



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 Ae

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 16 alunni di cui 11 maschi e 5 femmine. Gli studenti provengono tutti dalla 4^a Ae. 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. Fanno parte del gruppo classe due studenti che seguono un Percorso Educativo Individualizzato: percorso equipollente. Uno di questi ha interrotto la frequenza verso la fine del secondo quadrimestre per motivi personali, nonostante i frequenti contatti con la famiglia e gli interventi motivazionali con il ragazzo stesso.

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 dalla maggioranza degli 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
5	11	16	12	4
Nota:				

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	Quattrini Maura		X
Storia	Quattrini Maura		X
Matematica	Gaboardi Federica	X	
Diritto e tecnica amministrative della struttura ricettiva	Lanfredi Umberto	X	
Inglese	Davò Adriana		X
Tedesco	Ferraresi Danae	X	
Scienze motorie e sportive	Bertoli Bruna	X	
Laboratorio di servizi enogastronomia settore cucina	Fusco Cristian		X
Laboratorio di servizi enogastronomia settore sala e vendita	Zoppi Dionisi	X	
Religione	Colnaghi Raffaele	X	
Sostegno	Alini Maddalena		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
Storia	X				X
Matematica	X	X		X	X
Diritto e tecnica amministrative della struttura ricettiva	X			X	X
Inglese	X	X			X
Tedesco	X	X			X
Scienze motorie e sportive	X	X	X		X
Laboratorio di servizi enogastronomia settore cucina	X	X			X
Laboratorio di servizi enogastronomia settore sala e vendita	X	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		
Storia		X			X		
Matematica				X	X		
Diritto e tecnica amministrative della struttura ricettiva				X	X		
Inglese				X	X		X
Tedesco		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		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: 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:

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

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

- 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:

- 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:

- Non desiderare.

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

- Matrimonio.

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

- Aborto.

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

- Solidarietà e sussidiarietà

MODULO D: Sezione Storico-Sociale

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

- Complementari o contraddittori?

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

- Il problema del male.

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

LIBRO DI TESTO: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Moduli-UU.DD.:

Modulo A:Le nuove dinamiche del mercato turistico

Ore15

A1 Q ProEno	Turismo e mercato turistico: domanda e offerta turistica	
A2 Q ProEno	Le attuali tendenze del mercato turistico	
A3 Q ProEno	Il mercato turistico:Nazionale, Internazionale ed integrato	

Ore 35

Modulo B : Tecniche di marketing turistico e web marketing

B1 QProEno	Il marketing: aspetti generali	
B2 QProEno	Marketing – mix e le varie politiche	
B3 QProEno	La pianificazione di marketing	

Modulo C:Business idea e progetto imprenditoriale

Ore 40

C1 QProEno	Business idea e progetto imprenditoriale	
C2 QProEno	L'analisi economico-finanziaria e la gestione dell'impresa	
C3 QProEno	La pianificazione strategica ed operativa	

Modulo D:Le filiere agroalimentari e i prodotti a km zero

Ore 10

D1 Q ProEno	Le filiere agroalimentari: classificazioni e caratteristiche	
D2 Q ProEno	Le forme di commercializzazione e i prodotti a km zero	

Modulo E:Abitudini alimentari ed economia del territorio

Ore 10

E1 QProEno	Il modello alimentare tradizionale	
E2 QProEno	I cambiamenti nelle abitudini alimentari in Italia	

Modulo F:La tracciabilità dei prodotti: procedure e normative.

Ore15

F1 QProEno	La qualità e la rintracciabilità dei prodotti agroalimentari	
F2 QProEno	Il regolamento CE e le altre norme europee (Cenni)	

DISCIPLINA: LABORATORIO DI SALA E VENDITA

LIBRO DI TESTO: MASTER LAB , LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA

Moduli-UU.DD.:

	Unità Didattica	Ore
	MODULO A Il vino	13
A1-S-Eno	Lo spumante (Base)	2
A2-S-Eno	Il vino nel mondo (cenni)	6
A3-S-Eno	Abbinamenti cibo-vino (nel mondo) cenni	5
	MODULO B la gestione del servizio (la cucina , la sala, la banchettistica)	33
	La cucina di sala ; attrezzatura, tecnica , uso, tecniche di cottura , servizio .	11
B1-S-Eno	// catering e il banqueting (definizione)	4
B2-S-Eno	Il menù ; tipologie, progettazione , realizzazione .	6
B3-S-eno	Progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting	6
B4-S-Eno	L'organizzazione dell'evento.	6
	MODULO C il bar	20
C1-S-Eno	Bar , tipologie, Le bevande	4
C2-S-Eno	Distillati e liquori	11
C3-S-Eno	I cocktail , tecniche di mescita , servizio , ricette .	5

Totale ore 66

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE

Moduli-UU.DD.:

Attività aerobica ed anaerobica di base : esercizio obbligatorio a corpo libero ; con la palla giochi di squadra: calcio a cinque e basket ; allenamento consapevole per lo sviluppo delle capacità condizionali e coordinative

Potenziamento muscolare: preatletismo di base ; irrobustimento gruppi muscolari ; Esercizio con la musica diff., Stretching .

Controllo segmentario ricercato attraverso progressioni di sequenze motorie con ritmi medi e veloci; esercizio a corpo libero diff. 5[^]. Funicella .

Adattamenti neuromuscolari a situazioni inusuali :, esercizio con la musica diff. 5[^]; destrezza con la palla: grandi giochi di squadra ; destrezza con la funicella .

Attività sportiva: gesti tecnici fondamentali individuali e di squadra (pallavolo, basket e calcio a cinque)

Sicurezza e prevenzione in palestra .

DISCIPLINA: LABORATORIO CUCINA

▪ **LIBRO 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 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 . il personale e l'organizzazione del personale, della brigata, del lavoro di cucina

Mod.A-u.d.3. I menu ed i buffet:Il menu ed i buffet

Da cucina gourmet plus: il **food cost**

Mod.A-u.d.4. Il valore culturale del cibo. Le caratteristiche dei prodotti alimentari del territorio ,

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 ; la ristorazione sui mezzi di trasporto.La ristorazione commerciale ,la ristorazione veloce e la neoristorazione .Le prospettive del mercato enogastronomico .

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 .

Mod.C-u.d.1. Da cucina gourmet plus **Le intolleranze alimentari.**

Mod.C-u.d.2. La celiachia : *la proposta di piatti specifici per le diverse intolleranze. Sviluppo di piatti e menu specifici in laboratorio.*

Mod.D-u.d.1. La **Il sistema di autocontrollo H.A.C.C.P.**..Analisi del sistema di autocontrollo: l'igiene professionale , la sanificazione dell'impianto , Il sistema H.A.C.C.P.

Mod.D-u.d.2. Simulazione di un caso specifico .

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.

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 .

Mod.F-u.d.2. I marchi di qualità ed i prodotti biologici .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: TEDESCO

LIBRO DI TESTO: Kochkunst – Deutsch für Gastronomie –edizione Loescher

Moduli-UU.DD.:

Codice	Unità Didattica	Ore
	Modulo A	15
A1-Q-Eno	Kapitel 4: Kochrezepte Die Brezelrezept, die Sachertorte, die Matjes	
A2-Q-Eno	Lektion 3: Regionale Küche aus Deutschland Die bayerischen Spezialitäten, Schleswig Hostein, Saarland: die Kartoffeln	
	Modulo B	20
	Kapitel 5: Lokale und Gaststätten	
B1-Q-Eno	Lektion 1: Essgehen in Italien und in den deutschsprachigen Ländern Deutsche Essgewohnheiten Die gesunde Ernährung	
B2-Q-Eno	Lektion 2: Typisch italienische Lokale Das Restaurant, die Trattoria, die Pizzeria	
B3-Q-Eno	Lektion 3: Typische Lokale in den deutschsprachigen Ländern Das Cafè, die Kneipe, der Biergarten	
	Modulo C	20

C1-Q-Eno	Deutsche Traditionen und Volksfeste Das Oktoberfest, der Advent, Das Erntedankfest,	
C2-Q-Eno	Das Brot und Brotsorten Die Wurst und Wurstsorten Das deutsche Bier, die Bierverskostung, der Braunprozess Die deutschen Weine, Weinanbaugebieten,	
	Modulo D	10
D1-Q-Eno	Lektion 1: Erste Kontakte mit der Arbeitswelt: die Anzeige	
	Lektion 2: Auf der Suche nach Personal: der Lebenslauf, die Bewerbung	
	Lektion 3: Berufliche Kontakte	
	UD Civiltà: die Nazi Diktatur – Adolf Hitler	

DISCIPLINA: ITALIANO

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

Moduli-UU.DD.:

UD 1A Realismo (5 h)

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

UD 2A Naturalismo e Verismo (8 h)

- Caratteri generali del contesto storico- culturale.

