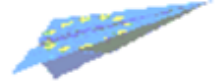




Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia

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

Liceo Economico Sociale Istituto Professionale Servizi Corsi L.D.A. II° livello
Cod. Fisc./P.IVA 80127550152 – Codice Univoco: UF9LI5
MIIS058007@istruzione.it MIIS058007@pec.istruzione.it www.iisfrisi.gov.it



Prot.n° 3234 C/29d
del 15/05/2018

n°esp.albo n°3256 del 15/05/2018

ESAMI DI STATO

a.s.2017/2018

Documento
del Consiglio di Classe 5J
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 IeFP)**

SEDE CENTRALE
Polo dell'Ospitalità
Via Otranto 1 ang. Cittadini 11
20157 Milano
Tel. 02 3575716/8

SEDE ASSOCIATA
Polo per gli Studi Sociali ed Economici
Via Carlo Amoretti 63
20157 Milano
Tel 02 39000003

SEDE ASSOCIATA
Olmo
Via Giacomo Matteotti 7
20010 Cornaredo (Milano)
Tel 02 32329753

- Indice	pag. 2
- Elenco docenti del Consiglio di classe	pag. 3
- Elenco dei candidati e titoli tesine	pag. 4
- Profilo professionale	pag. 5
- Presentazione della classe	pag. 7
- Contenuti disciplinari	
• IRC	pag. 8
• Italiano	pag. 9
• Storia	pag. 13
• Inglese	pag. 16
• Francese	pag. 19
• Matematica	pag. 22
• Scienza e cultura dell'alimentazione	pag. 23
• Laboratorio servizi enogastronomici - settore cucina	pag. 25
• Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	pag. 26
• Scienze motorie e sportive	pag. 28
• Laboratorio servizi enogastronomici – settore sala	pag. 29
- Alternanza scuola- lavoro	pag. 30
- Criteri di valutazione	pag. 34
- Modalità e strumenti di lavoro del Consiglio di Classe	pag. 35
- Attività integrative ed extra-curricolari	pag. 38
- Simulazioni III prova	pag. 39
- Griglie di valutazione I, II, III prova e colloquio	pag. 60

ELENCO DEI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE	FIRMA
IRC	Bruno Adriano	
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA; STORIA	Loi Angelo	
INGLESE	Monia Belhadj Mohamed	
FRANCESE	Luisa Monica	
MATEMATICA	La Fortuna Annaletizia	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Cascio Piero Vito	
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	Pagliarulo Luisa	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	Losquadro Domenico	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Loddo Gian Franco	
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA	Galasso Franco	
SOSTEGNO (AD03)	Giannoccaro Giovanna; Micol Naccache	
SOSTEGNO (AD02)	Primavera Serena	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof. Luca Azzollini

.....

ELENCO CANDIDATI E TITOLI TESINE

Cognome e nome	Titoli
BARONCHELLI FABIO	Alimentazione in Italia
CALZAVARA MATTEO	Il cuore
CAMEMA ELJON	Il viaggio culinario
COCCIOLO DOMENICO ANTONIO	La qualità dei prodotti: le frodi
COLOMBO CAMILLO	Km0
COLONNA ARIANNA	L'arte cake design
CRUCCU EDOARDO	La farina
CUCCHETTI PAOLO	Junk food
D'AGOSTINO LORIS	La pasticceria
FACCIOLO FEDERICO	Il cuoco e la filiera corta
FALCONE FRANCESCO	Banqueting
FLACCAVENTO SERENA	La vegetariana
FONTE MARTINA	L'evoluzione dell'alimentazione
GARCIA KIMBERLEY PAOLA	Slow food
HUANCA ZAMORA CHRISTIAN LUIS	Tipologie di bevande
KAUR RAJNI DEVI	La povertà
LIKAY STELA	Il diabete
NONIS IVAN	La dieta dello sportivo
PUTRINO DOMENICO	L'EXPO
SCHIEZZARI SIMONE	Lo sport
TAIKAM PHONGPHITAK	Olio siciliano
TORTORA MARTINA	La Sicilia
VIGLIOTTA KARLA CAMILLA	La multietnicità
ZAPPIETRO ANDREA	Lo scoutismo

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. È 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 ENOGASTRONOMIA

Il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, 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.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

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 V J è composta di 25 alunni, 17 maschi e 8 femmine, provenienti dai CFP di Parabiago, Saronno, Milano, Busto Arsizio, Legnano, Bergamo, Carate Brianza, Cinisello Balsamo, dove hanno conseguito le qualifiche e i diplomi IEFP.

Quasi tutti gli allievi sono residenti fuori Milano e provengono da un bacino territoriale particolarmente esteso, con tempi di percorrenza casa-scuola che in alcuni casi sfiorano anche le due ore, e che ha costituito un aggravio alla fatica scolastica.

Per la maggior parte degli studenti la frequenza è stata abbastanza regolare ed è stata rispettata anche la puntualità d'ingresso alle lezioni. Alcuni studenti hanno dimostrato una discontinuità di frequenza. Si segnala il caso di uno studente che ha sospeso la frequenza a partire dal mese di marzo.

La maggior parte degli allievi non ha presentato particolari problemi disciplinari; tuttavia all'interno della classe si è distinto un piccolo gruppo che ha manifestato un comportamento poco scolarizzato e non in linea con le richieste che i docenti sono soliti fare agli studenti di una quinta classe. Tale gruppo ha dimostrato scarsa autonomia nel gestire le proprie emozioni e ha tenuto comportamenti immaturi e superficiali, basati sul divertimento ed il disimpegno.

Una parte degli alunni ha manifestato un buon livello di partecipazione e curiosità e ha affrontato con interesse ogni attività proposta; ha eseguito le consegne in modo sufficientemente corretto e ha prodotto lavori impostati autonomamente. Altri studenti, invece, hanno dimostrato una certa superficialità nell'impegno e nell'attenzione in aula e il lavoro svolto a casa è stato discontinuo.

In generale, all'inizio dell'anno, la classe presentava lacune pregresse, carenze di base di un certo rilievo, in particolare grammaticali ed espositive e linguistiche, soprattutto da parte dei ragazzi di origine straniera, a causa del particolare percorso scolastico degli studenti che la compongono, improntato più sul piano pratico che teorico. Per colmare le lacune e per il recupero dei debiti relativi agli anni passati e a quelli del primo quadrimestre, sono stati attuati alcuni corsi di allineamento e recupero. Nello specifico, è stato attivato un corso di recupero in Matematica, Italiano, nonché un corso di potenziamento di Italiano per gli alunni del Triennio. Si sono, inoltre, svolti dei corsi di allineamento in itinere (Chimica) e pomeridiani per Fisica, e Accoglienza Turistica; le competenze acquisite alla fine dei suddetti corsi sono state inserite nel certificato competenza degli alunni.

CONTENUTI DISCIPLINARI

Programma svolto di IRC

Classe 5J

Anno scolastico 2017/2018

Docente: prof. Bruno Adriano

QUESTIONI DI ETICA E BIOETICA

Bioetica di inizio vita: interruzione di gravidanza;

Bioetica di fine vita: eutanasia e testamento biologico.

INTRODUZIONE ALLA DOTTRINA SOCIALE DELLA CHIESA

Statuto epistemologico della Dottrina Sociale della Chiesa;

I Principi fondamentali della Dottrina Sociale della Chiesa:

Persona, Bene Comune, Solidarietà, Sussidiarietà;

Cenni di alcune encicliche sociali.

PERSONA, LIBERTÀ E SCELTE

La libertà nella mentalità contemporanea e nella visione Cristiana;

Libertà d'indifferenza e libertà di qualità;

La libertà religiosa.

VISIONE E IMPATTO DEL CRISTIANESIMO IN TEMATICHE MODERNE E CONTEMPORANEE

L'illuminismo e il caso Galilei;

Le dipendenze e la legalizzazione delle droghe leggere;

USCITA DIDATTICA: visita alla Casa della Carità.

FILM PROPOSTI:

The Wolf of Wall Street;

God's not dead.

Milano, 8 maggio 2018

Programma svolto di Italiano

Classe 5J

Anno scolastico 2017/2018

Docente: prof. Loi Angelo

Libro di testo

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

Appunti e materiale fornito dall'insegnante.

SECONDO OTTOCENTO

Il Positivismo: caratteri generali.

Positivismo, Naturalismo e Verismo.

