
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE CESARE BARONIO

Viale San Domenico – SORA (FR)

ESAME DI STATO 2015/2016

Classe V Sez. C



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
SCIENZE MOTORIE	15
RELIGIONE CATTOLICA	16
FRANCESE	17
ITALIANO.....	19
STORIA	20
MATEMATICA.....	21
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE.....	22
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	23
LABORATORIO SALA E VENDITE	27
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	28
GRIGLIE.....	29
TIPOLOGIA: ANALISI DEL TESTO.....	29
TIPOLOGIA: TEMA DI ORDINE GENERALE	30
TIPOLOGIA: SAGGIO BREVE E ARTICOLO DI GIORNALE.....	31
TIPOLOGIA: TEMA STORICO	32
GRIGLIA SECONDA PROVA.....	33
GRIGLIA TERZA PROVA	34
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEI COLLOQUI.....	35
TABELLA DI CONVERSIONE PUNTEGGI.....	36
ELENCO FIRME CONSIGLIO DI CLASSE	37
TESTI DELLE SIMULAZIONI.....	38
ITALIANO.....	38
Prima simulazione	
Seconda simulazione	
SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI 1ª simulazione.....	39
SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI 2ª simulazione.....	40
Prima simulazione di terza prova	41
DIRITTO 1ª simulazione	42
Ed. Fisica 1ª simulazione	43
INGLESE 1ª simulazione.....	45
Enogastronomia.....	46
Seconda simulazione di terza prova	48
DIRITTO 2ª simulazione	49
EDUCAZIONE FISICA 2ª simulazione	51
INGLESE 2ª simulazione.....	53
Enogastronomia 2ª simulazione	54

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

L'I.I.S. "Cesare 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. "Cesare 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.

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
APICELLA MARIA VITTORIA	ITALIANO E STORIA
CARBONE LUISA	RELIGIONE
SACCUCCI ANNA MARIA	SCIENZE MOTORIE
LEONETTI ALESSIO	ENOGAS. SETT.CUCINA
CEDRONE LORETO	MATEMATICA
CAMPAGNA FERNANDO	FRANCESE
IANNAZZI ANNA	INGLESE
PISANI VITTOR CARLO	DIRITTO E TECNICHE
ESPOSITO ROSANNA	SALA E VENDITA
SALVUCCI CARLO	ALIMENTAZIONE

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

	Cognome e Nome		Luogo e data di nascita		Residenza
1	ALLEGRI	Marco	Avezzano(AQ)	14/06/1997	Civitella Roveto
2	ALONZI	Filippo	Sora (FR)	03/11/1997	Sora
3	BELLUCCI	Andrea	Sora (FR)	25/03/1996	Arpino
4	CIUCIC	Andreea Bianca	Romania	27/01/1995	Boville Ernica
5	DELL'UNTO	Fabiola	Alatri (FR)	21/05/1997	Colleparado
6	ENUSOIU	Alexandru Leonard	Romania	10/01/1997	Veroli
7	GIZZI	Andrea	Sora (FR)	26/05/1997	Fontechiari
8	HALIMI	Dario	Albania	09/05/1996	Alvito
9	MACARI	Fabiano	Irlanda	03/04/1997	Atina
10	PAGLIAROLI	Raffaella	Frosinone	11/01/1996	Veroli
11	PERCIBALLI	Michela	Frosinone	01/04/1997	Boville Ernica
12	PETRICCA	Dalila	Sora (FR)	04/05/1998	Sora
13	RAMPANI	Fernando	Sora (FR)	14/11/1996	Casalvieri
14	REA	Enrico	Sora (FR)	20/07/1995	Arpino
15	SACCUCCI	Alessia	Sora (FR)	18/04/1997	Isola Del Liri
16	ZACCAGNINI	Diego	Sora (FR)	18/12/1997	Casalvieri
17	PIZZUTI	Mara (privatista)	Arpino (FR)	04/02/1960	Fontana Liri (FR)

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V C servizi enogastronomia è composta da 16 alunni, di cui 10 maschi e 6 femmine.

Solo due alunni risiedono a Sora, la parte restante proviene da Comuni limitrofi. Non risultano inseriti nella classe alunni diversamente abili, allievi con certificazione DSA e non ci sono discenti con bisogni educativi speciali.

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 e Alimentazione.

Nel corso dell'anno scolastico la classe ha manifestato nel suo insieme un comportamento vivace ma sostanzialmente corretto e rispettoso delle regole scolastiche. L'interesse e la partecipazione alle attività didattiche sono state nel complesso soddisfacenti da parte di una minoranza, mentre la maggior parte della classe ha mostrato un discreto interesse per tutte le discipline, specie per quelle di indirizzo.

Naturalmente i risultati individuali sono stati diversificati a seconda degli interessi e delle predisposizioni di ciascuno, ma sono stati in linea con le aspettative reciproche, e complessivamente possono definirsi discrete.

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 sono presenti elementi che manifestano discrete capacità ed autonomia nel lavoro; la maggior parte degli alunni non ha mostrato difficoltà 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'anno scolastico 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: scienze motorie, 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 legalità, la prevenzione dei tumori, la donazione del sangue, e l'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 "Banchettistica".

