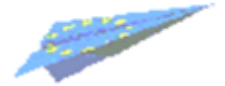




Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia

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

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



Prot.n° 3236 C/29d
del 15/05/2018

n°esp.albo n°3258 del 15/05/2018

ESAMI DI STATO

a.s.2017/2018

Documento del Consiglio di Classe 5L Corso diurno

Diploma di istituto professionale settore servizi

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

**ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA
opzione prodotti dolciari artigianali e industriali
(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 il colloquio		p. 3
Profilo professionale		p. 4
Presentazione della classe		p. 6
CONTENUTI DISCIPLINARI	IRC	p. 8
	Italiano	p. 9
	Storia	p. 13
	Inglese	p. 15
	Francese	p. 17
	Matematica	p. 19
	Scienze e cultura dell'alimentazione	p. 20
	Lab. serv. enogastr. settore pasticceria	p. 22
	Analisi e controlli chimici dei prod. alim.	p. 23
	Diritto e tecniche amm. della struttura ricettiva	p. 25
	Tecniche di organizzazione e gestione dei proc. prod.	p. 27
Scienze Motorie	p. 29	
Alternanza scuola-lavoro		p. 30
Criteri di valutazione		p. 33
Modalità di lavoro del consiglio di Classe		p. 34
Strumenti di lavoro		p. 35
Strumenti di verifica		p. 36
Attività integrative extracurricolari		p. 37
Simulazione della Terza prova		p. 38
Simulazione marzo		p. 39
Simulazione aprile		p. 50
Griglie di valutazione	Prima prova	p. 62
	Seconda prova	p. 63
	Terza prova	p. 64
	Colloquio	p. 65

Consiglio di Classe

DISCIPLINA	DOCENTE	FIRMA
RELIGIONE	BRUNO ADRIANO	
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA / STORIA	CAVALLONE GIOVANNA	
INGLESE	BRIAMONTE DONATELLA	
MATEMATICA	CERIANI MAURIZIO	
FRANCESE	GUERINONI MARA	
ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	COMO ANTONINO	
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	PIGNATARO FABIO	
SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI	TASSONE VALERIA	
DIRITTO E TEC. AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	MAGLIONE EMILIA	
LABORATORIO DI CUCINA PASTICCERIA	PERRUCCI GIOVANNI	
EDUCAZIONE FISICA	TAVOLA GIORGIO	
SOSTEGNO	ANNIS ENRICA	
SOSTEGNO	TISI MARA	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

(Prof. Luca Azzollini)

Argomenti approfonditi dagli studenti per il colloquio

CANDIDATI	TITOLI TESINE
Angoli Boris	Il Tiramisù
Bongioli Elena	L'influenza delle religioni sull'alimentazione
Carnelli Erik	L'alimentazione dello sportivo: i segreti del successo
Cevallos Daniel	Fast Food vs Slow Food
Cosimo Francesca	Cibo è poesia?
Di Filippo Sara	Un viaggio tra cibo ed emozioni
Dos Santos Amanda	Brasile: leggi ed alimentazione
Farfaglia Sofia	Viaggi e sapori di Sicilia
Grasso Stefania	La canapa
Mehmeti Brisilda	Valona: la cultura enogastronomica
Monti Giulia	Il Vegetalismo
Piscioneri Irene	La Nutella: un mito dei nostri giorni
Rendine Alessandro	Scomposizione
Salvagnin Clarissa	Io e la maschera
Spica Miriam	Nouvelle Surprise: la nascita di un'azienda
Trussoni Francesca	Le qualità della Garfagnana

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

OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

Nell'opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali" il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomati nell'articolazione "Enogastronomia", opzione

“Produzioni dolciarie artigianali e industriali”, conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

1. Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico.
2. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti tipici.
3. Agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera.
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
7. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
8. Condurre e gestire macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno.

Le competenze dell’indirizzo “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”, nell’opzione

“Prodotti dolciari artigianali e industriali”, sono sviluppate e integrate in coerenza con la filiera produttiva di riferimento e con le esigenze del territorio.

OBIETTIVI TRASVERSALI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

- Rispettare il Regolamento d’Istituto.
- Saper rispettare tempi e spazi di consegna.
- Partecipare attivamente all’attività didattica.
- Collaborare e interagire col gruppo classe e con i docenti.
- Sviluppare un metodo di studio efficace che permetta di cogliere i collegamenti tra le varie discipline.
- Utilizzare il lessico tecnico specifico ad ogni disciplina.
- Saper analizzare e sintetizzare un testo.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5^AL, articolazione enogastronomia opzione prodotti dolciari artigianali ed industriali, è attualmente composta da 16 alunni (12 femmine e 4 maschi), tutti provenienti dai corsi IeFP.