UD 1B G. Verga (7 h)

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

UD 3A Decadentismo (8 h)

- Caratteri generali del contesto storico culturale.
- Baudelaire:” Corrispondenze,” “Albatro.”

UD 2B G. Pascoli (18 h)

- Collocazione storico-culturale, pensiero, formazione e poetica.
- Lettura e analisi dei seguenti testi: da “Myricae”: Lavandare, Novembre, X agosto, Dialogo, Nebbia. Da “I canti di Castelvecchio”: ” Il gelsomino notturno”. Poetica e linguaggio del Fanciullino. Da “Poemetti”: Poesia e cucina in Pascoli La piada. Risotto romagnolesco. La polenta
- Poemetto Italy: lettura di alcune strofe. Emigrazione in Garfagnana

UD 3B G. D’Annunzio (6 h)

- 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 ,Stabat nuda aestas, Meriggio.

- Da “Notturmo”: brani scelti.
- **UD 4°(4 h).**
- Le Riviste Fiorentine : La Voce e Lacerba .Il Futurismo.Manifesto del movimento e Manifesto della letteratura futurista

UD5 Pirandello (7 h)

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

UD 6B G. Ungaretti(7 h)

- Cenni alla collocazione storico culturale, al pensiero, alla formazione ed alla poetica della raccolta “Allegria”.
- Lettura e analisi dei seguenti testi: Porto sepolto, Fratelli, I fiumi, , Soldati.

UD 7B E. Montale (7 h)

- Cenni alla collocazione storico culturale, al pensiero, alla formazione e alla poetica de “Ossi di seppia”.
- Lettura e analisi dei seguenti testi: I limoni, Non chiederci la parola.

UD 1C Il romanzo italiano ed europeo nell'Ottocento e nel Novecento. (8 h)

- Il romanzo verista: I Malavoglia
- Il romanzo decadente: Il piacere
- Il romanzo moderno: Il fu Mattia Pascal
- Il romanzo psicologico : La coscienza di Zeno

Produzione scritta:

ripasso delle caratteristiche contenutistiche e formali del saggio breve, caratteristiche fondamentali contenutistiche e formali del testo di argomentativo di cultura generale e di storia.

Esercitazioni relative alla produzione di saggi brevi, temi, analisi del testo, testi argomentativi (3 h).

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 (8 h)

- 2° Rivoluzione industriale: borghesia e proletariato - scenario ideologico – questione sociale – socialismo.Condizioni socio – culturali dei contadini in età giolittiana.Visione di sequenze del film “Albero degli zoccoli”
- Popolazioni e migrazioni in età giolittiana.Visione del film “Nuovo mondo”.
- Età giolittiana in Italia e scenario internazionale

UD 2 Le due guerre mondiali . Imperialismo, fascismo, nazismo (30 h)

- L'Italia del 1° conflitto mondiale :cause ,neutralisti e interventisti ,svolgimento del conflitto sul fronte italiano. Visine del film”Torneranno i prati”.Trattati di pace e impresa di Fiume

- Cenni alla rivoluzione russa
- Situazione economica e sociale tra le due guerre
- Il fascismo in Italia
- Il nazismo in Germania
- Lo stalinismo sovietico : la realtà dei lager e gulag
- La 2° guerra mondiale e la Liberazione della penisola. Visione del film “ L’ uomo che verrà”
- Il ruolo della propaganda nell’affermazione dei regimi totalitari

UD 3 Economia e società nel 2° dopoguerra (20 h)

- Scenario del secondo dopoguerra . Est e Ovest : il mondo bipolare e la guerra fredda
- Italia repubblicana : ricostruzione istituzionale ed economica del paese

UD 4 Fasi storiche e alimentazione nel Novecento (5 h)

- (razionamento alimentare nel corso della seconda guerra mondiale).

DISCIPLINA: **INGLESE**

LIBRI DI TESTO: **CHEF & MANAGER
TASTE @ SCHOOL**

Moduli-UU.DD.:

Codice	Unità Didattica	Ore
M1-Q-ENO	Chef& Manager – le Monnier scuola – Mondadori <ul style="list-style-type: none"> - What Have We Got? - Obiettivo: elencare e quantificare ingredienti - Grammatica: <i>Some/any/no/a/an. There is/thereare. Have/have got.</i> Titoli. Saluti. Verbi modali. La frase interrogativa. <i>Past simple.</i> - Fraseologia: contenitori e confezioni per ingredienti. - Lettura: vantaggi e svantaggi di vari tipi di grassi nella cucina. 	06
M2-Q-ENO	<ul style="list-style-type: none"> - What Are We Going to Do? - Obiettivo: dare, accettare o rifiutare suggerimenti per elaborare un menu - Grammatica: parole interrogative e struttura della frase interrogativa. Imperativo con <i>let's</i>. Struttura della frase negativa. Verbi modali. - Fraseologia: espressioni per chiedere e dare suggerimenti e per fare, accettare o rifiutare proposte. - Lettura: minestre e zuppe come antipasto 	04
M3-Q-ENO	<ul style="list-style-type: none"> - Recipes - Obiettivo: presentare piatti, comprendere e scrivere ricette. - Grammatica: imperativo. Futuro. Forma in <i>-ing</i>. - Fraseologia: espressioni usate nelle ricette. - Lettura: consigli su come cucinare in modo sano. 	04
		10

M9-Q-ENO	<ul style="list-style-type: none"> - Hygiene and safety - Obiettivo: parlare delle norme di igiene e sicurezza in cucina. - Grammatica: passivo. Forma in <i>-ing. Past simple/Present perfect Simple</i> - Fraseologia: Come esprimere divieti, dare indicazioni di comportamento, richiamare all'osservazione delle regole e reagire ad un richiamo. 	
M8-Q-ENO	<ul style="list-style-type: none"> - Lettura: aspetti fondamentali riguardanti la normativa HACCP. 	14
	<p>TASTE@SCHOOL</p> <ul style="list-style-type: none"> - The food we eat - Starches. Bread. Pasta. Rice.potatoes. - Fruit and vegetables. - Nuts and seeds. - Legumes. - Meat. Cooking methods. - Fish. Cooking methods. - Eggs. Milk. Ice-cream. Cheese. - Fats and oils. - Development. Passion for chocolate. 	08
M9-Q-ENO	<ul style="list-style-type: none"> - Special menus - Compiling menu - School lunches. - Hospital tray service. - Airline tray service. - Rail service. - Cruise ship dining. - Home delivery. 	08
M10-Q-ENO	<ul style="list-style-type: none"> - Online restaurant delivery. - Development. Ordering food online. - Italy and food - A long lasting love story. - Liguria. - Lombardy. - Emilia-Romagna. - Tuscany. - Lazio 	12

--	--	--

DISCIPLINA: MATEMATICA













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

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

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
7. Diagramma di redditività
8. Problemi di scelta

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
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: mediterranea	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"> • Visita ai mercatini natalizi di Bolzano (tradizioni Altoatesine)
Altre esperienze significative (conferenze, seminari e scambi culturali)	<ul style="list-style-type: none"> • Partecipazione al progetto "Talent Scout" in collaborazione con l'Associazione Industriali di Cremona: 4 alunni. • Lezione frontale: Vivere e lavorare in Europa • Incontro di orientamento Università Cattolica di Cremona e Piacenza. • Due alunni hanno partecipato allo scambio interculturale didattico-linguistico con alunni di Wuppertal (Germania) • La classe ha aderito al progetto di educazione alla salute approvato dal consiglio di classe: "L'uomo e la bioetica".

