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° 2570 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 5G
Corso diurno

Diploma di istituto professionale settore servizi

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

INDICE

IL CONSIGLIO DI CLASSE 3
ELENCO STUDENTI E TITOLI DELLE TESINE 4
RELAZIONE SULLA CLASSE 5
PROFILO PROFESSIONALE 7
CONTENUTI DISCIPLINARI 9
ITALIANO 10
STORIA 12
INGLESE 14
FRANCESE 15
TEDESCO 16
MATEMATICA 17
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA 18
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE 19
CUCINA 21
SALA E VENDITA 22
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE 23
RELIGIONE 25
ALTERNANZA SCUOLA – LAVORO 26
STAGE – ANNO SCOLASTICO 2014/2015 27
CRITERI DI VALUTAZIONE 29
MODALITÀ DI LAVORO DEL CONSIGLIO DI CLASSE 30
STRUMENTI DI LAVORO 31
STRUMENTI DI VERIFICA 32
ATTIVITA' INTEGRATIVE ED EXTRA-CURRICOLARI 33
TIPOLOGIE DELLA TERZA PROVA 34
PRIMA SIMULAZIONE TERZA PROVA 35
SECONDA SIMULAZIONE TERZA PROVA 46
GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LA PRIMA PROVA D'ESAME 57
CRITERI E GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LA SECONDA PROVA 58
GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LA TERZA PROVA [TIPOLOGIA MISTA B + C] 59
GRIGLIE DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO 60

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE	FIRMA
RELIGIONE	CAPOBIANCO CLAUDIA	
ITALIANO E STORIA	VASILE ANGELA	
INGLESE	GANDELLI MARIA ANGELA	
FRANCESE	SPAGNOL MARIA LUISA	
TEDESCO	SCOMAZZONI ELENA	
MATEMATICA	QUAZZO GIOVANNI	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	CONTE ALFREDO	
DIR. E TEC. AMM. DELLA STRUTTURA RICETTIVA	SPINOSO DOMENICO	
LAB. SERVIZI ENOG. – SETTORE CUCINA	CRAPANZANO SALVATORE	
LAB. SERVIZI ENOG. – SETTORE SALA E VENDITA	VILLA GUIDO	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	VIOLATO ALESSANDRO	
AREA SCIENTIFICA (AD01)	ROTTURA WALTER	
AREA lINGUISTICA (AD02)	SESSA VALENTINA	
AREA TECNICA (AD03)	BRUNO DOROTEA GALASSO FRANCO	
AREA PSICOMOTORIA (AD04)	PIETROPINTO ALESSANDRO QUERCIA MARZIA	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

(Prof. Luca Azzollini)

ELENCO STUDENTI E TITOLI DELLE TESINE

CRUZ Maica	Peccato di gola: i dolci, la novità
D'ARONE Veronica	Lo stile della cucina americana: il fast food
DE FEUDIS Giovanni	La cultura popolare italiana negli anni '60
DESEPEDA Ma Cristina	Un viaggio alla scoperta della cucina nelle Filippine
GRECO Michele	Le spezie nel mondo e nel tempo
LAVEZZO Verdiana	Una novità della nostra alimentazione: il formaggio "podolici"
MARIANELLI Luca	Il cibo: rapporto tra qualità e prezzo
MATUTE John Bryan	Il riso: alimento internazionale
MEGGIORIN Aitor	L'altra faccia della medaglia
POERIO Giuseppe	L'aroma del mattino: il caffè
RAPPA Noemi	Il cibo degli dei: il cioccolato
RESURRECCION Khen Renzo	Le abitudini alimentari "dal passato al presente"
ROSSINI Stefano	Dalla coltivazione alla tisana
SARDELLA Roberto Aldo	Il riso
SCANNAVINI Riccardo	Il trattamento delle obesità: diete ipocaloriche nel Centro Auxologico
STRAMBA Agnisetta Nicole	Olio extravergine d'oliva: tra bontà e attualità
VENTURINI Martina	L'alimentazione nello spazio
VIDORI Riccardo	Sapori in the road: gli USA

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe inizialmente formata da 20 studenti, di cui 8 femmine e 12 maschi, ha visto l'abbandono di uno studente nel corso dell'anno; mentre una studentessa, per ragioni di lavoro, è passata al corso pomeridiano/serale.

Nell'area Bes sono presenti cinque studenti.

La maggior parte degli studenti ha svolto tutto il percorso di studi, dalla prima alla quinta, presso il nostro Istituto; fa eccezione una ragazza, proveniente da un corso professionale di Como, che è stata inserita in quarta dopo gli Esami d'Idoneità . Tre sono i ragazzi ripetenti della stessa sezione.

Per quanto riguarda la continuità didattica, dall'inizio del secondo biennio sono stati confermati i docenti di Lingua e Letteratura Italiana, Storia, Diritto e Tecnica Amministrativa della Struttura Ricettiva, Lingua Inglese e Tedesco e Laboratori dei Servizi Enogastronomici – settore cucina e sala e vendita; altri docenti hanno conosciuto gli studenti quest'anno, in particolare il docente di Matematica che ha iniziato ad insegnare nella classe dal mese di Gennaio.

La seconda lingua straniera è Francese per 13 studenti; per gli altri 5 è Tedesco.

Fanno parte del Consiglio di Classe anche sei docenti di sostegno, che si alternano nell'arco della settimana per fornire supporto alla didattica nella classe, collaborando con i docenti curricolari per supportare nel percorso formativo, particolarmente, gli studenti più svantaggiati.

La frequenza degli allievi è migliorata nel corso dell'anno fino a diventare regolare, anche se qualcuno ha continuato ad assentarsi saltuariamente.

La classe si è quasi sempre relazionata correttamente con docenti, compagni e personale dell'Istituto. Si è adeguata, senza notevoli problemi, ai nuovi docenti e ai loro metodi.

La partecipazione al dialogo educativo è stata attiva e propositiva solo per alcuni, altri hanno avuto bisogno di stimoli e sollecitazioni. Non tutti hanno acquisito un metodo di studio efficace da consentire un'elaborazione personale e un approfondimento dei contenuti.

Alcuni hanno una limitata conoscenza del linguaggio specifico, la difficoltà maggiore è stata evidenziata nell'esposizione e nell'analisi degli argomenti delle singole discipline.

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. Infatti dopo lo scrutinio del primo quadrimestre, ci sono stati i recuperi per chi aveva il debito, anche in orario extracurricolare in alcune discipline; al termine hanno sostenuto le prove di verifica con esiti non del tutto soddisfacenti per alcuni studenti.

Avendo rilevato alcune difficoltà nella simulazione della prima prova scritta dell'Esame di Stato, la classe ha partecipato ad un corso di recupero extracurricolare di sei ore, finalizzato all'esercitazione sulle quattro tipologie e a delle esercitazioni di Scienze e cultura degli Alimenti allo scopo di sviluppare la capacità di svolgimento della seconda prova.

Le conoscenze e le abilità disciplinari sono state acquisite da chi ha partecipato con interesse e serietà e ha superato le difficoltà con impegno e costanza. La preparazione per alcuni rimane frammentaria e lacunosa, a causa di un interesse limitato e di un'applicazione saltuaria nello studio individuale.

I programmi di tutte le discipline sono stati svolti regolarmente come risulta dagli stessi, allegati al presente documento.

In merito alle scelte future, gran parte della classe è orientata a inserirsi nel mondo del lavoro, solo alcuni hanno deciso di proseguire gli studi universitari nel campo delle Scienze in generale e alimentari e della ristorazione in particolare.

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 ENOGASTRONOMIA

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

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

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

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

OBIETTIVI TRASVERSALI

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.

