



ESAME DI STATO

DOCUMENTO del CONSIGLIO di CLASSE

(Art.6 O.M. 252 del 19.05.2016)

a. s. 2015/2016

Indirizzo: ENOGASTRONOMICO

Classe 5 CE

Redatto il: 13/05/2016

Affisso all'albo il 16.05.2016

Docente Coordinatore della classe: prof. PEZZINI MARIA

Obiettivi generali dell'indirizzo di studi:

- Assimilazione di conoscenze ed abilità nei singoli ambiti disciplinari per consentire, all'alunno, l'inserimento nelle strutture esecutive ed organizzative delle imprese ristorative e ricettive.
- Conoscenza dei linguaggi settoriali e specifici.
- Capacità di utilizzare gli strumenti professionali.
- Capacità di recepire i cambiamenti, di comprendere e fare proprie le esigenze esterne.
- Spirito di adattamento ed iniziativa.
- Capacità di organizzazione personale e di applicazione responsabile e metodica.

Profilo della classe:

La classe si compone di 18 alunni di cui 14 maschi e 4 femmine. Un alunno, proveniente dalla scuola di Salsomaggiore, si è inserito il 09/11/2015 e si è ritirato il 26/01/2016 per motivi di salute. Gli altri studenti provengono tutti dalla 4^a Ce.

Il documento di Programmazione del Consiglio di Classe evidenziava all'inizio dell'a.s. una situazione di partenza generalmente sufficiente, nonostante qualche allievo si presentasse con debiti formativi da colmare. Fa parte del gruppo classe uno studente certificato S.G.G. per una forma di DSA. Tale alunno tuttavia non presenta problematiche particolari dal punto di vista didattico.

Fin dall'inizio delle lezioni un certo numero di allievi è parso motivato e adeguatamente preparato, mentre i rimanenti hanno manifestato un atteggiamento costruttivo in alcune materie e meno responsabile in altre. A giudizio generale dei docenti, nel corso dell'anno scolastico, la classe si è mantenuta poco autonoma nel momento dell'organizzazione dei tempi di lavoro e non sempre capace di studio personale. Per questo motivo alcuni insegnanti di materie espositive sono intervenuti per semplificare, sintetizzare i contenuti attraverso schemi e mappe concettuali. Tuttavia, nel complesso, l'attività didattica si è svolta coerentemente con gli obiettivi generali dell'indirizzo di studio che ha come obiettivo l'inserimento degli alunni nelle strutture esecutive ed organizzative delle imprese ristorative e ricettive. Il corso di studi è stato impostato sullo sviluppo e la strutturazione di conoscenze e di abilità nei singoli ambiti disciplinari, con particolare attenzione ai linguaggi settoriali specifici. Si è puntato ad un miglioramento delle capacità degli alunni di utilizzare gli strumenti professionali insieme alla crescita dei livelli di organizzazione personale e di

applicazione responsabile e metodica del proprio percorso di studio. Gli obiettivi educativi sono stati raggiunti da un discreto numero di alunni, anche se non tutti hanno potenziato il senso di responsabilità e l'impegno personale. Gli obiettivi didattici non sono stati raggiunti in modo completo; solo qualche alunno è in grado di operare collegamenti appropriati tra le varie discipline dimostrando una seria autonomia operativa. Tutti gli alunni si sono dimostrati motivati e disponibili nell'area laboratoriale e sono stati particolarmente efficienti nelle attività proposte dalla scuola.

Obiettivi didattico-educativi della classe:

- Potenziare nell'alunno il senso di responsabilità, l'impegno professionale e il rispetto delle consegne anche in vista dell'Esame di Stato.
- Organizzare e gestire in modo autonomo il proprio lavoro scolastico, sia a scuola che a casa, prendendo appunti durante le lezioni, sottolineando i libri di testo, facendo sintesi e/o producendo mappe concettuali.
- Organizzare il proprio tempo valutando l'esigenza dello studio con eventuali attività extrascolastiche quali lo sport e altri interessi personali.
- Elaborare ed utilizzare un metodo adeguato all'analisi, alla sintesi e alla comunicazione di testi di generi diversi.
- Agire con responsabilità, rispettare i diritti altrui ed esercitare i propri con decisione e convinzione, ma sempre nel rispetto di regole condivise.
- In presenza di interessi contrastanti, cercare di mediare non alimentando conflitti.
- Maturare una piena consapevolezza di sé, del significato delle proprie scelte e dei comportamenti assunti.
- Maturare un atteggiamento tollerante, solidale e di rispetto nei confronti di se stessi e della realtà esterna.
- Educare alla riscoperta del lavoro e dell'impegno personale.
- Consolidare l'autonomia individuale e le capacità organizzative di studio.
- Consolidare le abilità pratico-operative e tecnico-scientifiche.
- Consolidare le qualità e le capacità individuali attraverso l'approfondimento autonomo degli argomenti trattati operando collegamenti appropriati e favorendo l'acquisizione di una seria autonomia operativa.
- Saper relazionare i contenuti delle diverse discipline e anche operare relazioni tra diversi ambiti disciplinari.
- Saper operare una valutazione delle informazioni cogliendone l'attualità e l'attendibilità.
- Favorire lo sviluppo dei rapporti interpersonali professionalmente corretti.
- Potenziare nell'alunno la consapevolezza delle regole dell'attività didattica e guidarlo ad acquisire padronanza e rigore nell'applicazione delle stesse.
- Portare l'alunno ad assimilare gli strumenti che gli consentono un approccio agevole al mondo del lavoro.

CLIL: Nessuna attività in ambito CLIL

Composizione della classe:				
F	M	TOT	Promossi 2014/2015	Promossi allo Scrutinio differito 2014/2015
4	14	18	14	4

Continuità didattica			
Disciplina	Docente	Continuità nelle classi III-IV-V	Discontinuità nelle classi III-IV-V
Scienza e cultura dell'alimentazione	Pezzini Maria	X	
Italiano	Vignaroli Cristina		X
Storia	Vignaroli Cristina		X
Matematica	Annechino Antonella	X	
Diritto e tecnica amministrative della struttura ricettiva	Cammaroto Nicoletta	X	
Inglese	Gusberti Paola	X	
Francese	Moretti Nadia		X
Scienze motorie e sportive	Taino Pierpaolo		X
Laboratorio di servizi enogastronomia settore cucina	Ruscelli Massimiliano		X
Laboratorio di servizi enogastronomia settore sala e vendita	Romano Antonio		X
Religione	Colnaghi Raffaele	X	

Metodologia didattica					
Discipline	Lezione frontale	Lavori di gruppo	Ricerche	Studio di casi	Discussione guidata
Scienza e cultura dell'alimentazione	X	X			X
Italiano	X		X		X
Storia	X		X		X
Matematica	X	X			X
Diritto e tecnica amministrative della struttura ricettiva	X	X	X		X
Inglese	X		X		X
Francese	X		X		X
Scienze motorie e sportive	X	X			X
Laboratorio di servizi enogastronomia settore cucina	X	X			
Laboratorio di servizi enogastronomia settore sala e vendita	X	X	X		
Religione	X			X	X

Mezzi e strumenti							
Discipline	Laboratori	Audiovisivi	Palestra	Attività di recupero e sostegno	Materiale didattico e libro di testo	Biblioteca	Lettrici L ₂
Scienza e cultura dell'alimentazione				X	X		
Italiano		X		X	X		
Storia		X		X	X		
Matematica				X	X		
Diritto e tecnica amministrative della struttura ricettiva		X		X	X		
Inglese		X		X	X		X
Francese		X		X	X		X
Scienze motorie e sportive			X	X			

Laboratorio di servizi enogastronomia settore cucina	X				X		
Laboratorio di servizi enogastronomia settore sala e vendita	X				X		
Religione		X			X		

Discipline - Libri di testo - Contenuti Disciplinari e relativi Tempi

(* = argomenti che verranno completati dopo il 15 maggio)

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

LIBRO DI TESTO:SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA Autori: A. Machado - Edizioni Poseidonia

Moduli-UU.DD.:

Finalità della disciplina:

Ampliare e approfondire le conoscenze acquisite nel precedente corso di studi passando da una interpretazione educativo–alimentare del primo biennio e prevalentemente merceologica del terzo anno di qualifica, ad una analisi sistematica dei processi alimentari, nutrizionali legati alla ristorazione.

MODULO 1 : Alimentazione nell'era della globalizzazione h=5

U.D. 1.1 Cibo e religioni

- Valore simbolico degli alimenti nelle varie fedi religiose
- Regole alimentari:
- tradizione ebraica
- tradizione cristiana
- tradizione islamica
- tradizione induista

U.D. 1.2 Nuovi prodotti alimentari

- Nuovi prodotti
- Alimenti destinati ad una alimentazione particolare
- Integratori alimentari
- Alimenti funzionali
- Alimenti O.G.M.

MODULO 2: La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche h=18

U.D. 2.1 La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche

- Aspetti generali
- Classificazione delle diete
- Dieta nell'età evolutiva: lattante, neonato, bambino, adolescente
- Dieta nell'età adulta. Piramide alimentare.

- Dieta nella terza età.
- Dieta in gravidanza.
- Dieta in allattamento.

U.D. 2.2 Dieta e stili alimentari

- Dieta e benessere
- Stili alimentari
- Dieta dello sportivo
- Dieta mediterranea. Piramide alimentare.
- Dieta vegetariana, vegetariana, crudista.
- Dieta macrobiotica.
- Dieta eubiotica.

U.D. 2.3 Alimentazione nella ristorazione collettiva

- Mense scolastiche
- Mense aziendali
- Ristorazione nelle case di riposo
- Ristorazione ospedaliera

MODULO 3: La dieta nelle principali patologie h=19

U.D. 3.1 La dieta nelle malattie cardio vascolari

- Aspetti generali
- Ipertensione
- Iperlipidemia
- Arteriosclerosi
- Aterosclerosi

U.D. 3.2 La dieta nelle malattie dell'apparato digerente

- Aspetti generali
- Gastrite.
- Ulcera.
- Stipsi e diarrea
- Colite
- Malattie epatiche: epatite.

U.D. 3.3 La dieta nelle malattie metaboliche

- Aspetti generali
- Diabete mellito.
- Obesità
- Gotta
- Uricemia
- Osteoporosi

U.D. 3.4 La dieta in caso di allergie e intolleranze alimentari

- Aspetti generali
- Reazioni avverse al cibo.
- Allergie e intolleranze alimentari
- Intolleranza al lattosio

- Celiachia
- Diagnosi delle allergie e intolleranze alimentari
- Allergie e intolleranze nella ristorazione collettiva

•

U.D. 3.5 Alimentazione e cancerogenesi

- La dieta preventiva dei tumori

U.D. 3.6 Disturbi del comportamento alimentare

- Anoressia
- Bulimia

MODULO 4: I rischi e la sicurezza nella filiera alimentare h=65

U.D. 4.1 Contaminazioni fisiche e chimiche

- Aspetti generali
- Fattori tossici e residui dell'attività umana
- Contaminazioni fisiche: particellare e radioattiva.
- Contaminazioni chimiche:
- fitofarmaci
- fertilizzanti
- zoofarmaci
- contenitori per alimenti
- PCB
- IPA
- metalli pesanti

U.D. 4.2 Contaminazioni biologiche

- Aspetti generali
- Contaminazione da virus
- Contaminazione da batteri
- Contaminazione da prioni
- Contaminazioni da muffe e lieviti
- Tossinfezioni trasmesse dagli alimenti :
- salmonellosi
- intossicazione stafilococcica
- tifo e paratifo
- colera
- epatite A E
- botulismo
- shigellosi
- tossinfezione da bacillus cereus
- amebiasi
- teniasi
- trichinosi
- listeriosi
- anisakidosi
- toxoplasmosi
- tossinfezione da clostridium perfringens

- lieviti: pichia
- muffe: aspergillus niger

U.D. 4.3 Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici

- Aspetti generali
- Additivi : classificazione ed esempi

U.D. 4.4. Sistema HACCP e certificazioni di qualità

- Aspetti generali: tracciabilità, rintracciabilità, filiera alimentare
- Igiene degli alimenti
- Qualità totale degli alimenti
- Igiene e sicurezza nell'ambiente ristorativo: igiene ambiente, materie prime, attrezzature e persona
- Manuali B.P.I.
- Autocontrollo e HACCP.
- Controllo ufficiale degli alimenti.
- Frodi alimentari.
- Certificazioni di qualità degli alimenti. Marchi alimentari

Nel corso dell'anno scolastico sono state eseguite esercitazioni scritte sotto forma di temi.