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"> 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 la storia e la cultura alla luce della Rivelazione Cristiano Cattolica 			X
DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICA AMM.VA DELLA STRUTTURA RICETTIVA			
Conoscenze: <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 		X	

<ul style="list-style-type: none"> Filiera agroalimentare Abitudini alimentari ed economia del territorio La tracciabilità dei prodotti: procedure e normative. 			
Competenze: <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	
Capacità: <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	
DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE			
Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> Capacità di: combinare, adattare e assemblare schemi motori di base in forme sempre più complesse 	X		
Competenze: <ul style="list-style-type: none"> Conoscere gli aspetti principali delle tematiche trattate 		X	
Capacità: <ul style="list-style-type: none"> Saper partecipare a giochi sportivi con regole federali e saper arbitrare. Saper giocare utilizzando tecniche, schemi e tattiche apprese nel corso di studi. Adoperarsi per mantenere un buon clima di gruppo 		X	
DISCIPLINA: LABORATORIO DI CUCINA			
Conoscenze: <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
Competenze: <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
Capacità:			X

<ul style="list-style-type: none"> • Applicare correttamente nelle principali operazioni relative alla preparazione dei piatti all'interno di menu specifici. • Seguire le regole di igiene e sicurezza durante le preparazioni di cucina. 			
DISCIPLINA: LABORATORIO DI SALA			
Conoscenze: <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	
Competenze: <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	
Capacità: <ul style="list-style-type: none"> • Operare correttamente nelle principali operazioni del servizio di sala e bar 		X	
DISCIPLINA: TEDESCO			
Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i contenuti di indirizzo proposti e la terminologia settoriale. • Conoscere le strutture morfo-sintattiche 			X
Competenze <ul style="list-style-type: none"> • Saper comprendere testi scritti e orali di argomento settoriale. • Saper descrivere oggetti, strutture e procedure di carattere settoriale. • Saper esprimere opinioni su argomenti di carattere settoriale. 			X
Capacità <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 testi di carattere settoriale (ricette, percorsi enogastronomici, cibi e bevande regionali, nazionali e internazionali) 			X
DISCIPLINA: ITALIANO			
Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> • Linee essenziali dello sviluppo storico / letterario nel tardo 800 e nel primo cinquantennio 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 più significativi della storia italiana ed europea del novecento. 			X
<p>Capacità:</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>Competenze:</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: 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 medio 		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. <p>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</p>		X	
DISCIPLINA: INGLESE			
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Conoscere i contenuti proposti specifici dell'indirizzo; Conoscere le strutture morfo-sintattiche di base; Conoscere il lessico della lingua settoriale. 			X
<p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Saper comprendere testi scritti e orali propri del settore (articoli e testi tecnici); 			X

<ul style="list-style-type: none"> • Saper descrivere prodotti, strutture o procedure di carattere settoriale • Saper esprimere opinioni su argomenti di carattere settoriale 			
<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

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: DIRITTO E TECNICA AMM.VA 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: SCIENZE MOTORIE	
Indicatori e/o descrittori adottati:	<ul style="list-style-type: none"> • Incremento della prestazione rispetto alla situazione iniziale • La correttezza tecnica del gesto Terminologia adeguata e pertinente Impegno e motivazione • Rendimento in termini di conoscenza, abilità accertate
Esplicitazione del livello di sufficienza:	<ul style="list-style-type: none"> • Comprende nelle grandi linee generali le situazioni • Riconosce informazioni e dati fondamentali Conosce gli elementi principali della disciplina Usa un lessico di base specifico della disciplina • Usa in modo lineare procedimenti e tecniche disciplinari in contesti già noti o già elaborati dal docente
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	<ul style="list-style-type: none"> • Osservazione sistematica • Misurazione dei test oggettivi anche relativi alle conoscenze • Almeno due pratiche per 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"> • 2 Verifiche scritte a quadrimestre • Valutazione mensile delle prove pratiche
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: TEDESCO	
Indicatori e/o descrittori adottati:	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza dei linguaggi settoriali e specifici • Utilizzo delle strutture morfo-sintattiche della lingua • Utilizzo di terminologia adeguata
Esplicitazione del livello di sufficienza:	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza dei contenuti della disciplina con qualche lacuna, esposti in modo semplice e con qualche incertezza • L'alunno deve saper mostrare sufficiente interesse e partecipazione
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	<ul style="list-style-type: none"> • Scritte: a quadrimestre (sotto forma di comprensione del testo, esercizi di grammatica, produzione scritta in maniera elementare) • Orali: 1-2 a quadrimestre
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 all'attività didattica e compilare il quadro riassuntivo delle lezioni. Deve sapere esprimere gli aspetti essenziali dei contenuti proposti.
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	<ul style="list-style-type: none"> • Scritte: Sono state effettuate 3 a quadrimestre (sotto forma di questionari, temi, esercizi di analisi del testo). • 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 all'attività didattica e compilare il quadro riassuntivo delle lezioni. Deve sapere esprimere gli aspetti essenziali dei contenuti proposti.
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	<ul style="list-style-type: none"> • Orali: almeno 2 a quadrimestre.
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: 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

Simulazione della Prima prova 22/04/2016			
Argomento	Tipologia	Discipline coinvolte	Tempi
Italo Svevo :La coscienza di Zeno	A - Analisi del testo	Italiano	4 ore
Innamoramento e amore	B - Artistico-Letterario		
2009: anno della creatività e dell'innovazione	B - Socio-Economico		
Origine e sviluppi della cultura giovanile	B – Storico-Politico		
Social network, Internet, new media	B – Tecnico-Scientifico		
Dopo l'Unità d'Italia:monarchia costituzionale,dittatura e democrazia	C - Storico		
Caduta muro di Berlino	D – Ordine generale		

In allegato le prove di ogni singola prova somministrata.

Simulazione della Seconda prova 18/04/2016			
Argomento	Tipologia	Discipline coinvolte	Tempi
Qualità di un alimento e sicurezza alimentare	Tema	Scienza e cultura dell'alimentazione	6 ore
	Quesiti a risposta aperta		

In allegato le prove di ogni singola prova somministrata.

Simulazione della Terza prova 18/12/2015

Argomento	Tipologia	Discipline coinvolte	Tempi
Il candidato descriva come avviene una idonea progettazione di cucina	Tre domande a risposta breve (Max 10 righe) Tipologia B	Laboratorio, organizzazione e servizi di cucina	2 ore
Il candidato descriva i percorsi di cucina			
Il candidato descriva gli impianti tecnici			
Esporre il concetto di derivata di una funzione numerica	Tre domande a risposta breve (Max 10 righe) Tipologia B	Matematica	
Data una funzione calcolare il dominio, intervalli di crescita, decrescenza ed eventuali massimi e minimi			
Calcolare la retta tangente alla funzione del quesito			
Elenca le caratteristiche della dieta mediterranea come modello di dieta sana ed equilibrata	Tre domande a risposta breve (Max 10 righe) Tipologia B	Scienza e cultura dell'alimentazione	
In sintesi evidenzia gli aspetti fondamentali della dieta dello sportivo			
Indica le linee guida per una sana e corretta alimentazione italiana			
Welche sind die bekanntesten deutschen Volksfeste?	Tre domande a risposta breve (Max 10 righe) Tipologia B	Tedesco	
Welche Kartoffeltypen kennst Du? Erkläre ihre Benutzung			
Welche sind die bayerische Spezialitäten?			

Simulazione della Terza prova 17/03/2016			
Argomento	Tipologia	Discipline coinvolte	Tempi
Caratteri del turismo	Tre domande a risposta breve (Max 10 righe) Tipologia B	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	2 ore
Marketing: definizioni e analisi.			
Contenuti del Business Plan	Tre domande a risposta breve (Max 10 righe) Tipologia B	Laboratorio, organizzazione e servizi di sala2	
Parlami delle funzioni del mise and place elencami le fasi di preparazione			
Verso la fine degli anni ottanta ha cominciato a diffondersi una forma di catering privato chiamato banqueting. Parlami di questa nuova formula di ristorazione.			
Tra I vari distillati trattati in classe parlami del gin	Tre domande a risposta breve (Max 10 righe) Tipologia B	Inglese	
Write 10 lines about Starches			
Write 10 lines about Fruit and vegetables			
Write 10 lines about Milk	Tre domande a risposta breve (Max 10 righe) Tipologia B	Laboratorio, organizzazione e servizi di cucina	
L'alunno descriva in modo preciso la differenza tra allergia alimentare e intolleranza alimentare			
L'alunno descriva cosa si intende per biotecnologie			
L'alunno descriva quale normativa ad oggi in vigore viene utilizzata come informativa e possibile utilizzo di alcuni ingredienti che possono scaturire allergie o intolleranza			

Simulazione della Terza prova 05/05/2016			
Argomento	Tipologia	Discipline coinvolte	Tempi
Was ist ein Biergarten?	Tre domande a risposta breve (Max 10 righe) Tipologia B	Tedesco	2 ore
Das deutsche Bier (Biersorten, Bierverkostung)			
Das Rezept der Sachertorte			
Attuali abitudini alimentari in Italia	Tre domande a risposta breve (Max 10 righe) Tipologia B	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	
Business plan ed indicatori			
E-marketing e web marketing nella ristorazione			
HACCP in 10 lines	Tre domande a risposta breve (Max 10 righe) Tipologia B	Inglese	
Pasta in 10 lines			
Referring to Lombardia write its regional specialities			
Confronto tra due tariffe di noleggiatori: A : 50€ a settimana (sette giorni) e 0,50€ al Km B : 5€ al giorno e 0,80€ al Km sapendo che la vacanza dura due settimane. Rappresenta zione grafica del problema.	Tre domande a risposta breve (Max 10 righe) Tipologia B	Matematica	
Un'azienda produce un certo tipo di cosmetico che vende a 2,5 € il pezzo. La produzione massima è di 500 pezzi e per essa l'azienda sostiene una spesa fissa di 150 € e una spesa variabile di 1,50 € il pezzo. Determinare qual è il numero massimo di pezzi che deve vendere giornalmente per avere il massimo guadagno e determinare l'importo di tale utile.			
Definisci la funzione ricavo, costi e utile.			

