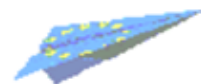




Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia

**Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore  
Paolo Frisi**

Liceo Economico Sociale Istituto Professionale Servizi Corsi I.P.A. II° livello  
Cod. Fisc./P.IVA 80127550152 – Codice Univoco: UF9LI5  
[MIIS058007@istruzione.it](mailto:MIIS058007@istruzione.it) [MIIS058007@pec.istruzione.it](mailto:MIIS058007@pec.istruzione.it) [www.iisfrisi.gov.it](http://www.iisfrisi.gov.it)



Prot.n° 3228 C/29d  
del 15/05/2018

n°esp.albo n°3250 del 15/05/2018

**ESAMI DI STATO**  
a.s.2017/2018

**Documento**  
**del Consiglio di Classe 5E**  
**Corso diurno**

**Diploma di istituto professionale settore servizi**

**INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'  
ALBERGHIERA**

**ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA**  
(Studenti in possesso del diploma quadriennale **leFP**)

- <b>Indice</b>	pag. 2
- Elenco docenti del Consiglio di classe	pag. 3
- Elenco dei candidati e titoli tesine	pag. 4
- Profilo professionale	pag. 5
➤ Obiettivi trasversali	
➤ Competenze professionali	
- Presentazione della classe	pag. 7
- Contenuti disciplinari :	
• IRC	pag. 8
• Italiano	pag. 9
• Storia	pag. 13
• Inglese	pag. 15
• Francese	pag. 16
• Matematica	pag. 17
• Scienza e cultura dell'alimentazione	pag. 18
• Laboratorio servizi enogastronomici - settore cucina	pag. 20
• Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	pag. 22
• Scienze motorie e sportive	pag. 23
• Laboratorio servizi enogastronomici – settore sala	pag. 24
- Alternanza scuola – lavoro	pag. 26
- Criteri di valutazione	pag. 29
- Modalità e strumenti di lavoro del Consiglio di Classe	pag. 30
- Attività integrative ed extra-curricolari	pag. 32
- Tipologia e Simulazioni III prova	pag. 33
- Griglie di valutazione I, II, III prova e colloquio	pag. 55

**DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

MATERIA	DOCENTE	FIRME
IRC	CAPOBIANCO	
italiano/storia	SORRENTINO	
MATEMATICA	SCOPELLITI	
ALIMENTAZIONE	BINETTI	
SCIENZE MOTORIE	LODDO	
LABORATORIO CUCINA	PARISI	
DIRITTO E TECNICA	BONTEMPONE	
FRANCESE	TALIA	
INGLESE	BINAGGIA	
LAB. SALA E VENDITA	MAFFETTONE	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
(Prof. Luca Azzollini)

## ELENCO STUDENTI E TITOLI DELLE TESINE

Cognome e nome	Tesina
Bracci Alessandro	Una nuova concezione di cottura sottovuoto e a bassa temperatura
Cagnetti Martino	Gluten Free
Csaszar Davide	Sushi
Castiello Manuel	Ikea
Chirico Francesco	Eros e cibo
Ciani Erika	Caffè
Gualtieri Stefano	La Birra
Guercio Miriana	Tourròn de Doña Pepa
Fonte Andrea	La conservazione degli alimenti
Giulivo Andrea	Parkour
Lisi Clara	La depressione
Maiorano Elena	Sorbetto al limone o bignè al caramrillo?
Monaia Daria	Cuochi in TV
Muscio Martina	Tim Burton "Fabbrica del cioccolato"
Palacino Giovanni	Latte e derivati
Parentela Francesco	La mozzarella di bufala
Pini David	Le rose
Sebastian Damber Karl	Bama Yao Autonomous County
Tomarchio Simona	Il mondo incantato di Hayao Miyazaki

## **PROFILO PROFESSIONALE**

IL Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

E' in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e dell'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- recepire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità – accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

## **ARTICOLAZIONE ENOGASTONOMIA**

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, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati conseguono le seguenti competenze:

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

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

## **OBIETTIVI TRASVERSALI**

- Rispettare tempi spazi e consegne
- Rispettare il Regolamento d'Istituto
- Relazionarsi correttamente con compagni e docenti
- Partecipare attivamente al proprio processo formativo
- Impegnarsi in modo costante
- Sviluppare un metodo di studio efficace che permetta di poter cogliere i collegamenti tra le varie discipline
- Favorire il potenziamento delle capacità logiche, espressive e critiche al fine di affrontare idee, argomenti e contenuti in maniera personale e autonoma
- Analizzare e produrre varie tipologie testuali
- Acquisire un'adeguata conoscenza della realtà complessa e articolata nella quale dovranno vivere e operare, alla luce dell'esperienza maturata nell'area professionalizzante.

## PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5E, corso enogastronomia, è formata da alunni provenienti dai corsi leFP. Essa è composta da 24 alunni : 15 maschi e 9 femmine.

Nel dettaglio, diciassette ragazzi provengono dal Capac, uno dall' 'Achille Grandi' di Sesto S. Giovanni, uno dal 'Maria Mazzarello' di Cinisello Balsamo.

La classe ha dimostrato nel corso dell'anno una certa discontinuità nella frequenza. Assenze e ritardi sono stati costantemente monitorati e agli alunni sono state inviate lettere e segnalazioni da parte della segreteria didattica.

A livello disciplinare, la classe è stata piuttosto tranquilla, attenta e partecipe; le lezioni sono risultate quasi sempre comprese e interiorizzate; la partecipazione attiva degli studenti ha facilitato il lavoro.

Dal punto di vista didattico, la classe, 5<sup>^</sup> E, a causa del particolare excursus scolastico degli studenti che la compongono, improntato più sul piano pratico che teorico, presentava all'inizio dell'anno lacune pregresse, carenze di base di un certo rilievo, o difficoltà, in particolare grammaticali, espositive, linguistiche, scientifiche e soprattutto non avevano un metodo di studio.

Nell'attività didattica, pochi studenti hanno svolto sempre con puntualità e precisione i compiti assegnati, mentre la maggior parte ha avuto bisogno di continue sollecitazioni e spesso il prodotto è risultato di scarsa precisione formale e contenutistica.

Durante l'anno scolastico ci sono stati interventi mirati a favorire il percorso formativo di tutta la classe e in particolare degli studenti più fragili. Dopo lo scrutinio del Primo Quadrimestre ci sono stati i recuperi in orario curricolare ed extracurricolare per chi aveva il debito nelle discipline. Al termine si sono svolte le prove di verifica e gli esiti non sono stati sufficienti per tutti. I docenti, comunque, hanno offerto altre possibilità affinché gli studenti recuperassero le insufficienze.

Al termine del percorso didattico, le conoscenze e le abilità disciplinari sono state acquisite dagli studenti che hanno partecipato sempre con interesse e serietà e hanno superato le molte difficoltà con impegno, costanza e determinazione. Per altri, invece, la preparazione rimane in parte frammentaria e lacunosa in alcune discipline, a causa di uno studio affrettato e di un impegno superficiale.

Si segnala inoltre, che durante il secondo quadrimestre gli alunni hanno effettuato un percorso atto a sostenere gli esami integrativi concernenti le materie di Accoglienza e Fisica.

I programmi di tutte le discipline sono stati svolti regolarmente e in linea con le indicazioni ministeriali.

**Programma svolto di IRC**  
Classe 5E  
Anno scolastico 2017/2018  
**Docente: prof.ssa Capobianco Claudia**

**La persona e la società:**

I principi della dottrina sociale della Chiesa a partire dal commento di alcuni nn. della "Dottrina sociale della Chiesa" - Approfondimento di alcuni problemi sociali mediante l' utilizzo di materiale audio-visivo: la povertà ("The Millionaire"); la droga ("Blow"); la mafia ("Gran Torino"); razzismo ("12 anni schiavo") – La schiavitù interiore: fondamenti di teologia morale

**\*Convivenza, Matrimonio, Famiglia:**

La specificità del Matrimonio cristiano a partire dal commento di alcuni cann. del "Codice di Diritto Canonico"

\* argomenti che si tratteranno nel mese di Maggio.

## **Programma svolto di Italiano**

Classe 5E

Anno scolastico 2017/2018

**Docente: prof. Sorrentino Stefano**

### **Libro di testo**

P. Di Sacco – Chiare lettere – Dall’Ottocento a oggi – Vol. 3 – Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori.

Appunti e materiale fornito dall’insegnante.

### **Il Positivismo**

Le radici nella Seconda Rivoluzione Industriale

Il determinismo

### **Il Naturalismo francese**

Il Realismo francese, il romanzo come studio scientifico

L’impersonalità del narratore

Emile Zola e il *Ciclo dei Rougon Macquart*

### **Giovanni Verga**

La vita.

L’incontro con Capuana e la nascita del Verismo

Le tecniche: eclisse del narratore regressione del punto di vista

Le tematiche: la lotta per la sopravvivenza e i “vinti”; la rappresentazione dei ceti contadini

La critica all’unità d’Italia

Da *Vita dei campi*:

- *La lupa*

Da Novelle rusticane:

-Libertà

Confronto tra la novella di Verga e la rivolta di Bronte

Da I Malavoglia

- L'Introduzione al Ciclo dei Vinti

## **Il Decadentismo**

L'irrazionale e la pulsione. Le corrispondenze

Le tecniche: il simbolo, il fonosimbolismo, la musicalità

Le tematiche: gli stati alterati della mente, la perversione, il panismo, il dandy

Il pensiero di Friedrich Nietzsche: il concetto di Superuomo

## **Gabriele D'Annunzio**

La vita e il ruolo nel costume e nella politica italiana

Le imprese: il Volo su Vienna, la Beffa di Buccari, l'Impresa di Fiume

Il poeta vate

Da Il Piacere:

Conoscenza della trama.

- *L'ultima notte tra Maria e Andrea* (in fotocopia)

Da Alcyone:

La struttura e il programma delle "Laudi": *Maia, Elettra, Alcyone*.