DISCIPLINA: LABORATORIO DI SALA E VENDITA

Libro di testo: **Tecniche di Sala Bar Sommellerie ALMA La Scuola Internazionale di Cucina Italiana**

Moduli-UU.DD.:

Unità Didattica		Ore
MODULO A Il vino		13
A1-S-Eno	Lo spumante	2
A2-S-Eno	Il vino nel mondo	6
A3-S-Eno	Abbinamenti cibo-vino (nel mondo)	5
	Servizio del vino (bianco , rosso , rosato)	
	MODULO B la gestione del servizio (la cucina , la sala, la banchettistica)	23
B1-S-Eno	<i>Il catering e il banqueting (definizione)</i>	4
B2-S-Eno	Il menù ; tipologie, progettazione , realizzazione .	7
B3-S-eno	Progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting	10
B4-S-Eno	L'organizzazione dell'evento.	6
	MODULO C il bar	30
C1-S-Eno	Le bevande nervine	4
C2-S-Eno	Distillati e liquori	16
C3-S-Eno	Le nuove tendenze cocktail e virgin	10

DISCIPLINA: RELIGIONE

LIBRO DI TESTO: **Sergio Bocchini, Nuovo Religione e Religioni, EDB Bologna**

Moduli-UU.DD.:

MODULO A: Sezione Antropologico-Religiosa

U.D.A6: *La ricerca di Dio: ragione e fede*. Contenuti:

1. La ragionevolezza della fede di fronte alla scienza e alla filosofia.

U.D.A7: *La domanda oltre la vita: L'escatologia*. Contenuti:

1. L'amore di Dio manifestato in Gesù Cristo: Verità definitiva.

MODULO B: Sezione Teologico-Biblica

U.D.B6: *Dio creatore. La creazione dell'uomo*: Contenuti:

1. Il libro della Genesi: rivelazione ispirata della verità dell'origine dell'essere mondano.

MODULO C: Sezione Morale

U.D.C8: IV°, VII°, VIII°, IX° e X° *comandamento*. Contenuti:

1. Non desiderare.

U.D.C9: *La morale sessuale*. Contenuti:

1.   Matrimonio.

U.D.C10: *V° comandamento: Non uccidere*. Contenuti:

1. Aborto.

U.D.C11: *Cristianesimo e impegno sociale*. Contenuti:

1. Solidarietà e sussidiarietà

MODULO D: Sezione Storico-Sociale

U.D.D4: *Scienza e fede*. Contenuti:

2. Complementari o contraddittori?

U.D.D6: *Il fenomeno satanismo*.

1. Il problema del male.

DISCIPLINA: ITALIANO

LIBRO DI TESTO: **Sambugar, Salà – Letteratura + - Terzo Volume – La Nuova Italia**

Moduli-UU.DD.:

UD 1A Realismo

- Caratteri generali del contesto- storico culturale. Centri, luoghi e soggetti del movimento.
- Citazione di testi significativi di autori italiani e stranieri. Positivismo: caratteri generali.

UD 2A Naturalismo e verismo

- Caratteri generali del contesto storico- culturale.E.Zola:caratteri generali,opere principali.

UD 1B G. Verga

- Collocazione storico -culturale, pensiero, formazione e poetica.
- Lettura e analisi dei seguenti testi: Da “Vita dei campi”:"La lupa" ". Da “I Malavoglia: Prefazione, L’amaro ritorno di ‘Ntoni al paese. Il naufragio della Provvidenza. Da “Novelle rusticane”: La roba.”Libertà”. Mastro Don Gesualdo: presentazione dei contenuti e dello stile.I Vinti

UD 3A Decadentismo

- Caratteri generali del contesto storico culturale. Il Predecadentismo:Simbolisti francesi,O.Wilde,La Scapigliatura.

UD 2B G. Pascoli

- Collocazione storico -culturale, pensiero, formazione e poetica.
- Lettura e analisi dei seguenti testi: da “Myricae”: , Novembre, X agosto, L’assiuolo, Da “I canti di Castelvecchio”: ” Il gelsomino notturno”, “La mia sera” Poetica e linguaggio del Fanciullino,

UD 3B G. D’Annunzio

- Collocazione storico- culturale, pensiero, formazione e poetica.
- Lettura e analisi dei seguenti testi: da “Il piacere”: Andrea Sperelli. Da “Alcyone”: La pioggia nel pineto, La sera fiesolana .”I pastori”.

UD 4° Il Futurismo

- Il Futurismo.Manifesto del movimento .Le Avanguardie :Espressionismo,Dadaismo,Surrealismo.

UD5 Pirandello

- Collocazione storico- culturale dell’autore e della sua produzione. Formazione, pensiero e poetica.
- Lettura ed analisi da “Novelle per un anno” : La patente “Il treno ha fischiato”;da “Il fu Mattia Pascal”:brani scelti.L’Umorismo di Pirandello.
- Il teatro di Pirandello: . Da “Sei personaggi in cerca d’autore”: Il dramma dei personaggi.

UD 6B G. Ungaretti

- Cenni alla collocazione storico culturale, al pensiero, alla formazione ed alla poetica della raccolta “Allegria”.
- Lettura e analisi dei seguenti testi: ,Veglia , Soldati.San Martino del Carso Fratelli

UD 7B E. Montale

- Cenni alla collocazione storico culturale, al pensiero, alla formazione e alla poetica di “Ossi di seppia”.
- Lettura e analisi dei seguenti testi:, Il male di vivere. I limoni.

UD 8B Primo Levi: vita e opere. Brani tratti da “Se questo è un uomo”

Produzione scritta:

Caratteristiche contenutistiche e formali del saggio breve, caratteristiche fondamentali dell’articolo di giornale.Lavoro sull’analisi del testo.

Esercitazioni relative alla produzione di saggi brevi, temi, analisi del testo, testi espositivi

DISCIPLINA: STORIA

LIBRO DI TESTO: **TRE SECOLI DI STORIA – IL '900**

Autori: Brancati-Pagliarani - Edizioni: La Nuova Italia

Moduli-UU.DD.:

UD 1 Società ed economia di fine '800

- 2° Rivoluzione industriale: borghesia e proletariato.
- Popolazioni e migrazioni.Cenni.
- Età giolittiana in Italia e scenario internazionale

UD 2 Le due guerre mondiali . Imperialismo, fascismo, nazismo

- L'Italia del 1° conflitto mondiale :cause ,neutralisti e interventisti ,svolgimento del conflitto sul fronte italiano.Trattati di pace e impresa di Fiume
- Cenni alla rivoluzione russa e allo stalinismo.
- Situazione economica e sociale tra le due guerre.La crisi del '29.
- Il fascismo in Italia
- Il nazismo in Germania
- Lo stalinismo sovietico : la realtà dei lager e gulag
- La guerra civile spagnola.Cenni.
- La 2° guerra mondiale e la Liberazione della penisola
- Il ruolo della propaganda nell'affermazione dei regimi totalitari

UD 3 Economia e società nel 2° dopoguerra

- Scenario del secondo dopoguerra . Est e Ovest : il mondo bipolare e la guerra fredda Il Piano Marshall.Cenni.

UD 4 Fasi storiche e alimentazione nel Novecento .Cenni.

- (alimentazione di guerra e negli anni del boom economico)

DISCIPLINA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA settore cucina ORE 132

LIBRI DI TESTO:

Cucina *gourmet* (corso avanzato), ed. Calderoni

Cucina *gourmet plus* ed. Calderoni

Moduli-UU.DD.:

Mod.A-u.d.1. La storia della ristorazione. La storia della ristorazione da p.4 a p.14 del testo Cucina gourmet plus: i grandi del passato, i riformatori dell'Ottocento, i rinnovatori degli anni Settanta, i grandi di oggi.

Mod.A-u.d.2. L'impianto ed il personale di cucina. La progettazione dell'impianto di cucina, le caratteristiche costruttive, le attrezzature da p.4 a p.16. il personale e l'organizzazione del personale, della brigata, del lavoro di cucina da p.17 a p.20

Mod.A-u.d.3. I menu ed i buffet:Il menu ed i buffet da p.106 a p.118

Da cucina gourmet plus: il **food cost** p.208-209

- Mod.A-u.d.4. Il valore culturale del cibo.** Le caratteristiche dei prodotti alimentari del territorio (da p.120 a p.132),
- Mod.A-u.d.5. Le caratteristiche dei piatti della cucina nazionale ed internazionale** (piatti eseguiti in laboratorio)
- Mod.B-u.d.1.** Da cucina gourmet plus **Le tecniche di catering, banqueting e le nuove tipologie di servizio**; Il mercato enogastronomico, le tipologie di esercizi p.30, 31, il catering industriale a p.32, la ristorazione sociale p.33, 34; la ristorazione sui mezzi di trasporto p.25. La ristorazione commerciale p.36. 37, la ristorazione veloce e la neoristorazione p.38, 39, 40. Le prospettive del mercato enogastronomico p.41, 42.
- Mod.B-u.d.2.** Da cucina gourmet plus: Il sistema di produzione dei pasti. Il legame nella ristorazione (caldo- freddo-misto) da p.135 a p.151
- Mod.B-u.d.3.** Da cucina gourmet plus **Il banqueting nella ristorazione** : la definizione del servizio, l'organizzazione gestionale, la figura del banqueting manager, l'acquisizione del contratto, l'organizzazione operativa da p.216 a 222.
- Mod.C-u.d.1.** Da cucina gourmet plus **Le intolleranze alimentari.**
- Mod.C-u.d.2.** La celiachia P.216: *la proposta di piatti specifici per le diverse intolleranze. Sviluppo di piatti e menu specifici in laboratorio.*
- Mod.D-u.d.1. Il sistema di autocontrollo H.A.C.C.P..**Analisi del sistema di autocontrollo: l'igiene professionale p.23, la sanificazione dell'impianto da p.25 a p.29, Il sistema H.A.C.C.P. da p.30 a p.34.
- Mod.D-u.d.2.** Simulazione di un caso specifico ,da p.35 a p.40.
- Mod.E-u.d.1.** Da cucina gourmet plus **La tutela della sicurezza sul posto di lavoro.**
- Mod.E-u.d.2.** Gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute sul posto di lavoro: il corretto approccio all'attività di laboratorio, da p.224 a 230 ed appunti.
- Mod.F-u.d.1.** Da cucina gourmet plus **L'approvvigionamento ed i marchi di qualità.**
L'approvvigionamento nella ristorazione(cucina gourmet plus)i prodotti e l'approvvigionamento. I prodotti alimentari e le gamme, i prodotti prelaborati; i prodotti di prima gamma; i criteri di qualità (da p.101 a p.108).
- Mod.F-u.d.2.** I marchi di qualità ed i prodotti biologici da p.109 a p.112.I piatti della cucina a regionale sviluppati in laboratorio.Approccio ai software di settore.
- Modulo G.u.d.1, 2, 3, 4.**
In allegato si presentano i menu realizzati durante l'anno scolastico.
- Mod.H-u.d.1. L'informatica nella ristorazione:** Costruzione del ricettario.
- Mod.H-u.d.2.** La ricerca della ricetta sul web.
- Mod.L.u.d1. Le preparazioni di laboratorio** Argomenti dal testo cucina gourmet: *I linguaggio specifico dell'operatore di cucina e l'uso della terminologia.*
- Mod.L.u.d2.** Le tecniche operative, l'innovazione, l'impiattamento ed il servizio.

DISCIPLINA: MATEMATICA

LIBRO DI TESTO: LIBRO DI TESTO: MATEMATICA. BIANCO. LINEAMENTI DI ANALISI

Autori: BERGAMINI M./ TRIFONE A.M./ BAROZZI G.

Edizioni: Zanichelli

Moduli-UU.DD.:

F1_Q Modulo: Lo studio completo di una funzione

1. Ricerca del Dominio per funzioni razionali fratte e semplici funzioni irrazionali.
2. Intersezioni e segno di funzioni razionali intere e fratte (con fattori di primo e secondo grado).
3. Grafico approssimato di funzioni elementari.
4. Continuità di una funzione.
5. Limiti di funzioni razionali con la risoluzione di forme indeterminate $\frac{0}{0}$, $\frac{\infty}{\infty}$, $\infty - \infty$
6. Ricerca degli asintoti orizzontali, verticali, obliqui e loro rappresentazione.
7. Derivata: definizione e significato geometrico.
8. Regole di derivazione delle funzioni elementari, derivata della somma, del prodotto e del quoziente.
9. Concetto di funzione crescente/decrescente e funzione derivata prima
10. Ricerca di massimi e minimi di una funzione.
11. Grafico di una funzione intera e frazionaria.

