Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia
Istituto di Istruzione Secondaria Superiore
Paolo Frisi
Liceo delle Scienze Umane Opzione Economico-Sociale
Istituto Professionale Settore Servizi
Via Otranto 1, angolo Cittadini - 20157 Milano
Tel. 02 - 3575716/8 Fax 02 - 39001523
E-mail MIIS058007@istruzione.it – Sito www.ipsfrisi.it
Cod. Fisc. 80127550152

Prot.n° 2567 C/29d
del 14/05/2016

n°esp.albo n°851 del 14/05/2016

ESAMI DI STATO
a.s.2015/2016

Documento

del Consiglio di Classe 5F

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)

INDICE

IL CONSIGLIO DI CLASSE 3

ELENCO DEI CANDIDATI CON L'INDICAZIONE SULLA TESINA/PERCORSO 4

PROFILO PROFESSIONALE 5

OBIETTIVI TRASVERSALI 6

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE 7

CONTENUTI DISCIPLINARI 9

RELIGIONE 9

ITALIANO 10

STORIA 12

MATEMATICA 13

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA 14

INGLESE 16

SPAGNOLO 17

SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI 19

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE 21

LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA 23

LABORATORIO SALA E VENDITA 26

STRUMENTI DI LAVORO 29

STRUMENTI DI VERIFICA 30

ATTIVITA' INTEGRATIVE ED EXTRACURRICOLARI 31

SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME 32

PRIMA SIMULAZIONE SIMULAZIONE TERZA PROVA 33

SECONDA SIMULAZIONE TERZA PROVA 44

CRITERI E GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LA PRIMA PROVA 53

ESAME DI STATO 2016 54

CRITERI E GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LA SECONDA PROVA 54

COMMISSIONE 54

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LA TERZA PROVA 55

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO 56

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINE	DOCENTI	FIRME
I.R.C.	Prof.ssa CRISTINA MANGANINI	
ITALIANO - STORIA	Prof.ssa SILVIA MARIA PRATI	
MATEMATICA	Prof. ANTONIO TRAVAGLINI	
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	Prof. DANIELE GUIDO	
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA	Prof. ALESSANDRO FATO	
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA	Prof. FRANCESCO DOTRO	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Prof.ssa VALERIA TASSONE	
INGLESE	Prof.ssa CRISTINA CANNATA	
SPAGNOLO	Prof.ssa MARIA LUISA SPAGNOL	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Prof.ssa ELISABETTA GESMUNDO	
SOSTEGNO area linguistica	Prof.ssa FRANCESCA REPACI	
SOSTEGNO area scientifica	Prof.ssa ILENIA GELO	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
PROF. LUCA FRANCO AZZOLLINI

ELENCO DEI CANDIDATI CON L'INDICAZIONE SULLA TESINA/PERCORSO

CANDIDATI	TESINA/PERCORSO TEMATICO
– ALCANTARA SARAH	L'ARTE CULINARIA DEL GIAPPONE
– BONAZZOLI LORENZO	LA CROCE ROSSA
– DACCO' DEBORAH	L'EVOLUZIONE DELL'ALIMENTAZIONE
– DI PAOLA GIANLUCA	EXPO 2015
– DI PIETRO DANIELE	L'ALIMENTAZIONE DEL SOLDATO DURANTE LA SECONDA GUERRA MONDIALE
– FIORINO MIRKO	LA CUCINA ETNICA
– GRASSO GIUSEPPE	LA STORIA DELLA CUCINA SICILIANA
– HURTADO ROSALES STEFANO DANILO	LA DIETA DELLO SPORTIVO
– LA TERRA D'ANGELO SIMONE	LA DIETA MEDITERRANEA
– LO SAVIO SARA	IL FOOD DESIGN
– MARRA VALENTINA	QUELLO CHE NON SI OSA DIRE SU MILANO
– MORA SHIRLEY	LA DONNA
– NASUTI MICHELE	IL NUOVO MONDO
– PANETTIERE GLORIA	IL RUGBY
– PANETTIERE MARTA	CONFRONTO TRA DIETA NORDICA E DIETA MEDITERRANEA
– PAOLAZZI DAVIDE	I CIBI LIOFILIZZATI
17.ROMERO ANABEL	I PROBLEMI ALIMENTARI
18. SANNINO SIMONE	LE MALATTIE ALIMENTARI
19.TAMARA STEFFANY	LA POVERTA'
20.TARANTOLA FABRIZIO	LA FRANCIA
21.TARKO RENALDO	GLI ALIMENTI FUNZIONALI
22. TISCI FIORENZA	IL VIDEOGIOCO TRA INSEGNAMENTO E DIVERTIMENTO
23. TISCI ROSALBA	LA RIVOLUZIONE INDUSTRIALE

PROFILO PROFESSIONALE

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

E' in grado di:

utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e dell'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;

organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;

applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;

utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;

comunicare in almeno due lingue straniere;

recepire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;

attivare sinergie tra servizi di ospitalità – accoglienza e servizi enogastronomici;

curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

ARTICOLAZIONE ENOGASTONOMIA

Il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

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

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

Rispettare tempi spazi e consegne

Rispettare il Regolamento d'Istituto

Relazionarsi correttamente con compagni e docenti

Partecipare attivamente al proprio processo formativo

Impegnarsi in modo costante

Sviluppare un metodo di studio efficace che permetta di poter cogliere i collegamenti tra le varie discipline

Favorire il potenziamento delle capacità logiche, espressive e critiche al fine di affrontare idee, argomenti e contenuti in maniera personale e autonoma

Analizzare e produrre varie tipologie testuali

Acquisire un'adeguata conoscenza della realtà complessa e articolata nella quale dovranno vivere e operare, alla luce dell'esperienza maturata nell'area professionalizzante.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5^F, inizialmente composta da venticinque alunni, nel corso del secondo quadrimestre ha visto il ritiro di due studenti, che hanno smesso di frequentare dopo le vacanze di Natale. Pertanto all'oggi gli studenti sono ventitré, di cui undici femmine e dodici maschi.

La classe è interamente formata da alunni provenienti da un percorso di istruzione professionale regionale, compiuto in scuole diverse, dove hanno ottenuto un diploma di qualifica di terza e poi di quarta.

Per poter completare il curriculum scolastico ed essere ammessi agli Esami di Stato, gli alunni hanno seguito, durante l'anno scolastico 2015-2016, corsi di allineamento in diverse discipline mancanti nel loro percorso di studi, oltre che un corso di potenziamento per la preparazione dello scritto di Italiano. Il tipo di formazione da loro conseguita è sicuramente diverso rispetto a quello del normale corso quinquennale del settore enogastronomico statale, in quanto è stata data più importanza alla parte pratica rispetto a quella teorica. Ciò ha comportato la richiesta di un impegno maggiore, che non è risultato completamente adeguato per tutti. Difficoltà si sono registrate soprattutto nelle lingue straniere e nelle materie di studio, mentre più semplice è stato per gli studenti approcciarsi alle discipline laboratoriali.

La frequenza durante l'anno è stata assidua per più di metà della classe e piuttosto discontinua per alcuni, che hanno registrato ritardi ed assenze, non sempre giustificate da certificati medici, ma dovute anche alla notevole distanza della scuola dalle zone di residenza.

Gli studenti hanno mantenuto un comportamento generalmente corretto e rispettoso, sia nei confronti dei docenti sia nei rapporti interpersonali ed un adeguato livello di socializzazione.

Nella maggior parte delle discipline l'attenzione e la partecipazione all'attività didattica hanno consentito lo svolgimento delle lezioni in un clima collaborativo, anche se non sempre reattivo e propositivo.

Sul piano della preparazione globale, solo in parte sono stati conseguiti i risultati attesi ed essa risulta inferiore rispetto alle effettive potenzialità della classe.

Per alcuni studenti non di madrelingua italiana, nonostante l'impegno, permangono difficoltà soprattutto nello scritto delle varie discipline e, in alcuni casi, nell'esposizione orale.