- *Meriggio* (in fotocopia)

- *Le stirpi canore*(in fotocopia)

## **La crisi del Novecento**

La crisi della coscienza europea e del ruolo dell'intellettuale.

La poesia in negativo

Il rifiuto dei canoni ottocenteschi

Il narratore inaffidabile e la scissione dell'io.

## **La Psicoanalisi**

La biografia di Freud e l'incontro con Charcot

Io, Es e Super-io

- *L'interpretazione dei sogni*: il sogno come appagamento di desiderio.

- *Studi sulla sessualità*: il complesso edipico

## **Italo Svevo**

La vita.

Trieste al tempo di Svevo.

Il giudizio su Freud e la Psicoanalisi

Da *La coscienza di Zeno*:

Conoscenza della trama

L'inaffidabilità del narratore: le diverse bugie nel racconto di Zeno

- *La prefazione* (in fotocopia)

- *La profezia di un'apocalisse cosmica*

## **Luigi Pirandello**

La vita.

Il pensiero: "vita" e "forma"; le "maschere".

Il relativismo conoscitivo.

Da L'umorismo

Conoscenza del contenuto dell'opera

Da Novelle per un anno

- *La carriola* (in fotocopia)

Da Sei personaggi in cerca d'autore

Conoscenza della trama

- *L'ingresso dei sei personaggi*

**Lavoro propedeutico alla prima prova dell'esame di Stato:**

La progettazione della scaletta: introduzione, sviluppo, conclusione

La tipologia D: il tema di carattere generale.

La tipologia B: l'articolo di giornale.

L'uso della punteggiatura

L'ortografia (apostrofi e accenti)

## **Programma svolto di Storia**

Classe 5E

Anno scolastico 2017/2018

**Docente: prof. Sorrentino Stefano**

### **Libro di testo**

AA.VV. - Capire la storia, Il Novecento e la Globalizzazione – edizioni scolastiche Bruno Mondadori – Pearson

Appunti e materiale forniti dall'insegnante.

### **L'Europa della Belle Époque**

L'Inghilterra e la Francia e il loro impero coloniale

Bismarck e la nascita della Germania. L'Alsazia e la Lorena

La Russia zarista prima della rivoluzione

L'impero Austro-ungarico e le sue diverse nazionalità

Le contraddizioni del giovane stato italiano

### **Le ideologie novecentesche**

Repubblica, Monarchia parlamentare e Monarchia assoluta

Il pensiero liberale e il Liberismo

La Destra: Nazionalismo e Razzismo

La Sinistra: il pensiero di Marx. Socialisti riformisti e rivoluzionari

### **La Prima Guerra Mondiale**

Le cause della guerra

Gli schieramenti: Triplice Alleanza e Triplice Intesa

Il dibattito in Italia tra Interventisti e Neutralisti e l'entrata in guerra

Il 1917 anno cruciale in Italia, Russia, USA

La conclusione del conflitto e i trattati di Versailles

## **Il Dopoguerra**

La Russia prima del '17. Socialrivoluzionari, Menscevichi e Bolscevichi.

La nascita dell'URSS: la rivoluzione di Febbraio, Lenin e le Tesi d'aprile, la Rivoluzione bolscevica. La guerra civile.

La repubblica di Weimar e la nascita del Nazionalsocialismo

## **Il Fascismo in Italia**

D'Annunzio, l'impresa di Fiume e il mito della "Vittoria mutilata", il "Biennio rosso", la nascita dei Fasci italiani di combattimento

Dal 1922 al 1925: marcia su Roma, la politica del doppio binario, delitto Matteotti e secessione dell'Aventino. Il discorso del 03/01/1925.

L'organizzazione del regime: la propaganda e le organizzazioni giovanili, la repressione del dissenso.

## **Gli anni Trenta**

Lo stalinismo nell'Unione Sovietica: la collettivizzazione dell'economia.

La progressiva affermazione del Nazismo e l'anno 1933. Il Terzo Reich: le dottrine razziste e le Leggi di Norimberga, gli elementi totalitari del regime.

Il Fascismo negli anni Trenta e la guerra in Etiopia.

## **La Seconda guerra mondiale**

1938: l'Anschluss, la Conferenza di Monaco, il patto Ribbentrop-Molotov

1939-40: l'invasione di Polonia e Francia, l'intervento dell'Italia, la "battaglia per l'Inghilterra"

1941: l'Operazione Barbarossa e l'attacco a Pearl Harbour

1942-43: il rovesciamento di fronte

L'Olocausto: modi e tempi dello sterminio.

La guerra in Italia: i giorni tra luglio e settembre '43. La resistenza

1944-45: lo sbarco in Normandia, la conferenza di Jalta, la fine della guerra in Giappone.

**Programma svolto di Inglese**  
Classe 5E  
Anno scolastico 2017/2018  
**Docente: prof.ssa Binaggia Mara**

Libro di testo: *Cook Book*, Cibelli Olga, D'Avino Daniela, Zanichelli Editore, Roma, 2017.

**1. GRAMMAR TENSE REVIEW** (based on student's needs).

- *Comparative and Superlative.*
- *Prepositions of place and time.*
- *Present simple and present continuous.*
- *Simple past and Present perfect.*
- *Future tenses.*
- *Zero, First, Second and Third conditional.*
- *Passive form.*

**2. MOD. 1 "ON THE JOB"**

- Unit 0 - *Welcome to Enogastronomy* (pp.10/11, p.15, p.17, p.19, p.21, pp.23/25, p.29).
- Unit 1 – *My workplace* (pp.30/43).
- Unit 3 – *The kitchen brigade & specific duties* (pp.73/75, pp.79/80).
- Unit 4 – *Job search* (pp.88/105).

**3. MOD. 3 "ON THE TABLE"**

- Unit 1 – *British meal* (pp. 196-197).

**4. MOD. 4 "ON THE TOUR"**

- Unit 1 – *Enogastronomy & food quality certification* (p.254, pp.258/260, pp.264/265).
- Unit 2 – *Italian Enogastronomy Tour* (pp. 266-278)
- Unit 3 – *Italian Enogastronomy Tour. South- Islands* (pp. 279, 282, 284)
- Unit 4 – *International Enogastronomy* (pp. 290/292).

**5. MOD. 5 "ON THE MISSION"**

- Unit 1 – *Food & religion* (pp.300/305, pp. 309/311).
- Unit 2 – *Nutrition* (pp. 313/320, pp. 323/325).
- Unit 3 – *Buffet, banqueting & banqueting menus* (pp.326/330, p.336).
- Unit 4 – *New Trends* (p.339, pp.345/346).

**Programma svolto A.S. 2017/18**  
**Classe: 5 E enogastronomia, cucina**  
**Materia: Francese**  
**Docente: Rocco Talia**

Testo in adozione : Arcangela De Carlo, Le nouveau français en cuisine, Manuel de langue pour la formation cenogastronomique, HOEPLI

**1° quadrimestre**

- Acquisizione delle strutture morfosintattiche di base e del lessico specialistico.

➤ Module 1:

- 1. La brigade de cuisine
- 2. Les grands chefs
- 3. La tenue professionnelle
- 4. L'équipement de la cuisine
- 5. Les méthodes de cuisson
- 6. Menu ou Carte ?

➤ Module 2:

- 1. Les hors-d'oeuvre
- 2. Les potages, les veloutés et les soupes
- 3. Les pâtes
- 4. Les autres pâtes : la pizza, la paté brisée, la pâté feuilletée
- 2. Le pain

**2° quadrimestre**

➤ Module 3 :

- 1. Les légumes
- 2. La tomate
- 3. La pomme de terre
- 4. La carotte
- 5. Herbes aromatiques, épices et condiments
- 6. L'ail
- 7. L'huile d'olive
- 8. Les sauces

➤ Module4 :

- Plat principal
- 1. La viande : le boeuf, le porc, l'agneau
- 2. La volaille et le gibier
- 3. Le poisson

➤ Module 5 :

- 1. Les fromages
- 2. Variété de fromages

➤ Module 6 :

- 1. Desserts et pâtisseries
- 2. Pâtisserie et gâteaux

Disciplina: **Matematica**

Classe: **5E**

Docente: **Domenico Scopelliti**

Libro di testo: *La Matematica a colori - ediz. Gialla Leggera - Petrini*

### **Programma svolto**

- **Equazioni e disequazioni**

Equazioni di primo, secondo grado, fratte e di grado superiore. Disequazioni di primo e secondo grado. Sistemi di disequazioni. Disequazioni fratte.

- **Introduzione all'analisi**

Funzioni iniettiva, surriettiva, biettiva. Definizione di funzione reale di variabile reale. Introduzione allo studio di funzione: continue e discontinue. Dominio di una funzione razionale intera, razionale fratta, irrazionale. Simmetria. Intersezione con gli assi di una funzione. Studio del segno di una funzione (Positività). Bozza del grafico di una funzione.

- **Limiti di funzione reale di variabile reale**

Concetto di Limite. Limite destro e sinistro. Limite per  $x$  tendente ad infinito. Algebra dei limiti.

Forme indeterminate zero su zero e infinito su infinito. Metodi di risoluzione delle forme indeterminate.

- **Continuità e Asintoti**

Funzioni continue e punti di discontinuità (1<sup>a</sup>, 2<sup>a</sup>, 3<sup>a</sup> specie). Concetto di asintoto. Asintoti verticali. Asintoti orizzontali. Asintoti obliqui. Bozza del grafico di una funzione.

- **Derivate**

Concetto di derivata. Derivate di funzioni elementari. Derivate di funzioni composte. Derivate di funzioni prodotto e funzioni fratte. Utilizzo della derivata prima nello studio di funzione.

