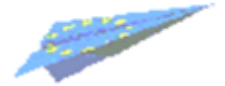




Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia

**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° 3235 C/29d  
del 15/05/2018

n°esp.albo n°3257 del 15/05/2018

## **ESAMI DI STATO**

**a.s.2017/2018**

**Documento**  
**del Consiglio di Classe 5K**  
**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

# I N D I C E

Indice		p. 1
Il Consiglio di Classe		p. 2
Argomenti approfonditi dagli studenti per i colloqui		p. 3
Presentazione della Classe		p. 4
Profilo professionale		p. 5
Obiettivi trasversali del Consiglio di Classe		p. 6
CONTENUTI DISCIPLINARI	IRC	p. 7
	Italiano	p. 8
	Storia	p. 12
	Inglese	p. 14
	Francese	p. 16
	Matematica	p. 18
	Scienze e cultura degli alimenti	p. 19
	Diritto e tecniche amm. della struttura ricettiva	p. 21
	Lab. serv. enogastr. - settore cucina	p. 23
	Lab. serv. enogastr. - settore sala	p. 24
	Scienze motorie e sportive	p. 26
Alternanza scuola-lavoro		p. 27
Criteri di valutazione		p. 30
Modalità di lavoro del consiglio di Classe		p. 31
Strumenti di lavoro		p. 32
Strumenti di verifica		p. 33
Attività integrative extracurricolari		p. 34
Simulazione della Terza prova		p. 35
Simulazione marzo		p. 36
Simulazione aprile		p. 45
Griglie di valutazione	Prima prova	p. 54
	Seconda prova	p. 55
	Terza prova	p. 56
	Colloquio	p. 57

## Consiglio di Classe

<b>DISCIPLINA</b>	<b>DOCENTE</b>	<b>FIRMA</b>
<b>RELIGIONE</b>	CAPOBIANCO CLAUDIA	
<b>ITALIANO E STORIA</b>	CAVALLONE GIOVANNA	
<b>INGLESE</b>	BRIAMONTE DONATELLA	
<b>FRANCESE</b>	GUERINONI MARA	
<b>MATEMATICA</b>	CERIANI MAURIZIO	
<b>SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI</b>	TASSONE VALERIA	
<b>LAB. SERV.ENOGASTRON. SETTORE CUCINA</b>	PERRUCCI GIOVANNI	
<b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b>	MAGLIONE EMILIA	
<b>LAB. SERV.ENOGASTRON. SETTORE SALA E VENDITA</b>	MAFFETTONE FRANCESCO	
<b>SCIENZE MOTORIE</b>	LODDO GIANFRANCO	
<b>SOSTEGNO</b>	FILIPPI GIORGIO	
<b>SOSTEGNO</b>	COMI FRANCESCA	

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

---

**(Prof. Luca Azzollini)**

## Argomenti approfonditi dagli allievi per il colloquio

CANDIDATI	PERCORSO TEMATICO
Amaya Ayala Mattia Francesco	Il basket
Ariola John Paul	Il Paese del Sol Levante
Bancoro Jefferdan	Gli effetti della globalizzazione
Bartucci Matteo	La cucina del sud
Bizzini Lorenzo	Gualtiero Marchesi: pioniere della cucina italiana
Caguicla Angela Ymari	La dieta mediterranea
Carbonara Sara	Il vino in Italia
Cazzaniga Marco	Evoluzione dell'alimentazione umana dagli anni '50 ad oggi
Harina Jenna Louisa	I manga
Laudati Federica	Oscar Wilde: il piacere del bello
Mahamarakkalage Perera George Akila Malshan	La rivoluzione del futurismo
Pagani Luca	La pasta
Pennacchio Daniel	La pasta amatriciana: storia e rivisitazione
Politi Giulia	Le allergie e le intolleranze alimentari
Salac Mc Robbie	Il cioccolato
Sartori Francesca	Fast food e malattie alimentari
Sinatra Maria Debora	La globalizzazione: l'evoluzione del sapere
Sorrentino Giulia	Rivoluzione della cucina e la cucina destrutturata
Sottilotta Davide Francesco	Massimo Bottura
Zacco Davide	Polisemia della musica

## Presentazione della classe

La classe risulta attualmente composta da 20 alunni, 12 maschi e 8 femmine. Inizialmente gli alunni iscritti erano 23, ma due non si sono mai presentati, mentre un altro ha smesso di frequentare nel mese di novembre.

Tutti gli studenti hanno frequentato, durante gli anni precedenti, corsi di formazione professionale, presso diversi centri privati lombardi (Capac, Galdus, Salesiani). Il loro livello di partenza, all'inizio del quinto anno, appariva piuttosto carente nella maggioranza delle discipline, avendo affrontato un percorso scolastico prettamente indirizzato alle attività pratiche e laboratoriali.

Per cercare di colmare le lacune emerse con continuità durante tutto il primo quadrimestre, sono stati attivati, all'inizio del secondo quadrimestre, corsi pomeridiani di recupero debiti in diverse materie che si sono aggiunti ai recuperi in ore curricolari, svolti in tutte le materie. Inoltre per poter completare il curriculum scolastico ed essere ammessi agli Esami di Stato, gli alunni hanno frequentato corsi di allineamento in diverse discipline mancanti nel loro percorso di studi.

Durante l'anno vi è stata continuità didattica in tutte le materie. Le diverse metodologie di insegnamento, rispetto agli anni precedenti, hanno richiesto un primo periodo di adattamento, ma nel complesso non hanno creato particolari difficoltà nello svolgimento dell'attività didattica.

Nella classe, eterogenea per livelli e provenienza, si sono riscontrati elementi desiderosi di conoscere ed imparare anche se a volte con un metodo poco proficuo. Altri elementi non sono invece riusciti a superare completamente, durante l'anno, una generalizzata difficoltà dovuta alle carenze pregresse ed alla poca abitudine allo studio.

Il comportamento della classe è stato generalmente accettabile, seppur con qualche eccezione, e si è riscontrato un buon livello di integrazione sia tra gli studenti che coi docenti. L'impegno non è risultato omogeneo in quanto, a fronte di una maggioranza della classe che si è impegnata costantemente per colmare le lacune pregresse, alcuni elementi hanno manifestato una concentrazione scarsa o troppo discontinua.

Per questi aspetti il profitto finale è risultato non del tutto omogeneo, in quanto alcuni alunni hanno raggiunto buoni risultati grazie all'impegno costante e ad un efficace metodo di studio, mentre altri, che si sono applicati in modo discontinuo, hanno raggiunto un livello di preparazione solo accettabile. Per un gruppo di alunni permangono delle fragilità in alcune discipline, dovute alle lacune pregresse e ad un metodo di studio poco efficace.

Dal punto di vista disciplinare non si sono presentate situazioni problematiche e la classe si è sempre dimostrata reattiva al dialogo educativo. Nel corso dell'anno si è però manifestata una certa discontinuità nella frequenza, soprattutto da parte di alcuni studenti che hanno raggiunto un monte ore decisamente elevato di assenze e un considerevole numero di ritardi. Assenze e ritardi sono stati costantemente monitorati con appropriate segnalazioni.

