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

ESAME DI STATO 2014/2015

Classe V Sez. E



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CONTENUTI DEL DOCUMENTO

Presentazione dell'istituto.	
Il consiglio di classe	
Composizione della classe	
Presentazione della classe.	
Alternanza scuola-lavoro	
Calendario delle simulazioni delle prove scritte. . . .	
Obiettivi generali formativi	
Indicatori di valutazione	
Partecipazione degli alunni alle attività formative . . - .	
Percorsi formativi delle discipline	
Scienza e cultura dell' alimentazione.	
Lab. di servizi enogastronomici-Settore cucina. . .	
Francese.	
Diritto e Tecniche Amministrative della strutture ricettive.. . . .	
Inglese	
Italiano.	
Lab.di servizi enogastronomici-Settore sala e vendita.	
Scienze Motorie e Sportive.	
Religione	
Storia.	
Matematica.	
Griglie di valutazione	
Griglie prima prova scritta.	
Griglie seconda prova scritta	
Griglia terza prova scritta	
Griglia prova orale.	
Tabella di conversione punteggi	
Allegati	
Italiano	
Testi prima simulazione	
Testi seconda simulazione	
Alimentazione e alimenti	
Testi prima simulazione	
Testi seconda simulazione	
Prova multidisciplinare	
Testi prima simulazione	
Testi seconda simulazione	

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.

IL CONSIGLIO DI CLASSE

INSEGNANTE

DISCIPLINA

DEL CASTELLO VINICIO	PRESIDE
DE STEFANO FRANCESCA	ITALIANO E STORIA
CARBONE LUISA	RELIGIONE
GABRIELE ADRIANO	SCIENZE MOTORIE
LEONETTI ALESSIO	LAB. CUCINA
MOSTICONE CARLO	MATEMATICA
QUADRINI GIUSEPPA	FRANCESE
GABRIELE PAOLA	INGLESE
PISANI VITTOR CARLO	DIRITTO E TECNICHE
PACIFICO LORENZO	LAB.SALA E VENDITA
POMPILIO CLAUDIO	ALIMENTAZIONE
CATENACCI LUCIA	SUPPORTO
VENDITTI RITA	SUPPORTO

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

	Cognome e Nome	Luogo e data di nascita		Residenza
1	BELFIORE Giada	Atina	06/09/1996	San Biagio Saracinisco
2	BIFOLCHI Sara	Sora	28/10/1995	Roccavivi(S.Vincenzo.V.R.)
3	CALANCA Angelo	Frosinone	15/11/1994	Boville Ernica
4	CAMPOLI Kevin	Sora	14/01/1996	Villa Latina
5	CASALVIERI Costantino	Avezzano	03/09/1996	Roccavivi(S.Vincenzo.V.R.)
6	CORMAN Daniel	Romania	18/04/1995	Casamari(Veroli)
7	FIORINI Damiano	Frosinone	22/02/1994	Veroli
8	HASAN Iqra	Pakistan	16/05/1992	Sora
9	IAFRATE Rachele S.	Sora	22/08/1995	M.S.G.Campano
10	LANCIA Gabriele	Sora	02/01/1995	M.S.G.Campano
11	LOMBARDI Matteo	Frosinone	14/05/1996	Veroli
12	MANCINI Giuseppe	Sora	17/12/1996	M.S.G.Campano
13	MAZZOLI Mirko	Frosinone	19/01/1995	Colleberardi(Veroli)
14	PELLECCHIA Luca	Sora	08/09/1995	San Donato Val Di Comino
15	QUATTROCIOCCHI Veronica	Sora	14/12/1995	Veroli
16	TOMASELLI Mariachiara	Sora	22/04/1994	Isola del Liri
17	VERNARELLI Jacopo	Avezzano	12/02/1996	San Vincenzo Valle Roveto
18	D'ANTONA Pierluigi (priv.)	Sora	12/01/1980	Sora
19	FALIERO Larry (priv.)	Sora	25/01/1995	Veroli
20	MASTRANTONI Lucio (priv.)	Sora	18/04/1995	M.S.G.Campano

Presentazione della Classe

All'inizio dell'a.s. la classe V E (articolazione Sala e Vendita) era composta da 19 elementi (13 maschi e 6 femmine), tra cui 5 ripetenti provenienti dalle classi quinte dell'anno precedente.

Dopo un avvio incerto e qualche presenza saltuaria alcuni alunni hanno deciso di interrompere gli studi. Successivamente, due di loro hanno presentato richiesta di ammissione agli esami in qualità di privatisti, a cui si è aggiunto un altro candidato esterno alla scuola.

