



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

**Istituto di Istruzione Secondaria Superiore  
Paolo Frisi**

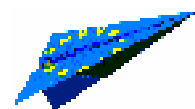
**Liceo delle Scienze Umane Opzione Economico-Sociale  
Istituto Professionale Settore Servizi**

Via Otranto 1, angolo Cittadini - 20157 Milano

Tel. 02 - 3575716/8 Fax 02 - 39001523

E-mail [MIIS058007@istruzione.it](mailto:MIIS058007@istruzione.it) - Sito [www.ipsfrisi.it](http://www.ipsfrisi.it)

Cod. Fisc. 80127550152



Prot.n° 2583 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 5L**  
**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)**

- <b>Indice</b>	pag. 2
- Elenco docenti del Consiglio di classe	pag. 3
- Elenco dei candidati e titoli tesine	pag. 4
- Profilo professionale	pag. 5
- Presentazione della classe	pag. 6
- Contenuti disciplinari	
• IRC	pag. 8
• Italiano	pag. 9
• Storia	pag. 11
• Inglese	pag. 12
• Francese	pag. 13
• Matematica	pag. 15
• Scienza e cultura dell'alimentazione	pag. 16
• Laboratorio servizi enogastronomici - settore cucina	pag. 18
• Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	pag. 20
• Scienze motorie e sportive	pag. 22
• Laboratorio servizi enogastronomici – settore sala	pag. 23
- Criteri di valutazione	pag. 25
- Modalità e strumenti di lavoro del Consiglio di Classe	pag. 26
- Attività integrative ed extra-curricolari	pag. 29
- Simulazioni I, II e III prova	pag. 30
- Griglie di valutazione I, II, III prova e colloquio	pag. 49

## ELENCO DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE	FIRMA
RELIGIONE	Manganini Cristina	
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA E STORIA	Galimberti Paola	
LINGUA INGLESE	Cannata Cristina	
LINGUA FRANCESE	Russo Angelita	
MATEMATICA	Travaglini Antonio	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Tassone Valeria	
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	Guido Daniele	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	Dotro Francesco	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Gesmundo Elisabetta	
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA	Fato Alessandro	
SOSTEGNO AREA TECNICA	Pitzalis Silvio	
SOSTEGNO AREA UMANISTICA	Repaci Francesca	
SOSTEGNO AREA SCIENTIFICA	Curto Valentina	

## ELENCO CANDIDATI E TITOLI TESINE

<b>Cognome e nome</b>	<b>Titolo</b>
ALBASINI LUANA	La birra
CACHAY JORGE	La cucina molecolare
CAPPELLI RODOLFO	La reazione di Maillard
CARICATO ALESSANDRO	L'Haccp
COLOMBINI MATTIA	Le carni alternative
DI PIETRO SIMONE	La sanificazione
FAMA' ILARIA	La dieta mediterranea
FODDAI FRANCESCO	La Bianchi del bersagliere
FUSI NAVEEN	L'agricoltura biologica
LIGUORI SIMONA	Il cioccolato
LONGO MARTINA	La dieta vegana
LO MONACO MATTEO	La dieta del venditore
MARIANI CHRISTIAN	Il linguaggio della bellezza: il culto dell'estetica secondo l'uomo
MORINI GIADA	Volontà e forza della donna
MORAGA IRELAND	La shoah: una tragedia dell'umanità
PIAZZOLLA DAVIDE	La luna e l'evoluzione dell'alimentazione nello spazio
RAMOS IRENE	La cucina fusion
SORGIOVANNI LUCA	Il pensiero e l'inconscio
REMARTINI MICHAEL	Il caffè
ROTOLETTI ALESSIO	La cucina rivoluzionaria del Futurismo
SABATELLI SIMONE	Il vino
VERRIELLO MICHELE	L'olio del Garda
VETTESE ALICE	Il thè
VICARI ROBERTO	La "disciplina" della follia

## **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:

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

### **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 è composta da 24 alunni, di cui 8 ragazze e 16 ragazzi. Sono presenti 6 alunni BES.

Tutti gli alunni hanno frequentato, durante gli anni precedenti, corsi di formazione professionale, presso diversi centri privati lombardi (Galdus, Capac, Salesiani).

