

**ANNO SCOLASTICO 2017/2018**  
**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**



**CLASSE 5<sup>^</sup> B**

**INDIRIZZO: *SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E  
L'OSPITALITA' ALBERGHIERA***  
***articolazione ENOGASTRONOMIA***  
***opzione prodotti dolciari, artigianali e industriali***

*15 MAGGIO 2018*

## I CANDIDATI

<b>COGNOME E NOME</b>	<b>TITOLO DELL'ARGOMENTO MULTIDISCIPLINARE DA PRESENTARE AL COLLOQUIO</b>
AGOSTINI SARA	La pastiera napoletana
CASTAGNETTI ALESSIA	Lo zucchero
COSTI FILIPPO	Dalla tavola alle armi
ESSABRI KARIMA	La patata
GRASSI VICTORIA ELMEN	L'Argentina
GRIMALDI ROSA	“Assommoir”
IANNOTTI MARTINA	Il karate e la dieta dello sportivo
MARTINO GUALTIERI FRANCESCO	La frittata
MAZZACANI PIERLUIGI	Le allergie e le intolleranze alimentari
RIILLO ANTONIO	La cucina molecolare
VENTURELLI MATILDE	I disturbi alimentari

## I DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE
RELIGIONE	SARA TIBURZI
ITALIANO	MARIA CARUSO
STORIA	MARIA CARUSO
LINGUA INGLESE	SILVIA ZANICHELLI
LINGUA FRANCESE	ANNALISA ZAMMARCHI
MATEMATICA	ELISABETTA VECCHI
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	VALENTINA MUSI
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	ALESSANDRO BIFARO
ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	GABRIELLA PARASPORO
ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI Laboratorio di chimica (ITP)	IMMACOLATA ADAMO
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	MARA REGGIONI
SCIENZE MOTORIE	ANTONIO LARACCA
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	MATTIA CALABRETTA
SOSTEGNO	MARIANGELA GALLI
SOSTEGNO	MARIAROSARIA MAUTA

## I PROGRAMMI

### ITALIANO

**Libro di Testo: M.Polacco, P.P.Eramo, F.de Rosa, Letteratura terzo millennio, VOL.2. Il Settecento e l' Ottocento, VOL.3 Il Novecento.**

Rappresentare il reale  
Naturalismo e Verismo

(sintesi fornite dall'insegnante)

L'ideologia borghese: Positivismo e darwinismo.

Le radici filosofiche: Positivismo e Pessimismo.

Auguste Comte

testo:

- Lo stadio positivo (solo lettura)

Arthur Schopenhauer

la filosofia pessimistica di Schopenhauer

la negatività dell'esistenza

Le opere e gli autori

Émile Zola : biografia poetica opere.

L'opera: " Assommoir"

testi:

-La dichiarazione di Coupeau a Gervaise

(analisi e comprensione del testo)

-La sfida tra Goujet e Bec - Salè

(analisi e comprensione del testo)

-Il crollo di Gervaise

(analisi e comprensione del testo)

Giovanni Verga : biografia poetica ed opere.

L'opera: "I Malavoglia"

testi:

- La prefazione: il mondo dei "Vinti"

(analisi e comprensione del testo)

- La famiglia Malavoglia

(analisi e comprensione del testo)

- <<Voglio cambiare stato>>: la rivolta di 'Ntoni

(analisi e comprensione del testo)

- L'addio di 'Ntoni

(analisi e comprensione del testo)

- "Rosso Malpelo"

(analisi e comprensione del testo)

Decadenti, esteti e visionari

- Simbolismo ed Estetismo (sintesi fornite dall'insegnante)

Autori:

Charles Baudelaire: biografia poetica ed opere (sintesi fornite dall'insegnante)

testo:

- "I fiori del male": L'albatro

(commento, parafrasi e analisi del testo)

Paul Verlaine: biografia poetica ed opere (sintesi fornite dall'insegnante)

testo:

- "Alla maniera dei più" :Languore

(commento, parafrasi e analisi del testo)

Friedrich Nietzsche  
il concetto del Superuomo  
la demolizione del pensiero occidentale  
valore e limite del pensiero nietzschiano

Oscar Wilde: biografia poetica ed opere (sintesi fornite dall'insegnante)

testo:

- "Il ritratto di Dorian Gray": Un nuovo edonismo  
(analisi e comprensione del testo)

Gabriele D'Annunzio: Cenni biografici (sintesi fornite dall'insegnante)

Letteratura e vita

Estetismo, panismo, teoria del superuomo

- "Il piacere": L'amante ideale

(analisi e comprensione del testo)

- "Alcyone": La pioggia nel pineto

(commento, parafrasi e analisi del testo)

Giovanni Pascoli:

Cenni biografici

La poetica del fanciullino

L'innovazione linguistica

I temi e le opere

Testi " Myricae":

commento, parafrasi e analisi dei seguenti testi:

Lavandare

X agosto

Temporale

Il lampo

L'assiuolo

" Canti di Castelvecchio":

Il gelsomino notturno

Il Primo Novecento

Le rivoluzioni delle avanguardie (materiale fornito dall'insegnante)

- Definizione di "avanguardia"

- Il futurismo

Filippo Tommaso Marinetti

Cenni biografici

Testi:

- " Zang Tumb Tumb"

Una cartolina da Adrianopoli bombardata: (analisi e comprensione del testo)

- Sintesi da il " Manifesto tecnico della letteratura futurista"

Articolo: " La religione della pasta": il Manifesto della Cucina Futurista

Articolo: "Futurismo e spaghetti".