Nelle materie di base questo gruppo si unisce con la 5^AL opzione sala e vendita. Nel dettaglio, gli alunni rimasti provengono: dieci dallo IAL di Saronno, tre da Galdus; due studenti provengono da un CFP di Como, uno dall'ENAIP di Busto Arsizio.

La frequenza è stata per pochi alunni veramente assidua; alcuni studenti hanno dimostrato una discontinuità di frequenza e hanno raggiunto un monte ore elevato di assenze e un considerevole numero di ritardi. Assenze e ritardi sono stati costantemente monitorati ed agli alunni sono state inviate lettere e segnalazioni da parte della segreteria didattica.

In generale, la classe si è mostrata attenta e partecipativa in tutte le discipline, i ragazzi hanno dimostrato curiosità e voglia di prepararsi al meglio all'esame. Sono stati per lo più puntuali nella consegna dei compiti affidati e hanno sviluppato generalmente capacità di organizzarsi autonomamente. Dal punto di vista didattico, la classe 5^AL, a causa del particolare "passato" scolastico degli studenti che la compongono, improntato più sul piano pratico che teorico, presentava all'inizio dell'anno lacune pregresse, carenze di base di un certo rilievo, a cui si aggiungevano difficoltà, in particolare grammaticali, espositive e linguistiche, soprattutto per i ragazzi di origine straniera.

Il Consiglio di classe, avendo notato che per molti studenti le difficoltà di apprendimento erano dovute essenzialmente alla mancanza di metodo di studio, ha deciso di effettuare un laboratorio *in itinere* incentrato sulle strategie atte allo studio, la gestione dell'ansia e i metodi comunicativi efficaci per il raggiungimento di una migliore prestazione scolastica. 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.

È stato svolto, altresì, un corso di potenziamento per la prova scritta di italiano, durante il quale la classe ha potuto esercitarsi in particolare sullo svolgimento delle varie tipologie previste per la prima prova dell'esame di stato, privilegiando la stesura del saggio breve.

Per quanto concerne la disciplina, la classe ha saputo mantenere generalmente un comportamento corretto e di dialogo costruttivo, sia nei confronti degli adulti, che nella relazione tra pari.

Durante il presente anno scolastico, il corpo docente non ha subito variazioni ed ha assicurato continuità didattica.

Per l'intero anno scolastico, ci sono stati interventi adeguati per favorire il percorso formativo di tutti gli studenti, in modo particolare dei più deboli. Questo, unito ai recuperi svolti a seguito dello scrutinio del primo quadrimestre, ha fatto sì che le conoscenze e le abilità disciplinari siano state acquisite generalmente da tutta la classe, in particolare da chi ha partecipato con interesse e serietà e ha superato le difficoltà con impegno e costanza. I programmi di tutte le discipline sono stati svolti regolarmente e in linea con le indicazioni ministeriali.

PROGRAMMA DI IRC
ANNO SCOLASTICO 2017/2018
Classe 5L Prodotti Dolciari
Docente: 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.

Programma svolto di Italiano
Classe 5^a L Prodotti Dolciari
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^ L Prodotti Dolciari
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 di Inglese

Classe 5^a L Prodotti Dolciari

Anno scolastico 2017/18

Docente: prof. ssa Briamonte Donatella

Libro di testo : 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
- Pastry preparation - Desserts p. 182
 1. Recipe: Custard p. 183
 2. Recipe: Profiterol with vanilla cream p. 185
 3. Recipe: Chocolate mousse p. 187
 4. Recipe: Apple pie p. 191
 5. Recipe: Red Velvet cake Fotocopie fornite dal docente
 6. Recipe: Victoria sponge cake Fotocopie fornite dal docente
 7. Recipe: Traditional muffin Fotocopie fornite dal docente
 8. Recipe: Vanilla cupcakes Fotocopie fornite dal docente

Module 3. On the table

- British meals p.196
- Menu p. 201
- The menu sequence p. 202

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.

Programma svolto di Francese
Classe 5[^] L Prodotti Dolciari
Anno scolastico 2017/18
Docente: prof. ssa Guerinoni Mara

Libro di testo: A. De Carlo, Le nouveau français en cuisine, nouvelle édition, Hoepli Ed., Milano 2018

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

Hors -d'œuvre p. 14,15

Les pâtes , les farines p. 20

Les autres pâtes p. 25-27

Légumes, sauces et condiments

Les légumes p. 36-42

Herbes aromatiques , épices et condiments p. 43,44

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 créments 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 présent indicative-

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 svolto di Matematica

Classe 5^a L Prodotti Dolciari

Anno scolastico 2017/18

Docente: prof. Ceriani Maurizio

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.