Flaubert e Zola: biografia e opere

Testi:

Madame Bovary";

"Germinal".

Luigi Capuana

biografia e opere

Testi:

"Giacinta e un medico filosofo".

G. VERGA

- La vita e le opere.
- L'apprendistato del romanziere.
- La stagione del Verismo.
- Il ciclo dei vinti.
- I Malavoglia.
- Mastro don Gesualdo.

Testi:

- La lupa
- "Cavalleria rusticana"

da "I Malavoglia":

- “La fiumana del progresso”;
- “La famiglia Toscano”;
- “La Novità del progresso vista da ACI Trezza”;
- “L’addio alla casa del nespolo”.

La poetica del Decadentismo e del Simbolismo. Accenni sui precursori del Simbolismo.

Fogazzaro: vita e opere

La narrativa decadente: l’Estetismo.

OSCAR WILDE

- Vita e opere.
- Lettura integrale dell’opera “Il ritratto di Dorian Gray”.

G. D’ANNUNZIO

- Vita e opere.
- D’Annunzio esteta e “Il piacere”.
- I romanzi dannunziani e il Superuomo.
- Il Decadentismo in versi: Alcyone.

Testi:

da “Il piacere”:

- Il ritratto dell’esteta

Da “Alcyone”

- La pioggia nel pineto.

G. PASCOLI

- Vita e opere.
- La poetica del “Fanciullino” e il suo mondo simbolico.
- Lo stile e le tecniche espressive.
- Myricae.
- Canti di Castelvecchio.

Testi:

da “Myricae”:

- “X agosto”

Da “Canti di Castelvecchio”:

- “La mia sera”

Il grande romanzo europeo: accenni.

Testi:

Da “Delitto e castigo” di Dostoevskij

- “Delitto e fuga”;

da “Anna Karenina” di Tolstoj

- “La fine di Anna”

I. SVEVO

- Vita e opere.
- La formazione e le idee.
- La poetica di “riduzione” della letteratura.
- I tre romanzi: Una vita; Senilità; La coscienza di Zeno.

Testi:

da “La coscienza di Zeno”:

- Il fumo

L. PIRANDELLO

- Vita e opere.
- La poetica: relativismo e umorismo.
- Il fu Mattia Pascal.
- Uno, nessuno e centomila.

Testi:

Da “Il fu Mattia Pascal”:

- Adriano Meis

G. UNGARETTI

- Vita e opere

Testi:

- San Martino del Carso
- Poesie di guerra: “Veglia”, “Fratelli”, “Sono una creatura”, “Soldati”.

E. MONTALE

- Vita e opere

Testi:

da “Ossi di seppia”:

“Spesso il male di vivere ho incontrato”

Testi propedeutici alla prima prova dell’esame di Stato:

saggio breve

articolo di giornale

tema di carattere generale

analisi di testo

Lettura integrale di “Se questo è un uomo” di Primo Levi.

Milano, 8 maggio 2018

Programma svolto di Storia

Classe 5J

Anno scolastico 2017/2018

Docente: prof. Loi Angelo

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'Ottocento e il Novecento: caratteri generali.

- La seconda rivoluzione industriale
- La questione meridionale

Il Novecento e la Grande Guerra

- L'età giolittiana
- L'Europa verso la catastrofe:
- Una guerra moderna
- La svolta del 1917
- La rivoluzione russa

Approfondimento:

- visione del documentario: Apocalypse now: la Prima Guerra Mondiale.
- Visione del documentario: "Stalin: dittatore d'acciaio"

L'EREDITÀ DEL CONFLITTO

- Il dopoguerra inquieto
- Il Medio Oriente instabile
- Dopo la guerra una nuova economia
- Società di massa e crisi della democrazia

TOTALITARISMI E DEMOCRAZIE

- Le democrazie sotto attacco:

- La Gran Bretagna e la Francia
- L'Europa centro – orientale
- La repubblica di Weimar
- La crisi italiana e l'avvento del fascismo
- La crisi del 1929 e il New Deal
- L'Europa contesa: fascismo e democrazia

IL TOTALITARISMO

- Il fascismo
- Il nazismo
- Lo stalinismo

LA SECONDA GUERRA MONDIALE

- Le aggressioni naziste e lo scoppio della guerra
- Il conflitto si allarga al mondo
- La Shoah
- La svolta del 1942
- Il crollo dell'Asse e la Resistenza
- Un nuovo mondo sulle macerie della guerra

Approfondimento

- Visione del documentario: "Joseph Mengele"

IL MONDO TRA SVILUPPO E GUERRA FREDDA

- Il bipolarismo
- La divisione della Germania e le due Europe
- Il tempo della guerra fredda
- La distensione tra speranze e fallimenti

DECOLONIZZAZIONE E TERZO MONDO

- Il terzo mondo in movimento
- La decolonizzazione in Asia

L'ETÀ DELL'ORO

- Accenni su:
 - “L'Occidente in crescita”
 - Le trasformazioni sociali

Film

- “Fuga da Sobibor”
- Storia di una ladra di libri

Milano, 8 maggio 2018

Programma svolto di Inglese

Classe 5J

Anno scolastico 2017/2018

Docente: prof. ssa Monia Belhadj Mohamed

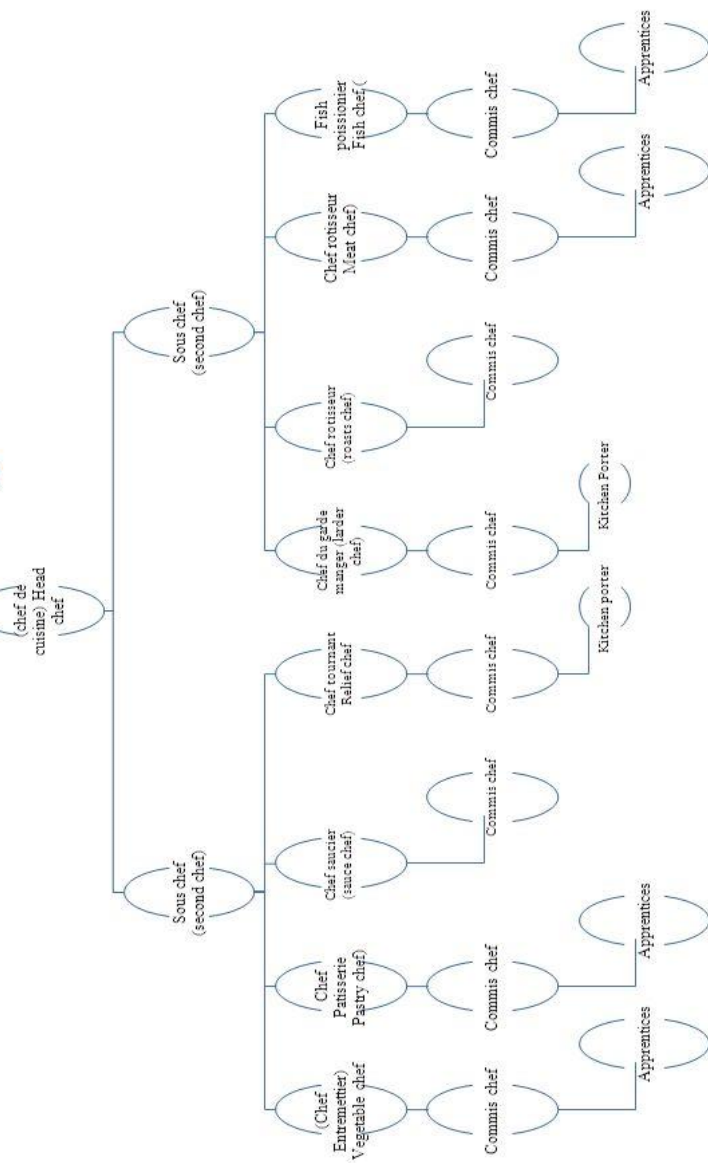
Testo adottato: Olga Cibelli, Daniela d'Avino, Cook Book Club, Clitt Zanichelli