All'interno del gruppo classe sono presenti due ragazzi diversamente abili, che seguono la programmazione della classe e che sono stati seguiti costantemente dagli insegnanti di supporto in tutto il loro percorso scolastico. Per tutti i dettagli si farà riferimento ai documenti allegati.

La maggior parte degli alunni proviene dal circondario e solo un numero ristretto risiede a Sora.

Ci sono anche 2 ragazzi d'origine straniera ben inseriti nel gruppo.

La mancanza di stimoli ambientali e culturali non ha talvolta favorito in molti degli alunni lo svolgersi di un regolare percorso scolastico, che per alcuni è risultato alquanto problematico.

Per quanto riguarda il corpo docente assegnato alla classe, la continuità nell'insegnamento dal quarto al quinto ha riguardato le seguenti discipline: italiano/storia; francese; diritto e economia, scienze motorie, religione e gli insegnanti di supporto.

Nel corso dell'anno la classe ha manifestato, nel suo insieme, un comportamento non sempre corretto e poco rispettoso delle regole scolastiche. L'interesse e la partecipazione alle attività didattiche sono stati nel complesso superficiali da parte di molti. In particolare, per alcune discipline sono emersi problemi e carenze pregresse. In conseguenza di ciò, la programmazione didattica del Consiglio di classe, seppure sin dall'inizio calibrata in base al reale livello di partenza della classe, ha subito un leggero rallentamento, sia per la scarsa puntualità nelle consegne e nelle scadenze di verifica da parte degli alunni, sia per favorire le attività di recupero e consolidamento degli apprendimenti.

Dal punto di vista didattico, nella classe sono presenti alcuni elementi che manifestano discrete capacità ed autonomia nel lavoro e che hanno raggiunto un accettabile profitto; tuttavia, la maggior parte degli alunni ha mostrato molte difficoltà nel procedere, scarso impegno e poca consapevolezza nell'affrontare l'anno scolastico 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, scienza dell'alimentazione e la prova multidisciplinare con quesiti a scelta multipla e a risposta singola.

La terza prova ha coinvolto le seguenti discipline: inglese, diritto e tecniche amministrative, sala e vendita, scienze motorie.

Gli alunni hanno, inoltre, partecipato ad alcune iniziative tese a integrare la loro formazione culturale e professionale.

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, ha valutato tutte le esperienze formative che ogni alunno ha maturato al di fuori della normale attività scolastica, purchè coerenti o affini con il tipo di studi intrapreso e contemplato nel POF.

RELAZIONE FINALE- STAGE

ANNO SCOLASTICO 2014/2015

CLASSE : V E

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 E (servizi alberghieri, settore sala e vendita) 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 curriculare 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 E hanno effettuato lo stage presso strutture Alberghiere, ristoranti, villaggi turistici, bar 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

“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 “L. EINAUDI” 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 ATTIVITA' 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^ simulazione

30.03.2015	1^ prova scritta
27.03.2015	2^ prova scritta
31.03.2015	3^ prova scritta

2^ simulazione

29.04.2015	1^ prova scritta
28.04.2015	2^ prova scritta
27.04.2015	3^ prova scritta

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

PERCORSO FORMATIVO DI INGLESE

OBIETTIVI RAGGIUNTI:

- Capacità di comprensione scritta e orale di testi vari inerenti il settore specifico.
- Capacità di relazionare oralmente in maniera semplice ma corretta quanto letto, utilizzando il linguaggio specifico.
- Capacità di produrre ricette riguardanti le regioni del percorso enogastronomico trattato.

CONTENUTI:

- **Modulo 5** : Menus : Designing menus; Menu formats; Understanding menus; Breakfast, lunch and dinner menus; Wine and dessert menus; Cheese menus; Banqueting and special events menus; Religious menus.
- **Modulo 6** : Safety and nutrition : HACCP; Haccp principles; Critical control points and critical limits; Food transmitted infections and food poisoning; Risks and preventive measures to combat food contamination; The eatwell plate; Organic food and GMOs; The Mediterranean diet; Food intolerances and allergies; Alternative diets: macrobiotics and vegetarianism; Alternative diets: raw food, fruitarian and dissociated diets.
- **Modulo 7**: Service: Preparing for service; How to serve; Different types of service; Buffet service and finger food; Problems and complaints; Types of bar; Bar service; Understanding and serving wine; Wine appellation; Beer; Spirits; Cocktails.