M1_Q Modulo: Applicazioni della matematica all' economia

1. La funzione dei costi .
2. Costi fissi.
3. Costi variabili.
4. Costo marginale .
5. Il costo medio e la ricerca del minimo costo medio.
6. Il ricavo e il profitto

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICA AMM.VA

LIBRO DI TESTO: DIRITTO E TECNICHE AMM.VE della struttura ricettiva

Moduli-UU.DD.:

- **Completamento U. D classe 4 h 15**
Sistema tributario Italiano
Analisi di bilancio
L'analisi dei costi e dei ricavi

Modulo A: Le nuove dinamiche del mercato turistico h 15

- **U.D A 1 Turismo e mercato turistico: domanda e offerta turistica**
Turismo e mercato turistico

La domanda turistica
L'offerta turistica
Il valore economiche del turismo

- **U.D. A 2 Le attuali tendenze del mercato turistico**

Le attuali tendenze del mercato turistico
Internet e gli strumenti telematici
La sostenibilità del turismo

- **U.D. A 3 Il mercato turistico: Nazionale internazionale ed integrato**

Il mercato turistico nazionale
Il mercato turistico internazionale
Il turismo integrato
Gli indici di turisticità

Modulo B: Tecniche di marketing turistico e Web marketing h 36

- **U.D. B 1 Il marketing aspetti generali**

Il marketing aspetti generali
Il marketing management
L'analisi dell'ambiente, della domanda e della concorrenza
La ricerca di marketing
La segmentazione del mercato
Targeting e posizionamento

- **U. D. B 2 Marketing- mix e le varie politiche**

Marketing mix: la politica di prodotto
Marketing mix: la politica di prezzo
Marketing mix: la politica di distribuzione
Marketing mix: la politica di promozione

- **U.D. B 3 La pianificazione di marketing**

La pianificazione di marketing
Il web marketing
Il marketing turistico integrato
Il marketing della destinazione turistica

Modulo C : Business idea e progetto imprenditoriale h 36

- **U.D. C 1 Business idea e progetto imprenditoriale**

Business idea e progetto imprenditoriale
Il business plan
I contenuti del business plan

- **U.D. C 2 L'analisi economico-finanziaria e la gestione dell'impresa**

L'analisi economico-finanziaria
La gestione dell'impresa

- **U.D: C 3 La pianificazione strategica ed operativa**

Gli aspetti generali della gestione strategica
La pianificazione strategica
La pianificazione operativa

Modulo D: Le filiere agroalimentari e i prodotti a km 0 h 20

- **U.D. D 1 Le filiere agroalimentari: Classificazioni e caratteristiche**

Le filiere agroalimentari
La classificazione delle filiere

Caratteristiche della filiera lunga e della filiera corta

- **U.D. D 2 Le forme di commercializzazione dei prodotti a km 0**
Forme di commercializzazione della filiera corta
I prodotti a km 0

Modulo E: Abitudini alimentari ed economia del territorio h 15

- **U.D. E 1 Il modello alimentare tradizionale**
Il modello alimentare tradizionale
Andamento dell'economia e consumo dei beni alimentari
I fattori socio economici
- **U.D. E 2 cambiamenti nelle abitudini alimentari in Italia**
I cambiamenti nelle abitudini alimentari in Italia
Le attuali abitudini alimentari in Italia
Immigrazione e alimentazione

Modulo F: La tracciabilità dei prodotti: procedure e normative h 28

- **U.D. F 1 La qualità e la rintracciabilità dei prodotti agroalimentari**
La qualità
La qualità nell'alimentazione
La rintracciabilità dei prodotti agroalimentari
Rintracciabilità obbligatoria e facoltativa
- **U.D. F 2 Il regolamento Ce e le altre norme europee**
Il regolamento CE n. 178/2002
La normativa nazionale sull'alimentazione
La normativa sulla rintracciabilità: gli alimenti a rischio, ritiro del prodotto dal mercato, i punti critici del sistema

DISCIPLINA: LINGUA E CULTURA INGLESE

LIBRO DI TESTO: **Taste@ School**

Moduli-UU.DD.:

MENUS AND CATERING:

Menu compilation

Menu knowledge

- Profit and non-profit catering

School Lunches

Hospital Tray service

Airline Tray Service

Rail service

- Cruise Ship Dining

Home delivery

Online restaurant delivery

- Development: Eastern food and particular types of religious menus

A TASTE OF ITALY

A long lasting love story (introduction to our glorious food)

Aosta Valley.

Piedmont.

Liguria.

Lombardy.

Trentino-Alto Adige.

Veneto.

Friuli Venezia Giulia.

Emilia-Romagna.

Toscany.

The Marches.

Umbria.

Lazio.

Abruzzo.

Molise.

Campania.

Apulia.

Basilicata.

Calabria.

Sicily.

Sardinia.

Development: A king among cheeses:Parmigiano Reggiano.

Pairing food and wine

HACCP, some important rules

DISCIPLINA: LINGUA E CULTURA FRANCESE

ORE COMPLESSIVE DI DOCENZA: 99 (comprehensive di prove di valutazioni scritte e orali)

LIBRO DI TESTO:

Superbe! Restauration: cuisine et service. (C. Duvallier)

Materiali integrativi forniti dall'insegnante.

Moduli-UU.DD.:

SANTÉ ET SECURITÉ

- L'HACCP
- Les infections transmissibles et les intoxications alimentaires
- Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments (1/2).

RÉGIMES ET NUTRITION

- Les aliments bons pour la santé
- Les aliments biologiques et les OGM
- Le régime méditerranéen
- Les allergies et les intolérances alimentaires
- Les régimes alternatifs: macrobiotique et végétarien

LE SERVICE AU RESTAURANT

- Organisation du travail en salle
- Les différents types de service
- Buffets et repas sur le pouce

LE BAR ET LES BOISSONS

- Les vins français et leurs appellations
- Le champagne
- Les liqueurs et les eaux-de-vie

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE

- **Attività aerobica ed anaerobica di base:**
Esercizio obbligatorio a corpo libero (B1.2 diff. 5[^]);
Esercizio con la palla giochi di squadra: calcio a cinque e basket (C8Q, C1Q);
Allenamento consapevole per lo sviluppo delle capacità condizionali (B2.1) e coordinative (B1.1)
- **Potenziamento muscolare:**
Preatletismo di base (B2.8);
Irrobustimento gruppi muscolari (B2.1);
Esercizio con la musica diff. 5[^] (B2.1) (14 ore);
Stretching globale decompensato (B2.4).
- **Controllo segmentario ricercato attraverso progressioni di sequenze motorie con ritmi medi e veloci:**
Esercizio a corpo libero (B2.1) diff. 5[^]. Funicella (B1.3), (10 ore)
- **Adattamenti neuromuscolari a situazioni inusuali :**
Esercizio con la musica diff. 5[^];
Destrezza con la palla: grandi giochi di squadra UD C/8;
Destrezza con la funicella UD B12 (10).
- **Attività sportiva:**
Gesti tecnici fondamentali individuali e di squadra (pallavolo, basket e calcio a cinque) (D1Q, C1Q, C7Q) (15 ore).
- **Sicurezza e prevenzione in palestra A1Q (2 ore)**

ALTERNANZA SCUOLA LAVORO	
Denominazione Profilo	<p>OPERATORE DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA.</p> <p>L'esperienza di alternanza contribuisce a rafforzare le competenze tecniche , economiche e giuridiche della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiere.</p> <p>L'alternanza scuola lavoro offre:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Opportunità di apprendere e di sviluppare competenze di base e professionali • Affina le capacità relazionali e comunicative • Sviluppa l'attitudine alla cooperazione <p>Progetto Rimini</p>
Attività anni scolastici 2013-14 e 2014-15	<ul style="list-style-type: none"> • Esperienze presso strutture ricettive di Cremona e Provincia • Stage/tirocinio in aziende alberghiere ristorative di Rimini • Lezione frontale in aula su predisposizione documento H.A.C.C.P. • Lezione frontale antinfortunistica nei luoghi di lavoro • Lezione frontale in aula su predisposizione documento aziendale sulla sicurezza 81/08
Competenze acquisite	<ul style="list-style-type: none"> • Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici ristorativi. • Predisporre menu correlati con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a necessità dietologiche specifiche. • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze della filiera. • Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. • Attuare strategie di pianificazione, comprensione, monitoraggio per ottimizzare le produzioni di beni e servizi in relazione al contesto ristorativo.

Per la valutazione dettagliata si rimanda alla specifica documentazione allegata.

ARGOMENTI DI CARATTERE MULTIDISCIPLINARE	
Argomenti	Discipline
Filiera agro-alimentare	Diritto e tec. Amministr. e alimentazione
Tracciabilità e qualità dei prodotti	Diritto e tec. Amministr. e alimentazione
Sistema HACCP	Alimentazione / Laboratorio sala e cucina Diritto e tec Amministr.
Qualità, certificazione di qualità, marchi di qualità	Alimentazione / Laboratorio sala e cucina
Nozioni e conoscenze per operare nell'ottica della qualità nei servizi ristorativi	Alimentazione / Laboratorio sala e cucina
Igiene alimentare.	Alimentazione / Laboratorio sala e cucina
Sicurezza alimentare.	Alimentazione/ Laboratorio sala e cucina
Igiene nei servizi ristorativi	Alimentazione/ Laboratorio sala e cucina
Diete: dieta mediterranea	Alimentazione / Laboratorio cucina
Allergie e intolleranze alimentari	Alimentazione / Laboratorio cucina

ATTIVITA' EXTRACURRICOLARI e INTEGRATIVE	
Visite guidate	<ul style="list-style-type: none"> • Visita EXPO
Viaggio di istruzione	<ul style="list-style-type: none"> • Gita alle Cinque Terre
Altre esperienze significative (conferenze, seminari e scambi culturali)	<ul style="list-style-type: none"> • Viaggio della memoria: Aix en Provence dal 19 al 21 Aprile 2016 • Partecipazione al progetto "Talent Scout" in collaborazione con l'Associazione Industriali di Cremona: 7 alunni. Un alunno risultava selezionato tra i primi dieci di Cremona • Lezione frontale: Vivere e lavorare in Europa • Incontro di orientamento Università Cattolica di Cremona e Piacenza. • Partecipazione all'evento: "Agri-Food-Lovers: innovazione e nuova imprenditorialità. Open innovation nel settore agro-alimentare" • Lezione sulla "Sicurezza degli alimenti nella filiera alimentare". "Alimenti biologici" (Fiera Bomtà) • La classe ha aderito al progetto di educazione alla salute approvato dal consiglio di classe: "Pubblicità regresso e consumo critico".

OBIETTIVI PROGRAMMATI E OBIETTIVI REALIZZATI			
in termini di conoscenze, competenze, capacità acquisite			
*(Pienamente = da tutti; In buona parte = dalla maggioranza; Parzialmente = da una minoranza)			
Obiettivi programmati	Obiettivi realizzati*		
	Pienamente	In buona parte	Parzialmente
DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE			
Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Ampliare ed approfondire le conoscenze acquisite nel precedente corso di studi, passando da una interpretazione educativo-alimentare del primo biennio e prevalentemente merceologica del terzo anno di qualifica ad una analisi sistematica dei processi alimentari e nutrizionali legati alla ristorazione. 			X
Competenze <ul style="list-style-type: none"> • Approccio alle problematiche e alle procedure per l'operatività in un servizio ristorativo. • 		X	
Capacità <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere gli aspetti fondamentali per la sicurezza e l'igiene sul luogo di lavoro nei diversi ambiti ristorativi. • Essere in grado di applicare le conoscenze acquisite alle diverse tipologie di servizi ristorativi. • Essere in grado di presentare in modo chiaro e completo le nozioni acquisite. • Conclusioni: gli obiettivi sono stati raggiunti in modo differenziato; mediamente la classe ha conseguito una discreta capacità di esposizione dei contenuti. Qualche alunno ha dimostrato difficoltà nella rielaborazione degli argomenti appresi. 			X
DISCIPLINA: RELIGIONE			
Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenze del metodo ermeneutico cristiano e dei contenuti disciplinari 			X
Competenze: <ul style="list-style-type: none"> • attualizzare la Rivelazione Cristiana nella propria esistenza storica • 			X
Capacità: <ul style="list-style-type: none"> • interpretare l'attualità storica alla luce della Rivelazione Cristiano Cattolica • 			X
DISCIPLINA: ITALIANO			
Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> • Linee essenziali dello sviluppo storico/letterario nel tardo '800 e nel primo quarantennio del Novecento 			X

<p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sapere collocare gli autori nel loro contesto storico-culturale 			X
<p>Capacità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produrre un testo scritto in modo sufficientemente corretto dal punto di vista morfo-sintattico e grammaticale. 			X
DISCIPLINA: STORIA			
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere gli eventi piu' significativi della storia italiana ed europea del Novecento 			X
<p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le dinamiche economiche, sociali e culturali che determinano gli esiti storici e stabilire opportune relazioni con il mondo attuale 			X
<p>Capacità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interpretare un avvenimento storico in relazione alle cause che lo hanno determinato e alle conseguenze scaturite. 			X
DISCIPLINA: LABORATORIO DI CUCINA			
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i contenuti proposti specifici dell'indirizzo enogastronomico di cucina ; • Conoscere le diverse strutture ristorative e le loro caratteristiche; • Conoscere il lessico della lingua settoriale e le ricette proposte in laboratorio. 			X
<p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper relazionare su argomenti di carattere generale e specifico di settore enogastronomico di cucina; • Saper descrivere i prodotti alimentari di cucina, e le tecniche operative . • Relazionare su argomenti relativi alla cucina nazionale ed internazionale 			X
<p>Capacità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Applicare correttamente nelle principali operazione relative alla preparazione dei piatti all'interno di menu specifici. • Seguire le regole di igiene e sicurezza durante le preparazioni di cucina. 			X
DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICA AMM.VA DELLA STRUTTURA RICETTIVA			

<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le nuove dinamiche del mercato turistico • Tecniche di marketing turistico e web marketing • Fasi e procedure di redazione di un Business plan • Filiera agroalimentare • Abitudini alimentari ed economia del territorio • La tracciabilità dei prodotti: procedure e normative. 		X	
<p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sa utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici; • Sa applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; • Sa adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. 			X
<p>Capacità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analizzare il mercato turistico ed interpretarne le dinamiche • Utilizzare le tecniche di marketing con attenzione agli strumenti digitali • Individuare le fasi e le procedure per redigere un Business Plan • Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari 			X
DISCIPLINA: MATEMATICA			
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere il concetto di funzione • Conoscere il concetto di: ricavo, utile, costo fisso, variabile e costo 		X	
<p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper riconoscere dal grafico di una funzione: dominio, segno, limiti, asintoti, punti di massimo e minimo, andamento. • Saper calcolare la derivata di funzioni razionali per determinarne massimi, minimi. Conoscere la definizione ed il significato geometrico. • Saper calcolare i limiti di funzioni razionali; saper determinare le equazioni degli asintoti. • Saper costruire il modello, interpretarlo e risolvere problemi di natura economica, relativi a costi, utili, ricavi 		X	