La classe ha mantenuto la continuità didattica nelle seguenti discipline: Italiano e Storia, Inglese, Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina e Scienze motorie. Nel corso dell'anno sono subentrati, invece, nuovi docenti di Scienza e cultura dell'alimentazione, Matematica, Francese, Diritto e Tecniche amministrative, Laboratorio di sala. Questo ha comportato, soprattutto in Diritto, un ritardo nello svolgimento del programma. Il nuovo docente ha cercato di recuperare tale ritardo, contraendo non tanto la quantità degli argomenti trattati, quanto piuttosto i momenti di approfondimento e di consolidamento degli stessi.

Sono stati assegnati alla classe tre docenti di Sostegno dell'Area umanistica, scientifica e tecnica per 16 ore settimanali, che hanno collaborato con i docenti curricolari per supportare nel percorso formativo gli studenti più svantaggiati.

La classe ha dimostrato nel corso dell'anno una certa discontinuità nella frequenza, soprattutto da parte di alcuni studenti che hanno raggiunto un monte ore decisamente elevato di assenze e un considerevole numero di ritardi. Assenze e ritardi sono stati costantemente monitorati e agli alunni sono state inviate lettere e segnalazioni da parte della segreteria didattica.

La classe è numerosa ed ha richiesto, sin dall'inizio dell'anno, una gestione spesso faticosa a causa della vivacità ed esuberanza da parte di alcuni studenti non sempre capaci di autocontrollo, che hanno creato dinamiche di tensione e di disturbo.

I docenti hanno dovuto coordinare e gestire proprio questo entusiasmo spesso “sopra le righe” dei ragazzi. In linea di massima, gli studenti sono stati ricondotti all'ordine e all'attenzione con rimproveri e richiami e si è cercato di incanalare questa esuberanza all'interno delle dinamiche di classe.

Nel complesso, la classe ha mostrato, comunque, un atteggiamento positivo nei confronti delle attività didattiche e si è relazionata correttamente con docenti, compagni e personale dell'Istituto. Si è adeguata, senza notevoli problemi, ai nuovi docenti e ai loro metodi.

La maggioranza della classe ha mostrato una adeguata disponibilità al lavoro e allo studio. L'impegno a casa, evidenziato dalla maggior parte dei ragazzi, è risultato abbastanza adeguato, con risultati sufficienti o più che sufficienti.

Dal punto di vista didattico, la classe 5<sup>A</sup> L, a causa del particolare *excursus* scolastico degli studenti che la compongono, improntato più sul piano pratico che teorico, presentava all'inizio dell'anno carenze di base di un certo rilievo, soprattutto in italiano scritto e nelle lingue straniere, per la mancanza dei necessari prerequisiti.

In preparazione della prima prova dell'Esame di Stato, è stato, quindi, attivato un corso di potenziamento di 15 ore pomeridiane, tenuto dalla docente di materia, durante il quale la classe ha potuto esercitarsi in particolare sullo svolgimento del saggio breve e articolo di giornale. Ogni studente ha potuto cogliere i propri punti di forza e di debolezza.

Per alcune materie, come Scienza e cultura dell'Alimentazione, Laboratorio di Servizi Enogastronomici - settore cucina e Scienze Motorie sono stati svolti, in orario curricolare, corsi di allineamento relativi ai contenuti non sviluppati nel precedente percorso scolastico; per altre materie, come Fisica ed Accoglienza Turistica, sono stati predisposti corsi di riallineamento che si sono svolti nel secondo quadrimestre.

Nel complesso, alla luce degli esiti delle prove di simulazione della prima prova scritta di italiano e di inglese nella terza prova, si può affermare che la maggioranza degli studenti ha superato le difficoltà ed è riuscita a colmare le lacune di base, soprattutto da parte di coloro che hanno partecipato con interesse e serietà alle attività didattiche di potenziamento e recupero.

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. Dopo lo scrutinio del primo Quadrimestre, ci sono stati i recuperi per chi aveva il debito in Diritto ed Inglese, che è stato superato, dalla maggior parte degli studenti con esiti abbastanza soddisfacenti.

La difficoltà maggiore si evidenzia ancora nell'esposizione orale e nell'analisi degli argomenti delle singole discipline.

