
**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – C. BARONIO**
Viale San Domenico – SORA (FR)

ESAME DI STATO 2014/2015

Classe V Sez. B



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Sommario

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO.....	3
COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	5
COMPOSIZIONE DELLA CLASSE.....	6
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	7
RELAZIONE FINALE- STAGE.....	8
OBIETTIVI GENERALI FORMATIVI E PROFESSIONALI	9
GLI INDICATORI DI VALUTAZIONE	10
PARTECIPAZIONE DEGLI ALUNNI ALLE ATTIVITÀ FORMATIVE	11
CALENDARIO DELLE SIMULAZIONI DELLE PROVE SCRITTE.....	12
PERCORSI FORMATIVI	13
INGLESE.....	13
EDUCAZIONE FISICA	14
RELIGIONE CATTOLICA.....	15
FRANCESE	16
ITALIANO	17
STORIA	18
MATEMATICA	19
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE.....	20
LABORATORIO CUCINA.....	21
LABORATORIO SALA E VENDITA	25
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	26
GRIGLIE.....	27
ITALIANO	27
TIPOLOGIA: ANALISI DEL TESTO	27
TIPOLOGIA: TEMA DI ORDINE GENERALE	28
TIPOLOGIA: SAGGIO BREVE E ARTICOLO DI GIORNALE.....	29
TIPOLOGIA: TEMA STORICO.....	30
GRIGLIA SECONDA PROVA.....	31
GRIGLIA 3 ^a PROVA	32
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEI COLLOQUI	33
TABELLA DI CONVERSIONE PUNTEGGI.....	34
TESTI DELLE SIMULAZIONI.....	36
ITALIANO	36
SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI 1 ^a simulazione	37
SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI 2 ^a simulazione	38
DIRITTO 1 ^a simulazione	40
Ed. Fisica 1 ^a simulazione	41
INGLESE 1 ^a simulazione	43

Enogastronomia 1 ^a simulazione.....	44
DIRITTO 2 ^a simulazione.....	46
EDUCAZIONE FISICA 2 ^a simulazione.....	48
INGLESE 2 ^a simulazione.....	50
Enogastronomia 2 ^a simulazione.....	51

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

L'I.I.S. "Einaudi – Baronio" di Sora prepara i giovani al conseguimento del diploma in:

- Servizi Articolazione Enogastronomia
- Servizi Articolazione Sala e Vendita
- Servizi Articolazione Accoglienza Turistica
- Servizi Socio- Sanitari
- Settore Economico Articolazione Sistemi Informativi Aziendali
- Settore Tecnologico Articolazione Costruzioni Ambiente e Territorio

L'Istituto vanta una forte tradizione consolidata nel tempo sostenuta da ampi consensi e riconoscimenti.

I risultati raggiunti sono il frutto di una didattica innovativa che ha consentito all'Istituto, presente e vivo sul territorio, di acquisire un'identità nitidamente riconoscibile e spendibile sul mercato del lavoro.

Le due sedi moderne e ben strutturate dotate di ampi spazi all'interno ed all'esterno rendono proficui lo studio, le varie attività scolastiche, la fruizione di una ricca biblioteca, laboratori attrezzati di fisica, chimica, informatica, primo soccorso, enogastronomia e ricevimento.

L'I.I.S. "Einaudi – Baronio" forma cittadini del mondo, cioè giovani consapevoli, autonomi, responsabili, determinati, pronti ad affrontare il mondo del lavoro, in grado di vivere nel proprio ambiente e determinati a modificarlo guardando al futuro.

In tutti gli indirizzi l'obiettivo si concretizza nella formazione di figure prominenti capaci di inserirsi in realtà produttive molto differenziate e caratterizzate da innovazione e da rapida evoluzione, sia dal punto di vista tecnologico, sia da quello dell'organizzazione del lavoro.

Alunni, operatori scolastici, docenti impegnano energie e risorse personali, sostenendo così la crescita di questo grande complesso educativo-didattico.

Si pone particolarmente cura nel guidare gli alunni verso il conseguimento delle finalità e degli obiettivi comuni a tutte le discipline e nel far acquisire loro le conoscenze, le competenze e le abilità richieste dalle specificità formative degli indirizzi tecnici e professionali.

Le attitudini degli studenti interessati ad apprendere concetti, principi e teorie scientifiche e professionali vengono incentivate e assecondate attraverso esemplificazioni operative di laboratorio, per meglio comprendere il ruolo delle tecnologie come mediazione fra sapere e vita quotidiana, per imparare ad applicare i metodi delle scienze in ambiti diversi.

L'ampliamento dell'offerta formativa e l'attuazione dei progetti integrati (alternanza scuola lavoro, Comenius, Impresa simulata, ecc.) mirano a positivi sbocchi nel campo del lavoro, sia in relazione alle richieste della realtà locale sia in relazione ad una più ampia prospettiva d'inserimento a livello nazionale.

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Al termine del primo biennio comune è possibile la scelta fra tre articolazioni:

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;
- individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Servizi di sala e di vendita

il diplomato ha competenze specifiche in merito a:

- svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;
- interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela;
- valorizzare i prodotti tipici.

Accoglienza turistica

il diplomato ha competenze specifiche in merito a:

- intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento;
- gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela;
- promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DEL CASTELLO VINICIO	DIRIGENTE SCOLASTICO
DE STEFANO FRANCESCA	ITALIANO E STORIA
CARBONE LUISA	RELIGIONE
GABRIELE ADRIANO	SCIENZE MOTORIE
LEONETTI ALESSIO	L.O.G.S.R.
CONFLITTI MASSIMO	MATEMATICA
QUADRINI GIUSEPPA	FRANCESE
CAPUANO IOLE	INGLESE
PROSPERO ANGELO MARIA	DIRITTO E TECNICHE
MELIDEO GIOVANNI	SALA E VENDITA
MACIOCE TONINO	ALIMENTAZIONE
CATENACCI LUCIA	SUPPORTO

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

	Cognome e Nome		Luogo e data di nascita		Residenza
1	ALVIANI	Daniella	Toronto	30/10/1996	Sora
2	BIGANZOLI	Matteo	Sora	02/12/1995	Sora
3	BRUNI	Manuel	Sora	15/07/1996	Sora
4	BRUNI	Samuele	Sora	16/12/1996	Sora
5	CANCELLI	Marco	Sora	01/10/1996	Sora
6	CASINELLI	Vanessa	Sora	03/08/1995	Arpino
7	CICCHINI	Simona	Sora	25/10/1996	Casalvieri
8	CIUFFETTA	Emanuele	Sora	11/10/1996	Campoli Appennino
9	DE LUCA	Marco	Avezzano	11/05/1996	San Vincenzo Valle Roveto
10	DI PALMA	Daniela	Sora	13/04/1996	Sora
11	GARGANO	Valeriano	Sora	28/07/1995	Sora
12	MORA	Lorenzo	Sora	15/01/1997	Sora
13	PATRIZI	Aleandro	Sora	09/06/1995	M.S.G.Campano
14	PERRUZZA	Stefano	Sora	28/04/1996	Sora
15	URBANO	Ilenia	Sora	05/12/1995	Isola del Liri
16	VELOCCI	Christopher	Roma	25/09/1996	Veroli
17	VELOCCI	Claudia	Sora	20/01/1996	Casalvieri
18	VITTI	Sara	Sora	21/12/1996	Casalvieri
19	RIGOLI	Alessio (privatista)	Isola Liri	31/03/1989	Castelliri

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V B TSR è composta da 18 alunni, di cui 11 maschi e 7 femmine. Un alunno, per altro ripetente, ha frequentato in modo saltuario le lezioni, non frequentando più dal secondo trimestre.

La metà degli alunni risiede a Sora e l'altra metà proviene da Comuni limitrofi.

Nella classe V B è presente un alunno diversamente abile che segue la programmazione della classe, il Consiglio di Classe ritiene opportuno un supporto all'alunno al fine di migliorare le prestazioni nell'ambito delle prove scritte e del colloquio.

Per quanto riguarda il corpo docente assegnato alla classe, la continuità nell'insegnamento dalla classe quarta alla classe quinta ha riguardato le seguenti discipline: Italiano, Religione, Matematica, Francese, Sostegno.

Nel corso dell'anno scolastico la classe ha manifestato nel suo insieme un comportamento sempre corretto e rispettoso delle regole scolastiche. L'interesse e la partecipazione alle attività didattiche sono stati nel complesso discrete da parte di una piccola parte, mentre la maggior parte della classe ha mostrato un discreto interesse per tutte le materie, specie per quelle di indirizzo.

