito n.... tot. Punti 3
CONOSCENZE dei contenuti evidenziate	I concetti sono scarsi, superficiali e generici	1		
	I concetti presenti non sono sempre adeguatamente sviluppati	2/1 (declinazione 0,2-0,4-0,6-1)/1 (declinazione 0,2-0,4-0,6-1)
	I concetti sono sviluppati in modo accettabile	3		
	I concetti espressi sono numerosi, corretti e ben approfonditi	4		
COMPETENZE	Affronta i problemi proposti in modo non coerente con la traccia richiesta	0/1 (declinazione 0-0,4- 0,6-1)/1 (declinazione 0-0,4-0,6-1)
	Affronta i problemi proposti solo in parte e/o alcuni argomenti non sono inerenti	0,5		
	Sa cogliere i problemi proposti ed organizza i contenuti in modo completo ma elementare	1		
	Sa cogliere i problemi proposti, organizzando i contenuti in modo completo ed efficace	2		
CAPACITA' espressiva ed uso del linguaggio tecnico	Espressione confusa e imprecisa, esposizione frammentaria	1/1 (declinazione 0,2-0,5-1)/1 (declinazione 0-0,5-1)
	Espressione sufficientemente chiara, con qualche imprecisione	2		
	Espressione chiara e corretta	3		
TOTALE PER SEZIONE	/9/3/3
TOTALE PROVA		/15	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TERZA PROVA

TIPLOGIA B+C

Candidato/a Classe 5[^].....

Tipologia C (16 quesiti a risposta multipla)

Conoscenza dei contenuti Punti 5

una risposta esatta	p. 0.3125	
due risposte esatte	p. 0.625	
tre risposte esatte	p. 0.9375	
quattro risposte esatte	p. 1.25	
cinque risposte esatte	p. 1.5625	
sei risposte esatte	p. 1.875	
sette risposte esatte	p. 2.1875	
otto risposte esatte	p. 2.5	
nove risposte esatte	p. 2.8125	
dieci risposte esatte	p.3.125	
undici risposte esatte	p. 3.4375	
dodici risposte esatte	p. 3.75	
tredici risposte esatte	p. 4.0625	
quattordici risposte esatte	p. 4.375	
quindici risposte esatte	p. 4.6875	
sedici risposte esatte	p. 5	

Tipologia B (8 quesiti a risposta singola)

Pertinenza alla domanda e conoscenza dei contenuti Punti 6

Non risponde ad alcuna richiesta/non comprende le richieste dell'argomento e risponde con contenuti non pertinenti	1
Comprende in parte le richieste dell'argomento e risponde presentando contenuti confusi o limitati	2-3
Conosce i contenuti essenziali e risponde in modo accettabile alle richieste	4
Conosce in modo adeguato i contenuti e risponde con aderenza e pertinenza alle richieste	5-6

Correttezza linguistica e uso di una terminologia appropriata Punti 4

risposta assente o con gravi e numerose scorrettezze linguistiche e ortografiche che ne compromettono la comprensione; terminologia specifica assente	1
risposta comprensibile, nonostante alcuni errori ortografici e/o linguistici e una terminologia non completamente appropriata	2
risposta espressa in modo corretto utilizzando una terminologia appropriata e specifica	3-4

PUNTEGGIO TOTALE...../15

GRIGLIE DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

Alunno/a _____ Classe _____ Sez. _____

CONOSCENZE

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

COMPETENZE

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

CAPACITA' CRITICHE E LOGICHE

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

ATTEGGIAMENTO DURANTE L'ESAME

Risponde con incertezza e con imprecisione ai quesiti	1 - 2
Procede solo se sollecitato e indirizzato	3
Risponde in modo coerente ai quesiti	4
E' capace di relazionarsi approfonditamente, autonomamente e con sicurezza	5

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

TESINA / PERCORSO

Conoscenza della tesina	1
Ampiezza	1
Qualità	1
Collegamenti	1

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

AUTOCORREZIONE

Comprende la correzione degli errori solo se guidato	1
Riesce a comprendere gli errori compiuti	2
E' in grado di correggere gli errori in modo adeguato e di commentare gli elaborati con cognizione	3

Voto/ 30