



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

"G. PENNA"



IST. TECNICO AGRARIO
c/o la sede di ASTI
Agraria, agroalimentare e agroindustria

IST. PROFESSIONALE
c/o sez. associata di S. DAMIANO D'ASTI
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera



Località Viatosto n. 54 - 14100 - ASTI tel 0141/214187 fax 0141/410661 email atis004003@istruzione.it
Baluardo Montebello, 1 – 14015 - San Damiano d'Asti tel/fax 0141/971038

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER L'ENOGASTRONOMIA E
L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

"Giovanni Penna"

Esami di Stato Conclusivi del corso di Studi

DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

Classe: V A Cucina

A.S. 2021 - 2022

Documento finale del Consiglio di Classe

Approvato dal Consiglio di Classe Esame di Stato 2022 in data 6 maggio 2022

Il Dirigente Scolastico
(Prof. Renato Parisio)



IST. TECNICO AGRARIO
c/o la sede di ASTI
Agraria, agroalimentare e agroindustria

IST. PROFESSIONALE
c/o sez. associata di S. DAMIANO D'ASTI
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

INDICE

CONSIGLIO DI CLASSE

Composizione del Consiglio di Classe.	1
Elenco commissari d'esame interni.	1

QUADRO GENERALE DELLA SCUOLA E DEL TERRITORIO

La scuola e il territorio.	2
Mission dell'Istituto	2
Profilo Professionale del Tecnico dei Servizi per l'enogastronomia	3
Quadro orario.	4

ATTIVITÀ DI COMPETENZA DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Composizione della classe	5
Presentazione della classe	5
Obiettivi didattici e trasversali raggiunti	6
Capacità, conoscenze e competenze acquisite.	7
Metodologia didattica e strumenti di lavoro.	7
Criteri per l'attribuzione del credito scolastico.	7
Indicatori per la valutazione.	8
Visite guidate ed attività didattiche integrative.	9
Attività di recupero.	10
Verifica e valutazione dell'attività didattica	10
Simulazioni delle Prove dell'Esame di Stato.	10
Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento	10
Percorsi di "Cittadinanza e Costituzione"	13
Prove Invalsi	14
Programmi didattici e relazioni dei docenti	16

ALLEGATI

Simulazione di prima prova – Allegato n.1.	48
Simulazione seconda prova – Allegato n.2	56
Griglia di valutazione prima prova – Allegato n. 3.	60
Griglia di valutazione seconda prova – Allegato n. 4.	71
Griglia di valutazione del colloquio orale - Allegato n. 5	73
Griglie di conversione crediti – Allegato n. 6	74
Elenco testi trattati di Italiano – Allegato n. 7.	75



IST. TECNICO AGRARIO
c/o la sede di ASTI
Agraria, agroalimentare e agroindustria

IST. PROFESSIONALE
c/o sez. associata di S. DAMIANO D'ASTI
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

CONSIGLIO DI CLASSE**Composizione del Consiglio di classe**

DISCIPLINA	DOCENTE	CONTINUITÀ DIDATTICA NELL'ULTIMO BIENNIO
LINGUA ITALIANA	Prof.ssa Leone Margherita	Sì
STORIA	Prof.ssa Leone Margherita	Sì
LINGUA INGLESE	Prof.ssa Ghia Cristina	Sì
LINGUA TEDESCA	Prof.ssa Camilli Carla	Sì
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	Prof. Tartaglino Marco	Sì
LAB. SERV. DI CUCINA	Prof.ssa Franzese Daniela	Sì
SC. E CULT. DELL'ALIMENTAZIONE	Prof.ssa Licciardello Elisa	No
LAB. SERV. SALA E VENDITA	Prof. Madero Michele	Sì
RELIGIONE	Prof. Forno Lorenzo	Sì
MATEMATICA	Prof.ssa Cravanzola Anna	Sì
SC. MOTORIE	Prof.ssa Cravanzola Irene	Sì
EDUCAZIONE CIVICA - POTENZIAMENTO	Prof. Di Stefano Marco	No
SOSTEGNO	Prof.ssa Quatrone Valeria	No

Elenco commissari d'esame interni

Disciplina	Docente
SC. E CULT. DELL'ALIMENTAZIONE	Prof.ssa Licciardello Elisa
LAB. SERV. ENOGASTRONOMIA - CUCINA	Prof.ssa Franzese Daniela
LINGUA ITALIANA	Prof.ssa Leone Margherita
LINGUA INGLESE	Prof.ssa Ghia Cristina
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	Prof. Tartaglino Marco
SECONDA LINGUA STRANIERA - TEDESCO	Prof.ssa Camilli Carla



IST. TECNICO AGRARIO
c/o la sede di ASTI
Agraria, agroalimentare e agroindustria

IST. PROFESSIONALE
c/o sez. associata di S. DAMIANO D'ASTI
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

QUADRO GENERALE DELLA SCUOLA NEL TERRITORIO

La Scuola ed il Territorio

Nel 1962 dopo accordi presi dal Comune di Asti con il Provveditorato agli Studi, il Ministero della Pubblica Istruzione istituì l'Istituto Professionale Statale per l'Agricoltura.

Nel 1964 il Ministero della Pubblica Istruzione nominò in qualità di Preside il prof. Giacinto Occhionero e nasceva a tutti gli effetti l'Istituto Statale Agrario di Asti. Nell'anno 2011, rispondendo ad una forte esigenza del territorio, la Provincia autorizzò l'attivazione del Corso Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, firmando una convenzione con il Comune di San Damiano d'Asti, che partecipa alla realizzazione dei laboratori di cucina e sala. Nacque così la sede distaccata dell'Enogastronomico, unico istituto alberghiero statale della provincia di Asti, che in soli cinque anni è passato da 30 a 240 studenti. Nell'anno 2015 la Regione Piemonte ha concesso l'ampliamento dell'offerta formativa attraverso l'attivazione dei corsi serali, per rispondere alle esigenze occupazionali di un territorio ricco di piccole aziende, sia agrarie sia operanti nel settore della ristorazione. Tale offerta si rivolge ad utenti adulti che intendano rientrare nel sistema formativo. Dal 2018 è attivo anche il corso in carcere. Il Diplomato in Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera possiede conoscenze e capacità nell'ambito professionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera; si occupa del funzionamento, della conduzione, del controllo dei servizi in cui opera.

Mission dell'Istituto

La Mission dell'Istituto 'G. Penna' è di valorizzare lo studente inteso come persona, attraverso modelli di istruzione e formazione integrati in grado di coincidere con le esigenze di un territorio, come quello del Monferrato, sempre più inserito e presente nel panorama dell'offerta turistica italiana. L'Istituto vuole essere una scuola di tutti e per tutti, che fondi il proprio operare sul soggetto in formazione, assicurando piene occasioni di successo attraverso la valorizzazione completa del potenziale individuale. Con l'intento di diventare punto di riferimento in tutti i settori di proprio intervento nel territorio di riferimento, l'Istituto finalizza la propria attività alla formazione di cittadini attivi e consapevoli e al raggiungimento del successo scolastico e formativo dei suoi studenti al di là di ogni forma di svantaggio fisico, sociale ed economico.

Nell'ottica del continuo miglioramento della propria azione, le scelte culturali del nostro Istituto tendono ad una offerta formativa differenziata e di elevata valenza professionale.

Punti salienti della Mission dell'istituto sono pertanto:

- pari opportunità educative e di sviluppo personale e professionale
- attenzione allo stare bene a scuola
- sviluppo della dimensione orientativa
- sviluppo della professionalità docente con particolare attenzione alla sperimentazione di nuove metodologie didattiche
- sviluppo di un sistema di certificazione delle competenze
- arricchimento dei curricula di studio.



IST. TECNICO AGRARIO
c/o la sede di ASTI
Agraria, agroalimentare e agroindustria

IST. PROFESSIONALE
c/o sez. associata di S. DAMIANO D'ASTI
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Profilo professionale del Tecnico dei Servizi per l'enogastronomia e quadro orario

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

Nell'articolazione dell'Enogastronomia, il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Alla conclusione del ciclo di studi il diplomato può scegliere se continuare il percorso formativo scolastico iscrivendosi all'Università oppure inserendosi in uno dei profili professionali successivi al diploma, come:

- lavorare in strutture di accoglienza e ospitalità ed essere impiegato in servizi turistici
- gestire un esercizio commerciale ristorativo in proprio o per conto terzi e partecipare a concorsi pubblici.

Qui di seguito viene riportato il piano orario del percorso di studio intrapreso dalla classe (la seconda lingua straniera oggetto di studio è la lingua tedesca per l'intero percorso).



IST. TECNICO AGRARIO
c/o la sede di ASTI
Agraria, agroalimentare e agroindustria

IST. PROFESSIONALE
c/o sez. associata di S. DAMIANO D'ASTI
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Strutturazione del corso di studi – Quadro orario

ORE SETTIMANALI					
MATERIE	I	II	III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Geografia	1				
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze della Terra/Biologia	2	2			
Religione cattolica o attività alternativa	1	1	1	1	1
Fisica	2				
Chimica		2			
Scienze degli alimenti	2	2			
Laboratorio di Servizi di Accoglienza Turistica	2	2			
Seconda lingua straniera (Tedesco)	2	2	3	3	3
Scienze e cultura dell'alimentazione			4	3	3
Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	5	4
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Educazione Civica			1 compr.	1 compr.	1 compr.

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA					
Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore cucina	2	2	6	4	4
Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita	2	2		2	2
ARTICOLAZIONE SERVIZI DI SALA E VENDITA					
Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore cucina	2	2		2	2
Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita	2	2	6	4	4
Ore totali	33	32	32	32	32



IST. TECNICO AGRARIO
c/o la sede di ASTI
Agraria, agroalimentare e agroindustria

IST. PROFESSIONALE
c/o sez. associata di S. DAMIANO D'ASTI
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

ATTIVITÀ DI COMPETENZA DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Composizione della classe V Sez. A

Maschi: 9

Femmine: 5

ELENCO ALUNNI

1) CANOBBIO FEDERICA
2) CASSETTA LORENZO
3) IGLINA NICOLE
4) MACCAGNO CORRADO
5) MAGGIORA SARA
6) MINGOZZI MICHELA
7) MONTICONE AMEDEO
8) MUSALA EDUARD
9) PASSARINO ALESANDRO
10) RADAKOVIC NEVENA
11) ROBU CLAUDIU VASILE
12) ROSSINO STEFANO
13) TAPPARO RICCARDO
14) TOPPINO ALESSANDRO

Presentazione della classe V sez. A - Cucina

La classe V A (indirizzo Cucina) è composta da n. 14 studenti, di cui n.9 maschi e n.4 femmine. Da fine ottobre uno studente non ha più frequentato e si è ritirato formalmente.

Gli studenti provengono da esperienze diverse: 11 allievi hanno frequentato questo Istituto per l'intero percorso di scuola secondaria di secondo grado (uno di questi ha effettuato il passaggio dalla sezione C ad inizio anno scolastico 2021/22 in seguito a richiesta personale), 3 studenti sono stati inseriti al quarto anno, dopo aver completato un percorso di istruzione professionale presso un'agenzia di formazione professionale locale, un allievo proveniente dall'Istituto "Monti" di Asti è stato inserito al secondo anno.



Infine cinque studenti seguono un piano didattico personalizzato (PDP) in quanto presentano disturbi specifici dell'apprendimento (DSA) e due studenti un piano educativo individuale (PEI) con programmazione semplificata, in quanto presentano una certificazione di disabilità.

La classe, secondo la valutazione degli insegnanti, si è mostrata, in generale, discretamente interessata agli argomenti proposti e desiderosa di migliorare il livello di padronanza degli argomenti svolti nelle singole discipline. Gli studenti hanno partecipato attivamente all'azione didattico-educativa mantenendo un atteggiamento sostanzialmente corretto e cordiale nei confronti degli insegnanti. Anche in relazione alle attività extra-curricolari hanno sempre dimostrato un atteggiamento ed un interesse generalmente positivo.

La valutazione dell'impegno dedicato al lavoro svolto in modo autonomo non è sempre stata altrettanto consistente: talvolta lo svolgimento dei compiti e lo studio a casa sono risultati superficiali e discontinui. Ciò ha causato un rendimento che in talune discipline ha permesso loro di raggiungere valutazioni appena sufficienti sia al termine del primo trimestre che nel primo periodo intermedio del secondo pentamestre.

È opportuno segnalare che il livello di preparazione raggiunto mediamente dalla classe è da ritenersi buono in talune discipline mentre in altre appena al di sopra della sufficienza. È tuttavia opportuno rimarcare la presenza di alcuni studenti che spiccano per capacità ed impegno profusi durante l'intero anno scolastico e che ha permesso loro di raggiungere risultati decisamente soddisfacenti.

Obiettivi didattici e trasversali raggiunti

Gli alunni hanno, nel complesso, conseguito i seguenti obiettivi e le seguenti conoscenze, competenze ed abilità:

Obiettivi Educativi:

1. Possedere senso di responsabilità morale, civile e sociale
2. Saper partecipare in maniera responsabile al lavoro di gruppo
3. Acquisire capacità autonome di studio, di giudizio e di assunzione di responsabilità

Conoscenze:

1. Conoscere i concetti chiave presenti all'interno delle tematiche trattate
2. Conoscere il lessico specifico delle varie discipline

Competenze ed abilità:

1. Possedere accettabili capacità linguistico- espressive e sufficienti doti logico- matematiche.
2. Usare il linguaggio tecnico in maniera mediamente corretta.
3. Saper applicare le conoscenze tecniche in contesti pratici
4. Sapere utilizzare strumenti informatici.

Obiettivi didattici trasversali:

1. Comunicare utilizzando linguaggi specifici di settore.
2. Esprimere giudizi critici per compiere scelte motivate.
3. Orientarsi di fronte a problemi nuovi.
4. Stabilire collegamenti applicando le loro conoscenze in compiti, sia pure semplici, di tipo pluridisciplinari.



IST. TECNICO AGRARIO
c/o la sede di ASTI
Agraria, agroalimentare e agroindustria

IST. PROFESSIONALE
c/o sez. associata di S. DAMIANO D'ASTI
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Capacità, conoscenze e competenze raggiunte

Dal punto di vista cognitivo gli alunni possiedono conoscenze, competenze ed abilità diversificate che vanno dall'appena sufficiente all'ottimo (vi sono tuttavia alcuni studenti che non raggiungono la sufficienza in tutte le discipline); alcuni applicano le conoscenze con sicurezza ed autonomia, riescono a rilevare e confrontare eventi e fenomeni, fanno uso di linguaggio specifico; un numero minimo riesce ad approfondire le conoscenze anche oltre i contenuti disciplinari.

Metodologia didattica e strumenti di lavoro

L'azione didattica ha tenuto conto dei bisogni, degli interessi e dei ritmi di apprendimento degli alunni; si è cercato di alternare lezioni frontali con momenti di esercitazioni, ricerca ed approfondimento, il tutto per inquadrare i nuclei fondanti delle discipline in una più ampia visione interdisciplinare. In classe l'attività didattica è stata caratterizzata da lezioni partecipate, lavori di gruppo, esercitazioni e casi di studio reali, alternati a momenti di insegnamento individualizzato quando la situazione richiedeva un intervento maggiormente mirato. Sono stati favoriti momenti di discussione collettiva, di confronto e di approfondendo tra gli alunni e gli insegnanti in modo da rafforzare il dialogo educativo.

Quest'anno l'attività a distanza ha coperto un breve periodo tra gennaio e febbraio 2022. Le piattaforme utilizzate sono state le medesime dell'a.s. 2020/21: tra queste si è fatto ufficialmente riferimento a "Classroom", "Google Meet" e registro elettronico.

Criteri per l'attribuzione del credito scolastico

Il credito scolastico è assegnato, a partire dalla classe terza in sede di scrutinio finale in base alla media dei voti e nel rispetto dei parametri stabiliti dalla normativa vigente al momento dell'attribuzione e conversione degli stessi. Per gli alunni inseritisi nella classe all'inizio del 4° o del 5° anno scolastico e provenienti dall'Agenzia di Formazione Professionale "Colline Astigiane" il credito scolastico è stato assegnato in base al voto dell'esame di qualifica regionale del terzo anno o dell'esame conclusivo del quarto anno. Il credito scolastico è attribuito tenendo conto della media finale dei voti e dei seguenti indicatori:

- interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo
- partecipazione alle attività complementari e integrative
- presenza di eventuali crediti formativi, riconosciuti sulla base dei criteri approvati nelle sedi collegiali di competenza.

(vedere tabelle ministeriali - allegato 6)



INDICATORI PER LA VALUTAZIONE

Per quanto riguarda il **comportamento** ci si attiene ai criteri elaborati dal Collegio dei Docenti.

Per **le materie curriculari**:

Assolutamente insufficiente - voto in decimi: 1,2,3

Orale: lo studente non fornisce alcuna risposta o soltanto elementi frammentari e sconnessi, evidenzia di possedere solo poche generiche informazioni.

Scritto: la prova risulta incomprensibile o difficilmente interpretabile, non svolge la verifica, tenta di svolgere la prova evidenziando conoscenze assolutamente lacunose ed improprie.

Gravemente insufficiente - voto in decimi: 4

Orale: cattiva comprensione del quesito, frequenti e gravi errori formali, pronuncia scorretta e uso di lessico scorretto ed improprio, risposta inadeguata e non pertinente.

Scritto: l'alunno tenta di svolgere la verifica evidenziando conoscenze lacunose ed improprie, commette errori di natura semantica e sintattica, non comprende le richieste della prova e dimostra notevoli difficoltà nell'articolazione logica dei contenuti, non riconosce i passaggi fondamentali necessari per la risoluzione di problemi.

Insufficiente - voto in decimi: 5

Orale: esposizione imprecisa e generica, pronuncia imperfetta e lessico troppo essenziale e a tratti improprio, conoscenza incompleta dei contenuti, risposta esitante, a tratti ripetitiva e troppo mnemonica.

Scritto: svolgimento della verifica con conoscenza parziale degli argomenti richiesti, lessico non sempre preciso, parziale organizzazione logica nello sviluppo della prova.