Queste problematiche però non hanno influito in modo determinante sulla programmazione didattica del Consiglio di Classe, che non ha subito nel complesso nessun rallentamento. Pertanto la classe è stata quasi sempre puntuale nelle consegne e nelle scadenze delle verifiche, favorendo le attività di recupero e consolidamento degli apprendimenti..

Dal punto di vista didattico, nella classe non sono presenti elementi che manifestano discrete capacità ed autonomia nel lavoro; la maggior parte degli alunni non ha mostrato difficoltà di alcun tipo nel procedere e nell'affrontare il percorso formativo del V anno in vista dell'Esame di Stato. Per maggiori dettagli si rinvia alle schede relative al percorso formativo per ogni disciplina, allegate al presente documento.

Durante l'a.s. sono state effettuate due simulazioni delle prove d'esame, come risulta anche dal calendario allegato, che hanno incluso tutte e tre le prove scritte: italiano, alimentazione e alimenti, e la prova multidisciplinare con quesiti a scelta multipla e a risposta singola.

La terza prova ha coinvolto le seguenti discipline: Ed.Fisica., Cucina, Inglese, Diritto e tecniche amministrative.

Gli alunni hanno, inoltre, partecipato ad alcune iniziative tese a integrare la loro formazione culturale e professionale, quali le conferenze sulla prevenzione dei tumori, sulla donazione del sangue, sull'orientamento universitario. Per quanto riguarda l'orientamento in uscita, hanno preso parte ad un incontro con un rappresentante dell'Esercito per l'orientamento professionale.

Per quel che concerne i progetti didattici, alcuni alunni della classe hanno aderito al Progetto sulla Prima guerra mondiale, al Vinitaly

Nel corso del quinquennio sono state fornite diverse possibilità di approfondimento professionale e di attività pratica, realizzate in alternanza scuola-lavoro presso aziende di ristorazione presenti sul territorio o anche in altre Regioni.

Per quanto riguarda i crediti formativi, il Consiglio di Classe, nel pieno rispetto di quanto deliberato in sede di Collegio dei Docenti, valuterà tutte le esperienze formative che ogni alunno ha maturato al di fuori della normale attività scolastica, purché coerenti o affini con il tipo di studi intrapreso.

In vista dell'Esame di Stato sono stati abbinati alla classe un candidato privatista, che ha presentato regolare domanda per sostenere le prove d'esame.

RELAZIONE FINALE- STAGE

ANNO SCOLASTICO 2014/2015 CLASSE V B

Le modalità di apprendimento in alternanza, perseguono le seguenti finalità:

- a – attuare modalità di apprendimento flessibili e equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo, che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- b – arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;
- c – realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche e formative con il mondo del lavoro.

Tutti gli alunni della classe V B (servizi alberghieri, settore enogastronomia) sono stati coinvolti nelle varie attività pratiche organizzate nel corso dell'anno (alternanza scuola-lavoro). Hanno effettuato lo stage obbligatorio per le classi 4 e 5 in strutture appositamente selezionate nei periodi; (15 giugno/15 luglio o 15 luglio/15 agosto).

Il tutor formativo interno, ha svolto il ruolo di assistenza e guida degli studenti che seguono percorsi in alternanza scuola/lavoro e verificato, con la collaborazione del tutor esterno, il corretto svolgimento del percorso in alternanza.

Il progetto curricolare mira a dare la possibilità di un ulteriore sbocco nel mondo del lavoro. Le finalità generali che si intende perseguire con il percorso formativo sono le seguenti:

- 1 – fornire ai giovani studenti esperienze dirette delle realtà lavorative con le quali entreranno in contatto al termine del percorso scolastico;
- 2 – sviluppare e consolidare saperi tecnico professionali in contesti produttivi;
- 3 – consolidare le competenze relazionali, comunicative ed organizzative, sempre più richieste nel mondo del lavoro;
- 4 – coinvolgere il mondo del lavoro nei percorsi formativi a forte connotazione tecnico-professionale;
- 5 – sviluppare e consolidare saperi e competenze tecnico-professionali allo scopo di acquisire maggiore padronanza e autonomia nel lavoro.

Tutti gli studenti della classe V B hanno effettuato lo stage presso strutture Alberghiere, ristoranti, villaggi turistici per un totale minimo di 135 ore per studente, collaborando nella programmazione e nel coordinamento del personale addetto nei reparti e settori di appartenenza.

OBIETTIVI GENERALI FORMATIVI E PROFESSIONALI

“I VALORI”

Nel rispetto delle convinzioni di tutti, l'insegnamento e l'apprendimento non devono rimanere nel campo di visioni religiose o ideologiche ristrette ma mirare alla definizione di comportamenti socialmente positivi e aperti.

I valori su cui centrare la proposta formativa devono rispondere alla domanda: “Che cosa vogliamo insieme, studenti, docenti e genitori?”

Il P.E.I. dell' I I S “EINAUDI-BARONIO” si prefigge di percorrere un cammino di crescita che, nel rispetto prioritario della persona, consideri fondamentale educare alla relazione con gli altri e alla valorizzazione dell'ambiente inteso come territorio fisico, culturale ed economico;

perciò l' **IIS Einaudi - Baronio** intende:

- educare allo spirito critico, nella ricerca della verità
- educare all'autonomia per mezzo della conoscenza di sé
- educare alla laboriosità e allo studio
- educare alla lealtà/onestà e alla legalità
- educare all'assunzione di responsabilità, senza deleghe
- educare alla coscienza dei diritti e dei doveri, nel rispetto dei ruoli educare alla tolleranza e alla solidarietà
- valorizzare la qualità dei rapporti, impostandoli sulla propria buona educazione
- educare a un reale e radicale rispetto di se stessi e degli altri
- aprire al sociale per conoscere cosa succede fuori dalla scuola: nel mondo
- promuovere interessi più vasti, anche con gruppi impegnati nel sociale
- educare alla salvaguardia dei valori della democrazia
- educare alla salvaguardia dell'ambiente inteso come territorio e cosmo

GLI INDICATORI DI VALUTAZIONE

Per valutazione globale s'intende sostanzialmente la valutazione dell'insieme dei seguenti dati raccolti durante il corso dell'anno scolastico:

- a) la partecipazione al dialogo educativo
- b) l'impegno
- c) il metodo di studio
- d) il profitto

Essa, pertanto non si limita alla valutazione del bagaglio cognitivo, ma investe l'intera personalità dell'alunno, almeno per gli aspetti che si sono evidenziati nel curriculum scolastico:

a) Partecipazione al dialogo educativo. La partecipazione è intesa come capacità dello studente di partecipare alla vita della classe e di contribuire al dialogo educativo.

b) Impegno. Nella valutazione dell'impegno s'intende rilevare la linea di tendenza prevalente nel comportamento dello studente rispetto all'adempimento dei doveri di studio e all'esercizio della volontà.

c) Metodo di studio Il criterio per valutare il metodo di studio è quello di rilevare la maggiore o minore capacità dello studente di organizzare il proprio lavoro sulla base di scelte selettive.

d) Profitto. Nella valutazione del profitto si analizzano gli obiettivi cognitivi raggiunti dallo studente.

Sono stati individuati sei " indicatori " (conoscenza, comprensione, applicazione, analisi, sintesi, capacità valutativa) che permettono di definire gli aspetti diversi del processo mentale dell'apprendimento, che è comunque unitario.

A livello minimale (voto 5-6) il significato attribuito agli indicatori è il seguente:

CONOSCENZA: intesa come capacità dello studente di richiamare alla memoria dati, fatti, nozioni, modelli, strutture, classificazioni;

COMPRESIONE: intesa sia come l'apprendimento del significato e delle relazioni semplici che spiegano concetti, meccanismi, fatti, ecc anche nelle loro interazioni più elementari sia come capacità di conoscere ciò che è appreso in modo logico e non meccanico;

APPLICAZIONE: intesa come capacità di utilizzare le conoscenze acquisite con riferimento a casi particolari e concreti;

ESPRESSIONE: intesa come capacità di comunicare correttamente ed efficacemente utilizzando un linguaggio appropriato;

ANALISI: intesa sia come capacità di scomporre un contenuto, un concetto, un fenomeno nei suoi costituenti fondamentali sia come capacità di individuare le relazioni più semplici tra i singoli elementi, procedimento, quest'ultimo, rivolto a rendere esplicito quanto vi è d'implicito in una comunicazione;

SINTESI: intesa come capacità di riunire, collegare parti e/o elementi per formare un tutto, una struttura che, all'inizio, non appariva chiaramente.

Valutazione globale finale. Il giudizio globale è la funzione dei risultati descritti ai punti a, b, c, d. Nella valutazione globale, attraverso apposite griglie elaborate dai docenti e portate a conoscenza dei discenti, ha valenza anche la considerazione della progressione del percorso che lo studente è in grado di compiere rispetto ai livelli di partenza e nel percorso di recupero e/o di approfondimento e il voto di comportamento.

