



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE

"Di Poppa-Rozzi"

Via F. Barnabei, 2

Teramo

Cod. Fisc. 8003110675 **tel.Pres.** 0861/248215 **Segr.**0861/247248 **Fax:** 0861/243136

Web: www.iisdipopparozzi.it **e-mail:** info@iisdipopparozzi.it

P.E.C.: teis00800n@pec.istruzione.it **Istituzionale:** teis00800n@istruzione.it

DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

(REDATTO AI SENSI DELL'ART. 5 D.P.R. n.323 del 23/07/1998)

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE V sez. E TECNICO DEI SERVIZI RISTORATIVI - SETTORE SALA E VENDITA

Anno Scolastico 2017/2018



Teramo, 15/05/2018

Indice

Le caratteristiche del territorio e dell'utenza	PAG 3
Profilo professionale "Tecnico dei servizi di Sala e Vendita"	PAG 3
Percorso formativo e piano di studi	PAG 4
Composizione del consiglio di classe	PAG 5
Presentazione generale della classe	PAG 6
Attività complementari e integrative svolte nell'Istituto	PAG 7
Alternanza scuola/lavoro	PAG 7
Programmazione collegiale: obiettivi trasversali	PAG 8
Metodi e attività	PAG 8
Strumenti e mezzi	PAG 8
Spazi	PAG 8
Verifiche e valutazioni	PAG 9
Criteri generali di valutazione (schema P.O.F.)	PAG 9
Verifica e criteri di valutazione per disciplina	PAG 10
Simulazioni di Prove scritte d'esame	PAG 13
Attività di recupero	PAG 13
Esiti conseguiti	PAG 13
Foglio firme Consiglio di classe	PAG 14
Allegati:	PAG 15

Premessa

1.a Le caratteristiche del territorio e dell'utenza

La popolazione scolastica della nostra Scuola è, in grandissima percentuale, proveniente dai comuni limitrofi, con la presenza di alcuni allievi stranieri.

La maggior parte degli alunni evidenzia una situazione di partenza accettabile, ma si riscontra spesso una considerevole povertà lessicale dovuta a scarsa abitudine alla lettura ed alla mancanza di esperienze socio-culturali.

Si nota sempre più tra i ragazzi la tendenza al consumismo, alla imitazione acritica dei modelli proposti dai mass-media e, quindi, la difficoltà ad accogliere valori più consoni alla loro formazione.

Se da un lato essi palesano desiderio di conoscenza di sé e della realtà circostante, dall'altro sono distratti da stimoli diversi che li distolgono dall'attenzione e dalla concentrazione richieste per un proficuo lavoro scolastico.

Gli alunni incontrano notevoli difficoltà nello studio domestico, anche perché spesso non sono supportati dalla famiglia, o perché priva di un'adeguata preparazione culturale o perché impegnata nelle attività lavorative.

Il livello di preparazione in entrata (in termini di conoscenze, competenze e capacità di base) degli alunni è mediocre, mentre il livello di preparazione in uscita è discreto.

Si registra la presenza di numerosi alunni con Bisogni Educativi Speciali; il loro inserimento nelle classi è finalizzato all'inclusione e a tal fine la Scuola si avvale di insegnanti specializzati (esperti L.I.S.) e, se necessario, di personale assistenziale messo a disposizione dagli Enti locali. Nell'Istituto funziona e si riunisce periodicamente un apposito gruppo di lavoro (gruppo H), formato da docenti curricolari e di sostegno.

1.b Profilo professionale del “Tecnico dei servizi ristorativi- settore sala e vendita”

Il tecnico dei servizi di ristorazione è responsabile delle attività di ristorazione nelle varie componenti in cui essa si articola. È in grado di interagire all'interno di un gruppo nel rispetto dei diversi codici e stili comunicativi, utilizzando la propria lingua e quelle straniere e le tecniche multimediali. Organizza e conduce le diverse tipologie di attività in modo autonomo ed orientato all'auto – imprenditorialità. Legge ed interpreta il contesto socio – economico per rispondere alle richieste di produzione di beni e servizi. Formula proposte ristorative per le diverse tipologie di clienti, utilizzando tecniche di conservazione e di cottura tradizionali e innovative. Tali competenze vengono arricchite e rafforzate dalla partecipazione ad attività di stage presso imprese ristorative presenti sul territorio e dall'alternanza scuola – lavoro. In particolare, nell'articolazione “[Servizi di sala e di vendita](#)”, il diplomato è in grado di svolgere

attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nella suindicata articolazione conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

PERCORSO FORMATIVO E PIANO DI STUDI

Articolazione "Servizi di sala e di vendita"

Quadro Orario Secondo biennio e quinto anno

Orario settimanale

AREA COMUNE	Secondo biennio	Quinto anno
	4	4 [^]
		5 [^]
Lingua e letteratura italiana	4	4
Lingua inglese	3	3
Storia	2	2
Matematica	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1
Totale ore area comune	15	15
Discipline area di indirizzo		
Seconda lingua straniera	3	3
Scienze e cultura dell'alimentazione (di cui in compresenza 2 ore)	4	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	5
Lab. dei servizi enogastronomici settore cucina	-	2
Lab. dei servizi enogastronomici settore sala e vendita	6	4
Totale ore area di indirizzo	17	17
Ore complessive	32	32

Presentazione generale della classe

2.a Composizione del Consiglio di classe

DISCIPLINA	DOCENTE
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Cipollini Francesca
STORIA	Cipollini Francesca
MATEMATICA	Sciascetti Giulia
LINGUA INGLESE	Cimini Rossella
LINGUA FRANCESE	Pallotta Michelina
LINGUA TEDESCA	Cipolletti Enrica
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA	Bucciarelli Antonio
SERV. ENOG. – SETTORE SALA E VENDITA	Calandrini Gianni
SERV. ENOG. – SETTORE CUCINA	Di Gregorio Mirko
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Scaccioni Stefania
SCIENZE MOTORIE	Coccioli Aldo
RELIGIONE	Pichilli Agostino
SOSTEGNO	Aurini Angela
SOSTEGNO	Marchese Marcella

2.b Presentazione della classe : OMISSIS

2. c Attività complementari e integrative svolte nell'Istituto

Nel corso dell'anno scolastico sono state svolte le seguenti attività in orario curriculare ed extra – curriculare:

Tipo di attività	Argomento/destinazione
Orientamento in uscita	Partecipazione “Youth Empowered” presso UNITE (Novembre 2017) orientamento “CONSORFORM” presso DI POPPA (Dicembre 2017) Orientamento presso UNITE (Aprile 2018) Incontro ITS, E.I., ORDINE INFERMIERI presso DI POPPA (Aprile 2018).
Seminario/Convegno	Convegno “Benessere animale e relazione uomo-animale” presso DI POPPA (Ottobre 2017) Convegno “Lorenza Mazzetti incontra le scuole superiori” presso UNITE (Ottobre 2017) corso di BLS-D (Basic life support – D) (Febbraio 2018); Formazione per incontro con lo scrittore Erri De Luca presso DI POPPA (Febbraio-Marzo 2018) Incontro con lo scrittore Erri De Luca presso ROZZI (Febbraio 2018) Convegno sugli alimenti funzionali presso UNITE (Marzo 2018).
Formazione professionale	Incontro “CHRONOS ANIMAZIONE” presso DI POPPA (Gennaio 2018) Progetto “Legalità economica” presso DI POPPA (Marzo 2018) partecipazione a diversi eventi organizzati dall'Istituto: “La dieta della mente”, “Meet in cucina”, “Assapira”, “Bibliocena”, “A pranzo con il vescovo”, concorso “Le donne nell'arte del flambè”.

2.d Alternanza scuola lavoro

Per quanto concerne l'alternanza scuola – lavoro, dato il particolare rilievo da attribuire alla presentazione della stessa, occorre esplicitare il percorso formativo, i suoi obiettivi e contenuti, pertanto si rinvia ad apposito documento allegato che forma parte integrante del presente documento.

Per quanto concerne l'alternanza scuola – lavoro, tutti gli alunni hanno completato il percorso di tirocinio formativo.

Programmazione collegiale

3.a Obiettivi trasversali

- Conoscenza dei principi fondanti della Costituzione repubblicana in ordine soprattutto ai diritti e ai doveri del cittadino.
- Conoscenza dei principi e dei concetti più importanti delle discipline di studio e dei loro nuclei fondanti.
- Conoscenza delle problematiche generali relative alla salvaguardia dell'ambiente e

- alla tutela della salute
- Conoscenza degli avvenimenti fondamentali relativi al settore ristorativo.
- Competenza nella lettura e interpretazione di testi, documenti e grafici (anche in lingua straniera).
- Competenza nella documentazione degli aspetti teorici e tecnici del proprio lavoro (implica la competenza nella produzione linguistica, anche in lingua straniera).
- Capacità di orientamento a fronte di nuovi problemi indotti dalla evoluzione della figura professionale.
- Capacità di partecipazione responsabile al lavoro organizzato.

3.b Metodi e attività

Lezione frontale	SI
Lezione dialogata	SI
Attività di recupero	IN ITINERE
Rapporti Scuola-Lavoro (STAGE)	VEDI PROGETTO DI ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO
Interventi di esperti esterni	AREA DI PROFESSIONALIZZAZIONE

3.c Strumenti e mezzi

TESTI, RIVISTE, QUOTIDIANI
FONTI NORMATIVE (C.C. TUIR E MANUALI)
LAVAGNA LUMINOSA
LABORATORIO DI INFORMATICA

3.d Spazi

AULE, AULA LIM
LABORATORI
PALESTRA
AULA VIDEO
BIBLIOTECA

3.e Verifiche e valutazioni

ORALI: Interrogazioni mediamente due per quadrimestre, valutazione in decimi.
SCRITTE: mediamente due per quadrimestre; i punteggi sono stati determinati in base alla tipologia della prova, mentre il tempo assegnato è stato stabilito in base alla difficoltà della prova.
* Per le verifiche e le valutazioni si fa riferimento alla tabella adottata e a quanto stabilito dal P.O.F.

3.f Criteri generali di valutazione

(tabella di riferimento per la valutazione del profitto - P.O.F.):

Voti 1-2 decisamente insufficiente	
Impegno e motivazione ad apprendere	L'alunno non rispetta le consegne e non mostra alcun interesse per le attività formative svolte
Partecipazione alla vita di classe	L'alunno non si relaziona con i pari e con i docenti e non si colloca nelle dinamiche del gruppo-classe
Autonomia di lavoro e	L'alunno non sa organizzare il proprio lavoro scolastico e non

metodo di studio	possiede un metodo di studio
Conoscenze Abilità /Competenze	L'alunno non ha acquisito contenuti, abilità e competenze disciplinari
Voti 3-4 gravemente insufficiente	
Impegno e motivazione ad apprendere	L'alunno rispetta raramente le consegne e mostra scarso interesse per le attività formative svolte
Partecipazione alla vita di classe	L'alunno si relaziona raramente con i pari e con i docenti e non si colloca nelle dinamiche del gruppo-classe
Autonomia di lavoro e metodo di studio	L'alunno organizza il proprio lavoro scolastico sporadicamente non riuscendo a superare le difficoltà di metodo
Conoscenze Abilità / Competenze	L'alunno ha acquisito contenuti, abilità e competenze disciplinari in maniera inadeguata e/o settoriale

Voto 5 insufficiente	
Impegno e motivazione ad apprendere	L'alunno non sempre rispetta le consegne e mostra un irregolare interesse per le attività formative svolte
Partecipazione alla vita di classe	L'alunno si relaziona in modo non del tutto adeguato con i pari e con i docenti e si colloca parzialmente nelle dinamiche del gruppo-classe
Autonomia di lavoro e metodo di studio	L'alunno organizza il proprio lavoro scolastico in modo incostante e settoriale
Conoscenze Abilità / Competenze	L'alunno ha acquisito contenuti, abilità e competenze disciplinari in maniera generica e non approfondita

Voto 6 sufficiente	
Impegno e motivazione ad apprendere	L'alunno generalmente rispetta le consegne e partecipa alle attività formative svolte
Partecipazione alla vita di classe	L'alunno si relaziona con i pari e con i docenti e si colloca nelle dinamiche del gruppo-classe
Autonomia di lavoro e metodo di studio	L'alunno organizza il proprio lavoro scolastico e possiede un metodo di studio
Conoscenze Abilità /Competenze	L'alunno ha acquisito contenuti, abilità e competenze disciplinari accettabili

Voto 7 discreto	
Impegno e motivazione ad apprendere	L'alunno rispetta con costanza le consegne e partecipa adeguatamente alle attività formative svolte
Partecipazione alla vita di classe	L'alunno si relaziona con i pari e con i docenti e si colloca attivamente nelle dinamiche del gruppo-classe
Autonomia di lavoro e metodo di studio	L'alunno organizza autonomamente il proprio lavoro scolastico e possiede un metodo di studio
Conoscenze Abilità / Competenze	L'alunno ha discretamente acquisito contenuti, abilità e competenze disciplinari

Voto 8 buono	
Impegno e motivazione ad apprendere	L'alunno rispetta costantemente le consegne e partecipa con impegno alle attività formative svolte
Partecipazione alla	L'alunno partecipa in modo propositivo alla vita di classe si

vita di classe	relaziona spontaneamente ed efficacemente con i pari e con i docenti
Autonomia di lavoro e metodo di studio	L'alunno organizza autonomamente il proprio lavoro scolastico utilizzando strategie e metodi efficaci
Conoscenze Abilità / Competenze	L'alunno ha acquisito contenuti, abilità e competenze disciplinari in modo approfondito

Voto 9-10 ottimo/eccellente	
Impegno e motivazione ad apprendere	L'alunno rispetta sempre le consegne, partecipa alle attività formative svolte con motivazione piena, interesse e atteggiamento costruttivo
Partecipazione alla vita di classe	L'alunno partecipa in modo propositivo alla vita di classe si relaziona spontaneamente ed efficacemente con i docenti e svolge un ruolo di leadership positiva con i pari
Autonomia di lavoro e metodo di studio	L'alunno organizza autonomamente il proprio lavoro scolastico utilizzando strategie e metodi personali ed efficaci
Conoscenze Abilità / Competenze	L'alunno ha acquisito contenuti disciplinari, abilità e competenze in modo approfondito, organizzato e consapevole

VERIFICA e CRITERI di VALUTAZIONE	
DISCIPLINA: MATEMATICA	
Indicatori e/o descrittori adottati:	Capacità di sviluppare lo studio di una funzione. Capacità di impostare e risolvere problemi utilizzando strumenti adeguati. Uso corretto dei termini specifici della materia. Conoscenza delle tecniche di calcolo.
Esplicitazione del livello di sufficienza:	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.
caratteristiche delle verifiche:	Prove strutturate e semi – strutturate, prove a domanda aperta, questionari, esercizi di applicazione, colloquio.
DISCIPLINA: ITALIANO	
Indicatori e/o descrittori adottati:	Interesse, partecipazione, impegno di studio. Capacità di comprendere ed interpretare adeguatamente un testo scritto, in prosa o in poesia. Impiego di un lessico appropriato.
Esplicitazione del livello di sufficienza:	L'alunno deve manifestare sufficiente partecipazione e interesse. Deve sapere esprimere in modo essenziale i contenuti proposti. Prove scritte: esprimersi con sufficiente pertinenza, correttezza ortografica e morfosintattica e con soddisfacente precisione nell'articolazione dei contenuti.
caratteristiche delle verifiche:	Tipologie della prima prova dell'Esame di stato. Prove semi – strutturate, questionari, ricerche individuali e di gruppo, colloqui.
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. Deve sapere esprimere in modo essenziale i contenuti proposti, utilizzando una terminologia storica di base.

caratteristiche delle verifiche:	Analisi di documenti, colloqui, ricerche, prove strutturate e semi – strutturate.
DISCIPLINA: INGLESE/ FRANCESE/ TEDESCO	
Indicatori e/o descrittori adottati:	efficacia e correttezza della forma espressiva. Conoscenza dei contenuti. Rielaborazione dei contenuti.
Esplicitazione del livello di sufficienza:	partecipazione attiva alle lezioni. Conoscenza dei contenuti. Espressione semplice ed essenziale dei contenuti affrontati.
caratteristiche delle verifiche:	Verifiche scritte: comprensione del testo e/o quesiti a risposta aperta, quesiti a risposta singola, quesiti a risposta multipla. Verifiche orali.
DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE STRUTTURE RICETTIVE	
Indicatori e/o descrittori adottati:	Aderenza alle domande. Ricchezza argomentativa, collegamenti dei contenuti. Utilizzo di terminologia tecnica adeguata. Semplici capacità logiche di calcolo. Competenze in materia professionalizzante. Chiarezza espositiva.
Esplicitazione del livello di sufficienza:	Conoscenza dei contenuti della disciplina con qualche lacuna, esposti in modo semplice con qualche incertezza. Capacità di orientarsi, solo se guidato, nell'uso ed applicazione di tecniche e strumenti, di eseguire consegne e compiti commettendo errori non gravi; la produzione non è sempre precisa e coerente, ma nel complesso accettabile.
caratteristiche delle verifiche:	Questionari, temi, esercizi di applicazione, colloqui.
DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE	
Indicatori e/o descrittori adottati:	Incremento della prestazione rispetto alla situazione iniziale. Impegno, motivazione. Rendimento in termini di conoscenze, abilità accertate e autocontrollo.
Esplicitazione del livello di sufficienza:	Comprende nelle grandi linee generali le situazioni. Riconosce informazioni e dati fondamentali. Usa in modo lineare procedimenti e tecniche disciplinari in contesti già noti o già elaborati dal docente.
caratteristiche delle verifiche:	Osservazioni sistematiche pratiche.
DISCIPLINA: RELIGIONE	
Indicatori e/o descrittori adottati:	La capacità di esposizione e di rielaborazione dei contenuti.
Esplicitazione del livello di sufficienza:	L'attenzione e l'interesse dimostrati.
caratteristiche delle verifiche:	La verifica e la valutazione si sono basate sostanzialmente sull'effettiva attenzione e sull'interesse dimostrato, sulla partecipazione attiva e corretta, sulle capacità di espressione e di riflessione critica e costruttiva.
DISCIPLINA: SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
Indicatori e/o descrittori adottati:	Uso corretto del linguaggio specifico della disciplina. Comprensione dei quesiti e dei testi proposti. Chiarezza dell'impostazione ed efficacia della trattazione e della risoluzione.