La maggior parte degli allievi è orientata a inserirsi nel mondo del lavoro; solo pochi alunni, al momento, stanno valutando l'ipotesi di proseguire con gli studi universitari.

Le attività extracurricolari proposte dai docenti sono state sempre accolte con interesse.

I programmi di tutte le discipline sono stati svolti in modo abbastanza regolare e completo.

# PROFILO PROFESSIONALE

## **SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

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 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:

- 1 Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- 2 Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

# OBIETTIVI TRASVERSALI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

## A. DIDATTICI

- Collaborare e interagire col gruppo classe e con i docenti.
- Acquisire capacità di confronto e relazione con realtà culturali e sociali diverse dalla propria.
- Saper elaborare ed esporre autonomamente dei contenuti.
- Saper analizzare e sintetizzare con apporto di contributi personali.
- Sviluppare capacità critiche.
- Saper analizzare e sintetizzare un testo.
- Saper fare un uso corretto del linguaggio come strumento di comunicazione orale e scritta.
- Sviluppare un metodo di studio efficace che permetta di cogliere i collegamenti tra le varie discipline.
- Saper organizzare in modo logico le proprie conoscenze.
- Saper esporre il proprio pensiero in modo abbastanza chiaro e coerente.

## B. FORMATIVI

- Partecipare attivamente al lavoro didattico.
- Rispettare il regolamento d'Istituto.
- Saper lavorare in modo autonomo.
- Sapersi relazionare con gli altri.
- Rispettare tempi, spazi e consegne.
- Tenere comportamenti corretti nel rispetto dei valori condivisi.
- Saper lavorare in gruppo su progetti.
- Saper dialogare e discutere in modo costruttivo.

# CONTENUTI DISCIPLINARI

Disciplina: **IRC – classi quinte – A.S. 2017/18**

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”.

**Programma svolto di Italiano**  
Classe 5<sup>^</sup> K  
Anno scolastico 2017/18  
**Docente: prof. ssa CAVALLONE Giovanna**

**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.

Il Naturalismo francese e il Verismo italiano: caratteri generali. Punti di contatto e differenze.

Testi:

**E. ZOLA:** "La miniera"

**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

da "I Malavoglia":

- La famiglia Toscano
- L'addio alla casa del nespolo.

da "Mastro-don Gesualdo":

- La morte di Gesualdo.

La poetica del Decadentismo e del Simbolismo.

Testi:

- O.WILDE: "La rivelazione della bellezza"

La narrativa decadente: l'Estetismo.

Oscar Wilde:

- Vita e opere.
- Lettura integrale dell'opera "Il ritratto di Dorian Gray", con analisi dei personaggi, tecniche narrative e stile.

## **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 "Le vergini delle rocce":

- Il programma del superuomo

Da "Alcyone":

- La Sera Fiesolana

Dal "Notturmo":

- "Imparo un'arte nuova"

## **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":

- Il Lampo
- Il Tuono

Da "Canti di Castelvecchio":

- Il gelsomino notturno

Cenni sulle Avanguardie: il Futurismo.

Testi:

- Il “Manifesto del Futurismo”

## **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 “Una vita”:

- Gabbiani e pesci”

da “La coscienza di Zeno”:

- Il fumo

## **L. PIRANDELLO**

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

Testi:

Da “Il fu Mattia Pascal”:

- Adriano Meis

Da “Uno, nessuno, centomila”:

- Il naso di Moscarda

## **L’ERMETISMO**

### **G. UNGARETTI**

- Vita e opere
- L’Allegria
- Il nuovo linguaggio poetico di Ungaretti

Testi:

- Veglia
- Soldati.

## **E. MONTALE**

- Vita e opere
- La poetica e lo stile
- Ossi di seppia

Testi:

da "Ossi di seppia":

- I limoni

## **S.QUASIMODO**

- Vita e opere
- La poetica e lo stile
- Giorno dopo Giorno

Testi:

- Alle fronde dei salici

### **Testi propedeutici alla prima prova dell'esame di Stato:**

saggio breve

tema di carattere generale

tema storico

cenni sull'analisi del testo

**Programma svolto di Storia**  
Classe 5<sup>^</sup> K  
Anno scolastico 2017/18  
**Docente: prof. ssa Cavallone Giovanna**

**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'INIZIO DEL SECOLO E LA GRANDE GUERRA**

- L'Italia nel Novecento: l'età giolittiana
- L'Europa verso la catastrofe:
  - La belle époque
  - le alleanze difensive
  - nazionalismo e darwinismo sociale
  - le cause della guerra
- La prima guerra mondiale, una guerra moderna
- La svolta del 1917
- La rivoluzione russa
- Approfondimento: visione documentario di C. Lucarelli "La grande guerra"

**L'EREDITÀ DEL CONFLITTO**

- Il dopoguerra inquieto
- Il Medio Oriente Instabile
- Il Genocidio Armeno
- La Dichiarazione Balfour
- Dopo la guerra una nuova economia: Taylorismo e Fordismo
- 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 Spagna di Franco

## **LA SECONDA GUERRA MONDIALE**

- L'Europa verso la catastrofe: 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
- Storia locale: i luoghi della Resistenza a Milano

## **IL MONDO TRA SVILUPPO E GUERRA FREDDA**

- Il bipolarismo
- La divisione della Germania e le due Europe
- Il tempo della guerra fredda

## **L'ETÀ DELL'ORO**

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

## PROGRAMMA SVOLTO ANNO 2017-2018

**Disciplina: Inglese**

**Docente: Donatella Briamonte**

**Classe : 5^ K**

Libro di testo : Olga Cibelli, Daniela d'Avino - *Cookbook Club* – Edizione Clitt

Lettura, traduzione, rielaborazione e conversazione guidata sui seguenti argomenti tratti dal libro di testo:

### **Module 1. On the job**

- Outstanding profiles p. 24
- Hygiene and safety p.30
- My uniform p. 41
- The kitchen brigade and specific duties p. 73
- Staffing p. 86
- Job opportunities p.88
- The application letter and lay-out steps p. 97

### **Module 2. On the plate**

- Cooking methods based on hot liquid p. 109
- Cooking methods based on hot air p. 110
- Cooking methods based on hot fat p. 111
- Starters p. 138
  - 1) Classic prawn cocktail P.138
- First courses p. 147
  - 1) Penne all'arrabbiata style p. 151
- Main courses p. 159
  - 1) Recipe: Grilled salmon with avocado sauce p. 170
  - 2) Recipe: Shepherd's pie fotocopie fornite dal docente
- Vegetable and side dishes p. 177
  - 1) Recipe: Roasted brussels sprouts fotocopie fornite dal docente
  - 2) Recipe: Yorkshire pudding fotocopie fornite dal docente

### **Module 3. On the table**

- British meals p. 196
- Menu p.201
- The menu sequence p. 202
- Wine: the bottled art p. 212
- Wine appellations p.213
- Cooking with wine p.226
- Recipe: Risotto rosso with sage p.226

### **Module 5. On the mission**

- Food and Religion p. 300
- Kosher food p.304
- Food and celebrations in Europe p. 305

- Food and celebrations in The U.S.A. p.309

**Grammar ( revisione ) :**

Verbi ausiliari; avverbi di frequenza; question words; preposizioni di tempo; tempi verbali: simple past, present perfect, simple present, present continuous (forma affermativa, negativa, interrogativa); comparativi e superlativi.

