
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE CESARE BARONIO

Viale San Domenico – SORA (FR)

ESAME DI STATO 2015/2016

Classe V Sez. B



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Sommario

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO	3
COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	5
COMPOSIZIONE DELLA CLASSE	6
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	7
RELAZIONE FINALE STAGE	8
OBIETTIVI GENERALI FORMATIVI E PROFESSIONALI.....	9
GLI INDICATORI DI VALUTAZIONE	10
PARTECIPAZIONE DEGLI ALUNNI ALLE ATTIVITÀ FORMATIVE	11
CALENDARIO DELLE SIMULAZIONI DELLE PROVE SCRITTE.....	12
PERCORSI FORMATIVI	13
INGLESE.....	13
EDUCAZIONE FISICA	14
RELIGIONE CATTOLICA.....	15
FRANCESE	16
ITALIANO E STORIA.....	17
MATEMATICA.....	20
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	21
LABORATORIO CUCINA.....	22
LABORATORIO SALA E VENDITA	24
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE.....	25
GRIGLIE.....	26
ITALIANO.....	26
TIPOLOGIA: ANALISI DEL TESTO	26
TIPOLOGIA: TEMA DI ORDINE GENERALE	27
TIPOLOGIA: SAGGIO BREVE E ARTICOLO DI GIORNALE.....	28
TIPOLOGIA: TEMA STORICO	29
GRIGLIA SECONDA PROVA.....	30
GRIGLIA 3 ^a PROVA	31
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEI COLLOQUI	32
TABELLA DI CONVERSIONE PUNTEGGI	33
TESTI DELLE SIMULAZIONI.....	36
ITALIANO.....	36
SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI 1 ^a simulazione.....	36
SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI 2 ^a simulazione.....	36
DIRITTO 1 ^a simulazione	38
Matematica 1 ^a simulazione	40
INGLESE 1 ^a simulazione	41
Enogastronomia 1 ^a simulazione.....	42
DIRITTO 2 ^a simulazione	45
MATEMATICA 2 ^a simulazione	47

INGLESE 2 ^a simulazione	48
Enogastronomia 2 ^a simulazione	49

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.

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

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

Enogastronomia

Il diplomato è in grado di:

- intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
- operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali;
- individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Servizi di sala e di vendita

il diplomato ha competenze specifiche in merito a:

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

Accoglienza turistica

il diplomato ha competenze specifiche in merito a:

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

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DEL CASTELLO VINICIO	DIRIGENTE SCOLASTICO
ROSSELLI DONATELLA	ITALIANO E STORIA
CARBONE LUISA	RELIGIONE
FRAMONDI ELISA	SCIENZE MOTORIE
PANNONE FABIANO	L.O.G.S.R.
CONFLITTI MASSIMO	MATEMATICA
QUADRINI GIUSEPPA	FRANCESE
D'ORAZIO GIORGIA	INGLESE
PROSPERO ANGELO MARIA	DIRITTO E TECNICHE
RICCARDI BRUNA	SALA E VENDITA
SALVUCCI CARLO	ALIMENTAZIONE
D'ANDRIA ALFONSO	SUPPORTO
IAFRATE MILENA	SUPPORTO

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

	Cognome e Nome		Luogo e data di nascita		Residenza
1	CAMPOLI	Erika	Sora	18/10/1997	Veroli
2	CAPUANO	Maurizio	Sora	07/06/1997	Santopadre
3	CASCONE	Fabrizio	Sora	15/05/1997	Sora
4	CERQUA	Giovanni	Sora	21/08/1997	Broccostella
5	CERVI	Maria	Sora	05/12/1997	Balsorano
6	DELL'UNTO	Gaspere	Sora	28/12/1996	Sora
7	DI BATTISTA	Paolo	Roma	12/08/1997	San Vincenzo Valle Roveto
8	DI CRESCE	Giovanni	Sora	26/06/1997	Sora
9	IARUSCI	Davide	Sora	13/04/1996	Sora
10	IOIME	Davide	Arpino	08/04/1994	Sora
11	MARCOCCIA	Gianmarco	Frosinone	05/06/1995	Veroli
12	PATRIZI	Aleandro	Sora	09/06/1995	M.S.G. Campano
13	RANDOLFI	Andrea	Sora	23/05/1997	Casalvieri
14	RONDINELLI	Elena	Sora	10/07/1997	Alvito
15	SABATINI	Margit	Bolzano	09/01/1997	Civitella Roveto
16	SEVERA	Danilo	Avezzano	27/05/1997	Morino
17	SPAZIANI	Emanuele	Vico Equense	22/04/1997	Balsorano
18	ZEPPIERI	Simone	Sora	09/08/1997	Veroli

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V B TSR è composta da 18 alunni, di cui 14 maschi e 4 femmine. Un alunno, ripetente, ha frequentato le lezioni saltuariamente solo nel mese di settembre.

Solo una minoranza degli alunni risiede a Sora, mentre la maggior parte proviene da Comuni limitrofi e da Comuni della provincia dell'Aquila. Sono presenti due alunni diversamente abili che seguono la programmazione della classe.

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 e Storia, Religione, Matematica, Francese, Diritto e Tecniche dell'azienda ristorativa. Rientra nella continuità anche uno dei due insegnamenti di sostegno. Non c'è stata continuità fra classe quarta e classe quinta per le seguenti discipline: Inglese, Alimentazione, Laboratorio di Cucina, Educazione Fisica e per uno degli insegnamenti di sostegno.

