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) **Ambito Territoriale** n. 19

SEDE: Viale San Domenico, s.n.c **Tel.** 0776/ 831284 **Fax** 0776/824594 (Sede Accreditata e Certificata)
e-mail: fris027009@istruzione.it **pec:** fris027009@pec.istruzione.it **Codice Fiscale** 91026720606
Web: http://www.iisbaronio.it/ **Cod. Amm.ne: UF2MVR** **Codice Istituto: FRIS027009**

A. S. 2017 -2018

ESAME DI STATO

DOCUMENTO FINALE

CONSIGLIO DI CLASSE 5 D

INDIRIZZO IPSSEOA

INDICE

2. PROFILO DELLA CLASSE

Presentazione della classe:

La classe V D in questo anno scolastico ha mostrato un comportamento vivace e non sempre gli alunni sono stati puntuali negli adempimenti scolastici, pur avendo avuto richiami anche solo verbalmente.

Tutti i docenti si sono impegnati sin dal primo trimestre a motivare e stimolare il gruppo classe con diversi strumenti e strategie didattiche, per avere una migliore partecipazione al dialogo educativo.

I cambiamenti sono stati lenti ma progressivi.

La classe può essere suddivisa in:

-un piccolo gruppo di studenti che si sono impegnati costantemente in modo attivo e fattivo;

-un gruppo maggioritario di studenti che, pur possedendo discrete capacità e prerequisiti, si sono impegnati solo superficialmente e in maniera poco costante. Molte sono state le assenze, i ritardi e le uscite anticipate che hanno inficiato la partecipazione degli studenti alla attività didattiche in modo costante.

1. QUADRO ORARIO DEL CORSO

Istituto Professionale Settore Servizi
Indirizzo
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera (IPSSEOA)
ARTICOLAZIONE
Enogastronomia

Materie	I anno Ore Settimana	II anno Ore Settimana	III anno Ore Settimana	IV anno Ore Settimana	V anno Ore Settimana	AREE DISCIPLINARI
Italiano	4	4	4	4	4	LINGUISTICO ESPRESSIVA
1° Lingua comunitaria (*inglese*)	3	3	3	3	3	
2° Lingua comunitaria (*francese*)	2	2	3	3	3	
Storia	2	2	2	2	2	
Religione	1	1	1	1	1	
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2	2	2	
Matematica	4	4	3	3	3	SCIENTIFICO/ MATEMATICO
Scienze integrate (*fisica*)	2	-	-	-	-	
Scienze integrate (*chimica*)	-	2	-	-	-	
Scienze integrate (*scienze della terra e biologia*)	2	2	-	-	-	
Scienza degli alimenti	2	2				
Laboratorio di servizi enogastronomici - cucina	2	2	6	4	4	TECNICO SOCIALE
Laboratorio di servizi enogastronomici - sala e vendita	2	2	-	2	2	
Laboratorio di servizi enogastronomici - accoglienza turistica	2	2	-	-	-	
Diritto ed economia	2	2	-	-	-	
Diritto e tecniche amm.ve struttura ricettiva	-	-	4	5	5	
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	4	3	3	
Totale ore sett.	32	32	32	32	32	
Numero di materie	14	14	10	11	11	

Numero di materie	14	14	10	11	11	

3. ELENCO DOCENTI

MATERIE	ALTERNANZA DOCENTI DELLA CLASSE NEL TRIENNIO		
	A.S.2015/2016	A.S. 2016/2017	A.S. 2017/2018
LINGUA E LETT. ITALIANA – STORIA	CAPOBIANCO SANDRA	DE STEFANO FRANCESCA	BIANCHI CLAUDIA
MATEMATCA	CONFLITTI MASSIMO MAURO	CONFLITTI MASSIMO MAURO	CONFLITTI MASSIMO MAURO
LINGUA INGLESE	IANNAZZI ANNA	DI DUCA SIMONA	DI DUCA SIMONA
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	CARLODALATRI STEFANO	GABRIELE ADRIANO	GABRIELE ANTONIO
LAB. SERV. ENOG. SALA		GERMANI SONIA	GERMANI SONIA
SOSTEGNO	BEVILACQUA CHRISTIAN	BILOTTA BARBARA	MAMMONE VALERIA
LAB. SERV. ENOG. CUCINA	MAMMOME VINCENZO	MAMMOME VINCENZO	MAMMOME VINCENZO
FRANCESE	PALOMBO ANGELA	PALOMBO ANGELA	PALOMBO ANGELA
SOSTEGNO		PATRIARCA MASSIMILIANO ANGELO	PATRIARCA MASSIMILIANO ANGELO
DIRITTO TECN. AMMIN.	PROSPERO ANGELO MARIA	GABRIELE MIRELLA	PROSPERO ANGELO MARIA
SCIENZA E CULTURA ALIM.	CROCE MARTA	ALVIANI MARIA GRAZIA	SALVUCCI CARLO
RELIGIONE CATTOLICA	CARBONE LUISA	TUZJ GIANPIERO CARMELO	TUZJ GIANPIERO CARMELO