METODI

- Lezione frontale; lezione partecipata, lavori di gruppo.
- Attività di carattere comunicativo in cui le abilità linguistiche di base vengono usate realisticamente in varie situazioni;
- Analisi di testi per la comprensione generale e particolareggiata di tematiche di ambito professionale e della realtà culturale ed enogastronomica del proprio paese e di ambito internazionale.
- Rielaborazione orale e produzione scritta.

MEZZI – STRUMENTI

- libro di testo in adozione “Excellent!”
- materiale vario in fotocopie.
- dizionario bilingue

TEMPI

- Tre moduli a scansione trimestrale

STRUMENTI DI VALUTAZIONE

- Verifiche formative effettuate in classe attraverso lo svolgimento di esercizio 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.
- 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

TIPOLOGIE DI PROVE

- Prove strutturate con quesiti a risposta aperta e a risposta multipla

IIS "EINAUDI-BARONIO" S O R A

PROGRAMMA DI EDUCAZIONE FISICA anno_2014 - 2015

CLASSI V sez. E

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

Gli alunni:

PERCORSO FORMATIVO DI RELIGIONE CATTOLICA

OBIETTIVI RAGGIUNTI

COMPETENZE

- 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'

- Rielaborare le conoscenze operando collegamenti e confronti
- Integrare le informazioni contenute nei materiali forniti con conoscenze personali
- Formulare giudizi personali

CONTENUTI

- 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

- Lezioni frontali
- Lettura e commento dei materiali proposti dall'insegnante

MEZZI

- Libro di testo
- Bibbia
- Documenti conciliari
- Art. di giornali

VERIFICHE

- Verifiche domande-risposte
- colloqui

VALUTAZIONE

- qualità della partecipazione e dell'impegno
- uso del linguaggio specifico
- conoscenza degli argomenti trattati

PERCORSO FORMATIVO DI FRANCESE

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 	
METODI	<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
VERIFICHE	<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.
VALUTAZIONE	<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>
SIMULAZIONE PROVE D'ESAME	<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

- G. Pascoli
- G. D'Annunzio

MODULO 2:

- Italo Svevo
- L.Pirandello

MODULO 3:

- 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

PERCORSO FORMATIVO STORIA

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE: La situazione sociale e politica italiana, prima e dopo i due conflitti mondiali

COMPETENZE:

- 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':

- 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.

**IIS “Einaudi – Baronio” - SORA -
PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE
Anno scolastico: 2014-2015**

CLASSE: 5 SEZ: E “SERVIZI ENOGASTRONOMIA “
DISCIPLINA: MATEMATICA - PERCORSO FORMATIVO DELLA DISCIPLINA
DOCENTE: prof. CARLO MOSTICONE

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>

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE:

Conoscere la qualità degli alimenti: qualità chimica, nutrizionale, microbiologica e organolettica;
Conoscere i principali sistemi delle certificazioni di qualità;
Conoscere le principali tecniche di cottura degli alimenti, le variazioni organolettiche e nutrizionali che gli alimenti ed i principi nutritivi subiscono durante la cottura;
Conoscere il linguaggio tecnico specifico finalizzato all'allestimento di menù validi sotto il profilo nutrizionale;
Conoscere la composizione chimica dell'alimento in quanto apportatore di nutrienti;
Conoscere le norme fondamentali dell'igiene personale, acquisire le conoscenze di base per il controllo igienico, la disinfezione e la disinfestazione dei servizi collettivi;
Conoscere la classificazione e le proprietà essenziali degli additivi chimici, le cause principali della contaminazione chimica degli alimenti, le origini, i modi e le conseguenze della contaminazione biologica;
Conoscere i LARN e le Linee guida per una sana ed equilibrata alimentazione;
Conoscere i tipi di dieta più idonei in base alle fasce di età e in condizioni fisiologiche particolari;
Conoscere le cause, le conseguenze e la dietoterapia di alcune patologie come l'obesità, l'ipercolesterolemia, l'ipertensione arteriosa, il diabete e malattie correlate;
Conoscere una dieta adeguata per prevenire, ritardare o curare le suddette patologie.