Esplicitazione del livello di sufficienza:	Conoscenze minime complete. Applicazione autonoma ma corretta delle conoscenze minime. Analisi corretta, interpretazione esatta di semplici informazioni.
caratteristiche delle verifiche:	Prove strutturate e semi – strutturate, prove a domanda aperta, questionari, relazioni, colloqui.
DISCIPLINA: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTR. SETTORE SALA E VENDITA	
Indicatori e/o descrittori adottati:	Aderenza alle domande utilizzando una terminologia tecnica adeguata e termini specifici della materia. Capacità argomentative, collegamenti e contenuti delle competenze e conoscenze in materia professionalizzante. Disinvoltura, chiarezza e sintesi.
Esplicitazione livello di sufficienza:	Conoscenza di contenuti della disciplina con qualche lacuna, esposti in modo semplice e con qualche incertezza.
Caratteristiche delle verifiche:	Questionari, esercizi di applicazione, prove strutturate e semi-strutturate, colloqui. Pratica di laboratorio.
DISCIPLINA: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTR. SETTORE CUCINA	
Indicatori e/o descrittori adottati:	Aderenza alle domande utilizzando una terminologia tecnica adeguata e termini specifici della materia. Capacità argomentative, collegamenti e contenuti delle competenze e conoscenze in materia professionalizzante. Disinvoltura, chiarezza e sintesi.
Esplicitazione livello di sufficienza:	Conoscenza di contenuti della disciplina con qualche lacuna, esposti in modo semplice e con qualche incertezza.
Caratteristiche delle verifiche:	Questionari, esercizi di applicazione, prove strutturate e semi-strutturate, colloqui. Pratica di laboratorio.

3.g Simulazioni di “terze prove d’esame”

QUALIFICA: TECNICO DEI SERVIZI RISTORATIVI SETTORE SALA E VENDITA”

<i>TIPOLOGIA</i>	<u>MATERIE COINVOLTE</u>	<u>NUMERO PROVE</u>	<u>TEMPI ASSEGNATI</u>	<u>DATE DI SOMMINISTRAZIONE</u>
<u>TIPOLOGIA MISTA (B+C)</u> n.28 quesiti (8 + 20)	INGLESE DIRIT. E TECNICA AMMIN. DELLE STRU. RICETTIVE LAB. DEI SERVIZI ENOGASTRON. SALA E VEND. MATEMATICA	<i>N.2</i>	<i>120 MINUTI</i>	09/03/18 12/04/18

3.h Simulazione di “prima prova d’esame”

<u>TIPOLOGIA</u>	<u>MATERIE COINVOLTE</u>	<u>NUMERO PROVE</u>	<u>TEMPI ASSEGNATI</u>	<u>DATE DI SOMMINISTRAZIONE</u>
A/B/C/D	ITALIANO	2	240 MINUTI	14/03/2018 04/05/2018

3.i Simulazione di “seconda prova d’esame”

<u>TIPOLOGIA</u>	<u>MATERIE COINVOLTE</u>	<u>NUMERO PROVE</u>	<u>TEMPI ASSEGNATI</u>	<u>DATE DI SOMMINISTRAZIONE</u>
	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	2	240 MINUTI	16/03/2018 14/05/2018

3.l Attività di recupero

Il Consiglio di Classe ha attivato tutti gli interventi, a sostegno del percorso formativo degli studenti, ritenuti utili, caso per caso; in particolare, tutte le discipline hanno effettuato attività di recupero in itinere.

3. m Esiti conseguiti: OMISSIS

Letto approvato e sottoscritto dal Consiglio di classe:

DISCIPLINA	DOCENTE	FIRME
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Cipollini Francesca	
STORIA	Cipollini Francesca	
MATEMATICA	Sciascetti Giulia	
LINGUA INGLESE	Cimini Rossella	
LINGUA FRANCESE	Pallotta Michelina	
LINGUA TEDESCA	Cipolletti Enrica	
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA	Bucciarelli Antonio	
SERV.ENOG. SALA E VENDITA	Calandrini Gianni	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Scaccioni Stefania	
SERV. ENOG. CUCINA	Di Gregorio Mirko	
SCIENZE MOTORIE	Coccioli Aldo	
RELIGIONE	Pichilli Agostino	
SOSTEGNO	Aurini Angela	
	Marchese Marcella	

TERAMO, li 14/05/2018

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(PROF.SSA CATERINA PROVVISIERO)

ALLEGATI AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

- 1 – Simulazioni prima prova con griglia di valutazione
- 2 – Simulazioni seconda prova con griglia di valutazione
- 3 – Simulazioni terza prova con griglia di valutazione
- 4 – Programmi svolti delle singole discipline

Simulazioni prima prova scritta e Vademecum tipologie d'esame con griglie di valutazione

IN ALLEGATO

Simulazioni seconda prova scritta con griglie di valutazione

Scienza e cultura dell'alimentazione

**PRIMA SIMULAZIONE “SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE”
V CLASSI INDIRIZZO SALA E VENDITA – ENOGASTRONOMIA (CUCINA)**

ALUNNO _____ CLASSE _____ DATA _____

PRIMA PARTE PROVA COMUNE

Il candidato svolga la prima parte della prova e risponda a due tra i quesiti proposti nella seconda parte.

Tra i “temi di lavoro e di dibattito” presi in considerazione dall’Expo 2015 vi è quello di “rafforzare la qualità e la sicurezza dell’alimentazione, vale a dire la sicurezza di avere cibo a sufficienza per vivere e la certezza di consumare cibo sano e acqua potabile”.

La sicurezza alimentare si impone oggi, sia nella saggistica di settore che nelle iniziative dei Governi Regionali, come un’emergenza permanente ed una vera sfida, proprio perché molteplici sono i fattori di rischio e le occasioni di contaminazione.

Facendo riferimento alle malattie alimentari di origine biologica, il candidato descriva un caso, a sua scelta, di contaminazione biologica dovuta a batteri e/o alle loro tossine, indicando l’agente biologico e le sue più importanti caratteristiche, gli alimenti che possono essere frequentemente contaminati, le caratteristiche della malattia causata dallo stesso agente biologico e le misure idonee per prevenirla.

SECONDA PARTE PROVA COMUNE

Il candidato scelga e risponda a 2 dei seguenti quesiti proposti (massimo 15 righe):

1. Il sistema HACCP è identificabile attraverso 7 principi. Il secondo principio prevede l’identificazione dei “punti critici di controllo” (CCP). Il candidato spieghi cosa rappresenta un CCP e riporti tre esempi specifici di CCP, riferendo sinteticamente il motivo della sua scelta.
2. Nelle operazioni di trasformazione e produzione degli alimenti, il rischio di contaminazione fisica è strettamente legato alle attività umane. Il candidato definisca l’espressione “contaminazione fisica”, classifichi le contaminazioni di tipo fisico e ne individui le conseguenze sulla salute umana. In qualità di operatore, individui le buone pratiche di produzione atte a prevenire le suddette contaminazioni.
3. Nell’ambito dei marchi di qualità europei dei prodotti agroalimentari, il candidato spieghi la differenza tra i riconoscimenti DOP e IGP, elaborando un menu sintetico (costituito da antipasto, primo e secondo) a sua scelta che contenga almeno 2 ingredienti/prodotti a marchio DOP e 2 IGP.
4. Considerando l’alimentazione nelle diverse religioni monoteiste, il candidato individui i precetti alimentari della religione musulmana e dato il seguente paniere (anguilla, formaggi, arista di maiale, prosciutto, vino, riso, pane, carne di manzo, insalata, pomodoro, panna, salame) ne indichi gli alimenti leciti e illeciti.

		PRIMA PARTE		SECONDA PARTE			
				QUESITO.....		QUESITO.....	
CONOSCENZA Conoscenza e completezza degli argomenti	Completa ed approfondita	40		26		26	
	Adeguate e pertinenti	30		20		20	
	Parzialmente adeguate	20		14		14	
	Frammentaria	10		8		8	
	Nulla	0		0		0	
COMPETENZA Aderenza alla consegna	Piena aderenza alla consegna e capacità di sintesi organica	30		12		12	
	Qualche difficoltà nella sintesi	20		8		8	
	Difficoltà di sintesi e /o non aderenza alla traccia	10		4		4	
	Nulla	0		0		0	
CORRETTEZZA FORMALE Correttezza espositiva ed uso del lessico specifico	Corretto o complessivamente corretto	30		12		12	
	Errori non gravi	20		8		8	
	Errori gravi	10		4		4	
	Nulla	0		0		0	
		TOTALE					

PUNTEGGIO	PRIMA PARTE			
		QUESITO 1	QUESITO 2	TOTALE
MAX	100	50	50	200
Conseguito				

PUNTI	0	1-10	11-20	21-30	31-40	41-53	54-67	68-81	82-95	96-109	110-125	126-140	141-155	156-170	171-185	186-200
VOTO	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

SECONDA SIMULAZIONE “SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE”
CLASSE V INDIRIZZO SALA E VENDITA – ENOGASTRONOMIA (CUCINA)

ALUNNO _____ CLASSE _____ DATA _____

PRIMA PARTE PROVA COMUNE

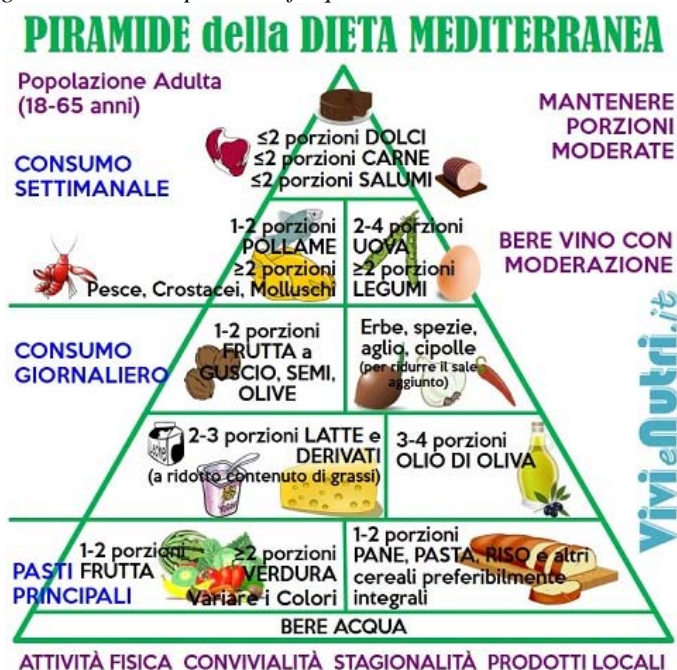
IL CANDIDATO LEGGA IL DOCUMENTO ED ELABORI UNA BREVE TRATTAZIONE RISPONDENDO ALLE DOMANDE DI SEGUITO RIPORTATE.

- Documento n.1

“Mangiare è un atto ricco di significati che va ben oltre il semplice soddisfacimento fisiologico. Come e cosa si mangia dipende sia dalle risorse offerte dal territorio, sia dalle abitudini familiari che dal rapporto che si crea tra le persone e il cibo. La sana dieta alimentare, ovvero una corretta alimentazione, è l’insieme dei comportamenti e dei rapporti nei confronti del cibo che permettono il mantenimento della propria salute nel rispetto dell’ambiente e degli altri. E’ opportuno ricordare che il termine “dieta” indica una selezione ragionata di alimenti, e non necessariamente un regime alimentare finalizzato ad ottenere una perdita di peso (ovvero una “dieta” ipocalorica). L’assunzione errata di alimenti, sia nella quantità che nella qualità, può essere uno dei fattori principali nella determinazione di stati patologici quali ipertensione, malattie dell’apparato cardiocircolatorio, obesità, diabete e alcune forme di tumori.” (Fonte: archivio.pubblica.istruzione.it/essere_benessere/allegati/linee_guida.pdf)

- Documento n.2

La Figura 1, di seguito riportata, presenta la Nuova Piramide Alimentare per la Dieta Mediterranea Moderna. La Piramide è stata elaborata in collaborazione con l’INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) da studiosi provenienti dal bacino del Mediterraneo e da istituzioni internazionali presenti alla 3a Conferenza Internazionale CIISCAM (Centro Interuniversitario Internazionale di Ricerca sulle Culture Alimentari Mediterranee), tenutasi a Parma nel 2009. Essa propone come modello alimentare di base la Dieta Mediterranea, tenendo conto anche dell’evoluzione della società e delle nuove scoperte scientifiche che correlano la dieta ai benefici per la salute. Nello specifico, essa è rivolta a individui di età compresa tra i 18 e i 65 anni e propone un esempio di organizzazione dei pasti e di frequenza di consumo delle diverse categorie di alimenti.



Nel 2010 la Dieta Mediterranea è stata riconosciuta dall’UNESCO Patrimonio Culturale Immateriale dell’Umanità. Figura 1.

La Piramide della Dieta Mediterranea Moderna, 3a Conferenza Internazionale CIISCAM, 2009. Il candidato, analizzando la Piramide della Dieta Mediterranea Moderna come da Figura 1, sviluppi l’elaborato secondo le seguenti indicazioni:

- riconosca, nella ripartizione e nella tipologia degli alimenti proposti, le caratteristiche di una dieta equilibrata in riferimento alla qualità e alla quantità dei macronutrienti;
- individui, all’interno della piramide stessa, gli alimenti che rappresentano una fonte significativa di acidi grassi essenziali (AGE), di micronutrienti, di fibra alimentare e di fitocomposti o sostanze protettive;

-spieghi come le abitudini alimentari mediterranee, che emergono dalla piramide proposta, contribuiscano alla prevenzione delle “malattie del benessere” e di altre malattie correlate ad errate scelte alimentari;
– proponga, basandosi sulle caratteristiche della dieta mediterranea, un menù (primo, secondo e contorno) nel rispetto dei principi di una dieta equilibrata dal punto di vista nutrizionale.