Un gruppo di alunni si è impegnato con regolarità raggiungendo un livello apprezzabile di conoscenze e competenze e sviluppando un metodo di studio autonomo; in altri casi la preparazione è risultata più frammentaria per discontinuità nella presenza e superficialità nello studio, scarsa serietà nel rispetto delle consegne e nella preparazione a casa.

La classe ha sempre aderito con interesse alle attività extra-curricolari proposte dai docenti.

Riguardo al futuro, pochi alunni sono orientati a proseguire gli studi in un percorso di specializzazione universitario; il resto della classe è intenzionato ad entrare nel mondo del lavoro.

Letta e approvata dai docenti del Consiglio di Classe.

CONTENUTI DISCIPLINARI

RELIGIONE

PROGRAMMA DI IRC 5^F – a.s. 2015-2016 – Prof.ssa Cristina Manganini

Visione e commento del film “Jesus”.

Pasqua ebraica-Pasqua cristiana.

Ipotesi su una tomba vuota: morte apparente? Furto del cadavere? Allucinazioni? Resurrezione?

Testimonianze storiche su Gesù.

Cenni sulle festività religiose.

Il Giubileo.

Bioetica: AIDO-ADMO-AVIS.

La figura di don Carlo Gnocchi.

Oltre l’handicap: testimonianza di Simona Atzori al SERMIG di Torino.

Testimonianza di Giorgia Benusiglio sull’extasy

Il Corano e i popoli del libro

Commenti e fatti di attualità

ITALIANO

PROGRAMMA DI ITALIANO 5^F – a.s. 2015-2016 – Prof.ssa Silvia Maria Prati

Libro di testo: Paolo di Sacco, CHIARE LETTERE, vol. 3: dall'Ottocento a oggi, Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori.

Positivismo, naturalismo e verismo.
La teoria dell'evoluzione: Darwin.
Un anticipatore: Flaubert e "Madame Bovary".

Giovanni Verga
Vita e opere.
La poetica: l'adesione al Verismo e il ciclo dei "vinti".
La rivoluzione stilistica e tematica nelle sue opere.
"I Malavoglia" e la Questione meridionale.
da "Vita dei campi" La lupa
Rosso Malpelo

lettura e analisi integrale dell'opera " I Malavoglia"

da "Mastro-don Gesualdo": La morte di Gesualdo

Il Decadentismo
Oscar Wilde: "Il ritratto di Dorian Gray".

Gabriele D'Annunzio
La vita come opera d'arte.
La poetica. I romanzi: l'esteta e il superuomo.
Alcyone e la poesia.
da "Alcyone" La pioggia nel pineto
da " Il piacere" Ritratto d'esteta

Giovanni Pascoli
La vita e la personalità.
L'ideologia pascoliana e la simbologia del nido.
La poetica del "fanciullino" e il suo mondo simbolico.
Lo stile e le tecniche espressive.
da "Il fanciullino" Il fanciullo che è in noi

da " Myricae" Novembre
Il lampo
Il tuono
X agosto

Italo Svevo
La vita e il contesto culturale. Svevo intellettuale di frontiera.
La formazione e le idee.
Il tema dell'inettitudine.
Il ruolo della psicoanalisi.
"La coscienza di Zeno".
da "Una vita" Gabbiani e pesci
da "Senilita'" Un pranzo, una passeggiata, e l'illusione di Ange
da "La coscienza di Zeno" Il fumo
Psico-analisi

Luigi Pirandello
Vita e opere.
Le idee e la poetica: relativismo e umorismo.
La concezione pirandelliana della vita.
L'itinerario di uno scrittore sperimentale. I romanzi.
"Il fu Mattia Pascal": struttura e intreccio, le tecniche narrative e lo stile. (lettura integrale)
Il teatro.

da "L'umorismo"	L'arte umoristica "scompone", "non riconosce eroi" e sa cogliere la "vita nuda"
da "Novelle per un anno"	Il treno ha fischiato
da "Uno, nessuno, centomila"	Il naso di Moscarda
da " Sei personaggi in cerca d'autore"	L'ingresso dei sei personaggi

Visione dello spettacolo teatrale "Sei personaggi in cerca d'autore".

La nuova tradizione poetica del Novecento: la rivoluzione espressiva.

Giuseppe Ungaretti
La vita e le opere.
L'esperienza della guerra e la "poetica della parola"

da "L'allegria"	Veglia
	Fratelli
	San Martino del Carso
	Soldati
	Mattina

Nel mese di maggio verrà svolto il seguente modulo:

Eugenio Montale
La vita.
L'itinerario delle opere e i temi. La poetica e lo stile.
"Ossi di seppia": la negatività del mondo.
"Le occasioni" e "La bufera": alla ricerca dei "barlumi".

da "Ossi di seppia"	Non chiederci la parola
	Spesso il male di vivere
	Cigola la carrucola nel pozzo
da " Satura"	Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale

Lettura integrale dei seguenti romanzi con analisi di strutture, intreccio, personaggi, tecniche narrative, stile e comprensione del significato:
Giovanni Verga: "I Malavoglia"
Luigi Pirandello: "Il fu Mattia Pascal"
VISIONE FILM: Oscar Wilde: "Il ritratto di Dorian Gray"

Modulo Trasversale, propedeutico alla prima prova scritta dell'esame di stato:
Analisi di un testo letterario
Saggio breve
Tema di carattere generale
Tema storico

STORIA

PROGRAMMA DI STORIA 5^F – a.s. 2015-2016 – Prof.ssa Silvia Maria Prati

Libro di testo: AA.VV., CAPIRE LA STORIA, vol. 3: Il Novecento e la globalizzazione, Edizioni scolastiche Bruno Mondadori

Modulo 1: L'inizio del secolo e la grande guerra
L'Italia nel Novecento: l'età giolittiana.
L'Europa verso la catastrofe.
Una guerra moderna.
La svolta del 1917.
La rivoluzione russa.

Modulo 2: Le eredità del conflitto
Il dopoguerra inquieto.
La nuova economia del dopoguerra.
Società di massa e crisi della democrazia.

Modulo 3: Totalitarismi e democrazie.
Le democrazie sotto attacco.
La crisi italiana e l'avvento del fascismo.
La crisi del 1929 e il New deal.
I totalitarismi: fascismo, nazismo, stalinismo.
L'Europa contesa: fascismo e democrazia.

Nel mese di maggio verrà svolto il seguente modulo:

Modulo 4: La Seconda guerra mondiale e la Shoah
Le aggressioni naziste.
Il conflitto si allarga al mondo.
Il dominio nazista e la Shoah.
Il crollo dell'Asse e la Resistenza.
Un mondo nuovo sulle macerie della guerra.

Modulo 5: La guerra fredda.

Visione film: "Fango e gloria".

Modulo sulla storia di Milano: visita al rifugio antiaereo 87 ed approfondimento sulla Milano degli sfollati e dei bombardamenti durante la seconda guerra mondiale.

MATEMATICA

PROGRAMMA DI MATEMATICA 5^F – a.s. 2015-2016 – Prof. Travaglini Antonio

Ripasso argomenti anni precedenti.

Equazioni : Di I grado ,di II grado , fratte .

Disequazioni : Di I grado , di II grado e fratte .

Funzioni

-Definizione e Rappresentazione: Disegno , tabella , grafico, espressione.

-Esempi : Funzioni costanti , di I , di II, di III grado .

-Operazioni sulle funzioni : Somma , differenza , prodotto , quoziente e composizione .

-Dominio e Campo di Esistenza : Esempi di C.E. di funzioni polinomiali , fratte , radicali , esponenziali e logaritmiche .

-Immagini e controimmagini : Definizioni , simbolismi e determinazione grafica . Relazione con le soluzioni di una equazione o disequazione . Esempi con funzioni di II e III grado .

-Funzioni definite a tratti : Definizioni ed esempi .

-Intorni di un numero : definizione ed esempi .