Programma svolto di Scienze e Cultura dell’Alimentazione

Classe 5^ L Prodotti Dolciari

Anno scolastico 2017/18

Docente: prof. ssa Tassone Valeria

- 1. Testo adottato:** Scienza e cultura dell’alimentazione vol 5
Autore A.A.V.V. consulenza di Consuelo Vecchio
Casa editrice ALMA-PLAN
- 2.** Linee guida per una sana alimentazione – revisione 2003

1° MODULO: I NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI

- alimenti arricchiti
- alimenti light
- alimenti destinati a un’alimentazione particolare
- gli integratori alimentari
- gli alimenti funzionali
- i novel foods
- gli alimenti geneticamente modificati
- i superfoods

2° MODULO: LA QUALITA’ E LA SICUREZZA ALIMENTARE

1. La qualità alimentare

- La qualità totale
- Le certificazioni ISO 9000
- La produzione biologica
- La lotta integrata
- La filiera corta e il chilometro zero
- La tutela della tipicità: La denominazione di Origine Protetta (DOP) – L’Indicazione Geografica Protetta (IGP) – La specialità tradizionale garantita (STG)- I Vini e la tutela delle denominazioni – PAT e i De.Co

2. La sicurezza alimentare

- Il Regolamento (CE) n. 178/2002
- Il Pacchetto Igiene
- La rintracciabilità
- L’autocontrollo e il sistema HACCP
- Le frodi alimentari
- L’etichettatura dei prodotti alimentari

3° MODULO : LE MALATTIE A TRASMISSIONE ALIMENTARE

1. Prevenzione delle malattie a trasmissione alimentare

- La contaminazione biologica : - fattori causali e prevenzione – le modalità di trasmissione – sintomi e diagnosi delle malattie trasmesse da alimenti
- Batteri e virus

- I parassiti
- Le muffe

2. Tecniche analitiche di controllo microbiologico

4° MODULO : ALIMENTAZIONE E SALUTE

Le malattie correlate all'alimentazione

- Le reazioni avverse agli alimenti : Le allergie e le intolleranze alimentari
- Le malnutrizioni
- Il diabete mellito
- Le malattie cardiovascolari
- L'ipertensione arteriosa
- Le dislipidemie
- L'iperuricemia e la gotta
- L'osteoporosi
- Le malattie dell'apparato gastroenterico
- I disturbi del comportamento alimentare : cause diagnosi e terapie-l'anoressia nervosa – la bulimia nervosa – il Binge Eating Disorder (BED)

Si prevede di svolgere entro il mese di maggio i seguenti argomenti:

5° MODULO: LA RISTORAZIONE COLLETTIVA

- La ristorazione collettiva : caratteristiche generali
- La ristorazione scolastica
- La ristorazione assistenziale
- La ristorazione ospedaliera

6° MODULO : LA DIETA NELLE DIVERSE ETA' E CONDIZIONI FISIOLOGICHE

7° MODULO : DIETE E STILI ALIMENTARI

8° MODULO : 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 Laboratorio serv.enogastronomici-settore pasticceria

Classe 5[^] L Prodotti Dolciari

Anno scolastico 2017/18

Docente: prof. Perrucci Giovanni

Libro di testo: ALMA , *Tecniche di pasticceria*, Plan Edizioni

Materiali forniti dall'insegnante

- Caratteristiche organolettiche e merceologiche degli ingredienti base di pasticceria
- L'arte del banqueting all'interno del catering
- Tutela della salute e tipologie di intolleranze
- Il sistema HACCP nella ristorazione
- Certificazioni di qualità
- Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro

Programma svolto di Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari

Classe 5[^] L Prodotti Dolciari

Anno scolastico 2017/18

Docente: prof. Como Antonino Giuseppe

Scienze integrate CHIMICA

- Definizione di chimica, materia, misura e delle grandezze coinvolte nelle trasformazioni chimiche.
- Classificazione delle principali reazioni chimiche e semplici bilanciamenti
- La legge della conservazione della massa (L. Lavoisier)
- Sostanze pure, sistemi omogenei ed eterogenei: definizioni e metodi di separazione
- Trasformazioni fisiche e introduzione alle trasformazioni chimiche.
- Concetto di soluzione
- Concentrazione percentuale in massa, in volume ed in massa su volume.

OLI E GRASSI

- Classificazione dei lipidi sia dal punto di vista fisico che dal punto di vista chimico
- Gli acidi grassi più comuni di interesse alimentare
- La reazione di esterificazione
- I gliceridi: struttura e formazione attraverso esterificazione della glicerina con acidi grassi
- Il potere emulsionante
- L'irrancidimento idrolitico, chetonico ed ossidativo
- L'olio di oliva: composizione, classificazione degli oli vergini e degli oli raffinati
- Cenni sugli oli di semi e loro utilizzo
- Cenni su burro, strutto e margarina
- Principali analisi chimiche degli oli e dei grassi: Determinazione dell'acidità, valutazione della rancidità.