1. Ripasso della grammatica di base:
 - Articoli determinativi e indeterminativi
 - Possessive genitive
 - Prepositions of place
 - Prepositions of time
 - Simple present vs present continuous
 - Simple past vs past continuous
 - Future times: will, to be going to, present continuous and simple present
 - Modal verbs
2. Module 1 Unit 1: my workplace (p. 30 and followings)
 - HACCP
 - My uniform
3. Module 1 Unit 2: F&B operations (p.60 and followings)
 - Types of F&B operations
4. Module 1 Unit 3: The kitchen brigade and specific duties (p.73-75)
 - Diagram of the kitchen brigade
5. Module 1 Unit 4: Job search (p.86 and followings)
 - Staffing
 - Job opportunities
 - Job advertisements
 - The application letter and lay-out steps
6. Module 3 Unit 1: Meals and menus (p.196 and followings)
 - British meals, The birth of the Sunday brunch
 - Menu
 - The menu sequence
 - Menu types
7. Module 3 Unit 2: Food and wine matching (p.212-214)
 - Wine: the bottled art
 - Wine appellation
 - The food and wine love match
8. Module 4 Unit 1: Enogastronomy and food quality certification (p.254 and following)
 - Cross cultural diversity
 - Rainbow cuisine
 - Eastern cuisine food

- Dine Italian style: DOP, IGP, STG
 - The organic choice
 - OGMs
 - Biodiversity
 - From global to local
9. Module 5 Unit 1: Food and religion
- Judaism, Islam, Hinduism, Buddhism
 - Kosher food
 - Food and celebrations in Europe
 - Food and celebrations in the USA
 - Lunar New Year
 - Easter
 - Ramadan
10. Module 5 Unit 2: Nutrition
- Nutrition and food science
 - Nutrients
 - Healthy eating
 - The healthy eating pyramid and healthy eating plate
 - The coeliac disease

Tutti gli argomenti del programma sono tratti dal testo adottato, con l'aggiunta della fotocopia "Classical kitchen brigade structure", allegata al presente programma.

Classical kitchen brigade structure



F&B+U

Milano, 8 maggio 2018

Programma svolto di Francese

Classe 5J

Anno scolastico 2017/2018

Docente: prof.ssa Luisa Monica

Testi utilizzati:

. Materiale autoprodotta.

. LE NOUVEAU FRANÇAIS EN CUISINE - Manuel de langue pour la formation œnogastronomique, Arcangela De Carlo, Hoepli.

Modulo	Contenuti
Strutture fonetico - grammaticali	<ul style="list-style-type: none">• Salutare e presentarsi• Fonetica. Regole di pronuncia : l'accent tonique, les sons U [y] et OU [u], le son [wa], le son [o], les consonnes finales, les voyelles et les groupes de voyelles, les semivoyelles, le H muet et le H aspiré, E, U, O, les finales -e, -es, -ent, -ez, : les groupes de consonnes, la prononciation de QU et GU, les lettres -TI- + voyelle - [sj] / [ti], la prononciation de X et de CC, les sons [ø] et [œ] les voyelles nasales, les accents graphiques, les signes orthographiques et de ponctuation, la liaison, la voyelle E• Il verbo essere e il verbo avere.• Il femminile e il plurale.• Gli articoli determinativi e indeterminativi.• Le preposizione articolate (au, à la à l', aux ; du, de la de l', des). Uso della preposizione semplice « de ».• Qu'est-ce que c'est ? C'est/ Ce sont.• Dire la data : i giorni della settimana, i mesi, le stagioni.• Il partitivo.• Gli avverbi di quantità : beaucoup (de), trop (de), très, peu (de), assez (de).• La forma interrogativa (le tre forme) e negativa (pas, jamais, rien, personne).• Le preposizioni : à, chez, en, dans, de, entre, jusque, hors, par, pour, sans et vers.• Gli aggettivi dimostrativi e possessivi.• La coniugazione francese : verbi I (con relative particolarità), II, III gruppo ; aller, venir, dire, faire, pouvoir, devoir.• Il presente, il futuro, il passato prossimo, l'imperfetto dell'indicativo.• L'imperativo.• Il participio passato ; regole sull'accordo.• I gallicismi.• Il faut (falloir).

Modulo	Contenuti
Formation œnogastronomique	<p><u>MODULE 1</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • La brigade de cuisine. • Paul Bocuse : biographie, hommage de la ville de Lyon à sa personnalité après sa mort (vidéo). • La tenue professionnelle. • L'équipement de la cuisine. • Les méthodes de cuisson. • Auguste Escoffier; Nellie Melba (le pesche melba); Wagner, Lohengrin. • La différence entre Menu et Carte. • L'Alsace. Compréhension « À Marlenheim, Michel Husser : saveur d'Alsace en légèreté ». • La Lorraine : une brasserie de légende. • Paris : vidéo Lab (Écoute, Compréhension). <p><u>MODULE 2</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Les hors-d'œuvre. Les tartelettes - Les potages et les veloutés - Le bouillon d'escargots - La crème au Beaufort - La velouté de pommes de terre au lard - Le potage de poissons blancs - La soupe de crevettes grises. • Les verbes de la préparation. • Les pâtes. • Les pates sont plus qu'un plat : salade de thon, câpres et olives - Coquillages farcis. • Lasagnes, cannelloni, tortellini, tortelloni, ravioli : lasagnes à la mode de Calabre - Cannelloni à la ricotta - Tortellini alla panna. • Les autres pâtes : la pizza – La pâte brisée – La pâte feuilletée. • Le pain ; quatre recettes pour faire le pain. • La galette. • Comment écrire une recette. • Le Croque-Monsieur (vidéo : le français avec Pierre). • Lyon : vidéo Lab (Écoute, Compréhension). <p><u>MODULE 3</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Les légumes ; expressions idiomatiques avec les légumes (vidéo / images). • Aubergines au citron confit – Poivrons au four – Cèpes à la bordelaise. • La tomate : les tomates concassées. La pomme de terre. La carotte : déguster la carotte. Les asperges : quiche aux asperges. L'huile d'olive : les salades vertes. • La Provence, Arles : vidéo Lab (Écoute, Compréhension).

<p>Formation œnogastronomique</p>	<p><u>MODULE 6</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Les desserts et les pâtisseries – Pâtisseries et gâteaux. • Les verbes employés dans les recettes de gâteaux. • Pâtes à pâtisseries : pâtes brisée (Tarte à blanc – Tarte tout abricot – Tarte aux fruits rouges), pâte à choux (Profiteroles à la sauce Melba), pâtes génoise, pâtes à strudel, pâtes à biscuits (Biscuits d’amandes), pâte feuilletée, fourrages, glaçages et nappages (Crème au beurre). • Les fruits ; expressions idiomatiques avec les fruits (vidéo / images). • Outils indispensables pour le chef pâtissier. • Les entremets : lexique indispensables. • Paris : vidéo Lab (Écoute, Compréhension). • Bordeaux, les vignobles : vidéo Lab (Écoute, Compréhension). • L’Alsace : vidéo Lab (Écoute, Compréhension). • La Normandie, le Mont Saint-Michel : vidéo Lab (Écoute, Compréhension).
--	---

Milano, 8 maggio 2018

Programma svolto di Matematica

Classe 5J

Anno scolastico 2017/2018

Docente: prof. La Fortuna Annaletizia

Testo adottato: Nuova Matematica a colori – Edizione gialla leggera – vol. 4 – Petrini Editore

Richiami di algebra

Disequazioni di primo grado

Disequazioni di secondo grado

Schema riassuntivo per le disequazioni di secondo grado

Disequazioni frazionarie

Introduzione all'analisi

Insiemi numerici: definizione ed esempi

Il piano cartesiano: definizione, rappresentazione di punti nel piano, equazione di un luogo geometrico

Funzioni reali di variabile reale

Grafico di una funzione

Classificazione delle funzioni

Funzioni algebriche razionali

Dominio di funzioni algebriche razionali

Punti di intersezione con gli assi cartesiani

Studio del segno di una funzione

Limiti e continuità

Introduzione al concetto di limite di funzioni reali di variabile reale

Le funzioni continue e l'algebra dei limiti

Asintoti orizzontali e verticali

La derivata

Il concetto di derivata

Derivate delle funzioni costante e delle funzioni potenza

Algebra delle derivate

La derivata come strumento nello studio di funzioni

Studio di funzione

Schema per lo studio del grafico di una funzione algebrica razionale

Calcolo delle probabilità

Gli eventi

Concetto di probabilità classica

Somma di probabilità

Probabilità condizionata ed eventi indipendenti

Modello matematico del gioco d'azzardo

Programma svolto di Scienze e Cultura dell’Alimentazione

Classe 5J

Anno scolastico 2017/2018

Docente: prof. Cascio Vito Piero

Testo: A. Machado –Scienza e cultura dell’alimentazione- Poseidonia Scuola

Alimentazione e salute, alimentazione e nutrizione

Consuetudini alimentari nelle grandi religioni

- Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose.
- Le regole alimentari nella tradizione Ebraica, Cristiana, Islamica, Induista.

Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari

- Alimenti e tecnologia, i nuovi prodotti
- Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare.
- Gli integratori alimentari
- Gli alimenti funzionali
- I novelfoods.
- Gli alimenti geneticamente modificati.
- I “superfoods”

Dieta, Dietologia, Dietetica, Dietoterapia.

Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche

- Aspetti generali
- La dieta nell’età evolutiva: del neonato e del lattante.
- L'alimentazione complementare del bambino, dell'adolescente.
- La dieta nell’adulto, in gravidanza, nella nutrice, in menopausa, nella terza età.
- La piramide alimentare: settimanale/giornaliera.

Dieta e stili alimentari

- Dieta e benessere
- Stili alimentari
- La dieta mediterranea, vegetariana, macrobiotica, eubiotica, cronodieta, nordica.
- La dieta e lo sport.

La dieta nelle principali patologie, dietoterapia.

- La dieta nelle malattie cardiovascolari, metaboliche.
- Malattie cardiovascolari
- Ipertensione arteriosa

- Iperlipidemie, aterosclerosi
- Osteoporosi
- Diabete
- Gotta
- Obesità

Allergie, intolleranze alimentari, malattie correlate all'alimentazione, disturbi alimentari

- Celiachia
- Favismo
- Fenilchetonuria
- Anoressia
- Bulimia

Alimentazione e Tumori

- Tumori: benigni, maligni.
- Sostanze presenti negli alimenti con azione cancerogena.
- Sostanze presenti negli alimenti con funzione protettiva.

La sicurezza alimentare e contaminazioni

- Qualità degli alimenti e sicurezza alimentare.
- Le frodi alimentari.
- Certificazioni di qualità e sistema HACCP.

Igiene degli alimenti, contaminazioni:

- Biologiche, fisiche, chimiche.
- Prioni: encefalopatie spongiformi.

Tossinfezioni:

- Alimentari, parassitosi.

Additivi alimentari

Milano, 8 maggio 2018

Programma svolto di Cucina
Classe 5J
Anno scolastico 2017/2018
Docente: prof.ssa Pagliarulo Luisa

MODULO 1

I PRODOTTI DEL TERRITORIO NELLA CUCINA DEI LOCALISMI E DELL'ALIMENTAZIONE GLOBALIZZATA.

- UD.1 IL TERRITORIO ITALIANO NEI PIATTI.
- UD.2 LA GLOBALIZZAZIONE NELLA CUCINA DEI LOCALISMI

MODULO 2

IL CUOCO E LA QUALITA' OGGETTIVA E SOGGETTIVA

- UD.1 MARCHI DI QUALITA', SISTEMI DI TUTELA E CERTIFICAZIONI DEGLI INGREDIENTI, DEI PIATTI E DELLE AZIENDE ENOGASTRONOMICHE
- UD.2 LA QUALITA' ORGANOLETTICA O SENSORIALE
- UD.3 LA QUALITA':UN CONNUBIO TRA BUONO E BELLO

MODULO 3

LA SICUREZZA NEL PROCESSO PRODUTTIVO DEI PIATTI

- UD.1 SICUREZZA E TUTELA NEL LUOGO DI LAVORO:diritti e doveri
- UD.2 SICUREZZA ALIMENTARE: sistema e piano Haccp
- UD.3 TUTELA DELLA SALUTE:il cliente con intolleranze alimentari

MODULO 4

L'ARTE DEL BANQUETING ALL'INTERNO DEL CATERING

- UD.1 LE TECNICHE DI CATERING
- UD.2 IL BANQUETING

Milano, 8 maggio 2018

Programma svolto di Diritto e Tecniche amministrative

Classe 5J

Anno scolastico 2017/2018

Docente: prof. Losquadro Domenico

Materiale didattico:

- Libro: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva – Autori: Cammisa, Matrisciano, Pietroni – Ed. Scuola e Azienda
- Appunti e materiale forniti dall'insegnante.

1. IL BILANCIO E LA SUA ANALISI

1.1. Il bilancio delle imprese turistiche

1.1.1. Lo Stato patrimoniale

1.1.2. Il Conto Economico

1.1.3. La Nota Integrativa

1.2. L'analisi di bilancio

1.2.1. Gli indici patrimoniali

1.2.2. Gli indici finanziari

1.2.3. Gli indici di redditività

2. IL MERCATO TURISTICO

2.1. Turismo e mercato turistico

2.2. La domanda turistica

2.3. L'offerta turistica

2.4. Il valore economico del turismo

2.5. Le attuali tendenze del mercato turistico

2.6. La sostenibilità del turismo

2.7. Il mercato turistico nazionale

2.8. Il mercato turistico internazionale

2.9. Gli indici di turisticità

3. IL MARKETING

3.1. Il marketing: aspetti generali

3.2. Il marketing strategico

3.2.1. L'analisi interna

3.2.2. L'analisi della domanda

3.2.3. L'analisi della concorrenza

3.2.4. La segmentazione

3.2.5. Il target

3.2.6. Il posizionamento

3.3. Il marketing operativo

3.3.1. Il prodotto

3.3.2. Il prezzo

3.3.3. I canali di distribuzione

3.3.4. La comunicazione

3.4. Il marketing plan

4. BUSINESS PLAN E GESTIONE STRATEGICA

4.1. Business idea e progetto imprenditoriale

4.1.1. La strategia

4.1.2. La vision e la mission

4.2. Il business plan

4.2.1. Aspetti definatori

4.2.2. I contenuti del business plan

4.2.3. Il piano di start-up

4.2.4. Il budget degli investimenti

4.2.5. Il budget economico

4.2.6. Il budget finanziario

5. LE FILIERE AGROALIMENTARI E I PRODOTTI A CHILOMETRO ZERO

5.1. Le filiere agroalimentari

5.2. La classificazione delle filiere

5.3. Caratteristiche della filiera lunga

5.4. Caratteristiche della filiera corta

5.5. I prodotti a chilometro zero

6. LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

6.1. Il modello alimentare tradizionale

6.2. I fattori socio-economici

6.3. I cambiamenti delle abitudini alimentari in Italia

6.4. Le attuali abitudini alimentari in Italia

6.5. Immigrazione e alimentazione

6.6. I marchi di qualità alimentare

Milano, 8 maggio 2018

Programma svolto di Scienze motorie

Classe 5J

Anno scolastico 2017/2018

Docente: prof. Loddo Gian Franco

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.

Milano, 8 maggio 2018

Programma svolto di Laboratorio serv. Enogastronomici – settore sala

Classe 5J

Anno scolastico 2017/2018

Docente: prof. Galasso Franco

Libro di testo

Oscar Galeazzi – SALA –BAR e VENDITA – EdizioneMista Hoepli

Organizzare l'azienda ristorativa

- Il personale di sala figura di responsabilità manageriale
- L'organizzazione del lavoro di sala
- Gestione delle risorse umane

La vite e il vino

- La vite
- Fermentazione alcolica
- La vinificazione
- Metodo classico –Metodo charmat
- Champagne