4. ELENCO ALUNNI

1 *BASTIANELLI ANNARITA*
15-03-1999

2 *CAMPOLI LORENZO*
18-02-1999

3 *CARNEVALE LORENZO*
12-05-1998

4 *CIAFFONE ASIA*
28-06-1999

5 *CINELLI ALESSANDRO*
02-02-1999

6 *CONTE FRANCESCO*
06-08-1999

7 *DE BENEDETTI MICHAEL*
11-09-1996

8 *DE CIANTIS ANDREA*
01-12-1998

9 *FABRIZI PIERGIORGIO*
12-06-1998

10 *FIERI FEDERICA*
08-04-1998

11 *FUSCO GIOVANNI*
05-10-1999

12 *MANCINI FRANCESCO*
04-07-1999

13 *PAGLIA DAVIDE*
28-10-1999

14 *PELLEGRINI DANIEL*
23-12-1998

15 *ROSCILLI MARCO*
04-04-1997

16 *SIRIZZOTTI RICCARDO*
01-07-1999

17 *SOAVE LUCA*
21-09-1999

18 *VITALE MATTEO*
20-09-1999

5. SITUAZIONE IN INGRESSO DELLA CLASSE

5.1 Risultati dello scrutinio finale della classe IV

MATERIA	PROMOSSI CON 6	PROMOSSI CON 7	PROMOSSI CON 8	PROMOSSI CON 9 – 10
LINGUA E LETT. ITALIANA – STORIA	12	5	1	–
MATEMATCA	15	2	1	–
LINGUA INGLESE	14	4	–	–
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	–	4	14	–
LAB. SERV. ENOG. SALA	13	3	2	–
SOSTEGNO	4	5	9	–
LAB. SERV. ENOG. CUCINA	4	5	9	–
FRANCESE	16	1	1	–
SOSTEGNO			–	–
DIRITTO TECN. AMMIN.	15	3	–	–
SCIENZA E CULTURA ALIM.	15	3	3	–
RELIGIONE CATTOLICA	14	2	2	–

6. ATTIVITÀ INTEGRATIVE-AGGIUNTIVE

Oltre alle visite e ai viaggi di istruzione si effettuano scambi culturali con scuole di Paesi stranieri, mostre e Tavole Rotonde organizzate e condotte dagli allievi.
Nel corrente anno scolastico sono stati attivati i laboratori teatrale; visite e viaggi di istruzione.
A queste attività si affianca da diversi anni una complessa rete di interventi educativi di recupero.
Nell'ambito dell'Autonomia si è sperimentata l'organizzazione flessibile dell'orario scolastico. La riduzione dell'ora di lezione a 50 minuti ha consentito di inserire in orario antimeridiano:

- alcuni dei corsi di recupero programmati;
- insegnamenti integrativi facoltativi;
- lezioni curriculari aggiuntive obbligatorie, che, finalizzate prioritariamente al recupero, al sostegno, al rinforzo o all'approfondimento, sono state assicurate alle classi intere o a parte di esse con la modalità di organizzazione della "classe aperta".

L'attivazione di insegnamenti integrativi facoltativi è stata finalizzata ad ampliare l'offerta formativa con interventi mirati ad approfondire o a completare l'attività curricolare, ponendo particolare attenzione allo studio delle lingue straniere e dell'informatica.

7. INIZIATIVE COMPLEMENTARI/INTEGRATIVE
(visite aziendali, stage, viaggi di istruzione, corsi di informatica ecc.)

Iniziative A.S. 2017/2018	Contenuti	Studenti partecipanti
BIRRIFICIO PERONI E BISCOTTIFICIO CASILINO		IN ALLEGATO
FIERA AGRALIA		
FESTIVAL DEL TARTUFO		
CASA DEL CIOCCOLATO		
BIRRIFICIO PERONI E BISCOTTIFICIO		

8. OBIETTIVI TRASVERSALI 5D

a. Obiettivi trasversali deliberati dal Consiglio di Classe del .....