PARTECIPAZIONE DEGLI ALUNNI ALLE ATTIVITÀ FORMATIVE

- Incontro con l'Associazione Volontari donatori di sangue FRATRES e in seguito donazione del sangue da parte di un gruppo di alunni
- Partecipazione alla partita di beneficenza al campo Trecce
- Corso di Primo Soccorso
- Partecipazione di alcuni alunni alla manifestazione Vinitaly

CALENDARIO DELLE SIMULAZIONI DELLE PROVE SCRITTE

1^a simulazione

18.03.2015	1 [^] prova scritta
27.03.2015	2 [^] prova scritta
16.03.2015	3 [^] prova scritta

2^a simulazione

29.04.2015	1 [^] prova scritta
27.04.2015	2 [^] prova scritta
05.05.2015	3 [^] prova scritta

**PERCORSI FORMATIVI CON INDICAZIONE DEGLI OBIETTIVI RAGGIUNTI, I METODI,
LE VERIFICHE E LE VALUTAZIONI PER CIASCUNA DISCIPLINA**

INGLESE

**PERCORSO FORMATIVO A.S.2014-2015 TESTO ADOTTATO : EXCELLENT! - ELI
CLASSE VB (Cucina) Prof.ssa Capuano Iole**

Moduli	Unità didattiche	Conoscenze	Competenze
MODULE 1 Menus Culinary habits	What's in a menu? <ul style="list-style-type: none"> • Designing menus • Menu formats Special menus <ul style="list-style-type: none"> • Breakfast, lunch and dinner menus British cuisine <ul style="list-style-type: none"> • Traditions and festivities American cuisine <ul style="list-style-type: none"> • Traditions and festivities 	Preparare un menu I diversi tipi di menu I pasti principali Le tradizioni anglosassoni e statunitensi.	Saper preparare un menu Conoscere i diversi tipi di menu Conoscere i pasti principali Conoscere le tradizioni anglosassoni e americane
MODULE 2 Safety and nutrition	Health and safety <ul style="list-style-type: none"> • HACCP • Food transmitted infections and food poisoning. • Risks and preventive measures to combat food contamination (!) • Risks and preventive measures to combat food contamination (2) 	Igiene alimentare Infezioni trasmesse dai cibi e avvelenamento da cibi. Come prevenire la contaminazione	Conoscere l'igiene alimentare , le infezioni trasmesse dai cibi. Saper prevenire le contaminazioni
MODULE 3 Diet and nutrition Applying for a job	Nutrition <ul style="list-style-type: none"> • The eatwell plate • Organic food and Genetically Modified Organisms (GMOs) Diets <ul style="list-style-type: none"> • The Mediterranean diet • Alternative diets. Macrobiotics and vegetarianism • Food intolerances and allergies • How to become a chef 	Mangiare cibi salutari. Cibi OGM La dieta mediterranea Diete alternative : Microbiotica e vegetariana Intolleranze e allergie. Come diventare chef.	Conoscere le diverse diete . Conoscere i prodotti OGM Conoscere le intolleranze e le allergie alimentari. Conoscere le tecniche per diventare un buon chef.

EDUCAZIONE FISICA

anno_2014 - 2015

CLASSE V sez. B

PARTE TEORICA

- - APPARATO LOCOMOTORE
- - VARI TIPI DI PARAMORFISMI
- - IMPORTANZA DELLE ATTIVITA' MOTORIE
- - STORIA E SIGNIFICATO DELL' EDUCAZIONE FISICA
- - REGOLE E REGOLAMENTI DEI VARI GIOCHI PRE-SPORTIVI E SPORTIVI
- - ALIMENTAZIONE SPORTIVA
- - CENNI GENERALI SUL CORPO E I SUOI MUSCOLI
- - CENNI SUL SISTEMA SCHELETRICO , MUSCOLARE E TENDINEO
- - VARI TIPI DI ARTICOLAZIONI
- - CENNI SULL' APPARATO RESPIRATORIO
- - MECCANISMO DELLA RESPIRAZIONE
- - GRANDE E PICCOLA CIRCOLAZIONE SANGUIGNA
- - IL CUORE E SUE FUNZIONI
- - CUORE ALLENATO E NON ALLENATO
- - VARI TIPI DI ALLENAMENTO E SUOI SCOPI
- - ATTIVITA' SPORTIVA IN AMBIENTE NATURALE- ORIENTEERING
- - VARI TRAUMI SPORTIVI
- - PRIMI ELEMENTI DI PRONTO SOCCORSO
- - DOPING E SUOI EFFETTI
- - OLIMPIADI

PARTE PRATICA

- - ESERCIZI DI MOBILITA' DEGLI ARTI SUPERIORI ED INFERIORI
- - ESERCIZI A CORPO LIBERO
- - ESERCIZI DI POTENZIAMENTO GENERALE
- - ESERCIZI DI ALLUNGAMENTO MUSCOLARE
- - ESERCIZI A COPPIE
- - ESERCIZI ALLA SPALLIERA
- - FONDAMENTALI DELLA PALLAVOLO E DELLA PALLACANESTRO
- - GIOCHI SPORTIVI E PRESORTIVI
- - PERCORSI MISTI

SORA li

L' insegnante
Gabriele Adriano

RELIGIONE CATTOLICA

PERCORSO FORMATIVO OBIETTIVI RAGGIUNTI	
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none">• Confrontarsi con la visione cristiana del mondo• Riconoscere l'amore come dono• Apprezzare l'opera della Chiesa e dei cristiani nella società• Riconoscere nelle beatitudini la carta d'identità del cristiano
CAPACITA'	<ul style="list-style-type: none">• Rielaborare le conoscenze operando collegamenti e confronti• Integrare le informazioni contenute nei materiali forniti con conoscenze personali• Formulare giudizi personali
CONTENUTI	
	<ul style="list-style-type: none">• L'uomo immagine di Dio• La donna partner dell'uomo• L'amore come dono• I cristiani e l'impegno sociale• Le dieci parole• La nuova legge di Gesù
METODI	<ul style="list-style-type: none">• Lezioni frontali• Lettura e commento dei materiali proposti dall'insegnante
MEZZI	<ul style="list-style-type: none">• Libro di testo• Bibbia• Documenti conciliari• Art. di giornali
VERIFICHE	<ul style="list-style-type: none">• Verifiche domande-risposte• Colloqui
VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none">• qualità della partecipazione e dell'impegno• uso del linguaggio specifico• conoscenza degli argomenti trattati

PERCORSO FORMATIVO OBIETTIVI RAGGIUNTI	
<p><u>COMPETENZE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Saper presentare una regione, informare sulle sue attrattive turistiche e saper consigliare le specialità del territorio ▪ Saper illustrare i prodotti tipici dei paesi francofoni <p><u>CAPACITA'</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Comprendere messaggi e informazioni veicolati da testi scritti e orali, di diversa tipologia in modo adeguato. ▪ Utilizzare lo strumento linguistico e i diversi codici per comunicare, scambiare, discutere informazioni, idee ed opinioni in modo adeguato al contesto. ▪ Conoscere gli aspetti caratteristici di alcune regioni della Francia e i prodotti enogastronomici più significativi di quel territorio. ▪ Dare informazioni e spiegazione su argomenti generali e professionali. 	
<p>CONTENUTI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Dossier 1: Bretagne, Normandie et Pays de la Loire ▪ Dossier 2: Alsace, Lorraine et Franche-Comté ▪ Dossier 3: Région Paca et Corse ▪ Dossier 4: Région Rhône-Alpes, Champagne-Ardenne et Bourgogne ▪ Dossier 5: L'Outre-mer 	
<p>METODI</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lezioni frontali sugli aspetti teorici ▪ Lezione / applicazione (spiegazione seguita da esercizi applicativi). ▪ Lettura guidata dei materiali ed individuazione dei contenuti da apprendere
<p>VERIFICHE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verifiche formative effettuate in classe attraverso lo svolgimento di esercizi specifici a domanda o richiesta di intervento orali . ▪ Verifiche sommative a fine modulo e al termine dell'unità didattica. ▪ Prove di tipo oggettivo e soggettivo.
<p>VALUTAZIONE</p>	<p>La valutazione di fine periodo ha tenuto conto dei risultati delle verifiche svolte in itinere e del raggiungimento degli obiettivi disciplinari prefissati ma anche dell'impegno, della partecipazione e della progressione rispetto al livello di partenza.</p> <p>Solo alcuni elementi hanno raggiunto un livello accettabile di preparazione; il resto della classe si attesta intorno alla mediocrità.</p>
<p>SIMULAZIONE PROVE D'ESAME</p>	<p>Non sono state effettuate simulazioni di terza prova in quanto la disciplina non è oggetto d'esame</p>