## **PROGRAMMA SVOLTO DI SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

**CLASSE 5<sup>^</sup> SEZ. E**

**Indirizzo: ENOGASTRONOMIA**

**DOCENTE: PROF. ANNA BINETTI**

Testo adottato:

**Scienza e Cultura dell'Alimentazione ” di A. Machado - Poseidonia Scuola – Indirizzo Enogastronomia e sala- vendita (testo classe 5<sup>^</sup> e testo 2<sup>^</sup> biennio).**

### **ALIMENTI, NUOVE TENDENZE E CERTIFICAZIONE DI QUALITA'**

#### **Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti**

I nuovi prodotti alimentari: aspetti generali. Gli alimenti arricchiti, gli alimenti alleggeriti, alimenti destinati ad una alimentazione particolare, gli integratori, gli alimenti funzionali, i novel foods.

#### **Consuetudini alimentari nelle grandi religioni**

Lavoro a gruppi scegliendo una tra le seguenti religioni Cristianesimo, Ebraismo, Islamismo.

#### **La certificazione di qualità degli alimenti**

Certificazioni europee di qualità: prodotti con marchio DOP, IGP, STG.

### **ELEMENTI DI DIETOLOGIA E DIETETICA**

#### **Alimentazione equilibrata e LARN**

Fabbisogno energetico totale giornaliero: metabolismo basale, termogenesi indotta dalla dieta, costo energetico dell'attività fisica.

Valutazione dello stato nutrizionale: Indice di Massa Corporea.

I LARN e il fabbisogno di nutrienti ed energia.

Linee guida per una sana alimentazione.

#### **Dieta razionale ed equilibrata nelle varie età e condizioni fisiologiche**

La dieta nell'età evolutiva: del neonato e del lattante; l'alimentazione complementare; la dieta del bambino; la dieta dell'adolescente; la dieta dell'adulto; la dieta nella terza età.

La dieta in gravidanza; la dieta della nutrice.

#### **Dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie**

Dieta nelle malattie cardiovascolari: prevenzione del rischio cardiovascolare; ipertensione arteriosa; iperlipidemie, aterosclerosi.

Dieta nelle malattie metaboliche: diabete, obesità, iperuricemia e gotta, osteoporosi.

Alimentazione e tumori: sostanze cancerogene e sostanze protettive presenti negli alimenti.

Le reazioni avverse al cibo; reazioni tossiche e reazioni non tossiche. Allergie e intolleranze alimentari: intolleranza al lattosio e celiachia.

## **Diete e stili alimentari**

Dieta e benessere; la dieta mediterranea, la dieta vegetariana, la dieta e lo sport.

## **IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE NELLA FILIERA ALIMENTARE**

### **Contaminazione degli alimenti**

La contaminazione biologica, chimica e fisica; le fonti e le modalità di contaminazione.

### **Contaminazione chimico - fisica degli alimenti**

*Contaminanti chimici naturali*: le principali micotossine.

*Contaminanti chimici sintetici*: i fitofarmaci; gli zoofarmaci; le sostanze cedute da contenitori o da imballaggi per alimenti; la contaminazione da metalli pesanti.

*Contaminazione fisica*: da radionuclidi.

### **Contaminazione biologica degli alimenti**

Contaminanti biologici e microrganismi: prioni, virus, batteri, muffe, lieviti, parassiti

Tossinfezioni, infezioni, intossicazioni e parassitosi

### **Principali malattie da contaminazione biologiche:**

Prioni ed encefalopatie spongiformi (BSE)

Virus: Epatite A

Batteri: Salmonellosi; infezione da *Listeria monocytogenes*; intossicazione da Stafilococco; intossicazione da *Clostridium botulinum*; tossinfezione da *Bacillus cereus*;

Parassitosi da protozoi: Toxoplasmosi.

Parassitosi da elminti: Teniasi e Anisakidosi.

### **Prevenzione e sicurezza alimentare**

Requisiti generali in materia di igiene dei locali e del personale sulla base del Reg CE 852/2004

Piano di Autocontrollo e sistema HACCP (le fasi preliminari e i sette principi)

Il controllo ufficiale degli alimenti e le frodi commerciali e sanitarie

## **Programma di enogastronomia**

Anno scolastico 2017/2018

Classe 5 E

DOCENTE: Prof.Parisi Roberto

### **TESTO DI RIFERIMENTO: "Cucinabile top"**

Laboratorio di servizi enogastronomici per il settore cucina

Articolazione: enogastronomia

Editrice: San marco.

Quattro ore settimanali

**MODULO 1:** i prodotti del territorio nella cucina dei localismi e dell'alimentazione globalizzata

**UNITA' DIDATTICA 1:** il territorio italiano nei piatti

Cucina e società, fasi storico evolutive delle ricette, momenti fondamentali della storia alimentare umana, aspetto geografico e biodiversità di ieri, l'oggi e il rischio di omologazione, il cuoco e le risorse del territorio, il metodo della ricerca storica in cucina,

**UNITA' DIDATTICA 2:** La globalizzazione nella cucina dei localismi

La globalizzazione alimentare (una risorsa), la globalizzazione e le materie prime, tecniche di preparazione, la globalizzazione e gli stili alimentari, la globalizzazione e la produzione, la globalizzazione e le frodi alimentari, adulterazione, sofisticazione, contraffazione, falsificazione.

**MODULO 2:** Il cuoco e la qualità oggettiva e soggettiva.

**UNITA' DIDATTICA 1:** Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni degli ingredienti, dei piatti e delle aziende enogastronomiche.

Gli aspetti della qualità, la qualità percepita e la qualità oggettiva, i sistemi di controllo e tutela, le certificazioni ufficiali (comunitari, DOP, IGP, STG e prodotti biologici), ( nazionali PAT), La denominazione comunale di origine DE.CO, le certificazioni non ufficiali: presidio slow food e arca del gusto, Il cuoco e gli ingredienti a filiera corta (km zero), tracciabilità e rintracciabilità alimentare.

**UNITA' DIDATTICA 3:**La qualità un connubio tra buono e bello.

La presentazione dei piatti,guarnire e decorare un piatto,forme e spazi nel piatto,il piatto tridimensionale,il colore del piatto.

**MODULO 3:** la sicurezza nel processo produttivo dei piatti.

## **UNITA' DIDATTICA 1:** sicurezza e tutela nel luogo di lavoro: diritti e doveri.

Sicurezza e lavoro, prevenire gli infortuni sul lavoro, gli obblighi per il datore di lavoro, i doveri a carico dei lavoratori, l'elaborazione del documento della sicurezza, i rischi nell'ambiente di lavoro: analisi e valutazione, la sicurezza negli ambienti della cucina, la sicurezza nell'uso di materiali e attrezzature, il rischio di incendi in cucina, le sostanze con azione estinguente, le principali attrezzature antincendio, come prevenire i rischi d'incendio, il primo soccorso, differenza tra primo soccorso e pronto soccorso, trattamento delle ferite, delle ustioni, delle folgorazioni, come trattare distorsioni, contusioni e fratture.

## **UNITA' DIDATTICA 2:** sicurezza alimentare: sistema e piano HACCP

La contaminazione degli alimenti, le fasi della pulizia in un ambiente di cucina, le certificazioni di processo e di prodotto, il sistema haccp, le quattro condizioni dell'HACCP, i sette principi del sistema HACCP, il piano haccp, il gruppo di lavoro, la descrizione del prodotto e le sue destinazioni d'uso, il diagramma di flusso, l'identificazione dei pericoli nella fase di ricevimento delle merci, nella fase di immagazzinamento dei prodotti, le procedure di verifica, la raccolta e la gestione della documentazione, esempio di applicabilità di un piano HACCP nella ristorazione collettiva.

## **UNITA' DIDATTICA 3:** tutela della salute: il cliente con intolleranze alimentari

Differenze tra intolleranze e allergie, intolleranza al lattosio e al fruttosio, intolleranza al glutine, la celiachia, l'Unione Europea e le intolleranze, sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze, la gestione delle intolleranze nella ristorazione, requisiti indispensabili per produrre pasti senza glutine (materie prime e selezione dei fornitori, stoccaggio dei prodotti gluten free, l'organizzazione in cucina), il cuoco e il cliente con intolleranze alimentari.

## **MODULO 4:** l'arte del banqueting all'interno del catering

**UNITA' DIDATTICA 1:** le tecniche di catering: la nascita e l'evoluzione del catering, soggetti e caratteristiche del catering, la particolarità del catering industriale, lo chef tecnologo, principi di igiene e organizzazione della cucina, la cucina satellite di cottura e finitura, la ristorazione scolastica, la ristorazione socio sanitaria, la ristorazione nelle comunità, la ristorazione aziendale, la ristorazione sui mezzi di trasporto (aerei, navi, treni), particolarità del catering a domicilio, le cinque gamme alimentari, le modalità del servizio di catering, i sistemi di distribuzione (legame caldo, legume cotto e refrigerato, legume cotto e surgelato, legume freddo, legume misto), i distributori automatici, i buoni pasto, il contratto di catering (i requisiti per avviare un'attività di catering, i documenti e gli adempimenti necessari, le attrezzature e le risorse umane).

## **UNITA' DIDATTICA 2:** un catering all'inclusive: il banqueting

Caratteristiche del banqueting, wedding planner le aziende ristorative e il servizio banqueting, adempimenti legislativi, il modello organizzativo, l'organigramma di una società di banqueting (settore commerciale, settore amministrativo e settore tecnico), le job description, il banqueting manager e le proprie mansioni, il contratto di banqueting, lo chef e la sua brigata, le schede tecniche dello chef, la progettazione del menù, menù per cene di gala, menù per meeting e congressi, menù per coffee break, menù per brunch, menù per happy hour, menù per cerimonie.

## **PROGRAMMA DI DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA**

**Anno Scolastico 2017 – 2018**

**5E Enogastronomia**

**Prof. Francesco Bontempone**

**Le nuove dinamiche del mercato turistico** : turismo e mercato turistico, domanda e offerta turistica, le attuali tendenze del mercato turistico, l'avvento di internet e degli strumenti telematici nel turismo, sostenibilità del turismo, il mercato turistico nazionale ed internazionale, il turismo integrato(S.T.L.) e gli indici di turisticità.