1) **Obiettivi socio-affettivi**	1) **Abilità e comportamenti finali denotanti il raggiungimento o meno degli obiettivi**
1') Nei confronti della disciplina	
a) Motivazione seria e personale allo studio.	**a)** L'alunno partecipa alle lezioni con atteggiamento costruttivo, favorendone la dinamica circolare.
b) Presenza attiva alle lezioni.	**b)** L'alunno partecipa alle lezioni con atteggiamento costruttivo, favorendone la dinamica circolare.
c) Stimolazione della curiosità culturale e di un buon rapporto nei confronti delle discipline e delle varie problematiche affrontate.	**c)** L'alunno nel rapporto con le discipline evita comportamenti opportunistici, meramente interessati al voto.
d) Potenziamento del piacere dello studio e della cultura.	**d)** L'alunno approfondisce le varie problematiche, accogliendo suggerimenti di letture personali.
1'') Nei confronti della propria formazione	
e) Potenziamento del senso di responsabilità personale, della autonomia e della socializzazione.	**e1)** Rispetta le regole della comunità scolastica (puntualità nelle scadenze, rispetto di persone e cose, frequenza)
	e2) E' consapevole delle sue potenzialità e delle difficoltà da superare, delle doti da sviluppare e dei progressi compiuti.

2) **Obiettivi cognitivi**	2) **Abilità e comportamenti attesi**
Le capacità di conoscenza, comprensione, espressione, analisi e sintesi, individuate quali obiettivi del biennio, vanno riprese e potenziate a livello del triennio, in quanto sono presupposto e parte essenziale del processo conoscitivo e non si possono mai considerare definitivamente ragguinte.Per l'ultima classe del triennio si propone un'articolazione ulteriore della sintesi; a questa si aggiunge la valutazione come obiettivo specifico del triennio.	
a) sintesi	**a)** l'alunno sa esprimere con chiarezza e correttezza il suo pensiero, pianificando consapevolmente il discorso, con efficacia sintetica e coerenza argomentativa.
b) valutazione	**b1)** sa orientarsi con sufficiente chiarezza nelle problematiche specifiche e nelle questioni affrontate in ottica inter- e disciplinare; **b2)** sa argomentare in modo coerente e adeguatamente documentato (valuta la coerenza dei materiali studiati); **b3)** sa formulare corretti e personali giudizi critici.
3) **Abilità di studio**	**a1)** l'alunno sa organizzare un metodo di lavoro razionale ed autonomo; **a2)** dimostra di comprendere con progressiva rapidità testi e questioni più generali; **a3)** affronta e gestisce situazioni nuove e/o complesse.

a) potenziamento delle abilità di studio in rapporto alle richieste del triennio.

8.2 Obiettivi educativi trasversali: risultati raggiunti

INDICATORI					
	M	S	D	B	O
1. Motivazione allo studio delle discipline	10	3	3	1	1
2. Presenza attiva alle lezioni	14	1	1	1	1
3. Potenziamento delle capacità di imparare ad apprendere	14	1	1	1	1
4. Accrescimento dell'autonomia nello studio individuale	14	1	1	1	1
5. Rispetto delle regole della comunità scolastica (puntualità nelle scadenze, rispetto di persone e cose, frequenza)	14	1	1	1	1
6. Consapevolezza dei risultati raggiunti	2	4	4	4	4
7. Potenziamento delle capacità espressive	10	2	2	2	2
8. Potenziamento dell'acquisizione degli strumenti di base in tutte le discipline	10	2	2	2	2
9. Capacità di analisi	10	2	2	2	2
10. Capacità di sintesi	10	2	2	2	2
11. Capacità di valutazione	10	2	2	2	2
12. Organizzazione informazioni	10	2	2	2	2
13. Uso corretto di metodi e procedimenti	10	2	2	2	2

Legenda: **M** = Mediocre; **S** = Sufficiente; **D** = Discreto; **B** = Buono; **O** = Ottimo.

9. CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI

In allegato le schede relative a ciascuna disciplina.

11. TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Ore annuali di lezione effettivamente svolte nella classe

al 14/05/2017	n° 946 ore
al 7/06/2017	n° 100 ore
Totale	n° 1046 ore
Sospensione delle lezioni: Chiusura della scuola	…26-27 febbraio 2018

12. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

Nella valutazione degli alunni si è tenuto conto dei seguenti **Criteri di valutazione:**

- risultati delle prove sommative relative al profitto;
- metodo di studio;
- progressione nell'apprendimento;
- assiduità nella frequenza scolastica;

- interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo;
- partecipazione alle attività complementari ed integrative;
- crediti formativi (eventuali).

Livello	*Esplicitazione*
Livello 1 → Voto 3 / 4	Quasi mai rispetta gli impegni; si distrae in classe; ha conoscenze frammentarie e superficiali e commette errori nell'esecuzione di compiti semplici; applica le sue conoscenze commettendo gravi errori e non riesce a condurre analisi anche se guidato; non sa rielaborare le proprie conoscenze e manca di autonomia; commette errori linguistici ed espressivi, che oscurano il significato del discorso.
Livello 2 → Voto 5	Non rispetta sempre gli impegni e qualche volta si distrae; le sue conoscenze non sono molto approfondite e commette qualche errore nella comprensione; commette errori non gravi sia nell'applicazione che nell'analisi; manca di autonomia nella rielaborazione delle conoscenze e coglie solo parzialmente gli aspetti essenziali; commette qualche errore linguistico ed espressivo ed usa poco frequentemente un linguaggio appropriato.
Livello 3 → Voto 6	Normalmente assolve gli impegni e partecipa alle lezioni; ha conoscenze non molto approfondite, ma non commette errori nell'esecuzione di compiti semplici; sa applicare le sue conoscenze ed è in grado di effettuare analisi parziali con qualche errore; è impreciso nella sintesi, ma ha qualche spunto di autonomia; possiede una terminologia accettabile ed una esposizione poco fluente.
Livello 4 → Voto 7	Impegno e partecipazione attiva; metodo di studio organizzato e proficuo; possiede conoscenze che gli consentono di non commettere errori nella esecuzione dei compiti complessi; sa applicare; sa effettuare analisi anche se con qualche imprecisione; è autonomo nella sintesi, ma non approfondisce troppo; espone con chiarezza e terminologia appropriata.
Livello 5 → Voto 8 / 9	Buoni o ottimi l'impegno e la partecipazione; elaborativo il metodo di studio; possiede conoscenze complete ed approfondite e non commette errori né imprecisioni; sa elaborare conoscenze senza errori né imprecisioni ed effettua analisi approfondite; sintetizza correttamente ed effettua valutazioni personali ed autonome; usa la lingua in modo autonomo ed appropriato.

12.2 Criteri di sufficienza adottati per le prove

Obiettivi cognitivi	Livello sufficiente
Conoscenza	Ricorda in modo completo, ma non approfondito
Comprensione	Coglie/spiega con le proprie parole il significato essenziale di una comunicazione
Espressione	Formula comunicazioni semplici, ma chiare
Applicazione	Sa applicare le conoscenze con sufficiente correttezza
Analisi	Sa individuare gli elementi e le relazioni con sufficiente correttezza
Sintesi	Sa sintetizzare le conoscenze con sufficiente coerenza, ma non approfondisce

In allegato le griglie di valutazione.

12.3 Numero di verifiche formative e sommative effettuate, nell'intero anno scolastico, utilizzando le diverse tipologie di prove sotto elencate.

MATERIE	Interroga-zioni (numero medio)	Analisi di testo e/o saggio breve e/o articolo giornalistico e/o tema	Prova semi-strutturata Prova strutturata	Trattazione sintetica Questionario	Relazioni	Traduzioni	Problemi Casi Esercizi Esercitazioni prove scritte **prova pratica***	Progetto
LINGUA E LETT. ITALIANA – STORIA	6	6						
MATEMATCA	6	6						
LINGUA INGLESE	6		6					
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE				6			6	
LAB. SERV. ENOG. SALA			6	6			6	
SOSTEGNO								
LAB. SERV. ENOG. CUCINA			6	6			6	
FRANCESE	6	6	4					
SOSTEGNO								
DIRITTO TECN. AMMIN.	6		6					
SCIENZA E CULTURA ALIM.	4	6						

Legenda: p.p. = prova pratica

10. SIMULATE DI TERZA PROVA SCRITTA

Sono state effettuate due prove di simulazione della terza prova scritta. La tipologia prescelta è la tipologia mista (.....); la durata massima della prova è stata di ...90 MINUTI..... minuti. La prova ha coinvolto quattro discipline:

1. DIRITTO E TECNICA AMM.
2. INGLESE
3. SCIENZE MOTORIO
4. LABORATORIO ENOG. - CUCINA

In allegato il testo delle simulazioni.