OBIETTIVI RAGGIUNTI	
CONOSCENZE:	1. conoscenze delle cornici storico-culturali che fanno da sfondo alla letteratura del '900 2. conoscenza della poetica degli autori studiati
COMPETENZE:	: 1. stabilire rapporti tra testo ed extratesto 2. saper contestualizzare un autore nella sua epoca 3. confrontare consapevolmente opere di uno stesso autore e autori diversi 4. produrre un testo aderente alla consegna, coerente, con accettabile correttezza morfo-sintattica 5. esporre correttamente
CAPACITA':	1. individuare i rapporti tra opere letterarie e realtà contemporanea 2. utilizzare in modo logico e pertinente le informazioni e collegarle all'argomento richiesto 3. formulare giudizi e valutazioni personali

CONTENUTI	
MODULO 1: Decadentismo: temi e poetiche	<ul style="list-style-type: none"> • G. Pascoli • G. D'Annunzio
MODULO 2:	<ul style="list-style-type: none"> • Italo Svevo • L. Pirandello
MODULO 3:	<ul style="list-style-type: none"> • G. Ungaretti • E. Montale
Le tipologie testuali per l'Esame di Stato: l'analisi del testo, il saggio breve, il tema storico. Didattica della scrittura	

METODI	Analisi diretta dei testi, discussioni e confronti, lezione frontale
MEZZI STRUMENTI	Testo in adozione, schede interpretative tratte anche da altre antologie letterarie, appunti, mappe concettuali
VERIFICHE	<ul style="list-style-type: none"> • Interrogazioni • Produzione guidata dei vari tipi di testo in relazione alle tipologie delle prove d'esame • Colloqui guidati • Lettura ed interpretazione di testi
VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • Griglie tarate in relazione a vari livelli di conoscenza-competenza-capacità

OBIETTIVI RAGGIUNTI	
CONOSCENZE: La situazione sociale e politica italiana, prima e dopo i due conflitti mondiali	
COMPETENZE:	
<ul style="list-style-type: none"> • Saper enucleare i contenuti essenziali da un testo storiografico • Saper situare le conoscenze nel tempo e nello spazio • Saper comprendere e memorizzare le informazioni • Saper individuare elementi di contemporaneità, continuità o discontinuità fra fatti e fenomeni • Adoperare concetti e termini storici in rapporto con gli specifici contesti 	
CAPACITA':	
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare il lessico specifico della disciplina • Collegare le conoscenze storiche con quelle letterarie 	

CONTENUTI	
MODULO 1: La prima guerra mondiale	
MODULO 2: Il primo dopoguerra I Totalitarismi	
MODULO 3: La seconda guerra Mondiale Lo sterminio degli Ebrei	
MODULO 4: Il Dopoguerra- La nascita della Repubblica- I due blocchi e la Guerra Fredda	

METODI	Analisi diretta dei testi, discussioni e confronti, lezione frontale
MEZZI STRUMENTI	Testo in adozione, schede interpretative tratte anche da altre antologie letterarie
VERIFICHE	<ul style="list-style-type: none"> • Interrogazioni • produzione guidata dei vari tipi di testo in relazione alle tipologie delle prove d'esame • colloqui guidati • lettura ed interpretazione di testi
VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • griglie tarate in relazione a vari livelli di conoscenza-competenza-capacità • livello delle conoscenze acquisite • coesione, coerenza della produzione ed esposizione
SIMULAZIONE PROVA ESAME	Sono state svolte 2 prove simulate programmate nel rispetto della normativa vigente.

MATEMATICA

PERCORSO FORMATIVO DELLA DISCIPLINA

DOCENTE: prof. **CONFLITTI MASSIMO MAURO**

PERCORSO FORMATIVO CONTENUTI	<p><u>Algebra</u> Risoluzione di equazioni di 1° e 2° grado; Segno delle radici di una equazione di 2° grado. Disequazioni e loro proprietà; risoluzioni delle disequazioni di 1° e 2° grado intere, risoluzioni delle disequazioni di 1° e 2° grado fratte; sistemi di disequazioni di 1° e 2° grado.</p> <p><u>Funzioni:</u> Funzioni reali di una variabile reale, campi di esistenza, zeri di funzioni e positività. Concetto limiti di funzioni Funzioni continue. Teoria delle derivate : regole di derivazione funzioni lineari e frazionarie. Funzioni crescenti e decrescenti. Calcolo dei punti di massimo e minimo con lo studio del segno della derivata prima</p>
OBIETTIVI Raggiunti	<p>Gli alunni della classe hanno mostrato alterno interesse ed attenzione e per alcuni poca voglia di colmare le lacune nella materia.</p> <p>Solo alcuni sono stati partecipi, ed anche se qualche argomento è stato più difficoltoso di altri, hanno chiesto spiegazioni e chiarimenti mostrando una partecipazione attiva allo svolgimento delle lezioni. Nel complesso solo pochi alunni hanno dimostrato di aver raggiunto gli obiettivi quali: possesso di una adeguata proprietà di linguaggio; sviluppo delle attitudini analitiche e sintetiche; distinguere i processi induttivi da quelli deduttivi; sviluppare attitudini analitiche e sintetiche; acquisire rigore espositivo e precisione di linguaggio.</p> <p>Pur con le evidenti differenze tra il gruppo classe, solo alcuni alunni hanno acquisito le competenze sulle tecniche di soluzione di equazioni lineari, sulle tecniche di soluzione di disequazioni di 1° e 2° grado intere e frazionarie, sul concetto di funzione, campi di esistenza di funzioni, zeri di funzioni, positività, derivate e regole di derivazione di semplici funzioni lineari e frazionarie, funzioni crescenti e decrescenti e calcolo dei punti di massimo e minimo.</p>
METODI	<p>Lezione frontale e con il metodo del Problem- solving, lettura ed analisi di libri, sollecitando ed incoraggiando affinché proseguissero lo studio a casa; esercizi alla lavagna; lezioni di recupero ed approfondimento; attività individuali e di gruppo con esercitazioni alla lavagna; verifiche puntuali e frequenti attraverso compiti in classe.</p>
MEZZI – STRUMENTI	<p>Dispense, fotocopie, libri di testo.</p>
TEMPI	<p>Tre ore di lezione a settimana in tre giorni diversi nell'arco di tre trimestri</p>
STRUMENTI DI VALUTAZIONE E TIPOLOGIA DELLE PROVE	<p>Per la verifica formativa sono stati adottati i seguenti strumenti: trattazione e discussione in itinere su ciascun argomento delle varie unità didattiche; esercitazioni scritte in classe.</p> <p>Per la verifica sommativa sono state effettuate interrogazioni orali e prove scritte. In sede di valutazione si è tenuto conto anche dei seguenti elementi: il progresso di ognuno rispetto al livello di partenza; il livello cognitivo raggiunto; le capacità espositive maturate; la partecipazione al dialogo educativo;</p>

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: Tonino Macioce

PERCORSO FORMATIVO

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE:

La qualità degli alimenti: qualità chimica, nutrizionale, microbiologica e organolettica.
Le certificazioni di qualità.
Le tabelle di composizione degli alimenti. Tecniche di cottura e modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti. Legislazione specifica di settore.
Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente.
Linee guida per una sana alimentazione.
Le caratteristiche fisiche, chimiche e nutrizionali dei principi nutritivi organici e inorganici.
Principi di alimentazione equilibrata. Funzioni specifiche dei principi nutritivi

COMPETENZE:

Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
Applicare le normative vigenti, nazionali internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
Svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici.
Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

CAPACITA':

Riconoscere le modalità con cui l'azienda opera nel rispetto della normativa in materia di sicurezza
Realizzare un calcolo calorico.
Applicare tecniche di cottura degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari.
Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.
Descrivere le modalità di trasmissione delle contaminazioni.
Descrivere le principali modificazione chimiche e fisiche negli alimenti.
Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona
Utilizzare le tecniche di conservazione adeguate ad ogni tipo di alimento, per facilitarne la digeribilità ed esaltarne il gusto.

Modulo 1: La dieta in condizioni fisiologiche e nelle principali patologie

I LARN: introduzione; ripartizione dell'energia totale giornaliera in base ai LARN; ripartizione dell'energia totale nelle razioni alimentari; le *linee guida* per una sana alimentazione italiana: il

decalogo della buona alimentazione

La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche: dieta nell'età evolutiva; dieta del lattante; dieta dell'adolescente; dieta dell'adulto; dieta in gravidanza; dieta della nutrice; dieta nella terza età; la dieta mediterranea, dieta vegetariana e vegana.

La dieta nei casi di diabete, celiachia, intolleranza al lattosio, favismo.