**Il MKTG ed il web marketing** : aspetti generali del MKTG, MKTG e management, analisi dell'ambiente interno ed esterno all'azienda, le ricerche di MKTG, la segmentazione, targeting e posizionamento, MKGT e mix, (4P e strategie relative), pianificazione di MKGT, web MKTG, il MKTG turistico integrato e della destinazione turistica.

**Business plan e gestione strategica** : business idea e progetto imprenditoriale, elementi, destinatari e contenuti del business plan, analisi economica finanziaria, gestione e pianificazione strategica, pianificazione operativa.

**Le filiere agroalimentari ed i prodotti a Km zero** : sistema agroalimentare, definizione di filiera e di prodotto agroalimentare, caratteristiche delle filiere e loro distinzione, forme di commercializzazione della filiera corta, prodotti a km zero.

Cenni sul sincretismo alimentare e alimentazione transculturale.

**\*\*\* Tracciabilità dei prodotti** : rintracciabilità dei prodotti agroalimentari, tracciabilità ed etichettatura, tracciabilità interna e di filiera, rintracciabilità interna ed obbligatoria, Regolamento CE n. 178/2002 e Regolamento di esecuzione UE n. 931/2011.

**\*\*\***Questa parte alla data di consegna del documento non è ancora ultimata ma si prevede di svolgerla entro il termine dell'anno scolastico.

## PROGRAMMA DI EDUCAZIONE FISICA

Anno Scolastico 2017 - 2018

Classe 5°E

**Insegnante: GIAN FRANCO LODDO**

Le attività svolte, coerentemente alla programmazione comune, sono state finalizzate a:

- Miglioramento della coscienza, conoscenza, capacità e competenza motoria degli studenti rispetto alla propria situazione iniziale;
- Acquisire autonomia, sicurezza e fiducia in sé stessi e consapevolezza dei propri mezzi e capacità;
- Lavorare in presenza degli altri, collaborare, utilizzare l'attrezzatura idonea;
- Riconoscere ed applicare in forma semplici i vari ruoli all'interno di un'attività di squadra.

La pratica degli sport di squadra, anche quando ha assunto carattere competitivo, si è realizzata in armonia con l'istanza educativa, sempre prioritaria in modo da promuovere l'abitudine alla pratica motoria e sportiva

### ATTIVITA' SVOLTE

- Attività di consolidamento delle capacità condizionali: la forza (test palla medica, Abalakov test, test della sedia, salto in lungo da fermo, salto triplo da fermo);
- Attività di consolidamento delle capacità condizionali: la velocità (test M di velocità, test di velocità con cambio di direzione sui 36, 72, 108 m);
- Attività di consolidamento delle capacità condizionali: la resistenza aerobica e anaerobica (test di Cooper, test 1000m);
- Esercizi pre-atletici con conoscenza e pratica delle varie andature quali skip, corsa calciata, corsa laterale, corsa incrociata, corsa mista skip + calciata, corsa saltellata;
- Esercizi di potenziamento del CORE (addome) con conoscenza e pratica di vari esercizi;
- Lavoro a gruppi sulla conduzione di una lezione tipo di educazione fisica con consegna dei lavori power point e presentazione pratica alla classe;
- Fondamentali individuali e di squadra di pallavolo.

## Programma Sala e vendita

Anno scolastico 2017-2018

**Classe:** 5E

**Disciplina:** Sala e Vendita

**Docente:** Francesco Maffettone

**Testo adottato:** « "Sala-Bar e Vendita" per il quarto e quinto anno dell'articolazione Enogastronomia

**Autrice:** Oscar Galeazzi

**Casa editrice:** Hoepli

1° MODULO: Organizzare l'azienda Ristorativa

- Il personale di sala figura di responsabilità manageriale
- L'organizzazione del lavoro di sala
- I costi dell'azienda ristorativa e I prezzi di vendita
- L'avvio di un'azienda ristorativa
- Gestione delle risorse umane

2° MODULO : Valorizzazione dei prodotti tipici

- La tipicità come elemento strategico
- Definizione dei prodotti tipici
- Il valore del prodotto tipico
- Forze e debolezze dei prodotti tipici
- Il ruolo dei consumatori
- I marchi di tutela dei prodotti

3° MODULO : La cucina di sala

- Cenni storici
- Utensili e attrezzature per la cucina di sala
- Distillati e liquori da utilizzare durante il flambè
- Regole per svolgere un servizio impeccabile

4° MODULO : Tecnica di degustazione del vino e analisi sensoriale

- Esame visivo, olfattivo e gustativo
- Schede di valutazione

5° MODULO : L'enografia nazionale e internazionale

- La produzione vinicola Italiana
- La produzione enologica Internazionale
- La produzione enologica nel mondo

6° MODULO : Gestione informatizzata dell'azienda

- Principali funzionalità di un software
- Gestione del servizio

- Gestione del magazzino
- Gestione del cliente
- Hardware necessario
- Gestione del personale

#### 7° MODULO : Sicurezza

- Sicurezza degli alimenti
- Sicurezza del luogo di lavoro
- Operazioni preventive
- Tutela della salute

#### Lezioni di approfondimento:

- I liquori
- Fermentazioni
- Caffè e Caffetteria

**ALTERNANZA SCUOLA- LAVORO**

<b>Studente</b>	<b>Anno</b>	<b>Luogo</b>
BRACCI ALESSANDRO	II	Franzini SRL Milano
	III	Osteria il Giardinetto SNC Milano
	IV	Magna Pars SRL Milano
CAGNETTI MARTINO	II	Ristudio SAS Milano
	III	Crame SRL Milano
	IV	Oldani SRL - Cornaredo
CASTELLO MANUEL	II	Sana Ristorazione SRL Milano
	III	Ristorante Taguira Milano
	IV	Nepa SRL Milano
CHIRICO FRANCESCO	II	GO SRL Milano
	III	Ostello Bello SRL Milano
	IV	Ostello Bello SRL Milano
CIANI ERIKA	II	Pasticceria Batà Milano
	III	Pasticceria Batà Milano
	IV	Sol Melia'Italia SRL di Socio Unico Milano
CSAZAR DAVIDE	II	Franzini SRL Milano
	III	Ristorante Boccino Food and Fun SRL
	IV	Carlo e Camilla SRL Milano
FONTE ANDREA	II	Excelsior Gallia SRL Milano
	III	Ristorante Tagiura Milano
	IV	Host Milan SRL Milano
GIULIVO	II	Lyncina SRL Milano

ANDREA	III	Regent Management SRL
	IV	Me Milià – il Duca - Milano
GUALTIERI STEFANO	II	Full Service SRL
	III	Sana Ristorazione SRL Milano
		Blu SRL Milano
IV	Host Milan SRL	
GUERCIO FRIAS OSORIO MIRIANA	II	Osteria Lo Zio di Gabini Marco Milano
	III	Hotel le Faviglie SRL Milano
	IV	Hotel le Faviglie SRL Milano
LISI CLARA	II	Ristorante da Piero S.a.s. Varese
	III	Cama S.R.L. Varese
	IV	Gallia Milano – Ristorante
MAIORANO ELENA	II	Capitano Rosso Milano SNC Milano
	III	Pasticceria Lucrisa Milano
	IV	Barcola – Milano
MONAIA DARIA	II	Ristorante Pataser
	III	Mercato del Pesce - Milano
	IV	Ristorante Promò- Fiordaliso
MUSCIO MARTINA	II	Pasticceria San Francesco di Bedeschi Varese
	III	San Ambroeus SRL Milano
	IV	F.Ili Freni SRL Milano
PALACINO GIOVANNI	II	Ristorante Pizzeria Costa di Rugna Claudio Milano
	III	F&B CM3 SRL Milano

	IV	Grand Hotel Villa Torretta
PARENTELA FRANCESCO	II	Bakery Princi SRL Milano
	III	Bakery Prici SRL Milano
	IV	Pasticceria Da. Cri. SNC di Sorge Dario
PINI DAVIDE	II	Pasticceria Dolci Momenti di Carona Giuseppe Milano
	III	Pasticceria Busnelli Sas di Busnelli Andrea Milano
	IV	Pasticceria Busnelli Sas di Busnelli Andrea Milano
SEBASTIAN	II	Hotel Concorde SRL Milano
DANBER	III	Hotel Madison Milano
KHARL	IV	Osteria il Giardinetto Snc
TOMARCHIO SIMONA	II	Bakery Princi Srl Milano
	III	Romeo di Maggilù Srl
	IV	I 4 Mastri- Milano

**TABELLA DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E GIUDIZI**

<b>Voto</b>	<b>Giudizio Sintetico</b>	<b>Giudizio analitico</b>
1 - 2	Assolutamente insufficiente	Non conosce i contenuti, non si orienta nell'argomento proposto, consegna le prove scritte in bianco, non risponde alle interrogazioni orali.
3	Gravemente insufficiente	Presenta serie lacune nella conoscenza dei contenuti minimi, commette gravi errori nelle prove scritte, non possiede nessuna competenza.
4	Scarso	Conosce i contenuti in modo lacunoso e frammentario; pur avendo conseguito alcune abilità, non è in grado di utilizzarle in modo autonomo, anche in compiti semplici.
5	Insufficiente	Conosce i contenuti in modo non del tutto corretto ed è in grado di applicare la teoria alla pratica solo in minima parte.
6	Sufficiente	Conosce i contenuti in modo accettabile, ma non li ha approfonditi; non commette errori nell'esecuzione di verifiche semplici raggiungendo gli obiettivi minimi. Utilizza in modo sufficientemente corretto i codici linguistici specifici.
7	Discreto	Conosce i contenuti in modo sostanzialmente completo e li applica in maniera adeguata. Commette lievi errori nella produzione scritta e sa usare la terminologia appropriata nelle verifiche orali
8	Buono	Conosce i contenuti in modo completo e approfondito e li applica in maniera appropriata e autonoma, sa rielaborare le nozioni acquisite e nella produzione scritta commette lievi imprecisioni. Possiede buona padronanza dei codici linguistici specifici. È in grado di organizzare ed applicare autonomamente le conoscenze in situazioni nuove.
9 - 10	Ottimo Eccellente	Conosce i contenuti in modo completo e approfondito, mostrando capacità logiche e di coordinamento tra gli argomenti anche interdisciplinari. È in grado di organizzare e applicare autonomamente le conoscenze in situazioni nuove e di risolvere casi complessi.

