



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_BE

Redatto il 13.05.2016

Affisso all'albo il 16.05.2016

Docente Coordinatore della classe: prof. Umberto Lanfredi

Obiettivi generali dell'indirizzo di studi:

- Assimilazione di conoscenze ed abilità nei singoli ambiti disciplinari per consentire allo studente 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

Profilo della classe:

La classe, nonostante i 19 iscritti, è sostanzialmente composta da 18 studenti: 5 femmine e 13 maschi. Gli studenti provengono tutti dalla stessa III° classe ad eccezione di un compagno ripetente che non ha mai frequentato, nonostante diverse telefonate di sollecito ed invito. Fanno parte della classe due studenti che seguono un Percorso Educativo Individualizzato (vedi Allegati). La continuità didattica dalla terza classe si è mantenuta solo per tre materie. Il gruppo classe ha mantenuto un comportamento nel complesso corretto ed accettabile, sia pure con qualche problematica. Per quanto riguarda il profitto scolastico gli allievi dimostrano una preparazione mediamente sufficiente, nonostante l'impegno non sempre costante nell'approfondimento e nello studio autonomo degli aspetti teorici delle varie discipline. Qualcuno si è distinto per attitudine e capacità nelle discipline pratico professionali, in particolare durante l'esperienza alternanza scuola-lavoro, e la partecipazione ad eventi e manifestazioni eno-gastronomiche.

Obiettivi didattico-educativi della classe:

- 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 le esigenze dello studio con eventuali attività extrascolastiche quali lo sport o altri interessi personali.
- Elaborare ed utilizzare un metodo adeguato all'analisi, alla sintesi e alla comunicazione di testi di generi diverso.
- 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.
- Creare un clima sereno in ogni momento della vita scolastica, partecipando in modo attivo e costruttivo. Nelle relazioni interpersonali, applicare il principio della tolleranza, che implica accettazione e rispetto per ogni forma di differenza.
- Affinare le proprie abilità comunicative sia orale, sia scritte, relativamente alle discipline affrontate, per esprimersi in modo pertinente, chiaro e comprensibile utilizzando anche il lessico specifico in modo appropriato.
- Saper relazionare i contenuti delle diverse discipline e anche operare relazioni tra diversi ambiti disciplinari.
- Saper individuare i rapporti causa/effetto, analogie e differenze relativi ai vari contenuti disciplinari.
- Saper operare una valutazione delle informazioni cogliendone l'attualità e l'attendibilità.

CLIL: Nessuna attività in ambito CLIL

Composizione della classe:				
F	M	TOT	Promossi 2014/2015	Promossi allo Scrutinio differito 2014/2015
5	13	18	16	2

Continuità didattica			
Disciplina	Docente	Continuità nelle classi III-IV-V	Discontinuità nelle classi III-IV-V
Dir.Tecn.Amm.Str.Ric.	Lanfredi Umberto	X	
Lingua Letterat.Italiana	Monti Piergildo		X
Storia	Monti Piergildo		X
Matematica	Barbieri Silvia	X	
Lingua Inglese	Davò Adriana		X
Lingua Francese	Corbari Elisabetta	X	
Sc.Cult.Alimentazione	Ardigò Elena		X
Lab.Serv.Enogastron.	Fusco Cristian		X
Lab.Serv.En.Sala Vend.	Franzini Michele		X
Religione	Colnaghi Raffaele	X	
Scienze Motorie Sport.	Taino Pier Paolo		X
Sostegno	Palmieri Irene		X
Sostegno	Dusi Laura		X

Metodologia didattica					
Discipline	Lezione frontale	Lavori di gruppo	Ricerche	Studio di casi	Discussione guidata
Dir.Tecn.Amm.Str.Ric.	X			X	X
Lingua Letterat.Italiana	X				X
Storia	X				X
Matematica	X				X
Lingua Inglese	X	X			X
Lingua Francese	X				X
Sc.Cult.Alimentazione	X	X	X		X
Lab.Serv.Enogastron.	X	X			X
Lab.Serv.En.Sala Vend.	X	X			
Religione	X			X	X
Scienze Motorie Sport	X	X	X		X

Mezzi e strumenti							
Discipline	Laboratori	Audiovisivi	Palestra	Attività di recupero e sostegno	Materiale didattico e libro di testo	Biblioteca	Lettrice L ₂
Dir.Tecn.Amm.Str.Ric.				X	X		
Lingua Letterat.Italiana				X	X		
Storia				X	X		
Matematica				X	X		
Lingua Inglese				X	X		X
Lingua Francese				X	X		X
Sc.Cult.Alimentazione		X		X	X		
Lab.Serv.Enogastron	X				X		
Lab.Serv.En.Sala Vend					X		
Religione		X			X		
Scienze Motorie Sport			X	X			

Discipline - Libri di testo - Contenuti Disciplinari e relativi Tempi

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

DISCIPLINA: Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva

LIBRO DI TESTO: DIRITTO E TECNICHE AMM.VE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Moduli-UU.DD.:

Modulo A: Le nuove dinamiche del mercato turistico

Ore 15

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.

Ore 15

F 1 QProEno	La qualità e la rintracciabilità dei prodotti agroalimentari	
F 2 QProEno	Il regolamento CE e le altre norme europee (Cenni)	

DISCIPLINA: Lingua Letteratura Italiana

LIBRO DI TESTO: “LETTERATURA +” di SAMBUGAR -SALA’, vol.3, LA NUOVA ITALIA

UD 1A- NATURALISMO E VERISMO

Caratteri generali del movimento letterario in Francia e in Italia con sottolineatura delle differenze e dei riferimenti alle opere più significative.

UD 1B- GIOVANNI VERGA

Profilo dell'autore, la sua evoluzione artistica, i romanzi romantico scapigliati, la poetica verista. Da “Nedda” a “I MALAVOGLIA” (ciclo della Marea).

Approfondimenti: da “I Malavoglia”: capitoli 1°, 3°, 9°, 11°, 12°.