Disciplina: **Francese**

Docente: **prof.ssa Mara Guerinoni**

Testo: A. De Carlo, *Le nouveau français en cuisine, nouvelle édition*, Hoepli Ed., Milano 2018

Classe 5K – 2017/18

La cuisine.

La brigade de cuisine - la tenue professionnelle p.2

L'équipement de la cuisine pp.4-6

Les méthodes de cuisson p.7

Menu ou carte ? p. 8

Hors- d'œuvre, entrées, soupes.

Les hors -d'œuvre p. 14,15

Les pâtes , les farines p. 20

Les autres pâtes p. 25-27

Le pain pain p. 28

Légumes, sauces, condiments.

Les légumes p. 36-42

Herbes aromatiques , épices et condiments p. 43,44

Les sauces p. 48-50

Plat principal.

La viande : le bœuf, le porc, l'agneau, la volaille, le gibier p. 61,64,66-69

Le poisson p. 73-76

Les fromages.

Tout savoir sur les fromages p. 86

Variété de fromages p. 87,88

Le dessert.

Dessert et pâtisseries p. 100

Pâtes à pâtisserie p. 101-106

Outils indispensables pour le chef pâtissier : les fruits p. 108

Les entremets p. 110-111

Les meilleurs crémants avec de savoureux desserts p. 115

Le restaurant p. 122-125

Le HACCP (fotocopie)

Une région au choix de la France

Ripasso grammaticale:

Gli aggettivi possessivi e dimostrativi. I femminili ed i plurali (regole generali)

I verbi regolari e particolarità della 1a coniug. al *présente* indicativo

I verbi in IR - I verbi irregolari più usati

Le *passé composé*: formazione e accordo del passato prossimo

Pronome relativo semplice

I pronomi Y e EN

I pronomi dimostrativi

Gli aggettivi interrogativi ( + *quel*). La forma interrogativa negativa con *est- ce que* ed inversione -

Uso di molto e degli avverbi di quantità - gli aggettivi a due uscite.

I femminili ed i plurali:particolarità.

I gallicismi-

I connettori più comuni e i pronomi dimostrativi.

## PROGRAMMA DI MATEMATICA - A.S. 2017/18

CLASSE: 5K

DOCENTE: PROF. MAURIZIO CERIANI

**Libri di testo:** L. SASSO, Nuova Matematica a colori - vol. 4 e 5, Ed. Petrini

Disequazioni di secondo grado, disequazioni frazionarie e sistemi di disequazioni.  
Esponenziali e logaritmi visti come funzioni; equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche  
Definizione generale di funzione reale a variabile reale e proprietà, campo di esistenza delle funzioni più comuni, funzione potenza e sue proprietà, funzioni reali razionali normali e fratte - funzioni irrazionali.

Studio del dominio di ogni tipo di funzione e suo significato.

Segno di una funzione e metodo per trovare gli intersezioni con gli assi cartesiani – applicazioni con tutti i tipi di funzioni studiate.

Funzioni simmetriche: pari e dispari e loro proprietà.

Concetto di continuità di una funzione.

Significato di limite di una funzione, tipi di limite, limiti destri e sinistri – classificazione delle discontinuità di una funzione.

Algebra dei limiti, proprietà e calcolo di limiti immediati.

Le forme di indecisione:  $+\infty - \infty$ ;  $\frac{\infty}{\infty}$ ;  $\frac{0}{0}$ ;  $0 \cdot \infty$ ; calcolo dei limiti delle forme di indecisione di funzioni algebriche razionali intere e fratte, irrazionali e trascendenti.

Utilizzo del confronto tra infinitesimi ed infiniti nel calcolo dei limiti.

Asintoti verticali, orizzontali e obliqui: definizioni e metodi per individuarli nelle funzioni studiate.

Rappresentazione sul piano cartesiano del grafico più probabile di una funzione individuando tutte le caratteristiche evidenziate nel corso e per tutti i tipi di funzione studiati.

Concetto di derivata; regole di derivazione e derivate fondamentali:  $D_k$ ;  $D_x$ ;  $D_{kx}$ ;  $D_x^n$ ; derivate di funzioni trascendenti e composte. Derivata della somma di due funzioni, del prodotto di due funzioni, del quoziente di due funzioni. Derivata seconda di una funzione. Regola di De L'Hospital. Calcolo della derivata prima e seconda di funzioni del tipo citato.

Funzioni crescenti e decrescenti; definizione di massimo e di minimo relativo e di punto di flesso; condizione necessaria per l'esistenza di un max/min relativo e flesso per le funzioni derivabili (enunciato); criterio sufficiente per la determinazione dei punti di max/min relativo e flesso per le funzioni derivabili.

Determinazione degli intervalli di monotonia di una funzione; determinazione dei punti di massimo/minimo relativo e flesso di funzioni algebriche razionali intere, fratte e trascendenti.

Studio completo di funzioni razionali intere, fratte e trascendenti.

# SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Anno scolastico 2016/2017

Classe 5 K

Docente: Valeria Tassone

## Materiali utilizzati:

- Libro di testo: Scienza e cultura dell'alimentazione vol 5– A. Machado – Poseidonia Scuola
- Scienza e cultura dell'alimentazione quaderno delle competenze – A. Machado
- Linee guida per una sana alimentazione – revisione 2003

## Programma:

- 1) Nuovi prodotti alimentari:
  - alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti
  - alimenti destinati a un'alimentazione particolare
  - gli integratori alimentari
  - gli alimenti funzionali
  - i novel foods
  - gli alimenti geneticamente modificati
  - i superfoods
- 2) La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche:
  - la dieta nell'età evolutiva
  - la dieta nel neonato e nel lattante
  - l'alimentazione complementare
  - la dieta del bambino
  - la dieta dell'adolescente
  - la dieta dell'adulto
  - la piramide alimentare
  - la dieta in gravidanza
  - la dieta della nutrice
  - la dieta nella terza età
- 3) Dieta e stili alimentari:
  - dieta e benessere
  - stili alimentari
  - la dieta mediterranea
  - la dieta vegetariana
  - la dieta macrobiotica
  - la dieta eubiotica
  - la dieta nordica
  - la dieta e lo sport
- 4) L'alimentazione nella ristorazione collettiva:
  - la ristorazione commerciale e di servizio
  - la ristorazione di servizio: norme di sicurezza alimentare, servizio di gestione ed erogazione dei pasti, i diversi tipi di legame
  - la mensa scolastica
  - la mensa aziendale
  - la ristorazione nelle case di riposo
  - la ristorazione ospedaliera