Sufficiente; voto in decimi: 6

Orale: comprensione del quesito, conoscenza degli aspetti essenziali della disciplina, lessico limitato ma sostanzialmente adeguato.

Scritto: la prova contiene strutture morfo-sintattiche semplici ma corrette, dimostra sufficienti capacità di organizzazione logica.

Discreto; voto in decimi: 7

Orale: esposizione corretta ed appropriata, comunicazione efficace e abbastanza disinvolta con pronuncia quasi sempre corretta, sicura conoscenza dei contenuti e accenni di collegamenti tra i vari ambiti disciplinari.

Scritto: la prova denota sostanziale precisione ortografica e sintattica, lessico non molto ricco ma generalmente preciso, spunti di elaborazione personale; le questioni proposte sono svolte con un piano risolutivo ed eseguite con semplici deduzioni personali.



IST. TECNICO AGRARIO
c/o la sede di ASTI
Agraria, agroalimentare e agroindustria

IST. PROFESSIONALE
c/o sez. associata di S. DAMIANO D'ASTI
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Buono - voto in decimi: 8

Orale: conoscenza sicura degli argomenti della disciplina, comprensione delle implicazioni dei quesiti, esposizione formalmente corretta e sicura, lessico appropriato, pronuncia corretta, capacità di organizzare collegamenti interdisciplinari frutto anche di ricerca personale.

Scritto: la prova denota strutture morfo-sintattiche utilizzate con precisione, ortografia corretta e precisione nell'uso del lessico, capacità di organizzare i contenuti in modo logicamente strutturato e con autonomi giudizi critici, spunti di deduzione personali.

Ottimo/eccellente - voto in decimi: 9/10

Orale: comprensione immediata dei quesiti proposti in tutti i loro aspetti, esposizione brillante, lessico ricco ed accurato, buona pronuncia, conoscenza approfondita dei contenuti arricchiti da spunti originali e rielaborati con riferimenti interdisciplinari.

Scritto: la prova denota l'utilizzo disinvolto di strutture morfo-sintattiche anche elaborate, la comprensione critica e strutturata con efficace organizzazione logica, l'uso di numerosi spunti di elaborazione personale e la riflessione critica sui risultati ottenuti.

In aggiunta ai criteri sopra riportati, ed in considerazione dell'attuale situazione emergenziale epidemiologica, la valutazione per il presente anno scolastico ha tenuto anche in considerazione il processo di sviluppo del percorso di apprendimento, dell'acquisizione di responsabilità, dell'efficacia e della qualità delle procedure seguite dall'alunno, anche tramite modalità e-learning.

Visite d'istruzione e guidate ed attività didattiche integrative

La classe VA durante l'a.s. 2021/2022 ha partecipato alle seguenti uscite didattiche:

- 9-12-15 novembre 2021, 26-27-28 novembre 2021 partecipazione di due studenti al "Festivalieve" (manifestazione culturale di nuova concezione, promossa dall'associazione astigiana Feed, con caratteristiche di trasversalità rispetto alle arti e alle tipologie di pubblico).
- 19/11/2021 collegamento online con il pastificio "Rey" di San Damiano.
- 2/12/2021 visita alla distilleria "Berta" di Mombaruzzo e al Museo della Resistenza di Vinchio (preparazione con incontro il 24/11 con la sig.ra Fasano dell'ISRAT).
- Nel corso dell'intero anno scolastico partecipazione al progetto "Piazza Affari Tedesco" Unternehmen Deutsch del Goethe Institut.
- 7/12/2021 incontro con il Dott. Cristian Cantaluppi e la Dott.ssa Roberta Pagani dell'Istituto "De Filippi" di Varese accompagnati dal prof. Alberto Battaglia.
- progetto "Re-start" – pillole contro il bullismo (incontro on-line con l'associazione "Deina").
- 16-25/2/2022 attività online di orientamento in uscita con la Dott.ssa Fantoni (servizio OOP).
- 25/2/2022 incontro con il maresciallo dei Carabinieri nell'ambito della legalità e per informazioni sull'arruolamento nelle Forze Armate.
- 18/3/2022 incontro con referenti dell'AVIS e ADMO per conoscere il mondo delle donazioni di sangue e midollo osseo.
- 30/3/2022 collegamento online con la scuola di Alta Gastronomia "InCibum".
- 29/4/2022 collegamento online con "Accademia Gualtiero Marchesi".
- È prevista per la giornata del 31/05/2022 un'uscita presso Cantina "Astemia Pentita" e "Wimu" Barolo.



Attività di recupero

Le attività di recupero sono state svolte sia in orario curricolare che in orario pomeridiano, in presenza e/o on-line. Sono stati effettuati diversi interventi di recupero in itinere relativamente allo scrutinio del primo trimestre dell'a.s. 2021/22 per gli studenti che ne hanno riportato la necessità nelle differenti discipline.

Verifica e valutazione dell'attività didattica

Per la verifica dell'azione didattica sono stati utilizzati tre tipi di prove: orali, scritte, pratiche con varie tipologie di esercizi. Accanto alla qualità e al livello di apprendimento, per i quali si rimanda agli indicatori per la valutazione, approvati dal Collegio dei Docenti, la valutazione finale ha preso nella giusta considerazione anche l'atteggiamento dell'allievo nei confronti del lavoro didattico (attenzione durante le lezioni, impegno e puntualità nel lavoro, contributo personale alle attività di classe) ed i progressi registrati rispetto ai livelli di partenza. In aggiunta ai criteri sopra riportati, ed in considerazione dell'attuale situazione emergenziale epidemiologica, la valutazione per il presente anno scolastico ha tenuto anche in considerazione il processo di sviluppo del percorso di apprendimento, dell'acquisizione di responsabilità, dell'efficacia e della qualità delle procedure seguite dall'alunno, anche tramite modalità e-learning.

Simulazioni delle Prove dell'Esame di Stato

Il Consiglio di Classe potrebbe effettuare una simulazione di colloquio orale, anche tenendo in considerazione lo scenario sanitario e normativo prossimo venturo.

Nel corso dell'anno scolastico sono state effettuate una simulazione di prima prova e una simulazione di seconda prova nelle seguenti date, qui di seguito indicate

DATE SIMULAZIONE PRIMA PROVA (tema di Italiano) 22 aprile 2022	DATE SIMULAZIONE SECONDA PROVA (scienza e cultura dell'alimentazione) 27 aprile 2022
--	--

La durata delle simulazioni delle prove di cui sopra è stata di massimo 6 ore ciascuna (possibilità di consegna dopo 4 ore).

Le tracce di simulazione possono essere visualizzate negli allegati n. 1 e n. 2.

Le griglie di valutazione utilizzate per le due prove sono state redatte conformemente agli indicatori di riferimento ministeriali condivisi a livello nazionale (si rimanda agli allegati n. 3 e n. 4 per la declinazione degli indicatori ministeriali adattati dai docenti delle singole discipline oggetto di simulazione).

Il Consiglio di Classe ha intenzione di svolgere una simulazione di colloquio orale dopo il 15 Maggio 2022. A tal proposito è stata predisposta una griglia di valutazione allegata al qui presente documento (Allegato n. 5). Si renderà disponibile alla commissione l'eventuale documentazione a supporto.

Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)

La legge di Bilancio 2019 (art.1 comma 785 legge 30/12/2018 n. 145) ha rinominato i percorsi di alternanza scuola lavoro in "Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento" (PCTO),



divenuti obbligatori a seguito della L. 107/2015 che ne ha ridotto il numero di ore minimo complessivo da svolgere: 210 ore nel triennio terminale dei percorsi di istruzione professionale (a fronte delle previgenti 400 ore).

La classe, nel corso del terzo anno e del quarto anno, ha svolto le attività di PCTO secondo i dettami della normativa vigente. Nell'anno scolastico 2019/2020, a causa del lockdown prolungato, molti studenti non hanno potuto svolgere o terminare il Percorso per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento. Nell'anno scolastico 2020/2021, essendo molto difficile organizzare i PCTO in condizioni di totale sicurezza (art.1, (t) del DCPM del 24 ottobre 2020), sono state svolte attività con modalità "virtuali" di espletamento dei PCTO, al fine di potenziare forme di conoscenza del mondo del lavoro "a distanza" come le imprese simulate, i tour aziendali virtuali, le testimonianze di esperti di settore e di aree professionali da remoto. Nell'attuale anno 2021/2022 gli allievi hanno svolto il monte ore previsto dalla normativa vigente per il PCTO raggiungendo quindi le 210 ore.

Il progetto PCTO, finalizzato a valorizzare il ruolo sociale della scuola sul territorio, è stato sviluppato, presso aziende ristorative locali, individuate dall'Istituzione scolastica o, in accordo col tutor scolastico, dagli stessi studenti. Il percorso, attivato nel triennio, ha raggiunto nel complesso i seguenti obiettivi, coerenti e previsti dal livello quarto e quinto del Quadro europeo delle qualificazioni (EQF):

- sviluppo della capacità di affrontare con responsabilità e affidabilità mansioni operative specifiche in un contesto lavorativo nuovo;
- consolidamento delle competenze trasversali e tecnico professionali acquisite a scuola, in un contesto lavorativo coerente con l'indirizzo previsto;
- sviluppo di capacità comunicative, di ascolto e soprattutto relazionali per saper operare in gruppo rispettando le regole e partecipando con disponibilità e senso di collaborazione.

L'interazione tra attività didattiche in aula (anche in modalità online) ed esperienze vissute nei contesti di lavoro, ha permesso agli studenti di riflettere e di misurarsi con la realtà, non solo nel contesto lavorativo, ma anche nel percorso di prosecuzione degli studi.

Il percorso di tirocinio è stato oggetto di verifica e valutazione congiunta da parte dell'Istituzione scolastica e dell'Azienda secondo i seguenti descrittori:

- Impegno e motivazione (comportamento dimostrato), puntualità, operosità e responsabilità.
- Autonomia di lavoro (abilità e attitudine dimostrata), socievolezza e rapporti con superiori e colleghi
- Acquisizione dei contenuti minimi specifici dell'area di inserimento. A tale riguardo si rimanda alle schede personali degli studenti inserite nelle cartelle agli atti della scuola.

A scuola: le attività svolte in aula hanno previsto l'intervento dei docenti curricolari che hanno avuto cura di introdurre le tematiche trasversali all'esperienza di alternanza. Inoltre, sono stati organizzati incontri on line con esperti del mondo del lavoro, e associazioni di categoria.

In azienda: gli studenti nell'anno scolastico hanno effettuato visite guidate aziendali. Inoltre, ogni



singolo studente, è stato inserito in azienda e/o ente, dove ha svolto mansioni riconducibili all'indirizzo di specializzazione.

Il Progetto PCTO occupa nella nostra scuola un ruolo d'importanza strategica perché fornisce agli studenti, che si preparano ad entrare nel mondo del lavoro immediatamente dopo il diploma quelle conoscenze e competenze pratiche di cui hanno bisogno e che il mercato richiede.

Gli obiettivi fondanti di questo progetto sono quelli di:

1. collegare il tradizionale studio in aula con l'esperienza pratica acquisita in ambiti lavorativi reali;
2. favorire l'orientamento attraverso una maggiore consapevolezza di attitudini, interessi, stili di apprendimento;
3. arricchire la formazione scolastica con percorsi che consentano di acquisire competenze spendibili nel mercato del lavoro;
4. collegare la scuola con il mondo del lavoro e la società civile attraverso la partecipazione di nuovi soggetti ai processi formativi.

Il nostro progetto di PCTO "IMPARIAMO A LAVORARE PER CRESCERE INSIEME" mira, inoltre, a sviluppare negli studenti l'abitudine a riflettere sulle proprie attese, a stimolare la capacità di lavorare in gruppo, assumersi responsabilità, rispettare ruoli e tempi di consegna e ad offrire occasioni per incoraggiare iniziative autonome collegate anche alla salvaguardia e rivalutazione del proprio territorio. Nel corso del triennio, gli studenti sono stati affiancati dai tutor scolastici e dai differenti tutor aziendali con i quali la scuola ha tenuto contatti per meglio seguire l'attività e definire le competenze attese a fine percorso.

Durante le settimane di stage in azienda è stato eseguito un monitoraggio (tramite contatto diretto o, a volte, telefonico con i gestori) volto a verificare i comportamenti degli apprendenti, la frequenza e la preparazione in relazione ai compiti richiesti. Al fine di dare un resoconto numericamente apprezzabile, sono stati elaborati i risultati derivanti da:

- a) Valutazioni delle Aziende nei confronti degli studenti.
- b) Valutazioni degli studenti nei confronti dell'esperienza in azienda.

Per meglio monitorare tutte le fasi dell'alternanza, la scuola ha predisposto un'accurata modulistica che prevede:

- Mod. 1 Convenzione tra istituzione scolastica e soggetti ospitanti, scheda di valutazione dei rischi
- Mod. 2 Patto formativo dello studente.
- Mod. 3 Foglio Firme che tutte le Aziende hanno regolarmente compilato e consegnato
- Mod.4 Diario di Bordo dello Studente delle attività che ha svolto durante il percorso
- Mod. 5 Scheda di valutazione studente a cura della struttura ospitante
- Mod. 6 Scheda di valutazione del percorso di alternanza scuola lavoro da parte dello studente.



IST. TECNICO AGRARIO
c/o la sede di ASTI
Agraria, agroalimentare e agroindustria

IST. PROFESSIONALE
c/o sez. associata di S. DAMIANO D'ASTI
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Gli obiettivi nell'attività del PCTO hanno riguardato tre aspetti importanti:

- Didattico: l'alternanza accresce la motivazione allo studio introducendo una modalità didattica innovativa.
- Orientativo: si arricchisce la formazione e si orienta al futuro.
- Professionalizzante: lo studente consolida le conoscenze e acquisisce competenze spendibili nel mondo del lavoro.

Il percorso PCTO ha permesso agli studenti di scoprire quali sono le caratteristiche di ciascuna figura professionale, il ruolo che hanno nel contesto ristorativo, ma anche i compiti che svolgono e le competenze richieste. Tutte le attività certificate dal Consiglio di Classe in ogni anno di corso sono state trascritte sulla piattaforma dedicata, così da poter indicare lo svolgimento del monte ore della classe. Tutti i risultati e le valutazioni sono stati riportati nel Consiglio di Classe il quale ha tenuto conto, nella valutazione e nella condotta, delle competenze acquisite e della valutazione PCTO.

In particolare, nello scrutinio del primo trimestre sono state identificate le discipline che sono interessate al PCTO: scienza e cultura dell'alimentazione, laboratorio di cucina, lingue straniere (inglese e/o tedesco). La valutazione dell'attività svolta dall'alunno durante il PCTO andrà a influenzare il voto finale di una delle materie suindicate in base all'indirizzo aziendale in cui è stata svolta l'attività. Tale materia, come verrà verbalizzato nello scrutinio finale di giugno, sarà individuata dal tutor scolastico, che comunicherà al docente interessato e al Dirigente Scolastico la valutazione espressa dal tutor aziendale. Il docente della disciplina stabilirà quanto tale giudizio potrà influire sul proprio voto. Il Consiglio di classe potrà far valere il giudizio di PCTO anche nella valutazione della condotta.

Il tutor dei PCTO della classe 5A è stata la prof.ssa Daniela Franzese.

Percorsi di "Cittadinanza e Costituzione"

La classe V A ha affrontato durante il corso dell'anno i seguenti percorsi di "Cittadinanza e Costituzione", ognuno di essi correlato ai principi fondamentali contenuti nella Costituzione italiana:

- Differenze tra Statuto Albertino e Costituzione della Repubblica italiana.
- I lavori dell'Assemblea Costituente e la struttura della Costituzione.
- I principi di democrazia diretta e indiretta (art. 1 Cost.).
- I principi fondamentali: la sovranità popolare, la dignità della persona, la pace e l'uguaglianza.
- Il lavoro nella Costituzione: diritto al lavoro art. 4 Cost..
- I diritti inviolabili dell'uomo e i doveri di solidarietà politica, economica e sociale (art. 2 Cost.).
- L'uguaglianza di genere e il gender mainstreaming (l'art. 3 Cost.).
- La libertà di manifestazione del pensiero e la libertà di stampa (art. 21 cost.).
- Il principio di umanità della pena e questionario sul ripudio della pena di morte (art. 27 Cost.).
- I diritti umani e le quattro generazioni dei diritti.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

"G. PENNA"



IST. TECNICO AGRARIO
c/o la sede di ASTI
Agraria, agroalimentare e agroindustria

IST. PROFESSIONALE
c/o sez. associata di S. DAMIANO D'ASTI
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

- Incontro con l'associazione Libera di Asti. Lotta alle mafie: agromafie, caporalato e agropiraterie.
- Cultura della legalità: i reati di usura e di estorsione. Casi pratici.
- La cittadinanza digitale: i pericoli del web, il cyberbullismo (compito di realtà).
- Educazione al benessere e alla salute: i disturbi del comportamento alimentare.
- Cultura della legalità e lotta alle dipendenze e al doping.
- Sviluppo sostenibile: l'Agenda ONU 2030.

Prove Invalsi

La classe 5A ha svolto le prove Invalsi di Italiano, Matematica ed Inglese presso la sede di Asti dell'I.I.S. "G.Penna" il giorno 7 marzo 2022. Gli alunni con DSA sono stati esonerati dalla prova di ascolto di inglese.