Da “Vita dei campi”: “Rosso Malpelo”, da “Novelle Rusticane”: “La Roba”.

UD 2A - IL DECADENTISMO

Caratteri generali della spiritualità decadente e le sue origini. I poeti maledetti, il simbolismo, l'estetismo, con riferimenti agli autori e alle opere più importanti.

UD 2B- GIOVANNI PASCOLI

Profilo dell'autore, la poetica del ‘fanciullino’, ‘il mito dell’infanzia’.

Approfondimenti: da “Myricae” “Lavandare”, “Il lampo”, “Il tuono”, “X Agosto”, “Novembre”, “L’assiuolo”, da “Poemetti”: “Nella nebbia”, da “I canti di Castelvecchio”: “Il gelsomino notturno”.

UD 3B – GABRIELE D’ANNUNZIO

Profilo dell'autore.

Approfondimento da “Il Piacere”: “Andrea Sperelli”.

UD 4B- GIUSEPPE UNGARETTI

Profilo dell'autore, le fasi della sua produzione poetica, le novità stilistiche, il recupero dei valori tradizionali, le tematiche presenti in: “L’Allegria” e il “Sentimento del tempo”.

Approfondimenti: da “L’allegria”: “Veglia”, “I fiumi”, “San Martino del Carso”, “Il porto sepolto”, “In memoria”. Da “Sentimento del tempo”: “L’isola” e “La madre”.

UD 5B- EUGENIO MONTALE

Profilo dell'autore, il rapporto con D’Annunzio e Pascoli, le tematiche più importanti della sua opera.

Approfondimenti: Da “Ossi di seppia”: “I Limoni”, “Merigiare pallido e assorto”, “Non chiederci la parola”, “Spesso il male di vivere ho incontrato”; da “Le occasioni”: “La casa dei doganieri” e “Non recidere forbice quel volto”, da “Satura”: “Ho sceso un milione di scale”.

UD 6B- LUIGI PIRANDELLO

Profilo dell'autore, la produzione letteraria e teatrale, l'umorismo.

Approfondimento: testo tratto da “Il fu Mattia Pascal”: “Cambio treno”.

UD 7B- ITALO SVEVO

Profilo dell'autore – approfondimento da “La Coscienza di Zeno”: “Il Fumo”.

DISCIPLINA: Storia

LIBRO DI TESTO- BRANCATI-PAGLIARANI vol.III. LA NUOVA ITALIA

U.D. 1 - **L'ETA' GIOLITTIANA** - Riformismo e trasformazione industriale.

U.D. 2 - **LA PRIMA GUERRA MONDIALE** - Cause - Varie fasi del conflitto – alleanze- conseguenze politiche, economiche sociali del conflitto.

U.D. 3- **TOTALITARISMO E FASCISMO** - I problemi del dopoguerra in Italia e in Europa - Le condizioni che hanno reso possibile l'ascesa del fascismo - Il delitto Matteotti, l'Aventino e l'instaurazione della dittatura, le leggi fascistissime, la politica estera, la politica economica (quota novanta, battaglia del grano, autarchia), le guerre di Spagna e di Etiopia - l'asse Roma - Berlino.

U.D. 4 – **II GUERRA MONDIALE** – Cause-schieramenti-le fasi del conflitto- le principali battaglie- l'armistizio dell'8 settembre- la guerra d'Italia- la resistenza- il 25 aprile – fine della guerra – nascita della Repubblica Italiana.

U.D. 5 – **LA COSTITUZIONE REPUBBLICANA** – Analisi e commento dei primi dodici articoli.

U.D. 6 – **LA SOCIETA' DI MASSA** – Aspetti economici (II Rivoluzione Industriale), aspetti politici (i nuovi partiti socialisti e cattolici), aspetti sociali (nascita dello Stato Sociale).

U.D. 7 – **PERIODO POST - BELLICO** – Elezioni del 2 giugno del '46 – Politica mondiale (equilibrio bipolare di Yalta, Patto Atlantico) – Piano Marshall – Sviluppo del Terziario e boom economico.

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

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

M1_Q Modulo: Applicazioni della matematica all' economia

1. La funzione dei costi .
2. Costi fissi.

3. Costi variabili.
4. Costo marginale
5. Il costo medio e la ricerca del minimo costo medio.
6. Il ricavo e il profitto
7. Problema delle scorte

DISCIPLINA: Lingua Inglese

LIBRO DI TESTO: Chef & Manager Taste @ School

Moduli-UU.DD.:

CHEF & MANAGER

- **What Have We Got?**
- Obiettivo: elencare e quantificare ingredienti
- Grammatica: *Some/any/no/a/an. There is/there are. Have/have got.* Titoli. Saluti. Verbi modali. La frase interrogativa. *Past simple.*
- Fraseologia: contenitori e confezioni per ingredienti.
- Lettura: vantaggi e svantaggi di vari tipi di grassi nella cucina.

- **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 *let's.* 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

- **Recipes**
- Obiettivo: presentare piatti, comprendere e scrivere ricette.
- Grammatica: imperativo. Futuro. Forma in *-ing.*
- Fraseologia: espressioni usate nelle ricette.
- Lettura: consigli su come cucinare in modo sano.

- **Hygiene and safety**
- Obiettivo: parlare delle norme di igiene e sicurezza in cucina.
- Grammatica: passivo. Forma in *-ing. Past simple/Present perfect Simple*
- Fraseologia: Come esprimere divieti, dare indicazioni di comportamento, richiamare all'osservazione delle regole e reagire ad un richiamo.
- Lettura: aspetti fondamentali riguardanti la normativa HACCP.

TASTE@SCHOOL

- **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.

- **Special menus**
- Compiling menu
- School lunches.
- Hospital tray service.
- Airline tray service.
- Rail service.
- Cruise ship dining.
- Home delivery.
- Online restaurant delivery.
- Development. Ordering food online.