CONTENUTI DISCIPLINARI

Anno scolastico 2015/ 2016

Classe V Sezione G

“Servizi per l’Enogastronomia e l’ospitalità alberghiera

articolazione enogastronomia”

ITALIANO

Docente: Vasile Angela

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

Secondo Ottocento

Positivismo: Caratteri generali
Naturalismo francese: Caratteri generali
Verismo Italiano
La scapigliatura milanese: Cenni.

G. VERGA: La vita, le opere; la poetica: l'adesione al Verismo e il "ciclo dei vinti"
Da "Vita dei campi": Cavalleria rusticana
Rosso Malpelo
Da " I Malavoglia": La famiglia Toscano
Le novità del progresso viste da Aci Trezza
Da "Mastro - don Gesualdo": La morte di Gesualdo

La poetica del Decadentismo e del Simbolismo

G. D'ANNUNZIO: La vita, le opere; la poetica del superuomo
Da " Il piacere": Ritratto d'esteta
Da "Le vergini delle rocce": Il programma del superuomo
Da "Alcyone": La sera fiesolana
La pioggia nel pineto

G. PASCOLI: La vita, le opere; la poetica del fanciullino
Da "Il fanciullino": Il fanciullo che è in noi
Da "Myricae: Lavandare
X Agosto
Da "I Canti di Castelvecchio" : La mia sera
Dal Discorso al Teatro comunale di Barga (21/11/1911): La grande proletaria si è mossa

Le avanguardie storiche del primo Novecento

Il Futurismo e F. T. MARINETTI
Il Manifesto del Futurismo

La narrativa del primo Novecento
La nascita della psicanalisi: Cenni

I. SVEVO: La vita , le opere; il tema dell'inettitudine.
Da "La coscienza di Zeno": Il fumo
Il funerale mancato
Psico-analisi

L. PIRANDELLO: La vita, le opere narrative; umorismo e relativismo pirandelliano.

Da "Novelle per un anno": Il treno ha fischiato
Ciàula scopre la Luna
Da "Il fu Mattia Pascal": Adriano Meis

La poesia del primo Novecento: Cenni

G. UNGARETTI: La vita, le opere, l'esperienza bellica e la poetica
Da "L'Allegria": San Martino del Carso
Veglia
Fratelli
Soldati
I fiumi

Lettura integrale dei seguenti romanzi, con analisi dei personaggi, tecniche narrative e stile.

O. Wilde: Il Ritratto di Doria Gray
P. Levi: Se questo è un uomo

Testi propedeutici alla prima prova dell'esame di Stato:

Analisi del testo letterario
Saggio breve
Tema storico
Tema di carattere generale

STORIA

DOCENTE: Vasile Angela

LIBRI DI TESTO: PSBM - Capire la Storia – Vol. 2 e Vol. 3 – Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori - Pearson

L'ETA' DELL'IMPERIALISMO
Le ragioni della politica imperialista
La spartizione del pianeta

L'ITALIA LIBERALE
Il nuovo Stato e i governi della Destra
La Sinistra e l'età crispina
Il decollo industriale.

L'INIZIO DEL SECOLO E LA GRANDE GUERRA
L'Italia del Novecento: L'Età giolittiana
La Prima guerra mondiale
La svolta del 1917
La Rivoluzione russa.

LE EREDITA' DEL CONFLITTO
Il dopoguerra inquieto
Il Medio Oriente instabile (in breve)
Dopo la guerra, una nuova economia
Società di massa e crisi della democrazia.

TOTALITARISMI E DEMOCRAZIE
Le democrazie sotto attacco
La crisi italiana e l'avvento del Fascismo
La crisi del 1929 e il New Deal
Il Totalitarismo:
Il Fascismo
Il Nazismo
Lo Stalinismo.

GANDHI E LA NON VIOLENZA

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.

IL MONDO TRA SVILUPPO E GUERRA FREDDA
Il bipolarismo
L' "Età dell'oro"
L'Occidente in crescita
Le trasformazioni sociali.

APPROFONDIMENTI
Expo 2015
Razzismo: Il mito della superiorità
L'alimentazione del soldato durante la Grande guerra
Il genocidio degli Armeni
Il Manifesto della cucina futurista
"Maledette suffragette"
La Shoah

INGLESE

DOCENTE Gandelli Maria Angela

Libro di testo

Titolo: "**New COOKING TIME**"

Autori: E.Caminada, M.Girotto, N.Hogg, A.Meo, G.Pasquali, P.Peretto

Ed: Hoepli

Materiale fotocopiato ed elaborato dalla Docente
Articoli /informazioni inerenti al settore di indirizzo selezionati sulla rete
Video di carattere informativo/divulgativo selezionati sulla rete

1. **CONTENUTI**

- NORTH AMERICA: **Along the West Coast of the USA**
  Along the East Coast of the USA
- CANADA: **From the Sea to the Sea**
- A **Video**: A peanut butter sandwich and a fruit smoothie
- WRITING A RECIPE
- COMPILING A MENU
- RESTAURANTS VARIETIES
- FOOD, HEALTH AND FITNESS

Diets: The Food Pyramid
The Mediterranean Diet
The Vegetarian Diet

Food intolerances

GROUP WORK:

Eating disorders: ANOREXIA, BULIMIA and BINGE EATING

- HCCP: definition, the seven Principles and the Origin
- EXPO 2015

A Film in English with subtitles in English

- CINDERELLA MAN
- MACBETH
- SUPERSIZE ME

2. GRAMMAR

Tenses revision
Relatives
Modal Verbs
If clauses

FRANCESE

DOCENTE: Spagnol Maria Luisa

Testi di riferimento : Profession oenogastronomique – Ed . Hoepli
Fiches de grammaire –Ed. Edisco
Materiale fotocopiato ed elaborato dalla Docente
Articoli /informazioni inerenti al settore di indirizzo selezionati sulla rete
Video di carattere informativo/divulgativo selezionati sulla rete

1.L'alimentazione
a. I regimi alimentari
b. L'alimentazione equilibrata
c. La piramide alimentare
d. I gruppi alimentari

2.La sicurezza nel campo alimentare
a. Gli ogm
b. L'etichetta

3.Problemi alimentari legati all'igiene
a. L' HACCP
a 1. La storia dell'HACCP
a2.L'Hygiène du personnel

4.Conservazione degli alimenti
a. Il principio del freddo
b. Il principio del caldo

5. Francese commerciale
a.la lettre de motivation
b.le CV
c.les petites annonces

Civilisation : *accenno alla storia della gastronomia francese e della ristorazione; approfondimento sul tema della relazione colore e alimenti*

Grammatica*: programma di grammatica di base con particolare riferimento alle funzioni comunicative legate alla professione del cameriere e del cuoco.*
L'uso del condizionale.
La frase causale, temporale, ipotetica.
Gli aggettivi e i pronomi indefiniti.
I pronomi relativi.
I pronomi y e en.

TEDESCO

DOCENTE: Scomazzoni Elena

Sono stati trattati i seguenti argomenti relativi ai due ambiti del corso eno-gastronomico, sala e cucina, al fine di poter utilizzare la lingua straniera, anche nell'ambito settoriale, per scopi comunicativi e per interagire in alcuni ambiti e contesti professionali.

- Alkoholfreie Getränke
  - Trinkwasser
  - Saft und Nektar
  - Kaffee
  - Tee

- Alkoholische Getränke
  - Bier
  - Wein

- Inhaltsstoffe von Lebensmitteln
  - Kohlenhydrate
  - Fette
  - Eiweiß

- Ernährungsformen
  - Energiebedarf
  - Diätformen

- Hygiene
  - HACCP

- Das Personal
  - Das Servicepersonal
  - Das Küchenpersonal

È stato affrontato un modulo sulla storia della divisione e sulla riunificazione della Bundesrepublik Deutschland:

- Deutsche Geschichte
  - Der Fall der Berliner Mauer
  - Die Vereinigung Deutschlands

Sono state consolidate le conoscenze relative alle strutture morfosintattiche e alle funzioni comunicative.