Nel corso dell'anno scolastico la classe ha manifestato nel suo insieme un comportamento quasi sempre corretto e rispettoso delle regole scolastiche. L'interesse e la partecipazione alle attività didattiche sono stati nel complesso sufficienti, con alcuni alunni per i quali il livello è stato buono mentre alcuni hanno manifestato un minore coinvolgimento e una minore puntualità nel rispetto delle consegne, anche nelle materie di indirizzo. Nonostante il persistere di questi atteggiamenti, che hanno coinvolto un numero limitato di alunni, la programmazione didattica del Consiglio di Classe ha subito nel complesso solo alcuni aggiustamenti, allo scopo di recuperare e consolidare le competenze degli alunni in vista dell'Esame di Stato. Per i dettagli si rinvia alle schede relative ai percorsi formativi di ciascuna disciplina, allegate al presente documento. Un buon numero di alunni, inoltre, durante il percorso scolastico, si è dimostrato sensibile alle tematiche dell'attualità e della convivenza civile.

Dal punto di vista didattico, nella classe sono presenti elementi che manifestano buone capacità ed una consolidata autonomia nelle attività di studio; la maggior parte degli alunni ha affrontato senza particolari difficoltà il percorso del V anno.

Per quanto riguarda i due studenti diversamente abili, entrambi hanno seguito la programmazione curricolare, raggiungendo senza particolari difficoltà gli obiettivi previsti nei rispettivi PEI. In particolare una alunna si è distinta nel corso dell'anno scolastico per aver raggiunto livelli di preparazione più che soddisfacenti in tutte le discipline insieme a un buon grado di autonomia nel lavoro, che le consentono di poter affrontare senza particolari difficoltà l'Esame di Stato. Per quanto riguarda invece l'altro alunno, nonostante l'impegno e la serietà dimostrati nel corso dell'anno scolastico, persistono alcune difficoltà relative soprattutto alla produzione scritta, mentre nella produzione orale l'alunno, si dimostra in grado di sostenere un colloquio pluridisciplinare sulla base di un percorso prestabilito. Pertanto il Consiglio di Classe ritiene opportuno fornire all'alunno eventuali prove equipollenti, allo scopo di metterlo in condizione di affrontare le prove in modo sereno e costruttivo.

Durante l'a.s. sono state effettuate due simulazioni delle prove d'esame (I prova il 4 e il 27 aprile 2016; II prova il 6 e il 29 aprile 2016; III prova 8 aprile e 3 maggio 2016), 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 (tipologia mista), che ha coinvolto le seguenti discipline: Matematica, Cucina, Inglese, Diritto e Tecnica dell'Azienda Ristorativa.

Gli alunni hanno, inoltre, partecipato ad alcune iniziative tese a integrare la loro formazione culturale e professionale, come il convegno "L'Agorà virtuale, generazioni a confronto" sullo sviluppo delle comunicazioni informatiche in banda larga. Per quanto riguarda l'orientamento in uscita, hanno preso parte ad un incontro con un rappresentante del mondo accademico per l'orientamento universitario.

Per quel che concerne i progetti didattici, alcuni alunni della classe hanno aderito per merito al viaggio di istruzione ad Expo Milano 2015. Inoltre, nel corso del triennio, alcuni studenti hanno preso parte a concorsi di settore.

Nel corso del triennio sono state fornite dall'Istituto diverse possibilità di approfondimento professionale e di attività pratica, realizzate in alternanza scuola-lavoro presso aziende di

ristorazione presenti sul territorio e anche in altre Regioni durante i mesi estivi. Alcuni alunni hanno svolto o tuttora svolgono attività lavorativa nel settore della ristorazione.

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 studente ha maturato al di fuori delle attività scolastiche, purché coerenti o affini con il tipo di studi intrapreso.

RELAZIONE FINALE STAGE

ANNO SCOLASTICO 2015/2016

CLASSE : V B

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

a – attuare modalità di apprendimento flessibili e equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo, che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;

b – arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;

c – realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche e formative con il mondo del lavoro.

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

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

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

OBIETTIVI GENERALI FORMATIVI E PROFESSIONALI

“I VALORI”

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

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

Il P.E.I. dell’ I I S “C. 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
- Partecipazione al convegno "L'Agorà virtuale, generazioni a confronto"
- Partecipazione a concorsi di settore
- Partecipazione di alcuni alunni meritevoli all'EXPO di Milano 2015

CALENDARIO DELLE SIMULAZIONI DELLE PROVE SCRITTE

1^a simulazione

04.04.2016	1 [^] prova scritta
06.04.2016	2 [^] prova scritta
08.04.2016	3 [^] prova scritta

2^a simulazione

27.04.2016	1 [^] prova scritta
29.04.2016	2 [^] prova scritta
03.05.2016	3 [^] prova scritta

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

INGLESE

PERCORSO FORMATIVO A.S.2015-2016 TESTO ADOTTATO : EXCELLENT! - ELI CLASSE VB (Cucina) Prof.ssa D’Orazio Giorgia

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

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
Elisa Framondi

RELIGIONE CATTOLICA

PERCORSO FORMATIVO 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 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	Non sono state effettuate simulazioni di terza prova in quanto la disciplina non è oggetto d'esame

ITALIANO E STORIA

Percorso Formativo di ITALIANO e STORIA

Classe V B Sett. Enogastronomia

A.S. 2015/2016

PRESENTAZIONE

La classe V B è formata da 17 alunni, dei quali uno non frequentante e due diversamente abili che seguono la programmazione curricolare. Gli insegnamenti di Italiano e Storia sono stati impartiti in continuità didattica durante tutto il triennio di studi, con alcuni casi in cui la continuità ha riguardato anche il biennio.

Nel corso dell'anno gli studenti hanno seguito le lezioni mostrando un interesse e una partecipazione nel complesso sufficienti, consolidando le abilità di base anche in una prospettiva interdisciplinare. L'azione didattica, infatti, ha mirato all'integrazione dei saperi in una prospettiva formativa di indirizzo, in cui le conoscenze e le competenze disciplinari potessero concorrere alla costruzione del profilo professionale in uscita.

Se si eccettuano pochi casi in cui permangono difficoltà soprattutto nella produzione scritta, dovute a lacune di base, alcuni alunni manifestano buone capacità di espressione sia scritta che orale e un discreto livello di interesse e di partecipazione alle attività didattiche.