- **Italy and food**
- A long lasting love story.
- Liguria.
- Lombardy
- Emilia-Romagna.
- Tuscany.
- Lazio

DISCIPLINA: Lingua Francese

Libro di testo: SUPERBE!

Autori: Christine Duvallier

Edizioni: ELI

Moduli-UU.DD.:

E1-Q-Eno - SANTÉ ET SECURITÉ

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

E2-Q-Eno - RÉGIMES ET NUTRITION

- Les aliments bons pour la santé
- Les aliments biologiques et les OGM
- Le régime méditerranéen
- Les allergies et les intolérances alimentaires
- Les régimes alternatifs: macrobiotique et végétarien
- Grammaire: le subjonctif, l'hypothèse

E3-Q-Eno - LE SERVICE AU RESTAURANT

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

F1-Q-Eno - LE BAR ET LES BOISSONS

- Les types de bar
- Le service au bar
- Les vins et le service
- Les vins français et leurs appellations
- Le champagne
- Les liqueurs et les eaux-de-vie

F2-Q-Eno - POSTULER À UN EMPLOI

- Comment devenir chef de cuisine
- Comment rédiger un C.V.
- Comment rédiger une lettre de motivation
- Les offres d'emploi et les entretiens

F3-Q-Eno – CULTURE CULINAIRE

- Paris multiculturel
- Les plats français de tous horizons
- La cuisine sur la Toile
- La cuisine et la loi

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

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

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

Iperpressione

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. Alcuni argomenti sono stati trattati in collaborazione al docente di cucina.

DISCIPLINA: Lab.Serv.Enogastron.

- **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 : 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 ,il catering industriale ,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)

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 da .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: Lab.Serv.En.Sala Vend.

LIBRO DI TESTO: Master lab, laboratorio di servizi enogastronomici Ed. Le Monnier Scuola

Moduli-UU.DD.:

Mod A – Il Vino

A1-Q-Eno Il Vino e l' enologia, viticoltura, fasi produttive

A2-Q-Eno Produzione vitivinicola Europea

Mod B – La Sicurezza

B1-Q-Eno La sicurezza alimentare

B2-Q-Eno Pulizia e disinfezione degli ambienti

B3-Q-Eno La sicurezza sul lavoro

Mod C – La Qualità degli alimenti

C1-Q-Eno La qualità percepita

C2-Q-Eno Sistemi di qualità

C3-Q-Eno I prodotti di qualità e l' etichetta alimentare

Mod D – I diversi aspetti della qualità alimentare

D1-Q-Eno Valutare la qualità

D2-Q-Eno Qualità nell'approvvigionamento, qualità enogastronomica, ristorazione etica e sostenibile

Mod E – L'offerta enogastronomica

E1-Q-Eno Pianificare l' offerta enogastronomica

E2-Q-Eno Programmare l' offerta enogastronomica

Mod F – Il Bar

F1-Q-Eno Le bevande aperitive

F2-Q-Eno Distillati e Liquori

DISCIPLINA: Religione

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

MODULO A: Sezione Antropologico-Religiosa

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

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

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

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

MODULO B: Sezione Teologico-Biblica

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

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

MODULO C: Sezione Morale

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

1. Non desiderare.

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

1. Matrimonio.

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

1. Aborto.

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

1. Giustizia sociale.

DISCIPLINA: Scienze Motorie e Sportive

Attività aerobica ed anaerobica di base : esercizio obbligatorio a corpo libero (B1.2 diff. 5[^]); con la palla giochi di squadra: calcio a cinque e basket (C8Q, C1Q); allenamento consapevole per lo sviluppo delle capacità condizionali (B2.1) e coordinative (B1.1)

Potenziamento muscolare: preatletismo di base (B2.8); irrobustimento gruppi muscolari (B2.1); Esercizio con la musica diff. 5[^] (B2.1) (14 ore), Stretching (B2.4).

Controllo segmentario ricercato attraverso progressioni di sequenze motorie con ritmi medi e veloci;;

esercizio a corpo libero (B2.1) diff. 5[^]. Funicella (B1.3), (10 ore)

Adattamenti neuromuscolari a situazioni inusuali :, esercizio con la musica diff. 5[^]; destrezza con la palla: grandi giochi di squadra UD C/8; destrezza con la funicella UD B12 (10)

Attività sportiva: gesti tecnici fondamentali individuali e di squadra (pallavolo, basket e calcio a cinque) (D1Q, C1Q, C7Q)(15 ore).

Sicurezza e prevenzione in palestra A1Q (2 ore)

Progetto “ 4S: scuola, sicurezza, sport e salute “ con esperti esterni (C7) (6 ore).

Approfondimenti teorici su piattaforma Moodle e Quaderno Elettronico su: il pronto soccorso, IMC e correlati, il doping, la salute dinamica,

ALTERNANZA SCUOLA LAVORO	
Denominazione Profilo	OPERATORE DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA L'esperienza di alternanza contribuisce a rafforzare le competenze tecniche, economiche e giuridiche della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.
Attività anni scolastici 2013-14 e 2014-15	Esperienze presso strutture ricettive in Cremona e provincia, nonché in provincia di Brescia e di Piacenza Lezione frontale in aula su predisposizione documento H.A.C.C.P. Lezione frontale antinfortunistica nei luoghi di lavoro
Competenze acqui site	L'alternanza scuola lavoro offre: <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>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici ristorativi.</p> <p>Predisporre menu correlati con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a necessità dietologiche specifiche.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze della filiera.</p> <p>Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Attuare strategie di pianificazione, comprensione, monitoraggio per ottimizzare le produzioni di beni e servizi in relazione al contesto ristorativo.</p>

Per la valutazione dettagliata si rimanda alla specifica documentazione allegata.