SECONDA PARTE PROVA COMUNE

IL CANDIDATO RISPONDA A DUE QUESITI A SCELTA TRA I SEGUENTI:

1. Il candidato proponga una trattazione del tema dell’OBESITÀ e nello specifico:
 - definisca cosa si intende per obesità;
 - analizzi le possibili cause dell’obesità;
 - spieghi perché l’obesità infantile sia considerata un’allerta sanitaria e indichi, in modo schematico, quali patologie sono correlate con l’obesità;
 - fornisca motivate indicazioni dietetiche e comportamentali per la cura dell’obesità e il recupero del peso forma;
 - descriva il proprio ruolo nella lotta all’obesità, in qualità di Operatore del Settore Alimentare (OSA) in strutture pubbliche o private.

2. 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 un adolescente.
Nello specifico, per un soggetto di 16 anni, maschio che pesa 62 kg, con un fabbisogno di circa 2400 kcal/die, il candidato individui:
 - l’apporto percentuale di nutrienti energetici;
 - la quantità di fibra alimentare da assicurare;
 - la ripartizione percentuale e calorica dei pasti principali;
 - il fabbisogno di ferro e calcio giornaliero;
 - gli errori alimentari più comuni associati alla sua fascia di età.

3. Errate scelte alimentari aumentano il rischio di malattie cardiovascolari. Il candidato descriva tali patologie e fornisca motivate indicazioni dietetiche per ridurre il rischio.

4. La gestazione è un periodo particolare nella vita di una donna. La crescita del feto comporta una diversa richiesta energetica giornaliera ed una diversa ripartizione dei nutrienti. Il candidato individui i fabbisogni nutrizionali (micro e macronutrienti), il fabbisogno energetico della gestante, nonché individui gli alimenti sconsigliati.

		PRIMA PARTE		SECONDA PARTE			
				QUESITO.....		QUESITO...	
CONOSCENZA Conoscenza e completezza degli argomenti	Completa ed approfondita	31-40		21-26		21-26	
	Adeguate e pertinenti	21-30		15-20		15-20	
	Parzialmente adeguate	11-20		9-14		9-14	
	Frammentaria	1-10		1-8		1-8	
	Nulla	0		0		0	
COMPETENZA Aderenza alla consegna	Piena aderenza alla consegna e capacità di sintesi organica	21-30		9-12		9-12	
	Qualche difficoltà nella sintesi	11-20		5-8		5-8	
	Difficoltà di sintesi e /o non aderenza alla traccia	1-10		1-4		1-4	
	Nulla	0		0		0	
CORRETTEZZA FORMALE Correttezza espositiva ed uso del lessico specifico	Corretto o complessivamente corretto	21-30		9-12		9-12	
	Errori non gravi	11-20		5-8		5-8	
	Errori gravi	1-10		1-4		1-4	
	Nulla	0		0		0	
		TOTALE					

PUNTEGGIO	PRIMA PARTE			
		QUESITO 1	QUESITO 2	TOTALE
MAX	100	50	50	200
Conseguito				

PUNTI	0	1-10	11-20	21-30	31-40	41-53	54-67	68-81	82-95	96-109	110-125	126-140	141-155	156-170	171-185	186-200
VOTO	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

Simulazioni terza prova scritta con griglie di valutazione

- Lingua inglese**
- Matematica**
- Diritto e Tecn. Amm. Struttura Ricettiva**
- Lab. Servizi Sala e vendita**



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"Di Poppa-Rozzi"**

Via F. Barnabei, 2

Teramo

**DIPLOMA: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'
ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE "SALA E VENDITA"
SIMULAZIONE TERZA PROVA ESAME DI STATO
A.S. 2017/2018**

TIPOLOGIA: MISTA (B+C) (TOT. QUESITI N. 28)

CANDIDATA/O.....

FIRMA.....

CLASSE: V SEZ. E

DATA: 9 MARZO 2018

DURATA DELLA PROVA: 120 MINUTI

DISCIPLINE	DOCENTI
INGLESE	PROF.SSA CIMINI R.
MATEMATICA	PROF.SSA SCIASCETTI
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE SETTORE RICETTIVO	PROF. BUCCIARELLI
LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA	PROF. CALANDRINI

- CONSEGNE:

- DI SEGUITO SONO RIPORTATI 8 QUESITI DI TIPOLOGIA B E 20 DI TIPOLOGIA C.
 - I QUESITI DI TIPOLOGIA B PREVEDONO UNA TRATTAZIONE DELL' ARGOMENTO CHE NON PUO' SUPERARE IL NUMERO DI RIGHE PRESTAMPATE O LO SPAZIO PREDISPOSTO.
- I QUESITI DI TIPOLOGIA C RICHIEDONO L'APPOSIZIONE DI UNA CROCE SULLA RISPOSTA RITENUTA ESATTA FRA QUELLE POSSIBILI: UNA SOLA RISPOSTA E' ESATTA
 NELL'ESECUZIONE DELLA PROVA SONO VIETATE CORREZIONI O SEGNI DIVERSI DALLA CROCE.
 E' CONSENTITO: L'USO DELLA CALCOLATRICE SCIENTIFICA NON PROGRAMMABILE
 NON E' POSSIBILE USCIRE DALL'AULA PRIMA DEL TERMINE DELLA PROVA.

- ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO:

PUNTEGGIO MAX 15 PUNTI

DISCIPLINE	PUNTEGGIO MAX	PUNTEGGIO CONSEGUITO
INGLESE	3,75	
MATEMATICA	3,75	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE SETTORE RICETTIVO	3,75	
LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA	3,75	

- VALUTAZIONE COMPLESSIVA...../15

Dopo aver letto il brano sottostante, rispondi ai quesiti.

PUBS

Pubs is the short form for public house, whose ancestor is the Roman tavern and, later on, the medieval inn. Today there are still thousands of pubs in the UK, and in many areas pubs can be the focal point of the community. In fact, pubs are social places based on the sale and consumption of alcoholic beverages and most pubs offer a range of beers, spirits, wines together with hot and cold food. Many pubs are controlled by breweries, so beer is often better value than wines and spirits.

QUESITO A RISPOSTA APERTA : Who brewed beer in the Middle Ages? Why?

	Punti

QUESITO A RISPOSTA APERTA : Explain what wine is.

	Punti

QUESITI A RISPOSTA MULTIPLA

1. The name wine is also given to :

a. drinks made with starch.	Punti
b. drinks made with other fruits.	
c. both drinks made with starch and drinks made with other fruits.	
d. drinks made with spices .	

2. Sparkling wines need:

a. one fermentation.	Punti
b. two fermentations.	
c. three fermentations.	
d. no fermentation.	

3. The brewing process was _____ the process we use today.

a. similar to	Punti
b. alike	
c. the same as	
d. different from	

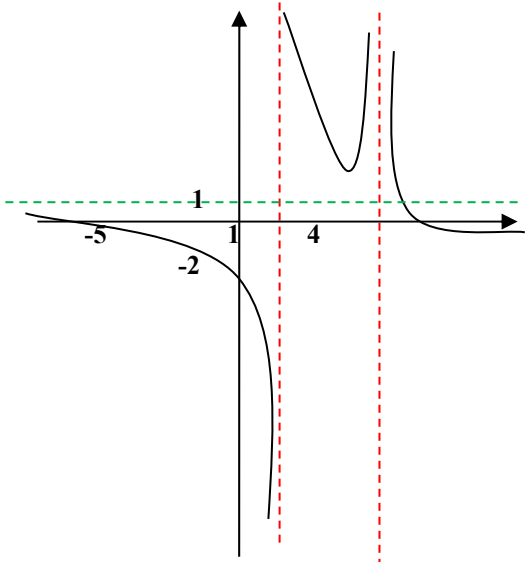
4. In the Renaissance, beer was a popular drink with:

a. the Queen.	Punti
b. all social classes.	
c. the nobles.	
d. the Middle-classes.	

5. Ale is:

a. an English beer made with the bottom-fermentation method.	Punti
b. a British beer obtained with bottom-fermentation method.	
c. an English beer obtained with the top-fermentation method.	
d. a British beer made with a top-fermentation method.	

MATEMATICA
TIPOLOGIA B: QUESITI A RISPOSTA APERTA

QUESITO N. 1 Dalla lettura del grafico ricavare: dominio, asintoti, intersezione assi, segno	PUNTI 1,25
	

QUESITO N. 2 Data la funzione $f(x) = \frac{3x-3}{x+1}$ determinare: dominio, intersezione assi, segno, asintoti e grafico per punti	PUNTI 1,25	
Calcoli-Dati	Grafico	

TIPOLOGIA C QUESITI A SCELTA MULTIPLA:	PUNTI
Dire quale fra le seguenti funzioni ha come dominio $\mathbb{R} - \{3\}$	0.25
<p>A. $y = \frac{2x^2 - 3x}{3}$</p> <p>B. $y = \frac{x^2 - 7x}{x - 3}$</p> <p>C. $y = \frac{x + 1}{x^2 - 3x}$</p> <p>D. $y = 3x^2 + 3x + 5$</p>	
Dire quale fra le seguenti funzioni è simmetrica all'asse y	0.25
<p>A. $f(x) = x^5 + 3x^4 - 6x^2 + 2$</p> <p>B. $f(x) = 3x^2 + 9$</p> <p>C. $f(x) = 3x^3 + 2x^2$</p> <p>D. $f(x) = -x^3$</p>	
Trovare il valore del seguente limite $\lim_{x \rightarrow +\infty} \frac{3x^2 - 5}{-2x^2 + 3x + 2}$	0.25
<p>A. $-\frac{1}{2}$</p> <p>B. 0</p> <p>C. $+\infty$</p> <p>D. $-\frac{3}{2}$</p>	
La retta $x = -2$ è un asintoto verticale per il grafico della funzione	0.25
<p>A. $f(x) = -4x^2 + 3x - 5$</p> <p>B. $f(x) = \frac{3x^2 - 6}{x + 3}$</p> <p>C. $f(x) = \frac{x^2 - 2x - 6}{3x + 6}$</p> <p>D. $f(x) = \frac{6x^2 + 5x}{x - 2}$</p>	
Quale fra le seguenti funzioni ha come intersezione con gli assi i punti $(0;-3)$; $(3;0)$; $(2;0)$	0.25
<p>A. $y = \frac{x^2 - 5x + 6}{x - 2}$</p> <p>B. $y = x^2 - 6x - 5$</p> <p>C. $y = \frac{x^2 + 8x - 9}{x + 3}$</p> <p>D. $y = 2x^3 - 5x$</p>	

DISCIPLINA: D.E.T.A.

QUESITO N. 1

TIPOLOGIA:QUESITO A RISPORTA APERTA :MAX 10 RIGHE	PUNTI
Il/la candidato/a parli del ciclo di vita di un prodotto.	1,25

QUESITO N. 2

TIPOLOGIA:QUESITO A RISPORTA APERTA :MAX 10 RIGHE	PUNTI
Il/la candidato/a tratti del macroambiente (PEST)	1,25

- QUESITO N. 3

TIPOLOGIA:QUESITO A SCELTA MULTIPLA : Nel processo di marketing la funzione marketing:	PUNTI 0.25
A. studia i bisogni della clientela B. progetta i prodotti C. acquista i fattori produttivi D. fissa gli obiettivi generali dell'impresa	

- QUESITO N. 4

TIPOLOGIA:QUESITO A SCELTA MULTIPLA : La segmentazione riguarda:	PUNTI 0.25
A. i clienti B. la distribuzione C. il mercato D. il prodotto	

- QUESITO N. 5

TIPOLOGIA:QUESITO A SCELTA MULTIPLA : Il mercato potenziale di un ristorante a tema sapendo che su un totale di n. 32.000 consumatori il 12% si è dimostrato interessato alla sua apertura è di:	PUNTI 0.25
A. 32.000 persone B. 3.840 persone C. 16.000 persone D. 64.000 persone	

- QUESITO N. 6

TIPOLOGIA:QUESITO A SCELTA MULTIPLA : L'elemento che non fa parte del marketing mix è:	PUNTI 0.25
A. il prezzo B. la comunicazione C. la distribuzione D. il livello di reddito	

- QUESITO N. 7

TIPOLOGIA:QUESITO A SCELTA MULTIPLA : Nella strategia di marketing indifferenziato:	PUNTI 0.25
A. l'impresa divide il mercato in segmenti B. l'impresa si posiziona su un segmento C. l'impresa si rivolge all'intero mercato D. l'impresa si rivolge ad una nicchia di mercato	

CANDIDATO/A: _____ CLASSE: V SEZ.: E

DISCIPLINA: LABORATORIO DI SALA E VENDITA

PROVA DI TIPOLOGIA B

- QUESITI A RISPOSTA APERTA: MAX 7 RIGHE

Elenca in ordine di importanza la brigata di sala indicando mansioni e requisiti	PUNTI
	1,25

Parla della produzione della birra	PUNTI
	1,25

Totale prova Quesiti a risposta aperta max Punti: 2,50 Totale ottenuto:
___/2,50

PROVA DI TIPOLOGIA C

• QUESITI A SCELTA MULTIPLA:

Lo strainer:	PUNTI 0,25
A. È un tipo di bicchiere B. È un cucchiaio miscelatore C. È un passino D. È un frullino	
Con il termine mise en place si vuole indicare:	0,25
A. Il contenitore delle posate B. L'ordinazione C. Il rango di una sala-ristorante D. L'apparecchiare una postazione di lavoro	
Il sommelier:	0,25
A. È responsabile della carta dei vini B. Distribuisce le bevande C. Beve il vino D. Miscela i vini	
Quali sono le due varietà di caffè più conosciute?	0,25
A. Coffea arabica e Coffea Sinensis; B. Coffea assamica e Coffea Arabica; C. Coffea Arabica e Coffea Canephora; D. Coffea Aramaica e Coffea Robusta	

CANDIDATO/A: _____ CLASSE: V
SEZ.: E

In un hotel di Lusso quale di queste figure si occupa del servizio ai piani?	0,25
<input type="checkbox"/> Lo chef sommelier <input type="checkbox"/> Lo chef trancheur <input type="checkbox"/> Lo chef d'étage <input type="checkbox"/> Lo chef de rang	

Totale max Quesiti Scelta Multipla Punti 1,75 Totale ottenuto: ____ / 1,75

Totale punteggio ottenuto sommando la totalità dei quesiti:
____ / 3,75



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"Di Poppa-Rozzi"
 Via F. Barnabei, 2 Teramo
 CLASSE V SEZ. E

CANDIDATA/O _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TERZA PROVA
A.S. 2017/2018

TIPOLOGIA B: RISPOSTA ESATTA PUNTI 1,25 OGNI QUESITO

DISCIPLINE COINVOLTE		GRADO DI ESATTEZZA E COMPLETEZZA DELL'INFORMAZIONE					CORRETTEZZA FORMALE E PROPRIETA' LESSICALE				ELABORAZIONE PERSONALE E CAPACITA' DI SINTESI					TOTALE PUNTEGGIO ATTRIBUITO
		S C A R S O	M E A D R I S O C R E	S U F I C.	BU O N O	O T T I M O	S C A R S O A	M E A D R I S O C R E	S U F I C.	B U O N A	S C A R S O A	M E A D R I S O C R E	S U F I C.	B U O N A	O T T I M A	
INGLESE	Q1	1	2-3	3-4	4-5	5	1	2	3	4	1-2	3-4	4	5	6	
	Q2	1	2-3	3-4	4-5	5	1	2	3	4	1-2	3-4	4	5	6	
MATEMATICA	Q1	1	2-3	3-4	4-5	5	1	2	3	4	1-2	3-4	4	5	6	
	Q2	1	2-3	3-4	4-5	5	1	2	3	4	1-2	3-4	4	5	6	
DIRITTO E TECNICHE AMMM. SETTORE RICETT.	Q1	1	2-3	3-4	4-5	5	1	2	3	4	1-2	3-4	4	5	6	
	Q2	1	2-3	3-4	4-5	5	1	2	3	4	1-2	3-4	4	5	6	
LAB. DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA	Q1	1	2-3	3-4	4-5	5	1	2	3	4	1-2	3-4	4	5	6	
	Q2	1	2-3	3-4	4-5	5	1	2	3	4	1-2	3-4	4	5	6	

TIPOLOGIA C: 0 - RISPOSTA ERRATA 0.25 - RISPOSTA ESATTA OGNI QUESITO

DISCIPLINE	B 1	B 2	C1	C2	C3	C4	C 5	Totale disciplina
INGLESE								
MATEMATICA								
DIRITTO E TECNICHE AMMM. SETTORE RICETTIVA								
LAB. DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA								

Valutazione

_____/15

*Si precisa che nel calcolo della media in caso di numero decimale si procederà ad arrotondare per difetto fino allo 0,49 e per eccesso da 0,50.