-Successioni: Definizioni , notazioni ed esempi . Successione somma

Limiti

-Definizione di limite (tramite controimmagine di intorni) . Esempi e determinazione grafica .

-Definizione di limite (tramite successioni):Esempi

-Funzioni continue .

-Forme indeterminate 0/0 . ∞/∞ .

Derivate

-Definizione e notazioni .

-Tabella delle derivate delle principali funzioni .

-Teoremi sulle derivate :(Somma , differenza , prodotto, frazione , composizione di funzioni)

-Significato geometrico della derivata : Retta tangente .

Studio del grafico di una funzione

-C.E. ; Positività ; Intersezione con gli assi , limiti agli estremi , max e min .

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA

a.s. 2015-2016 – Prof. Francesco Dotro

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 turistico
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 turistici

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 di 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

UNITA' 3
BUSINESS PLAN E GESTIONE STRATEGICA

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

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. Forme di commercializzazione della filiera corta
6. Prodotti a chilometro zero

UNITA' 5
ABITUDINI ALIMENTARI ED ECONOMIA DEL TERRITORIO

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

UNITA' 6
1. La tracciabilità dei prodotti: procedure e normative
2. La qualità
3. La qualità nell'alimentazione
4. Progettare un sistema di tracciabilità
5. Regolamento CE n 178/2002

INGLESE

PROGRAMMA DI INGLESE 5^F – a.s. 2015-2016 – Prof.ssa Cristina Cannata

Libro di testo: E. Caminada, M. Girotto, N.Hogg, A. Meo, G. Pasquali, P. Peretto *New cooking time,* ed. Hoepli

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

-Applying for a job :

- Job advertisements
- A letter of application
- The kitchen brigade (revisione)
- European curriculum (fotocopie fornite dall'insegnante)

-**Getting around:**

- Restaurant varieties
- Ethnic restaurants:- A little piece of Havana
  -Authentic approach

- **Food and culture**:

- Along the East coast of the USA:- Thanksgiving Day
  -Chestnut Stuffing

Dalle fotocopie fornite dall'insegnante:

- Along the West coast of the USA
- Recipes from the West coast of the USA :
  - Avocado-Cranberry Salsa
  - Devilled Crab
  - Char Siu Pork Tacos
- The Mediterranean Diet Food Pyramid
- Dietary, cultural, religious restrictions
- HACCP
- Talking about the EXPO: Feeding the planet, Energy for life

Argomenti grammaticali : tempi verbali: *simple present, simple past* (revisione), present *perfect, passive form (simple present) ,should/shouldn't* (revisione), *can/can't* (revisione), *order of adjectives*, *nouns used as adjectives* (revisione), quantifiers (revisione).

SPAGNOLO

PROGRAMMA DI SPAGNOLO 5^F – a.s. 2015-2016 – Prof.ssa Maria Luisa Spagnol

Testi di riferimento : Nuevo en su punto – Ed . Hoepli

Gramatica activa –Ed. Petrini

Materiale fotocopiato ed elaborato dalla Docente

Articoli /informazioni inerenti al settore di indirizzo selezionati sulla rete

Video di carattere informativo/divulgativo selezionati sulla rete

Programma lingua d' indirizzo

Le professioni nella ristorazione

La brigata di sala e cucina

La ristorazione in Spagna

HACCP

L'igiene del personale

La conservazione degli alimenti : il principio del freddo e del caldo

La piramide alimentare

Spagnolo commerciale

la lettera commerciale e la lettera di motivazione

le CV

Grammatica

L'accentazione

Il sostantivo (genere /numero)

L'aggettivo (qualificativo /numerale /dimostrativo/possessivo)

Il grado comparativo dell'aggettivo

L'articolo (determinativo e indeterminativo)

La forma interrogativa e negativa

I pronomi (personali/dimostrativi)

Il verbo

Gli ausiliari

Il presente , imperfetto , passato prossimo , passato remoto

Uso dei passati

Futuro

Imperativo

Condizionale

Perifrasi : di obbligo, probabilità –ipotesi

SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI

PROGRAMMA DI SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI 5^F – a.s. 2015-2016 – Prof.ssa Valeria Tassone

Testi:

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

2) 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

3) 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

4) 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

5) L’alimentazione nella ristorazione collettiva:

- la ristorazione
- la ristorazione di servizio
- la mensa scolastica
- la mensa aziendale
- la ristorazione nelle case di riposo
- la ristorazione ospedaliera

6) 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

Si prevede di svolgere entro il 30 maggio ’16 i seguenti argomenti:

Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare:

- la contaminazione chimico fisica degli alimenti
- la contaminazione biologica
- il sistema HACCP e le certificazioni di qualità

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

PROGRAMMA DI SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE 5^F – a.s. 2015-2016 – Prof. Elisabetta Gesmundo

- Corsa prolungata per il miglioramento della funzione cardio-respiratoria;
- Andature e vari tipi di corsa;
- Test motori: funicella 30''; sit-up 30''; navetta 30m; salto in lungo da fermo; esagono;
- Condizionamento organico - generale: esercizi per il miglioramento della mobilità articolare, della coordinazione generale e segmentaria;
- Esercizi per il potenziamento muscolare a carico naturale e con manubri;
- Percorsi e circuiti;
- Esercizi per il miglioramento della velocità;
- Esercizi di allungamento muscolare (stretching);
- Esercizi con l'utilizzo della pedana elastica, volteggio;
- Giochi tradizionali e sportivi: Badminton;
- Atletica leggera: il salto in lungo, il getto del peso;
- Sport di squadra con partite e arbitraggio autonomo;
- Pallavolo: regolamento, fondamentali individuali e di squadra di attacco e di difesa;
- Torneo interno di pallavolo Premio Elena Ronco;
- Analisi del concetto di fair-play: osservazioni personali e di gruppo;
- Apparato locomotore: sistema scheletrico, articolare e muscolare ;
- L'alimentazione nello sport;
- Principi e fasi dell'allenamento;
- Le capacità condizionali e le principali metodiche di allenamento.;
- La salute dinamica intesa come capacità di perseverare il benessere individuale ed adottare un corretto stile di vita;
- Primo soccorso

PROGRAMMA DI LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA 5^F – a.s. 2015-2016 – Prof. Daniele Guido

UNITA' DIDATTICA 1: LA SICUREZZA ALIMENTARE IN CUCINA

- La contaminazione degli alimenti: fisica, chimica, biologica
- Misure di prevenzione: GMP, SOP
- La sanificazione dell'impianto di cucina
- Certificazioni di prodotto e di processo
- Le quattro condizioni dell' HACCP
- I sette principi dell' HACCP
- Le disposizioni legislative: il pacchetto igiene
- La realizzazione di un piano di autocontrollo igienico ispirato ai principi il Codex alimentarius: le dodici tappe

UNITA' DIDATTICA 2: I PRODOTTI ALIMENTARI

- La classificazione per gamme
- I prodotti prelavorati
- Gli alimenti alleggeriti o light, integrati o fortificati, funzionali, OGM, biologici
- La refrigerazione, congelazione e surgelazione nella ristorazione
- I criteri di qualità in cucina

UNITA' DIDATTICA 3: LA QUALITA' SENSORIALE

- L'analisi sensoriale degli alimenti
- La degustazione dei prodotti
- Gli organi di senso e le percezioni del cibo
- Valorizzazione delle materie prime: I metodi di cottura
- Il Food pairing

UNITA' DIDATTICA 4: L'ARTE DELLA PRESENTAZIONE DEL PIATTO

- Il food design
- Guarnire e decorare: non sono sinonimi

- I volumi e le forme
- Il colore nel / del piatto
- A ogni cottura il suo piatto di portata
- La descrizione del piatto

UNITA' DIDATTICA 5: SICUREZZA E TUTELA NEL LUOGO DI LAVORO

- Generalità sul Testo Unico Sicurezza su Lavoro (TUSL)
- I soggetti coinvolti nella gestione della sicurezza
- I rischi nell'ambiente di lavoro: analisi e valutazione
- La sicurezza nell'uso di materiali e attrezzature
- Il rischio di incendi in cucina