5) La dieta nelle principali patologie:

- la dieta nelle malattie cardiovascolari: le malattie cardiovascolari, ipertensione arteriosa, iperlipidemia e aterosclerosi
- la dieta nelle malattie del metabolismo
- la dieta nelle malattie dell'apparato digerente
- allergie e intolleranze alimentari
- alimentazione e tumori
- disturbi alimentari: anoressia nervosa, bulimia nervosa, disturbo da alimentazione incontrollata

6) Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare:

- la contaminazione chimico-fisica degli alimenti

Si prevede di svolgere entro la fine del mese di maggio i seguenti argomenti:

1) Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare:

- la contaminazione biologica
- il sistema HACCP e le certificazioni di qualità
- Le frodi alimentari

2) Cibo e religioni:

- il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose
- le regole alimentari nella tradizione ebraica, nel Cristianesimo e nell'Islam

## **Programma svolto di Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva**

Anno scolastico 2017/2018

Classe 5<sup>A</sup>K enogastronomia

**Docente Prof.ssa Maglione Emilia**

Testo adottato:

“Diritto e tecniche Amministrative della struttura ricettiva” Tomo C

Autori: F. Cammisa P. Matrisciano G. Pietroni

Casa editrice: Scuola & azienda

### **UNITA' 1: LE NUOVE DINAMICHE DEL MERCATO TURISTICO**

1. Turismo e mercato turistico
2. La domanda turistica
3. L'offerta turistica
4. Il valore economico del turismo
5. Le attuali tendenze del mercato turistico
6. Internet e gli strumenti telematici
7. La sostenibilità del turismo
8. Il mercato turistico nazionale
9. Il mercato turistico internazionale
10. Il turismo integrato
11. Gli indici di turisticità

### **UNITA' 2: TECNICHE DI MARKETING TURISTICO E WEB MARKETING**

1. Il marketing aspetti generali
2. Il marketing management
3. L'analisi dell'ambiente, della domanda e della concorrenza
4. La ricerca marketing
5. La segmentazione del mercato
6. Targeting e posizionamento
7. Marketing mix: la politica di prodotto
8. Marketing mix: la politica di prezzo
9. Marketing mix: la politica di distribuzione
10. Marketing mix: la politica di promozione
11. La pianificazione di marketing
12. Il web marketing
13. Il marketing turistico integrato
14. Il marketing della destinazione turistica

- *L'analisi SWOT*

### **UNITA' 3. BUSINESS PLAN E GESTIONE STRATEGICA**

1. Business idea e progetto imprenditoriale
2. Il business plan
3. I contenuti del business plan
4. L'analisi economico-finanziaria
5. La gestione dell'impresa
6. Gli aspetti generali della gestione strategica
7. La pianificazione strategica
8. La pianificazione operativa

- *Un potente strumento di pianificazione strategica: la Matrice BCG*

#### **UNITA' 4. LE FILIERE AGROALIMENTARI E I PRODOTTI A CHILOMETRI ZERO**

1. Le filiere agroalimentari
2. La classificazione delle filiere
3. Caratteristiche della filiera lunga
4. Caratteristiche della filiera corta
5. Forma di commercializzazione della filiera corta
6. I prodotti a chilometro zero

#### **UNITA' 5. ABITUDINI ALIMENTARI ED ECONOMIA DEL TERRITORIO**

1. Il modello alimentare tradizionale
2. Andamento dell'economia e consumo dei beni alimentari
3. I fattori socio-economici
4. I cambiamenti nelle abitudini alimentari in Italia
5. Le attuali abitudini alimentari in Italia
6. Immigrazione e alimentazione

#### **UNITA' 6. LA TRACCIABILITA' DEI PRODOTTI: PROCEDURE E NORMATIVE**

1. La qualità
2. La qualità nell'alimentazione
3. La rintracciabilità dei prodotti agroalimentari

**DISCIPLINA: LABORATORIO DI CUCINA**

**DOCENTE: PERRUCCI GIOVANNI**

**CLASSE: 5K**

Anno scolastico 2017/2018

Testo adottato: A. Solillo, S. Palermo, Cucinabile Top, Casa Editrice San Marco

I prodotti del territorio nella cucina dei localismi e dell'alimentazione globalizzata

L'arte del banqueting all'interno del catering

Tutela della salute e tipologie di intolleranze

Il sistema HACCP nella ristorazione

Il cuoco e la qualità oggettiva e soggettiva

Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro

## Programma Sala e vendita

**Classe:** 5K

Anno scolastico 2017-2018

**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

## **PROGRAMMA DI EDUCAZIONE FISICA**

**Anno Scolastico 2017 - 2018**

**Classe 5°K**

**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.

## ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

STUDENTE	Anno	Luogo
AMAYA AYALA MATTIA FRANCESCO	II	CD DONZIETTI SRL
	III	MERCATO SRL
	IV	HILTON RISTORANTE
ARIOLA JOHN PAUL	II	EATLY DISTRIBUZIONE SRL MILANO
	III	GRAND HOTEL ET DE MILAN VEGA MILANO
	IV	RISTORANTE BOCCINO FOOD AND FUN MILANO
BANCORO JEFFERDAN	II	NH VERDI - MILAN
	III	AREN GARIO GINROSA
	IV	HILTON HOTEL CORPORATION MILANO
BARTUCCI MATTEO	II	POSTI SRL MILANO
	III	IRON SRL MILANO
	IV	IL MARINAIO SAS MILANO
BIZZINI LORENZO	II	M.H.C SRL VERNATE TRATTORIA AL POMPIERE SRL
	III	MERCATO CENTRALE FIRENZE SRL RHO MARINARA SRL MILANO
	IV	RISTORANTE ESSENZA MILANO
CAGUICLA ANGELA YMARI	II	RISTORANTE SANT'AMBREUS - MILANO
	III	RISTORANTE SANT'AMBREUS- MILANO
	IV	DRUSIA SRL GENOVA

STUDENTE	Anno	Luogo
CARBONARA SARA	II	HOTEL PARIGI - BORDIGHERA
	III	AGAPE MILANO
	IV	RISTORANTE DA GIACOMO SRL
CAZZANIGA MARCO	II	PASTICCERIA ENEA OPERA
	III	PASTICCERIA DULCIS MILANO
	IV	PASTICCERIA SARA FRANCONI SNC MILANO
HARINA JENNA LOUISA	II	CIR FOOD SC
	III	CAMST SOC. COOP ARL.
	IV	TERZO MILLENIUM MILANO
LAUDATI FEDERICA	II	MA.FR.SAS DI AIRAGHI MATTEO EC. LAINATE
	III	ESTRELE CAKES
	IV	ESTRELE CAKES
MAHAMARAKKALAGE PERERA GEORGE AKILA MALSHAN	II	RISTORANTE BIANCA REWHITE MILANO
	III	HILTON HOTEL CORPORATION OF EUROPE MILANO
	IV	4 Saisons HOTEL
PENNACCHIO DANIEL	II	PATOMASS
	III	LABORATORI UNITI SAN CARLO SRL
	IV	SOLFERINO SRL
PAGANI LUCA	II	SAMANO SRL
	III	BEST WINE SRL
	IV	SAMANO SRL