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 e 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;
Applicare le norme igieniche personali e ambientale per prevenire la contaminazione e trasmissione delle malattie infettive;
Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

CAPACITÀ:

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;
Individuare tipologie di alimenti e menù equilibrati che più soddisfano il gusto del cliente;
Riconoscere la qualità degli alimenti accessori, degli alimenti di origine animale e vegetale, dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico;
Realizzare un manuale di autocontrollo igienico e compilare la modulistica relativa;
Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona;
Elaborare autonomamente un programma di sanificazione per piccoli ambienti di lavoro;
Organizzare e realizzare buffet, catering e banqueting in differenti contesti;
Descrivere le modalità di trasmissione delle contaminazioni;
Descrivere le principali modificazioni chimiche e fisiche negli alimenti;
Utilizzare le tecniche di conservazione adeguate ad ogni tipo di alimento, per facilitarne la digeribilità ed esaltarne il gusto.

CONTENUTI

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 e vegetariana

Reazioni avverse al cibo: reazioni tossiche; allergie alimentari; intolleranze alimentari: intolleranza al lattosio e celiachia.

MODULO 2: Certificazioni di qualità e sistema HACCP

Igiene e sicurezza nell'ambiente ristorativo: generalità; requisiti generali in materia d'igiene; sistema HACCP; controllo ufficiale degli alimenti; frodi alimentari; certificazioni di qualità.

MODULO 3: 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.

METODI MEZZI STRUMENTI	Lezione frontale e dialogata. Distribuzione di schede riassuntive semplificate, schemi e mappe concettuali. Inoltre sono state effettuate lezioni multimediali e proiezioni di documentari inerenti la disciplina. Libro di testo: Machado, Scienza e cultura dell'alimentazione – Enogastronomia / Sala e Vendita, Vol. 5. Poseidonia Scuola
VERIFICHE	Le tipologie delle prove di verifica effettuate durante il corso comprendono prove scritte strutturate, inclusi i temi di simulazione d'esame e verifiche orali.
VALUTAZIONE	Nella valutazione si è tenuto conto del livello di apprendimento (come definito dai criteri di valutazione stabiliti dal collegio dei docenti), delle capacità di rielaborare ed interpretare, dell'uso corretto e rigoroso dei termini scientifici, dell'impegno, dell'interesse e della disponibilità dimostrati nella vita scolastica.
SIMULAZIONE PROVA ESAME	Sono state svolte 2 prove simulate programmate nel rispetto della normativa vigente.
OSSERVAZIONI GENERALI	In quest'ultimo anno di corso, il cambio di docente avvenuto a metà del primo trimestre ha determinato un iniziale disorientamento negli alunni che si sono mostrati in leggera difficoltà, in seguito hanno, però, dimostrato la disponibilità necessaria per proseguire il percorso formativo e svolgere il programma previsto. Gli studenti presentavano una preparazione di base sufficiente e un atteggiamento non sempre rispettoso delle regole tanto che in più occasioni è stato necessario richiamarli ad assumere un comportamento più idoneo al luogo ed una maggiore partecipazione al dialogo educativo. Nonostante questi aspetti disciplinari la maggior parte degli studenti ha raggiunto sufficienti livelli di apprendimento dimostrando di aver fatto propri i contenuti disciplinari mentre un ristretto gruppo presenta una preparazione disomogenea a causa di un impegno e di una partecipazione non sempre costanti.

Articolazione “Servizi di sala e vendita”

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. Svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi 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

Conoscenze del quinto anno

Stili alimentari nella ristorazione commerciale e collettiva
Criteri di elaborazione di menu e “carte”
Tecniche di cottura e presentazione del piatto
Ristorazione tradizionale, commerciale e industriale
Programmazione e organizzazione della produzione
Sicurezza e tutela nel luogo di lavoro
Software di settore
Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera

Abilità del quinto anno

Riconoscere il ruolo del menu

Rispettare le regole per l'elaborazione del menu

Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti

Riconoscere, spiegare e "raccontare" un piatto, dalla materia prima alla realizzazione tecnica

Definire menu adeguati alle tipologie di ristorazione

Simulare nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti food and drink e finger food

Progettare menu compatibili con le risorse a disposizione, elaborati nel rispetto delle regole enogastronomiche, in relazione a tipicità e stagionalità degli alimenti e tipologia di clienti

Applicare i criteri e gli strumenti di sicurezza e tutela della salute

Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera.