Modulo 2: Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni.

Fattori tossici e contaminazioni alimentari (chimiche, biologiche, radioattive): aspetti generali. Contaminazione biologica degli alimenti: tossinfezioni alimentari e malattie trasmesse con gli alimenti (generalità).

Modalità di trasmissione dei microrganismi e sviluppo della malattia.

Tossinfezioni e infezioni alimentari (salmonellosi, intossicazione stafilococcica, botulismo, epatite A). I prioni e l'encefalopatia spongiforme bovina.

Modulo 3: Certificazioni di qualità e sistema HACCP

Igiene e sicurezza nell'ambiente ristorativo: generalità.

Igiene degli ambienti di lavoro; igiene del personale; sistema di controllo HACCP, rintracciabilità, certificazioni di qualità.

LABORATORIO CUCINA

PERCORSO FORMATIVO DELLA DISCIPLINA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE
CUCINA.
CLASSE 5^B

Articolazione "Enogastronomia"

Competenze

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse

Primo biennio

Secondo biennio

Quinto anno

2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.

Primo biennio

Secondo biennio

Quinto anno

3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.

Primo biennio

Secondo biennio

Quinto anno

4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera

Primo biennio

Secondo biennio

Quinto anno

5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

Primo biennio

Secondo biennio

Quinto anno

6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Primo biennio

Secondo biennio

Quinto anno

7. Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici

Secondo biennio

Quinto anno

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

Secondo biennio

Quinto anno

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

Secondo biennio

Quinto anno

10. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

Secondo biennio

Quinto anno

CONTENUTI

OBIETTIVI DISCIPLINARI RAGGIUNTI SONO DECLINATI IN CONOSCENZE, ABILITA' E COMPETENZE: gli alunni nella quasi totalità sanno:

- Applicare e simulare un piano per la sicurezza igienica e il sistema HACCP; 1-5-7
- Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e tutela sul lavoro; 1-5-7
- Conoscere i grandi gastronomi del passato e del presente; 10
- Conoscere la gastronomia e società; 10
- Conoscere il mercato enogastronomico; 10
- Saper progettare il menu e la politica dei prezzi; 2-3-6-9-10
- Conoscere l'organizzazione dell'impianto e del lavoro di cucina; 2-3-6-9-10
- Conoscere la cucina innovativa; 4-7-8-10
- Conoscere lo studio del piatto e l'arte della presentazione; 4-7-8-10
- Conoscere e simulare eventi di catering, banqueting e i servizi esterni. 4-7-8-10
- Realizzare piatti con prodotti del territorio 4-7-8-10
- Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi 2.5.6.7.8.9.10
- Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.7.8.9.10
- Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni. 1.4.5.7.8
- Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute. 1-5-7
- Utilizzare lessico e fraseologia di settore 3-9

CONTENUTI

Moduli	Unità didattiche da cucina gourmet plus	COMPETENZE
I TRIMESTRE Modulo 1 Sicurezza in cucina	Settembre Unità 1 –Sicurezza igienica e sistema HACCP Ottobre Unità 2 – Sicurezza e tutela sul lavoro	N. 1-5-7
I TRIMESTRE Modulo 2 Il mondo dell'enogastronomi	Unità 1 – I grandi gastronomi del passato e del presente Novembre Unità 2 – Gastronomia e società	N. 10

a	Unità 3 – Il mercato enogastronomico	
II TRIMESTRE Modulo 3 Enogastronomia manageriale	Dicembre Unità 1 – Il menu e la politica dei prezzi Gennaio - Febbraio Unità 2 – Organizzazione dell’impianto e del lavoro di cucina	N. 2-3-6-9-10
III TRIMESTRE Modulo 4 Cucina professionale evoluta	Marzo Unità 1 – “La cucina innovativa” Aprile Unità 2 – Lo studio del piatto e l’arte della presentazione Maggio Unità 3 – Il banqueting e i servizi esterni Giugno (Chiusura anno scolastico. Riepilogo programma svolto)	N. 4-7-8-10
II III TRIMESTRE Modulo 4 “Benvenuto in azienda”	Dicembre – Gennaio – Febbraio – Marzo – Aprile – Maggio I lavori di base Le realizzazioni culinarie Progetto: banchettistica	N. 2-3-5-9-10 • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti gastronomici • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e di relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi • Operare nell’ambiente di lavoro rispettando i

		<p>principi di sicurezza personale e applicando il sistema H.A.C.C.P. previsto nell'azienda di destinazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lavorare in equipe nella brigata di cucina e comunicare efficacemente con colleghi, superiori e referenti • Eseguire con autonomia e responsabilità i compiti professionali di base assegnati dal tutor aziendale • Costruire menù e carte rispettando le regole gastronomiche e tenendo presente le esigenze della clientela • Realizzare piatti e preparazioni di prodotti enogastronomici
--	--	---

METODI	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Lezioni frontali/argomentative; lezione partecipata; attività di gruppo; ➤ Attività di ricerca sui principali argomenti trattati; ➤ Rielaborazione orale e produzione scritta.
MEZZI – STRUMENTI	<ul style="list-style-type: none"> ➤ libro di testo in adozione, ➤ supporti cartacei integrativi, ➤ internet, appunti e dispense semplificate, ➤ riviste specializzate nel settore ristorazione,
TEMPI	<p>Primo trimestre (settembre - ottobre - novembre) moduli 1 - 2</p> <p>Secondo trimestre (dicembre - gennaio - febbraio) moduli 3</p> <p>Terzo trimestre (marzo - aprile - maggio) moduli 4 – recupero e potenziamento</p>
STRUMENTI DI MISURAZIONE VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Verifiche formative; ➤ Prove oggettive di profitto; ➤ Prove semi-strutturate; ➤ Verifiche sommative a fine modulo e al termine dell'unità didattica.
SIMULAZIONE PROVE D'ESAME	Quesiti a risposta multipla e a risposta aperta

LABORATORIO SALA E VENDITA

PERCORSO FORMATIVO DELLA DISCIPLINA: Lab. SALA e VENDITE

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli alunni nella quasi totalità sanno:

- Conoscere la struttura enogastronomica e la sua organizzazione;
- Riconoscere il sistema dell' enografia nazionale ed internazionale;
- Eseguire analisi sensoriali dei vini;
- Saper effettuare l'abbinamento tra cibo e vino;
- Eseguire tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala;
- Eseguire la preparazione di alcuni piatti alla lampada;
- Conoscere le tecniche di gestione dell'azienda turistico-operativa;
- Simulare la gestione aziendale con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie;
- Simulare attività di gestione valorizzando risorse territoriali e prodotti tipici;
- Conoscere i principali contratti di lavoro;
- Conoscere ed utilizzare il software del settore turistico-ristorativo.

CONTENUTI

METODI

- Lezioni frontali/argomentative; lezione partecipata; attività di gruppo;
- Attività di ricerca sui principali argomenti trattati;
- Rielaborazione orale e produzione scritta.

MEZZI – STRUMENTI

- Libro di testo in adozione,
- Supporti cartacei integrativi,
- Internet, appunti e dispense semplificate,
- Riviste specializzate nel settore ristorazione,
- Visite guidate presso aziende ristorative del territorio.

TEMPI

- Primo trimestre (settembre - ottobre - novembre): moduli 1 - 5
- Secondo trimestre (dicembre - gennaio - febbraio): moduli 5 - 7
- Terzo trimestre (marzo - aprile - maggio): moduli 8 – 10

STRUMENTI DI MISURAZIONE, VALUTAZIONE

- Verifiche formative;
- Prove oggettive di profitto;
- Prove semi-strutturate;
- Verifiche sommative a fine modulo e al termine dell'unità didattica.

SIMULAZIONE PROVE D'ESAME

- Quesiti a risposta multipla e a risposta aperta

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Prof Angelo Prospero

OBBIETTIVI RAGGIUNTI

Conoscenza delle caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale. Costituzione di un Sistema Turistico Locale (STL). Conoscenza delle tecniche di marketing turistico e delle fasi e procedure di redazione del business plan.. Conoscenza delle dinamiche di distribuzione dei prodotti e delle abitudini alimentari ed economie del territorio. Conoscenza della normativa di settore e delle norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.