IST. TECNICO AGRARIO
c/o la sede di ASTI
Agraria, agroalimentare e agroindustria

IST. PROFESSIONALE
c/o sez. associata di S. DAMIANO D'ASTI
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

I DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE DELLA CLASSE V A

Camilli Carla

Cravanzola Anna

Cravanzola Irene

Di Stefano Marco

Forno Lorenzo

Ghia Cristina

Franzese Daniela

Leone Margherita

Licciardello Elisa

Madero Michele

Quatrale Valeria

Tartaglino Marco

Firme dei rappresentanti di classe:

Mingozi Michela

Tapparo Riccardo

San Damiano d'Asti, 7 maggio 2022

Il Dirigente Scolastico, Prof. Parisio Renato



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

"G. PENNA"



IST. TECNICO AGRARIO
c/o la sede di ASTI
Agraria, agroalimentare e agroindustria

IST. PROFESSIONALE
c/o sez. associata di S. DAMIANO D'ASTI
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

PROGRAMMI DIDATTICI E RELAZIONI DOCENTI

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

CLASSE VA

Disciplina	Pag.
Italiano	17
Storia	22
Lingua Inglese	25
Lingua Tedesca	29
Matematica	31
Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva	33
Laboratorio settore Cucina	37
Scienza e Cultura dell'alimentazione	39
Laboratorio Settore Sala e Vendita	41
Scienze Motorie	43
Educazione civica	45



ITALIANO

Docente: Margherita Leone

TESTO IN ADOZIONE:

La scoperta della letteratura, con Percorsi di alimentazione e ospitalità, ed. blu Volume 3, Di Sacco Paolo, Bruno Mondadori/ Pearson

RELAZIONE SULLA CLASSE:

La classe V A è composta da 14 studenti (di cui cinque DSA e due DVA), si mostra eterogenea per il livello di preparazione, interesse ed efficacia del metodo di studio. Nonostante la docente vanti continuità didattica nell'ultimo triennio, dall'inizio del corrente anno scolastico ha potuto osservare un diffuso peggioramento sia a livello comportamentale sia in termini di attiva e proficua partecipazione alle attività didattiche proposte, fattore che ha reso più difficoltoso il consolidamento di abilità e conoscenze disciplinari attese, specie nel primo Trimestre. Indubbiamente il protrarsi dello stato emergenziale e il ricorso alla DDI hanno contribuito a creare tensioni interne al gruppo classe e a rendere altalenante, in alcuni casi, la motivazione allo studio.

Si è comunque riusciti, concordemente alle Linee guida, a seguire "processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dall'Unità d'Italia ad oggi, a partire da una selezione di autori e testi emblematici", riuscendo altresì a "identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale".

Per quanto riguarda la produzione scritta, sebbene nel corso dell'a.s. gli allievi abbiano avuto modo di esercitarsi su tutte le tipologie testuali previste dal nuovo Esame di Stato, gli studenti hanno dimostrato maggior propensione per il testo argomentativo e le tematiche di attualità. In generale si evidenzia una discreta capacità di comprensione globale della tematica proposta, non però sempre supportata da un'interpretazione personale coerente e adeguatamente argomentata. Un paio di studenti, nella produzione scritta, faticano a raggiungere la piena sufficienza.

Agli studenti con difficoltà specifiche di apprendimento e DVA è stato garantito l'utilizzo di strumenti compensativi e di misure dispensative, programmati e concordati i momenti di verifica orale e scritta, nel pieno rispetto di quanto previsto dal consiglio di classe nei rispettivi PDP e PEI. A tutti loro è stata data facoltà di utilizzare il pc durante lo svolgimento delle prove scritte di italiano e della simulazione della prima prova dell'Esame di Stato, svolta in data 22 aprile 2022. Due tra gli aventi diritto hanno espresso chiaramente la volontà di non avvalersene.

Si segnala la partecipazione di due studentesse a una breve esperienza di PCTO durante lo svolgimento del *FestivaLieve* ad Asti, durante il quale hanno svolto attività di accoglienza alla mostra "Luzzati, Calvino e il concetto di levità", a Palazzo Ottolenghi.

Solo una parte minoritaria della classe ha dimostrato partecipazione attiva, costante e propensione all'approfondimento personale, nonché buone capacità di espressione e critiche, tanto nell'esposizione orale quanto nella produzione scritta, suffragati da buoni risultati finali. Nel complesso quasi tutti gli studenti vantano un bagaglio di conoscenze tali da confermare il raggiungimento degli obiettivi minimi prefissati.

METODOLOGIE DIDATTICHE:

La didattica si è svolta perlopiù in presenza. La docente ha alternato lezione frontale, per un inquadramento di correnti artistico-letterarie e poetica degli autori, a lezione partecipata e dialogata



IST. TECNICO AGRARIO
c/o la sede di ASTI
Agraria, agroalimentare e agroindustria

IST. PROFESSIONALE
c/o sez. associata di S. DAMIANO D'ASTI
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

per lettura e commento dei brani narrativi, con l'intento di far risaltare, insieme agli studenti, collegamenti interdisciplinari con argomenti trattati in Storia o in Educazione civica. Al termine delle spiegazioni sono sempre state predisposti schemi di riepilogo, proposti video o registrati file mp3 per supportare lo studio e consolidare l'apprendimento. Gli allievi nel Pentamestre hanno prodotto in forma cooperativa presentazioni su autori europei particolarmente significativi nel rivoluzionare l'impianto del romanzo.

STRUMENTI:

Libro di testo, schemi, piattaforma Classroom utilizzata per la condivisione di ppt di sintesi forniti dalla docente stessa, video selezionati dalla rete e file audio mp3 realizzati con il software Audacity per supportare lo studio e consolidare l'apprendimento.

TIPOLOGIA DI VERIFICA:

Nel corso dell'anno scolastico si sono concordati diversi momenti per la verifica formativa e itinere: temi, analisi testuali, interrogazioni (eventualmente in video conferenza); testi argomentativi; produzione di materiali; per la valutazione sommativa si è inoltre tenuto conto di osservazioni sul comportamento di lavoro (partecipazione, impegno, metodo di studio e di lavoro).

RECUPERO:

Nel corso del Trimestre è stato attivato uno sportello online durante i quali si è provveduto a riproporre dei contenuti in forma diversificata e a svolgere esercitazioni per migliorare il metodo di studio e di lavoro. Per le verifiche orali si è sempre provveduto a concordare possibilità di recupero in itinere per tutti gli studenti, non solo a scopo compensativo.

PROGRAMMAZIONE SVOLTA FINO AL 10 MAGGIO:

- **MODULO 1: Fra Ottocento e Novecento**

UdA 1. Naturalismo e Verismo

Quadro storico di riferimento; il Naturalismo: un metodo scientifico; il Verismo Italiano; somiglianze e differenze tra le due correnti

Luigi Capuana, Giacinta e un medico filosofo (Giacinta, X)

Emile Zola, La miniera (Germinale, I)

UdA 2. Giovanni Verga

Biografia opere giovanili, conversione al Verismo, opere dell'ultima fase letteraria

Lettura, analisi e commento di: C'era un profumo di Satana in me (da *Storia di una capinera*);

Rosso Malpelo (da *Vita dei campi*);

Prefazione, La famiglia Toscano (I), L'addio alla casa del nespolo (IX), L'epilogo (XV) (da *I Malavoglia*);

La morte di Gesualdo (da *Mastro-don Gesualdo*)

- **MODULO 2: Il Decadentismo**

UdA1. Estetismo, Dandismo e Scapigliatura: caratteristiche generali

UdA2. Simbolismo e poeti maledetti: il rinnovamento del linguaggio poetico



IST. TECNICO AGRARIO
c/o la sede di ASTI
Agraria, agroalimentare e agroindustria

IST. PROFESSIONALE
c/o sez. associata di S. DAMIANO D'ASTI
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

C. Baudelaire: *Corrispondenze* (da *I fiori del Male*)
Rimbaud: *Vocali* (da *Il vascello ebbro*)

UdA3. Il romanzo decadente

J. Huysmans: *La casa artificiale del perfetto esteta* (da *A ritroso*)
O. Wilde: *La rivelazione della bellezza* (da *Il ritratto di Dorian Gray*)

UdA 4. Gabriele D'Annunzio

Biografia; ritratto letterario; il superomismo con riferimento alla trama de "La vergine delle rocce"; l'estetismo e "Il piacere"; "Alcyone" e il panismo; lettura, analisi e commento di:
Il conte Andrea Sperelli (da *Il piacere*)
La pioglia nel pineto (da *Alcyone*)

UdA 5 Giovanni Pascoli

Biografia; ritratto letterario; poetica del fanciullino; lettura, analisi e commento di:
Novembre, Lavandare, Il lampo, X Agosto (da *Myrica*)
La mia sera (da I canti di Castelvecchio)

• **MODULO 3: Il progetto delle Avanguardie**

Uda1 Le Avanguardie

Caratteristiche peculiari di Futurismo, Espressionismo, Surrealismo attraverso la visione di video esplicativi dei collegamenti con le arti figurative; lettura, analisi e commento di:
F. Tommaso Marinetti: *Il manifesto del futurismo*; *La cucina futurista* (materiale fornito dalla docente)
Palazzeschi, *E lasciatemi divertire!* (da *L'incendiario*)

UdA2 Crepuscolari

Caratteristiche della poetica crepuscolare, analizzata in maniera contrastiva rispetto alla lirica decadente: Guido Gozzano e Sergio Corazzini (cenni)

• **MODULO 4: Il rinnovamento del romanzo e del teatro**

Uda1 Il grande romanzo europeo

Realizzazione di una presentazione powerpoint in modalità cooperativa (coppie o gruppi di tre persone) su F. Dostoevskij, L. Tolstoj, T. Mann, F. Kafka, R. Musil
Il flusso di coscienza e la crisi romanzo tradizionale attraverso la presentazione della trama dello *Ulysses* di J. Joyce, del progetto proustiano della *Recherche* e di un brano di *Gita al faro* di Virginia Woolf

UdA2 Italo Svevo

Biografia; ritratto letterario; inettitudine e psicoanalisi; trama di *Una vita e Senilità*
Lettura, analisi e commento di "Prefazione e Preambolo", "L'ultima sigaretta", "Psico-analisi" da *La coscienza di Zeno*

UdA3 Luigi Pirandello

Biografia; ritratto letterario; Umorismo e sentimento del contrario; trama di *Quaderni di Serafino*



IST. TECNICO AGRARIO
c/o la sede di ASTI
Agraria, agroalimentare e agroindustria

IST. PROFESSIONALE
c/o sez. associata di S. DAMIANO D'ASTI
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Gubbio operatore; il metateatro: Sei personaggi in cerca d'autore (trama e visione dell'inizio dello spettacolo nell'allestimento di G. Vacis disponibile su RaiPlay)

Lettura, analisi e commento di:

Io mi chiamo Mattia Pascal (da *Il fu Mattia Pascal*)

La patente; Il treno ha fischiato (da *Novelle per un anno*)

Il naso di Moscarda (da *Uno, nessuno, centomila*)

- **MODULO 5: La letteratura contemporanea: nuove forme di poesia**

Uda1 Giuseppe Ungaretti

Biografia; ritratto letterario con attenzione ai cambiamenti stilistici e tematici intercorsi tra *L'Allegria* e *Il sentimento del tempo*

Lettura, analisi e commento di:

Il porto sepolto; I fiumi; San Martino del Carso; Veglia; Fratelli; Sono una creatura; Soldati (da *L'allegria*)

La madre (da *Il sentimento del tempo*)

Uda2 Umberto Saba

Biografia; ritratto letterario; lettura, analisi e commento di:

La poesia "onesta" (da *Quel che resta da fare ai poeti*)

La capra; A mia moglie; Città vecchia; Mio padre è stato per me "l'assassino" (da *Il canzoniere*)

Uda3 La lirica ermetica

La poetica dell'ermetismo

S. Quasimodo: cenni biografici; lettura, analisi e commento di *Ed è subito sera* (da *Erato e Apollion*) e

Alle fronde dei salici (da *Giorno dopo giorno*)

Uda4 Eugenio Montale

Biografia; ritratto letterario generale e focus su temi e modalità espressive caratteristiche di *Ossi di seppia*; *Le occasioni* e *Satura*; Lettura, analisi e commento di

Merigiare pallido e assorto; *Non chiederci la parola che squadri da ogni lato* da *Ossi di seppia*

Non recidere, forbice, quel volto da *Le occasioni*

Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale da *Satura*

- **MODULO 6: Narratori italiani tra le due guerre**

Uda1 Il romanzo neorealista

Primo Levi: cenni biografici; Scemà e Ecomi dunque sul fondo da *Se questo è un uomo*

Cesare Pavese: cenni biografici; lettura, analisi e commento de *I mari del Sud* (da *Lavorare stanca*); *La storia della luna e dei falò* (da *La luna e i falò*)

Beppe Fenoglio: cenni biografici; *La fuga di Milton* da *Una questione privata*



IST. TECNICO AGRARIO
c/o la sede di ASTI
Agraria, agroalimentare e agroindustria

IST. PROFESSIONALE
c/o sez. associata di S. DAMIANO D'ASTI
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Programma da svolgere dopo il 10 maggio 2022

UdA 2 Altri testimoni del Novecento

Italo Calvino

Biografia; ritratto letterario tra neorealismo degli esordi e vena fantastica;

lettura, analisi e commento di *La pistola di Pin* da *Il sentiero dei nidi di ragno*; *Il bosco sull'autostrada* da *Marcovaldo. Le stagioni in città*.

Pier Paolo Pasolini

Cenni sulla sua poliedrica figura di intellettuale, riferimento specifico ai soli Scritti corsari: commento di alcuni passaggi de "L'articolo delle lucciole" (collegamento con punto 9 dell'Agenda 2030).

Ripasso.

San Damiano d'Asti, 6 maggio 2022

La docente Margherita Leone



STORIA

Docente: Margherita Leone

TESTO IN ADOZIONE:

De Vecchi G., Giovannetti G., *Storia in corso*, Vol. 3, Pearson, Milano 2014.

RELAZIONE SULLA CLASSE:

La classe V A è composta da 14 studenti (di cui cinque DSA e due DVA), si mostra eterogenea per il livello di preparazione, interesse ed efficacia del metodo di studio.

Rispetto agli scorsi anni si è riscontrato, specie nella prima parte dell'anno scolastico, un peggioramento a livello disciplinare e motivazionale, con ricadute dirette sul livello degli apprendimenti. Indubbiamente il protrarsi dello stato emergenziale e il ricorso alla DDI hanno contribuito a creare tensioni interne al gruppo classe e a rendere altalenante, in alcuni casi, le performance scolastiche.

In ottemperanza alle Linee guida si è cercato di delineare un percorso che ponesse in evidenza "aspetti caratterizzanti la storia del Novecento ed il mondo attuale quali in particolare: industrializzazione e società post-industriale; limiti dello sviluppo; violazioni e conquiste dei diritti fondamentali; nuovi soggetti e movimenti; Stato sociale e sua crisi; globalizzazione.

Nonostante una diffusa discontinuità nell'organizzazione del lavoro individuale, tutti gli allievi hanno raggiunto gli obiettivi minimi prefissati. Alcuni studenti, specie nel corso del Pentamestre, hanno invece dimostrato una crescente motivazione allo studio ed una partecipazione più attiva, supportate da iniziative di approfondimento individuale e da un netto miglioramento nell'utilizzo di un lessico disciplinare più adeguato e dalla capacità di cogliere analogie con i recenti sviluppi geopolitici in Ucraina.

METODOLOGIE DIDATTICHE

La didattica si è svolta perlopiù in presenza. La docente ha alternato lezione frontale, per un inquadramento generale dei momenti nodali della storia contemporanea, a lezione partecipata e dialogata per lettura e il commento di semplici fondi documentarie, con l'intento di far risaltare, insieme agli studenti, collegamenti interdisciplinari con argomenti trattati in Italiano o in Educazione civica. Al termine delle spiegazioni sono sempre state predisposti schemi di riepilogo, proposti video o registrati file mp3 per supportare lo studio e consolidare l'apprendimento.

STRUMENTI

Libro di testo, schemi, piattaforma classroom utilizzata per la condivisione di ppt di sintesi forniti dalla docente stessa, video selezionati dalla rete e file audio mp3 realizzati con il software Audacity per supportare lo studio e consolidare l'apprendimento.

TIPOLOGIA DI VERIFICA

Nel corso dell'anno scolastico si sono concordati diversi momenti per la verifica formativa e itinere: interrogazioni programmate, test, verifiche con quesiti aperti; per la valutazione sommativa si è inoltre tenuto conto di osservazioni sul comportamento di lavoro (partecipazione, impegno, metodo di studio e di lavoro).



IST. TECNICO AGRARIO
c/o la sede di ASTI
Agraria, agroalimentare e agroindustria

IST. PROFESSIONALE
c/o sez. associata di S. DAMIANO D'ASTI
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

RECUPERO

Nel corso del Trimestre è stato attivato uno sportello online durante i quali si è provveduto a riproporre dei contenuti in forma diversificata e a svolgere esercitazioni per migliorare il metodo di studio e di lavoro. Per le verifiche orali si è sempre provveduto a concordare possibilità di recupero in itinere per tutti gli studenti, non solo a scopo compensativo.

Programmazione svolta fino al 10 maggio 2022:

MODULO 1: LA CIVILTÀ DI MASSA

- *Uda1 La seconda rivoluzione industriale* (sintesi)
- *Uda2 Imperialismo*: premesse ideologiche, la spartizione dell'Africa e dell'Asia ad opera delle principali potenze europee
- *Uda3 La nascita della società di massa*
 - ✓ Belle époque
 - ✓ La politica: diritti delle donne e partiti di massa

Per la trattazione degli argomenti del modulo 1 sono stati utilizzati: De Vecchi G., Giovannetti G., Storia in corso, Vol. 2, Pearson, Milano 2014., sintesi e schemi tratti dallo stesso e forniti dall'insegnante.