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. Solo per alcuni, la preparazione rimane frammentaria e lacunosa, a causa di un interesse limitato e di un'applicazione saltuaria nello studio. I programmi di tutte le discipline sono stati svolti regolarmente e in linea con le indicazioni ministeriali.

## **CONTENUTI DISCIPLINARI**

**Programma svolto di IRC**

classe 5<sup>^</sup> L enogastronomia

anno scolastico 2015/2016

**Docente: 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.

Il dono di Nicholas Green

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 a fatti di attualità.



**Programma svolto di Italiano**  
classe 5<sup>^</sup> L enogastronomia  
anno scolastico 2015/2016  
**Docente: Prof.ssa Paola Galimberti**

**Libro di testo: P. Di Sacco Chiare lettere - vol. 3**  
**Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori**

**Positivismo, Naturalismo, Verismo.**

Contesto storico-culturale.

Le poetiche di Naturalismo e Verismo.

**Giovanni Verga**

Vita e opere.

La poetica: l'adesione al Verismo e il ciclo dei "vinti".

Il pessimismo verghiano, l'ideale dell'ostrica, il narratore popolare, l'impersonalità.

- |                            |                               |
|----------------------------|-------------------------------|
| - da "Vita dei campi"      | Cavalleria rusticana          |
|                            | La lupa                       |
| - da "I Malavoglia"        | La "fiumana del progresso"    |
|                            | La famiglia Toscano           |
|                            | L'addio alla casa del nespolo |
| - da "Mastro don Gesualdo" | La morte di Gesualdo          |

**Decadentismo**

Contesto storico-culturale

La poetica del Decadentismo, del Simbolismo e dell'Estetismo

**Gabriele D'Annunzio**

Vita e opere

I temi: estetismo, superomismo, panismo

- |                   |                         |
|-------------------|-------------------------|
| - da "Il piacere" | Il ritratto dell'esteta |
| - da "Alcyone"    | La pioggia nel pineto   |

**Giovanni Pascoli**

Vita e opere

L'ideologia pascoliana e la simbologia del nido. Il "fanciullino" e la poetica pascoliana.

Lo stile.

- |                                |                           |
|--------------------------------|---------------------------|
| - da "Il fanciullino"          | Il fanciullo che è in noi |
| - da "Myricae"                 | Il lampo                  |
|                                | Il tuono                  |
|                                | X Agosto                  |
| - dai "Canti di Castelvecchio" | Il gelsomino notturno     |

**Italo Svevo**

Vita e opere. Il contesto culturale. Svevo intellettuale di frontiera.

Il tema dell'inetitudine, la psicoanalisi.

- |                             |                     |
|-----------------------------|---------------------|
| - da "La coscienza di Zeno" | Il fumo             |
|                             | Il funerale mancato |
|                             | La psicanalisi      |



**Programma svolto di Storia**  
classe 5<sup>^</sup> L enogastronomia  
anno scolastico 2015/2016  
**Docente: Prof.ssa Paola Galimberti**

**Libro di testo: AA.VV. Capire la storia, vol. 3**  
**Edizioni scolastiche Bruno Mondadori**

**L'Italia del Novecento: l'età giolittiana**

Decollo industriale. La stagione delle riforme.

Il sistema delle alleanze. Ripresa del colonialismo: la guerra di Libia.

**Il mondo in guerra**

La prima guerra mondiale: cause

L'Italia dalla neutralità all'intervento.

Dalla guerra di movimento alla guerra di logoramento.

Un anno decisivo: il 1917. I trattati di pace.

La rivoluzione bolscevica (cenni).

**I totalitarismi**

Il fascismo.

La vittoria mutilata e il biennio rosso.

Dai Fasci di combattimento al Partito Nazionale Fascista. La marcia su Roma e il delitto Matteotti.

La nascita dello stato totalitario. Propaganda, autarchia, corporativismo. La conquista dell'Etiopia.

Il nazismo.

La Repubblica di Weimar. La crisi economica e il malcontento tedesco.

Hitler cancelliere e presidente. L'antisemitismo: dalle leggi di Norimberga alla soluzione finale.

Lo spazio vitale: riarmo della Germania ed espansionismo.