Teramo li, 9 marzo 2018

La Coordinatrice
 (prof.ssa Francesca Cipollini)

La Commissione

.....

.....



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
“Di Poppa-Rozzi”
Via F. Barnabei, 2
Teramo

TABELLA DI CONVERSIONE PER TERZA PROVA
TIPOLOGIA B

LIVELLI	VOTO IN QUINDICESIMI	VOTO IN UNESIMI
OTTIMO	15	1,25
BUONO	14	1.17
	13	1.08
	12	1.00
PIENAMENTE SUFF.	11	0.92
	10	0.83
	9	0.75
	8	0.67
MEDRIOCRE	7	0.58
	6	0.50
	5	0.42
	4	0.33
SCARSO/INSUFFICIENTE	3	0.25
	2	0.17
	1	0.09
	0	0



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"Di Poppa-Rozzi"

Via F. Barnabei, 2

Teramo

DIPLOMA: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'
ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE "SALA E VENDITA"
SIMULAZIONE TERZA PROVA ESAME DI STATO
A.S. 2017/2018

TIPOLOGIA: MISTA (B+C) (TOT. QUESITI N. 28)

CANDIDATA/O..... PROVA PER BES

CLASSE: V SEZ. E

DATA: 9 MARZO 2018

DURATA DELLA PROVA: 120 MINUTI

DISCIPLINE	DOCENTI
INGLESE	PROF.SSA CIMINI R.
MATEMATICA	PROF.SSA SCIASCETTI
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE SETTORE RICETTIVO	PROF. BUCCIARELLI
LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA	PROF. CALANDRINI

- CONSEGNE:

- DI SEGUITO SONO RIPORTATI 8 QUESITI DI TIPOLOGIA B E 20 DI TIPOLOGIA C.
 - I QUESITI DI TIPOLOGIA B PREVEDONO UNA TRATTAZIONE DELL' ARGOMENTO CHE NON PUO' SUPERARE IL NUMERO DI RIGHE PRESTAMPATE O LO SPAZIO PREDISPOSTO.
- I QUESITI DI TIPOLOGIA C RICHIEDONO L'APPOSIZIONE DI UNA CROCE SULLA RISPOSTA RITENUTA ESATTA FRA QUELLE POSSIBILI: UNA SOLA RISPOSTA E' ESATTA
 NELL'ESECUZIONE DELLA PROVA SONO VIETATE CORREZIONI O SEGNI DIVERSI DALLA CROCE.
 E' CONSENTITO: L'USO DELLA CALCOLATRICE SCIENTIFICA NON PROGRAMMABILE
 NON E' POSSIBILE USCIRE DALL'AULA PRIMA DEL TERMINE DELLA PROVA.

- ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO:

PUNTEGGIO MAX 15 PUNTI

DISCIPLINE	PUNTEGGIO MAX	PUNTEGGIO CONSEGUITO
INGLESE	3,75	
MATEMATICA	3,75	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE SETTORE RICETTIVO	3,75	
LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA	3,75	

- VALUTAZIONE COMPLESSIVA...../15

Dopo aver letto il brano sottostante, rispondi ai quesiti.

PUBS

Pubs is the short form for public house, whose ancestor is the Roman tavern and, later on, the medieval inn. Today there are still thousands of pubs in the UK, and in many areas pubs can be the focal point of the community. In fact, pubs are social places based on the sale and consumption of alcoholic beverages and most pubs offer a range of beers, spirits, wines together with hot and cold food. Many pubs are controlled by breweries, so beer is often better value than wines and spirits.

QUESITO A RISPOSTA APERTA : Who brewed beer in the Middle Ages? Why?

	Punti

QUESITO A RISPOSTA APERTA : Explain what wine is.

	Punti

LINGUA INGLESE

QUESITI A RISPOSTA MULTIPLA

1. The name wine is also given to :

a. drinks made with starch. b. drinks made with other fruits. c. both drinks made with starch and drinks made with other fruits. d. drinks made with spices .	Punti
--	-------

2. Sparkling wines need:

a. one fermentation. b. two fermentations. c. three fermentations. d. no fermentation.	Punti
---	-------

3. The brewing process was _____ the process we use today.

a. similar to b. alike c. the same as d. different from	Punti
--	-------

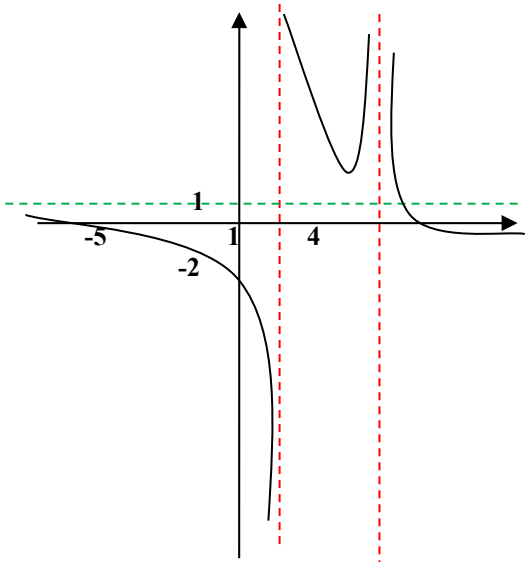
4. In the Renaissance, beer was a popular drink with:

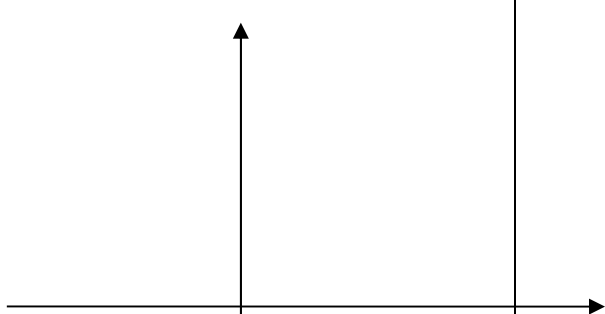
a. the Queen. b. all social classes. c. the nobles. d. the Middle-classes.	Punti
---	-------

5. Ale is:

a. an English beer made with the bottom-fermentation method. b. a British beer obtained with bottom-fermentation method. c. an English beer obtained with the top-fermentation method. d. a British beer made with a top-fermentation method.	Punti

MATEMATICA PROVA B
TIPOLOGIA B: QUESITI A RISPOSTA APERTA

QUESITO N. 1 Dalla lettura del grafico ricavare: dominio, asintoti, intersezione assi, segno	PUNTI 1,25
<div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 20px;"> <p>dominio $\mathbb{R}-\{\dots\dots\}$</p> <p>A.O. $y=$</p> <p>A.V. $x=$</p> <p>Intersezione asse y $A(0;)$</p> <p>Intersezione asse x $B(; 0)$</p> <p>Segno:</p> <p>$f(x) \geq 0$</p> <p>$f(x) < 0$</p> </div> </div>	

QUESITO N. 2 Data la funzione $f(x) = \frac{3x-3}{x+1}$ determinare: dominio, intersezione assi, segno, asintoti e grafico per punti	PUNTI 1,25
<p style="text-align: center;">Calcoli-Dati</p> <p>dominio $\mathbb{R}-\{\dots\dots\}$</p> <p>Intersezione asse y (x=0)</p> $\begin{cases} f(x) \\ x = 0 \end{cases}$ <p>Intersezione asse x (y=0)</p> $\begin{cases} f(x) \\ y = 0 \end{cases}$ <p>Segno:</p> <p>$f(x) \geq 0$</p> <p>$f(x) < 0$</p>	<p>Grafico</p> 

TIPOLOGIA C QUESITI A SCELTA MULTIPLA:	PUNTI
Dire quale fra le seguenti funzioni ha come dominio $\mathbb{R} - \{3\}$	0.25
<p>A. $y = \frac{2x^2 - 3x}{3}$</p> <p>B. $y = \frac{x^2 - 7x}{x - 3}$</p> <p>C. $y = \frac{x + 1}{x^2 - 3x}$</p> <p>D. $y = 3x^2 + 3x + 5$</p>	
Dire quale fra le seguenti funzioni è simmetrica all'asse y	0.25
<p>A. $f(x) = x^5 + 3x^4 - 6x^2 + 2$</p> <p>B. $f(x) = 3x^2 + 9$</p> <p>C. $f(x) = 3x^3 + 2x^2$</p> <p>D. $f(x) = -x^3$</p>	
Trovare il valore del seguente limite $\lim_{x \rightarrow +\infty} \frac{3x^2 - 5}{-2x^2 + 3x + 2}$	0.25
<p>A. $-\frac{1}{2}$</p> <p>B. 0</p> <p>C. $+\infty$</p> <p>D. $-\frac{3}{2}$</p>	
La retta $x = -2$ è un asintoto verticale per il grafico della funzione	0.25
<p>A. $f(x) = -4x^2 + 3x - 5$</p> <p>B. $f(x) = \frac{3x^2 - 6}{x + 3}$</p> <p>C. $f(x) = \frac{x^2 - 2x - 6}{3x + 6}$</p> <p>D. $f(x) = \frac{6x^2 + 5x}{x - 2}$</p>	
Quale fra le seguenti funzioni ha come intersezione con gli assi i punti $(0;-3)$; $(3;0)$; $(2;0)$	0.25
<p>A. $y = \frac{x^2 - 5x + 6}{x - 2}$</p> <p>B. $y = x^2 - 6x - 5$</p> <p>C. $y = \frac{x^2 + 8x - 9}{x + 3}$</p> <p>D. $y = 2x^3 - 5x$</p>	

DISCIPLINA: D.E.T.A.

QUESITO N. 1

TIPOLOGIA:QUESITO A RISPORTA APERTA :MAX 10 RIGHE Il/la candidato/a parli del ciclo di vita di un prodotto.	PUNTI 1,25

QUESITO N. 2

TIPOLOGIA:QUESITO A RISPORTA APERTA :MAX 10 RIGHE Il/la candidato/a tratti del macroambiente (PEST)	PUNTI 1,25

- QUESITO N. 3

TIPOLOGIA:QUESITO A SCELTA MULTIPLA : Nel processo di marketing la funzione marketing:	PUNTI 0.25
A. studia i bisogni della clientela B. progetta i prodotti C. acquista i fattori produttivi D. fissa gli obiettivi generali dell'impresa	

- QUESITO N. 4

TIPOLOGIA:QUESITO A SCELTA MULTIPLA : La segmentazione riguarda:	PUNTI 0.25
A. i clienti B. la distribuzione C. il mercato D. il prodotto	

- QUESITO N. 5

TIPOLOGIA:QUESITO A SCELTA MULTIPLA : Il mercato potenziale di un ristorante a tema sapendo che su un totale di n. 32.000 consumatori il 12% si è dimostrato interessato alla sua apertura è di:	PUNTI 0.25
A. 32.000 persone B. 3.840 persone C. 16.000 persone D. 64.000 persone	

- QUESITO N. 6

TIPOLOGIA:QUESITO A SCELTA MULTIPLA : L'elemento che non fa parte del marketing mix è:	PUNTI 0.25
A. il prezzo B. la comunicazione C. la distribuzione D. il livello di reddito	

- QUESITO N. 7

TIPOLOGIA:QUESITO A SCELTA MULTIPLA : Nella strategia di marketing indifferenziato:	PUNTI 0.25
A. l'impresa divide il mercato in segmenti B. l'impresa si posiziona su un segmento C. l'impresa si rivolge all'intero mercato D. l'impresa si rivolge ad una nicchia di mercato	

CANDIDATO/A: _____ CLASSE: V SEZ.: E

DISCIPLINA: LABORATORIO DI SALA E VENDITA

PROVA DI TIPOLOGIA B

- QUESITI A RISPOSTA APERTA: MAX 7 RIGHE

Elenca in ordine di importanza la brigata di sala indicando mansioni e requisiti	PUNTI
	1,25

Parla della produzione della birra	PUNTI
	1,25

Totale prova Quesiti a risposta aperta max Punti: 2,50 Totale ottenuto:
___/2,50

PROVA DI TIPOLOGIA C

• **QUESITI A SCELTA MULTIPLA:**

Lo strainer:	PUNTI 0,25
E. È un tipo di bicchiere F. È un cucchiaino miscelatore G. È un passino H. È un frullino	
Con il termine mise en place si vuole indicare:	0,25
E. Il contenitore delle posate F. L'ordinazione G. Il rango di una sala-ristorante H. L'apparecchiare una postazione di lavoro	
Il sommelier:	0,25
E. È responsabile della carta dei vini F. Distribuisce le bevande G. Beve il vino H. Miscela i vini	
Quali sono le due varietà di caffè più conosciute?	0,25
E. Coffea arabica e Coffea Sinensis; F. Coffea assamica e Coffea Arabica; G. Coffea Arabica e Coffea Canephora; H. Coffea Aramaica e Coffea Robusta	

CANDIDATO/A: _____ CLASSE: V SEZ.: E

In un hotel di Lusso quale di queste figure si occupa del servizio ai piani?	0,25
<input type="checkbox"/> Lo chef sommelier <input type="checkbox"/> Lo chef trancheur <input type="checkbox"/> Lo chef d'étage <input type="checkbox"/> Lo chef de rang	

Totale max Quesiti Scelta Multipla Punti 1,75 Totale ottenuto: ____ / 1,75

**Totale punteggio ottenuto sommando la totalità dei quesiti:
____/3,75**



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE

"Di Poppa-Rozzi"

Via F. Barnabei, 2 Teramo

CLASSE V SEZ. E



CANDIDATA/O

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TERZA PROVA

A.S. 2017/2018

TIPOLOGIA B: RISPOSTA ESATTA PUNTI 1,25 OGNI QUESITO

Table with columns for Disciplines, Levels, and Evaluation Criteria (Completeness, Formality, Personalization, Total Score).

TIPOLOGIA C: 0 - RISPOSTA ERRATA 0.25 - RISPOSTA ESATTA OGNI QUESITO

Table with columns for Disciplines and evaluation criteria B1, B2, C1, C2, C3, C4, C5, and Total Score.

Valutazione

____/15

*Si precisa che nel calcolo della media in caso di numero decimale si procederà ad arrotondare per difetto fino allo 0,49 e per eccesso da 0,50.

Teramo li, 9 marzo 2018

La Coordinatrice (prof.ssa Francesca Cipollini)

La Commissione

.....



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
“Di Poppa-Rozzi”
Via F. Barnabei, 2
Teramo

TABELLA DI CONVERSIONE PER TERZA PROVA
TIPOLOGIA B

LIVELLI	VOTO IN QUINDICESIMI	VOTO IN UNESIMI
OTTIMO	15	1,25
BUONO	14	1.17
	13	1.08
	12	1.00
PIENAMENTE SUFF.	11	0.92
	10	0.83
	9	0.75
	8	0.67
MEDRIOCRE	7	0.58
	6	0.50
	5	0.42
	4	0.33
SCARSO/INSUFFICIENTE	3	0.25
	2	0.17
	1	0.09
	0	0



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"Di Poppa-Rozzi"**

Via F. Barnabei, 2

Teramo

**DIPLOMA: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'
ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE "SALA E VENDITA"**

SIMULAZIONE TERZA PROVA ESAME DI STATO

A.S. 2017/2018

TIPOLOGIA: MISTA (B+C) (TOT. QUESITI N. 28)

CANDIDATA/O.....

CLASSE: V SEZ. E

DATA: 12 Aprile 2018

DURATA DELLA PROVA: 120 MINUTI

DISCIPLINE	DOCENTI
INGLESE	PROF.SSA CIMINI R.
MATEMATICA	PROF.SSA SCIASCETTI
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE SETTORE RICETTIVO	PROF. BUCCIARELLI
LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA	PROF. CALANDRINI

- CONSEGNE:

- DI SEGUITO SONO RIPORTATI **8** QUESITI DI TIPOLOGIA B E **20** DI TIPOLOGIA C.
- I QUESITI DI TIPOLOGIA B PREVEDONO UNA TRATTAZIONE DELL'ARGOMENTO CHE NON PUO' SUPERARE IL NUMERO DI RIGHE PRESTAMPATE O LO SPAZIO PREDISPOSTO.
- I QUESITI DI TIPOLOGIA C RICHIEDONO L'APPOSIZIONE DI UNA CROCE SULLA RISPOSTA RITENUTA ESATTA FRA QUELLE POSSIBILI: UNA SOLA RISPOSTA E' ESATTA
- NELL'ESECUZIONE DELLA PROVA SONO VIETATE CORREZIONI O SEGNI DIVERSI DALLA CROCE.
- E' CONSENTITO: L'USO DELLA CALCOLATRICE SCIENTIFICA NON PROGRAMMABILE
- NON E' POSSIBILE USCIRE DALL'AULA PRIMA DEL TERMINE DELLA PROVA.

- ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO:

PUNTEGGIO MAX 15 PUNTI

DISCIPLINE	PUNTEGGIO MAX	PUNTEGGIO CONSEGUITO
INGLESE	3,75	
MATEMATICA	3,75	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE SETTORE RICETTIVO	3,75	
LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA	3,75	

- VALUTAZIONE COMPLESSIVA...../15

Dopo aver letto il brano sottostante, rispondi ai quesiti.

HEALTHY EATING

Food is life and our health depends on it. Nowadays Healthy Eating is more and more important in the industrialized western world because people eat plenty of sugars and fats. A healthy eating plan has the shape of a pyramid because it shows to eat more foods from the group at the base and fewer foods from the groups at the top. A balanced diet must contain all the nutrients in the correct proportions every day. In fact we need proteins to grow properly, we need carbohydrates to have enough energy and so on.

QUESITO A RISPOSTA APERTA : WHAT DOES A HEALTHY DIET MEAN?

	Punti

QUESITO A RISPOSTA APERTA : WHAT ARE NUTRIENTS AND THEIR FUNCTIONS?

	Punti

QUESITI A RISPOSTA MULTIPLA

1 . Which of the following nutrient groups are caloric nutrients?:

a. carbohydrates b. vitamins c. minerals d. water	Punti

2. Man's health depends on:

a. a balanced intake of all nutrients. b. the elimination of fats . c. large quantities of proteins. d. large quantities of sugars .	Punti

3. Good sources of fibre are:

a. whole grain foods. b. legumes. c. fruit and vegetables. d. whole grain foods, legumes, fruit and vegetables.	Punti

4. The main sources of proteins are:

a. fruit and vegetables. b. cereal products. c. fats and oils. d. meat and meat products.	Punti

5. Vitamins and minerals can be toxic at:

a. low doses . b. right doses. c. any doses. d. elevate doses .	Punti

MATEMATICA
 TIPOLOGIA B: QUESITI A RISPOSTA APERTA

QUESITO N. 1 Dalla lettura del grafico ricavare: dominio, asintoti, intersezione assi, segno	PUNTI 1,25

QUESITO N. 2 Data la funzione $f(x) = \frac{x+5}{x^2-4}$ determinare: dominio e segno	PUNTI 1,25
<p style="text-align: center;">Calcoli</p>	

TIPOLOGIA C QUESITI A SCELTA MULTIPLA:	PUNTI
3. La funzione $f(x) = \frac{x+2}{x^2+x+4}$ interseca l'asse x nel punto:	0.25
A. A(-2;0) B. O(0;0) C. B(0; ½) D. Nessuna delle precedenti	
4. Il valore del $\lim_{x \rightarrow \infty} \frac{x^2-2}{x+4}$ è:	0.25
A. - 1/2 B. ∞ C. 0 D. 1	
5. In quale dei seguenti intervalli la funzione $f(x) = \frac{x+2}{x-5}$ risulta negativa?	0.25
A. $(-\infty; -2) \cup (5; +\infty)$ B. (-2; 5) C. $(-\infty; -5) \cup (2; +\infty)$ D. Nessuna delle precedenti	
6. La retta $y=1$ è un asintoto orizzontale per il grafico della funzione	0.25
A. $f(x) = \frac{x-1}{x}$ B. $f(x) = \frac{x^2-3}{x+5}$ C. $f(x) = x^2-2x$ D. $f(x) = \frac{6x^2+5x}{x-2}$	
7. Quale delle seguenti funzioni risulta dispari?	0.25
A. $f(x) = \frac{x}{x^2-3}$ B. $f(x) = \frac{x+5}{x-1}$ C. $f(x) = x^2+4$ D. Nessuna delle precedenti	

-ALUNNA/O: _____ CLASSE V _____

DISCIPLINA: D.E.T.A

• QUESITO N. 1

TIPOLOGIA:QUESITO A RISPORTA APERTA :MAX 10 RIGHE Qual è il contenuto del Business plan, chi lo redige e quale elemento bisogna considerare per individuare chi lo redige?	PUNTI MAX
	1,25

• QUESITO N. 2

TIPOLOGIA:QUESITO A RISPORTA APERTA :MAX 10 RIGHE 1. Quali sono le fasi per individuare il Fabbisogno Finanziario di una impresa?	PUNTI MAX 1,25

ALUNNA/O: _____ CLASSE V _____

- QUESITO N. 3

TIPOLOGIA: QUESITO A SCELTA MULTIPLA	PUNTI
A cosa serve il Business Plan?	0,25
A il Business Plan lo scrivo solo se cerco degli investitori	
B a verificare che il progetto funzioni, ad allinearsi tra soci, a cercare finanziatori, a verificare le performance con l'avanzare del progetto	
C è la prima cosa che tutti fanno quando iniziano un'attività	
D non serve a nulla, tanto poi quando parti le cose sono sempre diverse da quelle che avevi previsto	

- QUESITO N. 4

TIPOLOGIA: QUESITO A SCELTA MULTIPLA	PUNTI
Se facendo il Business plan si trova un buco o una barriera nel progetto cosa si deve fare?	0,25
A Dire cosa si farà senza riconoscere il buco o il problema perché non si vogliono far vedere i difetti	
B Riconoscere che esiste e scrivere come si troverà una soluzione	
C Ignorare e far finta di nulla, tanto chi legge il Business Plan non se ne accorgerà	
D Rinunciare al progetto perché si è trovato un problema	

- QUESITO N.5

TIPOLOGIA: QUESITO A SCELTA MULTIPLA	PUNTI
Se rispondi alle domande “Chi siamo?”, “Cosa vogliamo fare?”, “Perché lo facciamo?”, stai individuando:	0,25
A La mission del tuo locale	
B La reputazione online del tuo locale	
C La forma giuridica della tua azienda	
D L'attività core	

- QUESITO N.6

TIPOLOGIA: QUESITO A SCELTA MULTIPLA	PUNTI
Devi scegliere il target, come fai?	0,25
A Individui un target specifico di persone che potrebbero essere interessate al tuo prodotto o servizio	
B Perché limitarti a scegliere un target, tu fai il tuo prodotto o servizio, poi saranno le persone a decidere se sono interessate o meno	
C Ti rivolgi a tutti senza distinzioni perché puntando alla massa attirerai tra loro quelli più interessati	
D Scegli un target ambizioso a prescindere	

QUESITO N.7

TIPOLOGIA: QUESITO A SCELTA MULTIPLA	PUNTI
Il Business Plan è un documento che devi preparare:	0,25
A in modo dinamico e adattarlo a seconda della persona/e a cui lo presenterai	
B è un documento unico, sempre uguale	
C è un documento che si fa all'inizio del business per partire poi non si guarda più	
D è un documento sempre molto articolato	

CANDIDATO/A: _____ CLASSE: V SEZ.: E

DISCIPLINA: LABORATORIO DI SALA E VENDITA

PROVA DI TIPOLOGIA B

- QUESITI A RISPOSTA APERTA: MAX 7 RIGHE

Elenca quali sono i passaggi da svolgersi per la degustazione di un vino	PUNTI 1,25

A cosa serve la decantazione e come si effettua	PUNTI 1,25

Totale prova Quesiti a risposta aperta max Punti: 2,50

Totale ottenuto: ____/2,50

- CANDIDATO/A: _____ CLASSE: V SEZ.: E

PROVA DI TIPOLOGIA C

- QUESITI A SCELTA MULTIPLA:

Dove si prepara un Frozen?	punti 0,25
I. nello Shaker J. nel Blender K. nel Mixing-glass L. direttamente nel bicchiere	

Qual è la base di uno Sparkling?	punti 0,25
I. La Vodka J. Il vino bianco fermo K. Lo spumante L. Nessuno di questi	

La macerazione carbonica si realizza:	punti 0,25
A. Sulla polpa degli acini B. Sul mosto vero e proprio C. Su uve intere D. Sui vinaccioli	

La presa di spuma in autoclave avviene nella produzione di spumanti ottenuti con il metodo:	punti 0,25
A. Classico B. Charmat C. Marrone-Cinzano D. Con nessuno dei metodi cui sopra	

- CANDIDATO/A: _____ CLASSE: V SEZ.: E

Sono distillati di origine cerealicola	punti 0,25
A. Gin, Vodka, Armagnac, Rhum B. Vodka, Grappa, Rhum, Brandy C. Whisky, Rhum, Gin, Cognac D. Saké, Whisky, Gin, Vodka	

Totale max Quesiti Scelta Multipla Punti 1,25 Totale ottenuto: ____ / 1,25

Totale punteggio ottenuto sommando la totalità dei Quesiti: ____ / 3,75



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"Di Poppa-Rozzi"
 Via F. Barnabei, 2 Teramo
 CLASSE V SEZ. E



CANDIDATA/O _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TERZA PROVA

A.S. 2017/2018

TIPOLOGIA B: RISPOSTA ESATTA PUNTI 1,25 OGNI QUESITO

DISCIPLINE COINVOLTE		GRADO DI ESATTEZZA E COMPLETEZZA DELL'INFORMAZIONE					CORRETTEZZA FORMALE E PROPRIETA' LESSICALE				ELABORAZIONE PERSONALE E CAPACITA' DI SINTESI					TOTALE PUNTEGGIO ATTRIBUITO
		S C A R I S O C C R E	M E A D R I S O C C R E	S U F F I C.	B U O N O	O T T I M O	S C E T T A R I S O C C R E	M E A D R I S O C C R E	S U F F I C.	B U O N O	S C E T T A R I S O C C R E	M E A D R I S O C C R E	S U F F I C.	B U O N O	O T T I M O	
INGLESE	Q1	1	2-3	3-4	4-5	5	1	2	3	4	1-2	3-4	4	5	6	
	Q2	1	2-3	3-4	4-5	5	1	2	3	4	1-2	3-4	4	5	6	
MATEMATICA	Q1	1	2-3	3-4	4-5	5	1	2	3	4	1-2	3-4	4	5	6	
	Q2	1	2-3	3-4	4-5	5	1	2	3	4	1-2	3-4	4	5	6	
DIRITTO E TECNICHE AMMM. SETTORE RICETT.	Q1	1	2-3	3-4	4-5	5	1	2	3	4	1-2	3-4	4	5	6	
	Q2	1	2-3	3-4	4-5	5	1	2	3	4	1-2	3-4	4	5	6	
LAB. DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA	Q1	1	2-3	3-4	4-5	5	1	2	3	4	1-2	3-4	4	5	6	
	Q2	1	2-3	3-4	4-5	5	1	2	3	4	1-2	3-4	4	5	6	

TIPOLOGIA C: 0 - RISPOSTA ERRATA 0.25 - RISPOSTA ESATTA OGNI QUESITO

DISCIPLINE	B 1	B 2	C1	C2	C3	C4	C 5	Totale disciplina
INGLESE								
MATEMATICA								
DIRITTO E TECNICHE AMMM. SETTORE RICETTIVA								
LAB. DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA								

Valutazione

_____/15

*Si precisa che nel calcolo della media in caso di numero decimale si procederà ad arrotondare per difetto fino allo 0,49 e per eccesso da 0,50.

Teramo li, 12 aprile 2018

La Coordinatrice
 (prof.ssa Francesca Cipollini)

La Commissione

.....

.....



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
“Di Poppa-Rozzi”
Via F. Barnabei, 2
Teramo

TABELLA DI CONVERSIONE PER TERZA PROVA
TIPOLOGIA B

LIVELLI	VOTO IN QUINDICESIMI	VOTO IN UNESIMI
OTTIMO	15	1,25
BUONO	14	1.17
	13	1.08
	12	1.00
PIENAMENTE SUFF.	11	0.92
	10	0.83
	9	0.75
	8	0.67
MEDRIOCRE	7	0.58
	6	0.50
	5	0.42
	4	0.33
SCARSO/INSUFFICIENTE	3	0.25
	2	0.17
	1	0.09
	0	0



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
“Di Poppa-Rozzi”
Via F. Barnabei, 2
Teramo

DIPLOMA: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'
ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE “SALA E VENDITA”
SIMULAZIONE TERZA PROVA ESAME DI STATO
A.S. 2017/2018
TIPOLOGIA: MISTA (B+C) (TOT. QUESITI N. 28)

CANDIDATA/O..... PROVA BES

CLASSE: V SEZ. E

DATA: 12 Aprile 2018

DURATA DELLA PROVA: 120 MINUTI

DISCIPLINE	DOCENTI
INGLESE	PROF.SSA CIMINI R.
MATEMATICA	PROF.SSA SCIASCETTI
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE SETTORE RICETTIVO	PROF. BUCCIARELLI
LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA	PROF. CALANDRINI

- CONSEGNE:

- DI SEGUITO SONO RIPORTATI **8** QUESITI DI TIPOLOGIA B E **20** DI TIPOLOGIA C.
 - I QUESITI DI TIPOLOGIA B PREVEDONO UNA TRATTAZIONE DELL' ARGOMENTO CHE NON PUO' SUPERARE IL NUMERO DI RIGHE PRESTAMPATE O LO SPAZIO PREDISPOSTO.
- I QUESITI DI TIPOLOGIA C RICHIEDONO L'APPOSIZIONE DI UNA CROCE SULLA RISPOSTA RITENUTA ESATTA FRA QUELLE POSSIBILI: UNA SOLA RISPOSTA E' ESATTA NELL'ESECUZIONE DELLA PROVA SONO VIETATE CORREZIONI O SEGNI DIVERSI DALLA CROCE. E' CONSENTITO: L'USO DELLA CALCOLATRICE SCIENTIFICA NON PROGRAMMABILE NON E' POSSIBILE USCIRE DALL'AULA PRIMA DEL TERMINE DELLA PROVA.

- ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO:

PUNTEGGIO MAX 15 PUNTI

DISCIPLINE	PUNTEGGIO MAX	PUNTEGGIO CONSEGUITO
INGLESE	3,75	
MATEMATICA	3,75	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE SETTORE RICETTIVO	3,75	
LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA	3,75	

- VALUTAZIONE COMPLESSIVA...../15

Dopo aver letto il brano sottostante, rispondi ai quesiti.

HEALTHY EATING

Food is life and our health depends on it. Nowadays Healthy Eating is more and more important in the industrialized western world because people eat plenty of sugars and fats. A healthy eating plan has the shape of a pyramid because it shows to eat more foods from the group at the base and fewer foods from the groups at the top. A balanced diet must contain all the nutrients in the correct proportions every day. In fact we need proteins to grow properly, we need carbohydrates to have enough energy and so on.

QUESITO A RISPOSTA APERTA : WHAT DOES A HEALTHY DIET MEAN?

	Punti

QUESITO A RISPOSTA APERTA : WHAT ARE NUTRIENTS AND THEIR FUNCTIONS?