UNITA' DIDATTICA 6: LA GLOBALIZZAZIONE NELLA CUCINA DEI LOCALISMI

- Prodotti tipici e globalizzazione
- La globalizzazione e le frodi alimentari
- Ruolo del cuoco

UNITA' DIDATTICA 7: LA DIETA MEDITERRANEA, I MARCHI DI QUALITA', SISTEMI DI TUTELA E GLI INGREDIENTI A FILIERA CORTA

- La dieta mediterranea
- La qualità percepita e oggettiva
- Le certificazioni ufficiali: DOP, IGP, STG, PAT
- Le certificazioni non ufficiali: le certificazioni locali e comunali
- La filiera corta: i GAS, i prodotti a Km 0 e il menu
- Esempio di un tour gastronomico del riso Vialone Nano Mantovano (risotto alla pilota)
- Ruolo del cuoco

UNITA' DIDATTICA 8: IL MENU E LA CORRETTA NUTRIZIONE

- Le funzioni del menu
- Classificazione della ristorazione: I centri benessere, le SPA, Beauty farm
- I menu per banchetti e per colazioni di lavoro, menu turistico
- Il piatto unico
- Caratteristiche del menu a scelta

- Menu della ristorazione etnica: cucina araba, brasiliana, cinese, giapponese, indiana, messicana, statunitense
- La cucina delle regioni italiane:
- Le cucine vegetariane
- Gli aspetti nutrizionali del menu fisso: i LARN, le linee guida per una sana alimentazione
- Tecniche per ridurre le calorie, i grassi e gli zuccheri nelle ricette
- Il menu per bambini, anziani, e sportivi
- Ruolo del cuoco

UNITA' DIDATTICA 9: IL CLIENTE CON INTOLLERANZE ALIMENTARI

- Intolleranza al lattosio
- Intolleranza al glutine
- Ruolo dell'UE nella tutela dei cittadini con intolleranze
- La gestione delle intolleranze nella ristorazione
- Requisiti per preparare e somministrare pasti senza glutine
- Ruolo del cuoco nel soddisfare la clientela con intolleranza alimentare

Si prevede di svolgere i seguenti argomenti:

- Il catering
- Il banqueting

PROGRAMMA DI LABORATORIO SALA E VENDITA - Prof. ALESSANDRO FATO

- ORGANIZZAZZIONE DELL'AZIENDA RISTORATIVA:

le figure manageriali di sala – la gestione delle risorse umane.

- LA VALORIZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI:

La tipicità come elemento strategico - definizione di prodotto tipico - il valore del prodotto tipico - forze e debolezze dei prodotti tipici.

- LA CUCINA DÌ SALA:

Cenni storici – le regole per lo svolgimento di un servizio – le attrezzature e gli utensili da utilizzare – analisi di alcune ricette.

- TECNICHE DÌ DEGUSTAZIONE CIBO/VINO:

l'esame organolettico "analisi sensoriale" visivo – olfattivo - gustativo.
Scheda di valutazione del vino "funzione e modalità di compilazione".

- LA GESTIONE DEGLI ACQUISTI:

Acquisti ed economato - approvvigionamento e fornitori - tipologie di prodotti - magazzino e scorte - gestione delle scorte – accenni sui supporti informatici per la gestione del magazzino ed il loro funzionamento.

- COSTI E PREZZI NELLA RISTORAZIONE "food-cost":

I costi delle aziende ristorative - calcolo del food-cost - calcolo del beverage-cost - il prezzo di vendita.

- SICUREZZA:

sicurezza degli alimenti e del luogo di lavoro – operazioni preventive e tutela della salute.

- GESTIONE INFORMATIZZATA DELL'AZIENDA RISTORATIVA:

Lavorare con la gestione informatizzata "funzionalità e benefici" - l'hardware necessario – idea di cosa sia un software di settore – accenni "sul funzionamento" e la gestione informatizzata del magazzino.

- IL MENU E LA LISTA DELLE VIVANDE:

L'ordine delle vivande - le tipologie dei menù - le funzioni del menù - come predisporre un menù - la grafica del menù.

SI PRESUPPONE CHE "ENTRO LA FINE DELL'ANNO SCOLASTICO 2015/2016" VERRANNO SVOLTI I "E COMPLETATI" I SEGUENTI ARGOMENTI:

- L'ENOGRAFIA NAZIONALE ED INTERNAZIONALE:

la produzione vinicola italiana – la produzione enologica nel mono - la produzione enologica internazionale.

- LA VALORIZAZIONE PRODOTTI TIPICI:

forze e debolezze dei prodotti tipici – il ruolo dei consumatori – marchi di tutela.

- LA CUCINA DÌ SALA: distillati e liquori da utilizzare per lo svolgimento di un servizio flambè.

- TECNICHE DÌ DEGUSTAZIONE CIBO/VINO: attrezzature e tecniche per degustare il vino – schede di valutazione e analitico descrittive.

- ORGANIZZAZZIONE DELL'AZIENDA RISTORATIVA: l'organizzazione del lavoro di sala - i costi nell'azienda ristorativa e i prezzi di vendita "prodotti/servizi" – l'avvio di un'azienda ristorativa "aspetti da prendere in considerazione".

CRITERI DI VALUTAZIONE PRESENTI NEL P.O.F.

Voto	Giudizio sintetico	Giudizio analitico
1 - 2	Assolutamente insufficiente	Non consce 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 è di risolvere casi complessi.

MODALITA' DI LAVORO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

modalità	irc	italiano	Storia	Inglese	Spagnolo	Diritto/Ec.	Matematica	Scienza e cult. Degli alimenti	Scienze motorie	Lab. Di cucina	Lab.Sala e vendita
lezione con esperti					X				X		
lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
lezione multimediale	X	X	X	X	X			X	X	X	X
lezione pratica	X								X		
problem solving				X					X		
metodo induttivo				X	X			X		X	X
lavoro di gruppo				X				X	X	X	X
discussione guidata	X	X	X			X			X	X	X
simulazioni		X		X		X		X			
esercitazioni		X	X	X	X		X	X	X		X
studio individuale	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X

STRUMENTI DI LAVORO

strumenti	irc	italiano	Storia	Inglese	Spagnolo	Diritto/Ec.	Matematica	Scienza e cult. Degli alimenti	Scienze motorie	Lab. Di cucina	Lab.Sala e vendita
manuale	X	X	X	X	X	X		X		X	
laboratorio											
lavagna/lim	X	X	X	X			X	X	X	X	X
registratore											
appunti	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
proiettore diapositive	X							X		X	X
materiale fotocopiabile	X			X				X		X	X
carte geografiche			X								X
video	X	X	X	X	X						
palestra									X		

STRUMENTI DI VERIFICA

attività	irc	italiano	Storia	Inglese	Spagnolo	Diritto/Ec.	Matematica	Scienza e cult. Degli alimenti	Scienze motorie	Lab. Di cucina	Lab.Sala e vendita
colloquio	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X
interrogazione breve		X	X	X	X	X		X	X	X	X
prove pratica									X		
verifiche scritte		X	X	X	X	X	X	X		X	X
prova strutturata		X	X			X	X	X		X	
relazione								X	X		
esercizi		X	X	X	X		X	X	X	X	X

ATTIVITA' INTEGRATIVE ED EXTRACURRICOLARI

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

28/09/2015 Visita EXPO

30/10/2015 Incontro con lo scrittore Giuseppe Marotta nell'ambito dell'iniziativa *Libriamoci. Giornate di cultura nelle scuole*

11/12/2015 Visita Fiera dell'artigianato di Rho

29/01/2016 Visione del film *La masseria delle allodole* presso il Centro Asteria di Milano

14/03/2016 Visita al Rifugio anti aereo 87 di via Bodio

1/03/2016 Visione film "Colpa delle stelle" attività proposta nel progetto salute

10/03/2016 Incontro con il giornalista Gian Antonio Stella dal titolo "Maledette suffragette"

1° aprile 2016 corso di formazione per la preparazione alla prima prova dell'Esame di Stato, tenuto dal professor Armando Torno

La classe ha inoltre partecipato a tre incontri con esperti, tra febbraio e marzo, per il "Progetto di Zooantropologia Amici Animali", mentre i più meritevoli hanno potuto seguire il Corso di cucina tenuto dallo chef Luca Carleo, articolato in dodici lezioni tra febbraio e aprile 2016.