STUDENTE	Anno	Luogo
POLITI GIULIA	II	SMA RISTORAZIONE SRL
	III	L'ALLEGRA CUCINA DI CIBUS GORGONZOLA
	IV	IL CIRCOLO – BUSSERO COSTANZO - CARUGATE
SALAC MC ROBBIE	II	MILANO RISTORAZIONE
	III	GINEPRO SRL
	IV	IACTA EST SRL
SARTORI FRANCESCA	II	AGOAL INTESA VACANZE
	III	L'ALTRO SRL
	IV	REGISTRO STAGE
SINATRA MARIA DEBORA	II	IL PEPE NERO – TREZZANO S.N.
	III	SAPORI CAMPANI SRL TREZZANO
	IV	BAR DEL CENTRO DI G.GALMARINI
SORRENTINO GIULIA	II	PASTICCERIA CONCA FREGONARA G.SNC
	III	PASTICCERIA GIOIA SRL
	IV	CIBUS & RISTORA SRL
SOTTILOTTA DAVIDE	II	RISTORANTE SACRO E PROFANO
	III	RISTORANTE SACRO E PROFANO
	IV	TRATTORIA SILVANO
ZACCO DAVIDE	II	TRATTORIA DODICIVOLTE SAS
	III	PANINO GIUSTO
	IV	SELF SERVICE F.LLI ROSA

# CRITERI DI VALUTAZIONE

<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	Scarso	Presenta serie lacune nella conoscenza dei contenuti minimi, commette gravi errori nelle prove scritte, non possiede nessuna competenza.
4	Gravemente insufficiente	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. Utilizzo sufficientemente corretto dei 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. 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.	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
Problem solving	X										
Metodo induttivo										X	
Lavoro di gruppo				X	X						X
Discussione guidata	X	X	X	X		X	X	X		X	
Simulazioni		X		X		X	X	X	X		
Esercitazioni				X	X			X			X
Studio individuale	X	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	
Laboratorio											
Lavagna	X	X	X	X	X	X	X			X	
Lim		X	X	X	X	X	X	X		X	
Registratore											
Appunti	X	X	X	X	X		X	X		X	
Proiettore diapositive										X	
Carte geografiche		X	X								
Video	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	X	
Relazione/prov a scritta		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:

23/10/2017 visione film "Race-il colore della vittoria" presso UCI Cinema Milano.

17/01/2018 presso il Centro Asteria in occasione della Giornata della Memoria: "Ricordi della Deportazione"- incontro con Venanzio Gibillini.

24/01/2018 Uscita didattica presso il CdAV Villa Scheibler "Fatti Memoria oggi".

06/02/2018 per gli studenti di IRC uscita presso la Casa della Carità, Milano.

06/03/2018 uscita didattica "Milano ed i luoghi della Resistenza".

26/4/2018 uscita didattica presso la Distilleria Marzadro, Trento.

## SIMULAZIONI DELLA TERZA PROVA

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

Le discipline coinvolte sono state: **Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva, Laboratorio servizi enogastronomici – Settore Cucina, Matematica, Inglese.**

Le simulazioni relative alla prima, seconda e terza prova si sono svolte secondo il seguente calendario:

1 marzo 2018	Simulazione della II prova
7 marzo 2018	Simulazione della I prova
9 marzo 2017	Simulazione della III prova
18 aprile 2018	Simulazione della I prova
19 aprile 2018	Simulazione della II prova
23 aprile 2018	Simulazione della III 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**  
**Simulazione TERZA Prova**

**MATERIE:**

**Matematica – Inglese**  
**Diritto e tecniche amministrative – Cucina**

**Anno scolastico 2017/2018**  
**Classe 5 K enogastronomia**

**Milano: 9 marzo 2018**  
**TIPOLOGIA C**

Durata della prova: 3 ore

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

1) La soluzione della disequazione esponenziale  $3^{x^2-4x} \leq 3^x$  è:

- a)  $[0,5]$
  - b)  $(0,5)$
  - c)  $(-\infty, 0] \cup [5, +\infty)$
  - d) sempre vera
- 

2) Il  $\lim_{x \rightarrow 0^+} \ln x$  vale:

- a)  $-\infty$
  - b)  $+\infty$
  - c) 0
  - d) 1
- 

3) Il dominio della funzione  $f(x) = \log(x^2 - x - 2)$  è:

- a)  $(-\infty; -1] \cup [2; +\infty)$
  - b)  $(-\infty; -1) \cup (2; +\infty)$
  - c)  $[-1; 2]$
  - d)  $(2; +\infty)$
- 

4) Il dominio della funzione  $f(x) = \frac{x^2+4}{x^3-x}$  e le sue intersezioni con l'asse x sono, rispettivamente:

- a) DOMINIO:  $(-\infty; 0) \cup (0; 1) \cup (1; +\infty)$ , asse x: A(-2;0) e B(2;0)
  - b) DOMINIO:  $(-\infty; -1) \cup (-1; 0) \cup (0; 1) \cup (1; +\infty)$ , asse x: non ci sono intersezioni
  - c) DOMINIO:  $(-\infty; 0) \cup (0; 1) \cup (1; +\infty)$ , asse x: A(-1;0), B(1;0) e O(0;0)
  - d) DOMINIO:  $(-\infty; -1) \cup (-1; 0) \cup (0; 1) \cup (1; +\infty)$ , asse x: O(0;0)
- 

5) La funzione  $f(x) = \frac{1-x}{3-x}$  è:

- a) Positiva in  $(1; 3)$  e negativa in  $(-\infty; -1) \cup (3; +\infty)$
  - b) Positiva in  $(-\infty; -3) \cup (-1; +\infty)$  e negativa in  $(-3; -1)$
  - c) Positiva in  $(-\infty; 1) \cup (3; +\infty)$  e negativa in  $(1; 3)$
  - d) Positiva in  $(-3; -1)$  e negativa in  $(-\infty; -3) \cup (-1; +\infty)$
-

6) La funzione  $f(x) = \frac{x^2+1}{x^3}$  è:

- a) Pari
  - b) Dispari
  - c) Pari e dispari
  - d) Né pari né dispari
- 

7) E' data la funzione  $f(x) = \frac{x^2+x}{x^2-1}$ . Di essa si può affermare che:

- a)  $\lim_{x \rightarrow -1} \frac{x^2+x}{x^2-1} = \frac{1}{2}$  e  $x=-1$  è un punto di discontinuità di prima specie per la funzione data
  - b)  $\lim_{x \rightarrow -1} \frac{x^2+x}{x^2-1} = \frac{1}{2}$  e  $x=-1$  è un punto di discontinuità di seconda specie per la funzione data
  - c)  $\lim_{x \rightarrow -1} \frac{x^2+x}{x^2-1} = \frac{1}{2}$  e  $x=-1$  è un punto di discontinuità di terza specie per la funzione data
  - d)  $\lim_{x \rightarrow -1} \frac{x^2+x}{x^2-1} = \frac{1}{2}$  e in  $x=-1$  la funzione è continua
- 