	Punti

QUESITI A RISPOSTA MULTIPLA

1 . Which of the following nutrient groups are caloric nutrients?:

a. carbohydrates b. vitamins c. minerals d. water	Punti

2. Man's health depends on:

a. a balanced intake of all nutrients. b. the elimination of fats . c. large quantities of proteins. d. large quantities of sugars .	Punti

3. Good sources of fibre are:

a. whole grain foods. b. legumes. c. fruit and vegetables. d. whole grain foods, legumes, fruit and vegetables.	Punti

4. The main sources of proteins are:

a. fruit and vegetables. b. cereal products. c. fats and oils. d. meat and meat products.	Punti

5. Vitamins and minerals can be toxic at:

a. low doses . b. right doses. c. any doses. d. elevate doses .	Punti

MATEMATICA
 TIPOLOGIA B: QUESITI A RISPOSTA APERTA

QUESITO N. 1 Dalla lettura del grafico ricavare: dominio, asintoti, intersezione assi, segno	PUNTI 1,25
	<p>Risposte:</p> <p>dominio $\mathbb{R} - \{ _ ; _ \}$</p> <p>A.O. $y = _$</p> <p>A.V. $x = _ ; x = _$</p> <p>Intersezione asse y $A(_ ; _)$</p> <p>Intersezione asse x $B(_ ; _); C(_ ; _)$</p> <p>Segno:</p> <p>$f(x) \geq 0$ $(_ ; _)]Y[_ ; _)$</p> <p>$f(x) < 0$</p> <p>$(_ ; _)Y(_ ; _)Y(_ ; _)$</p>

QUESITO N. 2 Data la funzione $f(x) = \frac{x+5}{x^2-4}$ determinare: dominio e segno	PUNTI 1,25
<p style="text-align: center;">Calcoli</p>	<p>dominio $\mathbb{R} - \{ _ ; _ \}$</p> <p>Segno:</p> <p>$f(x) \geq 0$ $[_ ; _)Y(_ ; _)$</p> <p>$f(x) < 0$ $(_ ; _)Y(_ ; _)$</p>

TIPOLOGIA C QUESITI A SCELTA MULTIPLA:	PUNTI
3. La funzione $f(x) = \frac{x+2}{x^2+x+4}$ interseca l'asse x nel punto:	0.25
A. A(-2;0) B. O(0;0) C. B(0; ½) D. Nessuna delle precedenti	
4. Il valore del $\lim_{x \rightarrow \infty} \frac{x^2-2}{x+4}$ è:	0.25
A. - 1/2 B. ∞ C. 0 D. 1	
5. In quale dei seguenti intervalli la funzione $f(x) = \frac{x+2}{x-5}$ risulta negativa?	0.25
A. $(-\infty; -2) \cup (5; +\infty)$ B. (-2; 5) C. $(-\infty; -5) \cup (2; +\infty)$ D. Nessuna delle precedenti	
6. La retta y=1 è un asintoto orizzontale per il grafico della funzione	0.25
A. $f(x) = \frac{x-1}{x}$ B. $f(x) = \frac{x^2-3}{x+5}$ C. $f(x) = x^2-2x$ D. $f(x) = \frac{6x^2+5x}{x-2}$	
7. Quale delle seguenti funzioni risulta dispari?	0.25
A. $f(x) = \frac{x}{x^2-3}$ B. $f(x) = \frac{x+5}{x-1}$ C. $f(x) = x^2+4$ D. Nessuna delle precedenti	

-ALUNNA/O: _____ CLASSE V _____

DISCIPLINA: D.E.T.A

• **QUESITO N. 1**

TIPOLOGIA:QUESITO A RISPORTA APERTA :MAX 10 RIGHE	PUNTI MAX
Qual è il contenuto del Business plan, chi lo redige e quale elemento bisogna considerare per individuare chi lo redige?	1,25

• **QUESITO N. 2**

TIPOLOGIA:QUESITO A RISPORTA APERTA :MAX 10 RIGHE	PUNTI MAX
2. Quali sono le fasi per individuare il Fabbisogno Finanziario di una impresa?	1,25

ALUNNA/O: _____ CLASSE V _____

- QUESITO N. 3

TIPOLOGIA: QUESITO A SCELTA MULTIPLA	PUNTI
A cosa serve il Business Plan?	0,25
A il Business Plan lo scrivo solo se cerco degli investitori	
B a verificare che il progetto funzioni, ad allinearsi tra soci, a cercare finanziatori, a verificare le performance con l'avanzare del progetto	
C è la prima cosa che tutti fanno quando iniziano un'attività	
D non serve a nulla, tanto poi quando parti le cose sono sempre diverse da quelle che avevi previsto	

- QUESITO N. 4

TIPOLOGIA: QUESITO A SCELTA MULTIPLA	PUNTI
Se facendo il Business plan si trova un buco o una barriera nel progetto cosa si deve fare?	0,25
A Dire cosa si farà senza riconoscere il buco o il problema perché non si vogliono far vedere i difetti	
B Riconoscere che esiste e scrivere come si troverà una soluzione	
C Ignorare e far finta di nulla, tanto chi legge il Business Plan non se ne accorgerà	
D Rinunciare al progetto perché si è trovato un problema	

- QUESITO N.5

TIPOLOGIA: QUESITO A SCELTA MULTIPLA	PUNTI
Se rispondi alle domande “Chi siamo?”, “Cosa vogliamo fare?”, “Perché lo facciamo?”, stai individuando:	0,25
A La mission del tuo locale	
B La reputazione online del tuo locale	
C La forma giuridica della tua azienda	
D L'attività core	

- QUESITO N.6

TIPOLOGIA: QUESITO A SCELTA MULTIPLA	PUNTI
Devi scegliere il target, come fai?	0,25
A Individui un target specifico di persone che potrebbero essere interessate al tuo prodotto o servizio	
B Perché limitarti a scegliere un target, tu fai il tuo prodotto o servizio, poi saranno le persone a decidere se sono interessate o meno	
C Ti rivolgi a tutti senza distinzioni perché puntando alla massa attirerai tra loro quelli più interessati	
D Scegli un target ambizioso a prescindere	

QUESITO N.7

TIPOLOGIA: QUESITO A SCELTA MULTIPLA	PUNTI
Il Business Plan è un documento che devi preparare:	0,25
A in modo dinamico e adattarlo a seconda della persona/e a cui lo presenterai	
B è un documento unico, sempre uguale	
C è un documento che si fa all'inizio del business per partire poi non si guarda più	
D è un documento sempre molto articolato	

CANDIDATO/A: _____ CLASSE: V SEZ.: E

DISCIPLINA: LABORATORIO DI SALA E VENDITA

PROVA DI TIPOLOGIA B

- QUESITI A RISPOSTA APERTA: MAX 7 RIGHE

Elenca quali sono i passaggi da svolgersi per la degustazione di un vino	PUNTI 1,25

A cosa serve la decantazione e come si effettua	PUNTI 1,25

Totale prova Quesiti a risposta aperta max Punti: 2,50

Totale ottenuto: ____/2,50

- CANDIDATO/A: _____ CLASSE:
V SEZ.: E

PROVA DI TIPOLOGIA C

- QUESITI A SCELTA MULTIPLA:

Dove si prepara un Frozen?	punti 0,25
M. nello Shaker N. nel Blender O. nel Mixing-glass P. direttamente nel bicchiere	
Qual è la base di uno Sparkling?	punti 0,25
M. La Vodka N. Il vino bianco fermo O. Lo spumante P. Nessuno di questi	
La macerazione carbonica si realizza:	punti 0,25
E. Sulla polpa degli acini F. Sul mosto vero e proprio G. Su uve intere H. Sui vinaccioli	
La presa di spuma in autoclave avviene nella produzione di spumanti ottenuti con il metodo:	punti 0,25
E. Classico F. Charmat G. Marrone-Cinzano H. Con nessuno dei metodi cui sopra	

- **CANDIDATO/A:** _____ **CLASSE:**
V SEZ.: E

Sono distillati di origine cerealicola	punti 0,25
E. Gin, Vodka, Armagnac, Rhum F. Vodka, Grappa, Rhum, Brandy G. Whisky, Rhum, Gin, Cognac H. Saké, Whisky, Gin, Vodka	

Totale max Quesiti Scelta Multipla Punti 1,25 Totale ottenuto: ____ / 1,25

Totale punteggio ottenuto sommando la totalità dei Quesiti: ____ / 3,75



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"Di Poppa-Rozzi"
 Via F. Barnabei, 2 Teramo
 CLASSE V SEZ. E



CANDIDATA/O _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TERZA PROVA

A.S. 2017/2018

TIPOLOGIA B: RISPOSTA ESATTA PUNTI 1,25 OGNI QUESITO

DISCIPLINE COINVOLTE		GRADO DI ESATTEZZA E COMPLETEZZA DELL'INFORMAZIONE					CORRETTEZZA FORMALE E PROPRIETA' LESSICALE				ELABORAZIONE PERSONALE E CAPACITA' DI SINTESI					TOTALE PUNTEGGIO ATTRIBUITO
		S C A R I S O C C R E	M E D I O C I C.	S U F F I C.	B U O N O	O T T I M O	S C E L E R E	M E D I O C R E	S U F F I C.	B U O N A	S C E L E R E	M E D I O C R E	S U F F I C.	B U O N A	O T T I M A	
INGLESE	Q1	1	2-3	3-4	4-5	5	1	2	3	4	1-2	3-4	4	5	6	
	Q2	1	2-3	3-4	4-5	5	1	2	3	4	1-2	3-4	4	5	6	
MATEMATICA	Q1	1	2-3	3-4	4-5	5	1	2	3	4	1-2	3-4	4	5	6	
	Q2	1	2-3	3-4	4-5	5	1	2	3	4	1-2	3-4	4	5	6	
DIRITTO E TECNICHE AMMM. SETTORE RICETT.	Q1	1	2-3	3-4	4-5	5	1	2	3	4	1-2	3-4	4	5	6	
	Q2	1	2-3	3-4	4-5	5	1	2	3	4	1-2	3-4	4	5	6	
LAB. DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA	Q1	1	2-3	3-4	4-5	5	1	2	3	4	1-2	3-4	4	5	6	
	Q2	1	2-3	3-4	4-5	5	1	2	3	4	1-2	3-4	4	5	6	

TIPOLOGIA C: 0 - RISPOSTA ERRATA 0.25 - RISPOSTA ESATTA OGNI QUESITO

DISCIPLINE	B 1	B 2	C1	C2	C3	C4	C 5	Totale disciplina
INGLESE								
MATEMATICA								
DIRITTO E TECNICHE AMMM. SETTORE RICETTIVA								
LAB. DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA								

Valutazione

_____/15

*Si precisa che nel calcolo della media in caso di numero decimale si procederà ad arrotondare per difetto fino allo 0,49 e per eccesso da 0,50.
 Teramo li, 12 aprile 2018

La Coordinatrice
 (prof.ssa Francesca Cipollini)

La Commissione

.....

.....



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
“Di Poppa-Rozzi”
Via F. Barnabei, 2
Teramo

TABELLA DI CONVERSIONE PER TERZA PROVA
TIPOLOGIA B

LIVELLI	VOTO IN QUINDICESIMI	VOTO IN UNESIMI
OTTIMO	15	1,25
BUONO	14	1.17
	13	1.08
	12	1.00
PIENAMENTE SUFF.	11	0.92
	10	0.83
	9	0.75
	8	0.67
MEDRIOCRE	7	0.58
	6	0.50
	5	0.42
	4	0.33
SCARSO/INSUFFICIENTE	3	0.25
	2	0.17
	1	0.09
	0	0

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER IL COLLOQUIO D'ESAME

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER IL COLLOQUIO

Parametri	Indicatori valutativi	Misuratori	Punteggio
<i>Conoscenza e grado di approfondimento degli argomenti trattati</i>	Trattazione esauriente, precisa e molto approfondita	10	
	Argomenti trattati in modo pertinente e approfondito	7-9	
	Conoscenze proprie e coerenti	6	
	Conoscenza superficiale o lacunosa degli argomenti	3-5	
	Conoscenza frammentaria e/o scarna degli argomenti	0-2	
<i>Capacità di analisi e comprensione di testi e procedure</i>	Testi e procedure analizzati nei loro aspetti salienti	4	
	Testi e procedure analizzati in alcuni aspetti	3	
	Lettura corretta ma elementare di testi e procedure	2	
	Analisi condotte in modo non sempre soddisfacente	1	
	Capacità analitiche non rilevabili	0	
<i>Capacità di esposizione e padronanza della lingua</i>	Esposizione efficace, precisa e organica	4	
	Esposizione scorrevole e organica	3	
	Esposizione semplice e schematica	2	
	Esposizione incerta e non sempre organica	/1	
	gravissime difficoltà espositive	0	
<i>Capacità di rielaborazione personale</i>	Colloquio ricco di spunti interpretativi originali e pertinenti	4	
	Elaborazioni personali pertinenti	3	
	Spunti personali pertinenti	2	
	Spunti personali non pertinenti allo sviluppo del colloquio	1	
	Colloquio condotto in modo schematico, banale e impersonale	0	
<i>Capacità di effettuare collegamenti interdisciplinari</i>	Collegamenti efficaci e organici allo sviluppo del colloquio	4	
	Sviluppo del colloquio lineare nel collegamento tra le discipline	3	
	Collegamenti semplici e schematici ma corretti	2	
	Collegamenti spesso incoerenti	1	
	Collegamenti del tutto incoerenti o assenza di collegamenti interdisciplinari	0	
<i>Capacità progettuali e coerenza del percorso</i>	Percorso efficace e pianificato con coerenza	4	
	Percorso coerente e consequenziale	3	
	Percorso semplice e schematico ma corretto	2	
	Percorso non sempre organico e consequenziale	1	

espositivo presentato dal candidato	Percorso disorganico e del tutto privo di logica consequenziale		0	
VALUTAZIONE COMPLESSIVA		GRAVEMENTE INSUFFICIENTE		0/7
INSUFFICIENTE	8/13	MEDIOCRE		14/19
SUFFICIENTE	20	DISCRETO / Più CHE DISCRETO		21/25
BUONO /DISTINTO	26/29	OTTIMO		30
CANDIDATO	Voto Complessivo			
DOCENTI				

Programmi discipline A.S.2017/2018

ITALIANO

STORIA

MATEMATICA

LINGUA STRANIERA INGLESE

LINGUA STRANIERA FRANCESE

LINGUA STRANIERA TEDESCA

LABOR. DEI SERV. ENOGASTR. SETTORE CUCINA

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE

LABOR. DEI SERV. ENOGASTR. SETT. SALA E VENDITA

SCIENZE E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE

SCIENZE MOTORIE

RELIGIONE

ANNO SCOLASTICO: 2017-18
DISCIPLINA: ITALIANO CLASSE V SEZ. E
DOCENTE: Cipollini Francesca
INDIRIZZO: Sala e Servizi enogastronomici

Positivismo, Naturalismo e Verismo.

- **G. Verga**: Vita, opere e poetica. Analisi delle opere più significative
“Vita dei Campi”
 - Lettera prefazione a L’Amante di Gramigna
 - La Lupa
- “I Malavoglia”:
-La famiglia Toscano
“Mastro don Gesualdo”
-La morte di don Gesualdo

L’età del Decadentismo: quadro politico, economico e sociale

Il primo Novecento: l’evoluzione delle poetiche decadenti in Italia e le Avanguardie storiche all’inizio del secolo in Europa e in Italia:

- **G.Pascoli**: vita, opere e poetica. Analisi delle opere più significative
“Myrica”
 - Novembre
 - Il lampo
 - Il tuono
 - X Agosto
- “Canti di Castelvecchio”:
- Il gelsomino notturno
- **G.D’Annunzio** : vita, opere e poetica. Analisi delle opere più significative
“Il piacere”:
-Andrea Sperelli : Il ritratto di un esteta.
“Alcyone ”:
-La pioggia nel pineto
 - **L.Pirandello** : vita, opere e poetica. Analisi delle opere più significative
“Novelle per un anno”:
-Il treno ha fischiato
“ Il fu Mattia Pascal”
 - Adriano Meis
“Uno nessuno e centomila”:
-Il naso di Moscarda
- I.Svevo** : vita ,opere e poetica. Analisi delle opere più significative
“La coscienza di Zeno”:
-Il vizio del fumo: l’ultima sigaretta

Il periodo tra le due guerre :

- **l’Ermetismo** : caratteri
- **G.Ungaretti** : vita, opere e poetica. Analisi delle opere più significative
“L’Allegria”:
- Il porto sepolto
-San Martino del Carso
-Sono una creatura

- Veglia
- Fratelli
- Soldati

S.Quasimodo : vita, opere e poetica. Analisi delle opere più significative

“Ed è subito sera”

“Giorno dopo giorno”:

- Alle fronde dei salici

- **E.Montale** : vita, opere e poetica. Analisi delle opere più significative.

“Ossi di seppia”

- I limoni

-Non chiederci la parola

-Spesso il male di vivere ho incontrato

“Satura”:

Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale

- **A. Moravia: vita, opere e poetica.** Analisi di un' opera importante.