PREREQUISITI

Per quanto riguarda il possesso dei prerequisiti disciplinari, la classe ad inizio di a.s. si attestava ad un livello quasi sufficiente. Alcuni tuttavia si attestavano ad un buon livello, sia nella produzione scritta che in quella orale che nella rielaborazione autonoma delle conoscenze.

Ad inizio d'anno, gli studenti si dimostravano in grado di:

- ascoltare, prendere appunti, riflettere su schemi e mappe concettuali proposte dall'insegnante;
- leggere ed analizzare nei suoi elementi essenziali un testo letterario conoscendo la poetica dell'autore;
- organizzare in maniera sufficientemente autonoma le proprie conoscenze anche extra disciplinari per la produzione di differenti tipologie testuali;
- riferire le proprie conoscenze in maniera semplice e senza ricorrere all'apprendimento a memoria.

Nel corso dell'a.s. tuttavia gli alunni non sono sempre stati puntuali nel rispetto delle consegne, e questo ha provocato in alcuni momenti dell'anno un certo rallentamento nella programmazione didattica. Alcune competenze di base sono state recuperate e rinforzate (utilizzo del lessico specifico della disciplina, abilità di analisi del testo, abilità di scrittura, modalità di utilizzo delle citazioni letterali, contestualizzandone). La presenza di due alunni diversamente abili e più in generale la necessità di operare una didattica il più possibile inclusiva ha incoraggiato, nella proposizione dei singoli argomenti di studio, l'utilizzo di schemi e mappe, allo scopo di visualizzare concetti e relazioni e di rendere più autonomi gli alunni nell'approccio col libro di testo, sia per la Letteratura italiana che per la Storia.

Alla fine dell'a.s., quasi tutti gli alunni (alcuni in maniera semplice, altri in modalità più complessa) si dimostrano in grado di produrre testi frutto di rielaborazione personale delle conoscenze, sia in modalità scritta che orale.

PERCORSO FORMATIVO DI ITALIANO

Per le discipline di Italiano e Storia la programmazione didattica si è svolta in modo parallelo, privilegiando il carattere formativo e di cittadinanza proprio delle due discipline. Alla l

Il percorso formativo per la disciplina ITALIANO nell'a.s. 2015/2016 si è articolato nel modo seguente:

CONOSCENZE:

- Conoscere la biografia e le opere principali del singolo autore, contestualizzandolo nel periodo storico di riferimento;
- Conoscere i principali elementi della poetica del singolo autore e alcuni passi antologizzati delle sue opere;
- Conoscere l'evoluzione formale delle strutture e dei significati della narrativa tra Otto e Novecento;
- Conoscere caratteri e tematiche della poesia tra Otto e Novecento.

COMPETENZE:

- Riconoscere le principali strutture narratologiche;
- Saper individuare i contenuti e i temi fondamentali di un testo letterario;
- Saper esporre in maniera autonoma e personale le conoscenze acquisite;
- Saper produrre testi articolati secondo le differenti tipologie

CAPACITA':

- Saper contestualizzare un testo in relazione all'epoca, alla corrente letteraria, alle idee dell'autore;
- Saper individuare il narratore e il punto di vista dell'autore;
- Saper rielaborare in modo personale i contenuti di un testo.

I contenuti proposti durante l'a.s. 2015/2016 sono stati i seguenti:

Libro di testo in adozione: G. Barberi Squarotti - G. Genghini, Autori e opere della letteratura italiana, vol. 3, Atlas edizioni.

1 Modulo: I Promessi Sposi: caratteri del romanzo storico; l'ideologia del "vero"

2 Modulo: Il Positivismo: caratteri socio culturali;
Naturalismo e Verismo: la narrativa realista;
Giovanni Verga: le novelle e i romanzi; il "Ciclo dei Vinti"

3 Modulo: Il Decadentismo: forme e temi
I "poeti maledetti" francesi: Baudelaire, Rimbaud

Giovanni Pascoli e il Simbolismo

Gabriele d'Annunzio, l'estetismo e il superuomo

4 Modulo: La nuova narrativa del Novecento
Italo Svevo: l'epopea dell' "inetto"
Luigi Pirandello: l'umorismo; la moltiplicazione dei punti di vista

5 Modulo: Voci del Secondo Dopoguerra
Il Neorealismo: caratteri generali
Il Futurismo

METODI

Alla lezione frontale è stata affiancata la lettura, analisi e commento di brani antologizzati, discussioni con la classe, nel corso delle quali ciascun alunno è stato sollecitato ad esprimere il proprio punto di vista; esercitazioni di analisi del testo; esercitazioni scritte su tematiche di attualità. Tutte le verifiche scritte di Italiano sono state svolte secondo le tipologie testuali previste per l'Esame di Stato e si è proceduto alla loro correzione mediante le griglie allegate al presente documento. Nel corso dell'a.s., gli studenti hanno sostenuto due simulazioni della prima prova in data rispettivamente 4 aprile e 27 aprile u.s.

STRUMENTI

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti: libro di testo; dispense; testi monografici; quotidiani e periodici; aula video.

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

I momenti di verifica del percorso di apprendimento sono consistiti in prove scritte, nel numero di due per trimestre, di prove orali. In particolare, le prove scritte sono consistite in elaborati conformi alle tipologie della prima prova dell'Esame di Stato, e in prove semistrutturata. Le prove orali si sono svolte sotto forma di interrogazioni, colloqui e discussioni anche a più voci. Le prove orali hanno privilegiato l'esposizione orale delle conoscenze e l'analisi del testo al fine di valutare, oltre al grado di possesso delle conoscenze specifiche, anche le competenze relative alla comunicazione orale e all'organicità dell'esposizione, anche in vista dell'Esame di Stato.

Sono stati inoltre oggetto di valutazione la capacità di comprensione, di analisi, di esposizione scritta e orale, di rielaborazione, l'interesse dimostrato, il livello di conoscenze acquisito, il grado di autonomia, la padronanza del lessico, la partecipazione alla vita scolastica.