MATEMATICA
DOCENTE Quazzo Giovanni

Analisi matematica:

- Ripasso delle equazioni e disequazioni di primo e secondo grado studiate negli anni precedenti.

- Revisione del concetto di funzione e suo dominio / codominio. Classificazione delle funzioni matematiche. Studio e visualizzazione nel piano cartesiano del dominio e del segno di funzioni algebriche razionali.

- Limiti di funzioni: definizioni, teoremi fondamentali e calcolo di casi semplici.

- Continuità e discontinuità di una funzione.

- Il rapporto incrementale ed il concetto di derivata di una funzione. Retta tangente ad una curva. Continuità e derivabilità.

- Calcolo della derivata di una funzione. Teoremi sulle funzioni derivabili e derivate successive: punti di stazionarietà e punti di flesso.

- Studio e rappresentazione grafica di funzioni algebriche: dominio, ricerca dei punti di intersezioni con gli assi, verifica di simmetrie (pari/ dispari), segno della funzione, ricerca degli asintoti, studio della derivata prima e del suo segno, ricerca di punti di stazionarietà.

Nota: nel primo quadrimestre sono state effettuate soltanto N. 15 ore di lezione, pari a cinque settimane di calendario scolastico, a cura della Prof.sa LUBRANO Florinda. Il ritardo accumulato rispetto al programma previsto, non ha consentito di affrontare il tema degli integrali indefiniti e definiti, normalmente svolto in una classe quinta.

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Docente: Domenico Spinoso

Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale ed internazionale: domanda ed offerta turistica, classificazione e caratteristiche, prodotti turistici, turismo ed internet, turismo sostenibile.

Tecniche di marketing turistico: aspetti generali del marketing, compiti e funzioni del marketing management, ricerche di marketing, marketing mix, marketing turistico.

Filiere alimentari: sistema agroalimentare e filiere, canali di distribuzione, caratteristiche e classificazione della filiera agroalimentare italiana, forme di commercializzazione della filiera corta, prodotti a chilometro zero.

Abitudini alimentari: modello alimentare tradizionale, fattori socio-economici e cambiamenti nelle abitudini alimentari, immigrazione e alimentazione.

Tracciabilità dei prodotti: qualità alimentare e standard ISO, rintracciabilità e tracciabilità dei prodotti agroalimentari.

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: **Prof. CONTE ALFREDO**

Libro di testo: A. MACHADO, *Scienza e cultura dell'alimentazione*, Poseidonia Scuola
Dispense fornite dal docente

Consuetudini alimentari nelle grandi religioni

- Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose.
- Le regole alimentari nella tradizione Ebraica, nel Cristianesimo, nell'Islam, nell'Induismo

Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari

- Alimenti e tecnologia, i nuovi prodotti
- Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare.
- Gli alimenti funzionali
- I novel foods.

Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche

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

Dieta e stili alimentari

- Dieta e benessere
- Stili alimentari
- La dieta mediterranea, vegetariana, macrobiotica, eubiotica.

La dieta nelle principali patologie, dietoterapia, malattie metaboliche

- La dieta nelle malattie cardiovascolari, diabete, ipertensione, obesità, osteoporosi
- Malattie cardiovascolari
- Ipertensione arteriosa
- Iperlipidemie, aterosclerosi
- Osteoporosi
- Cancerogenesi
- Diabete
- Obesità

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

- Celiachia
- Favismo
- Fenilchetonuria

L'alimentazione nella ristorazione collettiva

- Ristorazione veloce
- La ristorazione e quella di servizio
- La mensa scolastica e aziendale
- La ristorazione nelle case di riposo e ospedaliera.

Nel mese di maggio verranno trattati i seguenti argomenti:

Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari

- Gli integratori alimentari;
- Gli alimenti geneticamente modificati.

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

Anoressia
Bulimia

La sicurezza alimentare e contaminazioni

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

CUCINA

DOCENTE: CRAPANZANO SALVATORE

La cucina nel tempo: momenti fondamentali della storia alimentare umana, aspetto geografico, rischio omologazione agroalimentare, il recupero agroalimentare, la biodiversità.

La Globalizzazione nella cucina dei localismi: la globalizzazione, prodotti tipici, le frodi alimentari: L'adulterazione, la sofisticazione, la contraffazione, la falsificazione.

Marchi di qualità: sistemi di tutela, gli aspetti della qualità, i rodotti tipici, tradizionali e locali di qualità, le certificazioni uffuciali: marchi comunitari e nazionali. I prodotti Dop, Igp, Stg i prodotti Biologici; i Pat Prodotto Agroalimentare Tradizionale. Le certificazioni locali. I prodotti a Km0.

La qualità organolettica o sensoriale: L'analisi sensoriale, i Panel, la degustazione di un prodotto varietale, territoriale, orizzontale e verticale, le materie prime e la stagionalità.

Sicurezza e tutela nei luoghi di lavoro: diritti e doveri. Prevenire gli infortuni sul lavoro, gli obblighi del datore di lavoro, i doveri a carico dei lavoratori, l'elaborazione del Documento della sicurezza, il Dvr, la sicurezza nell'ambiente di cucina, il rischio incendioin cucina, il comburenteil combustibile e l'innesco, le sostanze con azione estinguente, il primo soccorso, il pronto soccorso.

L'Haccp: La contaminazione degli alimenti, il sistema haccp, le quattro condizioni dell'haccp, i sette principi dell'haccp, il piano haccp, l'haccp team, il Ria, il Maai, fase di ricevimento merci, identificazione dei pericoli, limite di accettabilità, le fasi della pulizia, le contaminazioni crociate, i ccp, i limiti critici e monitoraggio, le azioni correttive.

Tutela della salute: i clienti con intolleranze alimentari, intolleranza al glutine, gli allergeni e i menu, sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze.

Le tecniche di catering: la nascita e l'evoluzione del catering,le caratteristiche del catering, la cucina satellite,la ristorazione scolastica, la ristorazione sociosanitaria, la ristorazione aziendale, i buoni pasto, la ristorazione sui mezzi di trasporto, aerei navi e treni, i sistemi di distribuzione, legame caldo cook and hold, legame cotto e refrigerato sistema cook and chill, legame cotto e surgelato sistema cook and freeze, legame freddo, legame misto., le caratteristiche del banqueting, l'organigramma di una società di banqueting, il banqueting manager.

Il software di settore: il costo pasto, gli ingredienti, il carico e scarico delle merci, organizzazione elettronico del magazzino, la creazione di menu.

SALA E VENDITA

DOCENTE: GUIDO VILLA

Il catering e il banqueting

- Concetto di catering
- Concetto di banqueting
- I vari tipi di catering
- I servizi banqueting per eventi aziendali ed eventi privati

I prodotti tipici

- Definizione di prodotto tipico
- Il valore del prodotto tipico
- Punti di forza dei prodotti tipici
- Punti di debolezza dei prodotti tipici
- I marchi a tutela dei prodotti tipici

La vite e il vino

- Il ciclo biologico della vite
- La vinificazione
- La vinificazione in bianco, in rosso e in rosato
- Le tecniche di affinamento
- L'uso della botte
- I vini speciali, gli spumanti

La cucina regionale

- Definizione di cucina regionale
- Gli elementi caratterizzanti della cucina regionale

Acquisti ed economato

- La gestione degli acquisti
- Approvvigionamento
- La selezione dei fornitori
- La gestione del magazzino
- La ricezione delle merci
- Le tipologie di prodotti
- Gestione delle scorte
- Magazzino flessibile
- Magazzino decentrato

Costi e prezzi nella ristorazione

- Perché calcolare
- Calcolare il food cost
- Il prezzo di vendita

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE Violato Alessandro Raffaele

- Riscaldamento ed attivazione muscolare
- Corsa prolungata per il miglioramento della funzione cardio-respiratoria
- Andature e vari tipi di corsa
- Test motori (test navetta 20m, test lancio palla medica da seduti, test salto in lungo da fermo, con rincorsa e con pedana elastica)
- 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)
- Giochi ed esercitazioni individuali e di gruppo atti a perseguire lo sviluppo delle capacita motorie di base e di quelle coordinative
- Esercizi con piccoli e grandi attrezzi
- Percorsi a tempo
- Percorsi ad ostacoli
- Sport di squadra ed individuali: fondamentali, regole e partite
    - Calcio
    - Basket
    - Pallavolo
    - Tennis tavolo
    - Uni-hockey
    - Pallamano
    - Badminton

- Atletica leggera: salto in lungo e lancio del vortex
- Analisi del concetto di fair-play: osservazioni personali e di gruppo

- La salute dinamica intesa come capacità di perseverare il benessere individuale ad adottare un corretto stile di vita

- La classe ha partecipato al Torneo interno di pallavolo Premio Elena Ronco ed al Torneo di calcio a 5

RELIGIONE

Docente: Capobianco Claudia

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

Convivenza, Matrimonio, Famiglia:
La specificità del Matrimonio cristiano a partire dal commento di alcuni cann. Del "Codice di Diritto Canonico".