Sigmund Freud

□ Nuovi volti dell'io, nuove forme della scrittura

Nè eroi nè antieroi: "gli inetti"

Introduzione alla psicoanalisi

Un io diviso in tre

Luigi Pirandello

cenni autobiografici

Il mondo visto da Pirandello

La poetica dell'umorismo

Testi:

"Novelle per un anno":

Il treno ha fischiato

(analisi e comprensione del testo)

"Il fu Mattia Pascal": Una nuova identità!

(analisi e comprensione del testo)

Italo Svevo (materiale fornito dall'insegnante)

cenni autobiografici

poetica e stile

Testi:

"La coscienza di Zeno":

analisi e comprensione dei seguenti testi:

Il medico e il paziente

Zeno e il fumo

"L'ho Finita con la psico-analisi".

Giuseppe Ungaretti

biografia, poetica, stile

commento, parafrasi e analisi dei seguenti testi:

da "Porto sepolto" seconda sezione dell' "Allegria"

In memoria

Veglia

San Martino del Carso

da "Girovago" quarta sezione dell' "Allegria" :

Soldati

da "Naufragi" terza parte dell'"Allegria" :

Mattina

da "Sentimento del tempo":

La madre

Proposte di lettura:

Primo Levi "Se questo è un uomo"

Diane Aekerman : "La signora dello zoo di Varsavia".

Tipologie di scrittura di preparazione all'esame di stato:

Analisi del testo, tipologia B, tema.

Scrittura professionale: curriculum vitae europeo

Testo regolativo: scrittura delle ricette

## **STORIA**

**Libro di Testo: V. CALVANI, Spazio storia vol. 2, Settecento e Ottocento, vol. 3, il Novecento e oggi, A .MONDADORI SCUOLA**

L'Italia unita.

Lo sviluppo degli Stati Uniti.

La lunga depressione e la Seconda rivoluzione industriale.

L'Età del colonialismo.

L'Italia Umbertina.

Belle époque e società di massa

L'Età giolittiana.

Venti di guerra.

La prima guerra mondiale.

Una pace instabile.

La Rivoluzione russa e lo stalinismo.

Il Fascismo.

La crisi del '29.

Il Nazismo.

La seconda guerra mondiale.

La "guerra parallela" dell'Italia e la Resistenza

## **INGLESE**

**Libro di Testo: Catrin Elen Morris, Excellent! ELI edizioni**

### GRAMMATICA

. revisione sintetica delle principali strutture grammaticali e morfosintattiche più comunemente usate nella letteratura di settore (tempi verbali, verbi modali, costruzione della frase, principali complementi)

### ARGOMENTI DI AMBITO PROFESSIONALE:

. MENUS: parts of a menu  
designing a menu  
types of menus

. HACCP : principles and critical control points  
main preservation methods  
main harmful microorganisms

. RELIGIOUS DIETS:  
Hindu  
Buddhist

Halal food (muslim law)  
Kosher food (Jewish law)  
Ingredients to avoid and ingredients to include

#### ARGOMENTI DI AMBITO PROFESSIONALE:

##### MEDITERRANEAN DIET:

GMO: pros and cons  
organic food  
the eatwell plate  
the food pyramid  
the Mediterranean Diet  
local specialities: traditional vinegar  
                                Parmigiano Reggiano  
                                Parma ham

##### ALTERNATIVE DIETS:

macrobiotics  
vegetarianism: vegetarians and vegans  
raw food  
fruitarian  
dissociated diet  
gluten-free diet

##### PATHOLOGICAL SITUATIONS:

Food intolerances/Food allergies  
Eating disorders: anorexia nervosa  
                                bulimia nervosa  
Food-related diseases: diabetes  
                                obesity

##### CULINARY GEOGRAPHY:

British meals  
Food in the UK

##### CULINARY HABITS:

Traditions and Festivals:  
                                Shrove Tuesday  
                                Easter  
                                Christmas Day  
America's favourite holiday: Thanksgiving Day