ARGOMENTI DI CARATTERE MULTIDISCIPLINARE	
Argomenti	Discipline
FILIERA AGROALIMENTARE	Dir.Tecn.Amm.Str.Ric.- Sc.Cult.Alimentaz
ABITUDINI ALIMENTARI	Dir.Tecn.Amm.Str.Ric.- Sc.Cult.Alimentaz
TRACCIABILITA' DEI PRODOTTI e QUALITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI	Dir.Tecn.Amm.Str.Ric- Sc.Cult.Alimentaz -Lab.Serv.Enogastron.- Lab.Serv.En.Sala Vend
SISTEMA HACCP	Sc.Cult.Alimentaz -Lab.Serv.En.Sala Vend.- Lab.Serv.Enogastron.- Francese
QUALITA', CERTIFICAZIONE DI QUALITA', MARCHI DI QUALITA'	Sc.Cult.Alimentaz - Lab.Serv.Enogastron.- Lab.Serv.En.Sala Vend- Francese
NOZIONI E CONOSCENZA PER OPERARE NELL'OTTICA DELLA QUALITA' NEI SERVIZI RISTORATIVI	Sc.Cult.Alimentaz – Lab.Serv.En.Sala Vend- Lab.Serv.Enogastron.-
IGIENE ALIMENTARE	Sc.Cult.Alimentaz – Lab.Serv.En.Sala Vend- Lab.Serv.Enogastron
SICUREZZA ALIMENTARE	Sc.Cult.Alimentaz- Lab.Serv.En.Sala Vend- Lab.Serv.Enogastron
IGIENE NEI SERVIZI RISTORATIVI	Sc.Cult.Alimentaz – Lab.Serv.En.Sala Vend- Lab.Serv.Enogastron

ATTIVITA' EXTRACURRICOLARI e INTEGRATIVE	
Visite guidate	EXPO 2015
Viaggio di istruzione	
Altre esperienze significative (conferenze, seminari e scambi culturali)	Seminario su “Alimentazione ed innovazione” c/o CCIAA CR Proiezione cinematografica in Lingua francese

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: Diritto e Tecniche amm.ve 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 Filiera agroalimentare Abitudini alimentari ed economia del territorio La tracciabilità dei prodotti: procedure e normative. 		X	
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"> Analizzare il mercato turistico ed interpretarne le dinamiche Utilizzare le tecniche di marketing con attenzione agli strumenti digitali Individuare le fasi e le procedure per redigere un Business Plan Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari 		X	
DISCIPLINA: Lingua e Letteratura Italiana			
Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> Linee essenziali dello sviluppo storico / letterario nel tardo 800 e nel primo cinquantennio del novecento 		X	
Capacità: <ul style="list-style-type: none"> Produrre un testo scritto in modo sufficientemente corretto dal punto di vista morfo-sintattico e grammaticale. 		X	
Competenze: <ul style="list-style-type: none"> Sapere collocare gli autori nel loro contesto storico -culturale. 		X	
DISCIPLINA: Storia			
Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> Conoscere gli eventi più significativi della storia italiana ed europea del novecento 		X	
Capacità: <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	

Competenze: • Approccio alle problematiche e alle procedure per l'operatività in un servizio ristorativo		X	
DISCIPLINA: Matematica		X	
Conoscenze • Conoscere il concetto di funzione • Conoscere il concetto di: ricavo, utile, costo fisso, variabile e costo medio		X	
Competenze • 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	
Capacità • Sapersi destreggiare nel calcolo e nella rappresentazione di una funzione. • Saper risolvere semplici problemi di natura economica.		X	
DISCIPLINA: Lingua inglese			
Conoscenze - Conoscere i contenuti proposti specifici dell'indirizzo; - Conoscere le strutture morfo-sintattiche di base; - Conoscere il lessico della lingua settoriale		X	
Competenze Saper comprendere testi scritti e orali propri del settore (articoli e testi tecnici); - Saper descrivere prodotti, strutture o procedure di carattere settoriale - Saper esprimere opinioni su argomenti di carattere settoriale		X	
Capacità - Saper chiedere e dare informazioni nell'ambito della ristorazione; - Saper rispondere per iscritto a domande su testi di argomento settoriale; - Saper elaborare e produrre testi di carattere settoriale		X	
DISCIPLINA: Lingua francese			
Conoscenze - Conoscere i contenuti proposti specifici dell'indirizzo; - Conoscere le strutture morfo-sintattiche di base; - Conoscere il lessico della lingua settoriale.		X	
Competenze - Saper comprendere testi scritti e orali propri del settore (articoli e testi tecnici); - Saper descrivere prodotti, strutture o procedure di carattere settoriale - Saper esprimere opinioni su argomenti di carattere settoriale.		X	

<p>Capacità</p> <ul style="list-style-type: none"> - Saper chiedere e dare informazioni nell'ambito della ristorazione; - Saper rispondere per iscritto a domande su testi di argomento settoriale; - Saper elaborare e produrre testi di carattere settoriale 		X	
DISCIPLINA: Scienza e cultura dell'alimentazione			
<p>Conoscenze</p> <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	
<p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Approccio alle problematiche e alle procedure per l'operatività in un servizio ristorativo. 		X	
<p>Capacità</p> <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: Laboratorio servizi enogastronomia			
<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscere i contenuti proposti specifici dell'indirizzo enogastronomico di cucina ; - Conoscere le diverse strutture ristorative e le loro caratteristiche; - Conoscere il lessico della lingua settoriale e le ricette proposte in laboratorio. 			X
<p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> - Saper relazionare su argomenti di carattere generale e specifico di settore enogastronomico di cucina; - Saper descrivere i prodotti alimentari di cucina, e le tecniche operative . - Relazionare su argomenti relativi alla cucina nazionale ed internazionale 			X
<p>Capacità</p> <ul style="list-style-type: none"> - Applicare correttamente nelle principali operazioni relative alla preparazione dei piatti all'interno di menu specifici. - Seguire le regole di igiene e sicurezza durante le preparazioni di cucina. 			X
DISCIPLINA: Laboratorio enogastronomia sala e vendita			
<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscere i contenuti proposti specifici dell'indirizzo; - Conoscere le diverse strutture ristorative ; - Conoscere il lessico della lingua settoriale 		X	