Valorizzazione dei prodotti tipici

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

La cucina di sala

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

Tecnica di degustazione del vino e analisi sensoriale

- Esame visivo
- Esame olfattivo
- Esame gusto-olfattivo

L' enografia nazionale

- La produzione vinicola italiana
- La produzione enologica internazionale

Milano, 8 maggio 2018

ALTERNANZA SCUOLA- LAVORO

Studente	Anno	Luogo
BARONCHELLI FABIO	III	ALBERGO RISTORANTE JULIA CASSANO D'ADDA
	IV	HOTEL JULIA – CASSAGO D'ADDA
CALZAVARA MATTEO	II	FARINE VARVELLO MILANO
	III	RISTORANTE CRUNGNOLINO MORNAGO
	IV	TIGROS S.P.A SOLBIATE OLONA
CAMEMA ELJON	II	VESU' – Eno e Gastro a mo'del sud
	III	RALPH'S ALLE COLONNE
	IV	SOL MELIA' ITALIA SRL DI SOCIO UNICO
COCCIOLO DOMENICO ANTONIO	II	CORTE LOMBARDA SRL CANTALUPO
	III	CAROVAL ANTICA LOCANDA VILLORESI NERVIANO
	IV	RISTORANTE LA GUARDIA GEST POLIRISTORANTE SRL
COLOMBO CAMILLO	II	PANIFICIO GATTO DI PIVOTTO MORRIS E SAMMAN ROBERTA
	III	PANIFICIO GATTO DI PIVOTTO MORRIS E SAMMAN ROBERTA
	IV	TIGROS DI BUSTO ARSIZIO
COLONNA ARIANNA	II	Pasticceria san francesco Lainate Pasticceria Buongustaia Ublodo
	III	Panificio Ceriani Origgio Panificio Pogliano Milanese
	IV	IL Pasticcione – Pogliano Milanese
CRUCCU EDOARDO	II	Ristorante "Da Brusa" Origgio
	III	La cantina di Manuela Saronno Dreamer company SRL-Ristorante Scibui Saronno
	IV	Dreamer company SRL-Ristorante Scibui Saronno
CUCHETTI PAOLO	II	Ristorante Tre Stelle Ferno Varese
	III	Ristorante La Torre Ferno e Tigros spa Varese Tigros spa Varese
	IV	Villa Residence Quart Tigros spa

Studente	Anno	Luogo
D'AGOSTINO LORIS	II	Ristorante la Madonnins di basilico SNC Cogliate
	III	Pont de Ferr SRL-Ripa di porta ticinese Milano La Brasserie Saronno
	IV	Bistrot SRL Rovellasca
FALCONE FRANCESCO	II	Dinac SRL Senago
	III	Dinac SRL Ristorante la Refezione Garbagnate Milanese Renovatio S.r.l. Senago
	IV	Tigros Caronno P. Caronno Bordo Campo SRL
FACCIOLO FEDERICO	II	XXXXXXXXXXXX
	III	Panificio le cose Buone - Milano
	IV	Pasticceria San Carlo – Milano
Garcia KIMBERLY	II	Patomass
	III	Bisco SAS
	IV	Tortatelier S.R.L
FONTE MARTINA	II	Locanda Martina – Lissone
	III	Sheraton -Milano
	IV	Hotel de la Ville – Monza
NONIS IVAN	II	Agriturismo La Molinella Milano
	III	Ristorante La Torre Milano
	IV	Bocciodromo Cairate Varese
PUTRINO DOMENICO	II	Ristorante in Via Monte Grappa Fenegro
	III	Ristorante Hostaria La Cascina Turate Ristorante Hostaria La Cascina Turate
	IV	Ristorante Hostaria La Cascina Turate

Studente	Anno	Luogo
TAIKAM MASTER PHONGPHITAK	II	CAMA SRL Origgio
	III	Ristorante Corallo Caronno Pertusella Ristorante Corallo Caronno Pertusella
	IV	Ristorante Corallo Caronno Pertusella
TORTORA MARTINA	II	Ristorante EXPO – Cinisello Balsamo
	III	Ristorante Nisida – Milano
	IV	Osteria Barbagianni – Cinisello B.
SCHIEZZARI SIMONE	II	Farine Varvello Milano
	III	Dolce Arte Mornago Varese
	IV	Pizzeria Gatto e la Volpe – Vergiate
FLACCAVENTO SERENA	II	Cielo e Vino srl Dairago
	III	Hotel dei Giardini Nerviano Grigliera pizzeria da Maurizio di Villa Maurizio & C. Sas
	IV	Euro Service Srl Parabiago Fondazione Lampugnani Nerviano
HUANCA ZAMORA	II	SGB SRL Varese
	III	Ristorante al mercante S.A.S. di Simona Romanini
	IV	Sempre pronto di Scudier Francesco Varese Crazy point di guglielmi Alessio Varese
LIKAJ STELA	II	XXXXXXXXXXXXX
	III	Panificio Moroni di Castellanza Varese Pasticceria Sempione di San Vittore Olona Milano Pastry Bakery e Coffee Taina SRL Milano
	IV	Tigros Busto Arsizio Varese
KAUR RAJNI DEVI	II	Ristorante Unico – San Vittore Olona
	III	In Mensa – Ristorante - Oarabiago
	IV	Ristorante _ Parabiago

Studente	Anno	Luogo
VIGLIOTTA BASABE KARLA CAMILLA	II	XXXXX
	III	TTG SNC Milano
	IV	NOTO SRL Milano
ZAPPIETRO ANDREA	II	Farine Varvello Milano
	III	Wood Gallarate Varese Ristorante L'Ottocento Olgiate Olona Varese
	IV	EDOS RSA Varese

TABELLA DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E GIUDIZI

Voto	Giudizio Sintetico	Giudizio analitico
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 lieve 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.

MODALITÀ DI LAVORO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

MODALITA'	IRC	ITAL.	STOR.	INGL.	FRAN.	MAT.	SC. ALIM	DIR. e TEC. AMM	LAB ENO CUC	LAB ENO SALA	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		X	X		
Lezione pratica				X						X	X
Problem solving		X				X	X				
Metodo induttivo	X					X					
Lavoro di gruppo		X	X		X			X			X
Discussione guidata	X	X				X	X		X		
Simulazioni		X		X		X	X	X	X		
Esercitazioni				X	X	X	X	X			X
Studio individuale		X	X	X	X		X	X	X	X	

STRUMENTI DI LAVORO

STRUMENTI	IRC	ITAL.	STOR.	INGL.	FRAN.	MAT.	SC. ALIM.	DIR. e TEC. AMM	LAB ENO CUC	LAB ENO SALA	SC. MOT.
Manuale		X	X	X	X	X	X	X			
Laboratorio											
Lavagna	X				X		X	X		X	
Lim		X	X		X	X		X	X		
Registratore											
Appunti	X	X	X		X	X	X	X	X	X	
Proiettore diapositive	X										
Carte geografiche			X								
Video	X		X		X	X		X	X	X	
Palestra											X

STRUMENTI DI VERIFICA

ATTIVITA'	IRC	ITAL	STOR	INGL	FRAN	MAT.	SC. ALIM	DIR. E TEC. AMM	LAB ENO CUC.	LAB ENO SALA	SC. MOTOR.
Colloquio	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Interrogazione breve	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Prove di laboratorio											
Prove pratiche									X		X
Prova strutturata		X	X	X	X	X	X	X	X		
Relazione/prova scritta		X	X	X	X	X	X	X	X		
Esercizi				X	X	X		X	X		X

ATTIVITÀ INTEGRATIVE ED EXTRACURRICOLARI

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

21/10/2017 Uscita all' UCI Cinema per la visione del film " Race. Il colore della vittoria"

24/01/2018 " Il Giorno della Memoria": visita alla mostra sulla Shoah di Villa Scheibler.

06/03/2018 Uscita didattica per visitare i luoghi più importanti della Resistenza di Milano.

05/05/2018 Spettacolo teatrale " Quando non ho colori, metto il rosso", presso teatro Pavoni, via Pavoni 10.