CONTENUTI

Moduli	Unità didattiche	COMPETENZE
1° TRIMESTRE MODULO 1 La cultura gastronomica tra nuove tendenze e tradizione.	Settembre (recupero e approfondimento argomenti del IV anno) Ottobre U.D. 3: Gli stili alimentari nella ristorazione commerciale e collettiva.	N. 4-9
MODULO 5 Il menu tra tecnica arte e informatica	U.D. 1: Il menu funzioni e tipologie Novembre U.D. 2: Il menu, la ricetta e le portate Dicembre U.D. 3. Le tecniche di relazione	N 9-3
2° TRIMESTRE MODULO 6 Tecniche di cottura e presentazione del piatto	Dicembre U.D. 1: La cottura degli alimenti: conoscenze e tecniche operative Gennaio febbraio U.D. 2: La presentazione dei piatti: guarnire, decorare e raccontare. Marzo Software di settore	N. 7-8-3-2
3° TRIMESTRE MODULO 7 La pianificazione del settore cucina.	Marzo U.D. 1: L'organizzazione degli ambienti della produzione. Aprile U.D. 2: L'organizzazione del personale. Maggio U.D. 3: La sicurezza. Giugno (Chiusura anno scolastico. Riepilogo programma svolto)	N. 10-3

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	Primo trimestre (settembre - ottobre - novembre) moduli 1 - 5 Secondo trimestre (dicembre - gennaio - febbraio) moduli 6 Terzo trimestre (marzo - aprile - maggio) moduli 7 – recupero e potenziamento
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

Sora li, 7 Maggio 2015

Prof. Alessio Leonetti

PERCORSO FORMATIVO (SALA E VENDITA)

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE: CONOSCERE IL VINO I COCKTAIL L'ENOGASTRONOMIA NAZIONALE E LA CUCINA IN SALA

COMPETENZE: PREPARAZIONE DEI VINI, L'ENOGASTRONOMIA IN GENERALE LA CUCINA IN SALA

CAPACITA': SAPER FARE UN MENU,PRESENTAZIONE DI UN VINO,I VARI TIPI DI SERVIZIO,IL CAFFEE,LA BIRRA

CONTENUTI

MODULO 1: GLI STRUMENTI DI VENDITA,LEE ETICHETTE ALIMENTARI,LA CARTA DEI VINI,I COCKTAIL,IL BEVERAGE COST E GESTIONE DEL BAR,I MENU,

MODULO 2: I VINI,LA VINIFICAZIONE IN ROSSO,ROSATO E BIANCO,GLI SPUMANTI ,I VINI DOLCI,LE DENOMNAZIONI,VINI EUROPEI

MODULO 3: L'ENOGASTRONOMIA REGIONALE E NAZIONALE

METODI	
MEZZI STRUMENTI	VERIFICHE ORALI E APPROFONDIMENTO DI GRUPPO,TECNICO PRATICO,
VERIFICHE	VERIFICHE ORALI,E SIMULAZIONE DI GRUPPO
VALUTAZIONE	NELLA MEDIA
SIMULAZIONE PROVA ESAME	Sono state svolte 2 prove simulate programmate nel rispetto della normativa vigente.

Materia : Diritto e tecniche amministrative
Prof. Vittor Carlo Pisani

Percorso formativo classe V sez. E – Anno scolastico 2014/2015

OBIETTIVI RAGGIUNTI:

Conoscenza delle caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale. Conoscenza delle tecniche di marketing turistico e delle fasi e procedure di redazione di un business plan. Capacità di redazione di semplici business plan. Conoscenza delle dinamiche di distribuzione dei prodotti e delle abitudini alimentari ed economie del territorio. Conoscenza della normativa di settore e dell'norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.

CONTENUTI: (*schema sintetico*) .

- Le nuove dinamiche del mercato turistico
- 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

MEZZI-STRUMENTI

libro di testo,
verifiche scritte e orali
questionari a risposta multipla

STRUMENTI DI VALUTAZIONE

verifiche scritte e orali, questionari a risposta multipla

TIPOLOGIE DI PROVE

Prove strutturate.
Prove di produzione.
Esercizi alla lavagna.
Discussioni guidate.

CORSI DI RECUPERO E/O DI APPROFONDIMENTO

il recupero è stato effettuato in itinere

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

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA DI ITALIANO
TIPOLOGIA: ANALISI DEL TESTO**

C O N O 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 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>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		PUNTEGGIO COMPLESSIVO		

STUDENTE..... CLASSE.....

**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>	<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. 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>	<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	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>	<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	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>	<p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/> s</p> <p><input type="checkbox"/></p>
		PUNTEGGIO COMPLESSIVO		

Studente.....Classe.....

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 E C	Capacità interpretativa dei fatti. Originalità	<ul style="list-style-type: none"> • Apporti valutativi personali non presenti o appena accennati • 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"/>
		PUNTEGGIO COMPLESSIVO		

STUDENTE..... CLASSE.....