LE SOSTANZE ZUCCHERINE

- Classificazione dei glucidi più comuni in base alla loro complessità strutturale: monosaccaridi, disaccaridi e polisaccaridi.
 - I monosaccaridi: Il glucosio ed il fruttosio
 - I disaccaridi: Il saccarosio, il maltosio ed il lattosio
 - I polisaccaridi: L'amido e la cellulosa

- Cenni sulle funzioni dei glucidi nelle produzioni da forno
- Lo zucchero da tavola: caratteristiche e produzione
- Aspetti generali di altri dolcificanti di interesse: Il destrosio, il levulosio, gli sciroppi e lo zucchero invertito.
- Principali analisi chimico-fisiche dei glucidi:
 - I metodi chimici: Il metodo Fehling ed il metodo Bellucci
 - I metodi fisici: La densimetria, la rifrattometria, la polarimetria

LE FARINE

- Il frumento: Struttura e composizione chimica della cariosside
- I principi fisici e chimici generali alla base del processo di panificazione:
 - Impastamento e la formazione del glutine durante tale fase
 - Lievitazione: di tipo chimico e di tipo biologico
 - Formatura
 - Cottura e le trasformazioni fisico-chimiche che avvengono durante tale fase.

Programma svolto di Diritto e Tecnica Amministrativa

Classe 5^a L Prodotti Dolciari

Anno scolastico 2017/18

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

Cinque ore settimanali.

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

Programma svolto di Tecniche di Organizzazione e gestione dei processi produttivi

Classe 5[^] L Prodotti Dolciari

Anno scolastico 2017/18

Docente: prof. Pignataro Fabio

Testo: C.V.Biffaro - R.Labile – Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi - HOEPLI

Sistemi e organi per la trasmissione del moto

Principi di statica

- La massa e la forza - Il baricentro - L'equilibrio statico

Principi di cinematica

- Il moto rettilineo uniforme - Il moto rettilineo uniformemente accelerato
- Moto circolare uniforme - Il moto circolare uniformemente accelerato

Principi di dinamica

- I principi della dinamica - Lavoro, energia, potenza, rendimento

Le macchine semplici e trasmissione del moto

- Le leve - Le pulegge

Principi di elettrotecnica

La corrente continua, alternata, sistemi di collegamento, circuito elementare

- La corrente elettrica - La tensione elettrica – La resistenza elettrica - Circuito elettrico elementare
- La corrente e la tensione – Potenza elettrica - Rendimento

Le leggi di Ohm, le leggi di Kirchhoff

- La prima legge di Ohm - La seconda legge di Ohm
- LKC: la legge di Kirchhoff alle correnti – LKT: la legge di Kirchhoff alle tensioni

I trasportatori industriali

- Trasporti interni – Trasportatori industriali – Trasportatori a rulli – Trasportatori a nastro
- Trasportatori a catena – Trasportatori vibranti – Trasportatori per materiale alla rinfusa – Trasportatori pneumatici - Sistemi di trasporto automatici

I reparti di pasticceria: il laboratorio dolciario

- Locale di stoccaggio delle materie prime – Il locale di preparazione e di cottura – Il locale di stoccaggio dei semilavorati – Il locale di distribuzione – Spogliatoio e servizi igienici per il personale
- Le indicazioni igienico-sanitarie dei locali

Macchine e attrezzature utilizzate nell'ambito ristorativo e nel settore dolciario

Apparecchi per la produzione del freddo

- Il frigorifero - Gli abbattitori di temperatura – Frigorifero con sistema no frost
- Frigorifero ventilato Freezer – Gelatiera.

Apparecchi per la cottura

- Cucine a gas ed elettriche - Cucina a infrarossi - Cucina a induzione - Caratteristiche necessarie al funzionamento, vantaggi e svantaggi - Forno statico, ventilato, combinato (diretto e indiretto).
- Forno a microonde

Apparecchi per tagli

- Affettatrici – Tritacarne – Planetarie – Sfogliatrici

Apparecchi per la pulizia e l'aspirazione

- Cappe – Lavastoviglie – Tritarifiuti – Compattatore

Le attrezzature generali utilizzate nell'ambito dolciario

- Mescolatrice – Impastatrice a bracci tuffanti – Impastatrice a forcella – Impastatrice a spirale con vasca fissa o rimovibile – Raffinatrice a cilindri – Sfogliatrice - Cutter