<p>Capacità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sapersi destreggiare nel calcolo e nella rappresentazione di una funzione. • Saper risolvere semplici problemi di natura economica. • Gli obiettivi sono stati raggiunti in modo differenziato, secondo l'impegno mostrato durante l'attività in classe e nella rielaborazione personale, quest'ultima spesso scarsa nella maggioranza degli studenti 		X	
DISCIPLINA: LABORATORIO DI SALA			
<p>Conoscenze :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i contenuti proposti specifici dell'indirizzo; • Conoscere le diverse strutture ristorative ; • Conoscere il lessico della lingua settoriale. • 		X	
<p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper relazionare su argomenti di carattere generale e specifico di settore sala e bar ; • Saper descrivere i prodotti dell'enologia, alcolici e bibite. • Relazionare su argomenti relativi all'attività di sala 		X	
<p>Capacità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Operare correttamente nelle principali operazioni del servizio di sala e bar 		X	
DISCIPLINA: INGLESE			
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i contenuti proposti specifici dell'indirizzo; • Conoscere il lessico della lingua settoriale. • Conoscere le strutture morfo-sintattiche di base; 		X	
<p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper comprendere testi scritti e orali propri del settore (articoli e testi tecnici); • Saper descrivere prodotti, strutture o procedure di carattere settoriale • Saper esprimere opinioni su argomenti di carattere settoriale • 		X	
<p>Capacità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper chiedere e dare informazioni nell'ambito della ristorazione; • Saper rispondere per iscritto a domande su testi di argomento settoriale; • Saper elaborare e produrre testi di carattere settoriale 		X	

DISCIPLINA: FRANCESE			
-----------------------------	--	--	--

<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i contenuti proposti specifici dell'indirizzo; • Conoscere il lessico della lingua settoriale. • Conoscere le strutture morfo-sintattiche di base; 			X
<p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper comprendere testi scritti e orali propri del settore (articoli e testi tecnici); • Saper descrivere prodotti, strutture o procedure di carattere settoriale • Saper esprimere opinioni su argomenti di carattere settoriale 		X	
<p>Capacità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper chiedere e dare informazioni nell'ambito della ristorazione; • Saper rispondere per iscritto a domande su testi di argomento settoriale; • Saper elaborare e produrre testi di carattere settoriale 			X
DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE			
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i contenuti proposti specifici dell'indirizzo; • Conoscere il linguaggio specifico della materia. • Conoscere le parti fondamentali del proprio corpo, i muscoli, le articolazioni ed i movimenti nello spazio; 			X
<p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper comprendere l'esercizio proposto; • Saper collaborare con i compagni; • Saper lavorare in autonomia 			X
<p>Capacità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper controllare il proprio corpo in maniera globale e differenziata; • Saper controllare un piccolo attrezzo in situazioni specifiche; • Saper prendere una decisione durante un gioco di squadra. 			X

VERIFICA e CRITERI di VALUTAZIONE	
DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
Indicatori e/o descrittori adottati:	<ul style="list-style-type: none"> ● Assimilazione di conoscenze ed abilità per consentire all'alunno l'inserimento nelle strutture esecutive ed organizzative delle imprese ristorative. ● Conoscenza dei linguaggi settoriali e specifici. ● Capacità di utilizzare gli strumenti professionali. ● Capacità di organizzazione dell'attività professionale.
Esplicitazione del livello di sufficienza:	<ul style="list-style-type: none"> ● Conoscenza dei contenuti proposti pur con qualche lacuna. ● Esposizione semplice ma corretta dei contenuti. ● Si orienta tra gli argomenti proposti sufficientemente guidato.
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	<ul style="list-style-type: none"> ● Scritte 3-4 a quadrimestre (sotto forma di questionari, temi, esercizi di applicazione). ● Orali almeno 3 a quadrimestre.
DISCIPLINA: RELIGIONE	
Indicatori e/o descrittori adottati:	<ul style="list-style-type: none"> ● Capacità di rielaborare i contenuti per l'attualizzazione
Esplicitazione del livello di sufficienza:	<ul style="list-style-type: none"> ● L'attenzione, l'interesse dimostrati ed una minima competenza d'interpretazione della storia alla luce della Rivelazione Cristiana
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	<ul style="list-style-type: none"> ● La verifica e la valutazione si sono basate sostanzialmente sull'effettiva attenzione, sull'interesse dimostrato, sulla partecipazione attiva, sulla capacità di interpretare l'attualità alla luce della Rivelazione Cristiana.
DISCIPLINA: ITALIANO	
Indicatori e/o descrittori adottati:	<ul style="list-style-type: none"> ● Interesse,partecipazione,impegno di studio
Esplicitazione del livello di sufficienza:	<ul style="list-style-type: none"> ● L'alunno deve manifestare sufficiente partecipazione e interesse.Deve saper esporre gli aspetti essenziali dei contenuti proposti.
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	<ul style="list-style-type: none"> ● verifiche scritte n.3 a quadrimestre(temi,analisi del testo,saggio breve,simulazione prima prova) ● verifiche orali:almeno 2 a quadrimestre
DISCIPLINA: STORIA	
Indicatori e/o descrittori adottati:	<ul style="list-style-type: none"> ● Interesse,partecipazione,impegno di studio
Esplicitazione del livello di sufficienza:	<ul style="list-style-type: none"> ● L'alunno deve manifestare sufficiente partecipazione e interesse,Deve saper esporre gli aspetti essenziali dei contenuti proposti.
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	<ul style="list-style-type: none"> ● verifiche orali:almeno 2 a quadrimestre.
DISCIPLINA: LABORATORIO DI CUCINA	
Indicatori e/o descrittori adottati:	<ul style="list-style-type: none"> ● correttezza nell'espressione di contenuti tecnici ● conoscenza autonoma dei contenuti ● adeguate capacità organizzative in ambito laboratoriale

Esplicitazione del livello di sufficienza:	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza dei contenuti proposti pur con qualche lacuna. • Si orienta tra gli argomenti proposti sufficientemente guidato. • Trasformazione e realizzazione dei prodotti all'interno di menu specifici
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	<ul style="list-style-type: none"> • Due verifiche scritte a quadrimestre • Valutazione mensile delle prove pratiche
DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMM.VE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	
Indicatori e/o descrittori adottati:	<ul style="list-style-type: none"> • efficacia e correttezza della forma espressiva • comprensione dei contenuti
Esplicitazione del livello di sufficienza:	<ul style="list-style-type: none"> • Comprensione e conoscenza di contenuti orali e scritti, anche se non sempre esposti in modo formalmente corretto
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	<ul style="list-style-type: none"> • Mensile Verifiche scritte : Domande aperte • Verifiche orali programmate
DISCIPLINA: MATEMATICA	
Indicatori e/o descrittori adottati:	<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di risolvere lo studio di una funzione • Capacità di impostare e risolvere problemi economici. • Uso corretto dei termini specifici della materia. • Conoscenza delle tecniche di calcolo
Esplicitazione del livello di sufficienza:	<ul style="list-style-type: none"> • Prove orali: conoscenza ed esposizione dei contenuti sostanzialmente corretta con capacità di orientarsi, anche se guidati, nella soluzione dei problemi. • Prove scritte: applicazione delle tecniche di calcolo utili alla risoluzione dei problemi e individuazione delle strategie risolutive dei casi presentati. • Si è attribuito il livello di sufficienza al conseguimento dei 3/5 del punteggio massimo.
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	<ul style="list-style-type: none"> • Scritte 3 a quadrimestre (sotto forma di questionari, esercizi di applicazione). • Orali almeno 1 a quadrimestre
DISCIPLINA: LABORATORIO DI SALA	
Indicatori e/o descrittori adottati:	<ul style="list-style-type: none"> • correttezza nell'espressione di contenuti tecnici • conoscenza autonoma dei contenuti • adeguate capacità organizzative in ambito laboratoriale
Esplicitazione del livello di sufficienza:	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza dei contenuti proposti pur con qualche lacuna. • Si orienta tra gli argomenti proposti sufficientemente guidato.
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	<ul style="list-style-type: none"> • Due verifiche scritte ed una interrogazione a quadrimestre
DISCIPLINA: INGLESE	
Indicatori e/o descrittori adottati:	<ul style="list-style-type: none"> • efficacia e correttezza della forma espressiva • comprensione dei contenuti • conoscenza e rielaborazione autonoma dei contenuti
Esplicitazione del livello di sufficienza:	<ul style="list-style-type: none"> • comprensione e conoscenza di contenuti orali e scritti, anche se non sempre esposti in modo formalmente corretto sia nella lingua scritta sia nella lingua orale
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	<ul style="list-style-type: none"> • verifiche scritte: tre a quadrimestre (comprensione del testo, quesiti a risposta aperta, esercizi strutturali e di completamento). • verifiche orali: una a quadrimestre

DISCIPLINA: FRANCESE

Indicatori e/o descrittori adottati:	<ul style="list-style-type: none">• efficacia e correttezza della forma espressiva• comprensione dei contenuti• conoscenza e rielaborazione autonoma dei contenuti
Esplicitazione del livello di sufficienza:	<ul style="list-style-type: none">• comprensione e conoscenza di contenuti orali e scritti mediante l'uso sufficientemente corretto della lingua (tale da garantire almeno la comprensione dei contenuti che si vogliono comunicare)
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	<ul style="list-style-type: none">• verifiche scritte: tre a quadrimestre (comprensione del testo, quesiti a risposta aperta, esercizi strutturali e di completamento, simulazione terza prova).• verifiche orali: due a quadrimestre

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Indicatori e/o descrittori adottati:	<ul style="list-style-type: none">• correttezza nell'espressione e nella esecuzione dei contenuti tecnici
Esplicitazione del livello di sufficienza:	<ul style="list-style-type: none">• conoscenza autonoma dei contenuti e sua applicazione
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	<ul style="list-style-type: none">• adeguate capacità organizzative in ambito motorio

Simulazione della Prima prova 06/04/2016			
Argomento	Tipologia	Discipline coinvolte	Tempi
Giuseppe Ungaretti	A - Analisi del testo	Italiano	6 ore
Amore, odio e passione	B - Artistico-Letterario		
Siamo quel che mangiamo	B - Socio-Economico		
Destra e sinistra	B – Storico-Politico		
Enrico Fermi fisico	B – Tecnico-Scientifico		
Secolo Breve	C - Storico		
Nel futuro ognuno sarà famoso al mondo per 15 minuti	D – Ordine generale		

Per la documentazione completa si rimanda agli allegati testi delle prove e relativa griglia di valutazione.

Simulazione della Seconda prova 27/04/2016			
Argomento	Tipologia	Discipline coinvolte	Tempi
Qualità di un alimento e sicurezza alimentare	Tema	Scienza e cultura dell'alimentazione	6 ore
	Quesiti a risposta aperta		

Per la documentazione completa si rimanda agli allegati testi delle prove e relativa griglia di valutazione.

Simulazione della Terza prova 15/12/2015			
Argomento	Tipologia	Discipline coinvolte	Tempi
Metodo HCCP	Tre domande a risposta breve (Max 10 righe) Tipologia B	Laboratorio, organizzazione e servizi di cucina	3 ore
Presenza di allergeni nei piatti offerti: regolamento C.E. Num. 1169/2011			
Differenze tra allergie e intolleranze			
Calcolare la tangente al grafico della seguente funzione nel punto C=-3: $y=-(1/3)*x^3+2*x^2$	Tipologia B	Matematica	
Completare il grafico di $y=f(x)$			
Definizione di asintoto			
Describe the main features of some middle-eastern or eastern cuisenes	Tre domande a risposta breve (Max 10 righe) Tipologia B	Inglese	
Write the instructions for a middle-eastern or eastern dish			
Write what you know on chocolate			
Importanza del preventivo finanziario ed economico	Tre domande a risposta breve (Max 10 righe) Tipologia B	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	
Strumenti utilizzati dal management per lo studio dell'ambiente esterno			
Ricerche di marketing e metodologie di ricerca			

Per la documentazione completa si rimanda agli allegati testi delle prove e relativa griglia di valutazione.

Simulazione della Terza prova 03/03/2016			
Argomento	Tipologia	Discipline coinvolte	Tempi
Qualità dei prodotti alimentari: nutrizionale e gastronomica	Tre domande a risposta breve (Max 10 righe) Tipologia B	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	2 ,5 ore
Qualità secondo lo standard UNI En ISO 9000:2000			
Concetto di tracciabilità e rintracciabilità			
Preparazione di pietanze per una società di Banqueting: riassumi le diverse soluzioni	Tre domande a risposta breve (Max 10 righe) Tipologia B	Laboratorio, organizzazione e servizi di sala	
Il contratto di Banqueting: descrivere la scheda evento			
Catering: modalità di fornitura del servizio			
Describe the rules to follow when compiling a menu	Tre domande a risposta breve (Max 10 righe) Tipologia B	Inglese	
Choose a specialized form of catering and write a passage about it			
Write a passage about home delivery			
Determinare il dominio, le intersezioni con gli assi e il segno della seguente funzione: $y=(x^2+3*x+2)/(x^2+1)$	Tipologia B	Matematica	
Definizione di derivata di una funzione in un punto di ascissa X_0 ed il suo significato geometrico			
Determinare gli eventuali punti di massimo e minimo relativo della seguente funzione $y=(x^2-7*x+7)/(x^2-3*x+3)$			

Per la documentazione completa si rimanda agli allegati testi delle prove e relativa griglia di valutazione.