##### THE ART OF PASTRY:

the pastry chef  
cake design

## FRANCESE

### Libro di Testo: SUPERBE! RESTAURATION: CUISINE ET SERVICE

- 1) LA FRANCOFONIE.  
La cuisine des Antilles : Guadelupe et Martinique.  
Le RHUM : rhum blanc et rhum agricole. Recettes.  
La VANILLE : vanille Bourbon et tahitensis.  
Le CACAO et le CHOCOLAT : histoire du chocolat ; types de chocolat ; maitre chocolatier , italiens, suisses et francais; valeur nutritif du chocolat
- 2) LES PLATS FRANCAIS DE TOUS HORIZONS : les  
Gaufres, le taboulé, la paella, la moussaka.
- 3) LA PYRAMIDE ALIMENTAIRE : les aliments bons pour la santé.  
Le régime méditerranéen.  
Le régime cretois.  
Les régimes alternatifs : vegan, macrobiotique et vegetarien.
- 4) SLOW FOOD, FAST FOOD, STREET FOOD :  
DIFFÉRENCES ET PARTICULARITÉ.
- 5) EATALY : une nouvelle entreprise.
- 6) ESCOFFIER : un grand chef de la cuisine francaise.
- 7) LE CHAMPAGNE : DOM PERIGNON : HISTOIRE,
- 8) PARTICULARITÉ ET LETHODE CHAMPENOISE.
- 9) LES LOCAUX TYPIQUES PARISIENS : bistrot,  
brasserie et bar à vin.
- 10) LA CONSTITUTION FRANCAISE : le pouvoir du president de la Republiqu.

#### REVISION GRAMMATICALE

- Les adjectifs indéfinis
- Le comparatif et le superlatif
- Les gallicismes
- L'imparfait et l'impératif
- Le passé-composé

## MATEMATICA

Libro di Testo: "NUOVA MATEMATICA A COLORI", VOL 4, EDIZIONE GIALLA

Autore: LEONARDO SASSO - PETRINI

ASINTOTI ORIZZONTALI E VERTICALI DI UNA FUNZIONE: CARATTERIZZAZIONE GRAFICA

RICHIAMI SULLE DISEQUAZIONI DI PRIMO E SECONDO GRADO, INTERE E FRATTE; SISTEMI DI DISEQUAZIONI

DEFINIZIONE E CLASSIFICAZIONE DELLE FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE

DOMINIO DI FUNZIONI ALGEBRICHE RAZIONALI, INTERE O FRATTE

DOMINIO DI FUNZIONI ALGEBRICHE IRRAZIONALI, INTERE O FRATTE  
II PENTAMESTRE

STUDIO DELLE PRINCIPALI CARATTERISTICHE DI UNA FUNZIONE ALGEBRICA RAZIONALE FRATTA, PARTENDO DALLA SUA EQUAZIONE: DOMINIO, INTERSEZIONI CON GLI ASSI CARTESIANI, INTERVALLI DI POSITIVITA'

INTERPRETAZIONE DEL GRAFICO DI UNA FUNZIONE: COME RICONOSCERE IL DOMINIO, LE INTERSEZIONI CON GLI ASSI, GLI INTERVALLI DI POSITIVITA', CRESCENZA E DECRESCENZA

LIMITE DI UNA FUNZIONE: CARATTERIZZAZIONE GRAFICA DEI QUATTRO PRINCIPALI TIPI DI LIMITE

## **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE**

**Libro di Testo: C. De Luca, M. T. Fantozzi. Diritto e Tecnica Amministrativa dell'Impresa Turistica. (Liviana).**

TURISMO: UNA PROSPETTIVA EUROPEA

- Siamo cittadini europei
- La gerarchia delle fonti del diritto in Italia
- Breve storia dell'UE;
- Le istituzioni dell'UE;
- Le fonti del diritto comunitario.

LA POLITICA EUROPEA PER IL TURISMO

- Europa, prima destinazione turistica mondiale;
- Le sfide e le opportunità;

- Competitività, innovazione e qualità;
- Diversificazione e sostenibilità;
- Turismo e risorse

#### LA LEGISLAZIONE TURISTICA

Le norme obbligatorie nazionali e comunitarie

- Le norme applicabili;
- Lo statuto dell'imprenditore commerciale;
- Il sistema di gestione della sicurezza;
- Il Testo Unico sulla Sicurezza sul Lavoro;
- La normativa antincendio (cenni);

#### LA LEGISLAZIONE TURISTICA (CONTINUA)

- Le norme obbligatorie nazionali e comunitarie
- L'igiene e la sicurezza alimentare;  
La disciplina dei contratti di settore
- I contratti ristorativi;
- Le norme da applicare al contratto ristorativo;
- Il Codice del Consumo: la tutela del cliente-consumatore;
- La responsabilità del ristoratore (cenni);
- Il contratto di catering;
- Il contratto banqueting;
- Prendere in gestione un ristorante (cenni);

Le norme volontarie

- Il sistema di qualità;
- I marchi;
- I prodotti a km. Zero;
- I Presidi Slow Food.