CONOSCENZE
Ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione.
La concezione del cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia; scelte di vita, vocazione, professione.

ABILITA'
Motivare, in un contesto multiculturale le proprie scelte di vita confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo.
Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico.

COMPETENZE
Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità.

ALTERNANZA SCUOLA – LAVORO

Per i più meritevoli della classe, l'esperienza di Alternanza Scuola - Lavoro è iniziata verso la fine del Primo biennio. Infatti, nel mese di Maggio del 2013, hanno trascorso una settimana a Cesenatico, lavorando nelle diverse strutture ricettive della zona. Questo primo approccio lavorativo, ha avuto molteplici funzioni in quanto gli studenti hanno interagito per la prima volta in un contesto extrascolastico, hanno rafforzato la propria autostima e hanno messo in atto le conoscenze acquisite a scuola.
In applicazione del DPR 15/3/2010 n°87 art. 5 comma 2d, il Piano dell'Offerta Formativa dell'Istituto, che prevede al terzo anno 120 ore di Alternanza Scuola-Lavoro, tutti gli studenti hanno avuto la possibilità di misurarsi con la realtà lavorativa. Infatti, hanno effettuato lo stage, nel mese di Gennaio, tre settimane presso strutture ricettive di Milano e Provincia. Al Quarto anno, essendo previste almeno 160 ore, gli studenti, dalla metà di Maggio al termine dell'anno scolastico, hanno messo "in campo" le proprie abilità e quanto appreso in Laboratorio e in classe. Hanno, inoltre, sperimentato la vera realtà lavorativa fatta di regole, impegno, di competenze, hanno acquisito la consapevolezza di svolgere l'attività con impegno e responsabilità.
Cinque studenti, al Quarto anno, hanno svolto il periodo di stage in Francia; per questi ragazzi, l'esperienza è stata molto importante per vari motivi: hanno lavorato in un contesto completamente nuovo rispetto all'Italia, hanno potuto operare confronti fra i diversi metodi di lavoro, si sono relazionati con una realtà socio – culturale nuova, hanno migliorato la conoscenza della lingua francese e sicuramente un giorno potranno anche decidere di lavorare all'estero.
Infine, gli studenti sono stati impegnati nei tirocini brevi, nel Bar dell'Istituto e in servizi interni o esterni, in ogni occasione hanno sempre dimostrato di possedere competenze e professionalità.
Con l'Alternanza Scuola - Lavoro si riducono sempre di più o quasi scompaiono le barriere tra la Scuola e il mondo del lavoro, in questo modo si hanno studenti motivati e professionisti competenti a svolgere il proprio lavoro.

CLASSE 4 G - CORSO ENOGASTRONOMIA

STAGE – ANNO SCOLASTICO 2014/2015

Riferimenti Azienda/Ente	**Periodo**	**Studente**
Ristorante Orti di Leonardo Via Aristide De Togni 6/8, Milano	dal 18/05/2015 al 13/06/2015	CRUZ Maica
Caffe'Scala Banqueting Via Sbodio 24, Milano	dal 18/05/2015 al 13/06/2015	D'ARONE Veronica
Hotel Westin Palace P.za della Repubblica 20, Milano	dal 18/05/2015 al 13/06/2015	DE FEUDIS Giovanni
L'osteria di Luca e Andrea Alzaia Naviglio Grande 34, Milano	dal 18/05/2015 al 13/06/2015	DESEPEDA Ma Cristina
Hotel the Hub Via privata Polonia 10, Milano	dal 18/05/2015 al 13/06/2015	GRECO Michele
Hotel Doria V.le Doria, Milano	dal 12/05/2014 al 07/06/2014	LAVEZZO Verdiana
Hotel Milton Via E. Annibale Butti 9, Milano	dal 18/05/2015 al 13/06/2015	MARIANELLI Luca
Hotel Ora City Milano, Via XXV Aprile, 49/51, 20091 Bresso Mi	dal 12/05/2014 al 07/06/2014	MATUTE John Bryan
Inter-Hotel de l'Ange 4 Rue de la Gare, Guebwiller	dal 18/05/2015 al 13/06/2015	MEGGIORIN Aitor
Excelsior Hotel Gallia P.za Duca d'Aosta 9, Milano	dal 18/05/2015 al 13/06/2015	POERIO Giuseppe

Riferimenti Azienda/Ente	Periodo	Studente
Chateau des Comtes de Challes Montee du Chateau BP 1, Challes	dal 18/05/2015 al 13/06/2015	RESURRECCION Khen Renzo
Ristorante Orti di Leonardo Via Aristide de Togni, 6/8 Milano	dal 18/05/2015 al 13/06/2015	ROSSINI Stefano
Ristorante Casa Mia Piazza Martiri della Deportazione, Milano	dal 18/05/2015 al 13/06/2015	SARDELLA Roberto
Hotel Million 8, Place de la Liberte, Albertville	dal 20/05/2015 al 13/06/2015	SCANNAVINI Riccardo
Lyon Charbonnieres 78 Bis Route de Paris, Charbonnieres	dal 18/05/2015 al 13/06/2015	STRAMBA Agnisetta Nicole
Domaine des Sequoias 54 Via de Boussieu, Ruy Montceau	dal 20/05/2015 al 13/06/2015	VENTURINI Martina
Fondazione PIME Villaggio EXPO Via Daimler 20, Milano	dal 11/05/2015 al 13/06/2015	VIDORI Riccardo

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.

MODALITÀ DI LAVORO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Modalità	Irc	Ital.	Stor.	Ingl.	Fran.	Ted.	Mat.	Alim.	Dir.e Tec. Amm.	Lab. Cuc.	Lab. Sala	Mot.
Lezione con esperti		X		X								
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione multimediale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Lezione Pratica	X						X			X		X
Problem solving	X			X	X			X		X		X
Metodo induttivo	X	X		X	X	X		X				
Lavoro di gruppo	X	X	X	X	X	X		X		X	X	X
Discussione guidata	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Simulazioni		X	X	X	X	X		X	X	X		
Esercitazioni		X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
Studio individuale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	

STRUMENTI DI LAVORO

Strumenti	Irc	Ital.	Stor.	Ingl.	Fran.	Ted.	Mat.	Alim.	Dir.e Tec. Amm.	Lab. Cuc.	Lab. Sala	Mot.
Manuale		X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Laboratorio					X	X		X		X		
Lavagna				X	X	X	X	X				X
Lim		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Registratore						X						
Appunti	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Proiettore diapositive	X						X	X				
Materiale fotocopie	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Carte geografiche			X			X						
Video	X	X	X	X	X	X	X	X		X		X
Palestra												X

STRUMENTI DI VERIFICA

Attività	Irc	Ital.	Stor.	Ingl.	Fran.	Ted.	Mat.	Alim.	Dir.e Tec. Amm.	Lab. Cuc.	Lab. Sala	Mot.
Colloquio	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Interrogazione breve	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X
Prove di laboratorio												
Prove pratiche							X			X		X
Prova strutturata		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Relazione	X	X	X	X	X	X		X	X	X		X
Esercizi		X	X	X	X	X	X	X	X	X		X

ATTIVITA' INTEGRATIVE ED EXTRA-CURRICOLARI

Nel corso del presente anno la classe ha partecipato alle seguenti attività extra curricolari:

29/09/2015 Visita all'EXPO 2015;

21/10/2015 Congresso internazionale mediterraneo senza handicap, "Uguaglianze difficili e mondi della disabilità" presso Università cattolica del Sacro Cuore di Milano.