Il Consiglio della Classe ……5D…….. A.S. 2017/2018

Prof.ssa Valeri Biancamaria (*Dirigente Scolastico*)	
Prof./ Prof.ssa (SALVUCCI ... CARLO..)	
Prof./ Prof.ssa (PALOMBO ... ANGELA)	
Prof./ Prof.ssa (DI ... DUCA ... SIMONA ....)	
Prof./ Prof.ssa (CONTI ... MASSIMO MAURO	
Prof./ Prof.ssa (GABRIELE ... ANTONIO	
Prof./ Prof.ssa (MANTONE VALERIA)	
Prof./ Prof.ssa (GERMANI SONIA)	
Prof./ Prof.ssa (TUCI GIANFIERO)	
Prof./ Prof.ssa (A. P. ...)	
Prof./ Prof.ssa (……)	
Prof./ Prof.ssa (……)	
Prof./ Prof.ssa (……)	
Prof./ Prof.ssa (……)	
Prof./ Prof.ssa (……)	
Prof./ Prof.ssa (……)	

Sora, 15 maggio 2018

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Biancamaria Valeri

AFFISSO ALL'ALBO IN DATA 15 MAGGIO 2018

VALUTAZIONE DELLA PROVA SCRITTA DI ITALIANO I primi 4 descrittori sono validi per tutte le prove: TIPOLOGIA A-B-C-D-

	DESCRITTORI GENERALI	*INSUFF.* *4-6*	*MED.* *7-9*	*SUFF.* *10*	*DISCR.* *11-12*	*BUONO* *13-14*	*OTTIMO* *15*
1	Aderenza alla traccia						
2	Articolazione e coerenza argomentativa						
3	Correttezza e proprietà linguistica						
4	Capacità di approfondimento e originalità						
B	**PER IL SAGGIO O ARTICOLO DI GIORN.**						
	Capacità di sintesi e concretezza						
A	**PER L'ANALISI TESTUALE**						
	Capacità interpretativa e rielaborativa						
C	**PER L'ARGOMENTO STORICO**						
	Capacità di organizzazione critica delle conoscenze storiche acquisite						
D	**PER L'ARGOMENTO DI ATTUALITA'** Capacità di sviluppo e argomentazione del tema						

Sora,

Candidato: .....

Totale_____/15____

INTESTAZIONE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA DI ESAME DI STATO
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Classe Quinta Studente

PARTE PRIMA

	DESCRITTORI	LIVELLI	PUNTI	ATTRIBUITO
PARTE PRIMA	**Contenuto**	Conosce le tematiche in modo completo e corretto	3 - 4	
		Conosce le tematiche in modo non sempre completo ma corretto	2 -3	
		Conosce in modo parziale gli elementi essenziali delle tematiche	1-2	
		Conosce gli argomenti in modo superficiale e frammentario	0-1	
	Aderenza alla traccia	Completa ed esauriente	3-4	
		Completa	2-3	
		Essenziale	1-2	
		Parziale	0-1	
	Linguaggio specifico	Linguaggio specifico pertinente e corretto	2-3	
		Linguaggio specifico non sempre corretto o pertinente	1-2	
		Linguaggio specifico impreciso o non pertinente	0-1	
			TOTALE	

PARTE SECONDA

		Quesiti	Punteggio
• 0 = risposta non data • 0,5 = risposta lacunosa e incompleta • 1= risposta parzialmente corretta	• 1,5= risposta adeguata e corretta • 2= risposta approfondita e accurata	N.	
		N.	
		TOTALE PARTE SECONDA	

PUNTEGGIO FINALE ATTRIBUITO	
SOMMA PARTE PRIMA + SECONDA	
PUNTEGGIO FINALE ATTRIBUITO	/15mi

La Commissione

1 2 3

4 5 6

Sora, Il Presidente

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEI COLLOQUI

Argomento presentato dal candidato. TEMPO 5' -10'	....
Argomenti proposti al candidato TEMPO 25' - 35'	....
Discussione delle prove scritte TEMPO 5' -10'	....