#### LA PROGRAMMAZIONE E IL BUDGET

La programmazione aziendale

- Perché programmare;
- La progettazione di una nuova iniziativa imprenditoriale: il business plan (cenni) ;
- La programmazione durante la gestione (cenni).  
Il budget nelle imprese ristorative ( cenni)
- Definizione di budget

#### LE POLITICHE DI VENDITA NELLA RISTORAZIONE

Il Marketing

- L'evoluzione del concetto di marketing; (cenni)
- Il marketing turistico territoriale

## **SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

### **Libro di Testo: "Conoscere gli alimenti", Silvano Rodato**

Sicurezza alimentare e sistema di certificazione della qualità: HACCP

Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio delle malattie a trasmissione alimentare: infezioni, intossicazioni e tossinfezioni. Monografie di alcune patologie

Altre patologie legate agli alimenti quali allergie e intolleranze anche in relazione alle varie tipologie dietetiche

II PENTAMESTRE

Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari; evoluzione dei consumi in Italia nell'ultimo secolo.

Nuovi prodotti alimentari: novel food

Alimentazione equilibrata e LARN.

Dieta razionale nelle varie condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche.

Malattie legate alla scarsa, eccessiva o squilibrata alimentazione: sottopeso, sovrappeso, obesità.

Correlazione tra dieta e patologie: ipertensione, diabete e malattie cardiovascolari; la dieta come terapia.

Consuetudini alimentari nelle grandi religioni

## **ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

**Libro di Testo: Chimica per la pasticceria – analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari  
(Autore C. Pescatore)**

RICHIAMI DI CHIMICA ORGANICA:

- La struttura elettronica e i legami, l'ibridazione del Carbonio, i gruppi funzionali, richiami di isomeria (cis e trans), regole di nomenclatura;
- Calcoli per la determinazione della concentrazione (chimica analitica).
- La titolazione;
- I grassi e gli oli, reazione di esterificazione, reazione di idrogenazione, estrazione con solvente (teoria), acidità di un olio; le funzioni dei lipidi nei prodotti da forno.
- I glucidi, isomeria ottica, polisaccaridi, il miele, determinazioni analitiche sugli zuccheri; funzione dei glucidi nei prodotti da forno.
- Le proteine; struttura chimica e caratteristiche funzionali; il ruolo delle proteine nelle produzioni da forno; il latte.
- Le farine; classificazione delle farine; la lievitazione chimica.

Attività laboratoriale.

- Titolazione per la determinazione dell'acidità di un olio;
- Determinazione del contenuto in grassi mediante metodo Soxhlet;
- determinazione dell'acidità di una farina (per individuarne la freschezza).

## **LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA**

- Sicurezza igienica e sicurezza sul lavoro
  - Progetto: "Professionalità in azienda
  - L'area di produzione: la cucina
  - L'area di vendita: la sala ristorante e il bar
- II PENTAMESTRE
- IL Catering
  - Il banqueting
  - Qualità degli alimenti
  - Piramide alimentare
  - I marchi

## **TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI**

**Libro di Testo: Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi 2 - Hoepli**

Grandezze fondamentali utilizzate nel settore dolciario artigianale e industriale.

Definizione delle unità di misura utilizzate nel settore dolciario, grammo, litro e relativi sottomultipli.

Definizione e concetto di portata, pressione e relative unità di misura.

Sicurezza sul lavoro e nello specifico ambito professionale.

Componenti e impianti idraulici:

Definizione di un impianto idraulico

Pompe centrifughe e volumetriche

Dispositivi di comando

Dispositivi di misura e controllo

Dispositivi di sicurezza

Componenti e impianti pneumatici:

Proprietà degli aeriformi

La pressione

Accenni alle leggi dei gas

Esempi di applicazione in ambito industriale.

Impianto elettrico

Il forno: statico, a convezione.

La scheda tecnica.

Marcatura CE e norme.

La pastorizzazione.

La friggitrice.

La pralinatrice.

Il sistema produttivo.

L'abbattitore

Lavorazione del cioccolato: temperatrice / ricopritrice  
Macchina confezionatrice sottovuoto  
Catena del freddo  
Macchina per gelati espressi / macchina monta panna  
Forno combinato/ rotativo/ a microonde  
Cella frigorifera  
L'importanza dell'automazione nella cucina  
Processi industriali:  
Cicli produttivi  
Layout industriali  
Esempi di layout nel settore dolciario.  
PROGETTO : progettazione di un ristorante e dei vari locali da cui è composto.