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA DI ITALIANO
TIPOLOGIA: TEMA STORICO**

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>	<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.	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, 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 Á	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>	<p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/> s</p> <p><input type="checkbox"/></p>
C O M P. S P E C	Attualizzazione	<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 di valutazione simulazione seconda prova
Scienza e cultura dell'alimentazione**

Indicatori	Descrittori	Punti	Prima parte	Q1	Q2	Q3	Q4
Conoscenza e completezza degli argomenti	Completi argomentati in modo critico (lo studente dimostra ottima padronanza dell'argomento e/o capacità critiche personali)	9					
	Pertinenti e completi (aderenti al testo, esposti in modo coerente e chiaro)	8					
	Buoni (aderenti al testo, esposti in modo sufficientemente chiaro)	7					
	Accettabili (vengono fornite le informazioni più importanti)	6					
	Incompleti (mancano informazioni importanti)	5					
	Generici, ripetitivi e/o parzialmente errati	4					
	Superficiali o errati	3					
	Accennati	2					
	Quasi nulli (o incomprensione della domanda)	1					
Correttezza formale	Corretto o complessivamente corretto	3					
	Errori non gravi (che non pregiudicano la comunicazione)	2					
	Errori gravi (che pregiudicano la comunicazione)	1					
Competenza lessicale	Appropriata e ampia	3					
	Adeguate	2					
	Limitata	1					
	Totale						

	Punteggio in quindicesimi			: 100	Voto complessivo
Prima parte		X 60			
Q1		X 10			
Q2		X 10			
Q3		X 10			
Q4		X 10			
			Tot.		

Alla prima parte ed a ogni quesito si attribuisce una valutazione in quindicesimi. Ogni voto si inserisce in tabella per effettuare la media ponderata (prima parte 60%, ogni quesito 10%) per ottenere il punteggio finale in quindicesimi.

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	
PUNTEGGIO COMPLESSIVO ATTRIBUITO IN TRENTESIMI			/30

I.I.S. "L.EINAUDI-BARONIO"- art.SALA E VENDITA
SIMULAZIONE DI "TERZA PROVA D'ESAME"
CLASSE 5 E 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		Tipologia C						totale
	risposta singola		scelta multipla						
Scienze motorie									/15
Diritto e tecniche									/15
Lab.Sala e vendita									/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

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

DEL CASTELLO VINICIO

DE STEFANO FRANCESCA

CARBONE LUISA

GABRIELE ADRIANO

LEONETTI ALESSIO

MOSTICONE CARLO

QUADRINI GIUSEPPA

GABRIELE PAOLA

PACIFICO LORENZO

PISANI VITTOR CARLO

POMPILO CLAUDIO

CATENACCI LUCIA

VENDITTI RITA

Sora, 11/05/2015

Il Dirigente Scolastico
(Prof.Vinicio Del Castello)

ALLEGATI

Testi delle simulazioni delle prove d'esame

1^ Simulazione

Italiano

Scienza dell'alimentazione

Prova multidisciplinare

2^ Simulazione

Italiano

Scienza dell'alimentazione

Prova multidisciplinare

ITALIANO-Prima e seconda simulazione

Agli alunni sono state sottoposte come simulazione le prove ministeriali degli anni precedenti

SIMULAZIONE SECONDA PROVA
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
A.S. 2014-2015

CLASSE 5 E
ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA

SORA 27.03.2015

SVOLGI IL SEGUENTE TEMA

Le intolleranze alimentari e le allergie fanno parte di un più vasto gruppo di disturbi definiti come *reazioni avverse agli alimenti*, condizioni che determinano una sofferenza dell'organismo a seguito dell'ingestione di un determinato alimento o contaminante alimentare. Descrivi gli aspetti caratterizzanti e i principali sintomi di queste due reazioni, mettendone in evidenza le differenze.

RISPONDI AI SEGUENTI QUESITI:

(max. 15 righe per ogni quesito)

1. Gli additivi alimentari sono sostanze aggiunte agli alimenti per prolungarne la conservazione, preservarli da contaminazioni e migliorarne il sapore, il colore e la consistenza. Analizza i principali additivi utilizzati nell'industria alimentare.

2. La celiachia è una delle malattie croniche più diffuse in Europa. Quali sono gli aspetti generali della patologia e quali le indicazioni dietetiche per i soggetti interessati?