8) Il  $\lim_{x \rightarrow +\infty} \frac{2x^2-x+2}{x+3}$  vale:

- a)  $+\infty$
  - b)  $-\infty$
  - c)  $0^+$
  - d) 2
- 

9) La funzione  $f(x) = \frac{2x+3}{x-5}$  presenta un asintoto orizzontale di equazione:

- a)  $y = \frac{3}{5}$
  - b)  $y = 2$
  - c)  $x = 5$
  - d)  $x = 2$
- 

10) Il  $\lim_{x \rightarrow 1} \frac{x^2-3x+2}{x-1}$  vale:

- a) 1
  - b) -1
  - c) 0
  - d)  $+\infty$
-

Alunno:..... Data:.....  
Anno scolastico 2017-2018 - Classe QUINTA K enogastronomia

**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?**
  - e) Porridge
  - f) Sausage, bacon and eggs plus tea or coffee and toast
  - g) Croissants with jam and a cup of coffee
  - h) 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.

TERZA PROVA  
PRIMA SIMULAZIONE A.S. 2017-2018  
CLASSE 5^K

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Candidato/a .....

Indica con una crocetta la risposta esatta:

1) I tre indicatori di redditività sono:

- ◇ ROV, ROI, ROS.
- ◇ ROP, ROI, ROS.
- ◇ ROE, ROI, ROS
- ◇ ROE, ROY, ROS.

2) Il piano di start up è:

- ◇ un prospetto che evidenzia costi e capitale dei primi 12 mesi.
- ◇ un prospetto che evidenzia costi e capitale dei primi 18 mesi.
- ◇ un prospetto che evidenzia costi e capitale dei primi 24 mesi.
- ◇ un prospetto che evidenzia costi e capitale dei primi 3 mesi.

3) L'acronimo SWOT sta per:

- ◇ Strengths, Weakness, Opportunities, Threats.
- ◇ Stars, Weakness, Opportunities, Threats.
- ◇ Specials, Weakness, Opportunities, Threats.
- ◇ Strengths, Week, Opportunities, Threats.

4) I turisti allocentrici:

- ◇ amano mete note e consolidate.
- ◇ preferiscono luoghi familiari.
- ◇ amano l'avventura e hanno voglia di vivere nuove esperienze.
- ◇ amano alternare l'evasione al riposo.

5) Il marketing mix è:

- ◇ l'insieme di politiche di comunicazione e promozione.
- ◇ l'insieme delle politiche di gestione aziendale per il raggiungimento degli obiettivi.
- ◇ l'insieme delle azioni di programmazione e pianificazione.
- ◇ l'insieme delle azioni coordinate che consente di raggiungere gli obiettivi stabiliti dall'impresa.

6) I fattori che misurano l'elasticità della domanda sono:

- ◇ prezzo, clima, reddito.
- ◇ prezzo, reddito, motivazione dei turisti.
- ◇ prezzo, reddito, tempo libero.
- ◇ reddito, domanda, offerta.

7) La sostenibilità del turismo riguarda:

- ◇ sostenibilità economica, sociale, ecologica.
- ◇ sostenibilità interna, estera, rigida.
- ◇ sostenibilità di massa, di comunità, economica.
- ◇ sostenibilità economica, socievole, ecologica.

8) Le cinque fasi del ciclo di vita del prodotto sono:

- ◇ introduzione, crescita, maturazione, declino, abbandono.
- ◇ lancio, sviluppo, maturità, discesa, abbandono.
- ◇ introduzione, sviluppo, maturità, abbandono, declino.
- ◇ introduzione, crescita, maturità, declino, abbandono.

9) Il business plan comprende:

- ◇ il progetto imprenditoriale, l'analisi dell'ambiente, la struttura aziendale, le previsioni.
- ◇ il progetto imprenditoriale, l'analisi del mercato, la struttura, le previsioni patrimoniali.
- ◇ il progetto imprenditoriale, l'analisi esterna, l'organizzazione, le previsioni economiche.
- ◇ il progetto imprenditoriale, l'analisi del mercato, la struttura aziendale, le previsioni economico-finanziarie.

10) Le variabili di segmentazione principali sono:

- ◇ demografiche, psicografiche, geografiche.
- ◇ demografiche, climatiche, psicologiche.
- ◇ geografiche, demografiche, psicologiche.
- ◇ concentrate, differenziate, indifferenziate.

**Articolazione: Enogastronomia**

**Materia: Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina**

**Alunno:.....**

### **TERZA PROVA**

- 1. L'intolleranza alimentare a differenza dall'allergia non porta una reazione immunologica ma:**
  - Può comportare una manifestazione in tempi brevi dopo l'assunzione dell'alimento scatenante
  - Può comportare una gravissima reazione sistemica che può portare anche alla morte del soggetto
  - Si può scatenare anche con una minima quantità dell'alimento
  - Può comportare una reazione indesiderata dovuta all'ingestione di uno o più cibi e la gravità dei sintomi dipende dalla quantità assunta
- 2. L'allergia alimentare in base alle quantità dell'alimento provoca:**
  - Una reazione di tipo metabolico se ingerite anche in minime quantità
  - Una reazione di tipo metabolico se ingerite anche in grosse quantità
  - Una reazione di tipo immunologico se ingerite anche in minime quantità
  - Una reazione indesiderata al sistema circolatorio se ingerite anche in minime quantità
- 3. Il sistema HACCP:**
  - Nasce agli inizi del 900 per il trasporto delle razioni dei soldati della Prima Guerra Mondiale
  - Nasce negli anni 90 assieme alla scoperta di nuovi metodi di cottura
  - Nasce negli anni 60 per il trasporto del cibo nello spazio
  - Nasce negli anni 80 dovuto al Boom economico
- 4. E buona regola:**
  - Riscaldare i cibi cotti a 50°C
  - Lavarsi le mani solo se necessario
  - Cuocere i cibi a 75 gradi al cuore
  - Stoccare nelle stesse celle diversi generi alimentari
- 5. La disinfezione è:**
  - Un'operazione che distrugge i microrganismi
  - Un'operazione che distrugge i microrganismi patogeni
  - Un'operazione che elimina dall'ambiente gli insetti
  - Un'operazione che elimina dall'ambiente topi e mosche
- 6. Il sistema HACCP deve essere applicato:**
  - All'atto dell'entrata dei clienti in sala ristorante
  - All'inizio del servizio dagli addetti di cucina
  - All'atto di pianificazione strutturale dell'azienda
  - Il primo giorno di attività produttiva

**7. Il sistema di distribuzione Cook and hold:**

- Permette la distribuzione dei cibi anche in luoghi lontani dalla produzione
- Permette una redistribuzione migliore della forza lavoro
- Permette un miglior piano di acquisto delle merci
- Permette la distribuzione di alimenti caldi entro due ore dalla produzione