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

Il gruppo di religione il 15/03/2016 ha partecipato all'incontro con suor Claudia Biondi intitolato: "La tratta per la prostituzione: nuova schiavitù".

SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME

Nel corso dell'anno scolastico sono state effettuate due simulazioni delle prove scritte d'Esame:

Date 1^ simulazione	**Prove e Discipline coinvolte**
24/02/2016	1^ prova - ITALIANO
25/02/2016	2^ prova – TECNICHE PROFESSIONALI DEI SERVIZI COMMERCIALI
29/02/2016	3^ prova – LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI PER IL SETTORE CUCINA DIRITTO E TECN. AMMINISTRATIVE SCIENZE MOTORIE INGLESE DIRITTO E TECN. AMMINISTRATIVE Tipologia c

Date 2^ simulazione	**Prove e Discipline coinvolte**
20/04/2016	1^ prova - ITALIANO
21/04/2016	2^ prova –
26/04/2016	3^ prova – LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI PER IL SETTORE CUCINA DIRITTO E TECN. AMMINISTRATIVE SCIENZE MOTORIE INGLESE DIRITTO E TECN. AMMINISTRATIVE Tipologia c

La tipologia scelta dal Consiglio di classe per la terza prova è stata quella dei quesiti a risposta multipla (tipologia C), somministrando 8 domande per disciplina.

Si presentano di seguito i testi delle Simulazioni delle terze prove d'Esame e le griglie di valutazione utilizzate dal Consiglio di Classe per la 1^, 2^ e 3^ prova.

I.I.S. “Paolo Frisi”

MILANO

PRIMA SIMULAZIONE SIMULAZIONE TERZA PROVA

ANNO SCOLASTICO 2015/2016

CLASSE V SEZIONE F

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA settore Cucina

TIPOLOGIA C

DISCIPLINE COINVOLTE:

Laboratorio di servizi enogastronomici per il settore cucina

Scienze motorie

Inglese

Diritto e tecniche amministrative

Durata della prova: 120 minuti

CANDIDATO/A_____

I.I.S. Paolo Frisi Milano
Simulazione TERZA Prova
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI PER IL SETTORE CUCINA
Alunno:..... Data:.....
Anno scolastico 2015-2016 - Classe QUINTA F enogastronomia
Punteggio ottenuto: ___/15

1) Qual è la corretta procedura della sanificazione in cucina?

Disinfettare, detergere, sciacquare
Detergere, sciacquare, disinfettare
Pulire, detergere, sciacquare, disinfettare, sciacquare, asciugare
Disinfettare, sciacquare, detergere, sciacquare

2) Le azioni correttive:

7. Sono quelle procedure da attuare in caso di deviazione dai limiti critici
8. Sono da attuare in tempi brevi, perciò non necessitano di essere inserite nel piano di autocontrollo
9. Sono azioni intraprese per individuare i pericoli in un sistema produttivo
10. Sono buone pratiche di lavorazione (GMP)

3) I cibi in scatola sono classificati come prodotti di:

2° gamma
3° gamma
4° gamma
5° gamma

4) Deve essere servita a pezzi interi e disposta al centro del piatto:

6. La grigliata
7. La carne arrosto
8. La polenta
9. La verdura

5) La cottura degli spaghetti allo scoglio appartiene alle:

Cotture a calore umido
Cotture a calore secco
Cotture nei grassi
Cotture miste

6) La degustazione di un cibo è una pratica basata sull'analisi sensoriale:

10. Quantistica
11. Ellenistica
12. Descrittiva
13. Edonistica

7) Tra i doveri a carico dei lavoratori troviamo:

8. 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
9. 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

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

6. Sofisticazione
7. Adulterazione
8. Contraffazione
9. Falsificazione

I.I.S. Paolo Frisi Milano
Simulazione TERZA Prova
SCIENZE MOTORIE
Alunno:..... Data:.....
Anno scolastico 2015-2016 - Classe QUINTA L enogastronomia
Punteggio ottenuto: ___/15

1 Produce globuli rossi e bianchi:

A. il midollo rosso contenuto nelle diafisi delle ossa lunghe, nelle ossa corte e piatte.

B. il midollo giallo contenuto nel tessuto spugnoso delle diafisi.

C. il midollo rosso contenuto nel tessuto spugnoso dell'epifisi, nelle ossa corte e piatte.

D. il midollo giallo contenuto nelle diafisi delle ossa lunghe, nelle ossa corte e piatte.

2. La colonna vertebrale presenta:

A. una lordosi cervicale e una cifosi dorsale

B. una cifosi dorsale e una cifosi lombare.

C. una cifosi cervicale e una lordosi dorsale.

D. una cifosi cervicale e una cifosi lombare

3. Il paramorfismo è un vizio del portamento che

A. non può essere corretto volontariamente dalla persona.

B. è destinato a trasformarsi in un dismorfismo.

C. non presenta alterazioni anatomiche.

D. può essere corretto con l'uso di un corsetto.

4. Quale delle seguenti forme di resistenza è corretta?

A. Resistenza di lunga durata: si superano gli 8', l'esercizio è prevalentemente anaerobico.

B. Resistenza di media durata: impegno tra 2' e 8', sono utilizzati i meccanismi aerobico e anaerobico.

C. Resistenza di breve durata: impegno tra 45', e 2', intervento massiccio del meccanismo anaerobico alattacido.

D. Nessuna delle risposte precedenti è corretta.

5. La rincorsa per la schiacciata si conclude normalmente con:

A. 2 appoggi (destro - sinistro).

B. 3 appoggi (destro - sinistro - destro).

C. 4 appoggi (sinistro-destro - sinistro - destro).

D. dipende dalla capacità dell'atleta.

6. La copertura di attacco è l'azione con la quale:

A. si indossa la tuta durante il Timeout.

B. si riceve la battuta avversaria.

C. i difensori si dispongono dietro ai compagni a muro.

D. i compagni dello schiacciatore difendono l'eventuale ribattuta del muro avversario.

7. I giocatori a muro:

A. non possono oltrepassare il piano della rete.

B. possono toccare la palla oltre il piano della rete solo dopo il colpo d'attacco.

C. non possono toccare la palla oltre il piano della rete dopo il colpo d'attacco.

D. solo il centrale può oltrepassare il piano della rete e toccare la palla.

8. Nella pallavolo, una volta effettuata la battuta i giocatori:

A. possono muoversi e giocare nel ruolo che vogliono.

B. devono rispettare sempre zone e ruoli.

C. possono muoversi liberamente ma rispettare il ruolo della loro zona.

D. della squadra in ricezione non possono muoversi.

I.I.S. Paolo Frisi Milano
Simulazione TERZA Prova
INGLESE
Alunno:..... Data:.....
Anno scolastico 2015-2016 - Classe QUINTA L enogastronomia
Punteggio ottenuto: ___/15

Café Spice Namaste

This is a very pretty family-run restaurant in the heart of London, but located in a quiet area, not far from the River Thames and a short stroll from the Tower of London. It offers a wide variety of Indian dishes to eat there or to take away.
Their generous meat and vegetarian tikka platters, authentic
Parsee dhaansaak and Goan-inspired seafood dishes are among the tempting cornerstones of a menu whose specials change regularly with the seasons. They use the best local British products wherever possible, and always the freshest ingredients.
It is open every day, except on Sundays, both at lunchtime and in the evening. On Saturday, though, you can only eat between 6.30 p.m. and 10.30 p.m.
As this place has become really trendy, it's better to book a table in advance, especially at weekends; you can do so by phoning or filling in and sending the form you can find on their website.
You can have a nice spicy or mild traditional Indian meal with friends or with all your family, as children are welcome; high-chairs are available and you can order a children's meal.
When the weather is fine, its Ginger Garden provides a great opportunity to sit outside and you do not need to have a full meal, you can just enjoy a drink, choosing from a wide range of beers, wines, cocktails and even a great selection of champagnes.