**MODALITA' DI LAVORO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

MODALITA'	IRC	ITAL.	STOR.	INGL.	FRAN.	SC. ALIM.	D.T.A.	LAB. CUC.	LAB. SALA	MAT.	SC. MOT.
Lezione con esperti											
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione multimediale				X	X	X		X	X		
Lezione pratica											X
Problem solving	X			X	X	X	X	X	X	X	
Metodo induttivo	X			X	X		X	X	X		
Lavoro di gruppo							X			X	X
Discussione guidata	X	X	X			X					
Simulazioni		X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Esercitazioni				X	X	X	X	X	X	X	X
Studio individuale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	

### STRUMENTI DI LAVORO

STRUMENTI	IRC	ITAL.	STOR.	INGL.	FRAN.	SC. ALIM.	D.T.A.	LAB. CUC.	LAB. SALA	MAT.	SC. MOT.
Manuale		X		X	X	X	X	X	X	X	
Laboratorio											
Lavagna	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Lim		X	X	X	X	X			X	X	
Registratori											
Appunti		X	X	X	X		X		X	X	
Proiettore diapositive								X			
Carte geografiche			X								
Video	X					X		X			
Palestra											X

### STRUMENTI DI VERIFICA

ATTIVITA'	IRC	ITAL.	STOR.	INGL.	FRAN.	SC. ALIM.	D.T.A.	LAB. CUC.	LAB. SALA	MAT.	SC. MOT.
Colloquio	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Interrogazione breve	X	X	X	X	X	X	X	X		X	
Prove di laboratorio									X		
Prove pratiche				X	X				X	X	X
Prova strutturata				X	X	X	X	X			
Relazione		X	X			X					
Esercizi				X	X	X	X	X	X	X	X

## **ATTIVITA' INTEGRATIVE ED EXTRACURRICULARI**

Nel corso dell'Anno Scolastico, gli studenti hanno partecipato alle seguenti attività che hanno contribuito ad arricchire il percorso formativo:

21/10/2017 UCI cinema Certosa – Milano Film “Race-Il colore della vittoria”

06/02/2018 Uscita didattica presso la Casa della Carità in Milano

06/03/2018 Uscita didattica presso il museo del novecento “Milano e la resistenza”

08/03/2018 Uscita didattica presso la Casa di Vetro, centro culturale di Milano, la mostra “I Bolscevichi al potere”

21/04/2018 Uscita didattica presso la Distilleria Marzadro (Trento)

### **TIPOLOGIA DELLA TERZA PROVA**

Il Consiglio di Classe, dopo aver analizzato le conoscenze e le abilità degli studenti, i risultati conseguiti nelle verifiche delle discipline coinvolte nella Terza prova d'esame, sceglie la Tipologia C.

Le discipline oggetto della Terza Prova saranno:

- Laboratorio servizi enogastronomici – Settore Cucina;
- Matematica
- Lingua inglese
- Diritto e Tecnica Amministrativa della struttura ricettiva.

### **PIANIFICAZIONE DELLE PROVE DI SIMULAZIONE**

Le simulazioni della prima, seconda, terza prova si sono svolte secondo il seguente calendario:

1 marzo 2018 Prima simulazione seconda prova

7 marzo 2018 Prima simulazione prima prova

9 marzo 2018 Prima simulazione terza prova

18 aprile 2018 Seconda simulazione prima prova

19 aprile 2018 Seconda simulazione seconda prova

23 aprile 2018 Seconda simulazione terza prova

Si allegano, di seguito, le simulazioni di terza prova e le griglie di valutazione della prima, seconda, terza prova e del colloquio.

I.I.S. "Paolo Frisi"

MILANO

**PRIMA SIMULAZIONE**

**TERZA PROVA**

ANNO SCOLASTICO 2017/2018

**CLASSE 5<sup>^</sup> SEZIONE E**

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA settore Sala e Vendita

**TIPOLOGIA C**

**DISCIPLINE COINVOLTE:**

**Matematica**

**Laboratorio di servizi enogastronomici per il settore cucina**

**Inglese**

**Diritto e tecniche amministrative**

Durata della prova: 3 ore

CANDIDATO/A \_\_\_\_\_

I.I.S. Paolo Frisi Milano	
Simulazione TERZA Prova	
<b>Matematica</b>	
Alunno:.....	Data:.....
Anno scolastico 2017-2018 - Classe 5 <sup>^</sup> E	

1) Per determinare il Campo di Esistenza della funzione  $f(x) = \frac{x+3}{x^2-3x}$  si imposta e si risolve la disequazione :

- A)  $x^2 - 3x \neq 0$                       B)  $x^2 - 3x > 0$                       C)  $x^2 - 3x \geq 0$                       D)  $\frac{x+3}{x^2-3x} \geq 0$

2) La funzione  $f(x) = \frac{x-3}{x^2+2}$  è positiva :

- A) in tutto il campo di esistenza      B) per  $x < 3$       C) per  $x > 3$       D) per  $x < \sqrt{2}; x > \sqrt{2}$

3) La funzione  $f(x) = \frac{x^2+3}{x}$  passa per il punto :

- A) A(3;0),B(0,-3)                      B) A(-3;0),B(0,3)                      C) non interseca l'asse x  
D) nessuna delle precedenti

4) Il limite di seguito riportato che risultato darà  $\lim_{x \rightarrow 2^+} \frac{x^2+1}{2-x} =$

- A) 0                      B) 2                      C)  $+\infty$                       D)  $-\infty$

5) Il valore del  $\lim_{x \rightarrow -\infty} \frac{5x-1}{x^2+2}$  è:

- A)  $+\infty$                       B) 5                      C) -5                      D) 0

6) Quale è il dominio della seguente funzione  $y = \frac{4}{3x^2 - 2x + 6}$

- A)  $x \in \mathbb{R}$                       B)  $x \leq -2 \vee x \geq 3/2$                       C)  $-\sqrt{3} < x < \sqrt{3}$                       D)  $3/5 < x < 3$

7) Il dominio della funzione  $f(x) = \sqrt{3x^2 - 4x - 1}$  è :

- A)  $x < 1/3 \vee x > 1$                       B)  $x \notin \mathbb{R}$                       C)  $1/3 < x < 1$                       D)  $x \leq 1/3 \vee x \geq 1$

8) Il dominio di una funzione è :

- A) un insieme qualsiasi                      B) l'insieme di tutti i valori della y  
C) l'insieme di tutti i valori assunti dalla x                      D) l'insieme di alcuni i valori assunti dalla x

9) La funzione  $f(x) = \frac{x+3}{x^2}$  è :

- A) Pari                      B) Dispari                      C) Nè pari nè dispari  
D) nessuna delle precedenti

10) La funzione  $f(x) = \frac{1}{x}$  è :

- A) Continua                      B) Con punti esclusi                      C) Con salto  
D) nessuna delle precedenti

I.I.S. Paolo Frisi Milano	
Simulazione TERZA Prova	
<b>LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI PER IL SETTORE CUCINA</b>	
Alunno:.....	Data:.....
Anno scolastico 2017-2018 - Classe 5 <sup>^</sup> E	

- 1) Qual'è lo strumento che il legislatore mette a disposizione per evitare o ridurre al minimo gli incidenti sul lavoro?
  - a) Il testo unico sulla salute e l'igiene sul lavoro
  - b) Il testo unico della legge quadro 626
  - c) Il testo unico sulla salute e sicurezza sul lavoro
  - d) Il testo unico della costituzione con l'articolo 32 e 41
  
- 2) In quale fase della sua storia alimentare l'essere umano vive di caccia e della raccolta dei frutti spontanei?
  - a) La fase della mondializzazione alimentare
  - b) La fase agricolo pastorale
  - c) La fase tecnico artigianale
  - d) La fase preistorica
  
- 3) In quale fase della sua storia alimentare l'essere umano migliora le tecniche di cottura e di conservazione degli alimenti?
  - a) La fase scientifico industriale
  - b) La fase preistorica
  - c) La fase della rivoluzione delle comunicazione e dell'informazione
  - d) La fase tecnico artigianale
  
- 4) Quando vengono commercializzati prodotti alimentari con marchi o nomi di prodotti simili si tratta di :
  - a) Falsificazione
  - b) Adulterazione
  - c) Falsificazione
  - d) Contraffazione
  
- 5) Quali sono i quattro temi Stabiliti nel G8 della ristorazione?
  - Natura, costume, principi, gusto.
  - Natura, società, conoscenza, costume.
  - Natura, società, conoscenza, valori.
  - Natura, società, principi, costume.