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:

07 marzo 2018	Simulazione prima prova
01 marzo 2018	Simulazione seconda prova
09 marzo 2018	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 V, SEZIONE J
INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA; settore Cucina
TIPOLOGIA C
DISCIPLINE COINVOLTE:
Laboratorio di servizi enogastronomici per il settore cucina
Matematica
Inglese
Diritto e tecniche amministrative

Candidato/a:

Data:

Laboratorio di servizi enogastronomici per il settore cucina

1) Il sistema cook&freeze significa:

- a. Cotto e trasportato
- b. Cotto e refrigerato
- c. Rigenerato e stoccato
- d. Cotto e congelato

2) I DPI sono :

- a. Dispositivi di prevenzione individuale
- b. Disposizioni prevenzione infortuni
- c. Documento per i prodotti importati
- d. Denominazione di provenienza italiana

3) Il marchio IGP può essere utilizzato se:

- a. Le fasi di realizzazione sono svolte nell'area determinata
- b. Solo la fase di trasformazione è svolta nell'area determinata
- c. Solo la fase di produzione è svolta nell'area determinata
- d. Una delle tre fasi è svolta nell'area determinata

4) Gli unici prodotti con marchio "S.T.G." sono:

- a. La burrata di bufala, la pizza napoletana
- b. La pizza napoletana e la mozzarella
- c. Il grana padano e l'aceto balsamico di modena
- d. I mallorredus e la bottarga di muggine

5) I vantaggi della filiera corta sono:

- a. Miglior qualità organolettica e minor costo
- b. Presenza di intermediari e controllo diretto
- c. maggiore varietà e conservabilità dei prodotti
- d. Esportazione all'estero e maggior profitto

6) L'agricoltura biologica è caratterizzata da:

- a. Assenza di glutine
- b. Utilizzo di fertilizzanti
- c. Assenza di OGM e elementi artificiali
- d. Allevamenti intensivi

7) Il motto di slow food è:

- a. Buono, pulito e giusto
- b. Bello, pulito e giusto
- c. Educare, salvaguardare e promuovere
- d. Originalità, tipicità e stagionalità

8) il banqueting manager :

- a. deve avere una laurea specifica in economia
- b. non deve necessariamente conoscere le lingue
- c. deve avere capacità organizzative e gestionali
- d. può non avere capacità gastronomiche e merceologiche

9) il soggetto che ha l'obbligo di organizzare il lavoro in modo da ridurre il rischio di infortuni è :

- a. il dipendente
- b. l'ASL
- c. il datore di lavoro
- d. il medico competente

10) il documento sulla sicurezza è redatto:

- a. dal datore di lavoro con la collaborazione di dipendenti, medico competente e il responsabile del servizio di prevenzione
- b. solo dal datore di lavoro
- c. dal responsabile del servizio di prevenzione
- d. dal medico che effettua i controlli

Matematica

1. **Dati due insiemi A e B, si dice funzione definita in A a valori in B ($f:A \rightarrow B$)**
 - a. Una qualsiasi relazione tra gli elementi di A e gli elementi di B
 - b. Una relazione che associa ad almeno un elemento di A un solo elemento di B
 - c. Una relazione che associa ad ogni elemento di A un solo elemento di B
 - d. Una relazione che associa ad ogni elemento di A almeno un elemento di B

2. **L'insieme R dei numeri reali è costituito da:**
 - a. Numeri interi e frazioni
 - b. Numeri interi, decimali limitati, decimali illimitati periodici, decimali illimitati non periodici
 - c. Numeri interi e solo decimali limitati
 - d. Numeri interi, decimali limitati e decimali illimitati solo periodici

3. **La disequazione $x^2 + x + 2 > 0$:**
 - a. E' sempre verificata
 - b. E' impossibile
 - c. Ha soluzione $x > 0$
 - d. Ha soluzione $x > -7$

4. **Il dominio della funzione $y = x^2 + 3x - 4$ è:**
 - a. $D = \mathbb{R} - \{0\}$
 - b. $D = \mathbb{R} - \{-4, 1\}$
 - c. $D = \mathbb{R} - \{-1, 4\}$
 - d. $D = \mathbb{R}$

5. **Il dominio della funzione $y = \frac{2x-4}{2x^2+x-3}$ è:**
 - a. $D = \mathbb{R} - \{2\}$
 - b. $D = \mathbb{R} - \left\{-\frac{3}{2}, 1\right\}$
 - c. $D = \mathbb{R} - \left\{-1, \frac{3}{2}\right\}$
 - d. $D = \mathbb{R}$

6. **Il grafico della funzione $y = \frac{x^2}{x^2+3x-4}$:**
 - a. Non interseca l'asse x
 - b. Non interseca l'asse y
 - c. Interseca l'asse x nei punti di ascissa -4 e 1
 - d. Interseca gli assi nell'origine

7. La funzione $y = \frac{x-1}{x-4}$ è:

- a. Sempre positiva
- b. Positiva per $x > 0$
- c. Positiva per $1 < x < 4$
- d. Positiva per $x < 1$ e $x > 4$

8. Il grafico della funzione $y = \frac{x+4}{4x-20}$:

- a. Non presenta asintoti verticali
- b. Ha un asintoto verticale di equazione $x = -4$
- c. Ha un asintoto verticale di equazione $x = 5$
- d. Ha due asintoti verticali di equazione $x = -4$ e $x = 5$

9. Il grafico della funzione $y = \frac{2x-9}{3x-9}$:

- a. Interseca l'asse x nel punto di ascissa 1
- b. Interseca l'asse x nel punto di ascissa 3
- c. Interseca l'asse x nel punto di ascissa $\frac{9}{2}$
- d. Non interseca l'asse x

10. Il grafico della funzione $y = \frac{2x-9}{3x-9}$:

- a. Interseca l'asse y nel punto di ordinata 1
- b. Interseca l'asse y nel punto di ordinata 3
- c. Interseca l'asse y nel punto di ordinata $\frac{5}{2}$
- d. Non interseca l'asse y

Inglese

The Italian Enogastronomy Experience

Enogastronomy is the most appreciated sector within Made in Italy's best excellences. Enogastronomy tours offer itineraries through the main Italian food and wine routes to discover the different regional locations and their produce. Italy is made up of twenty regions with distinct characteristics. Every town, every village has its own traditions, history and unique food specialties. The enogastronomy traditions define the identity of a local community. Local food and wine traditions are affected by geographic, historical, and climactic differences: some regions are mountainous, others hug the sea and are hilly; some regions have absorbed Arab or Greek influences, others have been marked by the French or Austrians; some regions live under the dazzling Mediterranean sun most of the year, others have cold winters, snow, fog, and harsh winds. The regions of Italy, from the country roads of the Chianti wine zone in Tuscany, to the deserted peaks of Monte Pollino in Basilicata, provide different emotions. The richness of Italian cuisine lies in its diversity. Each food, dish or wine has its own history. Italy offers all kinds of enogastronomy adventures to travellers, from the unique dishes available on menus throughout the country, to festivals dedicated to particular food products and tours of the places where specific Italian products are made. Enogastronomy tours in Emilia Romagna include a visit to a balsamic vinegar factory (often called *acetaia*) in Modena, the home of this prized nectar. Authentic balsamic vinegar is more of a glaze than a vinegar; rich, thick, sweet, and aromatic, its acidity is perfectly balanced by its sweetness. To guarantee authentic balsamic vinegar from Modena, the Consortium *Aceto Balsamico di Modena* has created a special seal to be placed around bottles. If a bottle of vinegar is wearing the CAMB seal (*Consorzio Aceto Balsamico Modena*), the vinegar is guaranteed to have been made from indigenous grape varieties and produced and bottled in its area of origin: in or around Modena. *Aceto Balsamico Tradizionale* di Modena is the best with its richer, mellower flavour. It can be sprinkled over steamed vegetables or a platter of thinly sliced *Prosciutto di Parma*, drizzled on fresh strawberries and vanilla bean *gelato*, or whisked into warm *zabaione*. The "balsamic" or therapeutic properties of this delectable vinegar were valued in the past but have been overshadowed by its culinary virtues in recent years.

READING COMPREHENSION

1. Made in Italy Enogastronomy is

- a. a greatly appreciated sector
- b. exported all over the world
- c. similar to the Greek cuisine
- d. with little variety of food

2. The word “enogastronomy” defines:

- a. A list of different wines of a region
- b. The art of combining food and wine
- c. The historical menus
- d. The identity of a local community

3. Enogastronomy routes for tourists offer:

- a. Historical tours in Tuscany
- b. Food and wine itineraries in Italy
- c. Food and wines at low prices
- d. A visit to the local markets.