REQUISITI FINALI

Al termine dell'a.s., la classe nel complesso si dimostra in grado di:

- ascoltare, prendere appunti, riflettere autonomamente sugli argomenti proposti;
- organizzare in maniera consapevole il proprio metodo di studio;
- conoscere e contestualizzare gli autori e le correnti letterarie studiate;
- operare confronti tra gli autori e le correnti letterarie studiate;
- applicare in maniera accettabile le tecniche di analisi del testo apprese;
- organizzare e integrare le proprie conoscenze ed opinioni per la produzione delle differenti tipologie testuali oggetto della I prova;
- esporre in maniera chiara e coerente le proprie conoscenze nella produzione orale.

Tali requisiti si calibrano naturalmente per fasce di livello. Per alcuni alunni si attestano ad un livello sufficiente; per alcuni il livello è da più che sufficiente a discreto; per alcuni invece è da buono a ottimo.

MATEMATICA

PERCORSO FORMATIVO DELLA DISCIPLINA
DOCENTE: prof. *CONFLITTI MASSIMO MAURO*

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

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: Carlo Salvucci

PERCORSO FORMATIVO

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 <i>linee guida</i> per una sana alimentazione italiana: il decalogo della buona; Dieta razionale ed equilibrata Nella varie condizioni fisiologiche Nelle principali patologie. Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione - LARN e linee guida - Dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche La dieta mediterranea La dieta nelle malattie dell'apparato digerente: celiachia e intolleranza al lattosio Globalizzazione alimentare Alimentazione e cancro. Alimentazione dello sportivo
Certificazioni di qualità e sistema HACCP	Igiene e sicurezza nell'ambiente ristorativo: generalità; igiene degli ambienti di lavoro; igiene del personale; sistema di controllo HACCP, rintracciabilità, certificazioni di qualità. Realizzazione di manuale di autocontrollo in forma semplificata
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. Struttura di un manuale di autocontrollo e valutazione del rischio Realizzazione di manuale di autocontrollo in forma semplificata
Cibo e religione	Il valore simbolico degli alimenti Le regole alimentari nella tradizione ebraica, nel cristianesimo, nell'islam, nell'induismo
Nuovi prodotti alimentari	Alimenti e tecnologie Gli integratori Gli alimenti funzionali I novel foods Gli OGM 2016 anno internazionale dei legumi FAO

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

DOCENTE: Pannone Fabiano

MATERIA: Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina

CLASSE: 5[^] B

Anno scolastico 2015/2016

N. 4 ore settimanali nella classe

PROFILO DELLA CLASSE

L'andamento didattico e disciplinare della classe è stato abbastanza soddisfacente, rispetto alla situazione di partenza si sono notati discreti segnali di recupero caratterizzati da un lieve miglioramento, soprattutto per quanto concerne l'aspetto motivazionale e d'interesse.

La classe rimane, comunque, sufficiente e discreta per la maggior parte dei profitti, a parte isolati elementi, che hanno dimostrato padronanza e abilità nei nuclei concettuali trattati nella disciplina, mostrandosi pronti ad ogni tipo di attivazione.

Alla fine, ridimensionando leggermente le pretese didattiche si è arrivato ad un soddisfacente grado di competenze e capacità professionali di quasi tutto il gruppo. La programmazione preventiva, nonostante le difficoltà, si è svolta regolarmente, a parte qualche rallentamento dovuto alla difficoltà di alcuni alunni nel comprendere e memorizzare concetti di media complessità, ottenendo comunque valutazioni alquanto sufficienti.

L'analisi globale evidenzia che la maggior parte del gruppo classe ha dimostrato grande partecipazione e impegno nelle diverse proposte disciplinari e curricolari, i contenuti sono stati bene interiorizzati e trattati con la dovuta attenzione ed uno studio quasi sempre costante.

Anche il gruppo formato dagli alunni che presentano ritmi di apprendimento più lenti ha saputo applicare in modo accettabile le conoscenze acquisite, colmando le lacune pregresse apparse all'inizio dell'anno scolastico.

PERCORSO DIDATTICO

Modulo 1 :Sicurezza in cucina

Unità 1 –Sicurezza igienica e sistema HACCP

Unità 2 – Sicurezza e tutela sul lavoro

Modulo 2:Il mondo dell'enogastronomia

Unità 3 – Il mercato enogastronomico

Modulo 3:Enogastronomia manageriale

Unità 1 – Il menu e la politica dei prezzi

Unità 2 – Organizzazione dell'impianto e del lavoro di cucina

Modulo 4: Cucina professionale evoluta

Unità 2 – Lo studio del piatto e l'arte della presentazione

Unità 3 – Il banqueting e i servizi esterni

Modulo 5: Stage formativo

Progetto: alternanza scuola lavoro

Progetto: banchetti e corsi di approfondimento del settore professionalizzante

Sora, lì maggio 2016

Il Docente

Fabiano Pannone

LABORATORIO SALA E VENDITA

PERCORSO FORMATIVO DELLA DISCIPLINA: Lab. SALA e VENDITE

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli alunni nella quasi totalità sanno:

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

CONTENUTI

METODI

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

MEZZI – STRUMENTI

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

TEMPI

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

STRUMENTI DI MISURAZIONE, VALUTAZIONE

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

SIMULAZIONE PROVE D'ESAME

- Quesiti a risposta multipla e a risposta aperta

OBIETTIVI 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 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