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
Brambilla Leoluca			La mela: dal principio ad oggi
Caffi Leonardo			La dispensa del contadino
Capodagli Colarizzi Christopher Nicolò	Evento mondomusica		Aggiungi un posto a tavola
Carini Arianna			Il piacere di mangiare sano
Cela Shaqir	Festa del torrone		
Cerri Elvira	Festa del torrone, Evento mostarda, Talent scout, Evento ristoranti in piazza, Agropolis, Maratonina, Evento mondomusica, Evento associazione micocultori		#FRIENDSNOTFOOD
Conzadori Chiara	Maratonina		Slowfood il piacere di sedersi a tavola
Cuoco Daniele			Canapa: un prodotto dai mille usi
Guerreschi Riccardo	Evento ristoranti in piazza, Evento mondomusica		Farina: un prodotto della natura
Leoni Chiara	Maratonina		Il pomo d'oro
Malshyti Michele	Talent scout		L'olio extravergine di oliva condisce la vita
Mantovani Andrea	Festa del torrone		Lo sport inizia sempre a tavola
Marchioli Christian	Evento ristoranti in piazza		Riso: prodotto tipico del territorio italiano
Monfredini Rebecca	Festa del torrone, Evento mostarda, Talent scout, Evento ristoranti in piazza, BIT a Milano, Salone dello studente, Bontà, Agropolis, Maratonina, Evento mondomusica, Evento associazione micocultori, convegno AIMA		Il latte alimento base: dalla nascita all'infinito
Rusotto Gabriele	PET		Acqua: oro blu del mondo
Zanoni Amos	Talent scout, PET		Revolution

Componenti del Consiglio di classe

Cognome	Nome	Disciplina	Firma
Pezzini	Maria	Scienza e cultura dell'alimentazione	
Quattrini	Maura	Italiano	
Quattrini	Maura	Storia	
Gaboardi	Federica	Matematica	
Lanfredi	Umberto	Diritto e tecnica amministrative della struttura ricettiva	
Davò	Adriana	Inglese	
Ferraresi	Danae	Tedesco	
Bertoli	Bruna	Scienze motorie e sportive	
Fusco	Cristian	Laboratorio di servizi enogastronomia settore cucina	
Zoppi	Dionisi	Laboratorio di servizi enogastronomia settore sala e vendita	
Colnaghi	Raffaele	Religione	
Alini	Maddalena	Sostegno	

Il Coordinatore

Il Segretario

Pezzini Maria

Davò Adriana

I Rappresentanti degli studenti

Cuoco Daniele

Capodagli Colarizzi Nicolò

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

**PO00 - 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

Italo Svevo, Prefazione, da *La coscienza di Zeno*, 1923

Edizione: I. Svevo, *Romanzi. Parte seconda*, Milano 1969, p. 599.

Io sono il dottore di cui in questa novella si parla talvolta con parole poco lusinghiere. Chi di psico-analisi s'intende, sa dove piazzare l'antipatia che il paziente mi dedica.

Di psico-analisi non parlerò perché qui entro se ne parla già a sufficienza. Debbo scusarmi di aver indotto il mio paziente a scrivere la sua autobiografia; gli studiosi di psico-analisi arricceranno il
5 naso a tanta novità. Ma egli era vecchio ed io sperai che in tale rievocazione il suo passato si rinverdisse, che l'autobiografia fosse un buon preludio alla psico-analisi. Oggi ancora la mia idea mi pare buona perché mi ha dato dei risultati insperati, che sarebbero stati maggiori se il malato sul più bello non si fosse sottratto alla cura truffandomi del frutto della mia lunga paziente analisi di queste memorie.

10 Le pubblico per vendetta e spero gli dispiaccia. Sappia però ch'io sono pronto di dividere con lui i lauti onorari che ricaverò da questa pubblicazione a patto egli riprenda la cura. Sembrava tanto curioso di se stesso! Se sapesse quante sorprese potrebbero risultargli dal commento delle tante verità e bugie ch'egli ha qui accumulate!...

Dottor S.

Italo Svevo, pseudonimo di Aron Hector Schmitz (Trieste, 1861 – Motta di Livenza, Treviso, 1928), fece studi commerciali e si impiegò presto in una banca. Nel 1892 pubblicò il suo primo romanzo, *Una vita*. Risale al 1898 la pubblicazione del secondo romanzo, *Senilità*. Nel 1899 Svevo entrò nella azienda del suocero. Nel 1923 pubblicò il romanzo *La coscienza di Zeno*. Uscirono postumi altri scritti (racconti, commedie, scritti autobiografici, ecc.). Svevo si formò sui classici delle letterature europee. Aperto al pensiero filosofico e scientifico, utilizzò la conoscenza delle teorie freudiane nella elaborazione del suo terzo romanzo.

1. Comprensione del testo

Dopo una prima lettura, riassumi il contenuto informativo del testo in non più di dieci righe.

2. Analisi del testo

2.1 Quali personaggi entrano in gioco in questo testo? E con quali ruoli?

2.2 Quali informazioni circa il paziente si desumono dal testo?

2.3 Quale immagine si ricava del Dottor S.?

2.4 Il Dottor S. ha indotto il paziente a scrivere la sua autobiografia. Perché?

2.5 Rifletti sulle diverse denominazioni del romanzo: "novella" (r. 1), "autobiografia" (r. 4), "memorie" (r. 9).

2.6 Esponi le tue osservazioni in un commento personale di sufficiente ampiezza.

3. Interpretazione complessiva ed approfondimenti

Proponi una tua interpretazione complessiva del brano e approfondiscila con opportuni collegamenti al romanzo nella sua interezza o ad altri testi di Svevo. In alternativa, prendendo spunto dal testo proposto, delinea alcuni aspetti dei rapporti tra letteratura e psicoanalisi, facendo riferimento ad opere che hai letto e studiato.

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

CONSEGNE

Sviluppa l'argomento scelto o in forma di «saggio breve» o di «articolo di giornale», interpretando e confrontando 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: Innamoramento e amore.

DOCUMENTI



R. Magritte, *Gli amanti* (1928)



M. Chagall, *La passeggiata* (1917-18)



A. Canova, *Amore e Psiche* (1788-93)

«L'innamoramento introduce in questa opacità una luce accecante. L'innamoramento libera il nostro desiderio e ci mette al centro di ogni cosa. Noi desideriamo, vogliamo assolutamente qualcosa per noi. Tutto ciò che facciamo per la persona amata non è far qualcosa d'altro e per qualcun altro, è farlo per noi, per essere felici. Tutta la nostra vita è rivolta verso una meta il cui premio è la felicità. I nostri desideri e quelli dell'amato si incontrano. L'innamoramento ci trasporta in una sfera di vita superiore dove si ottiene tutto o si perde tutto. La vita quotidiana è caratterizzata dal dover fare sempre qualcosa d'altro, dal dover scegliere fra cose che interessano ad altri, scelta fra un disappunto più grande ed un disappunto più lieve. Nell'innamoramento, la scelta è fra il tutto e il nulla. [...] La polarità della vita quotidiana è fra la tranquillità ed il disappunto; quella dell'innamoramento fra l'estasi e il tormento. La vita quotidiana è un eterno purgatorio. Nell'innamoramento c'è solo il paradiso o l'inferno; o siamo salvi o siamo dannati.»