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 è stata abbinata alla classe una candidata privatista, che ha presentato regolare domanda per sostenere le prove d'esame.

RELAZIONE FINALE- STAGE

ANNO SCOLASTICO 2015/2016

CLASSE : V C

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 C (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 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 C 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 “CESARE 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 Cesare 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 Tomei
- Corso di Primo Soccorso
- Partecipazione di alcuni alunni a manifestazioni fieristiche e concorsi enogastronomici.

CALENDARIO DELLE SIMULAZIONI DELLE PROVE SCRITTE

1^a simulazione

4 Aprile 2016 1[^] prova scritta

6 Aprile 2016 2[^] prova scritta

8 Aprile 2016 3[^] prova scritta

2^a simulazione

27 Aprile 2016 1[^] prova scritta

29 Aprile 2016 2[^] prova scritta

3 maggio 2016 3[^] prova scritta

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

INGLESE

PERCORSO FORMATIVO V C INGLESE

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE: Quasi tutti conoscono in modo sufficiente le strutture morfo-sintattiche ed i contenuti presi in esame attinenti al proprio ambito professionale.

COMPETENZE: Quasi tutti sanno confrontare testi di vario tipo con particolare attenzione a quello di carattere specifico. Sanno produrre testi brevi e semplici, pertinenti alla traccia e quasi sempre corretti dal punto di vista formale.

CAPACITÀ : Quasi tutti sanno rielaborare in modo adeguato, ed alcuni in modo originale, la produzione sia scritta che orale.

CONTENUTI

Moduli	Unità didattiche	Conoscenze	Competenze
MODULE 1 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 (1) ◆ Risks and preventive measures to combat food contamination (2) 	Igiene alimentare. Infezioni trasmesse dai cibi e avvelenamento da cibi. Come prevenire la contaminazione dei cibi.	Conoscere l'igiene alimentare, le infezioni trasmesse dai cibi. Saper prevenire le contaminazioni.
MODULE 2 Diet and nutrition	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. ◆ Alternative diets: raw food, fruitarian and dissociated diets. ◆ Food intolerances and allergies. ◆ Coeliac disease. 	Saper riconoscere quali sono i cibi salutari. Cibi OGM. Saper riferire sulla dieta mediterranea e le diete alternative: macrobiotica e vegetariana, crudista, fruttariana e dissociata. Intolleranze e allergie.	Conoscere le diverse diete . Conoscere i prodotti OGM. Conoscere le Intolleranze e le allergie alimentari.

		Saper riferire sulla celiachia e sui cibi che contengono glutine.	Conoscere i cibi che contengono glutine.
MODULE 3 Applying for a job	Job descriptions/Getting a job ◆ How to become a chef. ◆ How to write a curriculum vitae.	Conoscere come diventare uno chef. Saper scrivere un curriculum vitae.	Conoscere le tecniche per diventare un bravo chef. Essere in grado di scrivere un curriculum vitae.

METODI	È stato prediletto l'approccio comunicativo per lo sviluppo delle quattro abilità linguistiche (listening, speaking, reading and writing).
MEZZI E STRUMENTI	Libro di testo in adozione, EXCELLENT! Catering :Cooking & Service. ELI , registratore, audiocassette, dizionario, mappe concettuali, fotocopie e riassunti.
VERIFICHE	Sono state svolte due verifiche scritte per ogni trimestre e somministrate prove oggettive strutturate (esercizi del tipo vero/falso e a scelta multipla su argomenti di enogastronomia), prediligendo domande a risposta aperta di tipologia B per prepararli ad affrontare la Terza Prova. Per le verifiche orali si è tenuto conto della conoscenza e della scioltezza nella esposizione degli argomenti, della correttezza lessicale e grammaticale e della accuratezza nella pronuncia.
VALUTAZIONE	I criteri usati per la valutazione sono stati la comprensione, l'elaborazione autonoma, la fluidità e la chiarezza formale. La valutazione finale terrà conto dei risultati delle verifiche svolte in itinere e del raggiungimento degli obiettivi disciplinari prefissati ma anche dell'impegno, dell'interesse, della partecipazione, della assiduità nella frequenza scolastica e del progresso rispetto ai livelli di partenza.
SIMULAZIONE PROVA ESAME	Sono state svolte 2 prove di simulazione della Terza Prova programmate nel rispetto della normativa vigente.

SCIENZE MOTORIE

anno_2015 - 2016

CLASSE V sez. C

PARTE TEORICA

- - APPARATO LOCOMOTORE
- - VARI TIPI DI PARAMORFISMI
- - IMPORTANZA DELLE ATTIVITA' MOTORIE
- - 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
- - VARI TRAUMI SPORTIVI
- - PRIMI ELEMENTI DI PRONTO SOCCORSO
- - DOPING E SUOI EFFETTI

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 PALLACANESTRO CALCETTO BADMINTON E PALLATAMBURELLO
- - GIOCHI SPORTIVI E PRESORTIVI
- - PERCORSI MISTI

L' insegnante
Saccucci Anna Maria

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 DISCIPLINARE DI FRANCESE

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 style="text-align: center;">CONTENUTI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Dossier 1: Bretagne ▪ Dossier 2: Alsace, Lorraine ▪ Dossier 3 :Les méthode de conservation des aliments ▪ Dossier 4: Région Rhône-Alpes, ▪ Dossier 5: L'higième alimentaire ▪ Dossier 6 : Les OGM et les produits B I O ▪ Dossier 7 : Les Toxi-infections alimentaires ▪ Dossier 8 : La cuisine Créole et la cuisine Maghreb 	
<p style="text-align: center;">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:

- 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.