Le attrezzature per la preparazione dei prodotti lievitati

- Armadio o cella di lievitazione – Cella per la fermentazione

Elettropneumatica e sistemi automatici

- Fondamenti di automazione – Caratteristiche dei sistemi – Attuatore, sensore e trasduttore
- PLC e Arduino

Programma svolto di Scienze Motorie

Classe 5[^] L Prodotti Dolciari

Anno scolastico 2017/18

Docente: prof. Tavola Giorgio

- Elaborati scritti:
 - Metodiche di allenamento: Forza e Resistenza
 - Metodiche di allenamento: Velocità e Mobilità Articolare
 - Effetti dell'allenamento sull'apparato muscolo scheletrico
 - Effetti dell'allenamento sugli apparati circolatorio e respiratorio
 - Effetti dell'allenamento sul sistema nervoso centrale e periferico
 - Primo Soccorso

- Test motori
 - Test Navetta (5 x 10 mt)
 - Test Salto in Lungo da Fermo
 - Test Mira
 - Test Navetta 30mt
 - Seven Minutes Running Test

- Esercizi per il potenziamento muscolare a carico naturale
- Esercizi di allungamento muscolare (stretching)
- Giochi tradizionali e sportivi
- Sport di squadra con partite e arbitraggio autonomo
- Esperienza motoria degli elaborati scritti
- Ping-Pong

ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

Studente	Anno	Luogo
ANGOLI BORIS	II	Dolci di Palermo sas di Pizzo Jessica GARBAGNATE MI L'angolo del pane di Guidi Emma Garbagnate
	III	Pasticceria Buosi&Canziani Venegono Superiore Copreni Saronno
	IV	Bianchi caffè & Cycles di Treviglio
BONGIOLI ELENA	II	Bianchi caffè Cycles Treviglio
	III	Panificio Cerchiara De Salvo Bollate GI.RO BORMIO
	IV	La Taverna SRL Milano
CARNELLI ERIK	II	Farine Varvello Milano
	III	Pasticceria Colombo Varese
	IV	Pasticceria Colombo Varese
CEVALLOS ACUNA LUIS DANIEL	II	Cacio & Pepe Milano
	III	F&DE GROUP MILANO
	IV	F&DE GROUP MILANO
	IV	La Nuvola SNC Saronno
FRANCESCA COSIMO	II	COPRENI SNC SARONNO Pasticceria Adriana Milano
	III	La Nuvola SNC Saronno Tigros SPA Solbiate Arno
	IV	Le Fornerie SAS SARONNO

Studente	Anno	Luogo
DI FILIPPO SARA	II	Panificio Busnelli Saronno Cattaneo Battista SNC SARONNO
	III	Buongustaia di Naty Bernardo Uboldo Panificio Busnelli Saronno
	IV	Panificio Busnelli Saronno
DOS SANTOS AMANDA	II	CATTANEO BATTISTA SRL. SARONNO REPARTO PANARIA RESCALDINA
	III	PANIFICIO BUSNELLI S.N.C SARONNO PASTICCERIA GELATERIA DI DAVIDE TRADATE
	IV	Pasticceria Gelateria IN & OUT TRADATE
FARFAGLIA SOFIA	II	PASTICCERIA ADRIANA CARONNO PANIFICIO ALIMENTARE F.LLI GRECO SNC CESATE
	III	PRINCIPE DI SAVOIA SRL MILANO PANIFICIO ALIMENTARE F.LLI GRECO SNC CESATE
	IV	PANIFICIO ALIMENTARE F.LLI GRECO SNC CESATE
GRASSO STEFANIA	II	LIZZI SRL ASSAGO
	III	LUCRISA SRL MILANO
	IV	TAGLIO STORE S.R.L
MEHMETI BRISILDA	II	PASTICCERIA BORROMEO CESANO MADERNO PANIFICIO DANZA LUIGI CESANO MADERNO
	III	PANIFICIO DANZA LUIGI CESANO MADERNO PANIFICIO PASTICCERIA MARRA Cantù
	IV	PRINCIPE DI SAVOIA SRL MILANO