CONTENUTI: (schema sintetico)

- Le nuove dinamiche del mercato turistico
- Sistema Turistico Locale
- Tecniche di marketing turistico e web marketing
- Business plan e gestione strategica
- Le filiere agroalimentari e i prodotti a km zero
- Abitudini alimentari ed economie del territorio
- La tracciabilità dei prodotti: procedure e normative

METODI

Lezione frontale

Approccio agli argomenti calati nella realtà attuale

Libro di testo

MEZZI-STRUMENTI

Verifiche scritte e orali

Questionari a risposta multipla

STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Verifiche scritte e orali

Questionari a risposta multipla

Prove strutturate

TIPOLOGIE DI PROVE

Prove di produzione

Esercizi alla lavagna

Discussioni guidate

CORSI DI RECUPERO E/O DI

Il recupero è stato effettuato in itinere

APPROFONDIMENTO

GRIGLIE

Di seguito sono indicate le griglie utilizzate dal consiglio di classe nel corso dell'anno, e in particolare per le due simulazioni delle prove d'esame effettuate. Inoltre viene anche fornita la tabella di conversione dei punteggi che è stata utilizzata

ITALIANO

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA DI ITALIANO

TIPOLOGIA: ANALISI DEL TESTO

C O N S C E N Z A	Comprensione del testo	<ul style="list-style-type: none"> • Confusa e gravemente incompleta • Generica e superficiale • Sufficientemente chiara • Approfondita ed esauriente 	<p>p. 1</p> <p>p. 2</p> <p>p. 3</p> <p>p. 4</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/>
C O M P. S P E C.	Individuazione formale dei livelli di stile e di registro	<ul style="list-style-type: none"> • Inadeguata o appena accennata • Adeguata, ma talvolta superficiale • Appropriata, con qualche discontinuità • Appropriata ed approfondita 	<p>p. 1</p> <p>p. 2</p> <p>p. 3</p> <p>p. 4</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/>
C A P A C I T À	Rielaborazione critica e/o contestualizzazione	<ul style="list-style-type: none"> • Appena accennata • Presente, pur se piuttosto schematica • Adeguata, valida e significativa 	<p>p. 1</p> <p>p. 2</p> <p>p. 3</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/>
C O M P E T E N Z A	Correttezza e proprietà linguistica. Articolazione e organicità dell'esposizione	<ul style="list-style-type: none"> • Forma con degli errori e modesto repertorio lessicale. Esposizione elementare e non sempre chiara • Forma sufficientemente corretta, ma con modesto repertorio lessicale. Esposizione elementare, ma chiara • Forma scorrevole con apprezzabili proprietà logico-espressive. Esposizione esaustiva • Forma del tutto corretta con un alto grado di 	<p>p. 1</p> <p>p. 2</p> <p>p. 3</p> <p>p. 4</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

		coerenza logica, di coesione e di proprietà lessicale. Esposizione esaustiva.		
		PUNTEGGIO COMPLESSIVO		

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA DI ITALIANO

TIPOLOGIA: TEMA DI ORDINE GENERALE

C O N O S C E N Z A	Aderenza alla traccia. Conoscenza dell'argomento	<ul style="list-style-type: none"> • Confusa e gravemente incompleta • Generica e superficiale • Sufficientemente chiara • Approfondita ed esauriente 	<p>p. 1</p> <p>p. 2</p> <p>p. 3</p> <p>p. 4</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> S <input type="checkbox"/>
C O M P E T E N Z A.	Correttezza e proprietà linguistica. Articolazione ed organicità dell'esposizione	<ul style="list-style-type: none"> • Forma scorretta e confusa. Lessico improprio. Esposizione incomprensibile • Forma con qualche errore e lessico modesto. Esposizione poco organica e/o troppo sintetica o poco chiara • Forma sufficientemente corretta ma con repertorio lessicale alquanto generico. Esposizione ordinata e lineare • Forma scorrevole con apprezzabili proprietà logico-espressive. Esposizione esaustiva • Forma del tutto corretta con un alto grado di coerenza logica 	<p>p. 1</p> <p>p. 2</p> <p>p. 3</p> <p>p. 4</p> <p>p. 5</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> S <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
C A P A C I T À	Rielaborazione critica e/o personale	<ul style="list-style-type: none"> • Non presente o appena accennata • Presente, pur se piuttosto schematica • Valida e significativa 	<p>p. 1</p> <p>p. 2</p> <p>p. 3</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> S <input type="checkbox"/>
C O M P. S P	Capacità interpretativa dei fatti. Originalità	<ul style="list-style-type: none"> • Apporti valutativi personali non presenti o appena accennati • Presente, pur se piuttosto schematica 	<p>p. 1</p> <p>p. 2</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> S

E C		<ul style="list-style-type: none"> Valida e significativa 	p. 3	<input type="checkbox"/>
		PUNTEGGIO COMPLESSIVO		

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA DI ITALIANO

TIPOLOGIA: SAGGIO BREVE E ARTICOLO DI GIORNALE

C O N O S C E N Z A	Aderenza alla traccia	<ul style="list-style-type: none"> Confusa e gravemente incompleta Generica e superficiale Sufficientemente chiara Approfondita ed esauriente 	<p>p. 1</p> <p>p. 2</p> <p>p. 3</p> <p>p. 4</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/>
C O M P. S P E C.	Rispondenza alla consegna e rigore argomentativo	<ul style="list-style-type: none"> Inadeguata Superficiale e/o non sempre evidente Evidente ma poco efficace Soddisfacente, con qualche discontinuità Appropriata ed approfondita 	<p>p. 1</p> <p>p. 2</p> <p>p. 3</p> <p>p. 4</p> <p>p. 5</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
C A P P A C I T À	Rielaborazione critica e/o personale	<ul style="list-style-type: none"> Scarsamente presente o appena accennata Presente, pur se piuttosto schematica Valida e significativa 	<p>p. 1</p> <p>p. 2</p> <p>p. 3</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/>
C O M P E T E N Z A	Correttezza e proprietà linguistica. Articolazione e organicità dell'esposizione	<ul style="list-style-type: none"> Forma con degli errori e modesto repertorio lessicale. Esposizione elementare e non sempre chiara Forma sufficientemente corretta, ma con modesto repertorio lessicale. Esposizione elementare, ma chiara Forma del tutto corretta con un alto grado di coerenza logica, di coesione e di proprietà lessicale. Esposizione esaustiva. 	<p>p. 1</p> <p>p. 2</p> <p>p. 3</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/>
		PUNTEGGIO COMPLESSIVO		

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA DI ITALIANO

TIPOLOGIA: TEMA STORICO

C O N O S C E N Z A	<p>Aderenza alla traccia. Conoscenza dell'argomento</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Confusa e gravemente incompleta • Generica e superficiale • Sufficientemente chiara • Approfondita ed esauriente 	<p>p. 1</p> <p>p. 2</p> <p>p. 3</p> <p>p. 4</p>	<p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/> s</p> <p><input type="checkbox"/></p>
C O M P E T E N Z A.	<p>Correttezza e proprietà linguistica. Articolazione ed organicità dell'esposizione</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Forma scorretta e confusa. Lessico improprio. Esposizione incomprensibile • Forma con qualche errore e lessico modesto Esposizione poco organica e/o troppo sintetica o poco chiara • Forma sufficientemente corretta ma con repertorio lessicale alquanto generico. Esposizione ordinata e lineare • Forma scorrevole con apprezzabili proprietà logico-espressive. Esposizione esaustiva • Forma del tutto corretta con un alto grado di coerenza logica, di coesione e di proprietà lessicale. Esposizione esaustiva 	<p>p. 1</p> <p>p. 2</p> <p>p. 3</p> <p>p. 4</p> <p>p. 5</p>	<p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/> s</p> <p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p>
C A P A C I T À	<p>Rielaborazione critica e/o personale</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Non presente o appena accennata • Presente, pur se piuttosto schematica • Valida e significativa 	<p>p. 1</p> <p>p. 2</p> <p>p. 3</p>	<p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/> s</p> <p><input type="checkbox"/></p>
C O M P. S P E C	<p>Attualizzazione</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Non presente o appena accennata • Presente, pur se piuttosto schematica • Valida e significativa 	<p>p. 1</p> <p>p. 2</p> <p>p. 3</p>	<p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/> s</p> <p><input type="checkbox"/></p>
		PUNTEGGIO COMPLESSIVO		

GRIGLIA SECONDA PROVA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA D'ESAME

Scienza e cultura dell'alimentazione classe V sez. B

Alunno.....