Competenze - 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 Operare correttamente nelle principali operazioni del servizio di sala e bar		X	
DISCIPLINA: Religione			
Conoscenze dei contenuti disciplinari		X	
Competenze: attualizzare la Rivelazione Cristiana nella propria esistenza storica		X	
Capacità: interpretare l'attualità storica alla luce della Rivelazione Cristiano Cattolica		X	
DISCIPLINA: Scienze motorie e sportive			
Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i contenuti proposti specifici dell'indirizzo; • Conoscere il linguaggio specifico della materia. • Conoscere le parti fondamentali del proprio corpo, i muscoli, le articolazioni ed i movimenti nello spazio; 		X	
Competenze <ul style="list-style-type: none"> • Saper comprendere l'esercizio proposto; • Saper collaborare con i compagni; • Saper lavorare in autonomia 		X	
Capacità <ul style="list-style-type: none"> • Saper controllare il proprio corpo in maniera globale e differenziata; • Saper controllare un piccolo attrezzo in situazioni specifiche; • Saper prendere una decisione durante un gioco di squadra 		X	

VERIFICA e CRITERI di VALUTAZIONE	
DISCIPLINA: Diritto e Tecniche amm.ve della struttura ricettiva	
Indicatori e/o descrittori adottati:	efficacia e correttezza della forma espressiva comprensione dei contenuti
Esplicitazione del livello di sufficienza:	comprensione e conoscenza di contenuti orali e scritti, anche se non sempre esposti in modo formalmente corretto
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	Mensile Verifiche scritte : Domande aperte Verifiche orali programmate
DISCIPLINA: : Lingua e Letteratura Italiana	
Indicatori e/o descrittori adottati:	Interesse, partecipazione, impegno di studio.
Esplicitazione del livello di sufficienza:	L'alunno deve manifestare sufficiente partecipazione e interesse e compilare il quadro riassuntivo delle lezioni. Deve sapere esprimere gli aspetti essenziali dei contenuti proposti.
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	Scritte: 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:	Interesse, partecipazione, impegno di studio.
Esplicitazione del livello di sufficienza:	L'alunno deve manifestare sufficiente partecipazione e interesse e compilare il quadro riassuntivo delle lezioni. Deve sapere esprimere gli aspetti essenziali dei contenuti proposti.
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	Scritte: 3 a quadrimestre (sotto forma di questionari, temi ,esercizi di analisi del testo). Orali: almeno 2 a quadrimestre.
DISCIPLINA: Matematica	
Indicatori e/o descrittori adottati:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Capacità di risolvere lo studio di una funzione 2. Capacità di impostare e risolvere problemi economici. 3. Uso corretto dei termini specifici della materia. 4. Conoscenza delle tecniche di calcolo
Esplicitazione del livello di sufficienza:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prove orali: conoscenza ed esposizione dei contenuti sostanzialmente corretta con capacità di orientarsi, anche se guidati, nella soluzione dei problemi. 2. Prove scritte: applicazione delle tecniche di calcolo utili alla risoluzione dei problemi e individuazione delle strategie risolutive dei casi presentati. 3. Si è attribuito il livello di sufficienza al conseguimento dei 3/5del punteggio massimo.
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Scritte 3 a quadrimestre (sotto forma di questionari, esercizi di applicazione). 2. Orali almeno 1 a quadrimestre
DISCIPLINA: Lingua inglese	
Indicatori e/o descrittori adottati:	Efficacia e correttezza della forma espressiva Comprensione dei contenuti
Esplicitazione del livello di sufficienza:	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:	Verifiche scritte: due/tre a quadrimestre (comprensione del testo, quesiti a risposta aperta, esercizi strutturali e di completamento). Verifiche orali: una/due a quadrimestre
DISCIPLINA: Lingua francese	
Indicatori e/o	Efficacia e correttezza della forma espressiva

descrittori adottati:	Comprensione dei contenuti Conoscenza e rielaborazione autonoma dei contenuti
Esplicitazione del livello di sufficienza:	La conoscenza di contenuti orali e scritti, anche se non sempre esposti in modo formalmente corretto ma comunque in grado di esplicitare il messaggio, ha garantito la sufficienza.
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	Verifiche scritte: tre a quadrimestre (comprensione del testo, quesiti a risposta aperta, esercizi strutturali e di completamento). Verifiche orali: due a quadrimestre.
DISCIPLINA: Scienza e cultura dell'alimentazione	
Indicatori e/o descrittori adottati:	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:	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:	Scritte 3-4 a quadrimestre (sotto forma di questionari, temi, esercizi di applicazione). Orali almeno 3 a quadrimestre.
DISCIPLINA: Laboratorio servizi enogastronomia	
Indicatori e/o descrittori adottati:	correttezza nell'espressione di contenuti tecnici conoscenza autonoma dei contenuti adeguate capacità organizzative in ambito laboratoriale
Esplicitazione del livello di sufficienza:	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:	2 Verifiche scritte a quadrimestre 2 Valutazioni delle prove pratiche a quadrimestre
DISCIPLINA: Laboratorio enogastronomia sala e vendita	
Indicatori e/o descrittori adottati:	Correttezza nell'espressione di contenuti tecnici Conoscenza autonoma dei contenuti Adeguate capacità organizzative in ambito laboratoriale
Esplicitazione del livello di sufficienza:	Conoscenza dei contenuti proposti pur con qualche lacuna. Si orienta tra gli argomenti proposti sufficientemente guidato.
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	Due verifiche scritte ed un' interrogazione a quadrimestre
DISCIPLINA: Religione	
Indicatori e/o descrittori adottati:	Capacità di rielaborare i contenuti per l'attualizzazione
Esplicitazione del livello di sufficienza:	L'attenzione, l'interesse dimostrati ed una minima competenza d'interpretazione della storia alla luce della Rivelazione Cristiana
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	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: Scienze motorie e sportive	
Indicatori e/o descrittori adottati:	Correttezza nell'espressione di contenuti tecnici e uso appropriato del linguaggio specifico
Esplicitazione del livello di sufficienza:	Conoscenza dei contenuti proposti pur con qualche lacuna. Sa muoversi nello spazio con autonomia.

Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	La verifica e la valutazione si sono basate sull'effettiva attenzione, sull'interesse dimostrato, sulla partecipazione attiva, su verifiche oggettive con prove cronometriche e su valutazioni soggettive in base alle scelte perpretate durante le attività.
--	---

Simulazione della Prima prova		
Argomento	Tipologia	Tempi
	Analisi del testo –A -	4 ore
Sette tracce secondo modalità d'esame	Saggio breve o Articolo di giornale – B -	4 ore
	Tema di cultura generale – D	4 ore
	Tema storico - C	4 ore

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

Simulazione della Seconda prova		
Argomento	Tipologia	Tempi
Frodi alimentari – Igiene – Sicurezza - Additivi	Tema – Quesiti a risposta aperta	6 ore

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

Simulazione della Terza prova (due)			
Argomento	Tipologia	Discipline coinvolte	Tempi
Marketing – Turismo -Business plan	B	Dir.Tecn.Amm.Str.Ric.	2 ore
Studio di funzione – funzioni economiche	B	Matematica	2 ore
Amidi – patate - uova	B	Lingua Inglese	2 ore
Dieta mediterranea – Buffet nel mondo - Champagne	B	Lingua Francese	2 ore
Studio di funzione – funzioni economiche	B	Matematica	2 ore
II°Rivoluzione industriale – Caratteri dei partiti di massa – Politica	B	Storia	2 ore

estera del fascismo			
Allergie e intolleranze – Biotecnologie – Normat. Ingredienti allergie / intolleranze	B	Lab.Serv.Enogastron.	2 ore
Vinificazione in rosato – Analisi del mercato – Caratteristiche della ristorazione	B	Lab.Serv.Eno.Sala Vend.	2 ore

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

Simulazione del colloquio		
Argomento	Discipline coinvolte	Tempi

Per la valutazione si rimanda alla specifica griglia allegata.

ESPERIENZE FORMATIVE / DI RICERCA / DI PROGETTO

ALLIEVO/A	STAGES/TIROCINI/ESPERIENZE	CREDITI FORMATIVI VALIDATI	ARGOMENTO / ESPERIENZA DI RICERCA O DI PROGETTO da proporre al colloquio
Agosti Filippo	Ateco2002-2007:Istruzione P85.31.20		Prevenzione dei tumori nell'alimentazione
Assensi Cristiano	Ateco2002-2007:Istruzione P85.31.20 Festa del pipen –18/19.01.2014 e 22/24-31.01.2016		Alimentazione tra benessere e business
Bernardoni Paolo	Ateco2002-2007:Istruzione P85.31.20 6° class Campionati Naz. Ginnastica- categ. GPT – Fed.Ginn.It. 15.05.2015		Ristorante Val di Luce
Bifano Marco	Ateco2002-2007:Istruzione P85.31.20		Cibo e benessere
Chiari Alessandro	Ateco2002-2007:Istruzione P85.31.20		Farina
Gambalunga Debora	Ateco2002-2007:Istruzione P85.31.20 1° Classificata “Concorso Nazionale tra Istituti Alberghieri - CAROLI HOTELS” Aprile 2016		Obiettivo sicurezza: principi di salvaguardia del settore enogastronomico
Gernone Luna	Ateco2002-2007:Istruzione P85.31.20		L'infanzia ed i bambini
Isljami Sebastian			
Marazia Alessio	Ateco2002-2007:Istruzione P85.31.20 Partecipaz.Campionato Basket F.I.P. Regionale Under 19 – Apr.2015		La prima guerra mondiale
Mocanu Dumitru Florin	Ateco2002-2007:Istruzione P85.31.20 Certificazione P.E.T. 2° Classificato Concorso “Zucchero miele fantasia” – Cremona 2014 Partecipazione EXPO 2015 Pad. Cucine Regionali (18.06/30.06.2015 trattoria Il Gabbiano)	L'arte della pasticceria
Morbini Davide	Ateco2002-2007:Istruzione P85.31.20 “Talent scout”: partecipazione		Obesità
Nappa Noemi	Ateco2002-2007:Istruzione P85.31.20		Dieta mediterranea: patrimonio immateriale dell'umanità
Njoku Samuela Praise	Ateco2002-2007:Istruzione P85.31.20 Partecipaz.Corso preparazione FCE		Mille lavori un unico nome: donna
Perroni Carlo	Ateco2002-2007:Istruzione P85.31.20 “Talent scout”: partecipazione		Web generation 3.0
Priori Carlo	Ateco2002-2007:Istruzione P85.31.20		Progettazione di una struttura ristorativa
Roman Eduard Gabriel	Ateco2002-2007:Istruzione P85.31.20		Il sangue
Rossi Kevin	Ateco2002-2007:Istruzione P85.31.20 Stage cucina c/ Ass. La Zolla CR 22/27.06.2015		Il vino
Somma Annalisa	Ateco2002-2007:Istruzione P85.31.20 Certificazione P.E.T.	Il culto del bello psicologico
Venturini Andrea	Ateco2002-2007:Istruzione P85.31.20 Partecipaz. Concorso Naz.le Enogastr. “La farina...nel piatto” - S.Pellegrino Terme – 06.04.2016 Partecipazione Gare Reg. Naz.li ed Internaz.li di Karate - 2015		Olivo, simbolo millenario di civiltà e pace

Componenti del Consiglio di classe

Cognome	Nome	Disciplina	Firma
Lanfredi	Umberto	Dir.Tecn.Amm.Str.Ric.	
Monti	Piergildo	Lingua Letterat.Italiana	
Monti	Piergildo	Storia	
Barbieri	Silvia	Matematica	
Davò	Adriana	Lingua Inglese	
Corbari	Elisabetta	Lingua Francese	
Ardigò	Elena Maria Donata	Sc.Cult.Alimentazione	
Fusco	Cristian	Lab.Serv.Enogastron.	
Franzini	Michele	Lab.Serv.En.Sala Vend.	
Colnaghi	Raffaele	Religione	
Taino	Pier Paolo	Scienze Motorie Sport.	
Palmieri	Irene	Sostegno	
Dusi	Laura	Sostegno	

Il Coordinatore

Il Segretario

.....