**8. La temperatura ideale per la proliferazione batterica è:**

- Dai 25 ai 50 gradi
- Dai 30 ai 40 gradi
- Dai 40 ai 60 gradi
- Dai 10 ai 20 gradi

**9. In una mensa scolastica bisogna prevedere:**

- Un menù per vegetariani
- Un menù per celiaci
- Un menù per vegani
- Un menù per intolleranti al lattosio

**10. Il sistema di conservazione e trasporto chiamato Cook and Freeze prevede:**

- La cottura dell'alimento ad almeno 120 gradi
- Un abbattimento di temperatura rapido a -40 gradi al cuore
- Un abbattimento di temperatura rapido a 2 gradi al cuore
- Un abbattimento di temperatura rapido a -18 gradi al cuore

**I.I.S. Paolo Frisi Milano  
Simulazione TERZA Prova**

**MATERIE:  
Matematica – Inglese  
Diritto e tecniche amministrative – Cucina**

**Anno scolastico 2017/2018  
Classe 5 K enogastronomia**

**Milano: 23 Aprile 2018  
TIPOLOGIA C**

Durata della prova: 3 ore

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

Alunno: ..... Data: ...../...../.....

Anno scolastico 2017-2018 - Classe 5 K Enogastronomia

---

1) Il dominio della funzione  $f(x) = \sqrt{x^2 - 10x + 9}$  è:

- a)  $(-\infty; +\infty)$
  - b)  $(-\infty; 1] \cup [9; +\infty)$
  - c)  $[1; 9]$
  - d)  $(-\infty; 1) \cup (9; +\infty)$
- 

2) La funzione  $f(x) = \frac{x-4}{x^2+4}$  risulta positiva nell'intervallo:

- a)  $(4; +\infty)$
  - b)  $[4; +\infty)$
  - c)  $(-\infty; +\infty)$
  - d)  $(-\infty; -4)$
- 

3) Se  $f(-x) = f(x)$  allora:

- a)  $f(x)$  è simmetrica rispetto all'origine
  - b)  $f(x)$  è simmetrica rispetto all'asse  $x$
  - c)  $f(x)$  è simmetrica rispetto all'asse  $y$
  - d)  $f(x)$  non è simmetrica
- 

4) Se  $\lim_{x \rightarrow c^-} f(x) = 3$  e  $\lim_{x \rightarrow c^+} f(x) = 5$  la funzione:

- a) è continua nel punto  $c$
  - b) ha in  $c$  una discontinuità di I specie
  - c) ha in  $c$  una discontinuità di II specie
  - d) ha in  $c$  una discontinuità di III specie
- 

5) Il  $\lim_{x \rightarrow 1} \frac{x^2 - 3x + 2}{x - 1}$  vale:

- a) 1
  - b) -1
  - c) 0
  - d)  $\infty$
-

6) Il  $\lim_{x \rightarrow -\infty} \frac{x^2 - 3x + 2}{1 - x^2}$  vale:

- a) 1
  - b) -1
  - c)  $\infty$
  - d) 0
- 

7) La funzione  $f(x) = \frac{x+5}{2x^2-4x}$  ammette:

- a) asintoti verticali  $x=0$  e  $x=2$  e asintoto orizzontale  $y=0$
  - b) non ammette asintoti
  - c) asintoti verticali  $x=0$  e  $x=2$  e asintoto obliquo  $y=x+1$
  - d) asintoto verticale  $x=0$  e asintoto orizzontale  $y=0$
- 

8) La funzione  $f(x) = \frac{1-x^2}{x}$ :

- a) ammette come asintoto obliquo la retta  $y=-x+1$
  - b) non ammette asintoto obliquo ma ammette come asintoto verticale la retta  $x=0$
  - c) non ammette asintoto obliquo
  - d) ammette come asintoto obliquo la retta  $y=-x$
- 

9) La derivata di  $f(x) = 3x^3 + 2x^2 - x + 5$  vale:

- a)  $9x^2 + 4x - 1$
  - b)  $3x^2 + 2x - 1$
  - c)  $9x^3 + 4x^2 - x$
  - d)  $3x^2 + 2x + 5$
- 

10) La derivata di  $f(x) = 3e^x + 2\ln x$  vale:

- a)  $3e^x + \frac{2}{x}$
  - b)  $e^x + \frac{1}{x}$
  - c)  $3xe^x + 2\ln x$
  - d)  $\frac{3}{x} + 2\ln x$
-

## 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”, they collect money to save the planet and to support many other causes through non-profit local, national and international organizations.

Last but not least, in 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 travelers a visit to the site is a “must”, before leaving the city.

#### 1) The motto "serve all...love all" means:

- ❖ We don't serve and we don't like anybody
- ❖ We treat everybody at the same manner
- ❖ We serve and love all young people
- ❖ The service and the treatment depend on the social class

#### 2) The first Hard rock caffè was open:

- ❖ By Eric Clapton
- ❖ By two singers
- ❖ In London by two guitar musicians
- ❖ By two fans of music

**3) The real expansion of Hrc started:**

- ❖ in 1971
- ❖ in London
- ❖ in 1981
- ❖ in Toronto

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

- ❖ less than 70,000 objects
- ❖ not less than 70,000 objects
- ❖ 70,000 objects
- ❖ more than 70,000 objects

**5) They are real "living museum" since:**

- ❖ live music is played
- ❖ news objects are added
- ❖ new things are sold
- ❖ photos are mounted on the walls

**6) The trademark hrc includes:**

- ❖ cafes, hotels and casinos
- ❖ only cafes
- ❖ only hotels
- ❖ only casinos

**7) Hrc is very successful all around the world:**

- ❖ Thank to its good quality food
- ❖ Because clients can look at rock celebrities' objects on its walls
- ❖ Thank to a friendly service and competitive prices
- ❖ All the previous answers.

**8) Hrcs:**

- ❖ are not involved in humanitarian causes
- ❖ support humanitarian projects
- ❖ have been involved in humanitarian projects but they are not anymore
- ❖ refuse to be involved in humanitarian issues

**9) In every hrc you can:**

- ❖ Exchange your collection with other people
- ❖ Collect caps and t-shirts
- ❖ Acquire collectibles with the hrc trademark printed on it
- ❖ Buy only the Hrc t-shirt

**10) Many travelers:**

- ❖ Think it is unnecessary to visit the local hrc before departing
- ❖ Think it is a waste of time visiting the local hrc
- ❖ Prefer to leave the city without visiting the local hrc
- ❖ Do not leave the city without visiting the local hrc

Indica con una crocetta la risposta esatta:

1) Le configurazioni tipiche del prodotto turistico globale sono:

- Punto-punto, package, dinamic packaging, network
- Punto-punto, packag, dinamic packaging, network
- Punto-punto, package, dynamic packaging, network
- Punto-punto, package, dinamic package, network

2) L'indice di sfruttamento territoriale è dato dal rapporto:

- Arrivi dei turisti diviso la superficie territoriale
- Presenze dei turisti diviso la popolazione
- Arrivi più popolazione diviso la superficie territoriale
- Chilometri quadrati diviso la popolazione