MODULO 2: CONFLITTI E RIVOLUZIONI NEL PRIMO NOVECENTO

- *Uda1 Le grandi potenze dell'inizio del Novecento*
 - ✓ Trasformazioni geopolitiche di fine secolo
 - ✓ L'età giolittiana
 - ✓ La questione d'Oriente e gli stati multinazionali
- *Uda2 La prima guerra mondiale*: pretesto e cause profonde, concetto di guerra di logoramento e guerra totale, l'Italia in guerra, la svolta del 1917, i trattati di pace.
- *Uda 3 La rivoluzione russa*: Lenin, deposizione dello zar, nascita dell'Urss e ascesa di Stalin

MODULO 3 La crisi della società europea

- *Uda1 Il Fascismo*
 - ✓ Contesto socio-politico: Crispi e il malcontento popolare, dopoguerra e biennio rosso
 - ✓ Ideologia fascista e presa del potere; particolare attenzione alla Marcia su Roma e alla propaganda di massa
- *Uda2 La crisi del '29 e il New Deal*
- *Uda3 Il regime nazista*
 - ✓ La Repubblica di Weimar
 - ✓ L'ascesa di Hitler e la dittatura nazista
 - ✓ La guerra civile spagnola e l'espansionismo giapponese
- *Uda4 La seconda guerra mondiale*
 - ✓ Contesto geo-politico e cause
 - ✓ I nuovi fronti
 - ✓ La Shoah
 - ✓ Dall'8 settembre 1943 alla guerra di liberazione



IST. TECNICO AGRARIO
c/o la sede di ASTI
Agraria, agroalimentare e agroindustria

IST. PROFESSIONALE
c/o sez. associata di S. DAMIANO D'ASTI
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

MODULO 4 IL MONDO DIVISO

- *Uda1 La guerra fredda*
 - ✓ Il blocco occidentale
 - ✓ Il blocco orientale
 - ✓ Il disgelo

- *Uda2 L'Italia repubblicana*
 - ✓ La nascita della Repubblica italiana e Il miracolo economico

- *Uda3 La decolonizzazione*
 - ✓ Avvio del processo
 - ✓ L'indipendenza indiana: Gandhi; La guerra in Vietnam; il Sudafrica (cenni)

Programma dopo il 10 maggio 2022

- *Uda4 L'età dell'oro*
 - ✓ I gloriosi trenta e la società dei consumi; welfare state confrontata al modello economico del blocco orientale
 - ✓ Il sessantotto, con riferimento specifico alla situazione italiana.

Ripasso.

San Damiano d'Asti, 6 maggio 2022

La docente Margherita Leone



LINGUA INGLESE
Docente: Cristina Ghia

LIBRI DI TESTO:

- DAILY SPECIALS: English for chefs, waiters and bartenders – P. A. Caruso – A. Piccigallo – Le Monnier
- YOUR INVALSI TUTOR – S. Mazzetti – Macmillan education.

RELAZIONE CLASSE:

La classe è composta da 14 alunni, di cui due HC con programma semplificato e 5 DSA.

Nel complesso i ragazzi sono vivaci, ma educati e abbastanza uniti tra loro. Purtroppo, però, non sempre motivati allo studio della lingua straniera, anche come conseguenza di un trascorso non lineare. Il livello di conoscenza linguistica generale della classe risulta perciò disomogeneo e tendenzialmente non elevato, con carenze sia grammaticali che lessicali, dovuto anche alla provenienza di alcuni allievi da altre agenzie formative. I discenti presentano, talvolta, criticità nell'esposizione e nella produzione libera. Lo studio individuale è stato, talora, discontinuo e poco organizzato, nonostante si sia lavorato alla redazione di riassunti e mappe concettuali. Un piccolo gruppo di alunni ha però dimostrato un impegno maggiore, raggiungendo risultati molto soddisfacenti. Lo svolgimento del programma, nonostante l'emergenza sanitaria in atto per Covid-19, è stato svolto pressoché nella sua totalità, sostituendo e integrando alcuni testi per meglio adattare i contenuti a quelli delle altre materie caratterizzanti, in modo da favorire una maggiore interdisciplinarietà.

Il programma svolto è stato per di più incentrato sull'approfondimento della micro-lingua di settore e finalizzato ad un potenziamento delle competenze degli allievi negli ambiti della comprensione e della produzione della lingua inglese, attraverso la lettura di brani, l'utilizzo della lingua straniera come lingua veicolare di classe e l'ascolto di audio per la preparazione della prova Invalsi, con il supporto del testo dedicato.

Le lezioni sono state organizzate in modo da stimolare la partecipazione e il coinvolgimento degli alunni, includendo attività da svolgere a gruppi o a coppie: cooperative learning, lavori a coppie o gruppi e peer tutoring.

Per stimolare ulteriormente la classe, al termine del secondo pentamestre si è svolta un'attività multidisciplinare (inglese, ed. civica e diritto e tecniche amministrative) sulla nascita della catena McDonald's, la crescita del franchising e l'avvio di una start up focalizzata su una catena di ristoranti per la promozione del "Made in Italy" e la sostenibilità.

Le lezioni in modalità di didattica digitale integrata si sono svolte utilizzando la piattaforma "Google Classroom", ma anche e soprattutto per la condivisione di materiali e la consegna delle attività assegnate.



IST. TECNICO AGRARIO
c/o la sede di ASTI
Agraria, agroalimentare e agroindustria

IST. PROFESSIONALE
c/o sez. associata di S. DAMIANO D'ASTI
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

GRAMMAR REVISION: Present simple e continuous, Past simple e continuous, Present perfect e continuous, Future simple, Be going to.

UDA 15 - Hot Points in Cooking

Contenuti:

- Il movimento Slow Food
- The Michelin Star system
- Food and religion

Competenze specifiche:

- Il movimento Slow Food, la sua nascita e le sue caratteristiche. Approfondimento su un presidio.
- Il Sistema di classificazione delle Stelle Michelin e origini.
- Le abitudini alimentari nelle principali religioni.

UDA 10 - Healthy Eating

Contenuti:

- Diete bilanciate e i loro benefici
- Parlare di diete speciali
- Nutrienti e cottura

Competenze specifiche:

- Vari tipi di dieta bilanciata.
- Vari nutrienti e il loro utilizzo da parte del corpo umano.
- Vari tipi di diete speciali legate a problemi di salute.
- Piatti adatti ai diabetici.
- Precauzioni nei confronti di clienti con particolari esigenze alimentari.
- Vari effetti della cottura sui nutrienti.
- Individuare e descrivere ricette adatte a persone allergiche.
- Creare un menu per un ristorante allergy-friendly.
- Etichettatura alimentare

UDA 14 - Safety in the Catering Industry

Contenuti:

- Regolamenti di sicurezza
- Rischi principali e prevenzione



IST. TECNICO AGRARIO
c/o la sede di ASTI
Agraria, agroalimentare e agroindustria

IST. PROFESSIONALE
c/o sez. associata di S. DAMIANO D'ASTI
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

- Stress termico mentre si lavora con il cibo
- Fasi del sistema HACCP
- Applicazione dei principi HACCP

Competenze specifiche:

- Le norme di sicurezza nella ristorazione.
- I rischi principali e la loro prevenzione.
- I rischi da contaminazione.
- I principi del sistema HACCP e la loro applicazione.

EXTRA ACTIVITIES

Durante l'anno sono previste tre unità di apprendimento interdisciplinare con italiano, storia, scienze e cultura dell'alimentazione e diritto e tecniche amministrative:

SUPERSIZE ME

- Visione del film in lingua, dopo aver trattato la tematica del mangiar sano diete alternative.
- Scheda di comprensione del film
- Elaborazione di una dieta di "recupero" dei parametri post-periodo di alimentazione scorretta e aumento di peso.

RISULTATI ATTESI IN TERMINI DI COMPETENZE:

- Saper comprendere e analizzare i contenuti del film in lingua
- Saper provvedere al piano di recupero alimentare di un cliente in sovrappeso e con alimentazione scorretta

OBIETTIVI MINIMI:

- Saper tracciare le linee di base del piano di recupero alimentare di un cliente in sovrappeso e con alimentazione scorretta

THE FOUNDER

- Visione del film in lingua.
- Scheda di comprensione del film
- Testi sulla Sostenibilità e il Marketing nella ristorazione (dal libro "Flavours")
- Elaborazione di una start-up relativa alla nascita di una propria attività ristorativa ecosostenibile e valorizzante il "Made in Italy" nella ristorazione regionale.
- Promozione e marketing tramite creazione di web page in inglese.

RISULTATI ATTESI IN TERMINI DI COMPETENZE:

- Saper comprendere e analizzare i contenuti del film in lingua
- Saper creare una start-up nel campo della ristorazione eco-sostenibile e promuoverla
- Saper valorizzare la ristorazione locale
- Saper relazionare il progetto in lingua inglese



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

"G. PENNA"



IST. TECNICO AGRARIO
c/o la sede di ASTI
Agraria, agroalimentare e agroindustria

IST. PROFESSIONALE
c/o sez. associata di S. DAMIANO D'ASTI
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

OBIETTIVI MINIMI:

- Saper ipotizzare la creazione di una propria attività ristorativa e relazionarla in lingua inglese

ARGOMENTI TRATTATI DOPO IL 15 MAGGIO:

- **ITALIAN FOOD PRODUCT CERTIFICATION:** Analisi delle varie tipologie di frodi alimentari e certificazioni di origine dei prodotti italiani – Testo da “Cook Book – Club up” p. 70-71

San Damiano d’Asti, 6 maggio 2022

La docente Cristina Ghia



LINGUA TEDESCA
Docente: Carla Camilli

PROFILO DELLA CLASSE

La classe, in cui insegno dallo scorso anno, ha purtroppo perso l'entusiasmo che le attribuisco quando era una quarta. Vi sono stati alcuni episodi che hanno mostrato il lato più "infantile" di diversi ragazzi; l'eccessiva leggerezza con cui la classe affronta tematiche o sfide proposte, od anche semplicemente il quotidiano, penalizza i ragazzi dal punto di vista del profitto e del comportamento.

Diversi studenti si sono "seduti", limitandosi ad applicarsi il minimo indispensabile, ed a volte nemmeno così poco. Uno studente, a causa di un imprevisto problema di salute, è stato assente a lungo nel pentamestre; ha avuto comunque a disposizione tutti materiali e le dispense utilizzate durante le ore di lezione.

I risultati ottenuti restano mediamente sufficienti, alcuni scolari hanno ottenuto risultati buoni o più che buoni.

All'inizio dell'anno ho (memore del buon lavoro svolto insieme lo scorso anno) selezionato la classe per partecipare al progetto-concorso Unternehmen Deutsch (Goethe Institut), realizzando una crema di nocciole salata, la Nüssen Tag. Siamo in attesa dei risultati del concorso, la cui pubblicazione è prevista per il corrente mese di maggio. Alcuni studenti hanno profuso un impegno lodevole, altri hanno mostrato poco o nullo interesse.

Per quanto riguarda l'aspetto strettamente didattico e curricolare, abbiamo lavorato su argomenti vicini alla Enogastronomia, su argomenti di *Landeskunde* (civiltà), e ci siamo avvicinati alla letteratura; tutto questo sempre in un'ottica interculturale.

ARGOMENTI SVOLTI

Gli argomenti svolti durante questo quinto anno sono:

- Bewerbung und Lebenslauf: Stellen sie sich vor! – Il mondo del lavoro. Candidarsi per una posizione lavorativa, scrivere e raccontare il proprio curriculum.
- Projekt: Möchten Sie uns über das Projekt "Unternehmen Deutsch" berichten? - Partecipazione al progetto "Unternehmen Deutsch", del Goethe Institut.
- Deutschland: Was wissen Sie über das politische System in Deutschland? Il sistema politico tedesco. Le ex "due Germanie", La Germania come Repubblica Federale, le istituzioni centrali e periferiche (Bundestag, Bundesrat, etc.).
- Rezepte auf Deutsch. - Nell'ambito della partecipazione ad Unternehmen Deutsch, stesura di una ricetta nelle sue fasi principali: enunciazione degli ingredienti necessari, tempo e fasi di lavoro, spiegazione dei vari passaggi utilizzando alternativamente diversi modi e tempi verbali. Abbiamo fatto particolare riferimento alla panificazione, alla Brotkultur (cultura del pane) tedesca, ed alla realizzazione della pizza.
- Lebensmittelkunde: Eiweiss, Vitamine, Kohlenhydrate, Fette; Lebensmittelpyramide. – Scienze degli alimenti: Proteine, Vitamine, Carboidrati, Grassi. La piramide alimentare ed i diversi stili alimentari. Differenza tra dieta vegetariana e vegana.
- Ein Blick auf Literatur. - Uno sguardo alla letteratura.
- Lettura, comprensione ed analisi di alcuni testi letterari del Novecento: B. Brecht, Mein Bruder war ein Flieger; U. Hahn, Er kommt; W. Borchert, Das Brot.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

"G. PENNA"



IST. TECNICO AGRARIO
c/o la sede di ASTI
Agraria, agroalimentare e agroindustria

IST. PROFESSIONALE
c/o sez. associata di S. DAMIANO D'ASTI
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

- La classe ha partecipato agli incontri online organizzati dalla scuola di alta gastronomia *InCibum*.
- Prevista Gita a *Wimu* Barolo e cantina Astemia Pentita in data 31 maggio.

ARGOMENTI DA SVOLGERE

Nel periodo dal 15 maggio all'8 giugno 2022 saranno svolti un ripasso generale ed approfondimenti degli argomenti svolti durante l'anno.

San Damiano d'Asti, 6 maggio 2022

La docente Carla Camilli



MATEMATICA
Docente: Cravanzola Anna

LIBRO DI TESTO ADOTTATO

L. Sasso "Nuova Matematica a colori" Edizioni Petrini Vol. 4 e 5

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe VA 5 è formata da 14 studenti, 5 ragazze e 9 ragazzi, con due studenti DVA e cinque con DSA. L'atteggiamento generale della classe è poco partecipativo, con alcuni atteggiamenti a di poco infantili. Anche i legami all'interno del gruppo-classe non sono molto forti, ma si sono creati piccoli gruppi coesi. Va comunque segnalata la presenza di un certo numero di studenti che dimostrano attenzione e impegno, sia in aula che nel lavoro autonomo, raggiungendo risultati discreti e decisamente buoni in alcuni casi.

METODOLOGIE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Le lezioni si sono svolte principalmente in modalità frontale, anche a causa dell'assenza di connessione ad Internet, legata ad una precaria situazione ambientale, dovuta ai lavori di adeguamento antisismico attualmente in atto nella sede dell'istituto e al conseguente spostamento delle aule.

Le lezioni teoriche sono state accompagnate da numerosi esempi ed esercizi, sia svolti in classe che assegnati come esercitazione a casa e successivamente corretti e commentati.

La verifica degli apprendimenti è stata effettuata tramite la somministrazione di prove scritte, modulate in base alle capacità degli studenti DVA e con l'utilizzo degli strumenti compensativi e delle misure dispensative indicate nel PDP predisposto dal Consiglio di classe ad inizio anno.

Ad ogni prova è stata allegata una griglia di valutazione, in cui è chiaramente indicato il punteggio massimo attribuito ad ogni esercizio e il voto minimo attribuibile all'intera verifica. Ad inizio anno sono stati chiaramente spiegati i parametri scelti per l'attribuzione di tali punteggi.

PROGRAMMA SVOLTO FINO AL 15 MAGGIO 2022

MODULO 1 – LA FUNZIONE

1. Definizione di funzione
2. Dominio naturale di una funzione, codominio ed immagine
3. Limiti di una funzione e funzioni continue
4. Punti di discontinuità di una funzione e loro classificazione
5. Asintoti orizzontali, verticali e obliqui

MODULO 2 – LA DERIVATA PRIMA

1. Derivata come limite del rapporto incrementale e come coefficiente angolare della tangente
2. Calcolo di derivate elementari e di funzioni composte
3. Algebra delle derivate
4. Ricerca dei massimi, minimi e flessi a tangente orizzontale di una funzione



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

"G. PENNA"



IST. TECNICO AGRARIO
c/o la sede di ASTI
Agraria, agroalimentare e agroindustria

IST. PROFESSIONALE
c/o sez. associata di S. DAMIANO D'ASTI
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

PROGRAMMA CHE SI INTENDE SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO 2022

MODULO 3 – LO STUDIO DI FUNZIONE

1. Dominio
2. Intersezioni con gli assi e segno
3. Limiti e asintoti
4. Studio della derivata prima
5. Grafico qualitativo

San Damiano d'Asti, 6 maggio 2022

La docente Anna Cravanzola



DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Docente: Marco Tartaglino

Relazione della classe 5 sez. A:

La classe ha evidenziato nel corso dell'anno scolastico una partecipazione alle diverse attività didattiche proposte, discreta, dimostrandosi in molti casi oltremodo propositivi. L'impegno profuso nello studio a casa della disciplina è stato, per la maggior parte degli studenti accettabile ed ha permesso loro il raggiungimento di risultati che per taluni risulta appena sufficiente, per altri pienamente soddisfacenti ed infine per alcuni ottimi. La metodologia di studio lascia a volte un po' a desiderare in quanto risultata essere non sistematica e non sempre adeguata in funzione degli obiettivi da perseguire. Le lezioni in didattica digitale integrata, per altro saltuarie, nonostante le difficoltà tecniche incontrate dagli allievi, sono state svolte in modo costruttivo.

La programmazione didattica prefissata ad inizio anno, declinata sulla base delle competenze in uscita previste dalle linee guida ministeriali, è stata svolta nella sua interezza.

Libro di testo adottato: Rascioni F., Ferriello F. "Gestire le imprese ricettive up Vol.3 – Classe quinta" (editore Tramontana)

Strumenti didattici utilizzati: libro di testo, slides, casi di studio, articoli specialistici, video.

Modalità didattica: lezioni partecipate, esercitazioni, case studies, cooperative learning ed e-learning

Programmazione didattica svolta fino al 7 maggio 2022:

1. CONTABILITA' GENERALE E BILANCIO D'ESERCIZIO (ripasso programma del quarto anno)

- Contabilizzazione di alcune scritture di assestamento [ripasso]
 - Ratei e risconti
 - Ammortamenti
 - Svalutazione crediti
- Il bilancio d'esercizio [ripasso]:
 - Finalità, principi di redazione del bilancio e schemi civilistici
 - La riclassificazione di Stato patrimoniale (criterio finanziario) e Conto economico (a valore aggiunto)
 - L'analisi di bilancio per indici:
 - * Indicatori patrimoniali (indice di rigidità/elasticità; indice di autonomia/dipendenza finanziaria)
 - * Indicatori finanziari (indice di disponibilità, indice di liquidità, indice di autocopertura delle immobilizzazioni, indice di copertura delle immobilizzazioni, margine di tesoreria, CCN, margine di struttura essenziale e margine di struttura globale)
 - * Indicatori economici (ROE, ROI, ROS, ROD)



IST. TECNICO AGRARIO
c/o la sede di ASTI
Agraria, agroalimentare e agroindustria

IST. PROFESSIONALE
c/o sez. associata di S. DAMIANO D'ASTI
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

2. IL MERCATO TURISTICO

- Il mercato turistico internazionale.
- Gli organismi e le fonti normative nazionali
- Il mercato turistico nazionale.
- Gli organi e le fonti normative interne.