Studente	Anno	Luogo
MONTI GIULIA	II	PASTICCERIA ENOTECA TRADATE
	III	PASTICCERIA ENOTECA TRADATE PASTICCERIA ENOTECA TRADATE
	IV	CATTANEO BATTISTA SRL SARONNO
PISCIONERI IRENE	II	PATOMASS
	III	PASTICCERIA MAC MAHON SNC MILANO
	IV	ANDREOLI SRL
RENDINE ALESSANDRO	II	PASTICCERIA COLOMBO SNC VARESINO PROFUMO DI PANE DI MASTRAPASQUA GERENZANO
	III	LE FORNERIE SAS SARONNO PASTICCERIA BUOSI & CANZIANI SNC VEDANO OLONA
	IV	CHOCOLAT SNC TURATE
SALVAGNIN CLARISSA	II	BACKEREI VOB STOCCARDA MOTA S.A.S LIVIGNO
	III	PASTICCERIA ANNA DI RIMOLDI ALESSANDRO ROVELLO PORRO
	IV	PASTICCERIA CATTANEO – SARONNO PASTICCERIA FALCONE – CARONNO PERTUSELLA
SPICA MIRIAM	II	DOLCI DI SICILIA UBOLDO PROFUMO DI PANE DI MASTRAPASQUA GERENZANO
	III	BIANCHI CAFFÈ & CYCLES TREVIGLIO LA BUONGUSTAIA DI NATY BERNARDO CERRO MAGGIORE
	IV	PASTICCERIA NORD DI MANTEGAZZA VITTORIO & CSS SARONNO RISTORANTE LA MADONNINA COGLIATE
TRUSSONI FRANCESCA	II	EDEN DI ARBIRI ROBERTA & c SAS
	III	EDEN DI ARBIRI ROBERTA & c SAS
	IV	EDEN DI ARBIRI ROBERTA & c SAS

CRITERI DI VALUTAZIONE

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	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 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. 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' DI LAVORO	IRC	ITA	ST	ING	FR	MAT	SC. ALIM	DIR. E TEC AM.	LAB. ENO PAST	SC. MOT	AN. CONT CHIM.	TEC. E ORG. GEST. PROD
LEZIONE CON ESPERTI												
LEZIONE FRONTALE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
LEZIONE MULTIMEDIALE	X	X	X		X							X
LEZ PRATICA										X		
PROBLEM SOLVING	X											
METODO INDUTTIVO												
LAVORO DI GRUPPO			X	X	X		X	X		X		
DISCUSSIONE GUIDATA	X	X	X	X		X		X	X			
SIMULAZIONI		X		X		X	X		X			
ESERCITAZIONI				X	X		X			X		X
STUDIO INDIVIDUALE		X	X	X	X	X	X	X	X		X	X

STRUMENTI DI LAVORO

STRUMENTI DI LAVORO	IRC	ITA	ST	ING	FR	MAT	SC. ALIM	DIR. E TEC AM.	LAB. ENO PAST	SC. MOT	AN. CONT CHIM.	TEC. E ORG. GEST. PROD
MANUALE	X	X	X	X	X		X				X	X
LABORATORIO												
LAVAGNA		X	X	X	X	X					X	X
LIM		X	X	X	X	X	X	X	X		X	X
REGISTRAT.				X	X							
APPUNTI		X	X	X			X	X			X	X
PROIETTORE DIAPOSITIVE	X				X							
CARTE GEOGRAFICHE		X	X									
VIDEO	X	X	X		X		X				X	
PALESTRA										X		

STRUMENTI DI VERIFICA

STRUMENTI DI VERIFICA	IRC	ITA	ST	ING	FR	MAT	SC. ALIM	DIR. E TEC AM.	LAB. ENO PAST	SC. MOT	AN. CONT CHIM.	TEC. E ORG. GEST. PROD
COLLOQUIO	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X
INTERROGAZ. BREVE	X	X	X	X	X	X		X	X		X	X
PROVE DI LABORATORIO												
PROVE PRATICHE										X		
PROVA STRUTTURATA		X	X	X	X	X	X	X			X	X
RELAZIONE		X	X				X					
ESERCIZI		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 il gruppo di IRC: uscita didattica alla Casa della Carità, Milano.

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

02/05/2018 "Ci Vediamo a scuola" incontro con gli specialisti della Fondazione Maugeri presso il plesso di via Amoretti sulla prevenzione dei disturbi visivi e l'apprendimento scolastico.

05/05/2018 spettacolo teatrale "Quando non ho colori, metto il rosso" al Teatro Pavoni di Milano

SIMULAZIONI DELLA TERZA PROVA

Il Consiglio di Classe della 5^a L prodotti dolciari, dopo aver attentamente valutato le attitudini e le propensioni degli alunni, le verifiche da loro effettuate negli anni scorsi, i contenuti delle discipline, relativamente al tipo di terza prova d'esame da proporre alla Commissione esaminatrice, ha optato per la **tipologia C**.