Simulazione della Terza prova 02/05/2016			
Argomento	Tipologia	Discipline coinvolte	Tempi
Mesures preventives contre la contamination des aliments	Tipologia B	Francese	2.5 ore
OGM et allergies			
Le vegetarisme			
Classifica dei prodotti alimentari	Tipologia B	Laboratorio, organizzazione e servizi di cucina	
Tracciabilità degli alimenti			
Presenza di allergeni in un menù: Menù redatto secondo reg. CE N°1169/2011 per gruppo di bambini celiaci			
Concetti di: web marketing, marketing turistico integrato e marketing della destinazione turistica	Tipologia B	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	
Attività della gestione nel processo di pianificazione strategica			
Concetto di rintracciabilità			
Risques et mesures preventives contre la contamination des aliments	Tipologia B	Francese	
OGM et allergies			
Le vegetarisme			

Per la documentazione completa si rimanda agli allegati testi delle prove e relativa griglia di valutazione.

Simulazione del colloquio		
Argomento	Discipline coinvolte	Tempi
Discussione della tesina elaborata dal candidato con coinvolgimento di varie discipline. Verifica delle discipline non coinvolte nella precitata discussione.	Scienza e cultura dell'alimentazione	5 ore
	Matematica	
	Laboratorio, organizzazione e servizi di cucina	
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	
	Inglese	
	Italiano	

Per la valutazione si rimanda alla specifica griglia allegata.

ESPERIENZE FORMATIVE / DI RICERCA / DI PROGETTO

ALLIEVO/A	STAGES/TIROCINI/ESPERIENZE	CREDITI FORMATIVI VALIDATI	ARGOMENTO / ESPERIENZA DI RICERCA O DI PROGETTO da proporre al colloquio
Allali Fatima Ezzahra	Festa del torrone, Evento mostarda		Solo una costola dell'uomo
Arcari Mattia			Il Po e le sue bontà
Ardemagni Matteo	Festa del torrone		Una Spremuta di salute
Bertossi Luca	Festa del pipen, Talent scout		L'aglio
Botta Francesco	Festa del pipen		Farina bianca: alimento alla base della dieta povera
Calonghi Giuliano			Il salame: gioiello di Crmona
Capasso Davide	Festa del torrone, Evento mostarda, Talent scout, Trippa di San Basian		Cioccolato e cacao: il cibo degli dei
Caravaggio Mara	Festa del torrone		Non solo un popolo
Casella Mattia	Festa del torrone, Evento mostarda, Talent scout, Trippa di San Basian		La celiachia: una spiga barrata
Corazza Cristian	Festa del torrone, Talent scout		Pasticceria: piccoli piaceri a tavola
Dossena Federico	Festa del pipen		La polenta: alimento nato con l'uomo
Giovetti Ferdinando	Talent scout, Evento ristoranti in piazza, Festa del torrone		Il cibo è vita
Graniti Mario	Talent scout, Festa del pipen		L'uovo ha gran sostanza che serve da pietanza
Loka Xhesi	Festa del torrone, Evento mostarda, Talent scout, BIT a Milano		Uno, nessuno, centomila
Manenti Mattia	Festa del torrone		Dio ha creato l'alimento, il diavolo il condimento
Picetti Vittorio	Festa del torrone		L'arte del sushi
Smarandoiu Georgian Gabriel	Festa del torrone, Evento della mostarda, Maratonina, Concorso San Pellegrino Terme (primo classificato), Trippa di San Basian		Le truffe noire
Valerio Martina	Festa del torrone, Evento della mostarda, Maratonina		Un brivido caldo e piccante: la nduja

Componenti del Consiglio di classe

Cognome	Nome	Disciplina	Firma
Pezzini	Maria	Scienza e cultura dell'alimentazione	
Vignaroli	Cristina	Italiano	
Vignaroli	Cristina	Storia	
Annechino	Antonella	Matematica	
Cammaroto	Nicoletta	Diritto e tecnica amministrative della struttura ricettiva	
Gusberti	Paola	Inglese	
Moretti	Nadia	Francese	
Taino	Pierpaolo	Scienze motorie e sportive	
Ruscelli	Massimiliano	Laboratorio di servizi enogastronomia settore cucina	
Romano	Antonio	Laboratorio di servizi enogastronomia settore sala e vendita	
Colnaghi	Raffaele	Religione	

Il Coordinatore

Il Segretario

Pezzini Maria

Moretti Nadia

I Rappresentanti degli studenti

Bertossi Luca

Valerio Martina

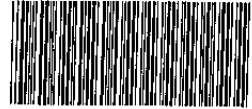
Cremona, 13/05/2016

Il Dirigente Scolastico

Filareto Carmine

ALLEGATI

- Documentazione relativa alle attività di Alternanza Scuola Lavoro
- Esercitazioni di prove effettuate in preparazione all'esame
- Testi e griglie di valutazione delle diverse prove



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
P000 - ESAMI DI STATO CONCLUSIVI DEI CORSI DI STUDIO DI ISTRUZIONE
SECONDARIA SUPERIORE

PROVA DI ITALIANO

(per tutti gli indirizzi: di ordinamento e sperimentali)

Svolgi la prova, scegliendo una delle quattro tipologie qui proposte.

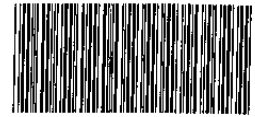
TIPOLOGIA A - ANALISI DEL TESTO

Giuseppe Ungaretti, Lucca (da *L'Allegria*)

Edizione: G. Ungaretti, *Vita d'un uomo. Tutte le poesie*, a cura di C. Ossola, Mondadori, Milano 2009, p. 133

- 1 A casa mia, in Egitto, dopo cena, recitato il rosario, mia madre ci parlava di questi posti.
- 2 La mia infanzia ne fu tutta meravigliata.
- 3 La città ha un traffico timorato e fanatico.
- 4 In queste mura non ci si sta che di passaggio.
- 5 Qui la meta è partire.
- 6 Mi sono seduto al fresco sulla porta dell'osteria con della gente che mi parla di California come d'un suo podere.
- 7 Mi scopro con terrore nei connotati di queste persone.
- 8 Ora lo sento scorrere caldo nelle mie vene, il sangue dei miei morti.
- 9 Ho preso anch'io una zappa.
- 10 Nelle cosce fumanti della terra mi scopro a ridere.
- 11 Addio desideri, nostalgie.
- 12 So di passato e d'avvenire quanto un uomo può saperne.
- 13 Conosco ormai il mio destino, e la mia origine.
- 14 Non mi rimane più nulla da profanare, nulla da sognare.
- 15 Ho goduto di tutto, e sofferto.
- 16 Non mi rimane che rassegnarmi a morire.
- 17 Alleverò dunque tranquillamente una prole.
- 18 Quando un appetito maligno mi spingeva negli amori mortali, lodavo la vita.
- 19 Ora che considero, anch'io, l'amore come una garanzia della specie, ho in vista la morte.

Giuseppe Ungaretti nacque ad Alessandria d'Egitto nel 1888, da genitori emigrati da Lucca ed è morto a Milano nel 1970. Nel 1912 lasciò per sempre l'Egitto. A Parigi approfondì la sua preparazione letteraria e conobbe personalmente importanti artisti e scrittori. Partecipò alla guerra mondiale come soldato semplice. Risalgono a quell'epoca le poesie raccolte ne *Il Porto Sepolto*, 1916 e poi confluite, insieme ad altre, in *Allegria di Naufragi*, 1919. La poesia che si propone raggiunse la redazione definitiva nel 1936, attraverso diverse stesure a partire dal 1919.



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

1. Comprensione complessiva

Dopo una prima lettura, riassumi il contenuto informativo del testo.

2. Analisi del testo

- 2.1 Soffermati sugli aspetti linguistico-lessicali della poesia e, in particolare, sugli aggettivi.
- 2.2 Spiega l'espressione "La mia infanzia ne fu tutta meravigliata" (2).
- 2.3 Individua gli elementi che caratterizzano la città (3-5).
- 2.4 Il poeta evoca una scoperta che lo terrorizza (7). Quali le ragioni del "terrore"?
- 2.5 Il poeta contrappone agli "amori mortali" (18) "l'amore come una garanzia della specie" (19). Spiega la contrapposizione.
- 2.6 Esponi le tue osservazioni in un commento personale di sufficiente ampiezza.

3. Interpretazione complessiva e approfondimenti

Sulla base dell'analisi condotta, proponi una tua interpretazione complessiva della poesia e approfondiscila con opportuni collegamenti ad altri testi di Ungaretti o a testi di altri autori. Alternativamente, puoi fare riferimento alla situazione storico-culturale dell'epoca o a situazioni del nostro tempo, sviluppando i confronti che ti interessano.

TIPOLOGIA B - REDAZIONE DI UN SAGGIO BREVE O DI UN ARTICOLO DI GIORNALE
(puoi scegliere uno degli argomenti relativi ai quattro ambiti proposti)

CONSEGNE

Svilupa l'argomento scelto o in forma di «saggio breve» o di «articolo di giornale», utilizzando, in tutto o in parte, e nei modi che ritieni opportuni, i documenti e i dati forniti.

Se scegli la forma del «saggio breve» argomenta la tua trattazione, anche con opportuni riferimenti alle tue conoscenze ed esperienze di studio.

Premetti al saggio un titolo coerente e, se vuoi, suddividilo in paragrafi.

Se scegli la forma dell'«articolo di giornale», indica il titolo dell'articolo e il tipo di giornale sul quale pensi che l'articolo debba essere pubblicato.

Per entrambe le forme di scrittura non superare cinque colonne di metà di foglio protocollo.

I. AMBITO ARTISTICO - LETTERARIO

ARGOMENTO: Amore, odio, passione.



G. KLIMT, *Il bacio*, 1907-08



G. DE CHIRICO, *Ettore e Andromaca*, 1917



P. PICASSO, *Gli amanti*, 1923

«Tra l'altre distinzioni e privilegi che le erano stati concessi, per compensarla di non poter esser badessa, c'era anche quello di stare in un quartiere a parte. Quel lato del monastero era contiguo a una casa abitata da un giovine, scellerato di professione, uno de' tanti, che, in que' tempi, e co' loro sgherri, e con l'alleanze d'altri scellerati, potevano, fino a un certo segno, ridersi della forza pubblica e delle leggi. Il nostro manoscritto lo nomina Egidio, senza parlar del casato. Costui, da una sua finestrina che dominava un cortiletto di quel quartiere, avendo veduta Gertrude qualche volta passare o girandolar li, per ozio, allettato anzi che atterrito dai pericoli e dall'empietà dell'impresa, un giorno osò rivolgerle il discorso. La sventurata rispose.»

Alessandro MANZONI, *I promessi sposi*, 1840-42



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

«Ed avrebbe voluto strapparsi gli occhi per non vedere quelli della *Lupa*, che quando gli si ficcavano ne' suoi gli facevano perdere l'anima ed il corpo. Non sapeva più che fare per svincolarsi dall'incantesimo. Pagò delle messe alle anime del Purgatorio e andò a chiedere aiuto al parroco e al brigadiere. A Pasqua andò a confessarsi, e fece pubblicamente sei palmi di lingua a strasciconi sui ciottoli del sacrato innanzi alla chiesa, in penitenza, e poi, come *la Lupa* tornava a tentarlo:

- Sentite! le disse, non ci venite più nell'aia, perché se tornate a cercarmi, com'è vero Iddio, vi ammazzo!
- Ammazzami, rispose *la Lupa*, ché non me ne importa; ma senza di te non voglio starci.

Ei come la scorse da lontano, in mezzo a' seminati verdi, lasciò di zappare la vigna, e andò a staccare la scure dall'olmo. *La Lupa* lo vide venire, pallido e stralunato, colla scure che luccicava al sole, e non si arretrò di un sol passo, non chinò gli occhi, seguitò ad andargli incontro, con le mani piene di manipoli di papaveri rossi, e mangiandoselo con gli occhi neri. - Ah! malanno all'anima vostra! balbettò Nanni.»

Giovanni VERGA, *La Lupa*, in *Vita dei campi*, 1880

«Ella pareva colpita dal suono insolito della voce di Giorgio; e un vago sbigottimento cominciava a invaderla.

- Ma vieni!

Ed egli le si appressò con le mani tese. Rapidamente l'afferrò per i polsi, la trascinò per un piccolo tratto; poi la strinse tra le braccia, con un balzo, tentando di piegarla verso l'abisso.

- No, no, no...

Con uno sforzo rabbioso ella resistette, si divincolò, riuscì a liberarsi, saltò indietro anelando e tremando.

- Sei pazzo? - gridò con l'ira nella gola. - Sei pazzo?

Ma, come se lo vide venire di nuovo addosso senza parlare, come si sentì afferrata con una violenza più acre e trascinata ancora verso il pericolo, ella comprese tutto in un gran lampo sinistro che le folgorò l'anima di terrore.

- No, no, Giorgio! Lasciami! Lasciami! Ancora un minuto! Ascolta! Ascolta! Un minuto! Voglio dirti...

Ella supplicava, folle di terrore, divincolandosi. Sperava di trattenerlo, d'impietosirlo.

- Un minuto! Ascolta! Ti amo! Perdonami! Perdonami!

Ella balbettava parole incoerenti, disperata, sentendosi vincere, perdendo terreno, vedendo la morte.

- Assassino! - urlò allora furibonda.

E si difese con le unghie, con i morsi, come una fiera.

- Assassino! - urlò sentendosi afferrare per i capelli, stramazza al suolo su l'orio dell'abisso, perduta.

Il cane latrava contro il viluppo.

Fu una lotta breve e feroce come tra nemici implacabili che avessero covato fino a quell'ora nel profondo dell'anima un odio supremo.