Lo stalinismo

La pianificazione dell'economia e l'industrializzazione. Il regime di Stalin: propaganda e culto del capo.

**La seconda guerra mondiale e la Shoah**

La seconda guerra mondiale: cause.

Dalle aggressioni di Hitler allo scoppio del conflitto. Il conflitto si allarga al mondo

Il crollo dell'Asse e la Resistenza. Un nuovo mondo sulle macerie della guerra.

**La "guerra fredda". L'Italia verso la Repubblica**

Milano, 2 maggio 2016

**Programma svolto di Inglese**  
classe 5<sup>^</sup> L enogastronomia  
anno scolastico 2015/2016  
**Docente: Prof.ssa Cristina Cannata**

Libro di testo: E. Caminada, M. Giroto, 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:
  - Itsu we want
  - 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 USA:
  - Best Chocolate Chip Cookies
  - Pancakes
- The Mediterranean Diet Food Pyramid
  - Dietary, cultural, religious restrictions
  - Dietary illnesses: Michelle Obama's MyPlate
  - 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).

## Programma svolto di Francese

classe 5<sup>^</sup> L enogastronomia

anno scolastico 2015/2016

**Docente: Prof. ssa Angelita Russo**

Testi: *Profession Oenogastronomie* - Arcangela De Carlo - Ed. Hoepli

*Fiches de grammaire* - Vietri Giuseppe - Ed. Edisco

### A. PROFESSION OENOASTRONIMIE:

#### MODULE 2.

- Alimentation biologique et diététique.
- La pyramide alimentaire
- Régime et diète
- Exemples de régime : le régime méditerranéen ou crétois.
- Les éléments caractéristiques du régime méditerranéen : l'huile d'olive et le vin rouge.
- Le paradoxe français : le cholestérol et la consommation du vin rouge.

### B. GRAMMAIRE

Ripasso delle principali strutture morfosintattiche:

1 Pronomi personali soggetto;

2 Aggettivi e pronomi possessivi;

3 Aggettivi dimostrativi;

4 Verbi della 1° coniugazione (-ER);

5 Pronomi personali tonici;

6 Pronomi personali complemento;

7 Articoli determinativi e indeterminativi;

8 Articolo partitivo;

9 Alcuni verbi irregolari: aller, faire, dire, devoir, pouvoir, vouloir, sortir, venir;

10 I gallicismi;

11 Le preposizioni semplici e articolate;

12 Gli ausiliari "essere" e "avere";

13 Il pronome indefinito "ON";

14 I pronomi relativi semplici;

15 Tempi e modi verbali: l'uso dell'ausiliare nei tempi composti; passé composé, l'imperativo, l'imperfetto indicativo;

16 Il verbo "peser";

17 I numeri cardinali;

18 L'ora, le stagioni e i giorni della settimana;

19 Frase negativa;

20 La frase interrogativa affermativa e negativa.

21 I pronomi relativi qui, que, où e dont

22 Il pronome indefinito ON

### C. LEXIQUE

- Le tourisme
- La gastronomie française
- La ville, les magasins, l'habillement, la santé et la maladie.

Al 7/05/2016, due argomenti sono ancora da svolgere:

**MODULE 6: Emploi de l'école au monde du travail.**

- Ecole et formation professionnelle :
- Contrat pour stagiaire
- CV
- Lettre et demande d'emploi.

**Programma svolto di Matematica**  
classe 5<sup>^</sup> L enogastronomia  
anno scolastico 2015/2016  
**Docente: Prof. Antonio Travaglini**

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  $0/0$  .  $\infty/\infty$  .

Derivate

- Definizione e notazioni .
- Tabella delle derivate delle principali funzioni .
- Teoremi sulle derivate: (Somma, differenza, prodotto, frazione, composizione di funzioni)

Studio del grafico di una funzione

- C.E.: Positività ; Intersezione con gli assi, limiti agli estremi

## **Programma svolto di Scienze e cultura dell'alimentazione**

classe 5<sup>^</sup> L enogastronomia

anno scolastico 2015/2016

**Docente: Prof. ssa Valeria Tassone**

Materiali utilizzati:

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

Programma:

- 1) 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

## **Programma svolto di Laboratorio serv. Enogastronomici - settore cucina**

classe 5<sup>^</sup> L enogastronomia

anno scolastico 2015/2016

**Docente: Prof. Daniele Guido**

Libro di testo **Cucinabile top**, A. Solillo, S. Palermo, San Marco

### **UNITA' DIDATTICA 1: LA SICUREZZA ALIMENTARE IN CUCINA**

- a) La contaminazione degli alimenti: fisica, chimica, biologica
- b) Misure di prevenzione: GMP, SOP
- c) La sanificazione dell'impianto di cucina
- d) Certificazioni di prodotto e di processo
- e) Le quattro condizioni dell'HACCP
- f) I sette principi dell'HACCP
- g) Le disposizioni legislative: il pacchetto igiene
- h) 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 prelaborati

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**

- a) Il food design
- b) Guarnire e decorare: non sono sinonimi
- c) I volumi e le forme
- d) Il colore nel / del piatto
- e) A ogni cottura il suo piatto di portata
- ƒ) La descrizione del piatto

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

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

### **UNITA' DIDATTICA 6: LA GLOBALIZZAZIONE NELLA CUCINA DEI LOCALISMI**

- a) Prodotti tipici e globalizzazione
- b) La globalizzazione e le frodi alimentari
- c) Ruolo del cuoco

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

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

## **UNITA' DIDATTICA 8: IL MENU E LA CORRETTA NUTRIZIONE**

- a) Le funzioni del menu
- b) Classificazione della ristorazione: I centri benessere, le SPA, Beauty farm
- c) I menu per banchetti e per colazioni di lavoro, menu turistico
- d) Il piatto unico
- e) Caratteristiche del menu a scelta
- f) Menu della ristorazione etnica: cucina araba, brasiliana, cinese, giapponese, indiana, messicana, statunitense
- g) La cucina delle regioni italiane
- h) Le cucine vegetariane
- i) Gli aspetti nutrizionali del menu fisso: i LARN, le linee guida per una sana alimentazione
- j) Tecniche per ridurre le calorie, i grassi e gli zuccheri nelle ricette
- k) Il menu per bambini, anziani, e sportivi
- l) Ruolo del cuoco

## **UNITA' DIDATTICA 9: IL CLIENTE CON INTOLLERANZE ALIMENTARI**

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

Si prevede di svolgere entro maggio i seguenti argomenti:

- a) Il catering
- b) Il banqueting

**Programma svolto di Diritto e Tecniche amministrative**  
classe 5<sup>^</sup> L enogastronomia  
anno scolastico 2015/2016  
**Docente: Prof. Francesco Dotro**

Libro di testo **Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva**, tomo C, F. Cammisa, P. Matrisciano, G. Pietroni, Scuola & Azienda

**UNITA' 1**

**LE NUOVE DINAMICHE DEL MERCATO TURISTICO**

1. Turismo e mercato turistico
2. La domanda turistica
3. L'offerta turistica
4. Il valore economico 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 turisticità

**UNITA' 2**

**TECNICHE DI MARKETING TURISTICO E WEB MARKETING**

1. Il marketing: aspetti generali
2. Il marketing management
3. L'analisi dell'ambiente, della domanda e della concorrenza
4. La ricerca 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
5. Progettare un sistema di tracciabilità
6. Regolamento CE n178/2002

**Programma svolto di Scienze motorie**  
classe 5<sup>^</sup> L enogastronomia  
anno scolastico 2015/2016  
**Docente: Prof. ssa Elisabetta Gesmundo**

Materiale didattico: **dispense autoprodotte dal docente**

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

## **PROGRAMMA DI LABORATORIO SALA E VENDITA - Prof. ALESSANDRO FATO**

### ➤ ORGANIZZAZIONE DELL'AZIENDA RISTORATIVA:

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

### ➤ LA VALORIZZAZIONE 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 DI SALA:

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

### ➤ TECNICHE DI 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 VALORIZZAZIONE 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.

➤ ORGANIZZAZIONE 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”.