MATEMATICA

PERCORSO FORMATIVO DELLA DISCIPLINA

DOCENTE: prof Cedrone Loreto

OBIETTIVI RAGGIUNTI

La maggior parte degli alunni ha dimostrato di aver raggiunto in modo sufficiente gli obiettivi mi-nimi programmati, quali l'utilizzo delle tecniche e delle procedure del calcolo matematico.

Gli obiettivi massimi programmati, quali: l'acquisizione del linguaggio specifico della disciplina, la capacità di formalizzare problemi in termini matematici e la capacità di operare in modo autonomo nell'ambito degli argomenti trattati, sono stati raggiunti solo in modo parziale e da una minoranza degli allievi.

CONTENUTI

Equazioni razionali. Sistemi di equazioni. Disequazioni e sistemi di disequazioni. Il dominio di una funzione. Il segno di una funzione. Limiti, forme indeterminate. Continuità e discontinuità. Asin-toti. Calcolo della derivata di una funzione. Massimi e minimi di una funzione.

METODI

Gli argomenti sono stati introdotti in forma problematica, partendo da esempi quanto più concreti. Alcune dimostrazioni più semplici sono state solo impostate e non interamente sviluppate, in modo da attivare e stimolare lo spirito di scoperta e di ricerca degli studenti. Alla fine di ogni lezione è stato lasciato ampio spazio per lo svolgimento di esercizi applicativi inerenti l'argomento trattato al fine di verificare, con una certa immediatezza, la comprensione dello stesso. Spesso, durante lo svolgimento di nuovi argomenti sono stati proposti esercizi per consentire il recupero di competen-ze eventualmente carenti.

Si è tenuto conto della diversità di tempi e modalità di apprendimento degli studenti, modulando il ritmo delle lezioni in modo che tutti hanno potuto seguire.

MEZZI-STRUMENTI

Libro di testo, altri libri contenenti esercizi, materiale fornito dall'insegnante, schede, lavagna.

STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Interesse, partecipazione, impegno. Conoscenza dei contenuti. Capacità di applicazione dei conte-nuti. Progressi compiuti rispetto ai livelli di partenza.

TIPOLOGIE DELLE PROVE

La verifica formativa è stata svolta in modo continuo mediante interventi dal posto, facendo svol-gere esercizi alla lavagna, mediante esercitazioni e correggendo i compiti assegnati per casa. Come verifica finale sono state svolte due prove scritte per trimestre, generalmente a risposta aperta ed interrogazioni orali.

SIMULAZIONE PROVE D'ESAME

Non sono state effettuate simulazioni della terza prova contenenti domande di matematica.

ATTIVITA ' DI POTENZIAMENTO

Non sono state effettuate.

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: Salvucci Carlo

PERCORSO FORMATIVO

La dieta in condizioni fisiologiche e nelle principali patologie	<p>I LARN: introduzione; ripartizione dell'energia totale giornaliera in base ai LARN; ripartizione dell'energia totale nelle razioni alimentari; le <i>linee guida</i> per una sana alimentazione italiana: il decalogo della buona;</p> <p>Dieta razionale ed equilibrata Nella varie condizioni fisiologiche Nelle principali patologie. Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione</p> <ul style="list-style-type: none">- LARN e linee guida - Dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche <p>La dieta mediterranea La dieta nelle malattie dell'apparato digerente: celiachia e intolleranza al lattosio</p> <p>Globalizzazione alimentare Alimentazione e cancro. Alimentazione dello sportivo</p>
Certificazioni di qualità e sistema HACCP	<p>Igiene e sicurezza nell'ambiente ristorativo: generalità; igiene degli ambienti di lavoro; igiene del personale; sistema di controllo HACCP, rintracciabilità, certificazioni di qualità.</p> <p>Realizzazione di manuale di autocontrollo in forma semplificata</p>
Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni	<p>Fattori tossici e contaminazioni alimentari (chimiche, biologiche, radioattive): aspetti generali.</p> <p>Contaminazione biologica degli alimenti: tossinfezioni alimentari e malattie trasmesse con gli alimenti (generalità); modalità di trasmissione dei microrganismi e sviluppo della malattia.</p> <p>Struttura di un manuale di autocontrollo e valutazione del rischio Realizzazione di manuale di autocontrollo in forma semplificata</p>
Cibo e religione	<p>Il valore simbolico degli alimenti Le regole alimentari nella tradizione ebraica, nel cristianesimo, nell'islam, nell'induismo</p>
Nuovi prodotti alimentari	<p>Alimenti e tecnologie Gli integratori Gli alimenti funzionali I novel foods Gli OGM 2016 anno internazionale dei legumi FAO</p>

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA

PERCORSO FORMATIVO DELLA DISCIPLINA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETT. CUCINA.