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

I.I.S. "CESARE BARONIO" SORA

TERZA PROVA ESAME DI STATO - 2018

CLASSE 5 _D__

indirizzo Enogastronomia Articolazione Cucina / Sala e vendita

Tipologia Mista B e C: n. 8 quesiti a risposta aperta + n. 16 quesiti a scelta multipla

TEMPO A DISPOSIZIONE: 90 MINUTI

ALUNNO _____ DATA _____

Discipline	Risposta aperta	Risposta aperta	Scelta multipla	Scelta multipla	Scelta multipla	Scelta multipla	Totale
L.S.E. Cucina							/15
Diritto e Tecnica Amm.							/15
Sc. Motorie							/15
Lingua Inglese							/15
					TOTALE		
					DIV / 4		
					PUNTEGGIO PROVA		

La Commissione

Prof. Prof. Prof.

Prof. Prof. Prof.

Il Presidente della Commissione

Sora,

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:

Tipologia B (quesiti a risposta aperta)

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

Tipologia C (quesiti a scelta multipla)

Punti 0	per ogni risposta nulla o errata
Punti 2,0	per ogni risposta esatta

A.S. 2017/18

PROVA SIMULATA CLASSE V INDIRIZZO CUCINA

1) Critical control points include:
   a) Monitoring and storage
   b) Monitoring and temperature
   c) Monitoring and serving
   d) Monitoring, storage, temperature, serving
2) Lactic bacteria are fundamental to:
   a) Reducing PH
   b) Increasing preservation times
   c) Reducing PH and increasing preservation times
   d) Increasing PH
3) Anikasis can be detected by:
   a) Collecting or fishing in infected water
   b) Analyzing the fish
   c) Cooking the fish
   d) Freezing the fish
4) Which food group is our body's best source of energy?
   a) Bread and cereals
   b) Fats and oils
   c) Meat
   d) Fruit and vegetables
5) Explain briefly the difference between organic food and genetically modified organism (Write 5 lines)

   .....
   .....
   .....
   .....
   .....

6) What type of food is included in a healthy diet? (Write 5 lines)

   .....
   .....
   .....
   .....
   .....

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

CANDIDATO_____

La pallavolo entra a far parte dei giochi olimpici a:

1. Tokyo (1964)
2. Monaco (1972)
3. Roma (1960)
4. Città del Messico (1968)

E' stato il padre delle olimpiadi moderne, ed è stato un pedagogo ed un educatore sportivo:

1. Otto Heinrich Jaeger.
2. Adolf Spiess.
3. Pierre de Coubertin.
4. Ludwig Jahn.

Una partita di pallacanestro inizia a centrocampo con:

1. Il sorteggio della palla.
2. La rimessa a due.
3. Il lancio della palla in aria.
4. Il rilascio della palla al suolo.

Nel gioco della pallavolo, il libero è un giocatore che:

1. Costruisce l'azione di attacco alzando la palla agli schiacciatori.
2. Schiaccia dalla seconda linea.
3. Schiaccia a rete dalla posizione centrale o di banda.
4. Difende e costruisce l'azione ma non attacca.

Descrivi le fasi tecniche che compongono il salto in alto.

_____
_____
_____
_____
_____

Esponi le regole e le tattiche fondamentali del gioco della pallavolo.

_____
_____
_____
_____
_____

Terza prova
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Cucina
Classe 5^ D Enogastronomia
Anno scolastico 2017/18

1. La cucina etnica è:

a) La cucina tipica della zona dell'Etna
b) La cucina tipica del nord Europa
c) La cucina tipica del sud Italia
d) La cucina espressa da culture e da popoli diversi da quelli Europei

2. 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

3. Per agricoltura biologica si intende:

a) Un'agricoltura basata su l'utilizzo di prodotti chimici per aumentare le rese delle colture
b) Un'agricoltura che vieta l'utilizzo di prodotti chimici per aumentare le rese delle colture
c) Un'agricoltura che sfrutta l'uso di pesticidi ma vieta l'uso di fertilizzanti chimici
d) Nessuna delle tre opzioni precedenti

4. La cottura a basse temperature è adatta per:

a) Carne e pesce
b) Sformati e gratin
c) Ortaggi verdi
d) Alimenti conservati in atmosfera modificata

5. Quali competenze deve avere il Food & Beverage manager?

.....

.....

.....

.....

.....

6. Descrivi le caratteristiche del "sottovuoto"

.....

.....

.....

.....

.....