3. GLI ORGANISMI E LE FONTI NORMATIVE INTERNE

- Quali sono gli organismi interni.
- Quali sono le fonti normative interne

4. IL MARKETING

- Il marketing: aspetti generali.
- Che cos'è il marketing
 - Differenza tra marketing strategico e quello operativo.
 - Il marketing turistico.
- Il marketing strategico.
- Il marketing operativo
- Il marketing Mix:
 - Il prodotto:
 - * Definizione
 - * Tipologie
 - * Il packaging e le sue funzioni
 - * Il brand e le sue funzioni
 - * Il ciclo di vita del prodotto
 - Il prezzo:
 - * Definizione
 - * Fattori interni ed esterni che influenzano la determinazione del prezzo
 - * La break even analysis
 - * Le politiche di prezzo (scrematura, competitivi e di penetrazione)
 - La distribuzione:
 - * Definizione ed obiettivi
 - * I canali distributivi (breve, diretto, lungo)
 - * Le funzioni dei canali di distribuzione
 - * L'intensità di distribuzione (distribuzione intensiva, selettiva, esclusiva)
 - * L'e-commerce
 - La promozione:
 - * Definizione ed obiettivi
 - * Le diverse forme di promozione
 - * La pubblicità: tipologie e confronto tra mezzi tradizionali ed innovativi
 - * Strumenti di marketing innovativi ("ambush marketing" e "street marketing")
- Le strategie di marketing in funzione del ciclo di vita del prodotto
- Il piano di marketing:
 - Definizione ed obiettivi
 - I contenuti del marketing plan:
 - * L'analisi di mercato



IST. TECNICO AGRARIO
c/o la sede di ASTI
Agraria, agroalimentare e agroindustria

IST. PROFESSIONALE
c/o sez. associata di S. DAMIANO D'ASTI
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

- Analisi dell'ambiente esterno:
 - Analisi del micro ambiente e del macro ambiente (ambiente economico, tecnologico, politico, legislativo, naturale)
- Analisi della domanda e della potenziale clientela:
 - Il concetto di target e quota di mercato
 - La segmentazione
 - I criteri di segmentazione
 - Le differenti strategie di marketing in funzione della segmentazione (marketing di massa, differenziato e concentrato) e le ricerche di mercato
- Analisi della concorrenza
- Analisi SWOT
 - Definizione degli obiettivi
 - * Definizione delle strategie
 - * Valutazione aspetti economico-finanziari
 - * Esecuzione e controllo
- Il marketing turistico:
 - L'analisi del territorio ed il marketing territoriale
 - Il marketing turistico e le relative strategie
- Il web marketing

5. LA PIANIFICAZIONE STRATEGICA E LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE

- Definizione di pianificazione strategica ed obiettivi
- Il business plan:
 - Definizione ed obiettivi
 - I contenuti del business plan
 - * Executive summary
 - * L'idea di impresa
 - * L'analisi di mercato
 - * Le politiche di marketing
 - * Gli aspetti organizzativi dell'impresa
 - * L'individuazione degli stakeholder
 - * Il piano economico-patrimoniale e finanziario previsionale
- La predisposizione dei piani previsionali pluriennali:
 - * Il piano di investimenti
 - * Il piano dei finanziamenti
 - * Il conto economico pluriennale previsionale
 - * Lo stato patrimoniale pluriennale previsionale
- La redazione di business plan (semplificati) di imprese ristorative e ricettive
- La programmazione aziendale:
 - Definizione ed obiettivi
 - Differenze e correlazione tra pianificazione strategica e programmazione aziendale
- Il Budget d'esercizio:



IST. TECNICO AGRARIO
c/o la sede di ASTI
Agraria, agroalimentare e agroindustria

IST. PROFESSIONALE
c/o sez. associata di S. DAMIANO D'ASTI
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

- * Definizione ed obiettivi
- * Cenni sulle differenti tipologie di budget in relazione alle tecniche di redazione (budget incrementativo, scorrevole, flessibile e a base zero)
- * I documenti che compongono il budget d'esercizio
 - * Il concetto di costi standard e di centro di responsabilità
 - * Il budget economico
 - * Il budget degli investimenti
 - * Redazione di budget di investimenti/economici (semplificati) di imprese ristorative e ricettive
 - * I vantaggi ed i limiti del budget
 - * Le differenze tra budget e bilancio d'esercizio
- Il controllo budgetario e l'analisi degli scostamenti

6. NORMATIVA DI SETTORE

- I contratti delle imprese ristorative
 - Gli elementi del contratto ed il concetto di responsabilità
 - Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore
 - Le frodi alimentari

Programma da svolgere sino al giorno 8 giugno 2022:

- I contratti del settore ristorativo e le caratteristiche
- Il codice del Consumo
- Le caratteristiche del contratto di catering
- Le caratteristiche del contratto di banqueting
- I contratti delle imprese ricettive
 - Le caratteristiche del contratto d'albergo
 - Gli effetti giuridici della prenotazione
 - Le caratteristiche del contratto di deposito in albergo e le responsabilità di ristoratori e albergatori

7. LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO.

- Le abitudini alimentari.
- I marchi di qualità alimentare

Le ultime settimane saranno dedicate inoltre al ripasso delle tematiche affrontate durante l'intero anno scolastico e ad eventuali approfondimenti. Questi ultimi riguarderanno in particolare modo l'impatto degli eventi verificatisi ultimamente sull'attuale scenario economico-sociale italiano ed europeo.

San Damiano d'Asti, 6 maggio 2022

Il docente Marco Tartaglino



MATERIA LABORATORIO SETTORE CUCINA

Docente: Daniela Franzese

1) Svolgimento del programma:

La classe nel corso dell'anno scolastico ha effettuato delle lezioni di teoria ed esercitazione pratica nel laboratorio di cucina mostrandosi attenta e interessata agli argomenti disciplinari trattati. Con la maggior parte della classe si è stabilito un rapporto di reciproca fiducia che ha fatto in modo di creare un clima sereno per lo svolgimento della didattica.

Gli obiettivi generali sono stati raggiunti con una discreta conoscenza.

Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle loro caratteristiche specifiche. Conoscenze delle attrezzature e tecniche di cucina e sistema HACCP. Conoscenza dei metodi di cottura, lavorazione e conservazione degli alimenti. Conoscenza dei prodotti a marchio. Svolgimento delle fasi principali di panificazione. Conoscenza di produzione/lavorazione dei prodotti di pasticceria. Principi base della cucina molecolare

2) Livello d'istruzione e profitto in ciascuna classe:

Gli alunni hanno dimostrato una sufficiente formazione culturale, si esprimono con correttezza e proprietà di linguaggio, conoscono l'utilizzo delle attrezzature di cui curano e controllano la pulizia, e sono responsabili dell'aspetto e dotazione del laboratorio di cucina.

Pertanto ritengo che la classe ha raggiunto gli obiettivi prefissati all'inizio dell'anno scolastico con discreti risultati per affrontare l'esame di stato.

3) Strumenti di verifica e valutazione:

Utilizzo di attrezzature e tecniche specifiche del laboratorio di cucina, utilizzo di materiale multimediale. Prove di verifica formativa: verifica oggettiva a fine modulo per verificare il raggiungimento degli obiettivi e valutazione tecnico-pratica in laboratorio.

4) Strategie adottate per il recupero:

Attività di recupero: durante l'anno scolastico è stato previsto in itinere nell'ambito delle esercitazioni pratiche e in aula a piccoli gruppi.

5) Condizioni del materiale didattico e scientifico:

il materiale multimediale utilizzato è risultato idoneo alla conoscenza degli argomenti svolti.

Gli argomenti trattati hanno fatto riferimento i seguenti nuclei fondanti della disciplina:

- 1) La ristorazione
- 2) Igiene e sicurezza sul lavoro
- 3) Il settore food: risorse umane del settore enogastronomico, approvvigionamento, prodotti a Marchio
- 4) Etichetta e metodi di cottura
- 5) Marketing enogastronomico



IST. TECNICO AGRARIO
c/o la sede di ASTI
Agraria, agroalimentare e agroindustria

IST. PROFESSIONALE
c/o sez. associata di S. DAMIANO D'ASTI
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

MODULO 1: (Competenze n° 1,2,3)

- Ud 1: le classi ristorative
- Ud 2: la ristorazione commerciale
- Ud 3: La ristorazione collettiva
- Ud 4: Il catering

MODULO 2: (Competenze n° 1,2,3)

- Ud 1: Igiene del personale
- Ud 2: Processo dei lavori del personale e dell'ambiente
- Ud 3: Principali norme di prevenzione e sicurezza sul mondo del lavoro (H.A.C.C.P.)
- Ud 4: Rischi e pericoli di contaminazioni degli alimenti

MODULO 3: (Competenze n° 1,2,3)

- Ud 1: Le risorse umane: modelli direzionali e organizzativi
- Ud 2: Calcolo dei costi di produzione specifici del settore enogastronomico (food cost)
- Ud 3: Canali di distribuzione e di approvvigionamento.
- Ud 4: Prodotti alimentari (marchi di qualità)

MODULO 4: (Competenze n° 1,2,3)

- Ud 1: Il lavoro di cucina
- Ud 2: Gli stili di cucina
- Ud 3: La percezione del cibo
- Ud 4: Metodi di cottura
- Ud 5: Etichettatura degli alimenti: Valori nutrizionali, elenco degli ingredienti e indicazioni obbligatorie.

MODULO 5: (Competenze n° 1,2,3)

- Ud 1: Turismo enogastronomico
- Ud 2: Marketing nel turismo enogastronomico
- Ud 3: Il web e i social per il turismo enogastronomico

Argomenti ancora da svolgere:

- ✓ Tecnica innovative cucina molecolare (argomento in fase di svolgimento)
- ✓ Marketing enogastronomico.

San Damiano d'Asti, 6 maggio 2022

La docente Daniela Franzese



SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: Elisa Licciardello

Libro di testo: "Scienze e cultura dell'alimentazione" - A. Machado - Poseidonia Scuola

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe, che si presenta eterogenea per provenienza e storie personali, è composta da n. 14 alunni: 5 femmine e 9 maschi.

Gli alunni hanno tenuto un comportamento sempre disciplinato e adeguatamente corretto. La frequenza è stata, per la maggior parte degli allievi, regolare e costante; solo nell'ultimo periodo un alunno ha interrotto la frequenza a seguito di problemi di salute. Nonostante l'impossibilità a frequentare fisicamente, ha tuttavia partecipato con interesse e costanza alle attività proposte per la classe in modalità DDI.

Alla fine del trimestre non sono state registrate insufficienze pertanto non è stato necessario attivare percorsi di recupero e/o consolidamento.

Lo svolgimento delle attività didattiche nella prima parte dell'anno è risultato sostanzialmente coerente con quanto programmato e tale si è mantenuto anche nella seconda parte dell'anno scolastico sebbene, rispetto a quanto programmato all'inizio dell'anno, non sarà possibile trattare il quinto ed ultimo modulo, riguardante i nuovi prodotti alimentari.

Nonostante abbia conosciuto la classe soltanto quest'anno, il rapporto è stato sin da subito positivo.

Sotto il profilo degli apprendimenti, sin dall'inizio la classe si presenta piuttosto omogenea, con qualche soggetto più debole e che presenta diverse lacune nelle conoscenze pregresse inerenti alla disciplina e nell'ambito linguistico-espressivo.

Nel complesso le competenze e le conoscenze acquisite dalla classe sono, nella media, adeguate. Un numero di allievi, in particolare, si è distinto per partecipazione costruttiva al dialogo, impegno, autonomia di lavoro, acquisendo conoscenze e competenze sicure. Un altro gruppo di alunni, invece, ha dimostrato interesse, partecipazione e impegno discontinui nello sviluppo delle tematiche proposte, ma dopo sollecitazione, ha raggiunto livelli di preparazione che possono ritenersi nel complesso pressoché adeguati.

La classe nel suo complesso ha gradualmente, ma progressivamente migliorato le competenze e le conoscenze iniziali. In generale la classe è riuscita a conseguire gli obiettivi programmati, sia dal punto di vista formativo e cognitivo, in modi e gradi diversi, commisurati all'impegno, all'interesse ed alle capacità proprie di ciascuno.

In data 27 Aprile 2022, la classe ha svolto la simulazione della seconda prova scritta, facendo registrare risultati in linea con il proprio rendimento.



IST. TECNICO AGRARIO
c/o la sede di ASTI
Agraria, agroalimentare e agroindustria

IST. PROFESSIONALE
c/o sez. associata di S. DAMIANO D'ASTI
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Allievi BES:

nella classe ci sono complessivamente 3 allievi con DSA. Di questi, due si sono avvalsi dell'utilizzo del PC per lo svolgimento delle prove scritte.

Per quanto riguarda la presenza di allievi affiancati dal docente di sostegno, si rimanda a quanto contenuto nel PEI.

PROGRAMMA SVOLTO

Ripasso principi nutritivi

Ripasso sui principi nutritivi, caratteristiche, funzioni, patologie legate a carenze, in quali alimenti sono presenti: glucidi, protidi, lipidi, vitamine, sali minerali, acqua.

MODULO 2: DIETE IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE

Ud 1: Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche

Ud 2: Stili alimentari: dieta mediterranea, vegetariana, eubiotica, macrobiotica, nordica, nello sport.

MODULO 3: DIETE IN CONDIZIONI PATOLOGICHE

Ud 1: Dieta nelle malattie cardiovascolari

Ud 2: Dieta nelle malattie metaboliche

Ud 3: Dieta nelle malattie dell'apparato digerente

Ud 4: Allergie e intolleranze alimentari

Ud 5: Alimentazione e tumori e disturbi del comportamento alimentare

PROGRAMMA DA PORTARE A TERMINE ENTRO IL MESE DI MAGGIO:

MODULO 4: RISCHIO E SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE

Ud 1: Contaminazioni fisico-chimiche degli alimenti

Ud 2: Contaminazioni biologiche degli alimenti e valutazione dei vari fattori di rischio di tossinfezioni.

San Damiano d'Asti, 6 maggio 2022

La docente Elisa Licciardello



MATERIA LABORATORIO SETTORE SALA E VENDITA

Docente: Michele Madero

1) Svolgimento del programma:

Nel corso dell'anno scolastico gli alunni hanno effettuato delle lezioni di teoria in classe ed esercitazioni di pratica nel Laboratorio di sala mostrandosi attenti e interessati agli argomenti trattati.

Gli obiettivi generali sono stati raggiunti con una discreta conoscenza. Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle loro caratteristiche specifiche. Conoscenza di base inerenti all'enologia. Conoscere le principali caratteristiche organolettiche e merceologiche dei vini delle varie regioni nazionali. Principi di base dell'enologia. Conoscenza delle attrezzature e tecniche per il servizio dei vini. Cenni sui principali VQPRD "vini di qualità prodotti in regioni determinata". Tecniche di cucina di sala "flambè": utilizzo delle attrezzature, conoscenza e svolgimento di preparazioni di base. Conoscenza delle attrezzature di bar. Svolgimento di tecniche di base di miscelazione "free pouring". Tecniche di base della caffetteria.

2) Livello d'istruzione e profitto in ciascuna classe:

Gli alunni hanno dimostrato una sufficiente formazione culturale, si esprimono con correttezza e proprietà di linguaggio, conoscono l'utilizzo delle attrezzature di cui curano e controllano la pulizia, e sono responsabili dell'aspetto e dotazione del laboratorio di sala-bar.

Pertanto ritengo che la classe ha raggiunto gli obiettivi, prefissati all'inizio dell'anno scolastico con discreti risultati per affrontare l'esame di stato.

3) Strumenti di verifica e valutazione:

Utilizzo di attrezzature tecniche specifiche del laboratorio di sala-bar, utilizzo di materiale multimediale. Prove di verifica formativa: verifica oggettiva a fine modulo per verificare il raggiungimento degli obiettivi e valutazione tecnico-pratica in laboratorio.

4) Strategie adottate per il recupero:

Attività di recupero: si è previsto il recupero in itinere nell'ambito delle esercitazioni pratiche e in aula a piccoli gruppi.

5) Condizioni del materiale didattico e scientifico:

Il materiale multimediale utilizzato è risultato idoneo alla conoscenza degli argomenti svolti.

INDICE DEI MODULI:

- 1.LA RISTORAZIONE
- 2.LE PRINCIPALI BEVANDE ALCOLICHE E SUPER ALCOLICHE
- 3.IGIENE E SICUREZZA SUL LAVORO
4. DALL'UVA AL VINO
- 5.MARKETING ENOGASTRONOMICO



IST. TECNICO AGRARIO
c/o la sede di ASTI
Agraria, agroalimentare e agroindustria

IST. PROFESSIONALE
c/o sez. associata di S. DAMIANO D'ASTI
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

MODULO 1: (Competenze n° 1,2,3)

Ud 1: le classi ristorative
Ud 2: la ristorazione commerciale
Ud 3: La ristorazione collettiva
Ud 4: Il catering

MODULO 2: (Competenze n° 1,2,3)

Ud 1: Bevande alcoliche
Ud 2: La Birra
Ud 3: La Distillazione
Ud 4: Liquori e amari

MODULO 3: (Competenze n° 1,2,3)

Ud 1: Sicurezza e norme H.a.c.c.p.
Ud 2: Prevenzione e sicurezza sul lavoro
Ud 3: Prevenzione e incendi

MODULO 4: (Competenze n° 1,2,3)

Ud 1: La Vitis Vinifera
Ud 2: Vinificazioni
Ud 3: Vini speciali
Ud 4: Esecuzione analisi sensoriale del vino
Ud 5: Principi di base sull'abbinamento cibo-vino

MODULO 5: (Competenze n° 1,2,3)

Ud 1: Prodotti alimentari (marchi di qualità)
Ud 2: Turismo enogastronomico
Ud 3: Marketing nel turismo enogastronomico
Ud 4: Web e social per il Marketing enogastronomico

Argomenti ancora da svolgere:

- ✓ Enografia nazionale Veneto e Toscana (argomento in fase di svolgimento)
- ✓ Tecnica innovative cucina molecolare (cocktail molecolari, sferificazione, aria, velluti).