CLASSE 5^C Prof Leonetti Alessio

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'enogastronomia	Unità 1 – I grandi gastronomi del passato e del presente Novembre Unità 2 – Gastronomia e società Unità 3 – Il mercato enogastronomico	N. 10
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

		<p>gastronomici</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 principi di sicurezza personale e applicando il sistema H.A.C.C.P. previsto nell'azienda di destinazione • 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;
--------	--

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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 anali sensoriali dei vini;
- Saper effettuare l'abbinamento tra cibo e vino;
- Eseguire tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala;
- 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

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

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 • Parziale e molto superficiale • Generica e superficiale • Sufficientemente chiara • Puntuale, ma con qualche discontinuità • Approfondita ed esauriente 	p. 0,5 p. 1 p. 2 p. 3 p. 3,5 p.4,5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/> <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 • Appena accennata • Poco puntuale • Adeguata, ma talvolta superficiale • Appropriata, con qualche discontinuità • Appropriata ed approfondita 	p. 0,5 p. 1 p. 2 p. 3 p. 3,5 p. 4,5	<input type="checkbox"/> <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 contestualizzazione	<ul style="list-style-type: none"> • Appena accennata • Presente, pur se piuttosto schematica • Adeguata, ma non molto articolata • Valida e significativa 	p. 1 p. 2 p. 2,5 p. 3	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/> <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. 1 p. 2 p. 2,5 p. 3	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		PUNTEGGIO COMPLESSIVO		

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

DATA/...../.....

**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 • Parziale e molto superficiale • Generica e superficiale • Sufficientemente chiara • Puntuale, ma con qualche discontinuità • Approfondita ed esauriente 	p. 0,5 p. 1 p. 2 p. 3 p. 3,5 p.4,5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/> <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 degli errori e modesto repertorio lessicale. Esposizione elementare e non sempre chiara • Forma con qualche errore e lessico modesto Esposizione poco organica e/o troppo sintetica o poco chiara in qualche punto • 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. 0,5 p. 1 p. 2 p. 3 p. 3,5 p. 4,5	<input type="checkbox"/> <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 • Appena accennata • Presente, pur se piuttosto schematica • Adeguata, ma non molto articolata • Valida e significativa 	p. 0,5 p. 1 p. 2 p. 2,5 p. 3	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
C O M P. P. S P E C	Capacità interpretativa dei fatti. Originalità	<p>Apporti valutativi personali Non presenti Appena accennati Presenti, pur se piuttosto schematica Adeguati, ma non molto articolati Validi e significativi</p>	p. 0 p. 1 p. 2 p. 2,5 p. 3	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		PUNTEGGIO COMPLESSIVO		

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

DATA/...../.....

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 • Parziale e molto superficiale • Generica e superficiale • Sufficientemente chiara • Puntuale, ma con qualche discontinuità • Approfondita ed esauriente 	p. 0,5 p. 1 p. 2 p. 3 p. 3,5 p.4,5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
C O M P. S P E C.	Rispondenza alla consegna e rigore argomentativo	<ul style="list-style-type: none"> • Inadeguati • Molto limitati • Superficiali e/o non sempre evidenti • Evidenti ma poco efficaci • Soddisfacenti, con qualche discontinuità • Appropriata ed approfondita 	p. 0,5 p. 1 p. 2 p. 3 p. 3,5 p. 4,5	<input type="checkbox"/> <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"> • Scarsamente presente • Appena accennata • Presente, pur se piuttosto schematica • Adeguata, ma non molto articolata • Valida e significativa 	p. 0,5 p. 1 p. 2 p. 2,5 p. 3	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/> <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 quasi esaustiva • Forma del tutto corretta con un alto grado di coerenza logica, di coesione e di proprietà lessicale. Esposizione esaustiva. 	p. 1 p. 2 p. 2,5 p. 3	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		PUNTEGGIO COMPLESSIVO		

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

DATA/...../.....

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 • Parziale e molto superficiale • Generica e superficiale • Sufficientemente chiara • Puntuale, ma con qualche discontinuità • Approfondita ed esauriente 	p. 0,5 p. 1 p. 2 p. 3 p. 3,5 p.4,5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/> <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 degli errori e modesto repertorio lessicale. Esposizione elementare e non sempre chiara • Forma con qualche errore e lessico modesto Esposizione poco organica e/o troppo sintetica o poco chiara in qualche punto • 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. 0,5 p. 1 p. 2 p. 3 p. 3,5 p. 4,5	<input type="checkbox"/> <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 • Appena accennata • Presente, pur se piuttosto schematica • Adeguata, ma non molto articolata • Valida e significativa 	p. 0,5 p. 1 p. 2 p. 2,5 p. 3	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
C O M P. S P E C	Attualizzazione	<ul style="list-style-type: none"> • Non presente • Appena accennata • Presente, pur se piuttosto schematica • Adeguata, ma non molto articolata • Valida e significativa 	p. 0 p. 1 p. 2 p. 2,5 p. 3	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		PUNTEGGIO COMPLESSIVO		

STUDENTE.....CLASSE.....DATA/...../.....