- 6) Che cos'è lo Slow Food ?
- a) Un'associazione no profit, fondata nel 1986 a tutela dell'ambiente e delle biodiversità animali e vegetali
  - b) Un'associazione no profit fondata nel 2006 a tutela dei prodotti De.C.O.
  - c) Un'associazione no profit a tutela delle specie animali nel territorio europeo.
  - d) Un'associazione no profit per la tutela dei prodotti Gluten Free.
- 7) Affinchè abbia luogo un incendio quali sono gli elementi che devono essere presenti contemporaneamente?
- a) comburente, combustibile, inserto
  - b) contribuente, combustibile, inserto
  - c) comburente, combustibile, innesco
  - d) comburente, commestibile, innesco
- 8) Che cosa s'intende con l'acronimo D.P.I.?
- a) Disposizioni per la protezione individuale
  - b) Dispositivi di protezione individuale
  - c) Dispositivi di protezione dell'idoneità
  - d) Dispositivi di proiezione individuale
- 9) Quale tra questi marchi deve rispettare i metodi tradizionali di lavorazione del prodotto, realizzato in territorio europeo purché tali metodi siano eseguiti nel loro luogo di origine da almeno 25 anni?
- a) Prodotto agroalimentare tradizionale
  - b) Specialità tradizionale garantita
  - c) Indicazione geografica protetta
  - d) Denominazione di origine protetta
- 10) In base ai principi della cromoterapia quali colori stimolano la secrezione di succhi gastrici per consumare al meglio un pasto?
- a) verde/rosso
  - b) giallo/corallo
  - c) arancione/rosso
  - d) giallo/arancione

I.I.S. Paolo Frisi Milano	
Simulazione TERZA Prova	
<b>INGLESE</b>	
Alunno:.....	Data:.....
Anno scolastico 2017-2018 - Classe 5 <sup>^</sup> E	

**Read the text and answer the questions**

**E' consentito l'uso del dizionario bilingue**

### **Eating in Britain**

In today's Britain there is a greater emphasis on healthy food than in the past. As a consequence of the mad cow disease, consumption of red meat has declined while poultry consumption has been growing. The most popular drink is beer but the demand for table wine is increasing. Not many years ago the standard food was fish and chips, Yorkshire pudding, Cornish pasties and other regional dishes. Today, though these dishes are still enjoyed, the dining habits of the English have changed in favour of a more cosmopolitan cuisine. If you are staying at B&B or at a hotel you start with an English breakfast which is basically sausage, bacon and eggs plus tea or coffee and toast. This used to be the typical working-class start to the day, but these days the British have adopted the healthier cereal-and-milk alternative.

Fish-and-chip shops (chippies) can be found on most high streets and in main suburban areas throughout Britain, although in larger towns they are beginning to be outnumbered by pizza, kebab and burger restaurants. Other sources of straightforward food are cafés (which tend to close at around 6-7pm) and pubs (which usually stop serving food by pm), where you'll often find plain "meat-and-two-veg" dishes: steak-and-kidney pie, shepherd's pie (minced lamb or beef covered in mashed potato and baked), chops and steaks, accompanied by boiled potatoes, carrots or some such vegetable. In the smallest villages the pub may be the only place you can eat. Another recent development is the growing number of vegetarian restaurants, especially in the larger towns.

**1. What has been the consequence of the mad cow disease?**

- a) Consumption of red meat has declined while fish consumption has been growing.
- b) Consumption of poultry has declined while red meat consumption has been growing.
- c) Consumption of fish has declined.
- d) Consumption of red meat has declined while poultry consumption has been growing.

**2. What is the most popular drink in Britain?**

- a) Coffee.
- b) Tea.
- c) Beer.
- d) Table wine.

**3. What were the traditional dishes before the new cosmopolitan cuisine?**

- a) Eggs and bacon.
- b) Fish and chips, Yorkshire pudding, Cornish pasties and other regional dishes.
- c) Sausage and bacon.
- d) Toast with butter and jam.

**4. Which is the most common breakfast if you are staying in a B&B?**

- a) Porridge.
- b) Sausage, bacon and eggs plus tea or coffee and toast.
- c) Croissants with jam and a cup of coffee.
- d) Cornflakes or Muesli with milk.

**5. What have adopted the British for breakfast today?**

- a) Cereal and milk.
- b) Breakfast tea and bread rolls.
- c) Scones with a cup of coffee.
- d) Cheese sandwiches and fruit .

**6. What are *chippies*?**

- a) High-streets shops.
- b) Fish-and-chip dishes.
- c) Fish-and-chip shops.
- d) Typical working-class breakfast

**7. Cafes:**

- a) Close on Sundays.
- b) Usually stop serving food by a.m.
- c) Can be found in main suburban areas.
- d) Tend to close at around 6-7 p.m.

**8. What can you often eat in a pub?**

- a) You can't eat
- b) Only vegetarian dishes.
- c) Only typical Britain dishes.
- d) "Meat-and-two-veg" dishes.

**9. Which is a traditional Britain accompaniment?**

- a) Mushrooms and ham.
- b) Mashed potatoes.
- c) Boiled potatoes, carrots or some vegetables.
- d) Boiled peas.

**10. In the smallest villages:**

- a) There aren't pubs.
- b) Pubs close on Mondays.
- c) Cafés are the only place you can drink.
- d) Pubs are the only place you can eat.

I.I.S. Paolo Frisi Milano	
Simulazione TERZA Prova	
<b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</b>	
Alunno:.....	Data:.....
Anno scolastico 2017-2018 - Classe 5 <sup>^</sup> E	

1) L'ESPRESSIONE "TRASVERSALITA' DEL TURISMO" INDICA:

- Il soddisfacimento di bisogni turistici differenti
- La concorrenza tra più operatori turistici per conquistare nuovi clienti-turisti
- Il coinvolgimento di operatori pubblici e privati
- L'insieme delle attività realizzate dalle persone durante i loro viaggi e soggiorni in luoghi diversi da quello di residenza

2) LA DOMANDA TURISTICA:

- È formata dai beni e servizi forniti dagli operatori ai turisti per soddisfare i loro bisogni turistici
- È prevedibile e non risente della stagionalità
- Può essere interna o esterna
- È sempre rigida

3) I NUOVI PRODOTTI TURISTICI ALTERNATIVI:

- Sono viaggi scelti da turisti innovatori
- Sono viaggi effettuati in mete ricercate e poco frequentate
- Non si possono considerare forme di turismo ecosostenibile
- Sono prodotti mass-market

#### 4) UNA STRATEGIA DI MKTG DIFFERENZIATA:

- o Non comporta alcuna distinzione di target e un mktg mix uguale per tutti i clienti
- o Si concentra su una nicchia di mercato ed è realizzata da imprese fortemente specializzate
- o Identifica più target di riferimento e punta su uno o più segmenti
- o È realizzata da imprese con risorse limitate che operano in mercati concorrenziali

#### 5) IL MARKETING MIX:

- o Lo utilizziamo per lanciare azioni efficaci nei confronti della concorrenza, ovvero le imprese che svolgono la nostra attività.
- o È costituito da un insieme di azioni coordinate che consente di raggiungere, di periodo in periodo gli obiettivi di mercato stabiliti dall'impresa.
- o Serve per identificare e descrivere da un punto di vista quantitativo i gruppi di consumatori più idonei a ogni segmento di mercato.
- o È uno strumento che serve per ottenere informazioni e conoscenze necessarie per applicare al meglio le politiche turistiche.

#### 6) IL POSIZIONAMENTO:

- o E' ottenuto solo in base al rapporto qualità/prezzo
- o Permette al nostro prodotto di distinguersi dalla concorrenza
- o E' importante solo nella fase di acquisto di un prodotto
- o E' una forma di presentazione di beni o servizi da parte di un promotore ben identificato.

#### 7) Le P.R. SERVONO PER:

- o Incentivare l'acquisto conferendo un temporaneo valore addizionale al prodotto
- o Promuovere indirettamente i prodotti di un'impresa di un altro settore
- o Entrare in contatto diretto con il cliente mediante mail e numero verde
- o Trasmettere l'immagine dell'azienda presso istituzioni, associazioni e il pubblico in generale

8) LA SOLIDITA' PATRIMONIALE E':

- o Capacità di far fronte ai propri debiti
- o Capacità di remunerare gli investimenti effettuati dall'imprenditore
- o Capacità di assicurare l'equilibrio tra fonti di finanziamento e impieghi del capitale
- o Capacità di sostenere le spese da effettuare nel primo anno di attività

9) NELL'ANALISI TECNICA E TECNOLOGICA DI UN BUSINESS PLAN NON RITROVIAMO:

- o L'ubicazione
- o La struttura organizzativa
- o Le strategie di vendita e distribuzione
- o Il numero dei dipendenti

10) IL BUSINESS PLAN:

- o Serve a programmare interventi correttivi qualora il management abbia commesso errori che compromettano la solvibilità finanziaria
- o Serve a capire se il progetto imprenditoriale permetterà all'impresa di sopravvivere sul mercato e di generare profitti
- o Serve a capire solo la situazione economico-finanziaria della società dopo il primo anno di attività economica
- o Serve a verificare la presenza di opportunità e minacce nel settore in cui si sta operando

I.I.S. "Paolo Frisi"

MILANO

## **SECONDA SIMULAZIONE**

### **TERZA PROVA**

ANNO SCOLASTICO 2017/2018

### **CLASSE 5<sup>^</sup> SEZIONE E**

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA settore Sala e Vendita

#### **TIPOLOGIA C**

#### **DISCIPLINE COINVOLTE:**

**Matematica**

**Laboratorio di servizi enogastronomici per il settore cucina**

**Inglese**

**Diritto e tecniche amministrative**

Durata della prova: 3 ore

CANDIDATO/A \_\_\_\_\_

I.I.S. Paolo Frisi Milano	
Simulazione TERZA Prova	
<b>Matematica</b>	
Alunno:.....	Data:.....
Anno scolastico 2017-2018 - Classe 5 <sup>^</sup> E	

1) Quali sono gli asintoti della funzione  $f(x) = \frac{2x^2-1}{x^2+2x+1}$  ?

- a) Non ha asintoti orizzontali
- b)  $Y = 2$
- c)  $X = 0$
- d)  $Y = 1$

2) Quali sono gli asintoti della funzione  $f(x) = x^3 + 2x^2 + 1$  ?

- a) Non ha asintoti
- b)  $Y = 1$
- c)  $Y = 0$
- d)  $X = 1; y = 0$

3) La funzione  $y = \frac{3x-1}{7}$  è una funzione :

- a) Razionale fratta
- b) Irrazionale
- c) Lineare
- d) Quadratica

4) Quanto vale il seguente  $\lim_{x \rightarrow 2^+} \frac{x^2}{x^2-4}$  ?

- a) 1
- b)  $+\infty$
- c) 4
- d)  $-\infty$

5) Quanto vale il seguente  $\lim_{x \rightarrow +\infty} \frac{3x^2}{3-x^2}$  ?