E precipitarono nella morte avvinti.»

Gabriele D'ANNUNZIO, *Il trionfo della morte*, 1894

«Emilio poté sperimentare quanto importante sia il possesso di una donna lungamente desiderata. In quella memorabile sera egli poteva credere d'essersi mutato ben due volte nell'intima sua natura. Era sparita la sconsolata inerzia che l'aveva spinto a ricercare Angiolina, ma erasi anche annullato l'entusiasmo che lo aveva fatto singhiozzare di felicità e di tristezza. Il maschio era oramai soddisfatto ma, all'infuori di quella soddisfazione, egli veramente non ne aveva sentita altra. Aveva posseduto la donna che odiava, non quella ch'egli amava. Oh, ingannatrice! Non era né la prima, né - come voleva dargli ad intendere - la seconda volta ch'ella passava per un letto d'amore. Non valeva la pena di adirarsene perché l'aveva saputo da lungo tempo. Ma il possesso gli aveva data una grande libertà di giudizio sulla donna che gli si era sottomessa. - Non sognerò mai più - pensò uscendo da quella casa. E poco dopo, guardandola, illuminata da pallidi riflessi lunari: - Forse non ci ritornerò mai più. - Non era una decisione. Perché l'avrebbe dovuta prendere? Il tutto mancava d'importanza.»

Italo SVEVO, *Senilità*, 1927² (1^a ed. 1898)



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

2. AMBITO SOCIO-ECONOMICO

ARGOMENTO: Siamo quel che mangiamo?

DOCUMENTI

«Le evidenze scientifiche pubblicate nell'ultimo anno non lasciano dubbi - dice Massimo Volpe, presidente della Siprec (Società Italiana per la Prevenzione Cardiovascolare) - la vita sedentaria è un rischio per il cuore. Se a questo si aggiunge che spesso si mangia male, il quadro generale peggiora. Commettiamo troppi peccati di gola, trascuriamo la dieta mediterranea e gli alimenti cardine di una sana alimentazione. Pochissimi sanno davvero giudicare la salubrità di un alimento, molti si nutrono in modo disorganizzato». Il 95 per cento, continua l'esperto, dichiara che il pranzo è il pasto più importante, ma poi l'80 per cento sceglie una pasta molto condita accompagnata dal pane. Un italiano su due mangia carne magra, ma c'è un buon 20 per cento che sceglie carni grasse più volte alla settimana; il 45 per cento consuma formaggi come minimo tre volte alla settimana. Uno su tre, poi, mangia pesce appena una volta alla settimana, mentre andrebbe consumato almeno due, tre volte. «Dobbiamo modificare le nostre abitudini - dice il cardiologo - e renderci conto che la salute del cuore si costruisce mattone dopo mattone, proprio come una casa. Sia il medico che il paziente possono imparare a fare prevenzione».

Adele SARNO, *Otto ore seduti? Il cuore rischia doppio. Arriva l'auto-test per la prevenzione*, "la Repubblica" - 1 aprile 2011

«Mercoledì 17 novembre 2010. La quinta sessione del Comitato Intergovernativo dell'UNESCO [...] ha iscritto la Dieta Mediterranea nella prestigiosa lista (sc. del patrimonio culturale immateriale dell'umanità). [...] La Dieta Mediterranea rappresenta un insieme di competenze, conoscenze, pratiche e tradizioni che vanno dal paesaggio alla tavola, includendo le colture, la raccolta, la pesca, la conservazione, la trasformazione, la preparazione e, in particolare, il consumo di cibo. La Dieta Mediterranea è caratterizzata da un modello nutrizionale rimasto costante nel tempo e nello spazio, costituito principalmente da olio di oliva, cereali, frutta fresca o secca, e verdure, una moderata quantità di pesce, latticini e carne, e molti condimenti e spezie, il tutto accompagnato da vino o infusi, sempre in rispetto delle tradizioni di ogni comunità. Tuttavia, la Dieta Mediterranea (dal greco diaita, o stile di vita) è molto più che un semplice alimento. Essa promuove l'interazione sociale, poiché il pasto in comune è alla base dei costumi sociali e delle festività condivise da una data comunità, e ha dato luogo a un notevole corpus di conoscenze, canzoni, massime, racconti e leggende. La Dieta si fonda nel rispetto per il territorio e la biodiversità, e garantisce la conservazione e lo sviluppo delle attività tradizionali e dei mestieri collegati alla pesca e all'agricoltura nelle comunità del Mediterraneo.»

CNI-UNESCO, *La Dieta Mediterranea è patrimonio immateriale dell'Umanità*, www.unesco.it

«La politica alimentare [...] si deve basare sul concetto che l'energia primaria della vita è il cibo. Se il cibo è energia allora dobbiamo prendere atto che l'attuale sistema di produzione alimentare è fallimentare. [...] Il vero problema è che da un lato c'è una visione centralizzata dell'agricoltura, fatta di monoculture e allevamenti intensivi altamente insostenibili, e dall'altro è stata completamente rifiutata la logica olistica, che dovrebbe essere innata in agricoltura, per sposare logiche meccaniciste e riduzioniste. Una visione meccanicista finisce con il ridurre il valore del cibo a una mera commodity, una semplice merce. È per questo che per quanto riguarda il cibo abbiamo ormai perso la percezione della differenza tra valore e prezzo: facciamo tutti molta attenzione a quanto costa, ma non più al suo profondo significato. [...] Scambiare il prezzo del cibo con il suo valore ci ha distrutto l'anima. Se il cibo è una merce non importa se lo sprechiamo. In una società consumistica tutto si butta e tutto si può sostituire, anzi, si deve sostituire. Ma il cibo non funziona così.»

Carlo PETRINI in *Petrini-Risfin. Il nuovo patto per la natura*, "la Repubblica" - 9 giugno 2010

«Mangiare mentre si legge la posta, si gioca o si lavora al pc può avere serie conseguenze sulla nostra forma fisica. [...] Secondo quanto riportato dalla rivista American Journal of Clinical Nutrition, chi mangia svolgendo altre attività, sia questa navigare in internet o sui profili degli amici su Facebook, è più propenso ad esagerare con le quantità in quanto non ha il senso delle calorie che sta realmente introducendo e inoltre ha più voglia di dolci. [...] Quindi nonostante sia costume sempre più diffuso quello di mangiare rimanendo "connessi" col mondo intorno a noi, per chi ci tiene a non mettere su chili di troppo, meglio evitare le distrazioni durante i pasti e focalizzare l'attenzione su quello che si sta consumando.»

Silvia MAGLIONI, *Mangiare davanti al computer fa male alla linea*, www.leonardo.it



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

3. AMBITO STORICO - POLITICO

ARGOMENTO: Destra e Sinistra.

DOCUMENTI

«Se mi si concede che il criterio rilevante per distinguere la destra e la sinistra è il diverso atteggiamento rispetto all'ideale dell'eguaglianza, e il criterio rilevante per distinguere l'ala moderata e quella estremista, tanto nella destra quanto nella sinistra, è il diverso atteggiamento rispetto alla libertà, si può ripartire schematicamente lo spettro in cui si collocano dottrine e movimenti politici, in queste quattro parti: a) all'estrema sinistra stanno i movimenti insieme egualitari e autoritari, di cui l'esempio storico più importante, tanto da essere diventato un'astratta categoria applicabile, ed effettivamente applicata, a periodi e situazioni storiche diverse è il giacobinismo; b) al centro-sinistra, dottrine e movimenti insieme egualitari e libertari, per i quali potremmo oggi usare l'espressione «socialismo liberale», per comprendervi tutti i partiti socialdemocratici, pur nelle loro diverse prassi politiche; c) al centro-destra, dottrine e movimenti insieme libertari e inegualitari, entro cui rientrano i partiti conservatori, che si distinguono dalle destre reazionarie per la loro fedeltà al metodo democratico, ma, rispetto all'ideale dell'eguaglianza, si attestano e si arrestano sull'eguaglianza di fronte alla legge, che implica unicamente il dovere da parte del giudice di applicare imparzialmente la legge; d) all'estrema destra, dottrine e movimenti antiliberali e antiegalitari, di cui credo sia superfluo indicare esempi storici ben noti come il fascismo e il nazismo.»

Norberto BOBBIO, *Destra e sinistra. Ragioni e significati di una distinzione politica*, Donzelli editore, Roma 1994

«Se destra e sinistra non esistono bisogna inventarle. Sembra questo il precetto cruciale della politica nei nostri giorni. Sia che si pensi in termini liberali che in termini illiberali. Nel primo senso infatti, il modello di riferimento è sempre di tipo bipolare. Laburisti e conservatori, democratici o repubblicani, gollisti o socialisti, liberaldemocratici o socialdemocratici: la struttura binaria della politica nelle liberaldemocrazie d'occidente sembra un dato acquisito. E dunque la scelta tra destrorsi o sinistrorsi, tra centro-destra e centro-sinistra è invocata come l'inevitabile evoluzione di ogni sistema. Ma anche il pensiero critico verso il modello liberale si è sempre svolto all'insegna dell'invocazione di un dualismo che ricalca i termini di destra e di sinistra. Il marxismo si fonda sulla lotta di classe e sulla contrapposizione tra proletariato e borghesia, capitalismo-socialismo o democrazia progressiva e regime reazionario. E rischia di rigenerarsi nel bipolarismo tra nord e sud del mondo, tra occidente e paesi poveri e proletari. Ma anche le dottrine del nazionalismo, della destra classica e non solo, si riconoscono lungo l'asse segnato da Schmitt nell'opposizione tra amico e nemico. La politica nasce a partire da quel conflitto. Da noi la matrice cattolica ha temperato entrambe le posizioni, marxista e nazionalista, ma ha anche temperato il bipolarismo liberale. Il «centro» come luogo di mediazione e di purificazione del conflitto, nasce da noi nell'ambito di una visione cattolica, ecumenica, fondata sull'*et et* e non sull'*aut aut*. Ma la secolarizzazione, la scristianizzazione della società italiana, conduce a due effetti opposti: la ripresa forte del bipolarismo tra destra e sinistra o la neutralizzazione della politica e dunque del conflitto, attraverso un nuovo luogo di mediazione e di depotenziamento delle categorie di destra e di sinistra. Questo nuovo luogo di spolticizzazione è rappresentato dal centrismo pragmatico e tecnocratico. Attualmente la nostra democrazia è aperta ad entrambe le ipotesi.»

Marcello VENEZIANI, *Sinistra e destra. Risposta a Norberto Bobbio*, Vallecchi Editore, Firenze 1995

«Eppure, persino nel caso italiano, così frastagliato e frammentato, sarebbe possibile riconoscere, per chi fosse disposto a osservare le cose con un minimo di obiettività, le stesse divisioni valoriali che sono presenti in tante altre democrazie. Se destra e sinistra significano qualcosa, infatti, esse indicano posizioni diverse su due problemi: le libertà economiche e i diritti civili. Quanto al tema economico, la destra predilige normalmente la libertà rispetto alla eguaglianza e la sinistra l'eguaglianza rispetto alla libertà: la destra è, in materia economica, più «liberale» e la sinistra più «socialista». In tema di diritti civili, invece, le parti si invertono: la sinistra è più «libertaria» (si tratti di matrimoni fra omosessuali o di concessioni di diritti agli immigrati) e la destra è più «tradizionalista». Questa divisione fra una destra liberale e tradizionalista e una sinistra socialista e libertaria la si ritrova ovunque nel mondo occidentale. Variamente declinata a seconda delle specificità storiche di ciascun Paese.»

Angelo PANEbianco, *Le ragioni degli altri*, "Corriere della Sera" - 17 aprile 2011

«La netta distinzione e contrapposizione tra destra e sinistra è stata una caratteristica dell'Italia repubblicana fino al 1992 (con la non secondaria eccezione del consociativismo), una caratteristica ereditata dal conflitto fra fascismo e antifascismo; mentre nell'Italia liberale si è manifestata in maniera radicale in pochi casi critici: nel conflitto fra Cavour e Garibaldi e negli anni immediatamente successivi, nella crisi di fine secolo, nel primo dopoguerra. A questi



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

casi si devono aggiungere le quattro volte (1878, 1892, 1901, 1911) nelle quali furono formati ministeri di sinistra contrapposti alla destra. Ma di norma la contrapposizione mancò perché questa esaltava la lotta politica che invece i detentori liberali del potere vollero quasi sempre contenere o annullare. È vero che col socialismo si affermò una sinistra di classe che, in quanto tale, era intrinsecamente contrapposta alla destra. Ma la natura di classe e, nelle intenzioni, rivoluzionaria del socialismo e poi del comunismo non costituì mai una reale alternativa di potere. Quasi sempre destra e sinistra sono state entrambe deboli e si sono confuse fra loro nella maggioranza parlamentare, secondo la fisiologia del sistema politico nel quale si governava stando al centro, e spesso secondo le sue degenerazioni trasformistiche. Talvolta destra e sinistra si sono confuse nella stessa persona: tipico, ma non unico, è il caso di Giolitti che, soprattutto fra il 1903 e il 1909, fece la sua consueta politica di sinistra, di allargamento delle basi sociali dello Stato, usando strumenti di destra, cioè gli umori conservatori, di norma prevalenti nella sua maggioranza di governo; e la burocrazia, conservatrice quasi per definizione. In alcuni casi la confusione fra destra e sinistra ha acquistato un carattere diverso, si è realizzata con l'uso che la prima ha fatto della seconda, per allargare l'egemonia e consolidare il potere. I due casi più importanti sono stati quello di Crispi che ha usato, insieme al trasformismo ereditato da Depretis, la tradizione garibaldina, e quello di Mussolini che ha usato la sua formazione e il suo temperamento di rivoluzionario. Quando ciò avveniva, la sinistra conferiva alla destra un carattere particolarmente aggressivo (evidente nel fascismo) perché, privata degli ideali umanistici che ne costituivano e ne costituiscono l'essenza, sopravviveva solo nei suoi comportamenti variamente sovversivi.»