3) Il posizionamento del prodotto è:

- L'insieme delle decisioni e delle tattiche che mirano a competere col mercato
- L'insieme delle scelte e politiche che hanno come scopo il raggiungimento degli obiettivi
- L'insieme delle decisioni e delle politiche di marketing che hanno come scopo la creazione o il mantenimento di un prodotto nella mente del pubblico
- L'ubicazione o localizzazione dell'impresa in un determinato territorio

4) Gli strumenti della comunicazione promozionale sono:

- La pubblicità, le televendite, la vendita porta a porta, le promozioni
- La pubblicità, le pubbliche relazioni, le televendite, il co-marketing
- La pubblicità, le pubbliche relazioni, la promozione vendite, la vendita personale
- La pubblicità, le pubbliche relazioni, la promozione vendite, il direct marketing

5) Il business plan è:

- Un prospetto che permette di capire se la futura attività è in grado di sopravvivere nel mercato
- Un piano da cui una o più persone partono per dare vita a una nuova attività
- Un progetto che comprende le analisi del mercato e le previsioni economico-finanziarie
- Un documento che sintetizza i contenuti e le caratteristiche del progetto imprenditoriale

6) La gestione è:

- L'insieme delle attività mirate al raggiungimento degli obiettivi aziendali
- Un percorso evolutivo che permette all'impresa di conseguire traguardi a lungo termine
- Il complesso di azioni adottate per il conseguimento di uno scopo
- L'insieme delle politiche aziendali che mira alla pianificazione strategica

7) La matrice BCG individua i seguenti segmenti:

- Star, cash, question marks, dogs
- Star, cows, question marks, dogs
- Question marks, dogs, stars, cash cows
- Dogs, stars, questions, cash cows

8) La distribuzione di un prodotto può essere:

- Intensiva, esclusiva, selettiva
- Lunga, breve, diretta
- Lunga, corta, diretta
- Territoriale, a chilometro zero, ad hoc

9) Le caratteristiche della filiera corta sono:

- Numero di passaggi, tipo di trasporto, peso della distribuzione
- Numero di passaggi, distanza geografica, chilometro zero
- Tempo, distanza geografica, numero di passaggi
- Distanza geografica, trasporto, tempo

10) I prodotti a chilometro zero:

- Sono venduti sul luogo di produzione o in un'area limitrofa
- Sono quelli coltivati in una regione specifica
- Hanno percorso distanze brevi, non oltre i 100 km
- Sono venduti sia localmente che online

**1) Tra i doveri a carico dei lavoratori troviamo**

- a) Utilizzare correttamente le attrezzature di lavoro, le sostanze e i preparati pericolosi, i mezzi di trasporto, nonché i dispositivi di sicurezza. Per esempio, è obbligatorio impugnare correttamente il carrello dell'affettatrice e al termine disattivare la lama portando la manopola sullo zero
- b) Predisporre un documento di valutazione dei rischi (DVR) in cui saranno riportate le misure che si intendono adottare per garantire adeguati livelli di sicurezza
- c) Individuare gli addetti alle attività di sicurezza
- d) Fornire i dispositivi di protezione individuale

**2) I cibi prodotti in un centro di distribuzione sono destinati :**

- a) Alla ristorazione tradizionale
- b) Al consumo diretto dei dipendenti
- c) Al confezionamento per la distribuzione organizzata
- d) Alla ristorazione viaggiante e a quella collettiva

**3) La soglia critica sotto la quale i batteri si moltiplicano rapidamente è di :**

- a) 65 C
- b) -2 C
- c) 25 C
- d) 50 C

**4) Gli abbattitori rapidi positivi portano in meno di 90 min la temperatura**

- a) da 0 a -18 °C
- b) da 20 a 10 °C
- c) da 70 a 3 °C
- d) da 10 a 0 °C

**5) La cucina a spazio aperto è costituita da**

- a) Un locale diviso da vetri
- b) Un ambiente unico
- c) Più locali comunicanti tra loro
- d) Più locali separati tra loro

**6) Si identificano due tipi di legami a freddo**

- a) Monotono e surgelato
- b) Alterato e surgelato
- c) Refrigerato e surgelato
- d) Refrigerato e abbattuto

**7) Il flusso di lavoro a senso unico indica**

- a) Il senso di marcia dei piatti dalla sala alla plonge
- b) Il flusso delle merci dall'arrivo al consumo
- c) Il personale dallo spogliatoio alla cucina
- d) Il flusso dei rifiuti

**8) La tecnica di aggiungere o sottrarre alcuni componenti a un prodotto specifico è detta:**

- a) Sofisticazione
- b) Adulterazione
- c) Contraffazione
- d) Falsificazione

**9) le cucine satellite:**

- a) Sono impianti decentrati per completare la preparazione dei piatti
- b) Sono cucine che si occupano della cottura ma non della distribuzione ai clienti
- c) Sono impianti nei quali i piatti vengono esclusivamente porzionati e distribuiti
- d) Sono cucine dove si producono piatti su larga scala

**10) Le azioni correttive**

- a) Sono quelle procedure da attuare in caso di deviazione dai limiti critici
- b) Sono da attuare in tempi brevi, perciò non necessitano di essere inserite nel piano di autocontrollo
- c) Sono azioni intraprese per individuare i pericoli in un sistema produttivo
- d) Sono azioni intraprese da più persone contemporaneamente

## GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA

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>

## GRIGLIA DI CORREZIONE SECONDA PROVA

Candidato/a.....

INDICATORI	DESCRITTORI	PARTE I tot. Punti 9	Quesito n.... tot. Punti 3	Quesito n.... tot. Punti 3
<b>CONOSCENZE dei contenuti evidenziate</b>	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		
<b>COMPETENZE</b>	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		
<b>CAPACITA' espressiva ed uso del lin- guaggio tecnico</b>	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		
<b>TOTALE PER SEZIONE</b>		...../9	...../3	...../3
<b>TOTALE PROVA</b>				...../15

I COMMISSARI

IL PRESIDENTE

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## Griglia di valutazione della Terza Prova

I.I.S. "Paolo Frisi" Milano

Commissione \_\_\_\_\_

Candidato/a \_\_\_\_\_ Classe 5^ \_\_\_\_\_

### 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) 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/a .....

<b>CONOSCENZE</b>	1) Scarse	1 - 2
	2) Insufficienti	3 - 4
	3) Accettabili	5
	4) Appropriate	6
<b>COMPETENZE</b>	1) Scarse	1 - 2
	2) Insufficienti	3 - 4
	3) Accettabili	5
	4) Appropriate	6
<b>CAPACITÀ CRITICHE E LOGICHE</b>	1) Scarse	1 - 2
	2) Insufficienti	3 - 4
	3) Accettabili	5
	4) Appropriate	6
<b>ATTEGGIAMENTO DURANTE L'ESAME</b>	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		
<b>TESINA/ PERCORSO</b>	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		
<b>AUTOCORREZIONE PROVE SCRITTE</b>	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