## **EDUCAZIONE FISICA**

Es. a carico naturale con sovraccarico (individuali, a coppie, a gruppi) Es.con piccoli e grandi attrezzi Andature ritmiche e preatletiche Es.di tonificazione generale Es.in circuito Es.in opposizione e resistenza Apprendimento dei gesti tecnici di sport di squadra Apprendimento di gesti tecnici dell'atletica leggera Affidamento di compiti di giuria ed arbitraggio Cenni teorici su apparati e sistemi del corpo umano Meccanica del movimento Nozioni di traumatologia e pronto intervento.

## LE SIMULAZIONI DELLE TERZE PROVE

### 1^ SIMULAZIONE DELLA TERZA PROVA D' ESAME 19/04/2018

#### DISCIPLINE COINVOLTE:

- |                                       |                 |
|---------------------------------------|-----------------|
| 1. INGLESE                            | _____ /15 punti |
| 2. TECNOLOGIE DEI PROCESSI PRODUTTIVI | _____ /15 punti |
| 3. DIRITTO E TECNICHE AMM.VE          | _____ /15 punti |
| 4. MATEMATICA                         | _____ /15 punti |

TOTALE \_\_\_\_\_ /60 PUNTI

**VOTO (TOTALE : 4) \_\_\_\_\_ /15 PUNTI**

TIPO DI PROVA: B / C (quesiti a risposta singola e multipla)

INIZIO PROVA: ORE 8 .00

TERMINE PROVA: ORE 11.00

Durata della prova 3 ore

E' consentito l'uso del dizionario di lingua italiana e inglese e della calcolatrice non programmabile



2. When was the PDO list set and which prominent food and drink products can be found on it?

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Ex. 2) Tick the right answer:**

**1. 'Parmesan' in Germany is a word mainly related to:**

- a. any hard cheese that is found grated or is meant to be grated
- b. any types of cheese produced in Italy
- c. the same product also known as 'Parmigiano Reggiano'
- d. a type of hard cheese produced also in Germany

**2. The European Court of Justice rejected:**

- a. one claim
- b. two claims
- c. three claims
- d. four claims

**3. The verb 'set up' in line 15 stands for:**

- a. situated
- b. fixed
- c. created
- d. determined

**4. The judges final decision was that:**

- a. Germany had to act against producers who did not meet Italy's stringent rules
- b. Italy has to act against producers who did not follow the standards of production
- c. Germany and Italy together have to protect the authenticity of this product
- d. the EC has the task to protect the authenticity of this product



**3) L'aria gode di 4 proprietà fisiche:**

[1.5 punti]

- duttilità – malleabilità – espandibilità - elasticità
- espandibilità – comprimibilità – elasticità – fluidità
- tenacità – malleabilità – fluidità – espandibilità
- duttilità – elasticità – malleabilità – comprimibilità

**4) L'unità di misura della pressione nel sistema internazionale è:**

[1.5 punti]

- Pascal
- Bar
- atm
- metro

**5) Il pressostato (impianto idraulico) è un dispositivo di:**

[1.5

punti]

- dispositivo di produzione
- dispositivo di comando
- dispositivo di misura e controllo
- dispositivo di sicurezza

**6) La pastorizzazione si classifica secondo due livelli, alto e basso:**

[1.5 punti]

- basso, quando l'alimento è mantenuto alla temperatura di 20-25°C per circa 130 minuti;
- basso, quando l'alimento è mantenuto alla temperatura di 60-65°C per circa 30 minuti;
- basso, quando l'alimento è mantenuto alla temperatura di 60-65°C per circa 2 ore;
- basso, quando l'alimento è mantenuto alla temperatura di 15-20°C per circa 5 minuti;

# DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

CANDIDATO: \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_

**DOMANDE A RISPOSTA CHIUSA - Barrare la risposta corretta**

## 1. **IL PACCHETTO IGIENE**

A	STABILISCE I REQUISITI IGIENICI DEI PRODOTTI IN VENDITA AL DETTAGLIO
B	È UN INSIEME DI REGOLAMENTI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE LUNGO LA FILIERA PRODUTTIVA
C	SI OCCUPA DI IGIENE NELLE STRUTTURE CON PIÙ DI CINQUANTA ADDETTI
D	È UN INSIEME DIRETTIVE CHE DETTANO PROCEDURE PER INDIVIDUARE LE IMPRESE ALLE QUALI SONO STATI FORNITI I PRODOTTI LUNGO LA FILIERA.