Giampiero CAROCCI, *Destra e sinistra nella storia d'Italia*, Laterza, Roma-Bari 2002

4. AMBITO TECNICO-SCIENTIFICO

ARGOMENTO: Enrico Fermi, fisico.

«Due dati ci permettono di valutare l'importanza del campo di ricerca aperto da Enrico Fermi con il suo lavoro. Il primo riguarda i premi Nobel, una misura rozza ma efficace dell'importanza di un determinato settore della ricerca scientifica e dei progressi in esso conseguiti: più di dieci Nobel per la fisica sono stati attribuiti a scoperte relative alle interazioni deboli. Se Fermi non avesse ottenuto il Nobel per le sue ricerche sui neutroni ne avrebbe ben meritato uno per la scoperta delle interazioni deboli. Una seconda valutazione dell'importanza della scoperta di Enrico Fermi si può dedurre dal fatto che oltre la metà degli esperimenti attualmente in corso o in preparazione con acceleratori di particelle — al CERN di Ginevra, al Fermilab di Chicago, a Stanford come a Frascati come a Tsukuba in Giappone o a Novosibirsk in Russia — sono dedicati a studiare vari aspetti delle interazioni deboli. La stessa prevalenza degli studi sulle interazioni deboli si riscontra nei programmi sperimentali dei grandi laboratori sotterranei, come quello italiano del Gran Sasso, quello giapponese di Kamioka, ed altri ancora nel Canada e negli Stati Uniti. La teoria di Fermi delle interazioni deboli è ormai confluita nella più generale teoria delle particelle elementari che va sotto il nome di "Modello Standard". [...] È però importante ricordare che la teoria di Fermi mantiene ancora oggi il suo valore, sia per la validità delle soluzioni proposte sia come stimolo per una serie di ricerche che hanno impegnato i fisici per quasi settant'anni, e che ancora li impegneranno nei decenni a venire. In questa teoria si riflette la grandezza di Fermi, la firma di un grande maestro.»

Nicola CABIBBO, *Le interazioni deboli*, in Carlo BERNARDINI - Luisa BONOLIS (a cura di), *Conoscere Fermi* nel centenario della nascita 29 settembre 1901 - 2001, Editrice Compositori, Bologna 2001

«Enrico Fermi nasce a Roma nel 1901. La sua produzione scientifica inizia nel 1921 e termina con la sua morte nel 1954. All'inizio della sua attività, la fisica conosce due sole forze fondamentali della natura, la gravitazione e l'elettromagnetismo, e due sole particelle elementari costituenti la materia, i nuclei di idrogeno (protoni) e gli elettroni. A metà degli anni Cinquanta le forze fondamentali sono diventate quattro, con l'aggiunta delle interazioni nucleari forte e debole, e le particelle elementari note sono ormai una trentina. In poco meno di trent'anni la concezione della materia subisce un mutamento così radicale e inusitato da rendere tale periodo, per la rapidità e la quantità delle conoscenze acquisite, forse unico nella storia del pensiero scientifico occidentale. Le ricerche di Fermi segnarono profondamente questo trentennio, non solo per la quantità e l'importanza dei risultati ottenuti ma soprattutto per il loro ruolo storico. Esistono infatti traguardi scientifici di enorme valore che giungono al termine di lunghe e pazienti ricerche e che coronano un ben definito progetto iniziale, ma ci sono anche scoperte apparentemente meno straordinarie che obbligano a inattese risistemazioni del sapere acquisito, scardinano principi metodologici e conoscenze unanimemente accettate e imprinono alla ricerca direzioni nuove e del tutto imprevedute. Nel suo itinerario di scienziato [...] Fermi raggiunse entrambi gli obiettivi.»

Giuseppe BRUZZANITI, *Enrico Fermi. Il genio obbediente*, Einaudi, Torino 2007



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

«Dalla lettura dei giornali di qualche settimana fa avrai probabilmente capito a quale genere di lavoro ci siamo dedicati in questi ultimi anni. È stato un lavoro di notevole interesse scientifico e l'aver contribuito a troncare una guerra che minacciava di tirar avanti per mesi o per anni è stato indubbiamente motivo di una certa soddisfazione. Noi tutti speriamo che l'uso futuro di queste nuove invenzioni sia su base ragionevole e serva a qualche cosa di meglio che a rendere le relazioni internazionali ancora più difficili di quello che sono state fino ad ora. I giornali hanno pubblicato un certo numero di dettagli sul lavoro di questi ultimi anni e tali dettagli, naturalmente, non sono più segreti. Ti interesserà sapere, se non lo sai già dai giornali italiani, che verso la fine del 1942 abbiamo costruito a Chicago la prima macchina per produrre una reazione a catena con uranio e grafite. È diventato d'uso comune chiamare queste macchine «pile». Dopo la prima pila sperimentale molte altre ne sono state costruite di grande potenza. Dal punto di vista della fisica, come ti puoi immaginare, queste pile rappresentano una ideale sorgente di neutroni che abbiamo usato tra l'altro per molte esperienze di fisica nucleare e che probabilmente verranno usate ancora di più per questo scopo ora che la guerra è finita.»

Lettera di Enrico Fermi a Edoardo Amaldi del 28 agosto 1945 (in Edoardo AMALDI, *Da via Panisperna all'America*, Editori Riuniti, Roma 1997)

«Vorrei discutere con voi la crisi che la scienza attraversa da due anni a questa parte. In larga misura questa crisi è dovuta all'improvvisa consapevolezza, di parte dell'opinione pubblica e del Governo, del tremendo ruolo che la Scienza può avere nelle cose umane. L'importanza di questo ruolo era già nota. Ma il drammatico impatto portato dalla costruzione della bomba atomica lo ha portato nella pubblica consapevolezza in maniera così vivida che gli scienziati si sono trovati, inaspettatamente e talora contro la propria volontà, ad essere sotto i riflettori [...] C'è una grande penuria di uomini di scienza ben preparati [...] Ora le iscrizioni di studenti nei dipartimenti scientifici sono tornate a essere abbondanti. Spero che ben pochi di questi studenti siano attratti dal nuovo fascino che la scienza ha acquistato. La professione del ricercatore deve tornare alla sua tradizione di ricerca per l'amore di scoprire nuove verità. Poiché in tutte le direzioni siamo circondati dall'ignoto e la vocazione dell'uomo di scienza è di spostare in avanti le frontiere della nostra conoscenza in tutte le direzioni, non solo in quelle che promettono più immediati compensi o applausi.»

Discorso tenuto da Enrico Fermi nel 1947 (in Giulio MALTESE, *Ritorno a Chicago: Enrico Fermi e la nascita della fisica delle alte energie nel secondo dopoguerra (1946-1954)*, in *Atti del XXI Congresso Nazionale di Storia della Fisica e dell'Astronomia*, Dipartimento di Fisica, Università della Calabria, Arcavacata di Rende (CS), 6, 7 e 8 giugno 2001)

TIPOLOGIA C - TEMA DI ARGOMENTO STORICO

Lo storico Eric J. Hobsbawm definisce *Secolo breve* gli anni che vanno dall'esplosione della prima guerra mondiale fino al collasso dell'URSS. A suo giudizio, "la struttura del Secolo breve appare come quella di un tritico o di un sandwich storico. A un'Età della catastrofe, che va dal 1914 sino ai postumi della seconda guerra mondiale, hanno fatto seguito una trentina d'anni di straordinaria crescita economica e di trasformazione sociale, che probabilmente hanno modificato la società umana più profondamente di qualunque altro periodo di analoga brevità. Guardando indietro, quegli anni possono essere considerati come una specie di Età dell'oro, e così furono visti non appena giunsero al termine all'inizio degli anni '70. L'ultima parte del secolo è stata una nuova epoca di decomposizione, di incertezza e di crisi – e addirittura, per larghe parti del mondo come l'Africa, l'ex URSS e le ex nazioni socialiste dell'Europa orientale, un'Età di catastrofe".

Il candidato valuti criticamente la periodizzazione proposta da Hobsbawm e si soffermi sugli eventi che a suo parere caratterizzano gli anni '70 del Novecento.

TIPOLOGIA D - TEMA DI ORDINE GENERALE

«Nel futuro ognuno sarà famoso al mondo per quindici minuti».

Il candidato, prendendo spunto da questa "previsione" di Andy Warhol, analizzi il valore assegnato alla "fama" (effimera o meno) nella società odierna e rifletta sul concetto di "fama" proposto dall'industria televisiva (*Reality e Talent show*) o diffuso dai *social media* (*Twitter, Facebook, YouTube, Weblog*, ecc.).

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito soltanto l'uso del dizionario italiano.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla dettatura del tema.

Simulazione di seconda prova: Alimentazione



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA
**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE
LUIGI EINAUDI** - Via Leonida Bissolati, 96 - 26100 CREMONA
Cod. Fisc. CR13009007 - C.F. 80003440197 - Tel. 0372 488063/54 - Fax 0372 23238
Web: www.einaudicremona.it - e-mail: info@einaudicremona.it - einaudicremona@pec.it



Cognome:

Nome:

Data:

SIMULAZIONE 2° PROVA ESAME DI MATURITA'
Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
CLASSE 5^o C_e **anno scolastico 2015/2016**

PRIMA PARTE

Tema:

Cibi e bevande sicuri e di qualità: è ciò che ciascuno di noi si augura di poter acquistare, conservare e cucinare in prima persona. Tuttavia non è così semplice trovare sul mercato alimenti che rispondano a questi requisiti.

Quali sono i fattori che possono esporre un cibo al rischio di contaminazione e quali additivi chimici sono maggiormente utilizzati per rispondere alle sempre nuove richieste dell'industria alimentare. A tutto questo nel presente si aggiungono sempre più spesso esempi di frode alimentare che riguardano la produzione e il commercio di alimenti non conformi alle normative vigenti.

Il candidato, dopo aver analizzato tutti questi concetti in modo esaustivo, descriva i punti di forza e quelli da migliorare per la sicurezza e la qualità di cibi e bevande e per garantire maggiore tranquillità al consumatore.

SECONDA PARTE

Il candidato svolga due quesiti tra i seguenti, a sua scelta, utilizzando per ciascuno non più di quindici righe.

1. L'educazione alimentare è il primo passo per il mantenimento del proprio stato di salute. Il candidato, facendo riferimento ai LARN 2012 (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti), illustri le caratteristiche di una dieta equilibrata per una adolescente. Nello specifico, riporti l'assunzione di riferimento in proteine, lipidi, glicidi, sia per quanto riguarda la quantità che la qualità, indicando anche le relative fonti alimentari da riferire e da limitare; indichi due micronutrienti importanti per la dieta dell'adolescente suggerendo, per ciascuno, le fonti alimentari.
2. Il regolamento (CE) n. 852/2004 obbliga gli OSA (Operatori del Settore Alimentare) a "elaborare e realizzare programmi e procedure per la sicurezza degli alimenti basati su principi del sistema HACCP". In riferimento al piano HACCP, il candidato individui un pericolo legato alla preparazione di un alimento o di una bevanda, analizzandone la gravità ed un punto critico di controllo (CCP) per ridurre il rischio.
3. Diabete: come si suddivide e quali sono gli ormoni che intervengono per mantenere costante la glicemia.
4. Infezioni, Tossinfezioni e Parassitosi: illustra i tre concetti e scrivi almeno una malattia che rientri in ciascuna di queste categorie.

Durata massima della prova: 6 ore.

E' consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla dettatura del tema.

Simulazione di terza prova del 15/12/2015:

**Terza prova esame di stato
Laboratorio di cucina**

NOME E COGNOME

Il metodo Haccp non è una nuova legge sull'igiene ma dall'entrata in vigore del Decreto , le aziende devono stilare un piano di autocontrollo contenuto nel manuale a disposizione dei lavoratori e dell'autorità ispettiva. La regola dell'Haccp può essere riassunta:” Scrivere sempre quello che si fa e fare sempre quello che si è scritto”. Il candidato spieghi l'importanza delle schede di registrazione e dei diagrammi di flusso.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Il Regolamento FIAC prevede espressamente che si informi della presenza di allergeni nei piatti offerti, in questo caso elencati nel menù. Redigi un menu di almeno 4 portate mettendo in evidenza la presenza degli allergeni in base al regolamento CE N°1169/2011 in base all'esperienza di alternanza-scuola lavoro.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Quali sono le differenze tra allergia alimentare e intolleranza alimentare? Cosa significa sensibilizzazione e reazione?

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Simulazione terza prova esame di stato
Prima lingua inglese

NOME E COGNOME.....