F. ALBERONI, *Innamoramento e amore*, Milano 2009

Odio e amo. Forse mi chiedi come io faccia.
Non so, ma sento che questo mi accade: è la mia croce.
CATULLO, I sec. a.C. (trad. F. Della Corte)

Siede la terra dove nata fui
su la marina dove 'l Po discende
per aver pace co' seguaci sui.
Amor, ch'al cor gentil ratto s'apprende,
prese costui de la bella persona
ché mi fu tolta; e 'l modo ancor m'offende.
Amor, ch'a nullo amato amar perdona,
mi prese del costui piacer sì forte,
che, come vedi, ancor non m'abbandona.
Amor condusse noi ad una morte.
Caina attende chi a vita ci spense.

DANTE, *Inferno*, V, vv. 97-107

Tu m'hai amato. Nei begli occhj fermi
luceva una blandizie femminina;
tu civettavi con sottili schermi,
tu volevi piacermi, Signorina;
e più d'ogni conquista cittadina
mi lusingò quel tuo voler piacermi!

Unire la mia sorte alla tua sorte
per sempre, nella casa centenaria!
Ah! Con te, forse, piccola consorte
vivace, trasparente come l'aria,
rinnegherei la fede letteraria
che fa la vita simile alla morte...

G. GOZZANO, *La signorina Felicita ovvero la felicità*,
VI, vv. 290-301, da *I colloqui*, 1911

Fratelli, a un tempo stesso, Amore e Morte
ingenerò la sorte.

Cose quaggiù si belle
altre il mondo non ha, non han le stelle.

Nasce dall'uno il bene,
nasce il piacer maggiore
che per lo mar dell'essere si trova;

l'altra ogni gran dolore,
ogni gràn male annulla.

Bellissima fanciulla,
dolce a veder, non quale
la si dipinge la codarda gente,

gode il fanciullo Amore
accompagnar sovente;
e sorvolano insiem la via mortale,
primi conforti d'ogni saggio core.

G. LEOPARDI, *Amore e morte*, vv. 1-16, 1832

Io ti sento tacere da lontano.

Odo nel mio silenzio il tuo silenzio.

Di giorno in giorno assisto

all'opera che il tempo,

complice mio solerte, va compiendo.

E già quello che ieri era presente

divien passato e quel che ci pareva

incredibile accade.

Io e te ci separamo.

Tu che fosti per me più che una sposa!

Tu che volevi entrare

nella mia vita, impavida,

come in inferno un angelo

e ne fosti scacciata.

Ora che t'ho lasciata,

la vita mi rimane

quale un'inedigna, un'inutile soma,

da non poterne avere più alcun bene.

V. CARDARELLI, *Distacco da Poesie*, 1942

2. CAMBIO SOCIO-ECONOMICO

ARGOMENTO: 2009: anno della creatività e dell'innovazione.

DOCUMENTI

«Unione creativa. L'intenzione è chiara: sensibilizzare l'opinione pubblica, stimolare la ricerca ed il dibattito politico sull'importanza della creatività e della capacità di innovazione, quali competenze chiave per tutti in una società culturalmente diversificata e basata sulla conoscenza. [...] Tra i testimonial, il Nobel italiano per la medicina Rita Levi Montalcini e Karlheinz Brandenburg, l'ingegnere che ha rivoluzionato il mondo della musica contribuendo alla compressione audio del formato Mpeg Audio Layer 3, meglio noto come mp3.»

G. DE PAOLA, *L'Europa al servizio della conoscenza*, Nòva, 15 gennaio 2009

«La creatività è una dote umana che si palesa in molti ambiti e contesti, ad esempio nell'arte, nel design e nell'artigianato, nelle scoperte scientifiche e nell'imprenditorialità, anche sul piano sociale. Il carattere sfaccettato della creatività implica che la conoscenza in una vasta gamma di settori - sia tecnologici che non tecnologici - possa essere alla base della creatività e dell'innovazione. L'innovazione è la riuscita realizzazione di nuove idee; la creatività è la condizione *sine qua non* dell'innovazione. Nuovi prodotti, servizi e processi, o nuove strategie e organizzazioni presuppongono nuove idee e associazioni tra queste. Possedere competenze quali il pensiero creativo o la capacità proattiva di risolvere problemi è pertanto un prerequisito tanto nel campo socioeconomico quanto in quello artistico. Gli ambienti creativi e innovativi - le arti, da un lato, e la tecnologia e l'impresa, dall'altro - sono spesso alquanto distanziati. L'Anno europeo contribuirà in larga misura a collegare questi due mondi, dimostrando con esempi concreti l'importanza di equiparare i concetti di creatività e di innovazione anche in contesti diversi, quali la scuola, l'università, le organizzazioni pubbliche e private.»

Dalla "Proposta di decisione del Parlamento Europeo e del Consiglio relativa all'Anno europeo della creatività e dell'innovazione (2009)"

«Restituire senso alla parola "creatività". Non è creativo ciò che è strano, o trasgressivo o stravagante o diverso e basta. Gli italiani, specie i più giovani - ce lo dicono le ricerche - hanno idee piuttosto confuse in proposito. [...] Bisognerebbe restituire alla parola *creatività* la sua dimensione progettuale ed etica: creativa è la nuova, efficace soluzione di un problema. È la nuova visione che illumina fenomeni oscuri. È la scoperta che apre prospettive fertili. È l'intuizione felice dell'imprenditore che intercetta un bisogno o un'opportunità, o l'illuminazione dell'artista che racconta aspetti sconosciuti del mondo e di noi. In sostanza, creatività è il nuovo che produce qualcosa di buono per una comunità. E che, essendo tale, ci riempie di meraviglia e gratitudine. [...] Creatività è un atteggiamento mentale. Una maniera di osservare il mondo cogliendo dettagli rilevanti e facendosi domande non ovvie. Uno stile di pensiero che unisce capacità logiche e analogiche ed è orientato a capire, interpretare, produrre risultati positivi. In questa vocazione pragmatica e progettuale sta la differenza tra creatività, fantasia e fantasticheria da un lato, arte di arrangiarsi dall'altro.»

A. TESTA, *Sette suggestioni per il 2009*, www.nuovoeurite.it

«Essenziale è comprendere il ruolo che le due forme di conoscenza, le due facce della conoscenza "utile", possono svolgere: la prima è la conoscenza sul "cosa", la conoscenza di proposizioni sui fenomeni naturali e sulle regolarità; la seconda è la conoscenza sui "come", la conoscenza prescrittiva, le tecniche. [...] Illudersi insomma che l'innovazione nasca in fabbrica è pericoloso. A una società che voglia davvero cogliere le opportunità dell'economia della conoscenza servono un sistema di ricerca diffuso e frequenti contatti tra il mondo accademico e scientifico e quello della produzione: "la conoscenza deve scorrere da quelli che sanno cose a quelli che fanno cose".»

S. CARRUBBA, *Contro le lobby anti-innovazione*, in «Il Sole 24 ORE», 18 maggio 2003

«La capacità di fare grandi salti col pensiero è una dote comune a coloro che concepiscono per primi idee destinate al successo. Per solito questa dote si accompagna a una vasta cultura, mentalità multidisciplinare e a un ampio spettro di esperienze. Influenze familiari, modelli da imitare, viaggi e conoscenza di ambienti diversi sono elementi senza dubbio positivi, come lo sono i sistemi educativi e il modo in cui le diverse civiltà considerano la gioventù e la prospettiva futura. In quanto società, possiamo agire su alcuni di questi fattori; su altri, no. Il segreto per fare sì che questo flusso di grandi idee non si inaridisca consiste nell'accettare queste disordinate verità sull'origine delle idee e continuare a premiare l'innovazione e a lodare le tecnologie emergenti.»

N. NEGROPONTE, capo MIT, *Technology Review: Articoli*

3. AMBITO STORICO-POLITICO

ARGOMENTO: Origine e sviluppi della cultura giovanile.

DOCUMENTI

«Gli stili della gioventù americana si diffusero direttamente o attraverso l'amplificazione dei loro segnali mediante la cultura inglese, che faceva da raccordo tra America ed Europa, per una specie di osmosi spontanea. La cultura giovanile americana si diffuse attraverso i dischi e le cassette, il cui più importante strumento promozionale, allora come prima e dopo, fu la vecchia radio. Si diffuse attraverso la distribuzione mondiale delle immagini; attraverso i contatti personali del turismo giovanile internazionale che portava in giro per il mondo gruppi ancora piccoli, ma sempre più folti e influenti, di ragazzi e ragazze in blue jeans; si diffuse attraverso la rete mondiale delle università, la cui capacità di rapida comunicazione internazionale divenne evidente negli anni '60. Infine si diffuse attraverso il potere condizionante della moda nella società dei consumi, una moda che raggiungeva le masse e che veniva amplificata dalla spinta a uniformarsi propria dei gruppi giovanili. Era sorta una cultura giovanile mondiale.»