“Gli Indifferenti” :

- Una cena borghese

Il dopoguerra e la stagione del Neorealismo:

- **Il Neorealismo** tra narrativa,cronaca e memorialistica

P.Levi : vita,opere e poetica,esame di alcune pagine significative(in sintesi)

“Se questo è un uomo”:

Teramo 14 maggio 2018

La docente
Gli alunni

ANNO SCOLASTICO: 2017-18

DISCIPLINA: STORIA CLASSE V SEZ. E

DOCENTE: Cipollini Francesca

INDIRIZZO: Sala e Servizi enogastronomici

I– Il processo unitario italiano

- dal Congresso di Vienna al governo della Sinistra storica

II– L'Europa verso la guerra

-La Belle Epoque

-La questione balcanica

- L'Italia giolittiana: la crisi di fine secolo – la svolta liberale – decollo industriale e progresso civile – i governi di Giolitti: le riforme, la politica estera

III – La 1ª guerra mondiale

- Cause dello scoppio e fasi della guerra

- L'Italia nella 1ª guerra mondiale

- I trattati di pace e la nuova carta d'Europa

- La società delle Nazioni

IV – La rivoluzione russa: da febbraio ad ottobre

- Il comunismo di guerra

- La NEP

- Da Lenin a Stalin: il socialismo in un solo paese e il totalitarismo staliniano

V – Il dopoguerra in Italia e l'avvento del fascismo

- La vittoria “mutilata” e l’impresa fiumana
- Il biennio rosso
- Il fascismo agrario e le elezioni del ’21
- La marcia su Roma
- Il delitto Matteotti
- L’Italia fascista e le leggi fascistissime
- La politica economica
- La politica estera e l’Impero

VI– La grande crisi

- Il crollo di Wall Street (1929) e la crisi in Europa
- Roosevelt e il <<New Deal>>

VII- L’avvento del Nazismo

- Hitler ed il Partito Nazionalsocialista
- L’ideologia hitleriana: antisemitismo e “spazio vitale”
- Il terzo Reich: l’ascesa e la dittatura del Führer

VIII– La seconda guerra mondiale

- Origini e responsabilità, l’Europa verso la guerra (cause)
- Gli anni di guerra e gli eventi principali
- Resistenza e lotta politica; la Shoah

Teramo 14 maggio 2018

La docente
Gli alunni



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Di Poppa-Rozzi"



Via F. Barnabei, 2 Teramo
Cod. Fisc. 8003110675 tel. Pres. 0861/248215 Segr. 0861/247248 Fax: 0861/243136

**DIPLOMA: PROFESSIONALE "SERVIZI PER ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'
ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE "SALA E VENDITA"
Anno scolastico 2017-2018**

Programma di MATEMATICA
Prof.ssa SCIASCETTI GIULIA

I concetti di analisi trattati e in particolare lo studio di funzioni sono stati riferiti e applicati a funzioni razionali intere e fratte con numeratore e denominatore al massimo di secondo grado.

Funzioni

Intervallo limitato e illimitato, definizione di funzione, dominio e codominio di una funzione. Classificazione delle funzioni, definizione di funzione pari e dispari e loro interpretazione grafica.

Limiti

Concetto intuitivo di limite di funzione. Calcolo di limite finito ed infinito di una funzione in un punto, calcolo di limite finito e infinito di una funzione all'infinito. Limite destro e limite sinistro di una funzione in un punto. Forme di indecisione: $+\infty - \infty$; $\frac{\infty}{\infty}$.

Continuità

Definizione di funzione continua, discontinuità di prima, seconda e terza specie.
Asintoti: definizione e individuazione degli asintoti verticali, orizzontali e obliqui(cenni).

Derivate

Definizione di derivata in un punto come limite del rapporto incrementale, significato geometrico della derivata. Formule di derivazione: derivata della funzione costante, della funzione identica, della funzione potenza. Derivata della somma di due funzioni, la derivata del quoziente di due funzioni. Definizione di punto stazionario, definizione di punto di massimo e di minimo relativo. Ricerca dei massimi e minimi relativi attraverso lo studio del segno della derivata prima.

Studio di funzioni

Classificazione, ricerca del dominio, eventuali simmetrie (pari, dispari), studio del segno, eventuali intersezioni con gli assi cartesiani, ricerca degli asintoti verticali, orizzontali, obliqui; ricerca di massimi e minimi. Grafico probabile della funzione.

Dal Grafico alla funzione: deduzione delle caratteristiche di una funzione a partire dal suo grafico.

Teramo Maggio 2018

Prof.^{ssa} **Giulia Sciascetti**

PROGRAMMA SVOLTO LINGUA INGLESE
CLASSE 5 E A.S. 2017/2018
DOCENTE : ROSSELLA CIMINI

MODULE 1 : NUTRITION AND HEALTH

- NUTRITION AND FOOD SCIENCE
- NUTRIENTS
- HEALTHY EATING: THE HEALTHY EATING PYRAMID
- THE MEDITERRANEAN DIET
- FRESH, LOCAL FOOD VS PROCESSED FOOD
- EATING DISORDERS

MODULE 2: FOOD SAFETY WATCH

- BACTERIA AND FOOD POISONING
- FOOD CONTAMINATION
- HACCP
- THE SEVEN STEPS OF HACCP SYSTEM
- FOOD PRESERVATION
- ANCIENT AND NATURAL PRESERVATION METHODS
- REFRIGERATED STORAGE SYSTEMS: CHILLING AND FREEZING

MODULE 3: WINE, BEER AND COCKTAILS

- WINE FROM VINES
- UK WINES
- BEER IN HISTORY
- HOW TO EVALUATE BEER
- COCKTAILS

Gli argomenti sono stati trattati con attività di rinforzo delle quattro abilità linguistiche

La docente
Rossella Cimini



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Di Poppa-Rozzi"



Via F. Barnabei, 2 Teramo

Cod. Fisc. 8003110675 tel.Pres. 0861/248215 Segr.0861/247248 Fax : 0861/243136

**DIPLOMA: TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E
L'OSPITALITA' ALBERGHIERA – SETTORE SALA**

Anno scolastico 2017-2018

**Programma di LINGUA FRANCESE
Prof.ssa PALLOTTA MICHELINA**

La francofonia e le Antille francesi

- La cucina antillese
- Il passato coloniale della Francia.
- La cucina creola
- Lo zucchero, la canna da zucchero

La malnutrizione

- I fast-food

Le regioni vitivinicole

- I vini: classificazione
- I vitigni

La cucina del Quebec

- L'acqua e lo sciroppo d'acero

Alimentarsi bene

- Dieta salutare
- Dieta mediterranea
- I prodotti biologici

La bevande alcoliche e non alcoliche

- Le acque viti: cognac, armagnac, rum
- Lo champagne, gli spumanti
- Gli aperitivi: Pastis, Kir.
- Il tè: preparazione, luoghi e modo di consumo

I menù religiosi

I regimi alimentari alternativi

- Alimentazione macrobiotica
- Alimentazione vegetariana
- Alimentazione vegetaliana

Le intossicazioni alimentari

Le intolleranze

Le allergie

Le contaminazioni

Le HACCP

La Pasqua. Storia e simboli.

I formaggi abruzzesi.

Programma di tedesco della classe

5E

A.S. 2017/2018

Prof.ssa Enrica Cipolletti

Testo: Paprika Neu di Brigliano-Doni-Venturini Editore: Hoepli

Modul 10

- Kalte Getränke (Trinkwasser, Saft, Nektar und Limonade)

Modul 11

- Bier (Bierarten, Bier und Speisen)

Modul 12

-Inhaltsstoffe von Lebensmitteln

- Kohlenhydrate
- Fette (Lipide)
- Eiweiss (Protein)
- Mineralstoffe
- Vitamine
- Wasser
- Ballaststoffe

**Die Nahrungspyramide Die
Zitrusfrüchte**

Das Oktoberfest

Dialoghi

- Interview im Hotel
- Nach einem Wochenende ausser Haus.

Teramo, 06/05/2018

**L'insegnante Enrica
Cipolletti**



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE

"Di Poppa-Rozzi"

Via F. Barnabei, 2

Teramo



Cod. Fisc. 8003110675 tel.Pres. 0861/248215 Segr.0861/247248 Fax : 0861/243136

Web: www.iisdipopparozzi.it e-mail : info@iisdipopparozzi.it

P.E.C.: teis00800n@pec.istruzione.it Istituzionale: teis00800n@istruzione.it

Classe 5° E - A.S. 2017/2018 Docente: Di Gregorio Mirko

Finalità educative

La riforma dell'istruzione secondaria superiore che ha trasformato i vecchi Istituti Alberghieri in Istituti Professionali indirizzo servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera ha separato, a partire dal terzo anno, gli studenti che hanno scelto l'indirizzo di "Enogastronomia sala e vendita" da coloro che hanno preferito un orientamento rivolto alla cucina; per il proseguimento degli studi le due figure professionali procederanno quindi in parallelo. Con questa scelta si sono volute garantire le peculiarità didattiche di entrambe le materie, ma riflettendo sulla complessità del quadro operativo del settore ristorativi, dove molteplici e ampie sono le conoscenze e competenze richieste al personale di sala e del bar, appare chiaro il motivo per cui anche nelle classi quarte e quinte sia stata introdotta la disciplina di cucina.

Metodologia

Lezioni frontali teoriche e pratiche

Lavori individuali e di gruppo
Discussioni guidate
Ricerche bibliografiche e multimediali
Visite guidate mirate

Materiali

Quaderno - raccoglitore dove poter introdurre adeguatamente: ricerche, schede tecniche delle ricette, appunti, glossario dei termini più importanti.

Libro di testo
Fotocopie di materiale integrativo

Strumenti di verifica

Le verifiche saranno diversificate in funzione dello specifico obiettivo distinguendo, quindi, quelle: formative e sommative. Le strategie di accertamento saranno varie: singole interrogazioni, discussioni collegiali, brevi relazioni scritte sulle attività svolte, test oggettivi strutturati.

1) OBIETTIVI

1.1. Obiettivi formativi e di indirizzo: definizione degli obiettivi formativi e di indirizzo secondo le indicazioni del Pof e del dipartimento

L'indirizzo professionale "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore. Nel primo biennio, i risultati di apprendimento dell'area di istruzione generale sono in linea di continuità con gli assi culturali (dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico e storico-sociale) dell'obbligo di istruzione e si caratterizzano per il collegamento con le discipline di indirizzo. La presenza di saperi scientifici e tecnologici, tra loro interagenti, permette, infatti, un più solido rapporto, nel metodo e nei contenuti, tra scienza, tecnologia e cultura umanistica. Il peso dell'area di istruzione generale è maggiore nel primo biennio ove, in raccordo con l'area di indirizzo, esplica una funzione orientativa in vista delle scelte future, mentre decresce nel secondo biennio e nel quinto anno, dove svolge una funzione formativa, più legata a contesti specialistici, per consentire, nell'ultimo anno, una scelta responsabile per l'inserimento nel mondo del lavoro o il prosieguo degli studi.

2.2 Obiettivi trasversali del consiglio di classe e ruolo della disciplina nel loro raggiungimento

Sviluppare la consapevolezza del valore e dell'impegno per il conseguimento di un risultato; accrescere e consolidare la capacità di rielaborare criticamente e personalmente il sapere; accrescere e consolidare la capacità di operare collegamenti multi ed interdisciplinari; accrescere la capacità di fare deduzioni, induzioni, inferenze; potenziare le capacità intellettive e le qualità umane degli alunni; conoscere i linguaggi specifici di ogni disciplina; comprendere i vari modi di comunicazione scritta e orale; promuovere l'osservazione del Regolamento d'istituto e di classe per consolidare il senso di responsabilità; promuovere e sviluppare la capacità di recuperare la memoria del passato in quanto tale; essere consapevoli dell'attinenza dello studio professionalizzante

2.3 Obiettivi didattici della disciplina

Il docente di "Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale:

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;
- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

2) **CONTENUTI:** organizzazione dei contenuti disciplinari e dei tempi di realizzazione esposti per moduli e/o unità didattiche e/o altro

x Moduli Unità didattiche Altro

MODULO	CONTENUTI	COMPETENZE	ABILITA'/CAPACITA'	CONOSCENZE
<p>Caratteristiche di prodotti del territorio</p> <p>Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le denominazioni geografiche • La falsificazione dell'identità dei prodotti alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> • Valorizzare e promuovere i prodotti del territorio, le tradizioni locali e nazionali 	<ul style="list-style-type: none"> • Realizzare piatti con prodotti del territorio. • Conoscere le caratteristiche principali delle singole regioni, il cibo come alimento e prodotto culturale 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le denominazioni geografiche tutelate a livello europeo come (DOP) o (IGP). In Particolare Parmigiano Reggiano DOP Prosciutto di Parma DOP Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP <p>TEMPI Sett.-Ottob.</p>
<p>L'approvvigionamento</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Economato e acquisto dei generi alimentari •Stoccaggio e gestione delle scorte •Programmare la produzione •I software gestionali 	<ul style="list-style-type: none"> • Sapere organizzare un approvvigionamento 	<ul style="list-style-type: none"> • Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi. • Organizzare l'economato 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i canali di approvvigionamento, le modalità di pagamento, di consegna <p>TEMPI Novembre</p>

Tipologie di intolleranze alimentari	Quando il cibo fa male : allergie e intolleranze Menu per esigenze speciali	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i fattori che condizionano la digeribilità degli alimenti, la cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari, utilizzando prodotti speciali. 	<ul style="list-style-type: none"> • Le allergie agli alimenti. • Le intolleranze agli alimenti al (Lattosio, Glutine). Celiachia . Sapere di cosa si occupa l' AIC (Associazione Italiana Celiachia) TEMPI Dic.
---	--	--	--	--

L'alimentazione sicura	Sistema HACCP Sicurezza e igiene nell'ambiente di lavoro	<ul style="list-style-type: none"> • Operare in relazione all'ambiente di lavoro e alle normative di sicurezza • Conservazione degli alimenti (metodi chimici, fisici, chimico-fisici e biologici) 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere l'importanza dell'autocontrollo sul processo • Individuare i pericoli di contaminazione legati al lavoro di cucina • Realizzare a grandi linee un piano HACCP • Usare atteggiamenti sicuri, che prevenano possibili infortuni 	<ul style="list-style-type: none"> • Vantaggi e finalità del sistema HACCP • Il pacchetto igiene e le disposizioni legislative in materia • I sette principi del sistema HACCP e le dodici tappe • La nuova normativa sulla Sicurezza sul • I principali pericoli sul lavoro e le norme di prevenzione antinfortunistica. TEMPI Genn.-Febbraio
-------------------------------	---	--	--	--

Lavorare in sicurezza	<p>• Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro</p>	<p>• Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza.</p>	<p>• Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.</p>	<p>• Corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature.</p> <p>• Le principali norme sul primo soccorso.</p> <p>• Le funzioni di ogni componente dell'azienda</p> <p>TEMPI Febb.</p>
Il menu e la successione delle portate. Menu nella ristorazione collettiva e sociale	<p>• Costruire un menu</p>	<p>• Costruire menu anche in lingua inglese, seguendo tutte le regole.</p> <p>• Manualità nell'utilizzo delle tecnologie multimediali.</p>	<p>• Progettare menu per tipologia di eventi.</p> <p>• Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p>	<p>• Storia del menu</p> <p>• Regole per pianificare un menu.</p> <p>• Il menu dell'alta cucina.</p> <p>• Il menu nella ristorazione scolastica ed aziendale</p> <p>TEMPI Marzo-Apr.</p>

Tecniche di catering e banqueting	<p>Le nuove forme della ristorazione Il Catering Il Banqueting</p>	<p>• Sapere organizzare un evento.</p>	<p>• Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.</p> <p>• Simulare eventi di catering e banqueting</p>	<p>• Il Catering: soggetti coinvolti (committente, caterer, consumatore finale).</p> <p>• Catering industriale, catering privato.</p> <p>• Trasporto dei pasti</p> <p>• Banqueting: inside e outside</p> <p>TEMPI Apr.-Maggio</p>
--	--	--	---	---

4. PROGRAMMAZIONE ATTIVITÀ EXTRACURRICOLARI: Partecipazione agli eventi programmati dall'Istituto, al viaggio d'istruzione, ai soggiorni linguistici, alle uscite didattiche, visite guidate di settore, legate a contenuti di studio (teatro, musei, archivio, manifestazioni culturali ed artistiche, Conferenze su argomenti di attualità).