1. Describe the main features of some middle-eastern or eastern cuisines.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

2. Write the instructions for a middle-eastern or eastern dish.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

3. Write what you know about chocolate.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

ANNO SCOLASTICO 2015/16
SIMULAZIONE 3^ PROVA DI DIRITTO E TCNICHE AMMINISTRATIVE
CLASSE 5^Ce

Cognome

Nome

Data

Rispondere nel massimo di dieci righe alle seguenti domande

1 Il candidato dopo aver illustrato con quali analisi si completa il business plan, si soffermi in modo particolare sull'importanza del preventivo finanziario ed economico

2 Il candidato esponga, quali sono ai fini della pianificazione strategica, gli strumenti utilizzati dal management per lo studio dell'ambiente esterno

3 Il candidato spieghi che cosa sono le ricerche di marketing e la metodologia delle ricerche di marketing

Alunno

SIMULAZIONE 3 PROVA

1. Calcola la tangente al grafico della seguente funzione nel punto $c=-3$:

$$y = -\frac{1}{3}x^3 + 2x^2$$

2) Completare osservando il grafico di $y=f(x)$:

Il dominio è $D=$

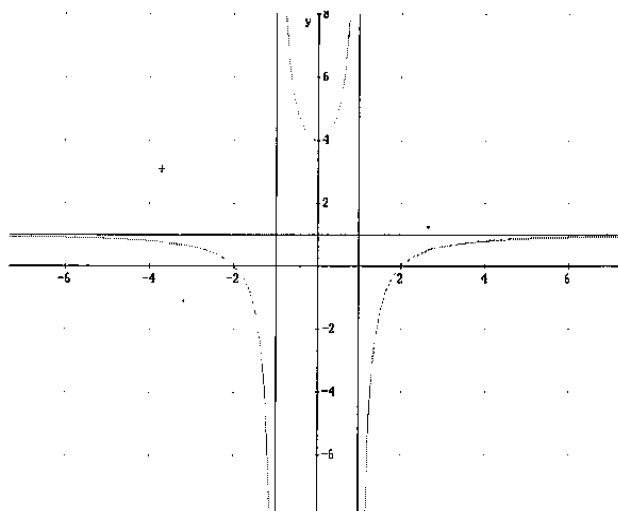
Le equazioni degli asintoti sono:

$f(x)$ è positiva nei seguenti intervalli:

$f(x)$ è negativa nei seguenti intervalli:

limiti agli estremi del dominio

Punti di intersezione con gli assi cartesiani:



Massimi e minimi

Crescenza e decrescenza

3) Definizione di asintoto

Simulazione di terza prova del 03/03/2016:

Laboratorio Sala e Vendita
Terza Prova Scritta

Nome.....
Data.....

Cognome.....
Classe.....

1) La preparazione delle pietanze. Elemento fondamentale per una società di banqueting è la standardizzazione delle ricette ad opera dello Chef, e il rigoroso rispetto delle indicazioni in esse contenute al fine di garantire sempre lo stesso livello qualitativo e quantitativo, non solo alle preparazioni ma soprattutto alle decorazioni.

Per la preparazione del cibo esistono diverse soluzioni: riassumile in dieci righe

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

2) Il contratto di **Banqueting** stabilisce che un'azienda specializzata si obbliga, a fronte del pagamento di un corrispettivo, a organizzare un certo evento (che in genere ha la forma di una cerimonia).

Spiega in dieci righe la **Scheda Evento** .

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

2) Inerente al Catering a seconda delle esigenze del committente, l'azienda fornitrice, cioè il somministratore o *caterer*, può offrire tre modalità di servizio.

Descrivile.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

ANNO SCOLASTICO 2015/16
SIMULAZIONE 3^ PROVA DI DIRITTO E TCNICHE AMMINISTRATIVE
CLASSE 5^Ce

Cognome

Nome

Data

Rispondere nel massimo di dieci righe alle seguenti domande

1 Il candidato dopo aver elencato i diversi tipi di qualità dei prodotti alimentari si soffermi in particolare sulla qualità nutrizionale e quella gastronomica

2 Il candidato spieghi che cosa indica la qualità secondo lo standard UNI En ISO 9000:2000

3 Il candidato esponga i concetti di tracciabilità e rintracciabilità evidenziando gli elementi costitutivi della tracciabilità

NAME

SURNAME

DATE

SIMULAZIONE TERZA PROVA INGLESE

1. Describe the rules to follow when compiling a menu

2. Choose a specialized form of catering and write a passage about it

3. Write a passage about home delivery

SIMULAZIONE 3 PROVA MATEMATICA

1) Determina il dominio, le intersezioni con gli assi ed il segno della seguente funzione

$$y = \frac{x^2 + 3x + 2}{x^2 + 1}$$

2) Dai la definizione di derivata di una funzione in un punto di ascissa X_0 ed il suo significato geometrico

3) Determinare gli eventuali punti di massimo e minimo relativo della seguente funzione

$$y = \frac{x^2 - 7x + 7}{x^2 - 3x + 3}$$

Simulazione terza prova del 02/05/2015

LABORATORIO DI CUCINA

Simulazione terza prova esame di stato

NOME E COGNOME

Come vengono classificati i prodotti alimentari? Il candidato indichi per ogni gruppo almeno quattro alimenti corrispondenti.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

L'Haccp rientra nei parametri usati per la tracciabilità di filiera: non dimentichiamo che la tracciabilità degli alimenti e dei relativi ingredienti lungo la catena alimentare è un elemento essenziale per garantire la sicurezza. Spieghi il candidato cosa si intende per tracciabilità.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Il Regolamento FIAC prevede espressamente che si informi della presenza di allergeni nei piatti offerti, in questo caso elencati nel menù. Redigi un menu mettendo in evidenza la presenza degli allergeni in base al regolamento CE N°1169/2011 in base all'esperienza di alternanza-scuola lavoro per un gruppo di bambini celiaci.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....



1. Risques et mesures préventives contre la contamination des aliments. Expliquez en dix lignes quelles sont les conditions dangereuses qui peuvent emmener à la contamination des aliments et quelles sont les mesures qu'on devrait suivre pour la prévenir. Donnez des exemples.

2. OGM et allergies. Quel est le rapport entre OGM et allergie? En particulier, donnez une courte explication des OGM (en soulignant leurs inconvénients), puis soulignez le rapport possible entre OGM et allergies et, enfin, parlez des caractéristiques principales des allergies. Dix lignes au maximum.



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA
**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE
LUIGI EINAUDI** - Via Leonida Bissolati, 96 - 26100 CREMONA
Cod. Mec. GR83008001 - C.F. 02003440197 - Tel. 0372 439801/4 - Fax 0372 210281
web: www.einaudi.cremona.it - e-mail: info@einaudi.cremona.it - einaudi.cremona@pec.it



3. Le végétarisme. Expliquez en dix lignes de quoi il s'agit: mettez en évidence les deux types de régimes, leurs objectifs, leurs avantages et leurs inconvénients.

ANNO SCOLASTICO 2015/16
SIMULAZIONE 3^ PROVA DI DIRITTO E TCNICHE AMMINISTRATIVE
CLASSE 5^Ce

Cognome

Nome

Data

Rispondere nel massimo di dieci righe alle seguenti domande

1 Il candidato spieghi i concetti di : web marketing, marketing turistico integrato e marketing della destinazione turistica

2 Il candidato esponga quali sono le attività della gestione nel processo di pianificazione strategica e in cosa essa viene tradotta

3 Il candidato illustri come può essere la rintracciabilità, quando deve essere applicata e cosa ha per oggetto

**SIMULAZIONE III PROVA
LINGUA INGLESE
CLASSE 5[^]Ce**

Candidato:

1. Write a short paragraph (8-10 lines) about the traditions and cultural elements of Italian food

2. Take an imaginary journey through the North and Central Italy, what dishes would you try (8-10 lines)

3. Write out all the common features in dishes from Puglia, Basilicata and Calabria (8-10 lines)

Griglia di valutazione prima prova

ANNO SCOLASTICO 2013/2014

PRIMA PROVA

CANDIDATO	CLASSE	CREMONA	INDICATORI	DESCRITTORI	VALUTAZIONE	PUNTEGGIO
			PADRONANZA LINGUISTICA	PROPRIETÀ <input type="radio"/> Ortografica <input type="radio"/> Morfosintattica <input type="radio"/> Lessicale	<input type="radio"/> Corretta e scorrevole <input type="radio"/> Abbastanza corretta <input type="radio"/> Sufficiente <input type="radio"/> Scorretta	4 3 2 1
			COMPRESIONE DELL'ARGOMENTO O DEL TESTO CONOSCENZA DEI CONTENUTI	<input type="radio"/> Pertinenza alla traccia <input type="radio"/> Conoscenze specifiche <input type="radio"/> Ampiezza	<input type="radio"/> Soddisfacente <input type="radio"/> Sufficiente <input type="radio"/> Scarsa <input type="radio"/> Insufficiente	4 3 2 1
			ORGANIZZAZIONE DEI CONTENUTI	<input type="radio"/> Chiarezza <input type="radio"/> Coerenza <input type="radio"/> Organicità <input type="radio"/> Capacità argomentativa	<input type="radio"/> Soddisfacente <input type="radio"/> Sufficiente <input type="radio"/> Discontinua <input type="radio"/> Insufficiente	4 3 2 1
			PERSONALIZZAZIONE E APPORTI CULTURALI PLURIDISCIPLINARI	<input type="radio"/> Capacità critica <input type="radio"/> Originalità <input type="radio"/> Capacità di coordinare conoscenze pluridisciplinari	<input type="radio"/> Soddisfacente <input type="radio"/> Sufficiente <input type="radio"/> Insufficiente	3 2 1

PUNTEGGIO TOTALE _____ /15

Candidato

VALUTAZIONE
SECONDA PROVA

Commissione

Classe

PRIMA PARTE			
CONOSCENZA conoscenza e completezza degli argomenti	Completa ed approfondita	20	
	Adeguate e pertinenti	15	
	Parzialmente adeguata	10	
	Frammentaria	5	
	Nulla	0	
COMPETENZA Aderenza alla consegna	Piena aderenza alla consegna e capacità di sintesi organica	15	
	Qualche difficoltà nella sintesi	10	
	Difficoltà di sintesi e/o non aderenza alla traccia	5	
CORRETTEZZA FORMALE	Corretta o complessivamente corretta	15	
	Errori non gravi	10	
	Errori gravi	5	
			TOTALE

SECONDA PARTE							
			Q 1	Q 2	Q 3	Q 4	
CONOSCENZA Conoscenza e completezza degli argomenti	Completa ed approfondita	13					
	Adeguate e pertinenti	10					
	Parzialmente adeguata	7					
	Frammentaria	4					
	Nulla	1					
COMPETENZA Aderenza alla consegna	Piena aderenza alla consegna e capacità di sintesi organica	6					
	Qualche difficoltà nella sintesi	4					
	Difficoltà di sintesi e/o non aderenza alla traccia	2					
CORRETTEZZA FORMALE	Corretta o complessivamente corretta	6					
	Errori non gravi	4					
	Errori gravi	2					
PUNTEGGIO	PRIMA PARTE	Q 1	Q 2	Q 3	Q 4	TOTALE	
MAX	50	25	25	25	25	100	
							PROPOSTA VOTO/ 15
							VOTO/ 15

PUNTI	<15	15-19	20-29	30-39	40-49	50-59
VOTO	0	1-2	3-4	5-6	7-8	9
PUNTI	60-69	70-79	80-89	90-100		
VOTO	10	11-12	13-14	15		

I COMMISSARI

IL PRESIDENTE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TERZA PROVA

Alunno..... Classe 5°.....

INDICATORI	VALUTAZIONE	PUNTEGGIO /15
Conoscenza dei contenuti	Buona/ottima	6
	Discreta	5
	Sufficiente	4
	Scarsa	3
	Insufficiente	2
	Gravemente insufficiente	1
Conoscenza ed uso del linguaggio specifico della disciplina	Buona/ottima	5
	Discreta	4
	Sufficiente	3
	Insufficiente	2
	Gravemente insufficiente	1
Rielaborazione autonoma dei contenuti	Discreta/buona	4
	Sufficiente	3
	Insufficiente	2
	Gravemente insufficiente	1
PUNTEGGIO TOTALE		_____ / 15



Prénom: _____ Nom: _____

le 2 mai 2016

Simulazione terza prova

classe 5e C eno

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA QUINTO ANNO

INDICATORI	VALUTAZIONE	PUNTEGGIO /15
Conoscenza dei contenuti	Buona/ottima	6
	Discreta	5
	Sufficiente	4
	Scarsa	3
	Insufficiente	2
	Gravemente insufficiente	1
Conoscenza ed uso delle strutture morfosintattiche integrate all'uso del linguaggio specifico al proprio settore	Buona/ottima	5
	Discreta	4
	Sufficiente	3
	Insufficiente	2
	Gravemente insufficiente	1
Rielaborazione autonoma dei contenuti	Discreta/buona	4
	Sufficiente	3
	Insufficiente	2
	Gravemente insufficiente	1
PUNTEGGIO TOTALE		____ / 15

VOTO / 15	1-3	4	5-6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
VOTO / 10	1-3	3½	4	4½	5	5½	6	6½	7-7½	8-8½	9-9½	10

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

CANDIDATO..... Classe 5

INDICATORI	INSUFFICIENTE	SUFFICIENTE	BUONO/OTTIMO	TOTALI
Chiarezza espositiva nella sintetica presentazione dell'argomento scelto durante il tempo assegnato	1-5	6	7-8	
Solidità delle conoscenze acquisite	1-4	5	6-8	
Capacità argomentative e di elaborazione personale	1-3	4	5-6	
Padronanza della lingua e chiarezza espositiva	1-4	5	6-8	

Voto proposto.....

Punteggio assegnato.....

UNANIMITA'/MAGGIORANZA

FIRME COMMISSARI

FIRMA PRESIDENTE

.....