San Damiano d'Asti, 6 maggio 2022

Il docente Michele Madero



SCIENZE MOTORIE
Docente: Irene Cravanzola

Andamento didattico-disciplinare:

Nel corso dell'anno scolastico la maggior parte della classe si è mostrata attenta ed interessata agli argomenti disciplinari trattati. Gli alunni hanno assunto un comportamento sostanzialmente corretto ed adeguato alle regole scolastiche. Con tutti si è stabilito un rapporto di reciproca fiducia che ha fatto in modo di creare un clima sereno per lo svolgimento della didattica.

La frequenza alle ore curricolari è stata generalmente costante.

La didattica in presenza si è alternata con brevi periodi didattici a distanza (DDI). Per quest'ultima si sono utilizzati canali informali (whatsapp) affiancati a quelli formali (registro elettronico Argo Didup e classe virtuale di Classroom) con le lezioni sincrone tramite l'utilizzo dell'applicazione "Google Meet". L'impegno e la partecipazione sono stati sempre generalmente adeguati.

Profitto e rendimento scolastico:

Vivo è stato l'interesse per la disciplina espresso dalla maggior parte degli alunni i quali hanno partecipato attivamente al dialogo educativo. I risultati ottenuti sono da considerarsi buoni. Pochi gli studenti che hanno partecipato alle attività extrascolastiche del gruppo sportivo scolastico.

Orario annuale delle lezioni:

66 ore (33 settimane per 2 ore settimanali di lezione).

Tipologie di verifica effettuate:

- Test pratici in palestra
- Verifiche pratiche in palestra
- Verifiche scritte in classe e a distanza
- Diari
- Produzione di materiale originale (video e tracciamento percorsi con utilizzo di applicazioni)
- Verifiche orali (per eventuali recuperi di valutazioni insufficienti e/o esoneri da attività pratiche)
- Osservazioni sul comportamento di lavoro (partecipazione ed impegno).

Svolgimento del programma:

Il programma ha dovuto subire delle modifiche rispetto a quanto previsto ad inizio anno scolastico a causa delle norme previste per il contenimento della diffusione del virus Covid-19 che hanno posto limiti soprattutto alle attività pratiche che si sarebbero dovute svolgere in palestra/campo sportivo polivalente esterno.

Il libro di testo di riferimento è stato quello previsto ad inizio anno ("Più movimento", Marietti scuola) integrato con fotocopie, file digitali e riferimenti on line predisposti dal docente.

Gli argomenti trattati hanno fatto riferimento ai 4 nuclei fondanti della disciplina:

1. Percezione di sé e completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive
2. Lo sport, le regole e il fair play
3. Salute, benessere, sicurezza e prevenzione
4. Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico.



IST. TECNICO AGRARIO
c/o la sede di ASTI
Agraria, agroalimentare e agroindustria

IST. PROFESSIONALE
c/o sez. associata di S. DAMIANO D'ASTI
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

- 1) Percezione di sé e completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive
 - ✓ Le capacità di apprendimento e controllo motorio
 - ✓ Le capacità condizionali
 - ✓ Le capacità coordinative
 - ✓ I diversi metodi della ginnastica tradizionale (il fitness, la ginnastica dolce, il metodo pilates, il controllo della postura e della salute, gli esercizi antalgici).
- 2) Lo sport, le regole e il fair play
 - ✓ Storia, impianti ed attrezzature, regolamento e tecnica delle discipline sportive (atletica leggera, pallatamburello, pallavolo, pallacanestro, orienteering)
 - ✓ Il doping.
- 3) Salute, benessere, sicurezza e prevenzione
 - ✓ Educazione alla salute e alla prevenzione
 - ✓ Lo stile di vita attivo e una corretta alimentazione (principi nutritivi, piramide alimentare, bilancio energetico, equivalente metabolico dell'attività - calcolo MET, alimentazione dello sportivo)
 - ✓ I principi fondamentali della sicurezza in palestra.
- 4) Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico
 - ✓ Le attività in ambiente naturale e le loro caratteristiche (il trekking)
 - ✓ Le caratteristiche delle attrezzature necessarie per praticare l'attività sportiva
 - ✓ Strumenti tecnologici di supporto per l'attività fisica (Cardiofrequenzimetro, GPS, console, tablet, smartphone)
 - ✓ L'applicazione WIKILOC per tracciare e seguire percorsi.

ATTIVITÀ FISICO-SPORTIVE PRATICHE:

- ✓ Esercizi di tonificazione degli arti superiori, inferiori e del tronco
- ✓ Esercizi di tonificazione delle varie fasce addominali
- ✓ Esercizi di mobilità articolare generale e specifica ed allungamento muscolare
- ✓ Esercizi per il miglioramento della capacità cardio-circolatoria-respiratoria
- ✓ Esercizi per il miglioramento delle capacità coordinative generali e specifiche
- ✓ Esercizi con piccoli e grandi attrezzi presenti in palestra e/o a casa
- ✓ Tecnica e didattica dell'atletica leggera (corsa di resistenza)
- ✓ Tecnica e didattica della pallacanestro
- ✓ Tecnica e didattica della pallatamburello
- ✓ Tecnica e didattica della corsa orientamento (cenni Trail-O).

Argomenti ancora da svolgere:

- ✓ Tecnica e didattica della pallavolo (argomento in fase di svolgimento)
- ✓ Tecnica e didattica dell'atletica leggera (corsa di velocità, salti e lanci).



EDUCAZIONE CIVICA
Docente: Marco Di Stefano

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe è composta da 14 studenti, cinque dei quali con un piano didattico personalizzato e due con un piano educativo individualizzato. Dagli elementi di giudizio raccolti, si è delineato un quadro complessivo che ha evidenziato livelli di partecipazione pressoché soddisfacenti, con diversi discenti il più delle volte propositivi, sia per l'interesse mostrato sia per l'attenzione rispetto alle attività proposte. Tuttavia, qualche alunno, ha presentato notevoli difficoltà nella comprensione di argomenti anche semplici, con problemi di carattere mnemonico e qualche volta logico, ragion per cui si è cercato di integrare le verifiche scritte con ricerche specifiche su casi pratici, tratti dalle più qualificate riviste online.

All'interno del gruppo classe, le relazioni fra i compagni sono apparse stabili, nonostante qualche episodio di intemperanza. I discenti hanno manifestato, infine, un atteggiamento sovente corretto e rispettoso verso l'insegnante, al quale si sono sempre rivolti con estrema fiducia ed educazione.

Per ciò che concerne lo svolgimento degli argomenti di educazione civica, si sono privilegiate la lettura e l'analisi di alcuni articoli della Costituzione e la visione di taluni video riassuntivi, nonché approfondimenti di casi pratici e reali. Per rendere più efficace il percorso formativo, si è anche tentato di avviare gli studenti alla disamina di situazioni problematiche da risolvere, sulla base degli elementi normativi ed esperienziali acquisiti. In questo modo, si è cercato di promuovere la partecipazione consapevole degli stessi alla vita civica e democratica nei diversi ambiti sociali di appartenenza.

Nel mese di gennaio, la classe ha assistito a un incontro organizzato con l'associazione Libera di Asti sul tema delle agromafie e del caporalato, partecipando attivamente al dibattito emerso nel corso dell'intervento dei volontari presenti.

Ciò premesso, la maggior parte degli studenti ha ottenuto buoni risultati in termini di competenze e capacità, mentre un gruppo più ristretto ha raggiunto un profitto mediamente sufficiente, perché non pienamente provvisto delle abilità necessarie all'acquisizione delle conoscenze, pur denotando un interesse a sviluppare le proprie potenzialità.

METODOLOGIE DIDATTICHE E STRUMENTI UTILIZZATI

Le attività didattiche si sono svolte mediante l'ausilio di brevi video, documentari, mappe, articoli e riassunti online, da commentare in classe, anche al fine di agevolare la comprensione dei contenuti proposti. Oltre alla lezione frontale sono state dunque approntate lezioni partecipate e dialogate per un'analisi più specifica delle argomentazioni in programma, con collegamenti interdisciplinari soprattutto in ambito storico. Durante il corso dell'anno scolastico, sono state assegnate diverse ricerche, da svolgere in autonomia e condividere su Classroom, in maniera tale da promuovere un atteggiamento critico e consapevole rispetto alle questioni trattate. Inoltre, una delle metodologie didattiche maggiormente utilizzata è stata la risoluzione di casi concreti, mediante gli strumenti di studio acquisiti. Gli allievi hanno prodotto, in formato multimediale, video musicali sui temi del bullismo e del cyberbullismo.

TIPOLOGIA DI VERIFICA

Per ciò che concerne le attività di verifica, sono state ammannite diverse tipologie di prove: analisi di casi pratici, test, questionari, interrogazioni, produzione di materiali e ricerche. Inoltre, per la valutazione sommativa si è tenuto conto di osservazioni sul comportamento (partecipazione, impegno, metodo di



studio e di lavoro etc.). Infine, si è sempre provveduto a concordare con gli allievi la possibilità di recupero delle verifiche insufficienti, nonché interrogazioni orali per migliorare la propria valutazione.

MODULO 1: La Costituzione, lo Stato, le leggi.

- Dallo Stato liberale allo Stato democratico: un excursus storico giuridico.
- Gli Stati totalitari (Storia).
- La Dichiarazione Universale dei Diritti Umani del 10 dicembre 1948.
- Le differenze tra lo Statuto Albertino e la Costituzione della Repubblica italiana.
- La struttura della nostra Costituzione.
- I principi fondamentali della Costituzione.
- I principi di democrazia diretta e indiretta (l'art. 1 Cost.).
- I diritti inviolabili dell'uomo e i doveri inderogabili (l'art. 2 Cost.).
- Diritto alla vita, al nome, alla fede religiosa, tutela delle minoranze.
- L'uguaglianza di genere (l'art. 3 Cost.).
- I principali doveri del cittadino.
- La libertà di manifestazione del pensiero (l'art. 21 Cost.).
- I reati di opinione.
- La libertà di stampa in Italia e all'estero.
- Lotta alle mafie: agromafie, caporalato e agropiraterie.
- Principi di legalità (artt. 24 e 27 Cost.).
- I reati di usura e di estorsione: le associazioni mafiose.
- Gli organi della Repubblica: la forma di governo parlamentare.
- L'Unione Europea.

MODULO 2: Sviluppo sostenibile e ambiente.

- Il benessere fisico e psicofisico, morale e sociale (Scienze motorie).
- Educazione al benessere e alla salute: i disturbi del comportamento alimentare (Scienza e cultura dell'alimentazione).
- Lotta alle dipendenze e al doping (Scienze motorie).
- Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile e i 17 obiettivi.
- Intellettuali anticipatori della sensibilità ecologica (Letteratura italiana).

MODULO 3: Cittadinanza digitale e tutela dei diritti.

- Il cyberbullismo.
- I pericoli del web.
- La diffamazione a mezzo internet.
- L'influenza delle tecnologie digitali e il benessere psicofisico.

MODULO 4: Questioni di cittadinanza e costituzione su temi sociali, culturali, ambientali.

- Parità di genere e lotta alle discriminazioni.
- Le quattro generazioni dei diritti.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



"G. PENNA"

IST. TECNICO AGRARIO
c/o la sede di ASTI
Agraria, agroalimentare e agroindustria

IST. PROFESSIONALE
c/o sez. associata di S. DAMIANO D'ASTI
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

- Il concetto di buon costume in Italia.
- Limiti alla libertà di pensiero: il segreto professionale e il segreto di Stato.
- La responsabilità dei direttori delle testate giornalistiche e le fake news.

Alla data attuale risultano svolti i predetti argomenti, in linea con il curriculum di Educazione Civica, nel rispetto della programmazione iniziale prefissata, con selezione di alcuni percorsi didattici per nuclei fondanti. Alcuni moduli hanno coinvolto altre discipline, per la trasversalità dei contenuti trattati. Dalla data odierna al termine delle lezioni saranno svolte attività concernenti i 17 obiettivi dell'agenda ONU 2030, nonché approfondimenti sulle Istituzioni italiane ed europee. Per questioni di tempo, difficilmente sarà affrontato il tema di cittadinanza digitale sull'influenza delle tecnologie digitali e il benessere psicofisico

San Damiano d'Asti, 6 maggio 2022

Il docente Marco Di Stefano



ALLEGATI

SIMULAZIONE DI PRIMA PROVA – Allegato n. 1

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

Tipologia A. Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

PROPOSTA A1

Alda Merini, *A tutti i giovani raccomando* (La vita facile, Bompiani, Milano, 1996).
Alda Merini (Milano, 1921-2009) è stata una poetessa italiana.

A tutti i giovani raccomando:
aprite i libri con religione,
non guardateli superficialmente,
perché in essi è racchiuso
il coraggio dei nostri padri.
E richiudeteli con dignità
quando dovete occuparvi di altre cose.
Ma soprattutto amate i poeti.
Essi hanno vangato per voi la terra
per tanti anni, non per costruirvi tombe,
o simulacri¹, ma altari.
Pensate che potete camminare su di noi
come su dei grandi tappeti
e volare oltre questa triste realtà quotidiana.

1. Simulacri: statue, monumenti.

COMPRENSIONE E ANALISI

1. Qual è il tema della lirica?
2. Quale forma verbale scandisce il testo? A quale dimensione rimanda?
3. Quali termini rimandano alla concezione della poesia affidata al testo?
4. Quali dimensioni si oppongono nel testo? A che cosa rimandano?
5. Nel testo un verso costituisce una sorta di cerniera? Quale? Quali parti scandisce a livello tematico? Da che cosa è rilevato?
6. Da quali tratti stilistici è caratterizzata la lirica?

INTERPRETAZIONE

Al termine del tuo percorso di studi superiori ed eventualmente facendo riferimento a letture di altri autori che affrontano lo stesso tema di Alda Merini, illustra quale funzione lo studio della poesia e della letteratura abbia rivestito per te.



IST. TECNICO AGRARIO
c/o la sede di ASTI
Agraria, agroalimentare e agroindustria

IST. PROFESSIONALE
c/o sez. associata di S. DAMIANO D'ASTI
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

PROPOSTA A2

Beppe Fenoglio, *Una questione privata* (Una questione privata, I ventitré giorni della città di Alba, Einaudi, Torino, 1990).

Beppe Fenoglio (Alba, 1922 - Torino, 1963) narra in Una questione privata la vicenda di Milton, giovane unitosi alle bande partigiane nelle Langhe, innamorato di Fulvia, ricca torinese rifugiata nella villa di campagna, che ha frequentato prima dell'armistizio. Ora la fanciulla è lontana ed egli teme che abbia avuto una storia d'amore con l'amico Giorgio.

Nel passo il protagonista ricorda i momenti intensi trascorsi con lei.

Com'erano venute belle le ciliege nella primavera del quarantadue. Fulvia ci si era arrampicata per coglierne per loro due. Da mangiarsi dopo quella cioccolata svizzera autentica di cui Fulvia pareva avere una scorta inesauribile. Ci si era arrampicata come un maschiaccio, per cogliere quelle che diceva le più gloriosamente mature, si era allargata su un ramo laterale di apparenza non troppo solida. Il cestino era già pieno e ancora non scendeva, nemmeno rientrava verso il tronco. Lui arrivò a pensare che Fulvia tardasse apposta perché lui si decidesse a farlesi un po' più sotto e scoccarle un'occhiata da sotto in su. Invece indietreggiò di qualche passo, con le punte dei capelli gelate e le labbra che gli tremavano. «Scendi. Ora basta, scendi. Se tardi a scendere non ne mangerò nemmeno una. Scendi o rovescerò il cestino dietro la siepe. Scendi. Tu mi tieni in agonia». Fulvia rise, un po' stridula, e un uccello scappò via dai rami alti dell'ultimo ciliegio.

Proseguì con passo leggerissimo verso la casa ma presto si fermò e retrocesse verso i ciliegi. «Come potevo scordarmene?» pensò, molto turbato. Era successo proprio all'altezza dell'ultimo ciliegio. Lei aveva attraversato il vialetto ed era entrata nel prato oltre i ciliegi. Si era sdraiata, sebbene vestisse di bianco e l'erba non fosse più tiepida. Si era raccolta nelle mani a conca la nuca e le trecce e fissava il sole. Ma come lui accennò a entrare nel prato gridò di no. «Resta dove sei. Appoggiati al tronco del ciliegio. Così». Poi, guardando il sole, disse: «Sei brutto». Milton assentì con gli occhi e lei riprese: «Hai occhi stupendi, la bocca bella, una bellissima mano, ma complessivamente sei brutto». Girò impercettibilmente la testa verso lui e disse: «Ma non sei poi così brutto. Come fanno a dire che sei brutto? Lo dicono senza... senza riflettere». Ma più tardi disse, piano ma che lui sentisse sicuramente: «Hieme et aestate, prope et procul, usque dum vivam...¹ O grande e caro Iddio, fammi vedere per un attimo solo, nel bianco di quella nuvola, il profilo dell'uomo a cui lo dirò». Scattò tutta la testa verso di lui e disse: «Come comincerai la tua prossima lettera? Fulvia dannazione?» Lui aveva scosso la testa, fruscando i capelli contro la corteccia del ciliegio. Fulvia si affannò. «Vuoi dire che non ci sarà una prossima lettera?» «Semplicemente che non la comincerò Fulvia dannazione. Non temere, per le lettere. Mi rendo conto. Non possiamo più farne a meno. Io di scrivertele e tu di riceverle».