ITALIANO

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA DI ITALIANO

TIPOLOGIA: ANALISI DEL TESTO

C O N S C E N Z A	Comprensione del testo	<ul style="list-style-type: none"> • Confusa e gravemente incompleta • Parziale e molto superficiale • Generica e superficiale • Sufficientemente chiara • Puntuale, ma con qualche discontinuità • Approfondita ed esauriente 	<p>p. 0,5</p> <p>p. 1</p> <p>p. 2</p> <p>p. 3</p> <p>p. 3,5</p> <p>p.4,5</p>	<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>p. 0,5</p> <p>p. 1</p> <p>p. 2</p> <p>p. 3</p> <p>p. 3,5</p> <p>p. 4,5</p>	<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>p. 1</p> <p>p. 2</p> <p>p. 2,5</p> <p>p. 3</p>	<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 esauriente • Forma del tutto corretta con un alto grado di coerenza logica, di coesione e di proprietà lessicale. Esposizione esauriente. 	<p>p. 1</p> <p>p. 2</p> <p>p. 2,5</p> <p>p. 3</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		PUNTEGGIO COMPLESSIVO		

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA DI ITALIANO

TIPOLOGIA: TEMA DI ORDINE GENERALE

C O N 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>p. 0,5</p> <p>p. 1</p> <p>p. 2</p> <p>p. 3</p> <p>p. 3,5</p> <p>p.4,5</p>	<p><input type="checkbox"/></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 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>p. 0,5</p> <p>p. 1</p> <p>p. 2</p> <p>p. 3</p> <p>p. 3,5</p> <p>p. 4,5</p>	<p><input type="checkbox"/></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 contestualizzazione	<ul style="list-style-type: none"> • Appena accennata • Presente, pur se piuttosto schematica • Adeguata, ma non molto articolata • Valida e significativa 	<p>p. 1</p> <p>p. 2</p> <p>p. 2,5</p> <p>p. 3</p>	<p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/> s</p> <p><input type="checkbox"/></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 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. 2,5</p> <p>p. 3</p>	<p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/> s</p> <p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p>
		PUNTEGGIO COMPLESSIVO		

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA DI ITALIANO

TIPOLOGIA: SAGGIO BREVE E ARTICOLO DI GIORNALE

C O N O S C E N Z A	Aderenza alla traccia	<ul style="list-style-type: none"> • Confusa e gravemente incompleta • Parziale e molto superficiale • Generica e superficiale • Sufficientemente chiara • Puntuale, ma con qualche discontinuità • Approfondita ed esauriente 	<p>p. 0,5</p> <p>p. 1</p> <p>p. 2</p> <p>p. 3</p> <p>p. 3,5</p> <p>p.4,5</p>	<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>p. 0,5</p> <p>p. 1</p> <p>p. 2</p> <p>p. 3</p> <p>p. 3,5</p> <p>p. 4,5</p>	<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>p. 0,5</p> <p>p. 1</p> <p>p. 2</p> <p>p. 2,5</p> <p>p. 3</p>	<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>p. 1</p> <p>p. 2</p> <p>p. 2,5</p> <p>p. 3</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		PUNTEGGIO COMPLESSIVO		

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA DI ITALIANO

TIPOLOGIA: TEMA STORICO

C O N O S C E N Z A	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		

GRIGLIA SECONDA PROVA

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
GRIGLIA DI VALUTAZIONE - CLASSE _____

STUDENTE _____

PRIMA PARTE	DESCRIPTORI	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				

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

Sora, _____

PUNTEGGIO TOTALE PROVA	
PUNTEGGIO ASSEGNATO	

La Commissione

IL PRESIDENTE

1) _____ 4) _____

2) _____ 5) _____

3) _____ 6) _____

GRIGLIA 3^a PROVA

I.I.S. "CESARE BARONIO"

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA "TERZA PROVA ESAME DI STATO"

CLASSE 5B Enog. Cucina A.S. 2015/2016

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

TEMPO 90 MINUTI

ALUNNO _____

DATA _____

Discipline	Tipologia B totale		Tipologia C							
	risposta aperta		Scelta multipla							
L.S.E. s. Cucina										/15
Diritto e Tecnica Amm.										/15
Matematica										/15
Lingua Inglese										/15

Totale ____/60 Media ____/15 Punteggio attribuito dalla prova ____/15

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):

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
Tipologia C	(quesiti a scelta multipla)
Punti 0	per ogni risposta nulla o errata
Punti 1,5	per ogni risposta esatta
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


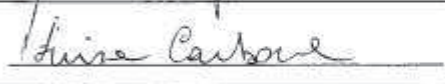
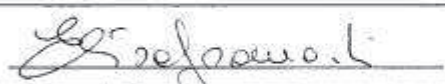

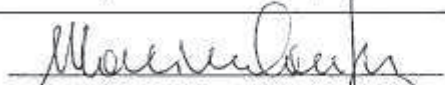
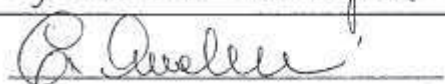
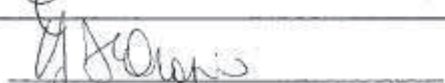




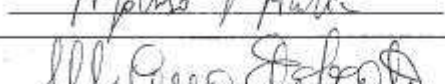
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEI COLLOQUI

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

PUNTEGGIO IN	DECIMI	QUINDICESIMI	TRENTESIMI
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
ROSSELLI DONATELLA	
CARBONE LUISA	
FRAMONDI ELISA	
PANNONE FABIANO	
CONFLITTI MASSIMO MAURO	
QUADRINI GIUSEPPA	
D'ORAZIO GIORGIA	
PROSPERO ANGELO MARIA	
RICCARDI BRUNA	
SALVUCCI CARLO	
D'ANDRIA ALFONSO	
IAFRATE MILENA	

Sora 11 maggio 2016


 Il Dirigente Scolastico
 Prof. Virginia 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

Vedi file PDF allegato

SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI 2^a simulazione

Vedi file PDF allegato

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.