GRIGLIA SECONDA PROVA
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA D'ESAME
Scienza e cultura dell'alimentazione classe V sez. C

Si allega al documento in pdf

GRIGLIA 3^a PROVA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA "TERZA PROVA D'ESAME"

I.I.S. "CESARE BARONIO" CLASSE 5C ENOGASTRONOMIA A.S. 2015/2016

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

TEMPO 90 MINUTI

Discipline	Tipologia B risposta aperta		Tipologia C					totale Scelta multipla
Diritto e tec. Amm.								/15
Lab. Di servizi Enog.								
Sett. Cucina								/15
Scienze motorie e sportive								/15
Lingua straniera Inglese								/15

Totale _____/60

Totale della prova _____ / 15

ALUNNO/A _____

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 creatività personale
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	
PUNTEGGIO COMPLESSIVO ATTRIBUITO IN TRENTESIMI			/30

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
APICELLA MARIA VITTORIA	_____
CARBONE LUISA	_____
SACCUCCI ANNA MARIA	_____
LEONETTI ALESSIO	_____
CEDRONE LORETO	_____
CAMPAGNA FERNANDO	_____
IANNAZZI ANNA	_____
PISANI VITTOR CARLO	_____
ESPOSITO ROSANNA	_____
SALVUCCI CARLO	_____

Sora, li 10/05/2016

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'

Si allega al documento in pdf

SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI 2^a simulazione

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA ESAME DI MATURITA'

Si allega al documento in pdf

I SIMULAZIONE DI TERZA PROVA:

- Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive
- Scienze motorie e sportive
- Inglese
- Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina

DIRITTO 1^a simulazione

5 C Enogastronomia

Simulazione terza prova

Diritto e tecniche amministrative

Quando l'economia e' in crescita il consumo di beni alimentari:

- A) *rimane costante;*
- B) *tende ad aumentare in misura consistente*
- C) *tende a diminuire leggermente*
- D) *tende lievemente ad aumentare*

La televisione arriva in Italia:

- A) *negli anni quaranta del Novecento*
- B) *negli anni cinquanta del Novecento*
- C) *negli anni sessanta del Novecento*
- D) *negli anni settanta del Novecento*

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*

Il business plan non comprende:

- A) *le previsioni economiche*
- B) *il controllo consuntivo*
- C) *l'analisi di mercato*
- D) *la struttura organizzativa dell'azienda*

La business idea e':

- A) *l'affare vincente*
- B) *l'idea che non si puo' rifiutare*
- C) *l'idea imprenditoriale*
- D) *l'idea che minimizza i costi*

Per importanza , la spesa per l'alimentazione presso le famiglie italiane e' al :

- A) *1^a posto*
- B) *2^a posto*
- C) *3^a posto*
- D) *4^a posto*

Quali sono le caratteristiche e le differenze tra filiera corta e lunga ?

Sulla base di cosa la qualità viene percepita dai consumatori e quali sono gli attributi assegnati ai prodotti ?

Ed. Fisica 1^a simulazione

TERZA PROVA SCIENZE MOTORIE

- 1) Il crampo è:
- a) una contrazione involontaria della muscolatura
 - b) una contrazione volontaria della muscolatura.
 - C) una lacerazione della muscolatura
 - d) uno strappo della muscolatura.

- 2) L'articolazione coxo-femorale è:
- a) L'articolazione spalla-braccio
 - b) l'articolazione bacino coscia
 - c) l'articolazione coscia gamba
 - d) l'articolazione braccio-avanbraccio

- 3) La tibia è:
- a) Un osso della gamba
 - b) Un osso della coscia
 - c) Un osso del braccio
 - d) Un osso dell'avambraccio.

- 4) L'inspirazione è:
- a) *un movimento passivo*
 - b) *un movimento attivo*
 - c) *un movimento riflesso*
 - d) *un movimento condizionato*

5) *I MUSCOLI VOLONTARI*

6) *LA COLONNA VERTEBRALE*

7. CHE COS'E' IL DOPING?

- A)l'uso di sostanze o metodi nocivi alla salute che possono migliorare la prestazione fisica.
- B)l'uso di sostanze farmacologicamente non attive impiegate per migliorare la prestazione fisica.
- C)l'uso di metodiche atte a migliorare la prestazione fisica.
- D)L'uso di integratori e metodi per migliorare la condizione fisica.

8.CHE COSA S'INTENDE PER ALIMENTI?

- A)Sono unicamente le sostanze che nell'organismo danno luogo alla liberazione di energia.
- B)Tutte le sostanze con prevalente funzione bioregolatrice e catalizzatrice.
- C)Le sostanze utilizzate per accrescere,mantenere e far funzionare le strutture corporee.
- D)I micronutrienti che determinano le caratteristiche dei nutrienti.

IL CANDIDATO/A _____

CLASSE V C

Answer the following questions.

1) Which are the symptoms of food allergies and food intolerances?

___/5

2) Which foods can you eat when you follow the Mediterranean diet?

___/5

3) How is Coeliac disease caused and what are the consequences?