30/11/2015 Convegno "Nutrire il pianeta, Energia per la vita" – il dopo-Expo

08/01/2016 Centro Asteria Milano, incontro con Sultana Razon sopravvissuta al campo di concentramento di Bergen Belsen;

29/01/2016 Centro Asteria Milano, incontro con la scrittrice Antonia Aslan e visione del film La masseria dell'allodole sul genocidio degli Armeni;

19/01/2016 Istituto Frisi, Succursale di Via Amoretti, Concorso Nazionale didattico interattivo High School Game e Sara Assicurazioni ;

2/02/2016 Cinema Anteo, Film "MACBETH"

Nel mese di Febbraio, un gruppo di studenti ha preso parte ad un progetto presso l'Istituto Frisi, nella succursale di via Amoretti, "Zooantropolgia didattica"

10/03/2016 Istituto Frisi, Succursale di Via Amoretti, incontro con il giornalista e scrittore Gian Antonio Stella sul tema "Maledette suffragette";

15/03/2016 Istituto Frisi, Succursale di Via Amoretti, incontro con Suor Claudia Biondi per gli studenti che seguono le lezioni di I.R.C.;

01/04/2016 Istituto Frisi, Succursale di Via Amoretti, incontro con l'editorialista del Corriere della Sera Armando Torno sul tema "Come redigere un articolo di giornale".

12/4/2016 Istituto Frisi – incontro con l'esperto Architetto Francesco Corazzina, "Cibo e colori".

6/05/2016 Visita di una giornata Azienda Soc. Agricola Cooperativa – Latteria Vo Grande, Pegognaga

Durante il secondo quadrimestre per un'ora settimanale di lezione di lingua inglese ha avuto la compresenza d un'assistente madrelingua, progetto SITE – Istituto Pacioli di Cremona.

Durante il secondo quadrimestre, un gruppo di studenti ha seguito un corso di cucina presso la scuola primaria Regina Mundi di Milano con lo chef Carleo.

Partecipazione di un gruppo di studenti ai "Giochi matematici" e "Olimpiadi di matematica"

TIPOLOGIE DELLA TERZA PROVA

IL Consiglio di Classe, dopo aver analizzate le conoscenze e le abilità degli studenti, i risultati conseguiti nelle verifiche delle discipline coinvolte nella Terza prova d'esame, sceglie la Tipologia B+ C.
Le discipline oggetto della Terza Prova saranno:
Laboratorio servizi enogastronomici – Settore Cucina;
Diritto e Tecnica Amministrativa della struttura ricettiva;
Lingua inglese;
Francese/Tedesco

Nelle prove di Lingua inglese, francese e tedesco è consentito l'uso del dizionario bilingue.

Pianificazione delle prove di simulazione

Le simulazioni relative alla PRIMA, SECONDA E TERZA PROVA si sono svolte secondo il seguente calendario:

25 Febbraio 2016	Simulazione Prima Prova
26 Febbraio 2016	Simulazione Seconda Prova
29 Febbraio 2016	Simulazione Terza Prova
21 Aprile 2016	Simulazione Prima Prova
22 Aprile 2016	Simulazione Seconda Prova
26 Aprile 2016	Simulazione Terza Prova

I. I. S. “ P. FRISI”

MILANO

PRIMA SIMULAZIONE TERZA PROVA

Anno Scolastico 2015/2016

CLASSE V SEZIONE G

ENOGASTRONOMIA

TIPOLOGIA B + C

DISCIPLINE COINVOLTE

Laboratorio servizi enogastronomici – Settore Cucina

Diritto e Tecnica Amministrativa della struttura ricettiva

Lingua inglese

Francese / Tedesco

Durata della prova: 3 ore

1) Marchi di qualità: come si suddividono le certificazioni ufficiali?

……
……
……
……
……
……
……
……
……
……

2) Quanti e quali sono i legami nei sistemi di distribuzione ?

……
……
……
……
……
……
……
……
……
……

3) La temperatura di conservazione del pesce e il limite critico sono:

A) Temperatura di consevazione tra 2°C e 5°C, limite critico 6°C
B) Temperatura di consevazione tra 0°C e 5°C, limite critico 7°C
C) Temperatura di consevazione tra 4°C e 6°C, limite critico 8°C
D) Temperatura di consevazione tra 0°C e 2°C, limite critico 4°C

4) L'acronimo MAAI significa:

A) Manuale Alimentare di Autogestione Igienico-Sanitario
B) Manuale Aziendale di Autocontrollo Igienico-Sanitario
C) Manuale Aziendale di Attestazione Identificazione-Sanitario
D) Manuali Alimentare di Autocontrollo Igienico-Sanitario

5) Il punto 3 dei 7 degli aspetti fondamentali dell'Haccp dice:

A) Stabilire , per i CCP, i limiti critici
B) Stabilire un sistema che permetta di sorvegliare un CCP
C) Stabilire le procedure di verifica che consentano il buon funzionamento del sistema
D) Determinare i CCP

6) Con l'espressione “Primo Soccorso” si intende:

A) L'aiuto immediato prestato dal personale non qualificato
B) Un'operazione eseguita tramite apparecchiature professionali
C) Il soccorso immediato da parte di un'ambulanza
D) Il primo intervento chirurgico salvavita

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE STRUTTURE RICETTIVE

1) Tenendo conto delle indagini effettuate da importanti istituti di ricerca, il candidato indichi le attuali tendenze nelle abitudini alimentari italiane.

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

2) Il candidato indichi, commentandole brevemente, le forme di commercializzazione della filiera agroalimentare corta.

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

A) Quando si parla di marketing mix ci si riferisce a:

 prodotto, prezzo, produzione, distribuzione;

 prodotto, servizio, comunicazione, distribuzione;

 prodotto, prezzo, comunicazione, ricerca;

 . prodotto, prezzo, comunicazione, distribuzione.

B) Affinché si possa parlare di turismo è necessario che ci sia :

 un viaggio ed almeno un acquisto;

 un soggiorno ed un processo produttivo;

 un viaggio ed un soggiorno;

 un viaggio ed una vacanza.

C) Fa parte del placement o distribuzione:

 Costo di produzione;

 Quota di mercato;

 Canale medio;

 Vendita personale.

D) I fattori che indirizzano le scelte di acquisto dei prodotti agroalimentari sono:

 la qualità percepita e la confezione;

 la confezione ed il prezzo;

 la fiducia e la qualità percepita;

 il prezzo e la qualità percepita.

The aim of the food pyramid is to correct the mistakes in our eating habits, encouraging the basic principles of a healthful diet: variety, balance and moderation.
Variety: no single food supplies all the nutrients you need .
A balanced diet incorporates appropriate amounts of foods from all five groups every day, providing needed calories and nutrients.
Moderation: carefully selecting foods and beverages helps you control calories and fat.
The Mediterranean diet is linked to Italian cultural and gastronomic traditions, in which agriculture has played a primary role. These traditions tend to survive more in the South than in the North and this diet does not vary much from the pyramid diet. Today many people, even abroad, are rediscovering the eating habits of the ancient populations in the Mediterranean basin.
Up to the first half of the twentieth century, the Italian diet was based on cereals, pulses, vegetables, milk, cheese, fish, olive oil; meat was not a common dish. With the post-war economic boom they began to consume mainly meat, animal fats, sugars and generally to eat too much.
The results are frequent problems of overweight and heart diseases, hypertension, diabets, obesity.