5. METODOLOGIE UTILIZZATE

X Lezione frontale	X Schematizzazioni
X Gruppi di lavoro	X Utilizzo materiale audiovisivo e/o multimediale
X Discussione guidata	X Approfondimento individuale

X Utilizzo di Internet	X Lezione interattiva e dialogata
X Elaborazione mappe concettuali	
X Discussione aperta	

6.MEZZI

Testi in adozione	X Strumenti multimediali
X schede	X Riviste/giornali
X appunti	X lavagna
X fotocopie da altri testi	
<input type="checkbox"/> palestra (attrezzature)	<input type="checkbox"/> altro

7.TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE IMPIEGATE

		Scritto	Orale
<input type="checkbox"/> analisi del testo	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> produzione di un testo argomentativo	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> saggio breve		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> articolo di giornale		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> trattazione sintetica di argomenti	<input type="checkbox"/>		X
<input type="checkbox"/> tema/problema	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> prove strutturate	X		X
<input type="checkbox"/> prove semistrutturate	X		X
<input type="checkbox"/> questionario a risposta aperta	X		X
<input type="checkbox"/> questionario a completamento	X		X
<input type="checkbox"/> questionario a risposta multipla	X		X
<input type="checkbox"/> esercizi	X		X
<input type="checkbox"/> tesine		X	X
<input type="checkbox"/> interrogazione lunga		<input type="checkbox"/>	X
<input type="checkbox"/> interrogazione breve	<input type="checkbox"/>	X	
<input type="checkbox"/> relazioni		X	X
<input type="checkbox"/> esercitazioni di laboratorio		X	X
<input type="checkbox"/> prove pratiche	X	X	

8.CRITERI DI VALUTAZIONE (in riferimento alle decisioni del Dipartimento Professionale e a quanto contenuto nel P.O.F.)

La valutazione sarà in itinere e finale e terrà in considerazione,oltre ai parametri valutativi (conoscenza dei contenuti disciplinari;capacità di cogliere i dati essenziali;capacità di esposizione dei contenuti;applicazione delle nozioni apprese;rielaborazione autonoma dei dati;disponibilità a seguire un percorso di recupero;confronto tra livello iniziale e finale delle competenze),il possesso dei saperi minimi,l'impegno dimostrato dall'alunno durante le varie fasi dell'attività didattica,il progresso eventualmente rilevato,la partecipazione attiva al colloquio educativo. La valutazione avverrà secondo la tassonomia di Bloom(si rimanda ai criteri generali di valutazione del P.O.F.). Il punteggio delle prove strutturate e semi strutturate verrà convertito in decimi ed esplicitato agli alunni prima delle prove.

Data: 15/05/2018

Firma *Di Gregorio Mirko*

**ISTITUTO PROFESSIONALE PER IL COMMERCIO IL TURISMO E
L'ALBERGHIERO "L. DI POPPA-ROZZI" SEDE di TERAMO**

A.S. 2017/2018

Prof. Antonio Bucciarelli

Materia: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

CLASSE 5[^] E INDIRIZZO ALBERGHIERO

PROGRAMMA

LE FONTI DI FINANZIAMENTO

1. Il fabbisogno finanziario
 - Capitale proprio e autofinanziamento
 - Capitale di terzi. Cenni

IL LEASING

1. Il Leasing: aspetti giuridici
 - Il leasing operativo
 - Il leasing finanziario
 - Il sale and lease back

ANALISI DEI COSTI E DEI RICAVI DELLE IMPRESE RISTORATIVE

1. I costi
2. Costi fissi
3. Costi variabili
4. Costi totali
5. Costo medio unitario
6. Costo fisso unitario
7. Costo variabile. Costi comuni e costi speciali
8. I ricavi tipici delle imprese ristorative

COSTI COMUNI, PREZZO, BREAK-EVEN-POINT

1. La ripartizione dei costi comuni
2. La determinazione del prezzo
3. Il Punto di pareggio (B.E.P.)

IL BILANCIO DI ESERCIZIO: tale trattazione ha privilegiato gli aspetti generali di comprensione e interpretazione del documento contabile, senza approfondire il procedimento di determinazione del reddito di esercizio e le scritture contabili.

1. Principi generali
2. Il bilancio di esercizio nella normativa civilistica

3. I principi di redazione del bilancio di esercizio
4. Il contenuto dello Stato Patrimoniale
5. Il contenuto del Conto economico
6. La Nota Integrativa
7. La Relazione sulla gestione
8. Il Bilancio in forma abbreviata

LE IMPOSTE: La trattazione degli argomenti ha privilegiato i contenuti generali della tassazione

1. Classificazione delle imposte
2. L'IRPEF
3. L'IRES
4. L'IRAP

IL MARKETING

1. Concetto di marketing e marketing management
2. L'analisi del mercato
3. La segmentazione del mercato
4. Le ricerche di mercato

LE STRATEGIE DI MARKETING

1. Analisi del prodotto
2. Analisi della concorrenza
3. Il Marketing Mix
4. Il Piano di Marketing

LA GESTIONE DELLE RISORSE UMANE

1. I rapporti con il personale
2. Le risorse umane nella realtà della ristorazione italiana
3. Ricerca, selezione, assunzione del personale
4. Le principali figure contrattuali



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE

“Di Poppa-Rozzi”

Via F. Barnabei, 2 Teramo



Programma svolto Classe 5[^] Sez. E Anno scolastico 2017/2018
Materia di insegnamento enogastronomia settore Sala & Vendita

IN SALA

- Ripasso di alcuni argomenti anni precedenti (le figure professionali al ristorante, gli stili di servizio, l'organizzazione del servizio, le norme igieniche, la vite, la produzione del vino)
- L'organizzazione di una sala: allestimento sala e buffet (questo modulo si è svolto in maniera operativa nei laboratori di sala dell'istituto, la classe ha partecipato a eventi di varia natura sul territorio).
- Il menu: strutturazione, tipologie ed ingegneria.
- La Ristorazione: storia, situazione, tendenze; le aziende enogastronomiche, le aziende di catering e banqueting, visionato video sull'importanza del servizio di sala al ristorante.
- L'olio: dalla raccolta alla molitura fino ad arrivare al prodotto finale; i diversi tipi di olio (d'oliva, extra vergine, lampante, di sansa, ecc..).
- L'aceto.
- Le associazioni di categoria: A.M.I.R.A., A.I.S., A.I.B.E.S., I.B.A.
- I prodotti enogastronomici tradizionali del territorio abruzzese: l'olio extravergine d'oliva (le diverse cultivar allevate nelle quattro Provincie); i vitigni autoctoni e i vini abruzzesi; il mosto cotto ed il vino cotto; i cereali ed i legumi; il miele.
- L'Abruzzo da scoprire: la Costa Adriatica, i laghi ed i Parchi d'Abruzzo.
- I musei della Provincia di Teramo
- Avvio ed organizzazione dell'impresa ristorativa.
- La gestione dello staff e dei conflitti sul lavoro.
- Il vino: dalla produzione all'invecchiamento (i sistemi di vinificazione, le tecniche di cantina, l'affinamento e l'imbottigliamento)
- Il servizio del vino: dalla stappatura al servizio al cliente
- Il vino novello (la macerazione carbonica)
- Il vino da tavola (la termo-vinificazione)
- Il vino spumante (il metodo Classico e il metodo Charmat)
- I vini D.O.C. (aggiornati al 2017) delle regioni: Abruzzo, Marche, Molise, Campania, Puglia, Umbria, Lazio, Toscana.
- I vini D.O.C.G. italiani (aggiornati al 2017).
- L'abbinamento cibo e bevande.
- Cibo e vino in relazione del menu.
- Gli abbinamenti cibo-vino per contrapposizione, per tradizione, per valorizzazione, stagionali, psicologici e poetici.
- La scelta e la successione dei vini ed alcuni esempi di abbinamenti.

- I termini descrittivi di un vino.
- I vini speciali: vini aromatizzati (i Vermouth); vini liquorosi (il Marsala, il Porto, lo Sherry).
- Le grandi tradizioni gastronomiche europee: Francia, Paesi dell'Europa dell'Est e Germania.
- I beni immateriali dell'Unesco: il tartufo e lo Zibibbo.
- I piatti ed i prodotti tipici delle Regioni italiane.
- L'enografia estera: la Francia, la Spagna, il Portogallo, la Germania, l'Austria, la California, l'Argentina, il Cile, l'Australia.
- Esercitazioni pratiche di laboratorio: le diverse mise en place in relazione alle diverse situazioni presentatesi (eventi diversi).

AL BAR

- Ripasso di alcuni argomenti anni precedenti (le aree, l'arredamento, le attrezzature ed i macchinari del bar, i prodotti di caffetteria: espresso, cappuccino, latte macchiato e cioccolata, la figura del barman, le tecniche di miscelazione per elaborare bevande miscelate e la liquoristica).
- Le bevande alcoliche: le bevande fermentate, i vini aromatizzati e i bitter, vini liquorosi, e distillati.
- Le tecniche di miscelazione e realizzazione di alcune ricette di cocktails internazionali e di fantasia.
- Durante l'anno si è svolta pratica-operativa nel laboratorio bar didattico.

Teramo li, 15/05/2018

In Fede

Prof. Gianni Calandrini

Gli alunni



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"Di Poppa-Rozzi"

Via F. Barnabei, 2 Teramo

Cod. Fisc. 8003110675 tel. Pres. 0861/248215 Segr. 0861/247248 Fax: 0861/243136

Web: www.iisdipopparozzi.it P.E.C.: teis00800n@pec.istruzione.it Istituzionale: teis00800n@istruzione.it



PROGRAMMA
ANNO SCOLASTICO 2017 – 2018
CLASSE VE

MATERIA: SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: SCACCIONI STEFANIA

TESTO: SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA

CASA EDITRICE: POSEIDONIA SCUOLA

AUTORE: A. MACHADO

IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE

CONTAMINAZIONE FISICO-CHIMICA DEGLI ALIMENTI

Tipi e modalità di contaminazione.

Le micotossine e i fitofarmaci.

Gli zoofarmaci.

Le sostanze cedute da contenitori o da imballaggi per alimenti.

I metalli pesanti.

La contaminazione particellare

I radionuclidi.

CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI

Le caratteristiche generali degli agenti patogeni, fattori di crescita microbica.

Le malattie trasmesse dagli alimenti: encefalopatia spongiforme bovina, epatite virale di tipo A.

Le tossinfezioni alimentari: salmonellosi, tossinfezione da stafilococco, tossinfezione da *Bacillus cereus*, listeriosi, tossinfezione da *Clostridium perfringens*, botulismo.

Le parassitosi: teniasi, anisakidiosi.

GLI ADDITIVI ALIMENTARI

Gli additivi alimentari.

IL SISTEMA HACCP E LE CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ

Igiene degli alimenti.

I manuali di buona prassi igienica.

Autocontrollo e HACCP.

Le frodi alimentari.

Le certificazioni di qualità.

MODULO: L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE

CIBO E RELIGIONI

Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose.

Regole alimentari nella tradizione ebraica.

Regole alimentari nel cristianesimo.

Regole alimentari nell'islam.

NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI

Alimenti arricchiti, alimenti alleggeriti, alimenti destinati ad un'alimentazione particolare, gli integratori alimentari, gli alimenti funzionali, i novel foods, gli alimenti geneticamente modificati.

MODULO: LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE

LA DIETA NELLE DIVERSE ETÀ E CONDIZIONI FISIOLOGICHE

Concetto di dieta e dieta equilibrata

La dieta nell'età evolutiva: dieta del neonato e del lattante, l'alimentazione complementare, la dieta del bambino, la dieta dell'adolescente, la dieta dell'adulto, la dieta in gravidanza, la dieta della nutrice, la dieta della terza età.

DIETE E STILI ALIMENTARI

Gli stili alimentari.

La dieta mediterranea e la piramide della dieta mediterranea.

La dieta vegetariana.

La dieta macrobiotica.

La dieta eubiotica.

La dieta dello sportivo.

L'ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

La ristorazione.

La ristorazione di servizio.

La mensa scolastica.

La mensa aziendale.

La ristorazione nelle case di riposo.

La ristorazione ospedaliera.

MODULO LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI

Le malattie cardiovascolari: l'ipertensione arteriosa, le iperlipidemie e l'aterosclerosi.

LE MALATTIE DEL METABOLISMO

La sindrome metabolica, il diabete mellito, l'obesità, l'osteoporosi, l'iperuricemia e la gotta.

LA DIETA NELLE MALATTIE DELL'APPARATO DIGERENTE

I disturbi gastrointestinali, le malattie epatiche.

ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

Le reazioni avverse al cibo.

Le allergie alimentari.

Le intolleranze alimentari: al lattosio, al glutine.

ALIMENTAZIONE E TUMORI. DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE

I tumori.

I disturbi alimentari.

TERAMO 14 maggio 2018

DOCENTE

ALUNNI

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
“ DI POPPA – ROZZI ”
TERAMO

Programma svolto di scienze motorie e sportive

Classe 5[^] sez. E A. S. 2017 - 2018

PARTE PRATICA

Vari tipi di andature e corse

Esercizi a corpo libero di potenziamento generale

Test motori sulle capacità condizionali

Esercitazioni in circuito con attrezzi per le abilità differenziate

Esercizi di potenziamento localizzato per i vari distretti muscolari (circuit-training)

Esercizi di mobilità articolare – esercizi di stretching

Esercizi di coordinazione e ritmo a corpo libero e con piccoli attrezzi

Attività ed esercizi con grandi attrezzi (spalliera)

Esercizi di preatletismo generale e specifico

Esercizi di reattività neuro muscolare

Giochi di squadra: pallavolo – esercitazioni applicative – partite

PARTE T

- I benefici dell'attività motoria su organi e apparati
- Capacità condizionali e metodiche di allenamento
- Definizione di sport – dilettantismo- professionismo- agonismo
- Concetto di salute e prevenzione
- Il Doping (legge N° 376 del 2000) – WADA
- Cenni di primo soccorso e traumatologia sportiva – protocollo RICE - sequenza BLS
- La pallavolo: origini, fondamentali individuali e di squadra, regole di gioco
- Elementi di Traumatologia sportiva
- Disturbi dell'alimentazione Anoressia Bulimia
- Effetti degenerativi del fumo
- Effetti degenerativi dell'alcol
- Specialità dell'atletica leggera
- Le Capacità Motorie di base
- Elementi di Pronto soccorso
- Storia delle Olimpiadi Antiche e Moderne
- l'Apparato Sheletrico:
- Paramorfismi E Dismorfismi .
- Sport Individuale e di Squadra Differenzazioni.

L'insegnante
Coccioli Aldo

Teramo, li 10 maggio 2018

Programma finale di **RELIGIONE CATTOLICA**
a.s. 2017-18
Docente: prof. **AGOSTINO PICHILLI**
Classe V E

- Visione cristiana dell'esistenza: gli interrogativi fondamentali dell'uomo e la risposta del cristianesimo.
- Etica e morale.
- Libertà e responsabilità.
- Coscienza morale e virtù.
- La persona umana e la sua dignità.
- Libertà e peccato.
- Etica cristiana ed etica individualistica Ambito della sessualità
- La Sessualità: la morale sessuale; che cosa dice la legge; questioni etiche e posizioni delle diverse religioni,
- Violenza contro le donne: cosa dice la legge; questioni etiche e posizioni delle diverse religioni
- Omosessualità: .cosa dice la legge; questioni etiche e posizioni delle diverse religioni
- Violenze sessuali su donne e bambini: cosa dice la legge; questioni etiche e posizioni delle diverse religioni
- La prostituzione: cosa dice la legge; questioni etiche e posizioni delle diverse religioni
- La contraccezione: cosa dice la legge; questioni etiche e posizioni delle diverse religioni
- I rapporti prematrimoniali: cosa dice la legge; questioni etiche e posizioni delle diverse religioni
- Il matrimonio cristiano: i tre altari

- Ambito della politica. La democrazia: cosa dice la legge; questioni etiche e posizioni delle diverse religioni.
- I diritti umani: cosa dice la legge; questioni etiche e posizioni delle diverse religioni.

Il docente
Agostino Pichilli