___/15 ___/5

Enogastronomia 1ª simulazione

SCELTA MULTIPLA *Tipologia C*

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

La standardizzazione della produzione è l'equivalente di:

- A. Bassa qualità a bassi costi
- B. Alta qualità a bassi costi
- C. Qualità costante determinata a priori
- D. Qualità incostante determinata di volta in volta

Le schede tecniche di produzione sono:

- A. Procedure tecniche per definire gli standard di servizio per ottimizzare i mezzi a disposizione
- B. Procedure tecniche per ottimizzare al meglio il personale in cucina
- C. Ricette tipo-realizzate dall'INRAN per la ristorazione collettiva
- D. Ricette estremamente dettagliate specifiche per ogni azienda

RISPOSTA APERTA *Tipologia B*

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
- Scienze motorie e sportive
- Inglese
- Laboratorio di servizi enogastronomici: articolazione Sala e Vendita

DIRITTO 2^a simulazione

Domande a risposta multipla (contrassegnare la casella con la risposta esatta):

1) Secondo l'UNWTO per parlare di turismo:

- A. non occorre che le persone effettuino un pernottamento;
- B. occorre che le persone effettuino almeno un pernottamento;
- C. occorre che le persone effettuino almeno tre pernottamenti;
- D. occorre che le persone permangano nel luogo scelto per almeno un giorno.

2) Il concetto di rintracciabilità è stato introdotto:

- A. nel 2000;
- B. nel 2002;
- C. nel 2004;
- D. nel 2006.

3) Non è un tipo di qualità riferita agli alimenti:

- A. nutrizionale;
- B. commerciale;
- C. tecnologica;
- D. organolettico-sensoriale.

4) Il progetto imprenditoriale:

- A. coincide con la business idea;
- B. ha l'obiettivo di concretizzare la business idea;
- C. è spesso alternativo alla business idea;
- D. è uno strumento di controllo a posteriori dei costi industriali e commerciali.

5) Fa parte della promotion:

- A. prezzo;
- B. qualità;
- C. comunicazione;
- D. distribuzione.

6) Non rientra fra i compiti del marketing manager:

- A. studio di mercato;
- B. programmazione dell'attività;
- C. vendita dei prodotti;
- D. controllo dei risultati.

Domande a risposta aperta:

7) Quanti e quali sono gli elementi del marketing mix e in cosa consistono?

8) Cosa si intende per tracciabilità e quali sono i vantaggi per il consumatore?

EDUCAZIONE FISICA 2^a simulazione

TERZA PROVA SCIENZE MOTORIE

N1) IL CUORE E':

- A) Un muscolo involontario liscio
- B) Un muscolo involontario striato
- C) Un muscolo volontario liscio
- D) Un muscolo volontario striato

N2) La frequenza cardiaca normale nell'uomo adulto e':

- A) 60-80
- B) 40-60
- C) 50-90
- D) 80-120

N3) Quale muscolo è coinvolto attivamente nella espirazione:

- A) Pettorale
- B) Trapezio
- C) Deltoide
- D) Diaframma

N4) La lussazione e:

- A) La fuoriuscita definitiva di un capo articolare dalla propria sede naturale
- B) La fuoriuscita temporanea di un capo articolare dalla propria sede naturale
- C) Lesione con spostamento temporaneo dei capi articolari
- D) Rottura di uno o più fasci di fibre muscolari.

N 5) L'articolazione del bacino e':

- A) Un' articolazione mobile
- B) Un' articolazione semi mobile
- C) Un'articolazione fissa
- D) Un'articolazione semifissa

N6) Le piastrine si formano:

- A) Nel midollo osseo e nella milza
- B) Nel cuore
- C) Nel rene
- D) Nel fegato

N7) I POLMONI

N8) LA PICCOLA CIRCOLAZIONE

INGLESE 2^a simulazione

IIS “ Cesare Baronio ” A S 2015 / 2016

Simulazione terza prova di Inglese

Docente: Anna Iannazzi

IL CANDIDATO/A _____

CLASSE V C

Answer the following questions.

1) Which are the positive and negative aspects of a macrobiotic diet? Write also about the basic principle of the diet.

___/5

2) Write about the negative and positive aspects of a vegetarian diet.

___/5

3) Say which foods are eaten by those people who follow a macrobiotic diet and those who follow a vegetarian diet.

___/5

___/15

Enogastronomia 2^a simulazione

Enogastronomia

Alunno _____

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”?