DESCRITTORI		LIVELLO	PUNTI	PUNTEGGIO
CONTENUTI	A	Conosce le tematiche in modo completo e corretto	4	
	B	Conosce le tematiche in modo non sempre completo ma corretto	3	
	C	Conosce in modo parziale gli elementi essenziali delle tematiche	2	
	D	Conosce gli argomenti in modo frammentario e superficiale	1	
ADERENZA ALLA TRACCIA	A	Completa ed esauriente	4	
	B	Completa	3	
	C	Essenziale	2	
	D	Parziale	1	
LINGUAGGIO SPECIFICO	A	Linguaggio specifico pertinente e corretto	3	
	B	Linguaggio specifico non sempre pertinente	2	
	C	Linguaggio specifico non pertinente	1	
SOLUZIONE QUESITI	A	Tutti e 4 i quesiti risolti in modo corretto ed esauriente	4	
	B	3 quesiti risolti in modo corretto ed esauriente	3	
	C	2 quesiti risolti in modo corretto ed esauriente	2	
	D	1 quesito risolto in modo corretto ed esauriente	1	
		PUNTEGGIO TOTALE	/15

GRIGLIA 3^a PROVA
I.I.S. "L.EINAUDI-BARONIO"- art.ENOGASTRONOMIA
SIMULAZIONE DELLA "TERZA PROVA D'ESAME"
CLASSE 5 B A.S. 2014/2015

PROVA MULTIDISCIPLINARE

Tipologia mista: n. 9 quesiti a risposta aperta + n. 18 quesiti a scelta multipla

TEMPO 90 MINUTI

Discipline	Tipologia B risposta singola	Tipologia C scelta multipla	totale
Scienze motorie			/15
Diritto e tecniche			/15
Lab. Cucina			/15
Lingua Inglese			/15
Totale _____			
Totale della prova _____			/ 15

ALUNNO _____ DATA _____

ISTRUZIONI PER LO SVOLGIMENTO DELLA PROVA (Tipologia mista)

Quesiti a risposta multipla :

- ✓ Per ogni quesito sono formulate quattro risposte tra le quali il candidato identifica l'unica corretta.
- ✓ Non è consentito segnare più risposte in tal caso la domanda sarà considerata errata.
- ✓ Non è ammesso rettificare la risposta data.

Quesiti a risposta aperta:

- ✓ Rispettare gli spazi di risposta.

PROSPETTO PER LA VALUTAZIONE DELLA TERZA PROVA

In questa prova, la commissione intende verificare, oltre alle conoscenze specifiche dell'argomento, anche i seguenti obiettivi:

1. Padronanza della lingua italiana
2. Capacità espressive
3. Capacità logico linguistiche
4. Libera espressione della personale creatività
5. Capacità di organizzazione di un'argomentazione tecnica
6. Comprensione della lingua straniera e accuratezza lessicale

I criteri utilizzati per la valutazione saranno (per tutte le discipline escluso Inglese):

per la tipologia B (quesiti a risposta singola)

- Punti 0 per ogni risposta nulla o errata
- Punti 1,5 per ogni risposta lacunosa e parzialmente errata
- Punti 2 per ogni risposta lacunosa ma inerente la traccia
- Punti 2,5 per ogni risposta esaustiva ma con errori
- Punti 3 per ogni risposta corretta e completa

per la tipologia C (quesiti a scelta multipla)

- Punti 0 per ogni risposta nulla o errata
- Punti 1,5 per ogni risposta esatta

Per Inglese (solo tipologia B)

- Punti 0 per ogni risposta nulla o errata
- Punti 2/2,75 per ogni risposta lacunosa e parzialmente errata
- Punti 3/3,75 per ogni risposta lacunosa ma inerente la traccia
- Punti 4/4,75 per ogni risposta esaustiva ma con errori
- Punti 5 per ogni risposta corretta e completa

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEI COLLOQUI

Argomento presentato dal candidato. TEMPO 5' -10'		
Argomenti proposti al candidato TEMPO 25' - 35'		
Discussione delle prove scritte TEMPO 5' -10'		
INDICATORI	LIVELLI	Punti attribuibili	Punti attribuiti
Conoscenza degli argomenti	Completa ed approfondita	12	
	Completa con qualche imprecisione	10-11	
	Corretta ed essenziale	9-10	
	Superficiale e/o frammentaria	6-	
	Scarsa e confusa	3-5	
Competenza linguistica	Esposizione fluida e appropriata	10	
	Esposizione scorrevole e corretta	8-9	
	Esposizione non sempre chiara e corretta	6-7	
	Esposizione confusa e scorretta	3-5	
Capacità d'analisi e di sintesi	Sa effettuare analisi e sintesi coerenti ed autonome	5	
	Sa effettuare analisi e sintesi, anche se talvolta parziali ed imprecise	4	
	Effettua analisi e sintesi inadeguate	2-3	
Competenza a rielaborare dati e informazioni	Ha competenze rielaborative spiccate e creative	3	
	Organizza dati ed informazioni in modo semplice	2	
	Organizza dati ed informazioni con difficoltà	1	
<i>PUNTEGGIO COMPLESSIVO ATTRIBUITO IN TRENTESIMI</i>			<i>/30</i>

TABELLA DI CONVERSIONE PUNTEGGI

ASSOLUTAMENTE INSUFFICIENTE	1-2	1-3	1-6
INSUFFICIENTE	3-4	4-6	7-13
MEDIOCRE	5	7-9	15-19
SUFFICIENTE	6	10	20
DISCRETO	7	11-12	21-25
BUONO	8-9	13-14	26-29
OTTIMO	10	15	30

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	FIRMA
DE STEFANO FRANCESCA	<i>Francesca De Stefano</i>
CARBONE LUISA	<i>Luisa Carbone</i>
GABRIELE ADRIANO	<i>Adriano Gabriele</i>
LEONETTI ALESSIO	<i>Alessio Leonetti</i>
CONFLITTI MASSIMO MAURO	<i>Massimo Conflitti</i>
QUADRINI GIUSEPPA	<i>Giuseppa Quadrini</i>
CAPUANO IOLE	<i>Iole Capuano</i>
PROSPERO ANGELO MARIA	<i>Angelo Maria Prospero</i>
MELIDEO GIOVANNI	<i>Giovanni Melideo</i>
MACIOCE TONINO	<i>Tonino Macioce</i>
CATENACCI LUCIA	<i>Lucia Catenacci</i>

Sora, li 11/05/2015


 Il Dirigente Scolastico
 (Prof. Vinicio Del Castello)

ALLEGATI

TESTI DELLE SIMULAZIONI

Testi delle simulazioni delle prove d'esame

1^a Simulazione

Italiano

Scienza dell'alimentazione

Prova multidisciplinare

2^a Simulazione

Italiano

Scienza dell'alimentazione

Prova multidisciplinare

ITALIANO-prima prova e seconda prova

Agli alunni sono state somministrate le prove ministeriali degli anni precedenti

SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI 1^a simulazione

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA ESAME DI MATURITA'

Indirizzo: TECNICO DEI SERVIZI DELLA RISTORAZIONE

Materia: SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI

(durata massima della prova 5 ore)

Prima parte:

TEMA

Contaminazione fisico-chimica degli alimenti: il candidato descriva in dettaglio i tipi di contaminazione della filiera agroalimentare, le sostanze potenzialmente tossiche per l'uomo utilizzate nelle pratiche agricole o zootecniche o derivanti dall'inquinamento industriale o da radionuclidi.

Seconda parte:

QUESITI

- 1) Cosa s'intende per indice glicemico degli alimenti? Elenca gli alimenti a basso indice glicemico e giustifichane l'assunzione nella dieta del diabetico.
- 2) Il candidato indichi le basi di una dieta sana in età adulta.
- 3) Che sintomi presentano i soggetti intolleranti al lattosio? Quali alimenti devono evitare?
- 4) Il candidato descriva, riferendosi alla sua esperienza diretta anche di anni precedenti, la funzione pratico-formativa svolta dall'alternanza scuola-lavoro.

SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI 2^a simulazione

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA ESAME DI MATURITA'

Indirizzo: TECNICO DEI SERVIZI DELLA RISTORAZIONE

Materia: SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI

(durata massima della prova 5 ore)

Prima parte:

TEMA

Le condizioni igieniche degli alimenti e dei servizi di ristorazione possono essere causa di svariate tossinfezioni alimentari. Il candidato sviluppi l'argomento e descriva qualche caso esemplare che ha particolarmente colpito la sua attenzione.

Seconda parte:

QUESITI

- 1) L'Encefalopatia Spongiforme Bovina (ESB) rappresenta un esempio di malattia trasmessa dagli alimenti all'uomo: si esponga le caratteristiche e le regole per la prevenzione imposte dall'UE riguardo i bovini.
- 2) Il candidato indichi i vantaggi dell'allattamento al seno raccomandato dalle principali organizzazioni scientifiche in materia di nutrizione.
- 3) Il fabbisogno idrico nel nostro corpo rappresenta un criterio da non sottovalutare: si indichi come varia nelle diverse fasi della crescita.
- 4) La dieta dell'adolescente: il candidato descriva in dettaglio i suggerimenti nutrizionali.