- a) 0
- b)  $+\infty$
- c) -3
- d) 3

6) Qual è il dominio di  $f(x) = \frac{3}{3x^2+1}$

- a)  $x \neq \frac{1}{3}$
- b)  $x \neq \frac{1}{3}$  e  $x \neq -\frac{1}{3}$
- c) Tutto R
- d)  $x \neq 0$

7) Qual è il dominio di  $f(x) = \sqrt[3]{x^2} - 9$

- a)  $x \leq \pm 3$
- b)  $x \leq -3$  e  $x \geq 3$
- c)  $x \neq \pm 3$
- d) Tutto R

8) Il dominio della funzione  $f(x) = \frac{1}{2x^2+3x-5}$  è :

- a)  $R - \{1; -\frac{5}{2}\}$
- b)  $x \leq -\frac{5}{2}$  v  $x \geq 1$
- c)  $R - \{2; -3\}$
- d)  $x \leq -3$  v  $x \geq 2$

9) Il seguente limite vale :  $\lim_{x \rightarrow 2} \frac{x^2 - 3x + 2}{x - 2}$

- a) 1
- b) 2
- c) 3
- d) 4

10) Determina l'intersezione con gli assi della  $f(x) = \frac{x^2 - 16}{x + 5}$

- a)  $y = -\frac{16}{5}; x = \pm 4$
- b)  $y = \frac{16}{5}; x = -2$
- c)  $y = -8; x = \pm 6$
- d)  $y = 8; x = \pm 6$

I.I.S. Paolo Frisi Milano	
Simulazione TERZA Prova	
<b>LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI PER IL SETTORE CUCINA</b>	
Alunno:.....	Data:.....
Anno scolastico 2017-2018 - Classe 5 <sup>^</sup> E	

1) Che cos'è l'intolleranza al lattosio?

- la difficoltà di digerire/scindere due zuccheri disaccaridi galattosio e fruttosio
- la difficoltà di digerire/scindere due zuccheri monosaccaridi galattosio e saccarosio
- la difficoltà di digerire/scindere due zuccheri polisaccaridi galattosio e glucosio
- la difficoltà di digerire/scindere due zuccheri monosaccaridi glucosio e galattosio

2) Cosa s'intende con l'acronimo A.I.C.?

- associazione Intolleranze comuni
- associazione Italiana Celiachia
- associazione Internazionale Celiachia
- azienda Intolleranza alla Celiachia

3) In quale fase della sua storia alimentare i cuochi si rendono indipendenti dalle famiglie aristocratiche?

- la fase della mondializzazione alimentare
- la fase agricolo pastorale
- la fase tecnico artigianale
- la fase scientifico industriale

4) In quale fase della sua storia alimentare l'essere umano consuma alimenti conservati che riesce a reperire grazie al commercio?

- la fase scientifico industriale
- la fase urbana
- la fase della rivoluzione delle comunicazione e dell'informazione
- la fase tecnico artigianale

5) Quando vengono commercializzati prodotti alimentari ai quali vengono aggiunti o sottratti componenti del prodotto, si tratta di :

- falsificazione
- adulterazione
- sofisticazione
- contraffazione

- 6) Quando la contaminazione è causata dall'esistenza nell'alimento di sostanze tossiche per l'uomo è definita?
- contaminazione chimica
  - contaminazione fisica
  - contaminazione biologica
  - contaminazione microbiologica
- 7) Quale tra questi marchi deve rispettare i metodi tradizionali di lavorazione, conservazione e stagionatura, consolidati nel tempo e praticate nel proprio territorio in maniera omogenea, per un periodo non inferiore a 25 anni?
- prodotto agroalimentare tradizionale
  - specialità tradizionale garantita
  - indicazione geografica protetta
  - denominazione di origine protetta
- 8) Quale tra questi colori su di un piatto, è sconsigliato per servire una pietanza, perché potrebbe dare la sensazione di sazietà?
- giallo
  - corallo
  - rosso
  - verde
- 9) Quali sono le temperature di accettabilità per il pesce fresco?
- da -2 a +2
  - da +2 a +4
  - da 0 a +2
  - da 0 a +4
- 10) Quali sono le fasi di sanificazione?
- Rimozione grossolana, detersione, risciacquo, sanificazione, risciacquo, asciugatura
  - disinfezione, pulizia, detersione, rimozione grossolana, risciacquo e asciugatura
  - sanificazione, detersione, risciacquo e asciugatura
  - pulizia grossolana, disinfezione, sanificazione e asciugatura?

I.I.S. Paolo Frisi Milano	
Simulazione TERZA Prova	
<b>INGLESE</b>	
Alunno:.....	Data:.....
Anno scolastico 2017-2018 - Classe 5 <sup>^</sup> E	

**Read the text and answer the questions**

**E' consentito l'uso del dizionario bilingue**

### HARD ROCK CAFE'

“Love all...serve all”: this is the motto of the Hard Rock Cafes all over the world, which means “we serve all because we love all”. In fact everyone is welcome, regardless of age, sex or social class.

Hard Rock Cafe' is the name of a chain of theme restaurants found in all corners of the world. The first one was opened in London on June 14, 1971 by two American music-lovers. The real expansion began about ten years later with locations in some of the greatest cities in the world: Los Angeles, San Francisco, Chicago, Toronto, Paris and Berlin.

Hrcs have been displaying rock and roll memorabilia: today they have got one of the largest collection of rock and roll objects in the world. Its collection includes more than 70,000 objects. It all began in 1979 when Eric Clapton asked the restaurant management in London to hang his guitar over his usual seat. Some objects are donations but others have been bought at auctions. These include guitars even autographed, clothes and costumes from tours, posters, sheets with music and lyrics, platinum and gold lps and rare photos.

Most objects are mounted on walls and clients spend a long time looking at them, lost in the magical atmosphere of everlasting music and images of concerts and video clips of the numerous screens.

They are all real “living museums” expanding and becoming richer as new things are added. With 172 locations in 55 countries, including 136 cafes and 15 hotels/casinos hrc has become a global phenomenon. Its main offices are located in Orlando, where there is the largest hrc.

Hrcs have a reputation for good quality food, friendly and efficient service and reasonable prices.

As a public service hrcs are also dedicated to humanitarian causes and issues. Promoting the philosophy “save the planet”, the raise money to save the planet to preserve music history and to support many other causes through non-profit local, national and international organizations.

Last but not least, at every hrc you can buy collectibles: caps, pins, toys, bags, sweaters or one of the legendary t-shirts with the hrc trademark printed on it.

Thanks to its successful combination of elements, the hrc chain has continued to grow as a true cultural force around the world and for many travellers a visit to it is a “must” before leaving the city.

**1. What is the meaning of the motto of the Hard Rock Cafes?**

- a) Everyone is welcome, regardless of age, sex or social class.
- b) Animals are allowed.
- c) We serve from Monday to Sunday.
- d) We serve all day.

**2. Where did the first hrc restaurant open?**

- a. Liverpool.
- b. Paris.
- c. Milan.
- d. London.

**3. Who did open the first hrc restaurant?**

- a. Two American music-lovers.
- b. Two American students.
- c. Two Italian chefs.
- d. Two Italian singers.

**4. The hrc collection of rock and roll memorabilia includes:**

- a) Less than 70,000 objects.
- b) Not less than 70,000 objects.
- c) 70,000 objects.
- d) More than 70,000 objects.

**5. What do the collection include?**

- a. Famous musicians home furnishing.
- b. Donations, objects bought auctions, posters, sheets with music and lyrics, clothes, costumes from tours, platinum and gold Ips and rare photos.
- c. Customers photos and messages.
- d. Funs letter.

**6. Hrcs have been displaying rock and roll memorabilia. How did it begin?**

- a. On June 14, 1971.
- b. In some of the greatest cities in the world: Los Angeles, San Francisco, Chicago, Toronto, Paris and Berlin.
- c. When Eric Clepton asked to hang his guitar over his usual seat.
- d. When a client asked to hang one of his pictures on the wall.

**7. The trademark hrc includes:**

- a) Cafes, hotels and casinos.
- b) Only hotels.
- c) Only cafes.
- d) Only casinos.

**8. How is the Hrcs reputation?**

- a) Hrcs have a reputation for good quality food, friendly and efficient service and reasonable prices.
- b) Hrcs have a reputation for attracting musicians and other celebrities.
- c) Hrcs have a bad reputation.
- d) Hrcs have a reputation for selling the best collectibles: caps, pins, toys, bags, sweaters and t-shirts.

**9. Hrcs:**

- a) Are not involved in humanitarian causes.
- b) Support humanitarian projects
- c) Have been involved in humanitarian causes but they are not anymore.
- d) Refuse to be involved in in humanitarian issues.

**10. Many travellers:**

- a) Think it is unnecessary to visit the local hrc before departing.
- b) Think it is a waste of time visiting the local hrc.
- c) Prefer to leave the city without visiting the local hrc.
- d) Do not leave the city without visiting the local hrc.

I.I.S. Paolo Frisi Milano	
Simulazione TERZA Prova	
<b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</b>	
Alunno:.....	Data:.....
Anno scolastico 2017-2018 - Classe 5 <sup>^</sup> E	

**1) NEI FARMER'S MARKET I PRODUTTORI "TRASFORMATORI":**

- Producono prevalentemente prodotti "tal quali" e hanno appezzamenti terrieri estesi
- Sono orientati alle nuove politiche di commercializzazione solo su richiesta della Coldiretti
- Realizzano prodotti ad alto valore aggiunto e utilizzano forme di distribuzione alternativa
- Realizzano prodotti biologici ma non partecipano mai ai farmer's market

**2) NON È UN OBIETTIVO DEL TURISMO INTEGRATO:**

- Creare una rete di comunicazione sul territorio
- Sensibilizzare gli operatori del territorio
- Creare nuove professioni del turismo
- Promuovere il prodotto turistico sul mercato nazionale e internazionale

**3) IN QUALI FASI DI ACQUISTO DEL PRODOTTO TURISTICO, INTERNET ASSUME IL RUOLO PIÙ IMPORTANTE?**

- Raccolta delle informazioni, scelta fra le alternative, valutazione post-acquisto.
- Raccolta delle informazioni, scelta fra le alternative.
- Sorgere del bisogno turistico, raccolta informazioni, scelta fra le alternative, valutazione post-acquisto.
- Raccolta informazioni, valutazione post-acquisto.