1) What is the aim of the food Pyramid? (max. 10 lines)

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

2) What food groups are there? (max 10 lines)

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

3) What are the basic principles of a healthful diet?

() Calories, nutrients and fats
() Variety and moderation
() Variety, balance and moderation
() Calories and nutrients

4) What has played an important role in gastronomic traditions in Italy?

() Ancient populations
() Southern people
() The climate
() Agriculture

5) When did Italian people start to consume a lot of meat?

() After the post war economic boom
() In the first half of the 20th century
() In ancient times
() Today

6) What are the results of eating too much meat and animal fats?

() Overweight and dangerous deseases
() Frustration and sadness
() Happiness
() Richness

É consentito l'uso del dizionario bilingue.

FRANCESE

HACCP

[…] est une méthode de maîtrise de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires élaborée aux États-Unis par un laboratoire dépendant de la NASA avec le concours de la firme Pillsbury[…]dont l'objectif est la prévention, l'élimination ou la réduction à un niveau acceptable de tout danger biologique, chimique et physique. […]Élaboré par des experts grâce à une collaboration internationale au fil des ans, l'HACCP est un bon exemple de « norme » qui s'est développé à côté des États et des administrations réglementaires qui l'ont ensuite adopté.

[tiré et adapté de Wikipédia]

1. A partir de vos connaissances, expliquez l'importance de la méthode HACCP et les secteurs économiques intéressés par son appplication.

……
……
……
……
……
……
…….

2. A partir de vos connaissances, tracez une brève histoire de cette méthode.

……
……
……
……
……
…….

Cochez la bonne réponse

1.Indiquez qui peut ne pas connaitre la méthode HACCP :

- Le personnel de salle
- Le personnel de cuisine
- Le client
- Le responsable d'industrie agroalimentaire

2.Les principes de la démarche HACCP sont :

- Plus de 7
- Moins de 7
- 7
- 8

3.Maitriser signifie :

- Mettre
- Contrôler
- Enseigner
- Maintenir

4.La méthode HACCP doit être mise en place pour :

- Les aliments
- Les boissons
- Les aliments et les boissons
- Les aliments cuits

É consentito l'uso del dizionario bilingue.

TEDESCO

Die Friedliche Revolution

1989 setzte eine Massenfluchtbewegung aus der DDR über die österreichisch-ungarische Grenze und die bundesrepublikanischen Botschaften ein. Zehntausende verließen auf zum Teil abenteuerlichen Wegen die politisch und wirtschaftlich reformunfähige DDR. Im September 1989 gingen zunächst einige hundert Menschen in Leipzig auf die Straße. Deren Forderungen, etwa nach Reisefreiheit, sind für unsere globalisierte Gegenwart kaum noch nachvollziehbar. Und doch waren sie für die damaligen Umstände außerordentlich mutig und alles andere als selbstverständlich. Dass sich aus dieser kleinen Schar Couragierter die gewaltigen Demonstrationszüge des Oktobers und Novembers 1989 – die allenthalben in der ehemaligen DDR stattfanden – entwickeln würden, ahnte niemand. Schließlich führte diese Entwicklung zur Maueröffnung und damit zum Umsturz des politischen Systems der DDR sowie des gesamten Ostblocks und gipfelte nach über 40 Jahren der deutschen Teilung in der Deutschen Einheit am 3. Oktober 1990.

1. Warum konnten 1989 so viele Leute aus der DDR nach Österreich reisen?
   - A. Ungarn hatte der DDR Bürger etwas Geld geschenkt.
   - B. Ungarn hatte die Grenzen zu Österreich gesperrt.
   - C. Sie wollten die Botschaften der Bundesrepublik besuchen.
   - D. Ungarn hatte die Grenzen zu Österreich geöffnet.

2. Was wollten die Menschen, die in Leipzig auf die Straße gingen?
   - A. Sie forderten politische und wirtschaftliche Reformen.
   - E. Sie forderten mehr Rechte, unter denen die Freiheit in Europa zu Reisen.
   - F. Sie forderten den Abbau der Sperrzäune.
   - G. Sie forderten eine globalisierte Welt

3. Was ist am 9. November 1989 in Berlin passiert?

   - A. Die Berliner Mauer wurde teilweise zerstört und die Leute konnten nach West Berlin
   - H. Eine Mauer wurde zwischen Ost und West Berlin aufgebaut.
   - I. Das politische Systems der DDR wurde umgestürzt.
   - J. Das Brandenburger Tor wurde zerstört.

4. Wie lange dauerte die deutsche Teilung?

   - A. 40 Jahre
   - K. 28 Jahre
   - L. 1989 Jahre
   - M. 44 Jahre

5. Was ist nach der Fall der Mauer passiert?

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

6. Wie kam man zur Wiedervereinigung Deutschlands?

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

É consentito l'uso del dizionario bilingue.

I. I. S. “ P. FRISI”

MILANO

SECONDA SIMULAZIONE TERZA PROVA

Anno Scolastico 2015/2016

CLASSE V SEZIONE G

ENOGASTRONOMIA

TIPOLOGIA B + C

DISCIPLINE COINVOLTE
Laboratorio servizi enogastronomici – Settore Cucina
Diritto e Tecnica Amministrativa della struttura ricettiva
Lingua inglese
Francese / Tedesco

Durata della prova: 3 ore

1) **Quanti esempi di degustazione conosci?**

……
……
……
……
……
……
……
……
……
……

2) **Quali sono le fasi fondamentali della storia alimentare umana ?**

……
……
……
……
……
……
……
……
……
……

3) Cosa sono i Panel:

A) Sono dei lavoratori che si occupano di farine speciali per la panificazione.
B) Sono degli organi di autocontrollo nella panificazione.
C) Sono un gruppo di esperti che misurano le caratteristiche di un alimento.
D) Sono un'associazione di panificazione che assaggia i nuovi impasti di pane.

4) Cosa intendiamo per biodiversità agroalimentare?:

A) L'immensa varietà di colture e specie animali con caratteristiche nutrizionali specifiche.
B) Una lunga serie di prodotti simili innestati in origine, da una stessa pianta.
C) L'immensa varietà di colture senza una diversità significativa.
D) Una serie di prodotti che provengono da un territorio con colture intensive moderne.

5) La prima distinzione in fase di approviggionamento è tra due categorie principali, che sono :

A) Prodotti alimentari e prodotti non alimentari
B) Prodotti deperibili e prodotti poco deperibili
C) Alimenti surgelati e alimenti freschi
D) Alimenti a lunga conservazione e prodotti a scadenza ravvicinata

6) Gli strumenti forniti dal legislatore per evitare o ridurre gli incidenti sono:

A) D. Lgs n.81 del 2008 e D. Lgs n.106 del 2009
B) D. Lgs n.81 del 2009 e D. Lgs n. 107 del 2008
C) D. Lgs n.91 del 2008 e D. Lgs n. 107 del 2009
D) D. Lgs n. 81 del 2001 e D Lgs n. 106 del 1999

Diritto e Tecnica Amministrativa delle Strutture Ricettive

1) Il candidato illustri brevemente, a partire dagli anni cinquanta del secolo scorso, i cambiamenti avvenuti nelle abitudini alimentari in Italia .

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

2)Il candidato indichi, commentandoli brevemente, i diversi aspetti nei quali si articola il concetto di qualità riferito ai prodotti alimentari.