1.**The Cafè Spice Namaste in London is:**
A) a shop selling food to be consumed at home
B) a restaurant which offers typical dishes of a foreign country
C) a place serving quick meals to eat on the premises or to take away
D) an Indian canteen

2.**The restaurant is situated:**
A) on the outskirts
B) in the city centre, but far from the Tower of London
C) in the city centre, not far from the Tower of London
D) in a very busy and noisy area.

3.**The menu:**
A) includes dishes for vegetarians, meat and fish eaters
B) only includes vegetarian dishes
C) only includes Goan specialities
D) only includes very spicy traditional dishes.

4.**The menu is reviewed:**
A) every month
B) whenever possible
C) every Saturday
D) every season

5. **At the Cafè Spice Namaste it is not possible:**
A) to book a table for Monday at lunchtime
B) to sit outside
C) to book a table for Saturday at dinnertime
D) to book a table for Saturday at lunchtime

6.″**This place has become really trendy" means:**
A) customers don't come to this restaurant
B) this place has become family-friendly
C) this place has become very popular
D) this place has become very elegant

7. **It is possible to reserve a table:**
A) by Internet or calling the restaurant
B) only sending a form
C) only phoning or going there and talking to the staff
D)) only at weekends

8. **At the Cafè Spice Namaste you can:**

A) choose from a very limited variety of cocktails
B) choose from a wide selection of drinks
C) choose from a list of high – proof liqueurs
D) only drink Indian wines

N. B. E' consentito l'uso del dizionario bilingue

I.I.S. Paolo Frisi Milano
Simulazione TERZA Prova
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
Alunno:..... Data:.....
Anno scolastico 2015-2016 - Classe QUINTA L enogastronomia
Punteggio ottenuto: ___/15

Barrare la risposta corretta

1. **IL TURISMO E':**
   - o **L'insieme delle partenze e degli arrivi effettuati dai turisti nell'arco di un anno**
   - o **E' costituita dall'insieme delle richieste di beni e servizi turistici.**
   - o **La rilevazione statistica dei turisti stranieri entrati in Italia nell'ultimo anno.**
   - o **L'insieme delle attività realizzate dalle persone durante i loro viaggi e soggiorni in luoghi diversi da quello di residenza.**

2. **IL TURISMO INTEGRATO:**
   - o **Viene usato per rilevare le presenze tra le varie città d'arte**
   - o **E' un indice statistico tra i più usati per misurare le entrate e le uscite dei turisti**
   - o **Collega l'attività turistica con le altre attività del territorio: artigianali, enogastronomiche, culturali, sociali.**
   - o **Misura la capacità del territorio di sopportare il carico del turismo.**

3. **LA DOMANDA TURISTICA:**
   - o **E' misurata dalla capacità degli operatori turistici di attrarre le persone attraverso politiche mirate.**
   - o **È costituita dall'insieme delle richieste di beni e servizi che i turisti effettuano in un determinato periodo di tempo.**
   - o **Serve per coordinare i flussi turistici europei e quelli nordamericani**
   - o **Proviene da famiglie desiderose di gestire in modo autonomo il tempo libero per soddisfare un bisogno di evasione.**

4. **LA STAGIONALITA':**
   - o **Incorpora le imprese ricettive, di intermediazione, i Tour Operator e di trasporto.**
   - o **Si occupa della promozione di un turismo responsabile e sostenibile.**
   - o **E' la tendenza delle imprese turistiche a concentrarsi in determinati periodi dell'anno, talvolta in concomitanza con una data stagione.**
   - o **E' costituita dalle dimensioni del mercato, della ristorazione, alloggio, trasporto.**

5. IL MARKETING MIX:

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

6. UN CANALE DI DISTRIBUZIONE LUNGO SIGNIFICA:

- **Che la merce va dal produttore al grossista al consumatore.**
- **Che la merce va dal consumatore al dettagliante al grossista al produttore.**
- **Che la merce va dal produttore al grossista al dettagliante al consumatore.**
- **Che la merce va dal grossista al dettagliante al consumatore.**

7. LA PUBBLICITA'

- **E' una qualsiasi forma di presentazione e promozione di idee.**
- **Viene trasmessa dalla televisione:**
- **E' una qualsiasi forma di presentazione e promozione impersonale di idee, beni o servizi da parte di un promotore ben identificato, effettuata a titolo oneroso**
- **E' una forma di presentazione di beni o servizi da parte di un promotore ben identificato.**

8. NEL MARKETING MIX LA POLITICA SUL PREZZO:

- **Interagisce con la politica della distribuzione**
- **Interagisce con la politica del prodotto**
- **Non interagisce con le altre politiche del marketing mix**
- **Interagisce con gli altri elementi del marketing mix**

I.I.S. “Paolo Frisi”

MILANO

SECONDA SIMULAZIONE TERZA PROVA

ANNO SCOLASTICO 2015/2016

CLASSE V SEZIONE F

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA settore Cucina

TIPOLOGIA C

DISCIPLINE COINVOLTE:

Laboratorio di servizi enogastronomici per il settore cucina

Scienze motorie

Inglese

Diritto e tecniche amministrative

CANDIDATO/A_____

I.I.S. Paolo Frisi Milano
Simulazione TERZA Prova
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI PER IL SETTORE CUCINA
Alunno:..... Data:.....
Anno scolastico 2015-2016 - Classe QUINTA L enogastronomia
Punteggio ottenuto: ___/15

1) La parmigiana di melanzane è un piatto tradizionale della: 2 PUNTI

a) Puglia
b) Sicilia
c) Campania
d) Calabria

2) Nella cucina vegan il lievito in scaglie può sostituire: 2 PUNTI

a) Lo zucchero
b) Il formaggio grattugiato
c) Il lievito chimico
d) Le uova

3) La tracciabilità è: 2 PUNTI

a) uno strumento che permette di descrivere il percorso di una materia prima, dall'origine al prodotto finito
b) la possibilità di ricostruire il percorso di un alimento e delle sue componenti in tutte le fasi di lavorazione
c) la lavorazione di una o più materie
d) regolamentata dal Reg CE n° 188 del 2008

4) In genere, il punto da cui partire per la composizione di un menu per banchetto è: 2 PUNTI

a) L'antipasto
b) L'aperitivo
c) Il secondo piatto
d) Il dolce

5) I falafel sono un piatto tipico della cucina: 2 PUNTI

a) Indiana
b) Araba
c) Africana
d) Brasiliana

6) Nei piatti vegan l'agar agar può sostituire: 2 PUNTI

a) Lo zucchero
b) Il formaggio
c) La gelatina In fogli
d) I salumi

7) Lo schema per contrappunti: 2 PUNTI

a) Prevede un menu con un inizio di piatti leggeri e tenui per servire poi portate dal sapore intenso in un crescendo culminante nel piatto forte del menu, di solito quello a base di carne

b) È tipico del servizio a buffet o dei menu che prevedono l'offerta di un assortimento di pietanze presentate a tavola contemporaneamente

c) Non prevede un ordine prestabilito nella sequenza dei piatti, ma un'alternanza dei sapori fondamentali basata sull'armonia dei contrasti

d) Deve essere pensato come una scala di sapori che dall'antipasto scende, attraverso i primi piatti, fino al piatto di mezzo. Il piatto centrale deve elevare nuovamente l'intensità dei gusti. Il dessert riporta a sapori delicati.