4. Local food and wines are affected by:

- a. Geographic differences
- b. Historical differences
- c. Climatic differences
- d. All of the above

5. The Chianti zone is in

- a. Emilia Romagna
- b. The North of Italy
- c. The South of Italy
- d. None of the above

6. Italian cuisine is rich because

- a. In Italy there are many ethnic restaurants
- b. It is diverse
- c. There are many types of pasta
- d. There are many types of wine

7. Balsamic vinegar is made from

- a. Wine
- b. Glaze
- c. Grape
- d. Beer

8. Balsamic vinegar is made in

- a. Parma
- b. Modena
- c. Florence
- d. Bologna

9. Balsamic vinegar is used on

- a. Fish
- b. Fruits
- c. Everything
- d. Cheese

10. Aceto balsamico di Modena is guaranteed by

- a. a special bottle
- b. the CAMB seal
- c. the name in Italian
- d. provenance

Diritto e tecniche amministrative

1. Secondo l'UNWTO per parlare di turismo:

- a. Non occorre che le persone effettuino un pernottamento
- b. Occorre che le persone effettuino almeno un pernottamento in un luogo fuori dalla propria residenza abituale
- c. Occorre che le persone effettuino almeno tre pernottamenti
- d. Occorre effettuare un viaggio rientrando in giornata

2. La stagionalità della domanda turistica è legata ai seguenti fattori:

- a. Periodi istituzionalizzati di interruzione del lavoro, clima, economia
- b. Periodi istituzionalizzati di interruzione del lavoro, festività tradizionali, clima
- c. Clima, inflazione, economia
- d. Reddito, prezzo, clima

3. L'analisi SWOT valuta:

- a. La convenienza economica di un investimento
- b. Le prospettive future dell'impresa
- c. I punti di debolezza e di forza dei diretti concorrenti
- d. Le opportunità di mercato che l'impresa potrebbe sfruttare

4. Il business plan è un documento che:

- a. Viene utilizzato per valutare la fattibilità di un progetto imprenditoriale
- b. Contiene i dati consuntivi dell'esercizio
- c. Viene redatto da tutte le imprese con frequenza annuale
- d. Viene utilizzato esclusivamente all'interno dell'impresa

5. Non è una leva del marketing:

- a. Il prezzo
- b. Il controllo
- c. La comunicazione
- d. La distribuzione

6. L'identificazione dei gruppi di consumatori potenziali che presentano caratteristiche comuni è detta:

- a. Targeting
- b. Segmentazione
- c. Posizionamento
- d. Analisi esterna

7. E' una fase del marketing operativo:

- a. La segmentazione della clientela di un hotel
- b. L'analisi delle opportunità offerte dal mercato
- c. L'organizzazione di una serata di degustazione
- d. L'analisi dei punti di debolezza interna

8. Un'azienda è capitalizzata quando:

- a. Il capitale permanente è maggiore dell'attivo immobilizzato
- b. L'attivo circolante supera le passività correnti
- c. L'attivo immobilizzato è superiore all'attivo circolante
- d. Il capitale proprio è superiore al 50% delle passività (fonti di finanziamento)

9. Il ROE esprime:

- a. Il tasso medio che l'impresa paga sui capitali presi in prestito
- b. La redditività della gestione caratteristica dell'impresa
- c. La capacità di remunerare il capitale proprio
- d. La capacità di remunerare il capitale di debito

10. Lo slow tourism è una filosofia di vacanza che non si basa su:

- a. Autenticità
- b. Sostenibilità
- c. Mobilità
- d. Denaro

Griglia di valutazione della Terza Prova

I.I.S. "Paolo Frisi" Milano

Commissione _____

Candidato/a _____

Tipologia C

Conoscenza dei contenuti (32 quesiti)	Punti *	Max 12
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

Competenza linguistica (uso del linguaggio specifico) 8 quesiti	Punti *	Max 3
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

I.I.S. "Paolo Frisi"
MILANO
SECONDA SIMULAZIONE TERZA PROVA
ANNO SCOLASTICO 2017/2018
CLASSE V, SEZIONE J
INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA; settore Cucina
TIPOLOGIA C
DISCIPLINE COINVOLTE:
Laboratorio di servizi enogastronomici per il settore cucina
Matematica
Inglese
Diritto e tecniche amministrative

Candidato/a:

Data:

Laboratorio di servizi enogastronomici per il settore cucina

- 1) Cosa s'indende con l'acronimo AIC?
 - a. Associazione Intolleranze comuni
 - b. Associazione Italiana Celiachia
 - c. Associazione Internazionale Celiachia
 - d. Azienda Intolleranze Comuni

- 2) A quale testo si fa riferimento per ridurre gli incidenti sul lavoro?
 - a. Testo unico sulla salute e l'igiene sul lavoro
 - b. Testo unico sulla legge quadro 626
 - c. Testo unico sulla salute e sicurezza sul lavoro
 - d. Norme ISO 9001 e 9004

- 3) Chi rilascia le certificazioni di qualità dei prodotti "gluten free" ?
 - a. Le Aziende private incaricate dai produttori
 - b. L' ASL
 - c. Il Ministero della Salute con AIC
 - d. L'associazione italiana nutrizionisti

- 4) Quali sono i fattori che possono dar vita ad un incendio?
 - a. Contribuente,combustibile,inserto
 - b. Comburente,combustibile ,innesco
 - c. Comburente,combustibile,inserto
 - d. Comburente,commestibile,innesco

- 5) Cos'è l'HACCP?
 - a. Un sistema di autocontrollo
 - b. Un codice alimentare
 - c. Una fase del disciplinare di produzione
 - d. Una certificazione di qualità

- 6) Da cosa può essere causata la contaminazione fisica in cucina?
 - a. Muffe e funghi
 - b. Detergenti
 - c. Additivi alimentari
 - d. Plastica e capelli

- 7) Quali sono le fasi di sanificazione?
 - a. Pulizia grossolana,detersione,risciacquo,disinfezione,risciacquo finale, asciugatura
 - b. Disinfezione, pulizia,detersione, disinfezione
 - c. Detersione e disinfezione
 - d. Pulizia,detersione,disinfezione, asciugatura

- 8) Quale marchio è assegnato ai prodotti tradizionali con lo stesso metodo di lavorazione da almeno 25 anni nel territorio di origine?
- Prodotto agroalimentare tradizionale
 - Specialità tradizionale garantita
 - Indicazione geografica protetta
 - Denominazione origine protetta
- 9) Quando vengono commercializzati prodotti con marchi simili all'originale si tratta di:
- Falsificazione
 - Adulterazione
 - Sofisticazione
 - Contraffazione
- 10) I cereali senza glutine sono:
- Riso e mais
 - Farro e orzo
 - Grano saraceno e avena
 - Tricale e frumento

Matematica

1. La funzione $y = \frac{x^2+3x+1}{2}$ è:
 - a. Algebrica razionale intera
 - b. Algebrica razionale fratta
 - c. Algebrica irrazionale intera
 - d. Algebrica irrazionale fratta

2. Se E è un evento aleatorio, la probabilità $p(E)$ che esso si verifichi è:
 - a. $p(E) = 1$
 - b. $p(E) = 0$
 - c. $0 < p(E) < 1$
 - d. $p(E) > 1$

3. La probabilità che, essendo oggi martedì, domani sia mercoledì, è:
 - a. 0
 - b. Non si può parlare di probabilità
 - c. 1
 - d. Un numero compreso tra 0 e 1

4. La probabilità che, lanciando un dado, esca un multiplo di 3 è:
 - a. $\frac{1}{2}$
 - b. $\frac{1}{3}$
 - c. $\frac{2}{3}$
 - d. $\frac{1}{6}$

5. $\lim_{x \rightarrow +\infty} \frac{10x^4 - x^3 + 1}{5x^4 - x - 1} =$
 - a. $+\infty$
 - b. 2
 - c. 0
 - d. 10

6. Il grafico della funzione $f(x) = \frac{x^2-1}{x^2+3}$:
- a. Non presenta asintoti orizzontali
 - b. Ha un asintoto orizzontale di equazione $x = -\frac{1}{3}$
 - c. Ha per asintoto orizzontale l'asse x
 - d. Ha un asintoto orizzontale di equazione $y = 1$

7. Il grafico della funzione $f(x) = \frac{x^2-1}{x+9}$:
- a. Non presenta asintoti verticali
 - b. Ha un asintoto verticale di equazione $x = 1$
 - c. Ha per asintoto verticale l'asse y
 - d. Ha un asintoto verticale di equazione $x = -9$

8. La funzione $y = \frac{x-5}{x-8}$ è:
- a. Positiva per $x < 5$ e $x > 8$
 - b. Positiva per $x > 0$
 - c. Sempre positiva
 - d. Positiva per $5 < x < 8$

9. Il dominio della funzione $y = \frac{2x-5}{x^2+9}$ è:
- a. $D = \mathbb{R} - \{-3, +3\}$
 - b. $D = \mathbb{R} - \left\{\frac{5}{2}\right\}$
 - c. $D = \mathbb{R} - \left\{-3, \frac{5}{2}\right\}$
 - d. $D = \mathbb{R}$