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

A) Per tracciabilità si intende:

 la percezione soggettiva della qualità di un alimento come combinazione di più elementi;

 l'operazione con la quale si forniscono informazioni utili sui prodotti alimentari;

 la possibilità di seguire il processo di un alimento attraverso tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione;

 l'accertamento della qualità igienico-sanitaria di un prodotto alimentare.

B) Gli standard ISO sono:

 organizzazioni internazionali che hanno il compito di emanare norme nel settore dell'alimentazione;

 documenti che forniscono specifiche tecniche, linee guida e caratteristiche da rispettare per garantire che i prodotti siano affidabili, sicuri e di buona qualità;

 una serie di soggetti interessati alla produzione, distribuzione e consumo degli alimenti quali l'industria, gli operatori pubblici e i consumatori;

 qualsiasi prodotto, trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato all'alimentazione.

C) Il canale di distribuzione indica:

 L'insieme dei soggetti e delle fasi con cui si realizza e si rende disponibile un prodotto agroalimentare;

 il processo con cui si segnala e si ricostruisce il percorso effettuato da un alimento dal produttore al consumatore;

 il percorso che un bene deve effettuare per passare dal magazzino del produttore al consumatore finale;

 l'insieme delle tecniche di vendita messe che prevedono la presenza di due o più intermediari.

D) I macro settori che costituiscono il sistema agroalimentare sono:

 Turismo, agricoltura, industria alimentare, distribuzione, ristorazione collettiva;

 industria chimica e meccanica, grande distribuzione, ristorazione collettiva;

 filiere agroalimentari, industria alimentare, distribuzione, ristorazione commerciale;

 industria chimica e meccanica, agricoltura, industria alimentare, distribuzione, ristorazione collettiva

LINGUA INGLESE

HARD ROCK CAFE'

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

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

Hrcs have been displaying rock and roll memorabilia: today they have got one of the largest collection of rock and roll objects in the world. Its collection includes more than 70,000 objects. It all began in 1979 when Eric Clapton asked the restaurant management in London to hang his guitar over his usual seat. Some objects are donations but others have been bought at auctions. These include guitars even autographed, clothes and costumes from tours, posters, sheets with music and lyrics, platinum and gold lps and rare photos. Most objects are mounted on walls and clients spend a long time looking at them, lost in the magical atmosphere of everlasting music and images of concerts and video clips of the numerous screens. They are all real "living museums" expanding and becoming richer as new things are added.

With 172 locations in 55 countries, including 136 cafes and 15 hotels/casinos hrc has become a global phenomenon. Its main offices are located in Orlando, where there is the largest hrc.

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

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

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

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

1) When does the real expansion of hrcs started?

---

2) Why are hrcs famous around the world?

---

3) The trademark hrc includes

A – cafes, hotels and casinos

B – only cafes

C – only hotels

D – only casinos

4) The hrc collection of rock and roll memorabilia includes

A – less than 70,000 objects

B – not less than 70,000 objects

C – 70,000 objects

D – more than 700,000 objects

5) Hrcs

A - are not involved in humanitarian causes

B – support humanitarian projects

C – have been involved in humanitarian projects but they are not anymore

D – refuse to be involved in humanitarian issues

6) Many travelers:

A – think it is unnecessary to visit the local hrc before departing

B – think it is a waste of time visiting the local hrc

C – prefer to leave the city without visiting the local hrc

D – do not leave the city without visiting the local hrc

É consentito l'uso del dizionario bilingue.

FRANCESE

CUISINIER(IERE)

Avec ou sans étoile, le cuisinier maîtrise les recettes de base, les principes de cuisson et de conservation des aliments pour élaborer des plats. […] Il exerce un art difficile et passionnant où tous les sens sont sollicités. […]
Gourmet et gourmand, il aime aussi bien préparer les plats que les déguster. Passionné et curieux, il fait preuve de sensibilité et de créativité [,,,]Le cuisinier doit être en bonne condition physique. Il gère le stress et fait preuve d'ordre et de méthode pour ne pas se laisser déborder. Vif, rapide et efficace, il a le souci de la propreté et de l'hygiène[…]

[tiré et adapté de http://www.onisep.fr]

Répondez aux questions :

1. A partir de vos connaissances mettez en évidence les éléments essentiels de cette profession ainsi que les compétences requises.

   ……
   ……
   ……
   ……
   ……
   ……
   ……

2. Aimeriez-vous faire cette profession ? Justifiez votre réponse en mettant en évidence les aspects positifs et négatifs.

   ……
   ……
   ……
   ……
   ……
   ……
   ……..….

Cochez la bonne réponse

1. Le cuisinier doit :
    - élaborer les recettes
    - élaborer les recettes et les menus en tenant compte des marchandises, de la saison, du type de clientèle, des plats réalisés précédemment.
    - élaborer les recettes et les menus en tenant compte des marchandises, de la saison, du type de clientèle, des plats réalisés précédemment au respect des normes d'hygiène et de sécurité
    - élaborer les recettes et les menus

2. Pour exercer cette profession il faut être :
    - passionné de l'art gastronomique
    - passionné de l'art gastronomique, gourmand et gourmet créatif, vif, en bonne condition physique
    - gourmand et gourmet
    - connaisseur des règles de l'art gastronomique, gourmand et gourmet créatif, vif, en bonne condition physique
3. Déguster signifie :
    - gouter
    - dégouter
    - avaler
    - manger
4. Gérer est le synonyme de:
    - Gouverner
    - Faire
    - Agir
    - Accomplir

É consentito l'uso del dizionario bilingue.

TEDESCO

Lesen sie den Text und beantworten Sie die Fragen.

HACCP ist die Abkürzung für:
H = Hazard (Risiko)
A = Analysis (Analyse)
C = Critical (kritisch)
C = Control (Kontrolle)
P = Points (Punkte)
Ein HACCP-Konzept identifiziert die Gefahren für den Menschen durch Lebensmittel und stellt geeignete Regeln zur Gefahrenabwehr auf.
Vereinfacht gesagt, bedeutet HACCP die Risikoanalyse eines Prozesses (Hazard Analysis) und das anschließende Bestimmen von Kontrollmaßnahmen (Control Points) an den Schwachstellen (Critical) für diesen Prozess.
Das HACCP-System wurde in den 60er Jahren in den USA entwickelt, um für Astronauten möglichst sichere Lebensmittel herzustellen.
Hier war es besonders wichtig, biologische, chemische und physikalische Gefahren frühzeitig zu erkennen und abzuwenden.
Seit der Lebensmittelverordnung von 1998 und dem EU-Hygienepaket von 2004 ist die Einhaltung von HACCP für alle Unternehmen, die Lebensmittel herstellen, verarbeiten oder vertreiben, verpflichtend vorgesehen. Spätestens seit 2006 ist darüberhinaus die Dokumentation aller Maßnahmen im Rahmen des Hygienekonzeptes Pflicht.
In der Umsetzung des HACCP-Systems spricht man von einem HACCP-Konzept.
Ein solches Anwendungskonzept ist betriebsspezifisch: In jedem Betrieb ist die Gefahrenlage eine andere, weshalb auch die "kritischen Kontrollpunkte" individuell bewertet werden müssen.