3. Descrivi quali sono le principali indicazioni nutrizionali per la dieta di un adulto.

4. Quali sono gli alimenti tipici della dieta mediterranea e quali sono i motivi per cui viene considerata uno standard di riferimento scientifico per i nutrizionisti internazionali?

SIMULAZIONE SECONDA PROVA
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
A.S. 2014-2015

CLASSE 5 E
ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA

SORA 28.04.2015

SVOLGI IL SEGUENTE TEMA

L'HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) è un sistema di autocontrollo che ogni operatore nel settore della produzione di alimenti deve mettere in atto al fine di valutare e stimare pericoli e rischi e stabilire misure di controllo per prevenire l'insorgere di problemi igienici e sanitari. Descrivi le fasi preliminari e i principi che devono essere rispettati per la redazione di un piano di autocontrollo HACCP e come viene applicato nel settore della ristorazione.

RISPONDI AI SEGUENTI QUESITI:

(max. 15 righe per ogni quesito)

1. Che cosa sono i Manuali di Buona Prassi Igienica e quali aspetti prendono in esame?
2. Come vengono definiti il pericolo e il rischio nel sistema HACCP?
3. Il riconoscimento delle produzioni tipiche rappresenta una delle strategie attuate dalla Comunità Europea al fine di salvaguardare le diversità e le ricchezze alimentari delle nazioni. Quali sono i marchi di qualità destinati alle produzioni agricole?
4. Con il termine frode alimentare si fa riferimento alla produzione e al commercio di alimenti non conformi alle normative vigenti. Descrivi le principali frodi sanitarie.

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 e tecniche amministrative della struttura ricettiva

Classe V sezione E Alunno/a _____

Indica con una crocetta la risposta esatta

- 1 Lo strumento più utilizzato nel turismo integrato moderno:**
 - A Il telefono
 - B Le pubbliche relazioni
 - C gli eventi collettivi (fiere, mostre, ecc.)
 - D Internet

- 2 Non rientra tra i compiti specifici del marketing manager :**
 - A studio di mercato
 - B Programmazione dell'attività
 - C vendita dei prodotti
 - D controllo dei risultati

- 3 La business idea è:**
 - A L'affare vincente
 - B L'idea che non si può rifiutare
 - C L'idea imprenditoriale
 - D L'idea che minimizza i costi

- 4 Nel business plan l'analisi della domanda viene svolta a livello:**
 - A Qualitativo
 - B Quantitativo
 - C Qualitativo e Quantitativo
 - D ne' qualitativo ne' quantitativo

- 5 La gestione strategica si concretizza nel non determinare in anticipo:**
 - A Gli obiettivi da raggiungere
 - B Le politiche da effettuare
 - C Le attività da effettuare
 - D Il reddito da conseguire

- 6 La filiera lunga favorisce un modello alimentare in cui :**
 - A La qualità è standardizzata
 - B I gusti non sono resi il più possibile omologhi
 - C Il valore dei prodotti alimentari diminuisce
 - D Non aumenta la sicurezza igienica

Nome _____ Classe **5** sez. **E**
Data _____

1. La battuta e' un fondamentale di quale dei seguenti sports di squadra?

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

2. Cosa tiene insieme un'articolazione?

- A - tendini
- B - legamenti
- C - muscoli
- D - ossa

3. La funzione dell'apparato cardiocircolatorio è di

- A. trasporto dell'ossigeno.
- B. allontanamento dei prodotti di rifiuto.
- C. apporto nutritivo alle cellule.
- D. tutte le risposte precedenti sono corrette.

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

5. A cosa serve il doping ?

- A - a migliorare legalmente le proprie prestazioni
- B - a migliorare illegalmente le proprie prestazioni
- C - a sentirsi meglio in gara
- D - a curare qualche trauma

6 . A cosa serve lo stretching ?

- A - ad elasticizzare il muscolo
- B - ad allungare il muscolo
- C - a potenziare il muscolo
- D - a tonificare il muscolo

1- Quali sono le specialita' dell'atletica leggera che conosci?

2 - Quali traumi sportivi conosci ? Sai descriverli?

ANSWER THE FOLLOWING QUESTIONS:

- 1) SAY THE DIFFERENCE AMONG GUERIDON SERVICE, HOST SERVICE AND FAMILY SERVICE.

- 2) TALK ABOUT THREE DIFFERENT TYPES OF BAR.

- 3) DESCRIBE THE CHARACTERISTICS OF RED WINES, WHITE WINES AND ROSE' WINES, ALSO RELATED TO SMELL AND TASTE.