SECONDA PROVA ESAME DI STATO 2015-2016
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
GRIGLIA DI VALUTAZIONE - CLASSE _____

STUDENTE

PARTE PRIMA	DESCRITTORI	LIVELLI	PUNTI	PUNTEGGIO ASSEGNATO
	CONOSCENZA DEGLI ARGOMENTI	Completa, approfondita e articolata	7	
		Completa e approfondita	6	
		Completa	5	
		Completa per la maggior parte degli argomenti	4	
		Completa solo per pochi argomenti	3	
		Frammentaria	2	
		Gravemente lacunosa	1	
		Prova non svolta	0	
	ADERENZA ALLA TRACCIA	aderente	2	
Parziale		1		
Prova non svolta		0		
LINGUAGGIO SPECIFICO	Corretto	2		
	Non sempre corretto	1		
	Prova non svolta	0		
			TOTALE	-

PARTE SECONDA	
QUESITO 1	
QUESITO 2	
Secondo i seguenti descrittori e punti Corretta e approfondita = 2 Parzialmente corretta = 1 Risposta non fornita = 0	TOTALE - Corretta = 1,5 Lacunosa e incompleta = 0,5

PUNTEGGIO TOTALE PROVA	-
PUNTEGGIO ASSEGNATO	-

La Commissione

1)

2)

3)

4)

5)

6)

7)

Sora,



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA
 UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO
 ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "C. BARONIO"
 03039 S O R A (FR) DISTRETTO n. 56

SEDE: Viale San Domenico, s.n.c.
 e-mail: fris027009@istruzione.it
 Web: <http://www.iisbaronio.it>

Tel. (0776/831284 Fax 0776/824594
 pec: fris027009@pec.istruzione.it

(Sede Accreditata e Certificata)
 Codice Fiscale 91026720606
 Codice Istituto: FRIS027009

PRIMA SIMULAZIONE DI SECONDA PROVA DI ESAME DI STATO ANNO 2016

- 1) IL CANDIDATO SVOLGA LA PRIMA PARTE DELLA PROVA
- 2) RISPONDA A DUE TRA I QUESITI PROPOSTI NELLA SECONDA PARTE.

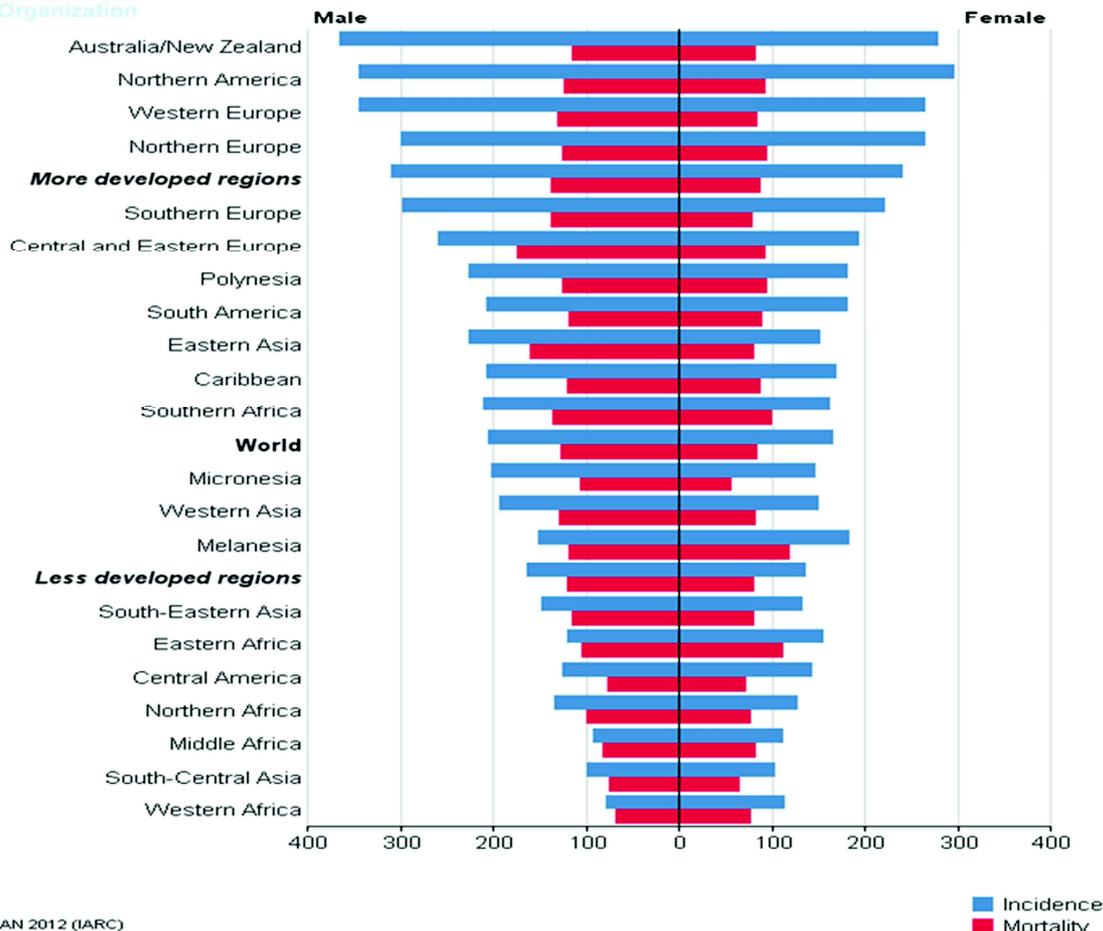
PRIMA PARTE

Il cancro continua a sfidare i progressi della medicina moderna e resta, dopo quarant'anni di intense ricerche, una malattia responsabile ogni anno della morte prematura di milioni di persone, come evidenziato dalla seguente tabella.