10. Il grafico della funzione $y = \frac{x+4}{x^2+3x-4}$:
- a. Non interseca l'asse y
 - b. Interseca l'asse y nel punto di ordinata -1
 - c. Interseca l'asse y nel punto di ordinata -4
 - d. Interseca gli assi nell'origine

Inglese

Types of restaurant in the USA

While both Americans and the British use the term restaurant to refer to a place where meals are prepared, sold and eaten, American English has some unique terms to describe places where you can buy meals that are quick, simple and cheap. A diner serves large portions of simple dishes at low prices. Diners are often found along highways or on the outskirts of towns and are very popular with families for breakfast, lunch and dinner. Long distance travellers often stop at them because they can find good parking facilities. (The nearest equivalent in British English is a *café*.) The term coffee shop refers to a small restaurant, often located in a hotel or airport, which serves non alcoholic drinks and simple, inexpensive meals. A snack bar is an informal eating place where you usually have to stand at a counter to eat your food. The menu is usually limited to small food items such as sandwiches and pastries. The old fashioned term luncheonette is sometimes used to refer to small restaurants serving simple, light meals. A truck stop is an area with a restaurant beside a major road where truck drivers (called *lorry drivers* in Britain) can stop and have an inexpensive meal, buy gasoline (*petrol* in British English), or have their vehicle repaired. A deli (short for delicatessen) is a shop specializing in unusual foods that are cooked and ready to eat. An American *deli* often has tables where you can eat, and the type of food will depend on the shop's location. For example, many *delis* in New York City specialize in Jewish cooking and serve only kosher food, while a Los Angeles *deli* might serve California rolls (a Japanese style dish made of rice, avocado and crabmeat rolled in a piece of seaweed).

1) The term that Americans and the British use to refer to a place where meals are prepared, sold and eaten is called:

- a) Restaurant
- b) Fast food
- c) Take away
- d) Trendy bar

2) Coffee shop is :

- a) A place where you can drink beer
- b) A place where the food is really expensive
- c) A big restaurant
- d) Located in a hotel or airport

3) Diners are often situated:

- a) In the city centre
- b) Along the highways
- c) In the countryside
- d) By the sea

- 4) What kind of food items you can eat in a snack bar?
- a) Pasta and pizza
 - b) Meat
 - c) Sandwiches and pastries
 - d) Fish meals
- 5) At a truck stop you can:
- a) Buy gasoline and have a fine dining
 - b) Have a pleasant view and elegant atmosphere
 - c) Eat expensive food
 - d) Buy gasoline and eat simple, quick and cheap food
- 6) A deli is:
- a) Really famous in Italy
 - b) A place where unusual foods are cooked and ready to eat
 - c) A fusion of different cuisines
 - d) An ice-cream
- 7) What is a California roll?
- a) A Japanese style dish
 - b) A type of kitchen's tool
 - c) A meal containing meat
 - d) A type of meal from Italy
- 8) A restaurant that offers a refined cuisine with an elegant atmosphere and pleasant view is called:
- a) Casual dining
 - b) Hip and fusion
 - c) Vegetarian
 - d) Fine dining
- 9) Takeaway means that:
- a) You can buy the food and eat it elsewhere
 - b) You have a table service
 - c) You can receive the food at home
 - d) You have a professional service
- 10) In Healthy and Vegetarian restaurants:
- a) You can eat everything you want
 - b) You can eat beef
 - c) The consumption of meat is avoided
 - d) The chicken is the main meal

Diritto e tecniche amministrative

1. I turisti che amano l'avventura e sono animati dal desiderio di conoscere cose e persone nuove, anche a scapito del comfort, vengono definiti:
 - Allocentrici
 - Innovatori
 - Mediocentrici
 - Psicocentrici

2. Misura la redditività del capitale proprio impiegato nell'azienda;
 - ROI
 - ROE
 - ROS
 - ROE e ROI

3. La domanda turistica:
 - È prevedibile e non risente della stagionalità
 - Può essere interna o esterna
 - È sempre rigida
 - È formata dalla richiesta di beni e servizi effettuata dai turisti

- 11.

4. Il budget è un documento:
 - Obbligatorio per la legislazione civile e fiscale
 - Facoltativo, a discrezione dell'imprenditore
 - Di tipo consuntivo, in quanto è compilato in base a valori effettivamente conseguiti con la gestione
 - Redatto al 31/12 sulla base dei dati derivanti dalla contabilità generale

5. La Comunicazione Unica d'Impresa:
 - Deve essere presentata dal nuovo imprenditore all'Agenzia delle Entrate
 - Può essere presentata anche in formato cartaceo
 - Viene utilizzata esclusivamente per la costituzione delle società
 - Deve essere inviata telematicamente al Registro delle Imprese

6. La mission definisce:
 - L'ambiente esterno all'impresa
 - Una strategia d'espansione
 - Lo scopo che l'impresa vuole realizzare nel medio/lungo periodo
 - Lo scenario futuro al quale l'impresa tende

7. Non rappresenta una componente del marketing mix:
 - Il prezzo
 - La distribuzione
 - La comunicazione
 - Il posizionamento

8. E' una fase di marketing strategico:
 - La scelta del tipo di comunicazione
 - La determinazione degli sconti da applicare alle tariffe
 - La scelta del target
 - La scelta del canale distributivo

9. Il Budget economico:
 - Contiene i dati sulle operazioni relative alle immobilizzazioni che l'impresa programma di effettuare nel prossimo esercizio
 - Contiene i costi e i ricavi di competenza e quindi il risultato economico programmato per il successivo esercizio
 - Riporta il fabbisogno dei finanziamenti necessari alla gestione per effettuare gli investimenti programmati
 - Riporta la situazione patrimoniale ed economica del successivo esercizio

10. Un'impresa è solvibile quando:
 - L'attivo corrente è superiore alle passività correnti
 - Il capitale proprio è almeno il 50% delle fonti di finanziamento
 - Il capitale permanente è superiore all'attivo immobilizzato
 - L'attivo immobilizzato è superiore all'attivo circolante

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

TIPOLOGIA B

1	Correttezza espressiva (ortografia, morfologia, sintassi, lessico)	<ul style="list-style-type: none"> • Ottima • Buona • Sufficiente • Insufficiente • Grav. Insuff. 	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"> • Sufficiente • Insufficiente 	2 1
3	Capacità di argomentazione e rielaborazione sulla base degli opportuni documenti e riferimenti	<ul style="list-style-type: none"> • Ottima • Buona • Sufficiente • Insufficiente • Grav. Insuff 	5 4 3 2 1
4	Coerenza e coesione complessiva sul piano logico - espositivo	<ul style="list-style-type: none"> • Buona • Sufficiente • Insufficiente 	3 2 1
VOTO			/15

TIPOLOGIA C E D

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

1. ESAME DI STATO a.s.2017-2018

2. COMMISSIONE.....

3. CLASSE 5^

4. GRIGLIA DI CORREZIONE SECONDA PROVA

5.

6. Candidato/a.....

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

7. I COMMISSARI

IL PRESIDENTE

8.

9.

10.

11.

12.

Griglia di valutazione della Terza Prova

I.I.S. "Paolo Frisi" Milano

Commissione _____

Candidato/a _____

Classe 5[^] _____

Tipologia C

Conoscenza dei contenuti (32 quesiti)	Punti *	Max 12
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

Competenza linguistica (uso del linguaggio specifico) 8 quesiti	Punti *	Max 3
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/a

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

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

CAPACITÀ CRITICHE E LOGICHE	1) Scarse	1 - 2
	2) Insufficienti	3 - 4
	3) Accettabili	5
	4) Appropriate	6

ATTEGGIAMENTO DURANTE L'ESAME	1) Risponde con incertezza e con imprecisione ai quesiti	1 - 2
	2) Procede solo se sollecitato o indirizzato, ma in modo sufficiente	3
	3) Risponde in modo coerente ai quesiti	4
	4) È capace di relazionarsi autonomamente e con sicurezza	5

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

TESINA/ PERCORSO	1) Conoscenza della tesina	1
	2) Ampiezza	1
	3) Qualità	1
	4) Collegamenti	1

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

AUTOCORREZIONE PROVE SCRITTE	1) Comprende la correzione degli errori solo se guidato	1
	2) Riesce a comprendere gli errori compiuti	2
	3) È in grado di correggere gli errori in modo adeguato e di commentare gli elaborati con cognizione	3

Punteggio totale attribuito/30