**4) CHE COS'È IL MARKETING?**

- Insieme delle attività mediante le quali un'organizzazione mira a soddisfare esigenze di persone e di altre organizzazioni rendendo loro disponibili prodotti o servizi, sostenendo "idee" o affermando "valori" nella società.
- Complesso di attività che iniziano con l'ideazione di un prodotto o di un servizio e terminano con il loro utilizzo da parte del compratore.
- Insieme di attività relative alla compravendita di beni tangibili o intangibili nella quale i soggetti perseguono come fine ultimo il profitto economico.
- Insieme delle attività mediante le quali un'impresa soddisfa esigenze di altre organizzazioni e di persone rendendo loro disponibili prodotti o servizi.

**5) QUALI FRA QUESTE VARIABILI SONO CLASSIFICATE NEL “MACRO-AMBIENTE”?**

- Tecnologia, clienti, demografia, ambiente economico, fornitori.
- Fornitori, potenziali entranti, clienti, concorrenti diretti e produttori di beni sostitutivi
- Ambiente politico, ambiente economico, ambiente socioculturale, ambiente tecnologico e ambiente competitivo
- Ambiente politico, ambiente economico, concorrenza e ambiente naturale

**6) IL ROI VIENE OTTENUTO DAL RAPPORTO TRA:**

- Utile netto e il fatturato
- Utile lordo e il Capitale investito
- Capitale proprio e il reddito netto
- Capitale investito e reddito netto

**7) QUALE PROSPETTO CI PERMETTE DI DEFINIRE NEL B.P. LA REDDITIVITA' DI UN PROGETTO IMPRENDITORIALE:**

- Preventivo finanziario
- Piano strategico
- Preventivo economico
- Piano dei flussi di cassa

**8) I PIANI OPERATIVI NON DEVONO:**

- Essere compatibili con le risorse disponibili
- Essere compatibili con gli obiettivi strategici e di breve periodo
- Avere procedure standard ma dipendenti dal tipo di azienda
- Modificarsi in base alle variazioni del mercato

**9) METTI IN GIUSTA SEQUENZA LE FASI DELLA FILIERA AGROALIMENTARE:**

- Produzione, distribuzione conservazione e trasporto
- Produzione, distribuzione, confezionamento e trasporto
- Produzione, trasformazione, confezionamento e distribuzione
- Confezionamento, trasformazione, trasporto e distribuzione

**10) LA DISTRIBUZIONE SELETTIVA PUÒ ESSERE ASSOCIATA NEL MKTG AD UNA STRATEGIA DI TIPO:**

- Indifferenziata
- Differenziata
- Concentrata
- Intermediaria

## GRIGLIE DI VALUTAZIONE

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LA PRIMA PROVA D'ESAME

Candidato ..... Classe .....

### TIPOLOGIA A

1	Correttezza espressiva (ortografia, morfologia, sintassi, lessico)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ottima</li> <li>• Buona</li> <li>• Sufficiente</li> <li>• Insufficiente</li> <li>• Grav. Insuff.</li> </ul>	5 4 3 2 1
2	Pertinenza delle risposte rispetto ai quesiti posti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sufficiente</li> <li>• Insufficiente</li> </ul>	2 1
3	Capacità di analisi del testo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ottima</li> <li>• Buona</li> <li>• Sufficiente</li> <li>• Insufficiente</li> <li>• Grav. Insuff</li> </ul>	5 4 3 2 1
4	Qualità dell'approfondimento relativo alla contestualizzazione storico - letteraria	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Buona</li> <li>• Sufficiente</li> <li>• Insufficiente</li> </ul>	3 2 1
<b>VOTO</b>			<b>/15</b>

### TIPOLOGIA B

1	Correttezza espressiva (ortografia, morfologia, sintassi, lessico)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ottima</li> <li>• Buona</li> <li>• Sufficiente</li> <li>• Insufficiente</li> <li>• Grav. Insuff.</li> </ul>	5 4 3 2 1
2	Pertinenza rispetto alla traccia e alla tipologia di testo scelta dal candidato (articolo o saggio)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sufficiente</li> <li>• Insufficiente</li> </ul>	2 1
3	Capacità di argomentazione e rielaborazione sulla base degli opportuni documenti e riferimenti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ottima</li> <li>• Buona</li> <li>• Sufficiente</li> <li>• Insufficiente</li> <li>• Grav. Insuff</li> </ul>	5 4 3 2 1
4	Coerenza e coesione complessiva sul piano logico - espositivo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Buona</li> <li>• Sufficiente</li> <li>• Insufficiente</li> </ul>	3 2 1
<b>VOTO</b>			<b>/15</b>

**TIPOLOGIA C E D**

1	Correttezza espressiva (ortografia, morfologia, sintassi, lessico)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ottima</li><li>• Buona</li><li>• Sufficiente</li><li>• Insufficiente</li><li>• Grav. Insuff.</li></ul>	5 4 3 2 1
2	Pertinenza rispetto alla traccia	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sufficiente</li><li>• Insufficiente</li></ul>	2 1
3	Spessore concettuale relativo alla quantità, qualità e originalità delle considerazioni e argomentazioni	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ottima</li><li>• Buona</li><li>• Sufficiente</li><li>• Insufficiente</li><li>• Grav. Insuff</li></ul>	5 4 3 2 1
4	Coerenza complessiva sul piano logico - espositivo	<ul style="list-style-type: none"><li>• Buona</li><li>• Sufficiente</li><li>• Insufficiente</li></ul>	3 2 1
<b>VOTO</b>			<b>/15</b>

ESAME DI STATO 2018  
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA  
COMMISSIONE

CANDIDATO \_\_\_\_\_

CLASSE 5E

PUNTEGGIO \_\_\_\_/15

INDICATORI	DESCRITTORI	PARTE I tot. Punti 9	Quesito n.... tot. Punti 3	Quesito n..... tot. Punti 3
<b>CONOSCENZE</b>  dei contenuti evidenziate	I concetti sono scarsi, superficiali e generici	1		
	I concetti presenti non sono sempre adeguatamente sviluppati	2	...../1	...../1
	I concetti sono sviluppati in modo accettabile	3	(declinazione	(declinazione
	I concetti espressi sono numerosi, corretti e ben approfonditi	4	0,2-0,4-0,6-1)	0,2-0,4-0,6-1)
<b>COMPETENZE</b>	Affronta i problemi proposti in modo non coerente con la traccia richiesta	0,5		
	Affronta i problemi proposti solo in parte e/o alcuni argomenti non sono inerenti	1	...../1 (declinazione	...../1 (declinazione
	Sa cogliere i problemi proposti ed organizza i contenuti in modo completo ma elementare	1,5	0,2-0,4- 0,6-1)	0,2-0,4-0,6-1)
	Sa cogliere i problemi proposti, organizzando i contenuti in modo completo ed efficace	2		
<b>CAPACITA'</b>  espressiva ed uso del linguaggio tecnico	Espressione confusa e imprecisa, esposizione frammentaria	1		
	Espressione sufficientemente chiara, con qualche imprecisione	2	...../1	...../1
	Espressione chiara e corretta	3	(declinazione  0,3-0,6-1)	(declinazione  0,3-0,6 -1)
<b>TOTALE PER SEZIONE</b>		...../9	...../3	...../3
<b>TOTALE PROVA ...../15</b>				

# Griglia di valutazione della Terza Prova

I.I.S. "Paolo Frisi" Milano

Commissione \_\_\_\_\_

Candidato/a \_\_\_\_\_

Classe 5<sup>^</sup> E

## Tipologia C

<b>Conoscenza dei contenuti (32 quesiti)</b>	<b>Punti *</b>	<b>Max 12</b>
Nulla / Scarsa	1 – 2 – 3	
Insufficiente	4 – 5	
Quasi sufficiente	6 - 7	
Sufficiente	8	
Discreta	9	
Buona	10 – 11	
Ottima	12	

*\*Risposta errata o non data punti 0*

*Risposta esatta punti 0,375*

<b>Competenza linguistica (uso del linguaggio specifico)</b> <b>8 quesiti</b>	<b>Punti *</b>	<b>Max 3</b>
Nulla/Scarsa	1	
Insufficiente	1,5	
Sufficiente	2	
Discreta / Buona	2,5	
Ottima	3	

*\*Risposta errata o non data punti 0*

*Risposta esatta punti 0,375*

Totale punti \_\_\_\_\_ /15

## GRIGLIA PER IL COLLOQUIO

CANDIDATO \_\_\_\_\_

CLASSE 5E

### CONOSCENZE

Scarse	1 - 2
Insufficienti	3- 4
Accettabili	5
Appropriate	6

### COMPETENZE

Scarse	1 - 2
Insufficienti	3- 4
Accettabili	5
Appropriate	6

### CAPACITA' CRITICHE E LOGICHE

Scarse	1 - 2
Insufficienti	3- 4
Accettabili	5
Appropriate	6

### ATTEGGIAMENTO DURANTE L'ESAME

Risponde con incertezza e con imprecisione ai quesiti	1 - 2
Procede solo se sollecitato e indirizzato	3
Risponde in modo coerente ai quesiti	4
E' capace di relazionarsi approfonditamente, autonomamente e con sicurezza	5

La commissione stabilisce che per valutare sufficientemente l'atteggiamento del candidato il punteggio è uguale a 3.

### TESINA / PERCORSO

Conoscenza della tesina	1
Ampiezza	1
Qualità	1
Collegamenti	1

La commissione stabilisce che per valutare sufficientemente la tesina il punteggio è uguale a 3.

### AUTOCORREZIONE

Comprende la correzione degli errori solo se guidato	1
Riesce a comprendere gli errori compiuti	2
E' in grado di correggere gli errori in modo adeguato e di commentare gli elaborati con cognizione	3

Voto \_\_\_\_ / 3