## TABELLA DI CORRISPONDENZA TRA I VOTI E I GIUDIZI

Voto	Giudizio Sintetico	Giudizio analitico
1 - 2	Assolutamente insufficiente	Non conosce i contenuti, non si orienta nell'argomento proposto, consegna le prove scritte in bianco, non risponde alle interrogazioni orali
3	Gravemente insufficiente	Presenta serie lacune nella conoscenza dei contenuti minimi, commette gravi errori nelle prove scritte, non possiede nessuna competenza.
4	Scarso	Conosce i contenuti in modo lacunoso e frammentario; pur avendo conseguito alcune abilità, non è in grado di utilizzarle in modo autonomo, anche in compiti semplici.
5	Insufficiente	Conosce i contenuti in modo non del tutto corretto ed è in grado di applicare la teoria alla pratica solo in minima parte.
6	Sufficiente	Conosce i contenuti in modo accettabile, ma non li ha approfonditi; non commette errori nell'esecuzione di verifiche semplici raggiungendo gli obiettivi minimi. Utilizza in modo sufficientemente corretto i codici linguistici specifici.
7	Discreto	Conosce i contenuti in modo sostanzialmente completo e li applica in maniera adeguata. Commette lieve errori nella produzione scritta e sa usare la terminologia appropriata nelle verifiche orali
8	Buono	Conosce i contenuti in modo completo e approfondito e li applica in maniera appropriata e autonoma, sa rielaborare le nozioni acquisite e nella produzione scritta commette lievi imprecisioni. Possiede buona padronanza dei codici linguistici specifici. È in grado di organizzare ed applicare autonomamente le conoscenze in situazioni nuove.
9 - 10	Ottimo Eccellente	Conosce i contenuti in modo completo e approfondito, mostrando capacità logiche e di coordinamento tra gli argomenti anche interdisciplinari. È in grado di organizzare e applicare autonomamente le conoscenze in situazioni nuove e di risolvere casi complessi.

**MODALITA' DI LAVORO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

<b>MODALITA'</b>	<b>IRC</b>	<b>ITAL.</b>	<b>STO.</b>	<b>ING.</b>	<b>FRAN.</b>	<b>MAT.</b>	<b>SC. ALIM</b>	<b>DIR. E TEC. AMM</b>	<b>LAB. ENO CUC.</b>	<b>LAB. ENO. SALA</b>	<b>SC. MOT.</b>
Lezione con esperti											X
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
Lezione multimediale	X	X	X	X	X		X		X		X
Lezione pratica	X										X
Problem solving											X
Metodo induttivo				X					X		
Lavoro di gruppo				X					X		X
Discussione guidata	X	X		X		X		X			X
Simulazioni		X		X				X	X		
Esercitazioni		X		X	X	X		X	X		X
Studio individuale	X	X		X	X	X		X	X		

### STRUMENTI DI LAVORO

STRUMENTI	IRC	ITAL.	STO.	ING.	FRA.	MAT	SC. ALIM	DIR E TEC. AMM	LAB. ENO CUC.	LAB. ENO SALA	SC. MOT.
Manuale	x	x	x	x	x		x	x	x		
Laboratorio											
Lavagna	x	x	x	x	x	x	x	x			
LIM	x	x	x	x	x	x	x		x		x
Registratore											
Appunti	x	x		x	x	x	x	x	x		x
Materiale fotocopiable	x		x	x	x		x		x		x
Proiettore diapositive	x						x		x		
Carte geografiche			x								
Video	x	x	x	x							
Palestra											x

### STRUMENTI DI VERIFICA

STRUMENTI	IRC	ITAL.	STO.	ING.	FRA.	MAT.	SC. ALIM.	DIR E TEC. AMM	LAB. ENO CUC.	LAB. ENO SALA	SC. MOT
Colloquio	x	x		x	x		x	x			x
Interrogazione breve		x	x	x	x		x	x	x		x
Prove di laboratorio											
Prove pratiche											x
Verifiche scritte		x	x	x	x		x	x			
Prova strutturata		x	x						x		
Relazione			x								x
Esercizi		x	x								x

### **ATTIVITÀ INTEGRATIVE ED EXTRACURRICOLARI**

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

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 per la Giornata della Memoria

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

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

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.

### **TIPOLOGIA DELLA TERZA PROVA**

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

Le discipline oggetto della Terza Prova saranno:

Laboratorio servizi enogastronomici – Settore Cucina;

Scienze Motorie e Sportive

Lingua inglese

Diritto e Tecnica Amministrativa della struttura ricettiva.