III Prova-Sala e Vendita

1)IN UN RANGO LAVORANO:

- a: commis e lo chef de rang
- b: maitre,chef e commis de rang
- c: apprendista,commis,chef de rang

2)IL DIRETTORE DI SALA COORDINA I SEGUENTI REPARTI:

- a: sala
- b: sala,bar,cantina,dispensa,magazzini
- c:cucina,sala,bar,cantina

3)IN SERVIZIO UN CAMERIERE DEVE SEMPRE AVERE:

- a: ago e filo
- b: cavatappi,penna e fiammiferi
- c: tutti gli oggetti dei due punti

4)LE MANI DEVONO ESSERE LAVATE:

- a: pria di iniziare qualsiasi lavorazione
- b: inizio e fine turno
- c: solo dopo aver utilizzato i servizi igienici

5)PREVENZIONE SIGNIFICA:

- a: studiare le probabili fonti di incenti
- b: anticipare un eventuale pericolo evidenziando l'eventuale causa
- c: saper lavorare bene

6)IL SERVIZIO DI BAR E' ORGANIZZATO DAL:

- a: capo barman
- b: bartender
- c:commis di bar
- d: sommelier

7)CHE COSA SIGNIFICA A.I.S?

8)CHE COSA SIGNIFICA DECANTARE?

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 e tecniche amministrative delle attività ricettive

Indica la risposta esatta

- 1) Misura la redditività del capitale proprio impegnato nell'azienda:
 - A ROI
 - B ROE
 - C ROS
 - D ROE e ROI

- 2) Il marketing plan analizza :
 - A L'ambiente esterno
 - B L'ambiente interno
 - C L'ambiente esterno e l'ambiente interno
 - D nessuno dei due

- 3) L'espressione " chilometro Zero":
 - A deriva dalla distanza massima tra il venditore e il consumatore
 - B è stata coniata dalle multinazionali dell'industria alimentare.
 - C è stata coniata nel 1988
 - D deriva dal concetto di food miles

- 4) Negli anni Settanta in Italia la percentuale di popolazione obesa era:
 - A del 3%
 - B del 7%
 - C del 10%
 - D del 12%

- 5) Oggi gli ultrasessantacinquenni sono circa il:
 - A 10% del totale della popolazione
 - B 20% del totale della popolazione
 - C 30% del totale della popolazione
 - D 40 % del totale della popolazione

- 6) E' un tipo di qualità riferita agli alimenti:
 - A nutrizionale
 - B commerciale
 - C tecnologica
 - D organolettico-sensoriale

Domande aperte

1) Quali sono le condizioni necessarie a definire un prodotto come "agroalimentare"?

2) Quali sono le caratteristiche della filiera lunga ?

SIMULAZIONE III PROVA: EDUCAZIONE FISICA

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?

ANSWER THE FOLLOWING QUESTIONS:

1) TALK ABOUT THREE DIFFERENT RELIGIOUS MENUS

2) TALK ABOUT THREE DIFFERENT MENU FORMATS

3) WHAT IS THE DIFFERENCE BETWEEN A BANQUET AND A WEDDING RECEPTION?

III PROVA –SALA E VENDITA

- i. Il servizio effettuato di sera per celebrare un evento speciale è il:
 - a: Souper
 - b: Happy hour
 - c:cocktail party
 - d: coffee break

- ii. Nella bar list I prodotti sono suddivisi per:
 - a: Prezzo
 - b:Marca
 - c:Tipologia
 - d:Velocita di servizio

- i. La colazione continentale non comprende:
 - a: Le spremute
 - b: Il caffè
 - c: I piatti di carne
 - D: I biscotti

- i. L'aperitivo serale offerto con preparazione calde e fredde a buffet è detto:
 - a:happy hour
 - b:free hour
 - c:happy moment

- i. Il servizio all'inglese è detto anche:
 - a:servizio al vassoio
 - b:servizio al piatto
 - c:servizio al buffet
 - d:servizio al tavolo

- i. Aggiungendo uovo sodo alla salsa vinaigrette si ottiene la salsa:
 - a: Citronette
 - b: Roquefort
 - c: Mimosa
 - d: Ravigote

- i. Prepara un menu per un matrimonio con :
Un antipasto, due primi, un secondo di pesce e uno di carne, dolce, abbinamento del vino.

- i. La compilazione del buono di comanda richiede alcuni dati fissi:
quanti e quali sono ? Elencali, specificando la posizione in cui ciascuno di essi deve essere collocato sul buono