.....

I Rappresentanti degli studenti

.....

.....

Cremona, 13.05. 2016

Il Dirigente Scolastico

.....

ALLEGATI

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

Alunno

Classe 5.....

Tipologia di testo.....

<i>Aspetti del testo</i> <i>(Indicatori e descrittori)</i>	Livello rilevato Basso - medio - alto			Punti	
VALUTAZIONE ANALITICA					
REALIZZAZIONE LINGUISTICA Correttezza ortografica, morfosintattica e sintattica; coesione testuale (tra le frasi e le parti più ampie di testo); uso adeguato della punteggiatura; adeguatezza e proprietà lessicale; uso di registro e linguaggi settoriali; presentazione grafica	1	2	3	1-3	
COERENZA E ADEGUATEZZA alla forma testuale e alla consegna Capacità di pianificazione: struttura complessiva e articolazione del testo in parti; coerente e lineare organizzazione dell'esposizione e delle argomentazioni; presenza di modalità discorsive appropriate alla forma testuale e al contenuto (ad esempio parafrasi e citazioni nell'analisi del testo o nel saggio breve); complessiva aderenza all'insieme delle consegne date	1-2	3-4	5	1-5	
CONTROLLO DEI CONTENUTI Ampiezza, padronanza, ricchezza, uso adeguato dei contenuti, in funzione anche delle diverse tipologie di prove e dell'impiego dei materiali forniti. <i>Analisi del testo:</i> comprensione e interpretazione del testo proposto; coerenza degli elementi di contestualizzazione. <i>Saggio breve:</i> comprensione dei materiali forniti e loro utilizzo coerente ed efficace. <i>Tema di ordine generale:</i> coerente esposizione delle conoscenze in proprio possesso in rapporto al tema dato; complessiva capacità di collocare il tema dato nel relativo contesto culturale <i>Per tutte le tipologie:</i> significatività e problematicità degli elementi informativi, delle idee, delle interpretazioni	1	2	3-4	1-4	
VALUTAZIONE GLOBALE Efficacia complessiva del testo, che tenga conto anche del rapporto tra ampiezza e qualità informativa, della originalità dei contenuti o delle scelte espressive, della globale fruibilità del testo, della creatività e delle capacità critiche personali.	1	5	3	1-3	
VALUTAZIONE COMPLESSIVA				max 15	

Alunno..... classe 5

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA:

Indicatori	Punteggio Massimo	Punteggio riferito ai descrittori	Descrittori
Conoscenze e competenze parte introduttiva	3	1 1,5 2 2,5 3	Lo svolgimento si presenta: Molto carente Carente Sufficiente Accettabile Completo e preciso
Competenze e conoscenze parte obbligatoria ovvero a scelta	8	1 2 3 4 5 6 7 8	Il candidato/a: Non comprende il testo che prova a risolvere con estrema difficoltà. Comprende con grande difficoltà e risolve con numerosi errori. Comprende con difficoltà e risolve con errori. Comprende con alcune difficoltà e risolve con qualche errore. Comprende sufficientemente e risolve in modo semplice, nonostante qualche errore. Comprende soddisfacentemente e risolve con argomentazioni a supporto. Comprende adeguatamente, risolve con argomentazioni a supporto. Comprende in modo esaustivo, risolve, personalizza, apporta valide argomentazioni.
Competenze terminologiche e tecniche	4	1 2 2,5 3 4	Il candidato/a: Risolve molto parzialmente e con difficoltà Risolve parzialmente e con errori Risolve parzialmente Risolve in modo semplice anche se con qualche errore e/o omissione Risolve adeguatamente

Voto/15

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TERZA PROVA

Alunno..... Classe 5°.....

Discipline: Diritto e tecn. amm. str. ric. , matematica, francese, inglese

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" – III Commissione

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.....

Simulazione terza prova lingua francese

Nom : Prénom : Classe : Date :

POINTS..... / 15 NOTE

Présentez les sujets suivants (10 lignes environ) :

A. Le régime méditerranéen.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

B. Le champagne.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

C. Les buffets dans le monde.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

SIMULAZIONE TERZA PROVA SCRITTA(MATEMATICA)

Candidato.....

Classe 5^ABE 8/3/2016

MATEMATICA

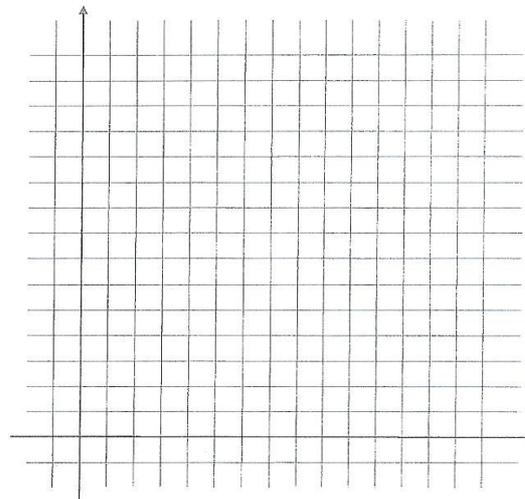
Quesito n.1

Per la produzione di una merce un'impresa sostiene i seguenti costi:

- un costo fisso settimanale di 1200 euro;
- una spesa per le materie prime e lavorazione pari a 5 euro per ogni kg prodotto.