Era stata Fulvia a imporgli di scriverle, al termine del primo invito alla villa. L'aveva chiamato su perché le traducesse i versi di Deep Purple². Pensò si tratti del sole al tramonto, gli disse. Lui tradusse, dal disco al minimo dei giri. Lei gli diede sigarette e una tavoletta di quella cioccolata svizzera. Lo riaccompagnò al cancello. «Potrò vederti, — domandò lui, — domattina, quando scenderai in Alba?» «No, assolutamente no». «Ma ci vieni ogni mattina, — protestò, — e fai il giro di tutte le caffetterie». «Assolutamente no. Tu ed io in città non siamo nel nostro centro». «E qui potrò tornare?» «Lo dovrai». «Quando?» «Fra una settimana esatta». Il futuro Milton brancolò di fronte all'enormità, alla invalicabilità di tutto quel tempo. Ma lei, lei come aveva potuto stabilirlo con tanta leggerezza? «Restiamo intesi fra una settimana esatta. Tu però nel frattempo mi scriverai». «Una lettera?» «Certo una lettera. Scrivimela di notte». «Sì, ma che lettera?» «Una lettera». E così Milton aveva fatto e al secondo appuntamento Fulvia gli disse che scriveva benissimo, «Sono... discreto». «Meravigliosamente, ti dico. Sai che farò la prima volta che andrò a Torino? Comprerò un cofanetto per conservarci le tue lettere. Le conserverò tutte e mai nessuno le vedrà. Forse le mie nipoti, quando avranno questa mia età». E lui non poté dir niente, oppresso dall'ombra della



IST. TECNICO AGRARIO
c/o la sede di ASTI
Agraria, agroalimentare e agroindustria

IST. PROFESSIONALE
c/o sez. associata di S. DAMIANO D'ASTI
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

terribile possibilità che le nipoti di Fulvia non fossero anche le sue. «La prossima lettera come la comincerai? — aveva proseguito lei. — Questa cominciava con Fulvia splendore. Davvero sono splendida?» «No, non sei splendida». «Ah, non lo sono?» «Sei tutto lo splendore». «Tu, tu, — fece lei, — tu hai una maniera di metter fuori le parole... Ad esempio, è stato come se sentissi pronunciare splendore per la prima volta». «Non è strano. Non c'era splendore prima di te». «Bugiardo! — mormorò lei dopo un attimo, — guarda che bel sole meraviglioso!» E alzatasi di scatto corse al margine del vialetto, di fronte al sole.

1. Hieme... dum vivam: il significato della frase latina è quello di una promessa d'amore: "d'inverno e d'estate, vicino e lontano, finché vivrò".
2. Deep purple: canzone di Nino Tempo e April Stevens molto famosa negli anni Trenta.

COMPRENSIONE E ANALISI

1. Riassumi in non più di 7-8 righe il passo.
2. Come viene descritto il personaggio di Fulvia?
3. Qual è la sua condizione sociale? Quali informazioni hai usato per rispondere?
4. Come si relaziona la ragazza con Milton?
5. Che cosa prova Milton per lei?
6. Come vengono connotati dal punto di vista culturale i due giovani? Rispondi con riferimenti al testo.
7. Come definiresti il linguaggio di Fenoglio in questo passo? Motiva le tue considerazioni con citazioni dal passo.

INTERPRETAZIONE

L'amore è tra i temi ricorrenti nella tradizione letteraria. Come viene trattato nel passo? Quali modelli ti sembrano evocati? In relazione a questo argomento, quali voci conosciute nel corso dei tuoi studi ti hanno maggiormente colpito? Per quali ragioni? Illustra fornendo le motivazioni della tua scelta.

Tipologia B. Analisi e produzione di un testo argomentativo

PROPOSTA B1

Gino Strada, *La guerra piace a chi non la conosce* (Una persona alla volta, Feltrinelli, Milano, 2022).
Gino Strada (*Sesto S. Giovanni 1948 - Rouen, 2021*), medico, ha fondato l'organizzazione umanitaria *Emergency*. Il suo ultimo libro è uscito postumo.

La guerra è morti, e ancora di più feriti, quattro feriti per ogni morto, dicono le statistiche. I feriti sono il "lavoro incompiuto" della guerra, coloro che la guerra ha colpito ma non è riuscita a uccidere: esseri umani che soffrono, emanano dolore e disperazione. Li ho visti, uno dopo l'altro, migliaia, sfilare nelle sale operatorie. Guardarne le facce e i corpi sfigurati, vederli morire, curare un ferito dopo l'altro mi ha fatto capire che sono loro l'unico contenuto della guerra, lo stesso in tutti i conflitti. (...)

"La guerra piace a chi non la conosce", scrisse 500 anni fa l'umanista e filosofo Erasmo da Rotterdam. Per oltre trent'anni ho letto e ascoltato bugie sulla guerra. Che la motivazione — o più spesso la scusa — per una guerra fosse sconfiggere il terrorismo o rimuovere un dittatore, oppure portare libertà e democrazia, sempre me la trovavo davanti nella sua unica verità: le vittime. (...)

C'è stato, nel secolo più violento della storia umana, un mutamento della guerra e dei suoi effetti. I



IST. TECNICO AGRARIO
c/o la sede di ASTI
Agraria, agroalimentare e agroindustria

IST. PROFESSIONALE
c/o sez. associata di S. DAMIANO D'ASTI
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

normali cittadini sono diventati le vittime della guerra — il suo risultato concreto — molto più dei combattenti.

Il grande macello della Prima guerra mondiale è stato un disastro molto più ampio di quanto si sarebbe potuto immaginare al suo inizio. Una violenza inaudita. Settanta milioni di giovani furono mandati a massacrarsi al fronte, più di 10 milioni di loro non tornarono a casa. Per la prima volta vennero usate armi chimiche, prima sulle trincee nemiche, poi sulla popolazione. Circa 3 milioni di civili persero la vita per atti di guerra, altrettanti morirono di fame, di carestia, di epidemie.

Trenta anni dopo, alla fine della Seconda guerra mondiale, i morti furono tra i 60 e i 70 milioni.

Quest'incertezza sulla vita o la morte di 10 milioni di persone è la misura del mattatoio che si consumò tra il '39 e il '45: così tanti morti da non riuscire neanche a contarli.

Gli uomini e le donne di quel tempo conobbero l'abisso dell'Olocausto e i bombardamenti aerei sulle città. Era l'area bombing, il bombardamento a tappeto di grandi aree urbane, Londra, Berlino, Dresda, Amburgo, Tokyo... Non esisteva più un bersaglio militare, un nemico da colpire: il nemico era la gente, che pagava un prezzo sempre più alto (...). E poi le bombe atomiche su Hiroshima e Nagasaki, che cambiarono la storia del mondo: l'uomo aveva creato la possibilità dell'autodistruzione.

COMPRENSIONE E ANALISI

1. Quale tesi viene sostenuta dal fondatore di Emergency?
2. Quale giudizio sul Novecento viene emesso nel testo?
3. Quali immagini vengono associate alla guerra?
4. Esistono secondo quanto si ricava dal testo effetti indotti dalle guerre?
5. Quale funzione hanno i dati riportati da Gino Strada?

PRODUZIONE

Sulla base delle parole di Gino Strada, delle tue conoscenze e della cronaca dei nostri giorni, rifletti sulla barbarie della guerra e sui suoi effetti sulle popolazioni coinvolte nelle aree dei molti conflitti ancora oggi in corso.

PROPOSTA B2

Silvio Garattini, *La ricerca scientifica è un investimento* (da *Avvenire*, 14 maggio 2021).

Silvio Garattini è Presidente dell'Istituto di ricerche farmacologiche Mario Negri Ircs.

I governi italiani, da anni, hanno sempre considerato la ricerca scientifica una spesa soggetta a continue "limature" anziché ritenerla un investimento essenziale per ottenere quella innovazione che rappresenta la base per la realizzazione di prodotti ad alto valore aggiunto indispensabili per il progresso economico di un Paese. Il risultato di questa politica è che nell'ambito delle nazioni europee ci troviamo sempre agli ultimi posti, considerando vari parametri.

Ad esempio, fatte le correzioni per la numerosità della popolazione, abbiamo circa il 50 per cento dei ricercatori rispetto alla media europea. Analogamente siamo molto in basso nel sostegno economico alla ricerca da parte pubblica, ma anche le industrie private spendono molto meno delle industrie europee. Il numero dei dottorati di ricerca è fra i più bassi d'Europa, mentre è molto elevato il numero dei nostri ricercatori che emigra all'estero ed è spesso in prima linea come abbiamo visto in questo triste periodo di contagi, ospedalizzazioni e morti da Sars-CoV-2.

Eppure i nostri ricercatori hanno una produzione scientifica che non è sostanzialmente diversa da quella dei loro colleghi esteri molto più considerati. Il problema è che per affrontare importanti problemi della ricerca di questi tempi non è sufficiente avere delle buone teste, occorre averne molte per formare quelle



IST. TECNICO AGRARIO
c/o la sede di ASTI
Agraria, agroalimentare e agroindustria

IST. PROFESSIONALE
c/o sez. associata di S. DAMIANO D'ASTI
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

masse critiche dotate, oltre che di moderne tecnologie, anche dell'abitudine alla collaborazione. Se si considera che, in aggiunta alla miseria dei finanziamenti, esiste una burocrazia incapace di programmare, ma efficace nel rallentare la sperimentazione animale e clinica, il quadro è tutt'altro che entusiasmante. Chi resiste a fare ricerca in Italia deve essere veramente un appassionato! La nuova importante opportunità offerta dagli ingenti fondi del Next Generation Eu potrebbe rappresentare una condizione per cercare di recuperare il tempo perduto, ma l'impressione è che il cambiamento di mentalità sia ancora molto lontano.

Una delle idee che sono circolate riguarda la possibilità di realizzare istituzioni di eccellenza. Molte voci si sono levate contro questa iniziativa. Non si può che essere d'accordo. Non abbiamo bisogno di cattedrali nel deserto, abbiamo bisogno di aumentare il livello medio perché è quello che conta per avere una ricerca efficace e per far sorgere gruppi di eccellenza. Dobbiamo intanto aumentare il numero di ricercatori che siano dotati di un minimo di risorse per poter lavorare.

Dipenderà poi dalle loro capacità aggregare altri ricercatori. Ad esempio, nelle scienze della vita, quelle che hanno a che fare con la salute, con un miliardo di euro, dedotti 100 milioni di euro per attrezzature moderne, si possono realizzare 9mila posti di lavoro da 100mila euro per anno che possono servire per pagare uno stipendio decente e avere i fondi per poter iniziare a lavorare.

Ovviamente se si vuole investire un miliardo in più all'anno per 5 anni possiamo arrivare ad avere 45mila ricercatori in più degli attuali, avvicinandoci in questo senso a Francia, Germania e Regno Unito. Tuttavia non basta. Occorre avere in aggiunta bandi di concorso su problemi di interesse nazionale o in collaborazione con altri Paesi che permettano di crescere al "sistema ricerca". Oggi in Italia, nei bandi di concorso per progetti di ricerca viene finanziato circa il 5 per cento dei progetti presentati, una miseria rispetto al 35 per cento della Germania, al 30 per cento dell'Olanda e al 50 per cento della Svizzera. È chiaro che in questo modo perdiamo la possibilità di finanziare molti buoni progetti sviluppati da Università, Consiglio nazionale delle ricerche e Fondazioni non-profit.

Alcune aree di ricerca dovrebbero richiedere progetti presentati da più enti per aumentare le possibilità di utilizzare tecnologie diverse per lo stesso obiettivo.

Tutto ciò deve essere organizzato da un'Agenzia Italiana per la Ricerca Scientifica, sottratta alle regole della Amministrazione Pubblica, per poter essere snella, efficiente e indipendente dalla pressione dei partiti politici. In questo periodo di programmazione che è ancora preliminare e modificabile occorre un'azione collegiale da parte di tutti i ricercatori indipendentemente dall'ente di appartenenza, puntando alla necessità di avere una ricerca efficace per la salute e l'economia del nostro Paese. È un'occasione che non possiamo perdere per noi e per i giovani che aspirano a essere ricercatori.

COMPRENSIONE E ANALISI

1. Quali criticità vengono individuate nel settore della ricerca italiana?
2. Quali requisiti sono necessari secondo chi scrive a un'equipe di ricercatori?
3. Quali interventi vengono evidenziati come necessari nell'ambito dei fondi resi disponibili dal Next Generation Eu?
4. Quale funzione hanno i dati riportati nel testo?
5. Che cosa viene auspicato per il mondo della ricerca italiana?

PRODUZIONE

Sulla base delle informazioni contenute nel testo, di tue eventuali conoscenze e alla luce della pandemia di Sars-CoV-2 discuti del ruolo della ricerca nel mondo contemporaneo.



IST. TECNICO AGRARIO
c/o la sede di ASTI
Agraria, agroalimentare e agroindustria

IST. PROFESSIONALE
c/o sez. associata di S. DAMIANO D'ASTI
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

PROPOSTA B3

E. J. Hobsbawm, *Il lavoro delle donne fra fine Ottocento e primi decenni del Novecento* (Gente non comune, Rizzoli, Milano, 2007).

E. J. Hobsbawm (Alessandria d'Egitto 1917 - Londra 2012) è stato uno storico inglese.

L'excursus storico sul lavoro femminile [condotto nelle pagine precedenti, n.d.r] dall'inizio del secolo XX fino al termine della Seconda guerra mondiale ha permesso di mettere in evidenza alcune caratteristiche e connotazioni. Innanzitutto, la progressiva differenziazione tra lavoro professionale e lavoro familiare; con il primo si intende qualsiasi attività retribuita che compare sul mercato del lavoro, con il secondo il lavoro erogato nella e per la famiglia, comprendente compiti e mansioni attinenti alla riproduzione personale e sociale dei suoi membri. È assente dal mercato del lavoro e quindi è gratuito.

In secondo luogo è possibile rilevare una prima concentrazione delle professioni femminili in alcuni canali occupazionali: coadiuvanti nell'azienda contadina o braccianti stagionali, operaie nel tessile, artigiane in alcune lavorazioni dell'abbigliamento, esercenti e dipendenti di negozi, lavoratrici dei servizi domestici, di cura della persona, di pulizia, insegnanti elementari ed impiegate d'ordine.

I più elevati livelli di partecipazione si registrano dalla fine dell'800 al 1921 e sono legati alle attività organizzate su base familiare, da quelle agricole alle manifatture a domicilio, ma anche alla prima fase dell'industrializzazione tessile.

Dal 1921 al 1931 si assiste ad un massiccio riflusso delle donne verso il ruolo di casalinghe in seguito ad una fase di industrializzazione pesante a prevalenza di manodopera maschile e ad un ridimensionamento dell'agricoltura.

Infine, sono rilevabili nel mutamento forme persistenti di segregazione. In particolare nella fase di economia familiare agricola ed artigianale prevale il fenomeno della segregazione verticale; ruoli maschili e femminili sono gerarchicamente predisposti pur accompagnandosi ad una parziale flessibilità dei compiti e ad una occasionale partecipazione delle donne alle attività maschili.

Nel passaggio alle fasi di industrializzazione e di terziarizzazione¹ la divisione sessuale del lavoro aumenta, le gerarchie tra i sessi si traducono in una specializzazione e segregazione orizzontale di attività nettamente diversificate tra donne e uomini sia nel lavoro produttivo che in quello riproduttivo, con l'industria che appare sempre più caratterizzata da numerose professioni nettamente "maschilizzate".

Quindi, se col tempo viene meno la netta subalternità della donna nella famiglia patriarcale, che si era tradotta nella necessità di un controllo sociale su tutti gli aspetti dell'esistenza femminile, si affermano come prevalenti alcune situazioni di una presenza deprivilegiata delle donne nel lavoro e soprattutto emergono nuovi vincoli di tipo familiare.

1. Terziarizzazione: in economia il terziario è il settore di fornitura di servizi.

COMPRENSIONE E ANALISI

1. Che cosa si deve innanzitutto considerare a proposito del lavoro femminile?
2. In quali occupazioni le donne trovano inizialmente attività retribuite?
3. Perché a un certo punto il percorso delle donne nel mondo del lavoro subisce una battuta d'arresto?
4. Quale paradosso pone lo storico fra ruolo delle donne in ambito familiare e nel lavoro?
5. Quale tesi generale puoi ricavare dal passo?

PRODUZIONE

Sulla base delle tue conoscenze, di eventuali letture e della tua esperienza rifletti sulla presenza delle donne nel mondo del lavoro nella seconda metà del Novecento e nei primi decenni del nuovo millennio.



Tipologia C. Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

PROPOSTA C1

Il testo è tratto da Jonathan Safran Foer, *Possiamo salvare il mondo prima di cena. Perché il clima siamo noi*, Guanda, 2019, pp. 143-144.

Possiamo provarci. Dobbiamo provarci. Quando si tratta di impegnarsi contro la distruzione della nostra stessa casa, la risposta non è mai o/o – è sempre sia/sia. Non possiamo più permetterci il lusso di scegliere le malattie contro cui provare a cercare un rimedio o i rimedi da tentare. Dobbiamo sforzarci di porre fine all'estrazione alla combustione di carburanti fossili e investire nelle energie rinnovabili e riciclare e utilizzare materiali rinnovabili ed eliminare gli idrofluorocarburi nei refrigeranti e piantare alberi e proteggere gli alberi e volare meno e guidare meno e sostenere l'introduzione di una carbon tax e cambiare i metodi di allevamento e ridurre lo spreco di cibo e ridurre il nostro consumo di prodotti di origine animale. E tanto altro.

Le soluzioni economiche e tecnologiche vanno bene per risolvere problemi economici e tecnologici. Certo, la crisi del pianeta richiederà anche innovazioni e interventi legislativi, ma siamo di fronte a un genere di problema molto più vasto – un problema ambientale – che racchiude sfide sociali come la sovrappopolazione, la marginalizzazione delle donne, le disparità di reddito e le abitudini di consumo. Con ramificazioni non solo nel nostro futuro, ma nel nostro passato.