8) Il ruolo del cuoco nella composizione del menu equilibrato è: 1 PUNTO

a) Abituarsi ad usare modalità operative per tenere sotto controllo le calorie, la quantità di grassi, gli zuccheri e il sale
b) Abituarsi ad usare più grassi per somministrare piatti succulenti
c) Nella mantecatura dei risotti usare abbondante burro
d) Aumentare la quantità di sale dando la preferenza al sale raffinato e al glutammato mono sodico.

I.I.S. Paolo Frisi Milano
Simulazione TERZA Prova
SCIENZE MOTORIE
Alunno:..... Data:.....
Anno scolastico 2015-2016 - Classe QUINTA L enogastronomia
Punteggio ottenuto: ___/15

1) Il campo di pallavolo è suddiviso in sei zone: 1 PUNTO

14. a) 1, 2 e 3 sono quelle di attacco.
15. b) 2, 3 e 4 sono quelle di attacco.
16. c) 3, 4 e 5 sono quelle di attacco.
17. d) 4, 5 e 6 sono quelle di attacco.

2) Quale principio alla base dell'allenamento sportivo applica un atleta che tutti giorni percorre 10 km : 2 PUNTI

11. a) Il principio della continuità e dell'alternanza
12. b) Il principio della continuità e della progressività
13. c) Il principio dell'alternanza e dell'intensità
14. d) Tutte le risposte precedenti sono corrette

3) L'omeostasi: 2 PUNTI

a) Permette di mantenere in equilibrio stabile i parametri fisiologici.

10. b) È la capacità dell'organismo di mantenere un equilibrio interno stabile.
11. c) È una funzione che permette di mantenere stabile la temperatura.
12. d) Tutte le risposte precedenti sono corrette

4) Quale gruppo presenta solo elementi che fanno parte di una articolazione: 2 PUNTI

10. a) Membrana sinoviale, sinovia, menisco, legamento.
11. b) Sinovia, superficie articolare, menisco, artrosi.
12. c) Artrite, sinovia, menisco, legamento.
13. d) Sinovite, menisco, legamento, superficie articolare.

5) Il sarcomero è **2 PUNTI**

a) L'unità funzionale del muscolo scheletrico.

b) Formato da filamenti di actina e miosina.

c) Le due prime risposte sono sbagliate.

d) Le due prime risposte sono corrette.

6) Il muscolo antagonista: **2 PUNTI**

a) È responsabile del movimento.

b) Svolge l'azione opposta al movimento.

c) Durante l'azione rimane contratto.

d) Nessuna delle risposte precedenti è corretta.

7) Il meccanismo che permette di sviluppare la maggiore forza esplosiva è: 2 PUNTI

a) I meccanismi aerobico.

b) I meccanismi anaerobico lattacido.

c) I meccanismi anaerobico alattacido.

d) Nessuna delle risposte precedenti è corretta

8) Allenando la resistenza si ottiene: **2 PUNTI**

a) Un aumento del diametro e del numero dei capillari muscolari.

b) Un aumento della dimensione e del numero dei mitocondri.

c) Una diminuzione della frequenza cardiaca a riposo.

d) Tutte le risposte precedenti sono corrette.

I.I.S. Paolo Frisi Milano
Simulazione TERZA Prova
INGLESE
Alunno:..... Data:.....
Anno scolastico 2015-2016 - Classe QUINTA L enogastronomia
Punteggio ottenuto: ___/15

Where does pizza come from?

Pizza, one of the most famous dishes in the world, has a very old tradition, rooted in Mediterranean cuisine with its good and simple dishes made of wholesome products.

At the beginning of the 17th century, a particular basil smelling *pizza* was born: *pizza alla mastunicola*. It represented an important step towards *pizza* as we know it today.

It was not until the second half of the 18th century that chefs prepared *pizza* with tomato,"that strange fruit" imported from Mexico, and, in the following few years, Mozzarella cheese appeared on the market.

Pizza came into its own in 1889, before then people considered it a poor dish. The turning point sprang from Queen Margherita's curiosity. The Queen was in Naples on her summer holidays and wanted to try this special dish she had so often heard about. For that illustrious occasion three different kinds of *pizza* were prepared: *pizza alla mastunicola* with cheese and basil, *pizza alla marinara* with tomato, oregano and garlic, and *pizza tricolore* with tomato, mozzarella and basil.

Queen Margherita liked the third one so much, that it became famous under the name of *pizza Margherita*. *Pizza* became a royal dish and one of Naple's symbols. *Pizza* is usually served with beer. Nonetheless, today, nutrition experts advise wine because, if wholesome and drunk in moderate quantities, it helps to stimulate digestion.

1) We can find the origin of pizza in: **1 punto**

a) the vegetarian cuisine
b) the Mediterranean cuisine
c) the Mediterranean Diet Food Pyramid
d) Mexican eating habits

2) The first tomatoes were: **2 punti**

a) imported from Japan
b) imported from India
c) imported from Naples to Mexico
d) imported from Mexico

3) Before 1889 people thought that: **2 punti**

a*) pizza* was a delicate dish
b*) pizza* was a rich dish
c) pizza was a royal dish
d*) pizza* was a poor dish

4) Because of Queen Margherita's curiosity: **2 punti**

a) an important change took place in the history of *pizza*
b) pizza alla mastunicula was invented
c) mozzarella cheese appeared on the market
d*) pizza* became a wholesome product

5) Queen Margherita's favourite pizza was: **2 punti**

a) a gluten-free *pizza*
b) *a pizza* with three different kinds of tomatoes
c) *a pizza with tomato, mozzarella and basil*
d) *a pizza* topped with strange fruits

6) After 1889 *pizza* became: **2 punti**

a) the dish of the month
b) one of the symbols of Naples
c) the dish of the king
d) a Neapolitan starter

7) *Pizza*: **2 punti**

a) is generally served with beer
b) is often served with pineapple juice
c) is often served with tomato juice
d) cannot be served with wine

8) Wine helps you to have a better digestion: **2 punti**

a) if it is of a good quality and you drink a lot of it
b) if it is wholesome and you don't drink too much of it
c) only if it is recommended by nutrition experts
d) only if it is served with *pizza margherita*

N. B. E' consentito l'uso del dizionario bilingue

I.I.S. Paolo Frisi Milano
Simulazione TERZA Prova
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
Alunno:..... Data:.....
Anno scolastico 2015-2016 - Classe QUINTA L enogastronomia
Punteggio ottenuto: ___/15

1) Quali tra questi termini sotto elencati è un elemento del business plan: 2 punti

a) La descrizione delle strategie di comunicazione

b) Il progetto imprenditoriale

c) La gestione

d) La tattica

2) Nell'elaborazione del progetto imprenditoriale la struttura organizzativa è: 2 punti

a) Un'impresa individuale

b) La divisione dei compiti e definizione dei ruoli di coordinamento

c) La prontezza nel cogliere le occasioni

d) Un grande centro turistico

3) Nell'analisi tecnica e tecnologica viene definito in modo concreto: 2 punti

a) La gestione strategica

b) L'imprenditorialità

c) Dove localizzare l'impresa

d) L'analisi delle imprese concorrenti

4) Il business plan è: 2 punti

a) Il punto di partenza per la costituzione di una nuova impresa

b) Un documento che sintetizza i contenuti e le caratteristiche del progetto imprenditoriale

c) La valutazione anticipata dei fenomeni e dei fatti tipici del contesto politico

d) Il processo che permette di determinare gli obiettivi e di inquadrare opportunità e minacce

5) Con il termine target si indica: 1 punto

a) Uno specifico gruppo di consumatori ai quali l'impresa guarda come a potenziali compratori dei propri beni e servizi

b) Un insieme di soggetti quali finanziatori, manager e lavoratori

c) Un insieme di dati macroeconomici che consentono di esprimere quote e tasso di crescita del mercato di riferimento

d) L'insieme delle attività mirate al raggiungimento degli obiettivi aziendali

6) Nell'analisi del macroambiente attraverso l'analisi SWOT si prendono in esame: 2 punti

a) Le decisioni fondamentali nella fase di costituzione dell'impresa

b) Le specifiche ricerche di mercato

c) L'insieme delle imprese che producono beni e servizi in concorrenza diretta tra loro

d) Le opportunità e le minacce che provengono dall'esterno e che possono favorire o danneggiare l'impresa