### **PIANIFICAZIONE DELLE PROVE DI SIMULAZIONE**

Le simulazioni della PRIMA, SECONDA, TERZA PROVA SI SONO SVOLTE SECONDO IL SEGUENTE CALENDARIO:

24 Febbraio 2016	Simulazione Prima Prova
25 Febbraio 2016	Simulazione Seconda Prova
29 febbraio 2016	Simulazione Terza Prova
20 Aprile 2016	Simulazione Prima Prova
21 Aprile 2016	Simulazione Seconda Prova
26 Aprile 2016	Simulazione Terza Prova

I.I.S. "Paolo Frisi"  
MILANO  
**SIMULAZIONE TERZA PROVA**  
ANNO SCOLASTICO 2015/2016

**CLASSE V SEZIONE L**  
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	
<b>LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI PER IL SETTORE CUCINA</b>	
Alunno:.....	Data:.....
Anno scolastico 2015-2016 - Classe QUINTA L enogastronomia	
Punteggio ottenuto: ___/15	

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

- a) Disinfettare, detergere, sciacquare
- b) Detergere, sciacquare, disinfettare
- c) Pulire, detergere, sciacquare, disinfettare, sciacquare, asciugare
- d) Disinfettare, sciacquare, detergere, sciacquare

**2) Le azioni correttive:**

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

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

- a) 2° gamma
- b) 3° gamma
- c) 4° gamma
- d) 5° gamma

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

- a) La grigliata
- b) La carne arrosto
- c) La polenta
- d) La verdura

**5) La cottura degli spaghetti allo scoglio appartiene alle:**

- a) Cotture a calore umido
- b) Cotture a calore secco
- c) Cotture nei grassi
- d) Cotture miste



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

- a) Quantistica
- b) Ellenistica
- c) Descrittiva
- d) Edonistica

**7) Tra i doveri a carico dei lavoratori troviamo:**

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

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

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

I.I.S. Paolo Frisi Milano	
Simulazione TERZA Prova	
<b>SCIENZE MOTORIE</b>	
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 (destra - sinistra).
- B. 3 appoggi (destra - sinistra - destra).
- C. 4 appoggi (sinistra-destra - sinistra - destra).
- 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	
<b>INGLESE</b>	
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 Café 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	
<b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</b>	
Alunno:.....	Data:.....
Anno scolastico 2015-2016 - Classe QUINTA L enogastronomia	
Punteggio ottenuto: ___/15	

### **Barrare la risposta corretta**

#### **1. IL TURISMO E':**

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

#### **2. IL TURISMO INTEGRATO:**

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

#### **3. LA DOMANDA TURISTICA:**

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

#### **4. LA STAGIONALITA':**

- Incorpora le imprese ricettive, di intermediazione, i Tour Operator e di trasporto.
- Si occupa della promozione di un turismo responsabile e sostenibile.
- E' la tendenza delle imprese turistiche a concentrarsi in determinati periodi dell'anno, talvolta in concomitanza con una data stagione.
- 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  
**SIMULAZIONE TERZA PROVA**  
ANNO SCOLASTICO 2015/2016

**CLASSE V SEZIONE L**  
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	
<b>LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI PER IL SETTORE CUCINA</b>	
Alunno:.....	Data:.....
Anno scolastico 2015-2016 - Classe QUINTA L enogastronomia	
Punteggio ottenuto: ___/15	

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

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

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

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

**3) La tracciabilità è:**

- 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:**

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

**5) I falafel sono un piatto tipico della cucina:**

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

**6) Nei piatti vegan l'agar agar può sostituire:**

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

**7) Lo schema per contrappunti:**

- 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:**

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

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

- a) 1, 2 e 3 sono quelle di attacco.
- b) 2, 3 e 4 sono quelle di attacco.
- c) 3, 4 e 5 sono quelle di attacco.
- 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 :**

- a) Il principio della continuità e dell'alternanza
- b) Il principio della continuità e della progressività
- c) Il principio dell'alternanza e dell'intensità
- d) Tutte le risposte precedenti sono corrette

**3) L'omeostasi:**

- a) Permette di mantenere in equilibrio stabile i parametri fisiologici.
- b) È la capacità dell'organismo di mantenere un equilibrio interno stabile.
- c) È una funzione che permette di mantenere stabile la temperatura.
- d) Tutte le risposte precedenti sono corrette

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

- a) Membrana sinoviale, sinovia, menisco, legamento.
- b) Sinovia, superficie articolare, menisco, artrosi.
- c) Artrite, sinovia, menisco, legamento.
- d) Sinovite, menisco, legamento, superficie articolare.