International Agency for Research on Cancer



World Health Organization



All'inizio di questo millennio la mortalità per cancro ha cominciato a diminuire e il merito di questa svolta epocale va alla prevenzione. Lo stile di vita individuale influisce sia sull'incidenza dei tumori, perché evitando alcuni comportamenti si può impedire l'instaurarsi della malattia, sia sulla curabilità.

La natura è ricchissima di cibi che contengono molecole antitumorali estremamente efficaci, in grado di lottare contro la malattia senza causare effetti collaterali devastanti. (da "L'alimentazione anti cancro" - Beliveau e Gingras – prefazione di Umberto Veronesi).

La morte per incidente stradale riguarda una persona su 7.000 (1:7.000).

Secondo i dati attuali il cancro colpirà una persona su tre prima dei 75 anni e una su quattro soccomberà alle complicazioni ad essa correlate. (1:3).

Esaminando le cause dello sviluppo della malattia si nota che solo una minoranza di tumori sono provocati da fattori che sfuggono al nostro controllo. I fattori ereditari sono una causa importante ma non rivestono un ruolo chiave.

Il candidato proponga una trattazione sul legame tra alimentazione e cancro.

Nello specifico:

- Commenti i dati relativi all'immagine 1;
- Descriva brevemente l'origine e le fasi di evoluzione del cancro;
- Fornisca un esempio da cui si rilevi l'importanza dello stile di vita rispetto all'insorgenza del cancro, anche con riferimento ai dati relativi alle popolazioni migranti;
- Fornisca le indicazioni dietetiche relative alla prevenzione e cura del cancro possibilmente con riferimento a specifici alimenti e alle relative modalità di azione;
- Elabori un esempio di dieta settimanale anche in base alla seguente tabella motivando le relative scelte dietetiche:

LUN	MART	MERC	GIOV	VEN	SAB	DOM
Colazione						
Pranzo						
Cena						
Spuntini						

SECONDA PARTE

Il candidato svolga due quesiti tra i seguenti, a sua scelta, utilizzando per ciascuno non più di quindici righe.

1. Obesità ed errate scelte alimenti aumentano il rischio di malattie cardiovascolari. Il candidato chiarisca in cosa consistono tali patologie e fornisca motivate indicazioni dietetiche per ridurre il rischio.
2. Un metodo utilizzato per calcolare lo stato corporeo di una persona è l'indice di massa corporea (IMC). Il candidato chiarisca in cosa consiste tale metodo e i limiti al suo utilizzo.
3. Una raccomandazione nutrizionale fornita dalla SINU recita “zuccheri, dolci, bevande zuccherate nei giusti limiti”. Il candidato approfondisca circa l'importanza nutrizionale di tale raccomandazione.
4. Nelle procedure di autocontrollo igienico sanitario è importante la valutazione del rischio igienico alimentare. Il candidato chiarisca il significato dei termini rischio e pericolo e fornisca esempi di pericoli.



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "C. BARONIO"
03039 S O R A (FR) DISTRETTO n. 56

SEDE: Viale San Domenico, s.n.c.
e-mail: fris027009@istruzione.it
Web: <http://www.iisbaronio.it/>

Tel.(0776/831284 Fax 0776/824594
pec: fris027009@pec.istruzione.it

(Sede Accreditata e Certificata)
Codice Fiscale 91026720606
Codice Istituto: FRIS027009

SECONDA SIMULAZIONE DI SECONDA PROVA DI ESAME DI STATO ANNO 2016

- 1) IL CANDIDATO SVOLGA LA PRIMA PARTE DELLA PROVA
- 2) RISPONDA A DUE TRA I QUESITI PROPOSTI NELLA SECONDA PARTE.

PRIMA PARTE

Il candidato realizzi un manuale di autocontrollo igienico alimentare in forma semplificata per una attività di ristorazione.

Detta attività sarà realizzata nel locale rappresentato in planimetria.

Il manuale di autocontrollo dovrà contenere in forma semplificata le seguenti informazioni:

- 1) Informazioni generali sull'attività (denominazione, tipo di attività, partita iva, ecc.)
- 2) Disposizione in planimetria delle attrezzature, coerente con il principio della "marcia in avanti", le diverse attrezzature si potranno indicare anche con sigle del tipo FRIG – TAV – CUC – LAV – ecc.;
- 3) Descrizione dei locali (pavimenti, pareti, soffitto, finestre, ecc.)
- 4) Diagramma di flusso delle materie prime e delle produzioni in forma semplificata;
- 5) Una descrizione del pericolo fisico, chimico e biologico;
- 6) La descrizione delle principali misure preventive da realizzare in relazione ai diversi pericoli (fisico, chimico, biologico) con riferimento anche al comportamento del personale.

SECONDA PARTE

Il candidato svolga due quesiti tra i seguenti, a sua scelta, utilizzando per ciascuno non più di quindici righe.

1. Il candidato fornisca motivate indicazioni dietetiche per ridurre il rischio di cancro.
2. Il candidato descriva le caratteristiche dell'intolleranza al lattosio.
3. Il candidato descriva le caratteristiche dell'intolleranza al glutine.
4. Il candidato descriva per le malattie cardiovascolari i principali fattori di rischio e le indicazioni dietetiche relative.