Le discipline coinvolte sono state: **Diritto e Tecnica Amministrativa, Laboratorio di servizi enogastronomici settore pasticceria, Matematica, Inglese**

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

7 marzo 2018	Simulazione della I prova
1 marzo 2018	Simulazione della II prova
9 marzo 2018	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

I.I.S. "Paolo Frisi"

MILANO

SIMULAZIONE TERZA PROVA

ANNO SCOLASTICO 2017/18

CLASSE V SEZIONE L

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA

opzione prodotti dolciari artigianali e industriali

TIPOLOGIA C

DISCIPLINE COINVOLTE:

Laboratorio di servizi enogastronomici settore pasticceria

Matematica

Inglese

Diritto e Tecnica Amministrativa

Durata della prova: 3 ore

CANDIDATO/A _____

I.I.S. Paolo Frisi Milano	
Simulazione TERZA Prova	
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE PASTICCERIA	
Alunno:.....	Data:.....
Anno scolastico 2017/18 - Classe QUINTA L pasticceria	

1. I fattori che influenzano la lievitazione sono:

- Temperatura pressione osmotica ph
- Temperatura tempo materia secca
- Pressione osmotica ph materia secca
- Pressione osmotica ph azoto

2. I grassi insaturi sono:

- Grassi privi di doppi legami
- Grassi che possiedono doppi legami
- Grassi esclusivamente di origine vegetale
- Grazie esclusivamente di origine animale

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. HACCP significa letteralmente:

- Analisi dei rischi da additivi alimentari
- Elevate capacità di prevenzione igienica
- Interventi correttivi per l'igiene microbiologica
- Analisi dei rischi e dei punti critici di controllo

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. La disinfestazione è un operazione che:

- Previene l'inquinamento da pesticidi
- Distrugge i virus gastroenterici
- Distrugge i microrganismi patogeni
- Elimina dall'ambiente animali potenziali vettori di malattie

10. Una corretta sanificazione comprende:

- Detersione, disinfezione
- Detersione, disinfezione, disinfestazione
- Detenzione con detergenti acidi
- Detenzione con detergenti neutri

I.I.S. Paolo Frisi Milano	
Simulazione TERZA Prova	
MATEMATICA	
Alunno:.....	Data:.....
Anno scolastico 2017/18 - Classe QUINTA L pasticceria	

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) $+\infty$
-

I.I.S. Paolo Frisi Milano	
Simulazione TERZA Prova	
INGLESE	
Alunno:.....	Data:.....
Anno scolastico 2017/18 - Classe QUINTA L pasticceria	

Eating in Britain

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

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

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

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

2. What is the most popular drink in Britain?

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

3. **What were the traditional dishes before the new cosmopolitan cuisine?**
 - a) Eggs and bacon
 - b) Fish and chips, Yorkshire pudding, Cornish pasties and other regional dishes
 - c) Sausage and bacon
 - d) Toast with butter and jam

4. **Which is the most common breakfast if you are staying in a B&B?**
 - a) Porridge
 - b) Sausage, bacon and eggs plus tea or coffee and toast
 - c) Croissants with jam and a cup of coffee
 - d) Cornflakes or Muesli with milk

5. **What have adopted the British for breakfast today?**
 - a) Cereal and milk
 - b) Breakfast tea and bread rolls
 - c) Scones with a cup of coffee
 - d) Cheese sandwiches and fruit

6. **What are *chippies*?**
 - a) High-streets shops
 - b) Fish-and-chip dishes
 - c) Fish-and-chip shops
 - d) Typical working-class breakfast

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

8. **What can you often eat in a pub?**
 - a) You can't eat
 - b) Only vegetarian dishes.
 - c) Only typical Britain dishes
 - d) "Meat-and-two-veg" dishes

9. **Which is a traditional Britain accompaniment?**
 - a) Mushrooms and ham.
 - b) Mashed potatoes.
 - c) Boiled potatoes, carrots or some vegetables.
 - d) Boiled peas

10. **In the smallest villages:**

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

I.I.S. Paolo Frisi Milano	
Simulazione TERZA Prova	
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	
Alunno:.....	Data:.....
Anno scolastico 2017/18 - Classe QUINTA L pasticceria	

Indica con una crocetta la risposta esatta:

1) Il mercato turistico incorpora servizi come:

- ◇ ristorazione, alloggio, trasporto.
- ◇ ristorazione, comunicazione, promozione.
- ◇ vitto, alloggio, viaggio.
- ◇ dimensioni, trend, competitività.

2) L'offerta turistica comprende:

- ◇ beni e servizi forniti ai consumatori per soddisfare la filiera turistica.
- ◇ beni e servizi forniti ai consumatori per soddisfare i loro bisogni.
- ◇ beni e servizi forniti ai produttori per soddisfare i loro bisogni.
- ◇ i bisogni turistici primari e secondari.