7) Le filiere corte prevedono: 2 punti

a) L'incremento dell'esclusione dal mercato dei piccoli produttori

b) Un numero ridotto di passaggi e di soggetti coinvolti

c) Un raggruppamento in cui confluiscono più settori

d) I luoghi di raccolta delle materie prime che distano moltissimi chilometri dai punti vendita dei prodotti che da esse si ricavano

8) Nei canali di distribuzione il canale diretto prevede: 2 punti

a) La presenza di due o più intermediari nel passaggio dal produttore al consumatore

b) La presenza di un solo intermediario nel passaggio tra produttore e consumatore

c) Nessuna presenza di intermediari nel collegamento tra consumatore e rete di vendita del produttore

d) La trasformazione di prodotti agroalimentari dopo una serie complessa di lavorazioni

ITALIANO – 1^ PROVA

CRITERI E GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LA PRIMA PROVA

Candidato/a: _____ Classe 5^ F.

TIPOLOGIA A

1	Correttezza espressiva (ortografia, morfologia, sintassi, lessico)	• Ottima • Buona • Sufficiente • Insufficiente • Grav. Insuff.	5 4 3 2 1
2	Pertinenza delle risposte rispetto ai quesiti posti	• Sufficiente • Insufficiente	2 1
3	Capacità di analisi del testo	• Ottima • Buona • Sufficiente • Insufficiente • Grav. Insuff	5 4 3 2 1
4	Qualità dell'approfondimento relativo alla contestualizzazione storico - letteraria	• Buona • Sufficiente • Insufficiente	3 2 1
		VOTO	**/15**

TIPOLOGIA B

1	Correttezza espressiva (ortografia, morfologia, sintassi, lessico)	• 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)	• Sufficiente • Insufficiente	2 1
3	Capacità di argomentazione e rielaborazione sulla base degli opportuni documenti e riferimenti	• Ottima • Buona • Sufficiente • Insufficiente • Grav. Insuff.	5 4 3 2 1
4	Coerenza e coesione complessiva sul piano logico - espositivo	• Buona • Sufficiente • Insufficiente	3 2 1
		VOTO	**/15**

TIPOLOGIA C e D

1	Correttezza espressiva (ortografia, morfologia, sintassi, lessico)	• Ottima • Buona • Sufficiente • Insufficiente • Grav. Insuff.	5 4 3 2 1
2	Pertinenza rispetto alla traccia	• Sufficiente • Insufficiente	2 1
3	Spessore concettuale relativo alla quantità, qualità e originalità delle considerazioni e argomentazioni	• Ottima • Buona • Sufficiente • Insufficiente • Grav. Insuff	5 4 3 2 1
4	Coerenza complessiva sul piano logico - espositivo	• Buona • Sufficiente • Insufficiente	3 2 1
		VOTO	**/15**

ESAME DI STATO 2016 CRITERI E GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LA SECONDA PROVA
COMMISSIONE
CANDIDATO_____ **CLASSE V** _____ **PUNTEGGIO**_____**/15**

CRITERI PER LA VALUTAZIONE		**PUNTI**	**PRIMA PARTE** Punteggio max 90/150 60%	**SECONDA PARTE** QUESITI Punteggio max 60/150 40%		**PUNTI TOTALI**
			Tema *punti x 6*	**Q1** punti x2	**Q2** punti x2	
CONOSCENZE dei contenuti evidenziate	**a) I concetti sono scarsi, superficiali e generici** b) I concetti presenti non sono sempre adeguatamente sviluppati c) I concetti sono sviluppati in modo accettabile d) I concetti espressi sono numerosi, corretti e ben approfonditi	1-2 3-4 5-6 7-8	___/**48**	___/**16**	___/**16**	
COMPETENZE	a) Affronta i problemi proposti in modo non coerente con la traccia richiesta b) Affronta i problemi proposti solo in parte e alcuni argomenti non sono inerenti c) Sa cogliere i problemi proposti ed organizza i contenuti in modo completo ma elementare d) Sa cogliere i problemi proposti, organizzando i contenuti in modo completo ed efficace	1 2 3 4	___/**24**	___/**8**	___/**8**	
CAPACITA' espressiva ed uso del linguaggio tecnico	a) Espressione confusa e imprecisa, esposizione frammentaria b) Espressione sufficientemente chiara, con qualche imprecisione c) Espressione chiara e corretta	1 2 3	___/**18**	___/**6**	__/**6**	
					TOTALE	

TABELLA DI CONVERSIONE DAL PUNTEGGIO GREZZO AL VOTO IN QUINDICESIMI

Punteggio	0-3	4-10	1-18	19-26	27-34	35-43	44-53	54-63	64-74	75-85	86-97	98-109	110-123	124-137	138-150
Voto	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

La Commissione

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LA TERZA PROVA

Laboratorio per i servizi enogastronomici per il settore cucina

Quesito 1: __/2 Quesito 2: __/2 Quesito 3: __/2 Quesito 4: __/2	Quesito 5: __/2 Quesito 6: __/2 Quesito 7: __/2 Quesito 8: __/1

Scienze motorie

Quesito 1: __/2 Quesito 2: __/2 Quesito 3: __/1 Quesito 4: __/2	Quesito 5: __/2 Quesito 6: __/2 Quesito 7: __/2 Quesito 8: __/2

Inglese

Quesito 1: __/2 Quesito 2: __/2 Quesito 3: __/2 Quesito 4: __/1	Quesito 5: __/2 Quesito 6: __/2 Quesito 7: __/2 Quesito 8: __/2

Diritto e tecniche amministrative

Quesito 1: __/2 Quesito 2: __/2 Quesito 3: __/2 Quesito 4: __/1	Quesito 5: __/2 Quesito 6: __/2 Quesito 7: __/2 Quesito 8: __/2

Punteggio complessivo delle quattro discipline	Punteggio terza prova in quindicesimi
60	15
56	14
52	13
48	12
44	11
40	10
36	9
32	8
28	7
24	6
20	5
16	4
12	3
8	2
4	1

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

CANDIDATO/A _____

1. ARGOMENTO PROPOSTO DAL CANDIDATO

INDICATORI	LIVELLO	PUNTEGGIO
Conoscenze sviluppate Qualità Collegamenti	Scarso Insufficiente Sufficiente Discreto Buono Ottimo	1 2 3 4 5 6

2. TEMATICHE DISCIPLINARI

PARAMETRI	INDICATORI	LIVELLO	PUNTEGGIO
Conoscenze disciplinari	Competenze professionali Completezza Approfondimento Contestualizzazione	Scarso Insufficiente Sufficiente Discreto Buono Ottimo	1 - 2 3 - 4 5 6 7 8 - 9
Rielaborazione	Analisi Sintesi Collegamenti Approfondimenti Spunti personali	Scarso Insufficiente Sufficiente Discreto Buono Ottimo	1 2 3 4 5 6
Esposizione	Padronanza dei linguaggi specifici Coerenza Ricchezza e vivacità espositiva	Scarso Insufficiente Sufficiente Discreto Buono Ottimo	1 2 3 4 5 6

3. DISCUSSIONE PROVE SCRITTE

PROVE D'ESAME	INDICATORI	PUNTEGGIO
1^ Prova	Capacità di autocorrezione e approfondimento	1
2^ Prova	Capacità di autocorrezione e approfondimento	1
3^ Prova	Capacità di autocorrezione e approfondimento	1

PUNTI 20 LIVELLO DI SUFFICIENZA

PUNTEGGIO TOTALE _____ ☐ **ALL'UNANIMITA'** ☐ **A MAGGIORANZA**

LA COMMISSIONE **IL PRESIDENTE**