Sapendo che la capacità massima produttiva settimanale è di 300kg:

- a) Determina e rappresenta graficamente le funzioni del costo totale

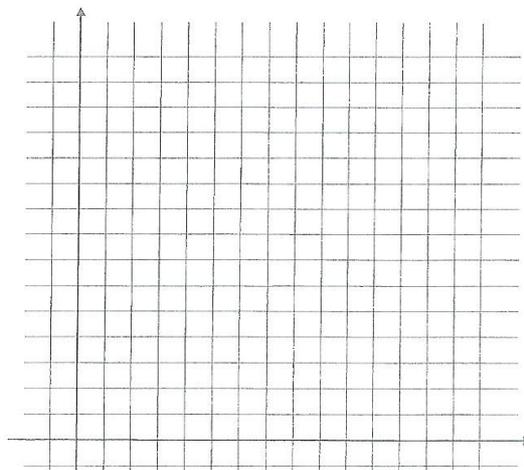


- b) Determina e rappresenta graficamente la funzione del costo medio e marginale.

Costo medio:

Costo marginale:

- c) La quantità che rende minimo il costo medio e l'importo di tale costo minimo.



SIMULAZIONE TERZA PROVA ESAME DI STATO: INGLESE
ANNO SCOLASTICO: 2015-2016 - DATA ODIERNA: 08/3/2016
CLASSE 5° B ENOGASTRONOMICO

CANDIDATO

Write 10 lines about the following foods:

1) STARCHES

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

2) POTATOES

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

3) EGGS

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

SIMULAZIONE TERZA PROVA ESAME DI STATO: INGLESE
ANNO SCOLASTICO: 2015-2016 - DATA ODIERNA: 08/3/2016

CLASSE 5° B ENOGASTRONOMICO

PROVA SEMPLIFICATA - STRUMENTI COMPENSATIVI: USO DIZIONARIO LINGUA INGLESE

CANDIDATO

Write 8/10 lines about the following foods: STARCHES, POTATOES, EGGS (if you want, you can choose to describe only 2 foods)

1) STARCHES

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

2) POTATOES

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

3) EGGS



SIMULAZIONE DI TERZA PROVA

A.S. 2015/2016
Prof. Franzini Michele - LAB. SERV. ENO. di SALA e VENDITA - Classe 5B eno
14-04-2016

Candidato: Cognome _____ Nome _____

1) L'analisi del mercato è essenziale per chi voglia fondare una nuova azienda:
Evidenzia i fattori fondamentali da prendere in considerazione.

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

2) L'aspetto gastronomico del menu: Scrivi le caratteristiche dell'offerta
gastronomica per ciascuna tipologia di ristorazione che conosci.

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

3) Tra le vinificazioni del vino studiate, parlami di quella in rosato.

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

CLASSE 5[^] BE - SIMULAZIONE TERZA PROVA- STORIA

PARLARE DELLA SECONDA RIVOLUZIONE INDUSTRIALE

CARATTERISTICHE DEI PARTITI DI MASSA

POLITICA ESTERA DEL FASCISMO

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 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 SCRITTA(MATEMATICA)

Candidato.....

Classe 5^aBeno 14/4/2016

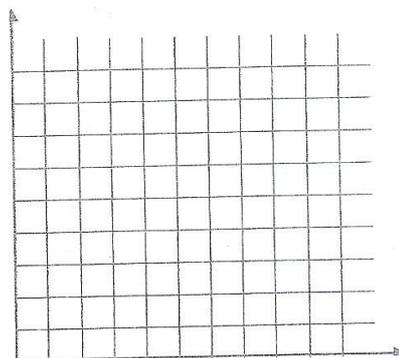
MATEMATICA

Quesito n.1

Una ditta alimentare consuma q. 900 all'anno di materia prima. Il costo di ogni ordinazione è di € 300 mentre le spese di magazzinaggio sono pari a € 0.64 all'anno per quintale.

a) La componente del costo di gestione delle scorte che rappresenta il costo degli ordini è :

b) La componente del costo di gestione delle scorte che esprime il costo di magazzinaggio è :



c) Determina il modello matematico del costo annuo di gestione delle scorte:

d) La quantità ottimale da ordinare è $X =$

calcoli:

e) Se si ordina la quantità più conveniente, quanto è il costo annuo di gestione del magazzino ?

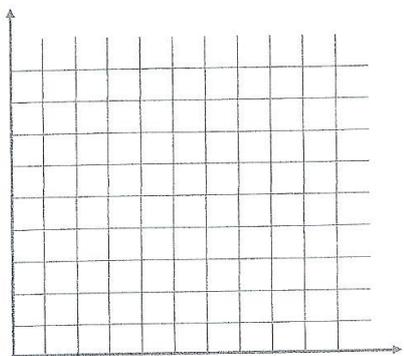
- f) Disegna il grafico della funzione
- f) Determina quante sono le ordinazioni in un anno
- g) E sempre nell'ipotesi di ordinare la quantità più conveniente qual è la giacenza media in magazzino ?
- h) Se la capienza massima del magazzino fosse q.200 quale sarebbe la quantità da ordinare ogni volta per avere il minimo costo (scrivere i vincoli cui è soggetta la quantità x da ordinare in questa ipotesi)

Quesito n.2

La funzione $C(x): y = 2x^2 + 30x + 180000$ stabilisce il costo totale che un'azienda sostiene in dipendenza degli articoli prodotti.

1. Che tipo di grafico corrisponde a questa funzione ?
2. Quanto spende l'azienda per produrre 400 articoli ?
3. A quanto ammontano i costi fissi ?
4. Scrivi la funzione che determina il costo unitario (medio) $y=$
5. Scrivi la derivata prima del costo medio :
6. Determina con quanti articoli si ottiene il minimo costo unitario e il relativo costo unitario:

7) Rappresenta la funzione costo medio





Cognome:

Nome:

Data: 20/04/2016

SIMULAZIONE 2° PROVA ESAME DI MATURITA'
Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
CLASSE 5° Be **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.