I SIMULAZIONE DI TERZA PROVA:

- Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive
- Inglese
- Scienze motorie e sportive
- Laboratorio di servizi enogastronomici:
articolazione Sala e Vendita

DIRITTO 1^a simulazione

Il Marketing:

- a) Collega l'azienda al mercato di acquisto e di sbocco
- b) Favorisce l'incontro tra la domanda e l'offerta
- c) Individua i bisogni non soddisfatti e crea un prodotto specifico
- d) È un obiettivo di lungo periodo

In una fase in cui la domanda è superiore all'offerta:

- a) Le imprese sono sicure di vendere
- b) Le imprese cercano di stimolare le vendite diminuendo i prezzi
- c) Le imprese cercano di differenziare il prodotto
- d) Le imprese sono "production oriented"

Secondo Maslow:

- a) I consumatori sono mossi da bisogni
- b) I bisogni sono posti in ordine casuale
- c) I bisogni fisiologici sono alla base degli altri bisogni
- d) La ricerca dell'appagamento dei bisogni muove l'attività umana

La segmentazione:

- a) Non è utile per le imprese ristorative
- b) Consente un risparmio di risorse
- c) Può essere troppo restrittiva
- d) È sempre vantaggiosa

Definisci il concetto di marketing

Che cosa si intende per marketing mix

Ed. Fisica 1ª simulazione

1. I fondamentali nella pallavolo in ordine sequenziale sono:

- A. battuta, muro, bagher, palleggio e schiacciata.
- B. battuta, bagher, muro, palleggio e schiacciata.
- C. muro, bagher, battuta, palleggio e schiacciata.
- D. battuta, bagher, palleggio, schiacciata e muro

2. **In un'alimentazione equilibrata i cibi:**

- A. devono soprattutto essere quantitativamente abbondanti di principi nutritivi.
- B. devono essere qualitativamente vari di principi nutritivi.
- C. devono considerare sia la varietà che la quantità dei principi nutritivi.
- D. basta che soddisfino il fabbisogno calorico giornaliero

3. Dei seguenti traumi sportivi, quale ritieni il più grave?

- A - strappo
- B - stiramento
- C - contusione
- D - contrattura

4. **Cos'è l'igiene ?**

- A - la pulizia del corpo
- B - **l'insieme delle misure che** prevengono le malattie e mantengono il corpo in perfetta salute
- C - **la pulizia dell'ambiente**
- D - la pulizia degli alimenti

1- Sai descrivere uno sport che particolarmente ti appassiona?

Cos'è il doping ? Quali sono i suoi effetti ? Cos'è l'antidoping ?

INGLESE 1^a simulazione

1) In what products do the microbes develop and what are the factors that facilitate bacterial growth?

2) What are the products that are subject to insect infestations and how can these risks be avoided?

3) What does the acronym HACCP stand for and what are its main areas of focus?

Enogastronomia 1^a simulazione

RISPOSTA MULTIPLA

Il menu turistico è:

- A. Un menu con scelta limitata
- B. Un menu con ampia scelta
- C. Un menu fisso
- D. Un menu limitato a un periodo specifico dell'anno

Le persone celiache devono evitare assolutamente:

- A. Il glutine
- B. Il glucosio
- C. Il colesterolo
- D. Il consumo di sale

Da quante portate è composto un menu per banchetti:

- A. 2 – 4
- B. 4 – 6
- C. 8 – 10
- D. 10 – 12

I principali costi fissi nella ristorazione sono:

- A. Materie prime, bevande e personale extra
- B. Energia elettrica e combustibili
- C. Telefono e personale fisso
- D. Affitto, tasse e ammortamenti

RISPOSTA APERTA

Che caratteristiche ha una cucina tradizionale evoluta?

Quali sono le principali attrezzature e i materiali necessari per il sottovuoto in cucina?

II SIMULAZIONE DI TERZA PROVA:

- Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive
- Inglese
- Scienze motorie e sportive
- Laboratorio di servizi enogastronomici:
articolazione Sala e Vendita

DIRITTO 2^a simulazione

Indica la risposta esatta

- 1) Il marketing plan analizza:
 - L'ambiente esterno
 - L'ambiente interno
 - L'ambiente esterno e interno
 - Nessuno dei due

- 2) Il marketing turistico integrato:
 - Facilita l'incontro tra consumatore e domanda turistica
 - Favorisce il miglioramento della qualità dell'accoglienza
 - Migliora il collegamento tra imprese private e territorio
 - Migliora il collegamento tra amministrazioni pubbliche e territorio

- 3) La bussines idea è:
 - L'affare vincente
 - L'idea che non si può rifiutare
 - L'idea imprenditoriale
 - L'idea che minimizza i costi

- 4) Il bussines plan non comprende:
 - Le previsioni economiche
 - Il controllo consuntivo
 - L'analisi di mercato
 - La struttura organizzativa dell'azienda

- 5) La distanza geografica massima che un prodotto a chilometro zero deve compiere prima di giungere al consumatore finale è stabilita dal:
 - Decreto ministeriale del 2 marzo 2010
 - Decreto ministeriale del 5 maggio 2010
 - Legge "Tracciabilità" n.67 del 4 aprile 2002
 - Decreto Legge 5 maggio 2010

- 6) La televisione arriva in Italia:
 - Negli anni Quaranta del Novecento
 - Negli anni Cinquanta del Novecento
 - Negli anni Sessanta del Novecento
 - Negli anni Settanta del Novecento

Domande aperte

1) Definisci il concetto di “Sincretismo Alimentare”

2) Specifica gli elementi che differenziano le filiere lunghe da quelle corte

EDUCAZIONE FISICA 2^a simulazione

Nome _____

1 .QUALI SONO LE GARE DI VELOCITA' IN ATLETICA ?

- A - 100m. - 200m. - 80m.
- B - 800m. - 1500m. - 3000m.
- C - salto in alto - salto in lungo -

salto con l'asta

- D - 5000m. - 10000m. - maratona

2. NELLA PALLACANESTRO SI PUO':

- A - correre con la palla in mano
- B - correre senza palla
- C - correre palleggiando la palla a

terra

- D - correre con la palla in una sola mano

3. QUAL'E' IL PALLONE PIU' LEGGERO ?

- A - pallamano
- B - pallavolo
- C - pallacanestro
- D - calcio

4. OMERO RADIO E ULNA FANNO PARTE DEL

- A - arto inferiore
- B - arto superiore
- C - tronco
- D - testa

5. QUALE ARTICOLAZIONE CONGIUNGE FEMORE E TIBIA ?

- A - ginocchio
- B - gomito
- C - polso
- D - anca

6. QUAL'E' UNO SPORT ANAEROBICO ?

- A - 200m.
- B - salto in lungo
- C - marcia
- D - getto del peso

1. COS'E' IL DOPING ? QUALI SONO I SUOI EFFETTI ? COS'E' L'ANTIDOPING ?

2. COS'E' E A COSA SERVE L'ALLENAMENTO SPORTIVO?

INGLESE 2^a simulazione

CLASSE VB

1) What is the Mediterranean diet?

2) Which foods are typical of the Mediterranean diet and which foods does it emphasize?

3) What are the differences between food allergy and food intolerance?

Enogastronomia 2ª simulazione

RISPOSTA MULTIPLA

Il termine texture, molto importante nella cucina molecolare, può essere tradotto con:

- a) Elasticità del cibo
- b) Consistenza del cibo
- c) Qualità del cibo
- d) Biodiversità del cibo

Un'alimentazione equilibrata richiede una distribuzione percentuale di calorie ottenute dai nutrienti ripartita correttamente in:

- a) 55-65% da glucidi, 10-15% da protidi, 25-30% da lipidi
- b) 10-15% da glucidi, 55-65% da protidi, 25-30% da lipidi
- c) 25-30% da glucidi, 10-15% da lipidi, 55-65% da protidi
- d) 33,3% da glucidi, 33,3 da protidi, 33,3 da lipidi

Il menu ciclico è tipico della:

- a) Ristorazione tradizionale
- b) Ristorazione stagionale
- c) Ristorazione con utenza occasionale
- d) Ristorazione sociale e degli alberghi

Il menu rotativo è in genere composto da:

- a) Un menu di base e una serie di menu rotativi
- b) Una serie di menu da cambiare mensilmente
- c) Una serie di menu da cambiare settimanalmente
- d) Una serie di menu da cambiare ogni giorno

La programmazione per presenze costanti è tipica della:

- a) Ristorazione tradizionale
- b) Ristorazione sociale e quella degli alberghi di soggiorno
- c) Ristorazione congressuale
- d) Ristorazione in genere

Nella programmazione per presenze non costanti si arriva al momento del servizio con:

- a) Tutte le preparazioni da cuocere
- b) Alcune preparazioni già cotte e altre da cuocere
- c) Tutte le preparazioni già pronte per la cottura
- d) Tutte le preparazioni già cotte

RISPOSTA APERTA

Cosa si intende per cucina molecolare?

Che cosa si intende per "cucina tecnologica"?