**5) Il sarcomero è**

- 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:**

- 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:**

- 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:**

- 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	
<b>INGLESE</b>	
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 Naples'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:

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

#### 2) The first tomatoes were:

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

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

- 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:**

- 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:**

- 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:**

- 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*:**

- 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:**

- 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	
<b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</b>	
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:**

- 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:**

- 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:**

- a) La gestione strategica
- b) L'imprenditorialità
- c) Dove localizzare l'impresa
- d) L'analisi delle imprese concorrenti

**4) Il business plan è:**

- 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:**

- 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:**

- 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:**

- 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:**

- 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



## GRIGLIA DI VALUTAZIONE

### GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LA PRIMA PROVA D'ESAME

Candidato ..... Classe .....

#### TIPOLOGIA A

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

**TIPOLOGIA B**

1	Correttezza espressiva (ortografia, morfologia, sintassi, lessico)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ottima</li><li>• Buona</li><li>• Sufficiente</li><li>• Insufficiente</li><li>• Grav. Insuff.</li></ul>	5 4 3 2 1
2	Pertinenza rispetto alla traccia e alla tipologia di testo scelta dal candidato (articolo o saggio)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sufficiente</li><li>• Insufficiente</li></ul>	2 1
3	Capacità di argomentazione e rielaborazione sulla base degli opportuni documenti e riferimenti	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ottima</li><li>• Buona</li><li>• Sufficiente</li><li>• Insufficiente</li><li>• Grav. Insuff</li></ul>	5 4 3 2 1
4	Coerenza e coesione complessiva sul piano logico - espositivo	<ul style="list-style-type: none"><li>• Buona</li><li>• Sufficiente</li><li>• Insufficiente</li></ul>	3 2 1
<b>VOTO</b>			<b>/15</b>

**TIPOLOGIA C e D**

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

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

COMMISSIONE

CANDIDATO \_\_\_\_\_

CLASSE V \_\_\_\_\_

PUNTEGGIO \_\_\_\_\_/15

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

### TABELLA DI CONVERSIONE DAL PUNTEGGIO GREZZO AL VOTO IN QUINDICESIMI

Punteggio	0-3	4-10	11-18	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 TERZA PROVA

### Laboratorio per i servizi enogastronomici per il settore cucina

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

### Scienze motorie

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

### Inglese

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

### Diritto e tecniche amministrative

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

Punteggio: \_\_\_\_\_/15

## GRIGLIA PER IL COLLOQUIO

Candidato/a .....

<b>CONOSCENZE</b>	1) Scarse	1 - 2
	2) Insufficienti	3 - 4
	3) Accettabili	5
	4) Appropriate	6

<b>COMPETENZE</b>	1) Scarse	1 - 2
	2) Insufficienti	3 - 4
	3) Accettabili	5
	4) Appropriate	6

<b>CAPACITÀ CRITICHE E LOGICHE</b>	5) Scarse	1 - 2
	6) Insufficienti	3 - 4
	7) Accettabili	5
	8) Appropriate	6

<b>ATTEGGIAMENTO DURANTE L'ESAME</b>	1) Risponde con incertezza e con imprecisione ai quesiti	1 - 2
	2) Procedo solo se sollecitato o indirizzato, ma in modo sufficiente	3
	3) Risponde in modo coerente ai quesiti	4
	4) È capace di relazionarsi autonomamente e con sicurezza	5
La commissione stabilisce che per valutare sufficientemente l'atteggiamento del candidato il punteggio è uguale a 3		

<b>TESINA/PERCORSO</b>	1) Conoscenza della tesina	1
	2) Ampiezza	1
	3) Qualità	1
	4) Collegamenti	1
La commissione stabilisce che per valutare sufficientemente la tesina, il punteggio è uguale a 3		

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

**Punteggio totale attribuito** ..... / 30