E.J. HOBBSAWM, *Il secolo breve*, trad. it., Milano 1997

«La cultura giovanile negli ultimi quattro decenni s'è mossa lungo strade nuove, affascinanti, ma al tempo stesso, anche pericolose. I diversi percorsi culturali che i giovani hanno affrontato dagli anni cinquanta ad oggi sono stati ispirati soprattutto dai desideri e dalle fantasie dell'adolescenza; anche i rapporti spesso conflittuali con gli adulti e l'esperienza culturale delle generazioni precedenti, tuttavia, hanno profondamente influenzato la loro ricerca. Essi sono andati fino ai limiti estremi della propria fisicità, hanno esplorato nuove dimensioni della mente e della realtà virtuale, hanno ridisegnato la geografia dei rapporti sessuali, affettivi e sociali, hanno scoperto, infine, nuove forme espressive e comunicative. [...] Le strategie sperimentate dai giovani, in sostanza, propongono tre differenti soluzioni. La prima, di marca infantile, è fondata sulla regressione e sulla fuga dalla realtà per affrontare il dolore ed il disagio della crescita. Essa, quindi, suggerisce di recuperare il piacere ed il benessere nell'ambito della fantasia e dell'illusione. L'esperienza eccitatoria della musica techno e d'alcune situazioni di rischio, il grande spazio onirico aperto dalle droghe e dalla realtà virtuale, la dimensione del gioco e del consumo, sono i luoghi privilegiati in cui si realizza concretamente questo tipo di ricerca. [...] La seconda strategia utilizza la trasgressione e la provocazione per richiamare l'adulto alle sue responsabilità e per elaborare le difficoltà dell'adolescenza. [...] La terza strategia, infine, la più creativa, prefigura un modo nuovo di guardare al futuro, più carico d'affettività, pace e socialità. Essa s'appoggia sulle capacità intuitive ed artistiche dei giovani, e lascia intravedere più chiaramente una realtà futura in cui potranno aprirsi nuovi spazi espressivi e comunicativi.»

D. MISCIOSCIA, *Miti affettivi e cultura giovanile*, Milano 1999

«Oggi il termine "cultura giovanile", quindi, non ha più il significato del passato, non indica più ribellione, astensionismo o rifiuto del sistema sociale. Non significa più nemmeno sperimentazione diretta dei modi di vivere, alternativi o marginali rispetto ad un dato sistema sociale. Cultura giovanile sta ad indicare l'intrinseca capacità che i giovani hanno di autodefinirsi nei loro comportamenti valoriali all'interno della società della quale sono parte.»

L. TOMASI, *Introduzioni. L'elaborazione della cultura giovanile nell'incerto contesto europeo*, in L. TOMASI (a cura di), *La cultura dei giovani europei alle soglie del 2000*, Milano 1998

				
Vespa	James Dean	The Beat Generation	Elvis Presley	Mary Quant
				
The Beatles	Pacifisti	Parigi, 1968	Jim Morrison	Punk
				
Paninari	I Nirvana	Rave Party	facebook	

4. AMBITO TECNICO-SCIENTIFICO**ARGOMENTO: Social Network, Internet, New Media.**

«Immagino che qualcuno potrebbe dire: "Perché non mi lasciate da solo? Non voglio far parte della vostra Internet, della vostra civiltà tecnologica, o della vostra società in rete! Voglio solo vivere la mia vita!" Bene, se questa è la vostra posizione, ho delle brutte notizie per voi. Se non vi occuperete delle reti, in ogni caso saranno le reti ad occuparsi di voi. Se avete intenzione di vivere nella società, in questa epoca e in questo posto, dovrete fare i conti con la società in rete. Perché viviamo nella Galassia Internet.»

M. CASTELLS, *Galassia Internet*, trad. it., Milano 2007²

«C'è una mutazione in atto ed ha a che fare con la componente "partecipativa" che passa attraverso i media. Quelli nuovi caratterizzati dai linguaggi dell'interattività, da dinamiche immersive e grammatiche connettive. [...] Questa mutazione sta mettendo in discussione i rapporti consolidati tra produzione e consumo, con ricadute quindi sulle forme e i linguaggi dell'abitare il nostro tempo. Questo processo incide infatti non solo sulle produzioni culturali, ma anche sulle forme della politica, sulle dinamiche di mercato, sui processi educativi, ecc. [...] D'altra parte la crescita esponenziale di adesione al social network ha consentito di sperimentare le forme partecipative attorno a condivisione di informazioni e pratiche di intrattenimento, moltiplicando ed innovando le occasioni di produzione e riproduzione del capitale sociale.»

G. BOCCIA ARTIERI, *Le culture partecipative dei media. Una introduzione a Henry Jenkins*, Prefazione a H. JENKINS, *Fan, Blogger e Videogamers. L'emergere delle culture partecipative nell'era digitale*, Milano 2008

«Ciò che conosciamo, il modo in cui conosciamo, quello che pensiamo del mondo e il modo in cui riusciamo a immaginarlo sono cruciali per la libertà individuale e la partecipazione politica. Il fatto che oggi così tanta gente possa parlare, e che si stia raggruppando in reti di citazione reciproca, come la blogosfera, fa sì che per ogni individuo sia più facile farsi ascoltare ed entrare in una vera conversazione pubblica. Al contempo, sulla Rete ci sono un sacco di sciocchezze. Ma incontrare queste assurdità è positivo. Ci insegna a essere scettici, a cercare riferimenti incrociati e più in generale a trovare da soli ciò che ci serve. La ricerca di fonti differenti è un'attività molto più coinvolgente e autonoma rispetto alla ricerca della risposta da parte di un'autorità.»

Y. BENKLER, *Intervista del 10 maggio 2007*, in *omniacommunia.org*

«Siamo in uno stato di connessione permanente e questo è terribilmente interessante e affascinante. È una specie di riedizione del mito di Zeus Panopticon che sapeva in ogni momento dove era nel mondo, ma ha insito in sé un grande problema che cela un grave pericolo: dove inizia il nostro potere di connessione inizia il pericolo sulla nostra libertà individuale. Oggi con la tecnologia cellulare è possibile controllare chiunque, sapere con chi parla, dove si trova, come si sposta. Mi viene in mente Victor Hugo che chiamava tomba l'occhio di Dio da cui Caino il grande peccatore non poteva fuggire. Ecco questo è il grande pericolo insito nella tecnologia, quello di creare un grande occhio che seppellisca l'uomo e la sua creatività sotto il suo controllo. [...] Come Zeus disse a Narciso "guardati da te stesso!" questa frase suona bene in questa fase della storia dell'uomo.»

D. DE KERCKHOVE, *Alla ricerca dell'intelligenza connettiva*, Intervento tenuto nel Convegno Internazionale "Professione Giornalista: Nuovi Media, Nuova Informazione" - Novembre 2001

«Agli anziani le banche non sono mai piaciute un granché. Le hanno sempre guardate col cipiglio di chi pensa che invece che aumentare, in banca i risparmi si dissolvono e poi quando vai a chiederli non ci sono più. [...] È per una curiosa forma di contrappasso che ora sono proprio gli anziani, e non i loro risparmi, a finire dentro una banca, archiviati come conti correnti. Si chiama "banca della memoria" ed è un sito internet [...] che archivia esperienze di vita raccontate nel formato della videointervista da donne e uomini nati prima del 1940. [...] È una sorta di "YouTube" della terza età.»

A. BAJANI, «YouTube» della terza età, in "Il Sole 24 ORE", 7 dicembre 2008

«Una rivoluzione non nasce dall'introduzione di una nuova tecnologia, ma dalla conseguente adozione di nuovi comportamenti. La trasparenza radicale conterà come forza di mercato solo se riuscirà a diventare un fenomeno di massa; è necessario che un alto numero di consumatori prendano una quantità enorme di piccole decisioni basate su questo genere di informazioni. [...] Grazie al *social networking*, anche la reazione di un singolo consumatore a un prodotto si trasforma in una forza che potrebbe innescare un boicottaggio oppure avviare affari d'oro per nuove imprese. [...] I più giovani sono sempre in contatto, attraverso Internet, come non è mai accaduto prima d'ora e si scambiano informazioni affidabili, prendendosi gioco, al contempo, di quelle fonti su cui si basavano le generazioni precedenti. Non appena i consumatori – specialmente quelli delle ultime generazioni – si sentono compiaciuti o irritati per la cascata di rivelazioni che la trasparenza offre sui prodotti, diffondono istantaneamente le notizie.»