## 2. **NELL'UNIONE EUROPEA IL POTERE LEGISLATIVO SPETTA:**

A	ALLA COMMISSIONE EUROPEA
B	AL PARLAMENTO EUROPEO
C	AL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA
D	AL PARLAMENTO EUROPEO E AL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA

## 3. **LE DIRETTIVE :**

A	SOSTITUISCONO AUTOMATICAMENTE LE NORMATIVE NAZIONALI
B	ISTITUISCONO VARI ORGANISMI COMUNITARI
C	MODIFICANO I TRATTATI ISTITUTIVI
D	VINCOLANO GLI STATI MEMBRI A RECEPIRLE MEDIANTE NORME NAZIONALI

## 4. **LA CAPACITÀ DI AGIRE:**

A	SI ACQUISTA AL COMPIMENTO DEL 16° ANNO DI ETÀ
B	SI ACQUISTA CON LA MAGGIORE ETÀ
C	SI ACQUISTA CON LA NASCITA
D	E' ATTRIBUITA DAL TRIBUNALE COMPETENTE

**DOMANDE A RISPOSTA APERTA**

1. QUALI SONO I SOGGETTI COINVOLTI NELLA GESTIONE DELLA SICUREZZA SUL LAVORO E COSA FANNO . QUALI NORME CONOSCI IN MATERIA DI SICUREZZA SUL LAVORO MAX 10 RIGHE

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

2. SPIEGA CHE COSA SONO I MARCHI, LA LORO FUNZIONE, E IN CHE MODO POSSONO ESSERE TUTELATI. ILLUSTRRA POI I MARCHI DI QUALITA' DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI. MAX 10 RIGHE

---

---

---

---

---

---

---

---

---

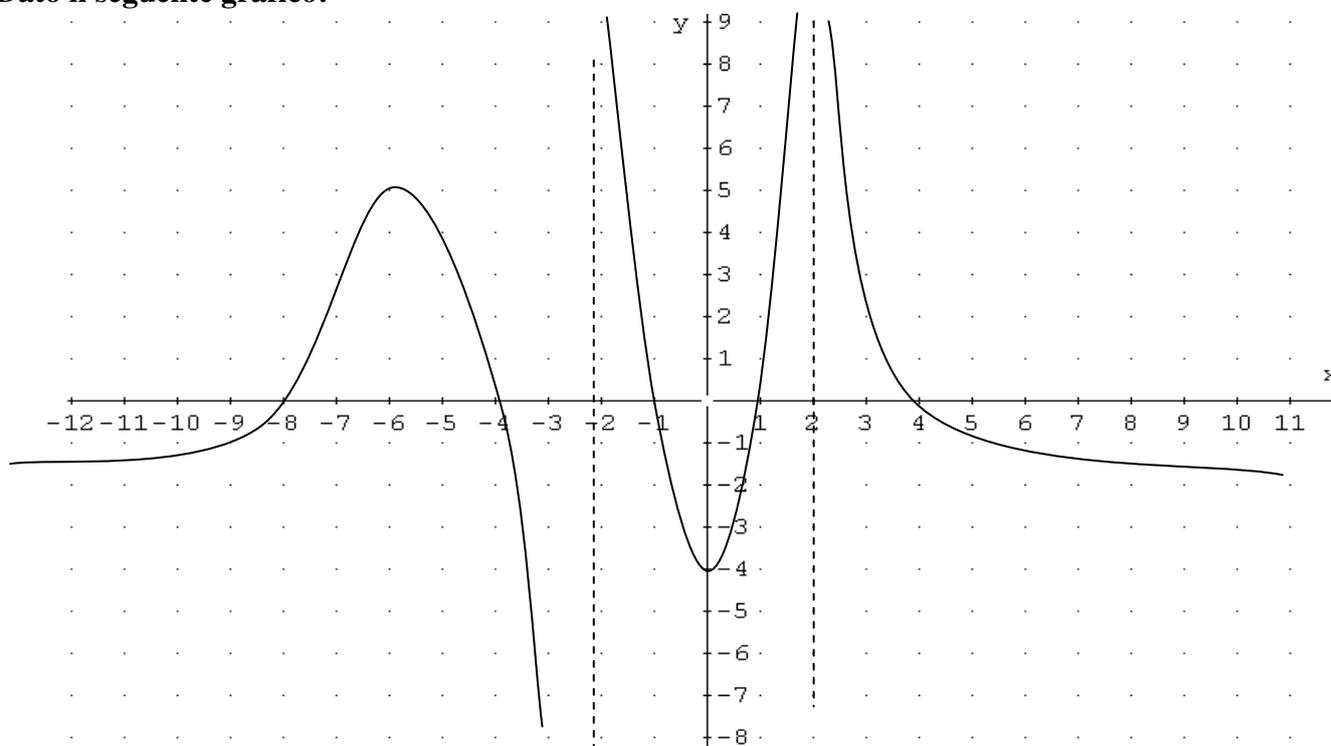
---

---

# MATEMATICA

CANDIDATO: \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_

1) Dato il seguente grafico:



Determina le caratteristiche principali della funzione rappresentata. (1 punto per riga = 6 punti)

• Dominio:

\_\_\_\_\_

• Intersezioni con gli assi cartesiani:

\_\_\_\_\_

• Intervalli positività/negatività:

\_\_\_\_\_

• Intervalli di crescita:

\_\_\_\_\_

• Asintoti orizzontali e verticali:

\_\_\_\_\_

• Determina i seguenti valori:

$f(-6)=$  \_\_\_\_\_  $f(-4)=$  \_\_\_\_\_  $f(-2)=$  \_\_\_\_\_  $f(0)=$  \_\_\_\_\_

2) Data la funzione  $\frac{x^2-8x+15}{x^2-4}$  :

Determina le seguenti caratteristiche:  
**5 punti)**

(1 punto per riga =

- Dominio:

\_\_\_\_\_

• Intersezioni con l'asse y:

\_\_\_\_\_

• Intersezioni con l'asse x:

- Intervalli di positività:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

3) La funzione  $y = \frac{x^2 - 2x + 1}{6x^2 - 6x}$  ha per dominio: (1 punto)

- D=R       D=R-{0}       D=[0;1]       D=R-{0;1}

4) La funzione  $y = \frac{x^2 - 4x + 4}{x^2 + 1}$  ha per dominio: (1 punto)

- D=R       D=R-{0}       D=[-1;1]       D=R-{-1;1}

5) Data la funzione  $y = x^3 - x^2$  qual è l'immagine di  $x = -\frac{1}{2}$ ? (1 punto)

- $\frac{3}{8}$         $-\frac{3}{8}$         $-\frac{1}{8}$         $\frac{1}{8}$

6) Quale tra le seguenti affermazioni è vera? (1 punto)

- Se f è una funzione da A a B, possono esserci elementi di A che non hanno un corrispondente in B.
- Ogni relazione è una funzione.
- Se f è una funzione da A a B, ad un elemento di A possono corrispondere uno o due elementi di B.
- Se f è una funzione di dominio A e codominio B, allora ogni elemento di A ha una sola immagine in B.

**2^ SIMULAZIONE DELLA TERZA PROVA D' ESAME**

**09/05/2018**

**DISCIPLINE COINVOLTE:**

- |                                      |                |
|--------------------------------------|----------------|
| 1. INGLESE                           | _____/15 punti |
| 2. ANALISI CONTROLLI CHIMICI         | _____/15 punti |
| 3. ENOGASTRONOMIA                    | _____/15 punti |
| 4. DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE | _____/15 punti |

**TOTALE \_\_\_\_\_/60 PUNTI**

**VOTO (TOTALE : 4) \_\_\_\_\_ /15 PUNTI**

**TIPO DI PROVA: B / C (quesiti a risposta singola e multipla)**

**INIZIO PROVA: ORE 8 .00**

**TERMINE PROVA: ORE 11.00**

**Durata della prova 3 ore**

**E' consentito l'uso del dizionario di lingua italiana e inglese e della calcolatrice non programmabili**

# INGLESE

## LINGUA INGLESE

CANDIDATO: \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_

Leggi il testo e svolgi gli esercizi:

### Spices in a global world

Controlling gold, precious metals and oil has been a source of conflict over the last decades. In ancient times, however, different commodities triggered wars and required a special trading system. Such commodities are incredibly common today; indeed, you can go to any supermarket or corner shop and see them on the shelves, in nice packages or small bottles: they are spices.

Spices were very precious in the

Middle Ages, not only because they could preserve meat and were used as an anti-bacterial agent (very important given the lack of refrigeration), but also because they made meals tastier. Moreover, people believed that spices had healing properties, too.

For these reasons, they became important trade products and searching for spices was a common economic activity.

Spices are a key to understanding globalization in the past. Grown in Europe or transported from China to

Europe across African countries, together with precious metals and ivory, spices were the most important product to be traded in a

global market. We now know their places of origin, how they were transported and how much they cost, but we do not really know why they were so appreciated. Their demand was so strong that explorers like Columbus were also looking for them when the very first wave of European colonialism began.

While spices never had the attractive power of gold or the commercial appeal

of other new products such as tobacco or sugar, the taste for spices did not disappear. In the 17th century, the English and the Dutch were struggling for control of the Spice Islands;

in fact Dutch New Amsterdam, or New York, was exchanged by the British for one of the Moluccan Islands, where nutmeg was grown. Spices eventually disappeared from European cuisine because new drugs arrived from the New World. Nevertheless, spices played a major role in shaping the first global economic network.

#### Ex. 1) Answer the following questions:

1. Explain why spices were so important in the Middle Ages.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



# CHIMICA

CANDIDATO: \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_

**P.TI / VOTO**

1) Descrivi i glucidi in generale, ponendo attenzione ai seguenti punti: (minimo 10, max 15 righe)

- caratteristiche generali,
- funzione nei prodotti da forno,
- struttura lineare e struttura ad anello,
- principali disaccaridi (legame glicosidico)
- reazione di idrolisi

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

2) Dopo avere descritto in modo generale i lipidi scrivi la reazione di esterificazione e la formula dell'acido cis-9-ottadecenoico. (max 15 righe)

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Un contenuto eccessivo di acqua nel miele può causare;

- a) aumento di fruttosio;
- b) cristallizzazione degli zuccheri;
- c) processi fermentativi;
- d) decomposizione del saccarosio.