Alunno/a_____ Punti_____

SIMULAZIONE TERZA PROVA **ESAME DI STATO A. S. 2017/2018**

Classe V sez. D Settore Cucina

Disciplina: **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

Alunno: .....

Quesiti a risposta aperta:

1. **Qual è la differenza tra mission e vision?**

.....
.....
.....
.....
.....

1. **Spiega il significato dei termini "efficacia" e "efficienza"**

.....
.....
.....
.....
.....

Quesiti a risposta multipla

Una scelta strategica:

a. Può essere realizzata anche in sei mesi
b. Può essere effettuata anche dai dirigenti di livello più basso
c. Comporta sempre la necessità di elevati finanziamenti
d. Riguarda la straordinaria gestione dell'impresa

La strategia dell'impresa viene determinata:

a. Dalle previsioni circa l'evoluzione dell'ambiente esterno all'impresa
b. Dai fornitori dell'impresa
c. Dai finanziamenti bancari
d. Dalla mission dell'impresa

La mission definisce:

a. Le risorse che servono all'impresa per realizzare il suo scopo
b. Lo scopo che l'impresa vuole realizzare nel medio/lungo termine
c. L'ambiente esterno all'impresa
d. Una strategia di espansione

La programmazione:

a. Determina gli obiettivi di breve periodo
b. Determina gli obiettivi di medio/lungo periodo
c. Viene esplicitata nel bilancio d'esercizio
d. Viene esplicitata nel piano aziendale

I.I.S. CESARE BARONIO

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÁ E DELLA RICERCA
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
"CESARE BARONIO"
SORA (FR)

INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÁ ALBERGHIERA

Classe *5ª D*

Simulazione Terza Prova

Seconda Verifica

Data: *16/04/2018*

Tempo previsto: ***90 minuti***.

STUDENTE: Cognome _____ Nome _____

Materie coinvolte:

Diritto e Tecniche Amministrative

Inglese

Laboratorio di Cucina

Scienze Motorie

Anno Scolastico 2017/2018

MATERIA: Diritto e Tecniche Amministrative

STUDENTE: _____

Il candidato risponda alle seguenti domande chiuse (*è valida una ed una sola risposta*):

1) Dal punto di vista della tipologia di alimenti acquistati, i consumatori della società di oggi:

a) Consumano tutti solo una stessa tipologia di alimenti che acquistano al discount
b) Consumano tutti solo una stessa tipologia di alimenti che acquistano nei negozi di prodotti tipici locali
c) Appartengono a gruppi differenti a seconda delle possibilità economiche (chi compra al discount e chi solo prodotti doc, dop, etc.)
d) Si stanno evolvendo verso un consumo esclusivamente vegano

2) Come si chiama la dieta caratteristica della popolazione italiana?

a) Dieta adriatica
b) Dieta italiana
c) Dieta europea
d) Dieta mediterranea

3) Quando i prodotti alimentari vengono prodotti, confezionati e venduti:

a) tutti i processi (produzione, confezionamento ecc.) vengono disciplinati da una normativa alimentare
b) tutti i processi (produzione, confezionamento ecc.) vengono disciplinati da una normativa alimentare cui, però, si può trasgredire senza essere puniti
c) tutti i processi sono regolamentati dalle singole aziende facendolo ognuna in modo diverso dall'altra
d) nessuna delle precedenti affermazioni è vera

4) Cosa è importante individuare nel percorso degli alimenti?

a) Solo la rintracciabilità
b) Solo la tracciabilità
c) Tracciabilità e rintracciabilità
d) Tracciabilità, rintracciabilità e produttività

5) Chi fa turismo passivo?

a) chi viaggia
b) chi possiede un'agenzia di viaggi
c) le persone residenti nel posto meta del turismo
d) le persone che comprano i biglietti del treno

6) La rintracciabilità permette di individuare il percorso dell'alimento:

a) da valle a monte
b) da monte a valle
c) nell'una e nell'altra direzione
d) in nessuna delle due direzioni

MATERIA: Inglese

STUDENTE: _____

Il candidato risponda alle seguenti domande chiuse (*è valida una ed una sola risposta*):

1) What can a portion of fruit be composed of?

a) ten apples
b) only orange fruit, such as oranges, tangerines, apricots
c) one apple or 2 kiwi fruit or a slice of mellon
d) only strawberries

2) Which kind of food is made by positive bacteria?

a) olive oil
b) wine and yoghurt
c) legumes
d) cakes

3) Which kind of dairy product do you know?