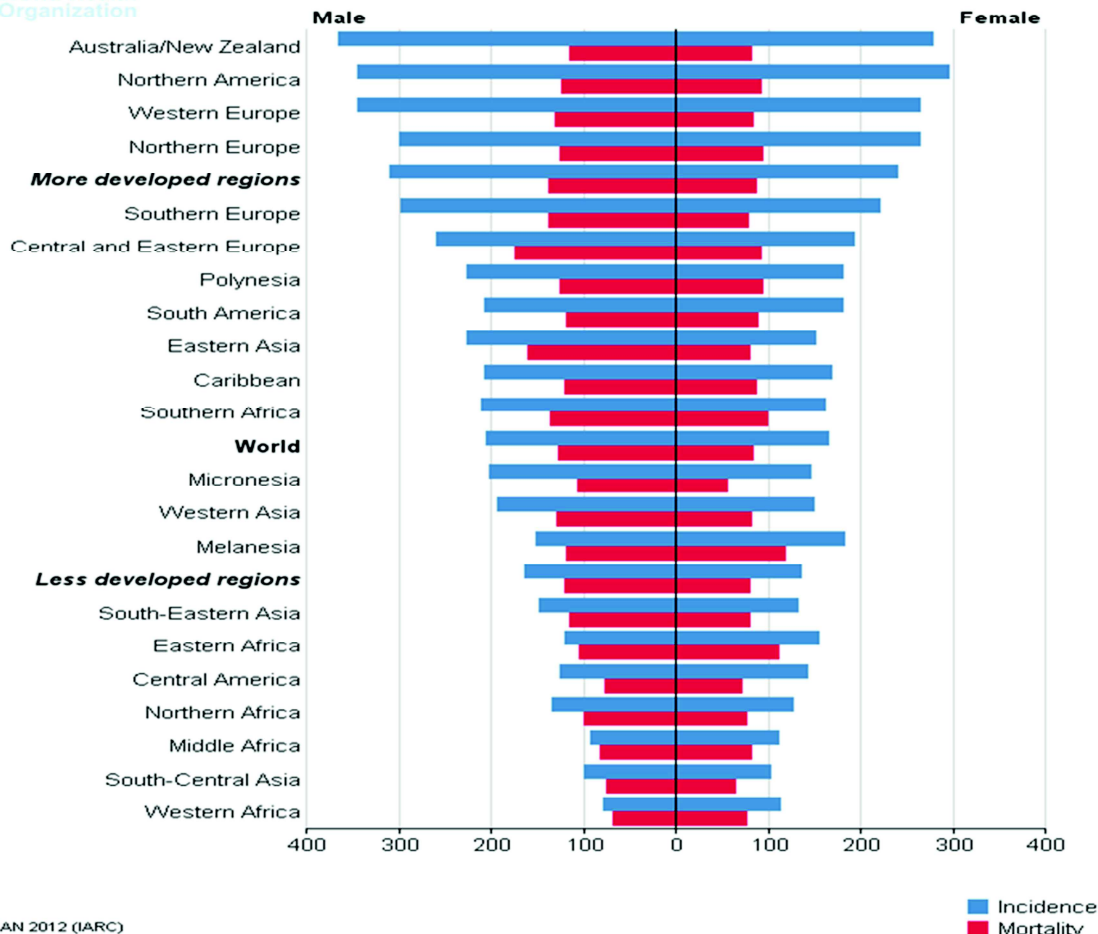
PRIMA PARTE

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	Colazione	Colazione	Colazione	Colazione	Colazione	Colazione
Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo
Cena	Cena	Cena	Cena	Cena	Cena	Cena
Spuntini	Spuntini	Spuntini	Spuntini	Spuntini	Spuntini	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.

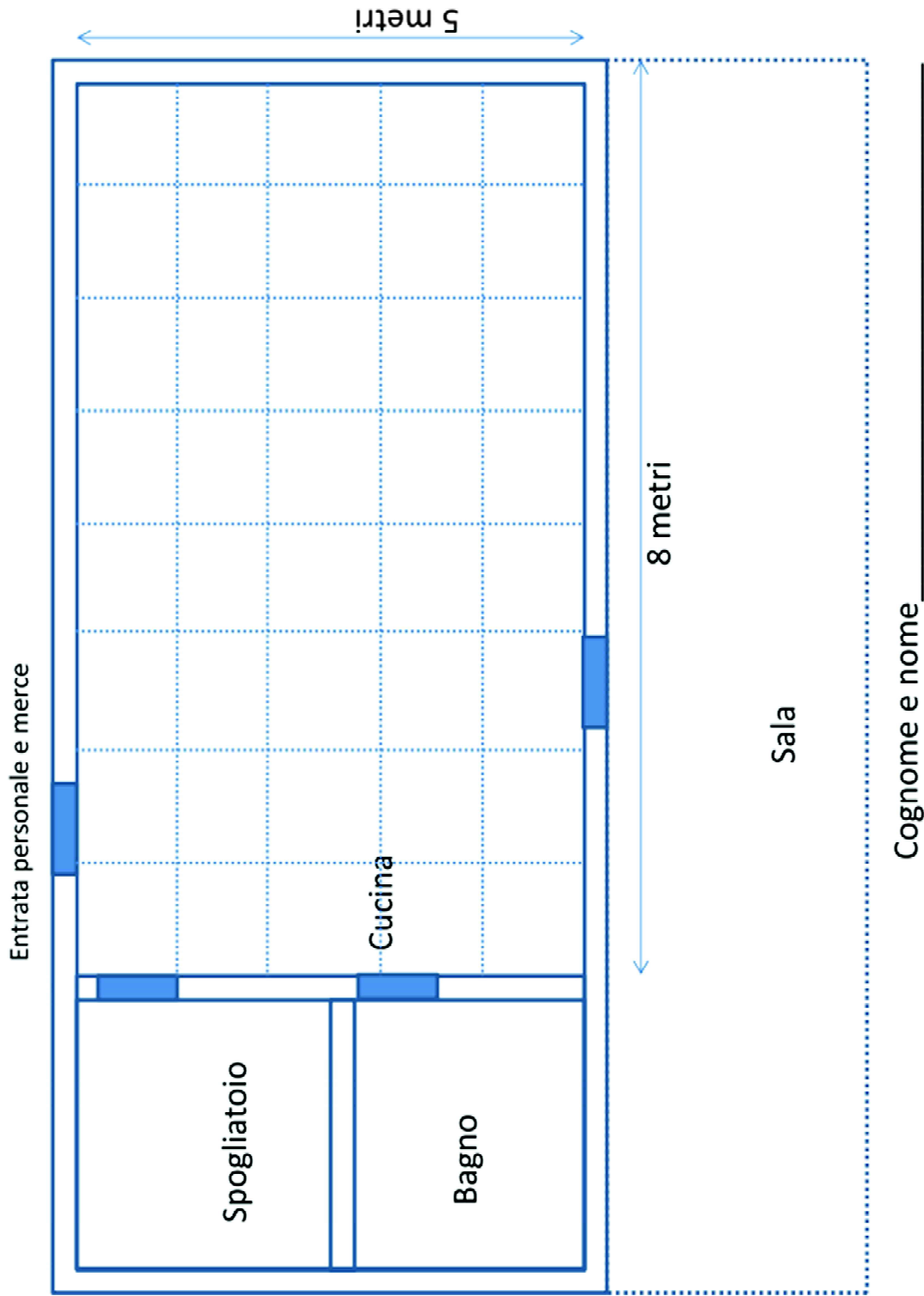
Il manuale di autocontrollo dovrà contenere in forma semplificata le seguenti informazioni:

- 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.



I SIMULAZIONE DI TERZA PROVA:

- DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
- LABORATORIO DI SERVIZI
ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA
- MATEMATICA
- LINGUA INGLESE

DIRITTO 1^a simulazione

Indica con una crocetta la risposta esatta

Nel 2011, i Paesi europei che hanno fatto registrare il maggior numero di presenze di turisti stranieri sono, nell'ordine :

- A Spagna, Francia, Italia
- B Italia, Francia, Spagna
- C Francia, Spagna, Italia
- D Francia, Italia, Spagna

Tra le seguenti affermazioni sul turismo nel nostro Paese, seleziona quella sbagliata :

- A il numero di pernottamenti è superiore a quello del Regno Unito
- B nel 2012 le presenze turistiche hanno superato i 400.000.000
- C la permanenza media è di 3,8 notti
- D nel 2011 il numero degli arrivi ha superato quello del 2013

Non è un obiettivo del turismo integrato :

- A creare una rete di comunicazione sul territorio
- B sensibilizzare gli operatori del territorio
- C creare nuove professioni per il turismo
- D promuovere il prodotto turistico sul mercato nazionale e internazionale

Per valutare la sostenibilità sociale dell'impatto turistico su un territorio si tiene conto in particolare :

- A della creazione di occupazione
- B della distanza tra lo stile di vita dei turisti e quello della popolazione locale
- C del deterioramento delle risorse naturali
- D del livello di spesa dei turisti

Gli indici di turisticità misurano la capacità di un territorio :

- A implementare le strutture ricettive
- B sopportare il carico del turismo
- C sviluppare il turismo
- D implementare le strutture ristorative

RISPOSTA APERTA

1) A cosa si riferisce l'espressione a "chilometro zero"

2) Definisci in sintesi il concetto di "sincretismo alimentare"

- 1) Una funzione è crescente quando
 - a) Al crescere della variabile indipendente decresce quella dipendente
 - b) Al decrescere della variabile indipendente cresce quella dipendente
 - c) Al crescere della variabile indipendente cresce quella dipendente
 - d) Al crescere della variabile dipendente decresce quella indipendente

- 2) Una funzione è continua quando
 - a) $D = \mathbb{R}$
 - b) $D = \mathbb{R} - \{0\}$
 - c) $D = \mathbb{R} - \{3\}$
 - d) $D = \mathbb{R} - \{-8\}$

- 3) una funzione matematica è
 - a) una operazione matematica
 - b) una legge fisica
 - c) una legge matematica che lega due o più grandezze
 - d) somma tra operatori matematici

- 4) il dominio di una funzione è
 - a) l'insieme dei numeri attribuibili alla x per cui è definita e calcolabile la y
 - b) un insieme di numeri naturali
 - c) un insieme di numeri razionali
 - d) l'insieme dei numeri assunti dalla variabile dipendente

- 5) Una funzione è discontinua quando:
 - a) Il suo dominio è costituito da tutto l'insieme dei numeri reali
 - b) Il suo dominio è costituito dall'unione di due o più intervalli
 - c) Il suo grafico si può disegnare senza alzare mai la penna dal foglio
 - d) Quando il suo grafico è contenuto tutto nel primo quadrante

- 6) Il massimo assoluto di una funzione è:
 - a) Il punto più basso del grafico della funzione
 - b) Dove il valore della funzione è il più piccolo degli altri
 - c) Dove il valore della funzione è il più grande degli altri
 - d) L'intersezione del grafico della funzione con l'asse delle ascisse

1) DETERMINA IL DOMINIO DELLE SEGUENTI FUNZIONI

a) $y = \sqrt{3x - 9}$

b) $y = \frac{1}{x^2 - 36}$

INGLESE 1^a simulazione

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “*CESARE BARONIO*” - SORA
I TEST DI SIMULAZIONE TERZA PROVA LINGUA INGLESE
CLASSE VB ENOG. - ESAME DI STATO 2015-16

Answer the following questions:

1) What are the three main types of risks in food production?

2) What is the purpose of having digital displays in chain restaurants?

3) What are the factors which contribute to the growth of harmful bacteria on food?

Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Cucina

Prima Simulazione terza prova

1. La distribuzione ai reparti avviene secondo il metodo:
 - a) FIFO (First In/First Out)
 - b) LIFO (Last In/First Out)
 - c) HIFO (Highest In/First Out)
 - d) Della media ponderata

2. La cucina sottovuoto a basse temperature è adatta per:
 - a) Carne e pesce
 - b) Patate
 - c) Ortaggi verdi
 - d) Alimenti conservati in atmosfera modificata

3. Per le cotture grigliate simultanee di più alimenti si usa:
 - a) Il fry top
 - b) La brasiera
 - c) La salamandra
 - d) La brasiera multifunzionale

4. Costituiscono un'utenza fissa:
 - a) I clienti di passaggio
 - b) I clienti che alloggiano in albergo con arrangiamento di mezza pensione
 - c) I gruppi che arrivano senza prenotazione
 - d) I clienti che alloggiano in albergo con formula B&B

5. Il servizio per regole non è adatto a:
 - a) Fast food
 - b) Ristorazione collettiva
 - c) Ristorazione intermedia
 - d) Catene di ristorazione

6. I prodotti pastorizzati, sterilizzati e le conserve in genere appartengono:
 - a) Alla prima gamma
 - b) Alla seconda gamma
 - c) Alla terza gamma
 - d) Alla quinta gamma

1. Quali competenze deve avere il Food & Beverage Manager?

.....

.....

.....

.....

.....

2. Spiega le principali differenze tra il legame a caldo e il legame a freddo

.....

.....

.....

.....

.....

II SIMULAZIONE DI TERZA PROVA:

- DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
- LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI –
SETTORE CUCINA
- MATEMATICA
- LINGUA INGLESE

Indica con una crocetta la risposta esatta

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

Sono delle feste popolari che ricordano il lavoro agricolo :

- A fiere
- B farmer's market
- C sagre
- D tornei

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

La struttura organizzativa di un'azienda comprende :

- A il ruolo che assume sul mercato
- B la divisione dei compiti e la definizione dei ruoli di coordinamento
- C l'ubicazione
- D la sua forma giuridica

La gestione strategica si concretizza nel determinare in anticipo:

- A gli obiettivi da raggiungere
- B le politiche da effettuare
- C le attività da effettuare
- D il reddito da conseguire

La gestione strategica :

- A ha un'ottica globale
- B guarda a tutta l'impresa
- C ha un'ottica di breve periodo
- D permette di determinare quali sono gli investimenti da compiere

RISPOSTA APERTA

3) Definisci il concetto di Marketing MIX

4) Chiarisci in sintesi cosa sono gli Standard ISO

- 7) Una funzione è crescente quando
- a) La derivata seconda è negativa
 - b) La derivata prima è negativa
 - c) La derivata seconda è positiva
 - d) La derivata prima è positiva
- 8) Una funzione razionale può avere un asintoto verticale quando
- a) $D = \mathbb{R}$
 - b) Ha un punto di discontinuità di prima specie
 - c) Ha un punto di discontinuità di seconda specie
 - d) Ha un punto di discontinuità di terza specie
- 9) Una funzione è decrescente quando
- a) La derivata seconda è negativa
 - b) La derivata prima è negativa
 - c) La derivata seconda è positiva
 - d) La derivata prima è positiva
- 10) Una funzione razionale fratta ha un asintoto orizzontale quando
- a) Grado del numeratore è maggiore di quello denominatore
 - b) La differenza tra il grado del numeratore e del denominatore è 2
 - c) Grado del numeratore è minore o uguale di quello denominatore
 - d) La differenza tra il grado del numeratore e del denominatore è 1
- 11) L'integrale indefinito serve a:
- a) Verificare se una funzione è continua
 - b) Verificare se una funzione è discontinua
 - c) Derivare una funzione
 - d) Ricercare la funzione primitiva
- 12) Una funzione ha un massimo relativo in un punto quando il segno della derivata prima:
- a) prima del punto è negativo e dopo è positivo
 - b) prima e dopo il punto è negativo
 - c) prima del punto è positivo e dopo è negativo
 - d) prima e dopo il punto è positivo

RISOLVI I SEGUENTI ESERCIZI

a) $\lim_{x \rightarrow -2} \frac{x + 2}{x^2 + 3x + 2} =$ utilizza la derivata prima

b) $\lim_{x \rightarrow \infty} \frac{2x}{x^2 + 2x - 8} =$ utilizza una delle 3 regole studiate

INGLESE 2^a simulazione

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CESARE BARONIO" – SORA
SIMULAZIONE TERZA PROVA ESAME DI STATO 2015/16
CLASSE VB ENOG.

Answer the following questions:

1) What are the main food categories concerning "The eatwell plate"?

2) What are GMOs?

3) What is the Mediterranean diet?

Enogastronomia 2^a simulazione

Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Cucina

Seconda Simulazione terza prova

A.S. 2015/16

1. Il sistema di distribuzione vivande che non richiede cotture e che non supera i 10°C è detto:
 - e) Legame caldo
 - f) Legame freddo
 - g) Cook and chill
 - h) Cook and freeze

2. L'espressione "over stock" indica:
 - e) La scorta di sicurezza
 - f) L'assenza di scorte
 - g) Una giacenza superiore al massimo previsto
 - h) Il lotto economico d'acquisto

3. La divisione del lavoro tra cucina centrale e cucina satellite non si attua in strutture come:
 - e) I villaggi turistici
 - f) Le imprese di banqueting
 - g) Le trattorie
 - h) Gli alberghi congressuali

4. Una caratteristica del banqueting è:
 - a) L'occasionalità del servizio
 - b) La fornitura di soli cibi
 - c) L'importanza dell'aspetto gastronomico
 - d) Il lavoro ridotto rispetto alla ristorazione tradizionale

5. I costi di approvvigionamento sono imputabili quasi completamente a :
 - a) Manutenzione
 - b) Affitto di locali e attrezzature
 - c) Perdite per deterioramenti
 - d) Tempi e personale per le operazioni d'acquisto

6. I prodotti conservati a basse temperature come surgelati e congelati appartengono:
 - e) Alla prima gamma
 - f) Alla seconda gamma
 - g) Alla terza gamma
 - h) Alla quinta gamma

DOMANDE APERTE

1. Descrivi le differenze tra il catering e il banqueting

.....

.....

.....

.....

.....

2. Quali sono i principali canali di approvvigionamento ?

.....

.....

.....

.....

.....