D. GOLEMAN, *Un brusio in rapida crescita*, in *Intelligenza ecologica*, Milano 2009

TIPOLOGIA C: TEMA DI ARGOMENTO STORICO

Nel 2011 si celebreranno i 150 anni dell'unità d'Italia. La storia dello Stato nazionale italiano si caratterizza per la successione di tre tipi di regime: liberale monarchico, fascista e democratico repubblicano.

Il candidato si soffermi sulle fasi di passaggio dal regime liberale monarchico a quello fascista e dal regime fascista a quello democratico repubblicano. Evidenzi, inoltre, le caratteristiche fondamentali dei tre tipi di regime.

TIPOLOGIA D: TEMA D'ORDINE GENERALE

Con legge n. 61 del 15 aprile 2005, il 9 novembre è stato dichiarato «Giorno della libertà», "quale ricorrenza dell'abbattimento del muro di Berlino, evento simbolo per la liberazione di Paesi oppressi e auspicio di democrazia per le popolazioni tuttora soggette al totalitarismo".

A vent'anni dalla caduta del muro di Berlino, il candidato rifletta sul valore simbolico di quell'evento ed esprima la propria opinione sul significato di "libertà" e di "democrazia".

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: scienza e cultura dell'alimentazione



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA
**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE
LUIGI EINAUDI** - Via Leonida Bissolati, 96 - 26100 CREMONA
Cod. Mec. CRIS00800T - C.F. 80003440167 - Tel. 0372 458053/54 - Fax 0372 23238
Web: www.einaudiocremona.it - e-mail: info@einaudiocremona.it - einaudiocremona@pec.it



Cognome:

Nome:

Data:

SIMULAZIONE 2° PROVA ESAME DI MATURITA'
Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
CLASSE 5[°] A 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: 18/12/2015

SIMULAZIONE DI TERZA PROVA
5 AE
18 DICEMBRE 2015
LAB ORGANIZZ.SERVIZI DI CUCINA
PROF FUSCO CRISTIAN

NOME
COGNOME

1 IL CANDIDATO/A DESCRIVA COME AVVIENE UN IDONEA PROGETTAZIONE DI CUCINA

2 IL CANDIDATO/A DESCRIVA I PERCORSI DI CUCINA

3 IL CANDIDATO/A DESCRIVA GLI IMPIANTI TECNICI



SIMULAZIONE TERZA PROVA – CLASSE 5 Aeno - TEDESCO

1) WELCHE SIND DIE BEKANNTESTEN DEUTSCHEN VOLKSFESTE?

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

2) WELCHE KARTOFFELNTYPEN KENNST DU? ERKLÄRE IHRE BENUTZUNG.

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

3) WELCHE SIND DIE BAYERISCHEN SPEZIALITÄTEN?

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



SIMULAZIONE TERZA PROVA – CLASSE 5 Aeno SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

1) ELENCA LE CARATTERISTICHE DELLA DIETA MEDITERRANEA COME MODELLO DI DIETA SANA ED EQUILIBRATA

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

2) IN SINTESI EVIDENZIA GLI ASPETTI FONDAMENTALI DELLA DIETA DELLO SPORTIVO

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

3) INDICA LE LINEE GUIDA PER UNA SANA E CORRETTA ALIMENTAZIONE ITALIANA

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

Simulazione terza prova del 17/03/2016

Anno scolastico 2015-2016

25 febbraio 2016

Docente: Dionisi Zoppi

Candidato: Cognome.....Nome..... Classe 5A eno

Simulazione di terza

1) Parliami delle funzioni della mise en place ed elencami le fasi di preparazione ?

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

2) Verso la fine degli anni ottanta , ha cominciato a diffondersi una forma di catering privato chiamato banqueting. Parliami di questa nuova formula di ristorazione ?

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

3) Tra i vari distillati trattati in classe parliami del gin.

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

SIMULAZIONE TERZA PROVA D'ESAME
NOME E COGNOME ALUNNO-A _____
DATA SVOLGIMENTO _____
CLASSE _____

PROF FUSCO CRISTIAN –LABORATORIO ORGANIZZAZIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

1. L'ALUNNO-A DESCRIVA IN MODO PRECISO LA DIFFERENZA TRA ALLERGIA ALIMENTARE ED INTOLLERANZA ALIMENTARE

2. L'ALUNNO-A DESCRIVA COSI SI INTENDE PER BIOTECNOLOGIE

3. L'ALUNNO-A DESCRIVA QUALE NORMATIVA AD OGGI IN VIGORE VIENE UTILIZZATA COME INFORMATIVA E POSSIBILE UTILIZZO DI ALCUNI INGREDIENTI CHE POSSONO SCATURIRE ALLERGIE E-O INTOLLERANZE

SIMULAZIONE TERZA PROVA ESAME DI STATO: INGLESE
ANNO SCOLASTICO: 2015-2016 – DATA ODIERNA: 17 MARZO 2016
CLASSE: 5° A ENOGASTRONOMICO

CANDIDATO:

Write 10 lines about the following foods:

1. STARCHES

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

2. FRUIT and VEGETABLES

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

3. MILK

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

STUDENTE: CLASSE: DATA:

1) CARATTERI DEL TURISMO

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

2) MARKETING: DEFINIZIONI ED ANALISI

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

3) CONTENUTI DEL BUSINESS PLAN

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

Simulazione terza prova del 05/05/2016

TERZA PROVA – CLASSE 5 Aeno - TEDESCO

1) WAS IST EIN BIERGARTEN?

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

2) DAS DEUTSCHE BIER (BIERSORTEN, BIERVERKOSTUNG)

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

3) DAS REZEPT DER SACHERTORTE

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

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

STUDENTE: CLASSE: DATA:

1) ATTUALI ABITUDINI ALIMENTARI IN ITALIA

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

2) BUSINESS PLAN ED INDICATORI

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

3) E-MARKETING E WEB-MARKETING NELLA RISTORAZIONE

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

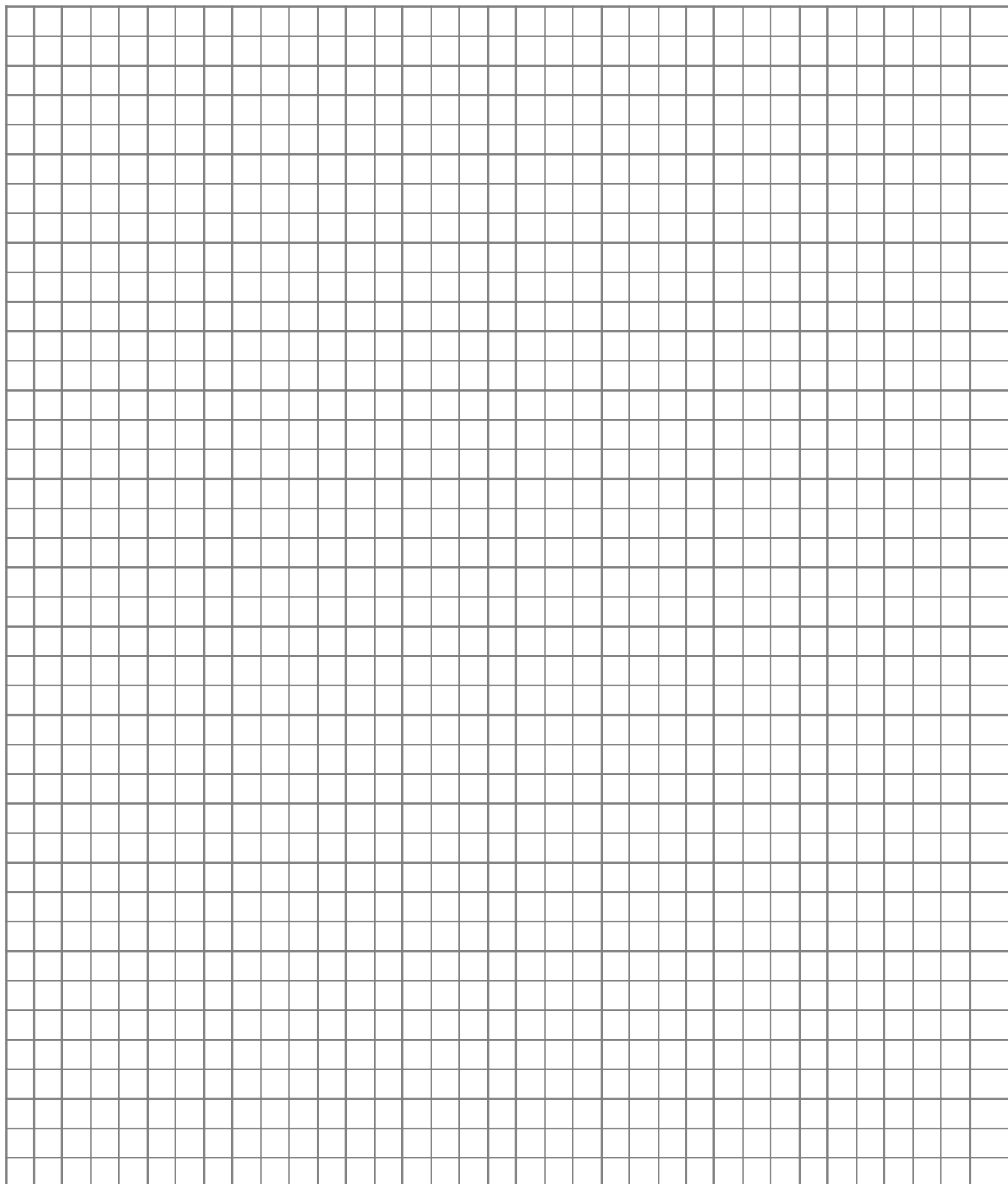
Simulazione terza prova di Matematica

1. Due noleggiatori applicano le seguenti tariffe:

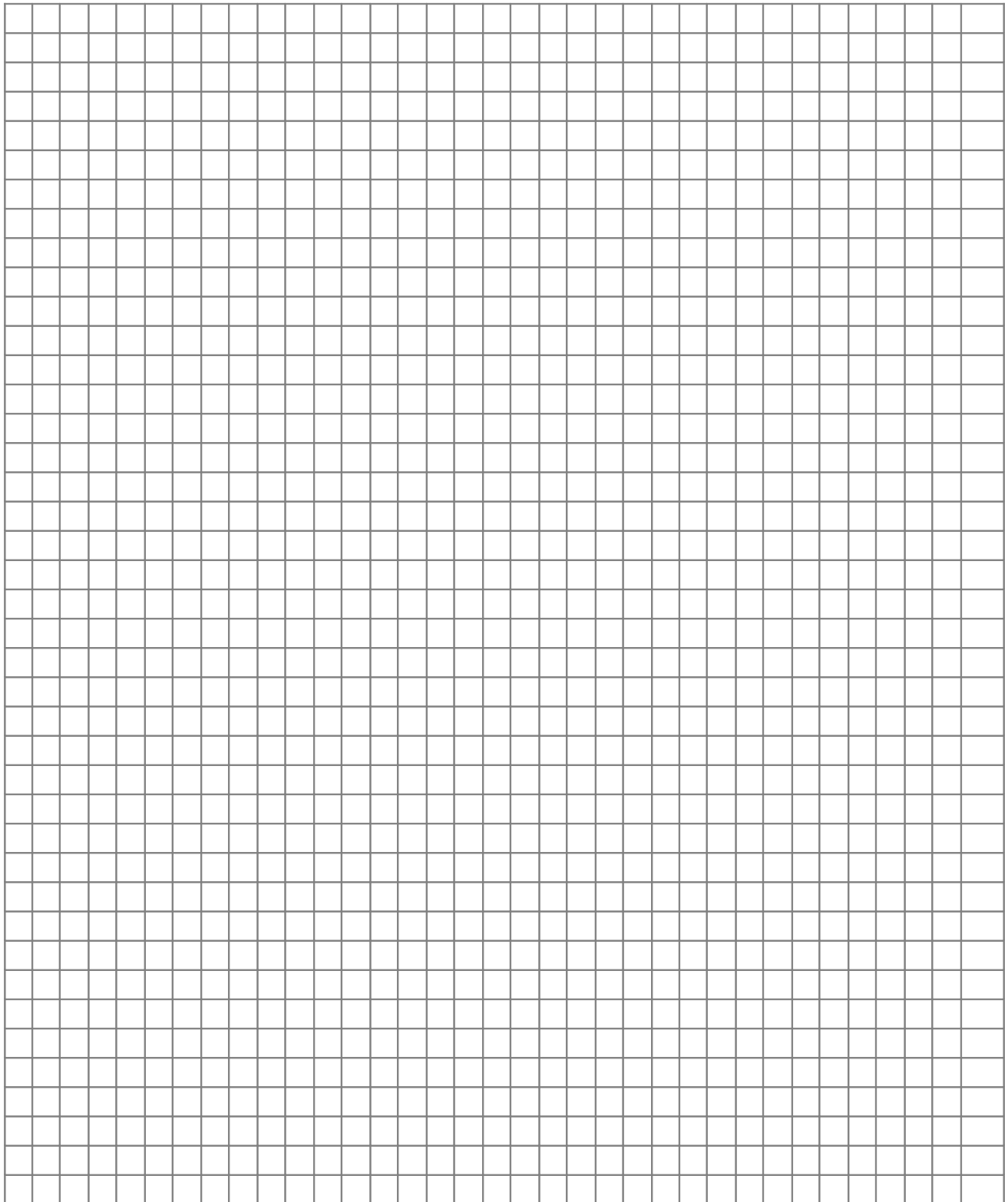
A : 50€ a settimana (sette giorni) e 0,50€ al Km

B : 5€ al giorno e 0,80€ al Km.

Sapendo che la vacanza dura due settimane quale tariffa é più conveniente? Rispondi tenendo conto solo dei Km che si prevede di dover percorrere. Rappresenta graficamente il modello del problema.



2. Un'azienda produce un certo tipo di cosmetico che vende a 2,5 €il pezzo. La produzione massima è di 500 pezzi e per essa l'azienda sostiene una spesa fissa di 150 € e una spesa variabile di 1,50 € il pezzo. Determinare qual è il numero massimo di pezzi che deve vendere giornalmente per avere il massimo guadagno e determinare l'importo di tale utile.
3. Definisci la funzione ricavo, costi e utile.



SIMULAZIONE TERZA PROVA ESAME DI STATO: INGLESE
ANNO SCOLASTICO: 2015-2016 – DATA ODIERNA: 05 MAGGIO 2016
CLASSE: 5° A ENOGASTRONOMICO

CANDIDATO:

1) HACCP in 10 lines. To help you, answer in complete and correct way, the following questions:

- What does the acronym HACCP stand for?
- Why was HACCP introduced?
- What must be done to prevent the occurrence of potential food safety problems? (7 steps)
- What are the main types of hazard caused by food?
- What happens if the CCP deviates from the critical limit?

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

2) In 10 lines talk about PASTA. Develop these points:

- The tradition of pasta.
- The importance of pasta from the nutritional point of view.
- Pasta varieties.
- The preparation of pasta.
- Cooking method of pasta.

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

3) Referring to LOMBARDY write, in 10 lines, its regional specialities placing them, where possible, in their specific areas.

Griglie di valutazione simulazioni

Web: www.einaudicremona.it - e-mail: info@einaudicremona.it - Fax 0372 23238
 e-mail: einaudicremona@pec.it

ANNO SCOLASTICO 2017/2018

PRIMA PROVA

CANDIDATO _____ CLASSE _____ CREMONA

INDICATORI	DESCRIPTORI	VALUTAZIONE	PUNTEGGIO
PADRONANZA LINGUISTICA	PROPRIETÀ	<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"/> Chiarezza <input type="radio"/> Coerenza <input type="radio"/> Organicità <input type="radio"/> Capacità argomentativa	4 3 2 1 4 3 2 1
ORGANIZZAZIONE DEI CONTENUTI		<input type="radio"/> Soddisfacente <input type="radio"/> Sufficiente <input type="radio"/> Scarsa <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

I.I.S. " L. Einaudi"

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

CANDIDATO..... Classe 5

INDICATORI	INSUFFICIENTE	SUFFICIENTE	BUONO/OTTIMO	TOTALE
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

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