a) meat and poultry
b) fish
c) pasta and tomato
d) milk, cheese, etc

4) What do human beings eat?

a) they eat everything
b) they eat only meat
c) they eat only vegetables
d) I don't know

5) What does HACCP do?

a) It find hazards all through the preparation process
b) It find hazards all through the cooking process
c) It find hazards all through the preparation and cooking process
d) None of the above

6) What is the eatwell plate?

a) What you should eat in a healthy diet
b) A plate containing delicious food
c) A plate of red meat
d) A plate of fish and potatoes

MATERIA: Laboratorio di Cucina

STUDENTE: _____

Il candidato risponda alle seguenti domande chiuse (*è valida una ed una sola risposta*):

1) Un prodotto tipico della cucina veneta è:

a) il radicchio rosso
b) il pesce azzurro
c) la bistecca chianina
d) il carciofo

2) Quale tra questi elementi di ristoranti e alberghi non vengono controllati dalla ASL per l'HACCP?

a) i servizi igienici
b) il personale interno
c) gli eventuali giardini e parchi
d) le cucine

3) Come deve essere secondo l'HACCP il pavimento delle cucine?

a) anti scivolamento
b) anti unto
c) anti grasso
d) lucido e splendente

4) Quali prodotti della dieta mediterranea sono stati introdotti dopo la scoperta dell'America:

a) piselli, carote, zucchine
b) pomodoro, patata, mais
c) patate e legumi
d) mandorle e castagne

5) La cucina di quale regione ha piatti simili a quelli tedeschi?

a) Veneto
b) Sicilia
c) Umbria
d) Trentino Alto Adige

6) Quale tra i seguenti piatti è tipico del Trentino Alto Adige?

a) gnocchi alla sorrentina
b) wurstel e crauti
c) bistecca chianina
d) pesto

MATERIA: Scienze Motorie

STUDENTE: _____

Il candidato risponda alle seguenti domande chiuse (*è valida una ed una sola risposta*):

1) Come si chiama il muscolo della spalla?

a) adduttore lungo
b) deltoide
c) adduttore breve
d) nessuno dei precedenti

2) Qual è la funzione della VAR nel calcio?

a) moviola in campo
b) moviola fuori campo
c) un arbitro che aiuta quello in campo osservando le telecamere
d) tutte e tre le precedenti

3) Da cosa è costituito l'apparato cardiovascolare?

a) Bronchi e polmoni
b) Polmoni
c) Vasi sanguigni (vene e arterie)
d) Cuore e vasi sanguigni

4) Dove si trova il bicipite?

a) nella gamba
b) nel braccio
c) nella schiena
d) nel piede

5) Quante sono le squadre di pallavolo in serie A?

a) 30 in tutto tra A1 e A2
b) 26 in tutto tra A1 e A2
c) 10 in tutto
d) 30 solo in A1 e altre 20 in A2

6) Quando c'è invasione di campo in pallavolo?

a) quando un giocatore corre nel campo avversario
b) quando almeno due giocatori insieme toccano la rete
c) quando un giocatore tocca la rete
d) in nessuno dei tre casi.

CORRETTORI

CORRETTORE DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

1) C
2) D
3) A
4) C
5) C
6) A

CORRETTORE DI INGLESE

1) C
2) B
3) D
4) A
5) C
6) A

CORRETTORE DI LABORATORIO DI CUCINA

1) A
2) C
3) A
4) B
5) D
6) B

CORRETTORE DI SCIENZE MOTORIE

1) B
2) C
3) D
4) B
5) A
6) C

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

SIMULAZIONE DELLA TERZA PROVA SCRITTA

I.I.S. "CESARE BARONIO" di Sora (FR)

I.P.S.E.O.A. "LUIGI EINAUDI" SETTORE CUCINA

CLASSE 5ª D

Candidato _____ Voto Finale (riportato in lettere) _____

	Quesito n°	Scienze Motorie	Laboratorio di Cucina	Inglese	Diritto e Tecniche Ammini-strative
Valutazione risposta: Corretta **punti 0.625** Non data **punti 0** Errata **punti 0**	1				
	2				
	3				
	4				
	5				
	6				
	TOTALE				
Somma del TOTALE di tutte le materie					
VOTO FINALE (numero espresso in quindicesimi) _____ / 15					

* N.B. Il Voto Finale va approssimato per eccesso se la prima cifra decimale è pari o superiore a 5, per difetto in caso contrario.

Anno Scolastico 2017/2018