Lo zucchero invertito si ricava:

- a) dalla condensazione di glucosio e fruttosio;
- b) dalla condensazione di glucosio e galattosio;
- c) dalla decomposizione del saccarosio;
- d) dalla decomposizione del lattosio.

I lipidi:

- a) Sono solubili in acqua;
- b) Sono composti binari;
- c) Chimicamente sono classificati in saponificabili e insaponificabili;
- d) Sono liquidi a T ambiente.

Gli acidi grassi insaturi:

- a) Hanno solo legami semplici;
- b) Hanno T<sub>fus</sub> maggiore dei grassi saturi;
- c) Hanno T<sub>fus</sub> minore dei grassi saturi;
- d) Sono sempre solidi a T ambiente.

# LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA

## 1) Il significato letterale della sigla F&B è il seguente

- a) Tipologia di servizio particolare per cibi e bevande.
- b) Cibo e bevande
- c) Cibi e bevande serviti nei soli ristoranti.
- d) Cibi e bevande serviti dai distributori automatici.

## 2) La sigla H.a.c.c.p

- a) Indica alcuni prodotti di origine sicura.
- b) Sta per Hazard and cook and control points.
- c) Sta per hazard and critical control points, ovvero analisi dei punti critici di controllo.
- d) Designa gli organi competenti in materia di autocontrollo.

## 3) Tra le principali cause di infortuni sul lavoro attribuibili al lavoratore ci sono.

- a) Inosservanza delle norme, sbadataggine, eccessiva fretta, superficialità, stanchezza.
- b) Inidonea organizzazione di corsi di formazione, macchine prive di misure di sicurezza, mancanza di cartellonistica adeguata.
- c) Mancanza di controllo e manutenzione.
- d) Entrata in ritardo a lavoro, non indossare scarpe e abiti adeguati.

## 4) Rispetto alla sicurezza sul lavoro, il D.lgs 81/08 Testo Unico sulla sicurezza del lavoro prevede

- a) L'obbligo di prevenzione e formazione per i soli lavoratori.
- b) L'obbligo dei datori di lavoro di organizzare un sistema di prevenzione degli incidenti e protezione dei lavoratori.
- c) L'obbligo del datore di lavoro di indicare chiaramente divieti o obblighi che vigono in un determinato ambiente.
- d) L'obbligo della sola messa in sicurezza della struttura.

Chi è il “Banqueting manager” e che ruolo svolge in un’azienda ristorativa?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Descrivi brevemente la differenza fra “Outside Banqueting” ed “Inside Banqueting”.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Data.....

Nome Cognome.....



## DOMANDE A RISPOSTA CHIUSA

### 1. AUTONOMIA CONTRATTUALE (ART. 1322 C.C.) SIGNIFICA CHE:

A	LE PARTI POSSONO LIBERAMENTE DETERMINARE IL CONTENUTO DEL CONTRATTO NEI LIMITI IMPOSTI DALLA LEGGE
B	I CONTRAENTI DEVONO NECESSARIAMENTE ESSERE PERSONE FISICHE
C	LE PARTI POSSONO LIBERAMENTE E SENZA LIMITI DETERMINARE IL CONTENUTO DEL CONTRATTO ATIPICO
D	L'ACCORDO È UN CONTRATTO "TIPO"

### 2. LA GARA D'APPALTO È:

A	LA PROCEDURA SEGUITA DA UN ENTE PUBBLICO PER STIPULARE UN CONTRATTO DI CATERING
B	LA MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DI UN SERVIZIO DI CATERING
C	IL PREZZO FINALE DI UN SERVIZIO DI BANQUETING
D	L'ORGANIZZAZIONE DI UN EVENTO IN UN LUOGO ALL'APERTO

### 3. IL CODICE DEL CONSUMO:

A	RIGUARDA GLI ACQUISTI DI IMPORTO SUPERIORE A EURO 1.000,00
B	TUTELA GLI ACQUISTI EFFETTUATI DALLE SOCIETÀ DI CAPITALE
C	RIGUARDA SOLO I CONSUMI DI GENERI ALIMENTARI
D	TUTELA GLI ACQUISTI DELLE PERSONE FISICHE

### 4. IL CONTRATTO DI SOMMINISTRAZIONE:

A	E' DISCIPLINATO DAL CODICE CIVILE
B	HA PER OGGETTO L'ORGANIZZAZIONE DI UN INTERO EVENTO
C	E' UN CONTRATTO ATIPICO
D	PUÒ ESSERE STIPULATO SOLO QUANDO UNA DELLE PARTI È UN ENTE PUBBLICO

Il Dirigente Scolastico  
Dott.ssa Monica Giovanelli