3) Il turismo integrato indica:

- ◇ un modello di sistema turistico che migliora i servizi offerti attraverso l'integrazione con le altre attività territoriali attraverso il rispetto dell'equilibrio socio-economico del territorio.
- ◇ un modello di sistema turistico che migliora i servizi offerti attraverso l'integrazione con le imprese di trasporto.
- ◇ un modello di sistema turistico che migliora i servizi offerti attraverso l'integrazione con gli altri paesi.
- ◇ un insieme di politiche che integrano attività pubbliche e private.

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) I tre indici di turisticità sono:

- ◇ l'indice di turisticità, l'indice di sfruttabilità, l'indice di densità.
- ◇ l'indice di turisticità, l'indice di sfruttabilità, l'indice di densità turistica.
- ◇ l'indice di turisticità, l'indice di densità turistica, l'indice di sfruttamento territoriale.
- ◇ l'indice delle presenze, l'indice degli arrivi, l'indice della popolazione.

10) Le variabili di segmentazione principali sono:

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

I.I.S. "Paolo Frisi"

MILANO

SIMULAZIONE TERZA PROVA

ANNO SCOLASTICO 2017/18

CLASSE V SEZIONE L

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA

opzione prodotti dolciari artigianali e industriali

TIPOLOGIA C

DISCIPLINE COINVOLTE:

Laboratorio di servizi enogastronomici settore pasticceria

Matematica

Inglese

Diritto e Tecnica Amministrativa

Durata della prova: 3 ore

CANDIDATO/A _____

I.I.S. Paolo Frisi Milano	
Simulazione TERZA Prova	
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI	
Alunno:.....	Data:.....
Anno scolastico 2017-2018 - Classe QUINTA L pasticceria	

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) L'intolleranza alimentare a differenza dall'allergia non porta ad una reazione immunologica, ma:

- a) può comportare una manifestazione in tempi brevi dopo l'assunzione dell'alimento scatenante
- b) può comportare una gravissima reazione sistemica che può portare anche alla morte del soggetto
- c) si può scatenare anche con una minima quantità dell'alimento
- d) può comportare una reazione indesiderata dovuta all'ingestione di uno o più cibi e la gravità dei sintomi dipende dalla quantità assunta

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) È una buona regola igienica:

- a) riscaldare i cibi cotti a 50 °C
- b) lavarsi le mani solo se necessario
- c) mettere insieme cibi crudi e cotti
- d) cuocere i cibi in tutte le loro parti a 70° C

8) Il regolamento n. 2081 del 1992 che ha introdotto i marchi di tutela DOP è:

- a) Europeo
- b) Regionale
- c) Statale
- d) Provinciale

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 procedure messe in atto per evitare i rischi di contaminazione prima della valutazione dei rischi

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) ∞
-

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

- a) 1
 - b) -1
 - c) ∞
 - 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

TERZA PROVA
SECONDA SIMULAZIONE A.S. 2017-2018
CLASSE 5[^]Lp

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Candidato/a

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 SWOT considera le seguenti analisi:

- Analisi interna con i punti di forza e debolezza, analisi esterna con le minacce
- Analisi interna con i punti di forza e debolezza, analisi esterna con le opportunità e le minacce
- Analisi interna con i punti di debolezza, analisi esterna con le minacce
- Analisi interna con i punti di forza, analisi esterna con le opportunità e le minacce

8) Il piano dei flussi di cassa è:

- Un prospetto che permette di capire se la futura attività è in grado di sopravvivere in caso di crisi di liquidità
- Un prospetto che permette di capire se la precedente attività era in grado di sopravvivere in caso di crisi di liquidità
- Un documento che mette in rilievo costi certi e ricavi incerti
- Un documento che permette di capire la fattibilità finanziaria del progetto

9) Secondo Porter l'analisi della concorrenza prevede la valutazione di:

- Concorrenti diretti, indiretti, entranti sostitutivi
- Concorrenti diretti, fornitori, clienti, potenziali entranti, produttori di beni sostitutivi
- Concorrenti territoriali, fornitori, clienti, potenziali entranti, produttori di beni sostitutivi
- Fornitori, clienti, potenziali entranti, produttori di beni sostitutivi

10) Per un prodotto o servizio le iniziative offensive applicate nella fase di maturità prevedono:

- Sconti nei periodi di bassa stagione
- Sconti nei periodi di alta stagione
- Riduzione del personale nei periodi di bassa stagione
- Aumento del personale nei periodi di alta stagione

GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA

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

GRIGLIA DI CORREZIONE SECONDA PROVA

Candidato/a.....

INDICATORI	DESCRITTORI	PARTE I tot. Punti 9	Quesito n.... tot. Punti 3	Quesito n..... tot. Punti 3
CONOSCENZE dei contenuti evidenziate	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 lin- guaggio 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

I COMMISSARI

IL PRESIDENTE

.....

.....

.....

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 DI VALUTAZIONE DEL 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