1. Woher kommt der Begriff HACCP?

   A. Aus einem alt griechischen Wort
   B. Man wollte gesunde Nahrungsmitteln herstellen
   C. Die Astronauten wollten Spezialitäten genießen
   D. Aus den 90er Jahren

2. Was war damals besonders wichtig?

   A. Die Risiken zu vermeiden
   E. Auf dem Mond zu landen
   F. Die Gefahren zu untersuchen
   G. Studien durchzuführen

3. Seit wann ist das HACCP System Pflicht?

   A. Seit immer
   H. Seit 2006
   I. Seit 2004
   J. Seit der Gründung der EU

4. Ist die Gefahrenlage in allen Betrieben gleich?

   A. Ja, in vielen ist sie gleich
   K. Man weiß nicht
   L. Sie ist fast immer gleich
   M. Sie ist betriebsspezifisch

6. Welches Ziel hat das HACCP Kontrollsystem?

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

7. Worauf gründet sich dieses System?

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

É consentito l'uso del dizionario bilingue.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LA PRIMA PROVA D'ESAME

Candidato ……. **Classe** ……

TIPOLOGIA A

1	Correttezza espressiva (ortografia, morfologia, sintassi, lessico)	0☐Ottima 0☐Buona 0☐Sufficiente 0☐Insufficiente **0**☐Grav. Insuff.	**5** **4** **3** **2** **1**
2	Pertinenza delle risposte rispetto ai quesiti posti	0☐Sufficiente **0**☐Insufficiente	**2** **1**
3	Capacità di analisi del testo	0☐Ottima 0☐Buona 0☐Sufficiente 0☐Insufficiente **0**☐Grav. Insuff	**5** **4** **3** **2** **1**
4	Qualità dell'approfondimento relativo alla contestualizzazione storico - letteraria	0☐Buona 0☐Sufficiente **0**☐Insufficiente	**3** **2** **1**
		VOTO	**/15**

TIPOLOGIA B

1	Correttezza espressiva (ortografia, morfologia, sintassi, lessico)	0☐Ottima 0☐Buona 0☐Sufficiente 0☐Insufficiente **0**☐Grav. Insuff.	**5** **4** **3** **2** **1**
2	Pertinenza rispetto alla traccia e alla tipologia di testo scelta dal candidato (articolo o saggio)	0☐Sufficiente **0**☐Insufficiente	**2** **1**
3	Capacità di argomentazione e rielaborazione sulla base degli opportuni documenti e riferimenti	0☐Ottima 0☐Buona 0☐Sufficiente 0☐Insufficiente **0**☐Grav. Insuff	**5** **4** **3** **2** **1**
4	Coerenza e coesione complessiva sul piano logico - espositivo	0☐Buona 0☐Sufficiente **0**☐Insufficiente	**3** **2** **1**
		VOTO	**/15**

TIPOLOGIA C e D

1	Correttezza espressiva (ortografia, morfologia, sintassi, lessico)	0☐Ottima 0☐Buona 0☐Sufficiente 0☐Insufficiente **0**☐Grav. Insuff.	**5** **4** **3** **2** **1**
2	Pertinenza rispetto alla traccia	0☐Sufficiente **0**☐Insufficiente	**2** **1**
3	Spessore concettuale relativo alla quantità, qualità e originalità delle considerazioni e argomentazioni	0☐Ottima 0☐Buona 0☐Sufficiente 0☐Insufficiente **0**☐Grav. Insuff	**5** **4** **3** **2** **1**
4	Coerenza complessiva sul piano logico - espositivo	0☐Buona 0☐Sufficiente **0**☐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 [TIPOLOGIA MISTA B + C]

Candidato/a ……..……

DISCIPLINA	LIVELLI DI VALUTAZIONE QUESITI A RISPOSTA APERTA					Punteggio QUESITO 1	Punteggio QUESITO 2	TOTALE
_____	Risposta nulla o non attinente					0 - 1	0 - 1	
	Risposta gravemente lacunosa e/o scorretta					1.1 - 2.0	1.1 - 2.0	
	Risposta parzialmente lacunosa e/o scorretta					2.1 - 3.0	2.1 - 3.0	
	Risposta essenziale nei contenuti e/o non del tutto corretta					3.1 - 3.5	3.1 - 3.5	
	Risposta completa e corretta					3.6 - 4.5	3.6 - 4.5	
	Risposta completa, articolata e corretta					4.6 - 5.0	4.6 - 5.0	
	LIVELLI DI VALUTAZIONE QUESITI A SCELTA MULTIPLA	QUESITO 1	QUESITO 2	QUESITO 3	QUESITO 4			TOTALE
	Risposta non data o non attinente	0	0	0	0			
	Risposta corretta	1.25	1.25	1.25	1.25			
TOTALE DISCIPLINA								_____/15

DISCIPLINA	LIVELLI DI VALUTAZIONE QUESITI A RISPOSTA APERTA					Punteggio QUESITO 1	Punteggio QUESITO 2	TOTALE
_____	Risposta nulla o non attinente					0 - 1	0 - 1	
	Risposta gravemente lacunosa e/o scorretta					1.1 - 2.0	1.1 - 2.0	
	Risposta parzialmente lacunosa e/o scorretta					2.1 - 3.0	2.1 - 3.0	
	Risposta essenziale nei contenuti e/o non del tutto corretta					3.1 - 3.5	3.1 - 3.5	
	Risposta completa e corretta					3.6 - 4.5	3.6 - 4.5	
	Risposta completa, articolata e corretta					4.6 - 5.0	4.6 - 5.0	
	LIVELLI DI VALUTAZIONE QUESITI A SCELTA MULTIPLA	QUESITO 1	QUESITO 2	QUESITO 3	QUESITO 4			TOTALE
	Risposta non data o non attinente	0	0	0	0			
	Risposta corretta	1.25	1.25	1.25	1.25			
TOTALE DISCIPLINA								_____/15

DISCIPLINA	LIVELLI DI VALUTAZIONE QUESITI A RISPOSTA APERTA					Punteggio QUESITO 1	Punteggio QUESITO 2	TOTALE
_____	Risposta nulla o non attinente					0 - 1	0 - 1	
	Risposta gravemente lacunosa e/o scorretta					1.1 - 2.0	1.1 - 2.0	
	Risposta parzialmente lacunosa e/o scorretta					2.1 - 3.0	2.1 - 3.0	
	Risposta essenziale nei contenuti e/o non del tutto corretta					3.1 - 3.5	3.1 - 3.5	
	Risposta completa e corretta					3.6 - 4.5	3.6 - 4.5	
	Risposta completa, articolata e corretta					4.6 - 5.0	4.6 - 5.0	
	LIVELLI DI VALUTAZIONE QUESITI A SCELTA MULTIPLA	QUESITO 1	QUESITO 2	QUESITO 3	QUESITO 4			TOTALE
	Risposta non data o non attinente	0	0	0	0			
	Risposta corretta	1.25	1.25	1.25	1.25			
TOTALE DISCIPLINA								_____/15

DISCIPLINA	LIVELLI DI VALUTAZIONE QUESITI A RISPOSTA APERTA					Punteggio QUESITO 1	Punteggio QUESITO 2	TOTALE
_____	Risposta nulla o non attinente					0 - 1	0 - 1	
	Risposta gravemente lacunosa e/o scorretta					1.1 - 2.0	1.1 - 2.0	
	Risposta parzialmente lacunosa e/o scorretta					2.1 - 3.0	2.1 - 3.0	
	Risposta essenziale nei contenuti e/o non del tutto corretta					3.1 - 3.5	3.1 - 3.5	
	Risposta completa e corretta					3.6 - 4.5	3.6 - 4.5	
	Risposta completa, articolata e corretta					4.6 - 5.0	4.6 - 5.0	
	LIVELLI DI VALUTAZIONE QUESITI A SCELTA MULTIPLA	QUESITO 1	QUESITO 2	QUESITO 3	QUESITO 4			TOTALE
	Risposta non data o non attinente	0	0	0	0			
	Risposta corretta	1.25	1.25	1.25	1.25			
TOTALE DISCIPLINA								_____/15
TOTALE TERZA PROVA: totale di tutte le discipline _____ : 4 =								___/15

GRIGLIE DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

Alunno/a_____ Classe_____ Sez._____

CONOSCENZE

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

COMPETENZE

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

CAPACITA' CRITICHE E LOGICHE

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

ATTEGGIAMENTO DURANTE L'ESAME

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

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

TESINA / PERCORSO

Conoscenza della tesina	1
Ampiezza	1
Qualità	1
Collegamenti	1

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

AUTOCORREZIONE

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

Voto _____ / 30