Secondo i ricercatori di Project Drawdown, quattro tra le strategie di maggior impatto per contenere il riscaldamento globale sono: ridurre lo spreco di cibo, favorire l'istruzione femminile, lavorare sulla pianificazione familiare e la salute riproduttiva e passare collettivamente a un'alimentazione a prevalenza vegetale. I benefici di questi progressi si estendono ben oltre la riduzione delle emissioni di gas serra e il loro costo principale è il nostro sforzo collettivo. Un costo che però non si può eludere.

PRODUZIONE

Il clima della Terra sta cambiando sempre più rapidamente a causa di un evidente aumento della temperatura media del pianeta: si parla per questo di riscaldamento globale. Quasi l'unanimità degli scienziati ne individua la causa principale nel cosiddetto effetto antropico, ovvero nell'insieme dei comportamenti dell'umanità che hanno un impatto sull'ambiente.

Rifletti sulle considerazioni proposte dall'autore, traendone spunto per tue riflessioni personali, che fonderai su conoscenze, esperienze, letture.

Dai un titolo al tuo elaborato e, se lo ritieni utile alla chiarezza dell'esposizione, dividilo in paragrafi, anch'essi opportunamente titolati.

PROPOSTA C2

Luigi Meneghello, *Libera nos a Malo*, Rizzoli, Milano, 2006.

Negli anni dell'adolescenza e della gioventù la Compagnia è l'istituzione più importante di tutte, l'unica che sembra dar senso alla vita. Stare insieme con gli amici è il più grande piacere, davanti al quale tutto il resto impallidisce.

«Il tempo che si trascorrevva lontano dagli amici pareva sempre tempo perduto», dice mio fratello. Andare a scuola, fare i compiti, erano attività in sé né belle né brutte, ma sgradite perché consumavano tempo; si sciupava tempo perfino a mangiare alla tavola di casa. Appena possibile ci si precipitava "fuori", ci si



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

"G. PENNA"



IST. TECNICO AGRARIO
c/o la sede di ASTI
Agraria, agroalimentare e agroindustria

IST. PROFESSIONALE
c/o sez. associata di S. DAMIANO D'ASTI
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

trovava con gli amici, e solo allora ci si sentiva contenti. Per questo verso nessun'altra esperienza successiva può mai essere altrettanto perfetta. Il mondo era quello, auto-sufficiente, pienamente appagato. Se si potesse restare sempre così, non si vorrebbe mai cambiare.

PRODUZIONE

Sulla base della tua esperienza rifletti su come le modalità di aggregazione giovanile siano mutate rispetto al contesto delineato dallo scrittore Luigi Meneghello in relazione alla realtà della provincia italiana negli anni Trenta del Novecento.

Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.



SIMULAZIONE DI SECONDA PROVA – Allegato n. 2

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

PRIMA PARTE

Il diritto alla salute e l'accesso a una nutrizione sana ed equilibrata

Documento n.1

United Nations Decade of Action on Nutrition (2016 – 2025)

Il 1° aprile 2016 l'Assemblea Generale delle Nazioni Unite (ONU) ha approvato una "Risoluzione" che proclama il periodo 2016 – 2025 "Decennio d'Azione delle Nazioni Unite sulla Nutrizione". Nel documento si chiede ai Governi nazionali di intensificare l'impegno per porre fine alla fame e alla malnutrizione nel mondo, garantendo l'accesso ad un'alimentazione più sana e più sostenibile per tutti.

Di seguito, se ne riportano alcuni passi.

L'Assemblea Generale [...] Consapevole della necessità di eliminare la fame e di prevenire tutte le forme di malnutrizione nel mondo intero, in particolare la denutrizione, l'arresto della crescita, il deperimento, il sottopeso o il sovrappeso nei bambini sotto i 5 anni e l'anemia nelle donne e nei bambini, tra le altre carenze di micronutrienti, come anche al contrario le crescenti tendenze al sovrappeso e all'obesità, e di ridurre il carico delle malattie non trasmissibili collegate alla dieta in tutte le fasce di età, Consapevole della necessità di ridurre le perdite e gli sprechi del cibo in tutta la catena alimentare al fine di contribuire alla sicurezza del cibo, alla nutrizione e a uno sviluppo sostenibile [...] 1. Decide di proclamare il periodo 2016 – 2025 "Decennio di azione delle Nazioni Unite per la nutrizione", nel limite delle strutture esistenti e delle risorse disponibili; 2. Sostiene la Dichiarazione di Roma sulla Nutrizione, come anche il Quadro di Azione, che mette a disposizione dei Governi una serie di orientamenti e di strategie appropriate [...]

(Fonte: tradotto da "United Nations Decade of Action on Nutrition (2016-2025)" in:
www.epicentro.iss.it/temi/alimentazione/DocumentazioneMondo.asp)

Si riportano anche alcuni passi della:

"Dichiarazione di Roma sulla nutrizione"

(2^a Conferenza internazionale sulla nutrizione, Roma 19 - 21 nov. 2014)

1. Noi, ministri e rappresentanti dei Membri dell'Organizzazione per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO) delle Nazioni Unite e dell'Organizzazione mondiale della sanità (OMS), riuniti a Roma dal 19 al 21 novembre 2014 in occasione della seconda Conferenza internazionale sulla nutrizione [...]



IST. TECNICO AGRARIO
c/o la sede di ASTI
Agraria, agroalimentare e agroindustria

IST. PROFESSIONALE
c/o sez. associata di S. DAMIANO D'ASTI
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

12. Notiamo con grande inquietudine che, nonostante i buoni risultati ottenuti nella maggior parte dei paesi, sono stati osservati, negli ultimi decenni, solo progressi limitati e disuguali nel ridurre la malnutrizione; le stime mostrano che: [...]

b) la malnutrizione cronica, valutata in base al ritardo di sviluppo, è regredita, ma nel 2013 ha interessato ancora 161 milioni di bambini di età inferiore ai cinque anni; la malnutrizione acuta (deperimento) ha interessato, a sua volta, 51 milioni di bambini di età inferiore ai cinque anni; [...]

d) oltre due miliardi di persone soffrono di carenze di micronutrienti, [...]; e) sovrappeso e obesità nei bambini e negli adulti sono in rapido aumento in tutte le regioni, con oltre 42 milioni di bambini di età inferiore ai cinque anni in sovrappeso nel 2013 e oltre 500 milioni di adulti obesi nel 2010; [...]

14. Riconosciamo che: [...]

j) per migliorare la nutrizione occorrono diete sane, equilibrate e variate, comprese, all'occorrenza, le diete tradizionali, in grado di soddisfare i requisiti relativi ai nutrienti per tutte le fasce di età e tutti i gruppi con esigenze speciali di nutrizione [...];

k) i sistemi alimentari devono fornire, per tutto l'anno, un accesso ad alimenti in grado di soddisfare le esigenze nutrizionali delle persone, oltre che promuovere diete sane;

l) i sistemi alimentari devono contribuire a prevenire e a combattere le malattie infettive, fra cui le malattie zoonotiche, nonché ad affrontare il problema della resistenza antimicrobica; [...]

(Fonte: La Dichiarazione di Roma sulla nutrizione, in: www.fao.org/3/a-ml542o.pdf)

Documento n.2

Malnutrizioni nell'anziano

[...]

La malnutrizione nell'anziano è in gran parte correlata all'ambiente in cui vive: la prevalenza è 4-10% quando vive in casa, mentre quando vive in casa di riposo, in ospedale o in lungodegenza raggiunge rispettivamente il 20%, 40% e il 70%. Anche i valori di prevalenza di malnutrizione per eccesso (obesità) sono degni di considerazione in età geriatrica in quanto compresi tra il 20% ed il 35%. [...] Nell'anziano di età superiore ai 65 anni si osservano spesso situazioni di malnutrizione sia per difetto che per eccesso che riconoscono un'eziologia multipla. [...]

(Fonte: http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_1435_allegato.pdf)

TEMA

- Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, il candidato risponda alle seguenti domande:

- Nel documento 1 si parla dell'iniziativa intrapresa dall'ONU per porre fine alla fame e alla malnutrizione nel mondo, di cosa si tratta?



IST. TECNICO AGRARIO
c/o la sede di ASTI
Agraria, agroalimentare e agroindustria

IST. PROFESSIONALE
c/o sez. associata di S. DAMIANO D'ASTI
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

- Quali sono le problematiche che l'ONU intende eliminare?
- Quali sono i punti cardine di quanto rilevato nella Conferenza internazionale sulla nutrizione, Roma 19 - 21 nov. 2014?
- Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato tratti il tema del rapporto tra nutrizione e salute, in riferimento ai rischi di malnutrizione in Italia, nelle diverse fasce d'età e condizioni fisiologiche, attenendosi alle seguenti indicazioni:
 - a) introduca l'argomento, illustrando i livelli di assunzione di riferimento (quantitativi e qualitativi) di macronutrienti per un individuo adulto sano, tenendo presenti i LARN (revisione 2014);
 - b) suggerisca, per ciascuna tipologia di macronutriente, gli alimenti che ne rappresentano una fonte alimentare da privilegiare, da evitare e/o limitare, facendo riferimento anche a prodotti tipici del territorio;
 - c) motivi i livelli di assunzione di riferimento di macronutrienti, illustrandone le funzioni svolte nell'organismo umano e gli effetti da carenza ed eccesso nella dieta;
 - d) valorizzi l'importanza dei micronutrienti, individuandone due che si ritengono particolarmente rilevanti nella dieta di un adolescente e di una donna o in gravidanza o in allattamento, dandone la motivazione e proponendo adeguate fonti alimentari;
 - e) spieghi al Sig. Rossi, 60 anni, che vede aumentare progressivamente il suo peso anche se afferma "mangio come quando avevo trent'anni", in che modo cambia e perché cambia il fabbisogno energetico totale giornaliero con il progredire dell'età e i pericoli ai quali egli potrebbe esporsi a causa del sovrappeso;
 - f) considerato, infine, che l'età media della popolazione italiana è in continuo aumento, riporti alcune cause di malnutrizione nell'anziano.

SECONDA PARTE

Il candidato svolga due quesiti scelti tra i seguenti, utilizzando per ciascuno non più di quindici righe

Nel rispondere ai Quesiti è data facoltà di fare riferimento anche alle competenze acquisite nel percorso di Alternanza Scuola – Lavoro.

1. Il candidato spieghi perché un soggetto celiaco, che non segua la dieta prescrittagli o che non sappia di essere celiaco, è a rischio di malnutrizione e fornisca motivate indicazioni dietetiche.
2. Un numero crescente di indagini e ricerche sottolinea l'importanza di una sana alimentazione nella prevenzione del cancro: l'American Institute for Cancer Research ha calcolato che le cattive abitudini alimentari sono responsabili di circa tre tumori su dieci. Il candidato suggerisca motivate indicazioni dietetiche per la prevenzione di questa patologia.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

"G. PENNA"



IST. TECNICO AGRARIO
c/o la sede di ASTI
Agraria, agroalimentare e agroindustria

IST. PROFESSIONALE
c/o sez. associata di S. DAMIANO D'ASTI
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

3. Con riferimento alle buone pratiche di produzione (GMP) e di igiene (GHP-SOP), il candidato spieghi un comportamento non corretto che può causare la contaminazione batterica di un alimento e un altro comportamento che può favorire la riproduzione di un battere.
4. Varie ricerche denunciano l'esistenza di una stretta correlazione tra squilibri alimentari e obesità. Il candidato chiarisca le problematiche legate allo sviluppo dell'obesità in giovane età e compili un pro memoria per prevenire l'obesità da presentare nella propria scuola.



IST. TECNICO AGRARIO
c/o la sede di ASTI
Agraria, agroalimentare e agroindustria

IST. PROFESSIONALE
c/o sez. associata di S. DAMIANO D'ASTI
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA (tema di Italiano) – Allegato n. 3

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA SCRITTA DI ITALIANO – Tipologia A

ALUNNO/A..... CLASSE..... DATA.....

Valutazione finale:/100:5=...../20

INDICAZIONI GENERALI (max. 60 punti)			
1. Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo scritto; coesione e coerenza testuale (20 punti)			
Grav. insuff.	L'elaborato è del tutto incoerente e disorganico, non risponde a una ideazione pertinente né a una pianificazione	1-5	
Insufficiente	L'elaborato non risponde a una ideazione chiara, la struttura non è stata adeguatamente pianificata e il testo non risulta del tutto coerente né coeso	6-11	
Sufficiente	L'elaborato mostra sufficiente consapevolezza nell'ideazione e pianificazione e risulta complessivamente coerente e coeso nello sviluppo	12-13	
Discreto	L'elaborato risponde a una ideazione consapevole, è stato pianificato e organizzato correttamente, lo svolgimento è coerente e coeso	14-15	
Buono	L'elaborato risponde a una ideazione consapevole, è stato pianificato e organizzato con cura, lo svolgimento è coerente e coeso e se ne individua la appropriata progressione tematica	16-17	
Ottimo	L'elaborato è stato ideato e pianificato con piena padronanza, lo svolgimento è coerente e coeso e la progressione tematica è ben strutturata	18-20	
2. Ricchezza e padronanza lessicale; correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi e punteggiatura) (20 punti)			
Grav. insuff.	Il lessico è molto povero; la padronanza grammaticale è gravemente lacunosa in alcuni aspetti	1-5	
Insufficiente	Il lessico è limitato e presenta inesattezze; la padronanza grammaticale è incerta e/o lacunosa	6-11	



IST. TECNICO AGRARIO
c/o la sede di ASTI
Agraria, agroalimentare e agroindustria

IST. PROFESSIONALE
c/o sez. associata di S. DAMIANO D'ASTI
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Sufficiente	Il lessico è globalmente corretto anche se non sempre preciso e appropriato; qualche inesattezza lieve nella padronanza grammaticale	12-13	
Discreto	Il lessico è nel complesso pertinente; nonostante qualche incertezza, la padronanza grammaticale è adeguata	14-15	
Buono	Il lessico è nel complesso pertinente e appropriato; la padronanza grammaticale è adeguata	16-17	
Ottimo	Il lessico è pertinente, ricco e appropriato; la padronanza grammaticale è sicura in tutti gli aspetti	18-20	
3. Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali; espressione di giudizi critici e di valutazioni personali (20 punti)			
Grav. insuff.	L'elaborato evidenzia alcune lacune gravi nelle conoscenze e nei riferimenti culturali; manca del tutto una rielaborazione	1-5	
Insufficiente	L'elaborato evidenzia approssimazione nelle conoscenze e nei riferimenti culturali; la rielaborazione è incerta e/o solo abbozzata	6-11	
Sufficiente	Le conoscenze e i riferimenti culturali sono limitati ma pertinenti; la rielaborazione non è molto approfondita ma corretta	12-13	
Discreto	L'elaborato evidenzia conoscenze e riferimenti culturali adeguati; discreta la capacità di rielaborazione e valutazione critica	14-15	
Buono	L'elaborato evidenzia adeguate conoscenze, riferimenti culturali pertinenti e buone capacità critiche e rielaborative	16-17	
Ottimo	L'elaborato dimostra ampiezza e precisione di riferimenti culturali, ottime capacità critiche e padronanza nella rielaborazione	18-20	
Punteggio parziale degli indicatori generali		/60
ELEMENTI DA VALUTARE NELLO SPECIFICO (max. 40 punti) – Tipologia A			
1. Rispetto dei vincoli posti nella consegna (lunghezza, parafrasi/riassunto) (10 punti)			
Grav. insuff.	Manca del tutto o in larga misura il rispetto dei vincoli	1-4	



IST. TECNICO AGRARIO
c/o la sede di ASTI
Agraria, agroalimentare e agroindustria

IST. PROFESSIONALE
c/o sez. associata di S. DAMIANO D'ASTI
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Insufficiente	I vincoli sono stati rispettati solo parzialmente e in modo che pregiudica la pertinenza dell'elaborato	5	
Sufficiente	Pur con qualche approssimazione, i vincoli sono nel complesso rispettati	6	
Discreto	L'elaborato risponde alle consegne rispettando i vincoli posto	7	
Buono	L'elaborato risponde alle consegne rispettando tutti i vincoli posti	8	
Ottimo	L'elaborato risponde alle consegne rispettando pienamente tutti i vincoli posti	9-10	
2. Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici (10 punti)			
Grav. insuff.	Il testo viene del tutto frainteso, non ne viene compresa la struttura e non vengono colti né gli snodi tematici né le peculiarità stilistiche	1-4	
Insufficiente	Il testo viene compreso parzialmente, la struttura viene colta solo nei suoi aspetti generali e non ne vengono individuati con chiarezza gli snodi tematici né le peculiarità stilistiche	5	
Sufficiente	Il testo è compreso nella sua globalità, la struttura viene colta nei suoi aspetti generali e sono individuati gli snodi tematici principali e le caratteristiche stilistiche più evidenti	6	
Discreto	Il testo viene compreso nel suo senso complessivo e ne vengono individuati gli snodi tematici e le caratteristiche stilistiche	7	
Buono	Il testo viene compreso a pieno nel suo senso complessivo e ne vengono individuati in modo corretto gli snodi tematici e le caratteristiche stilistiche	8	
Ottimo	Il testo viene compreso a fondo, anche nella sua articolazione: vengono individuati esattamente tutti gli snodi tematici e le caratteristiche stilistiche	9-10	
3. Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (10 punti)			
Grav. insuff.	Analisi lacunosa e/o scorretta	1-4	
Insufficiente	Analisi generica, approssimativa e imprecisa	5	
Sufficiente	Analisi globalmente corretta anche se non accurata in ogni aspetto	6	
Discreto	Analisi precisa e corretta, sviluppata con discreta completezza in ogni parte richiesta	7	
Buono	Analisi precisa e corretta, sviluppata con buona completezza in ogni parte richiesta	8	
Ottimo	Analisi puntuale, approfondita e completa	9-10	



IST. TECNICO AGRARIO
c/o la sede di ASTI
Agraria, agroalimentare e agroindustria

IST. PROFESSIONALE
c/o sez. associata di S. DAMIANO D'ASTI
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

4. Interpretazione del testo (10 punti)			
Grav. insuff.	Interpretazione scorretta, che travisa gli aspetti semantici più evidenti del testo	1-4	
Insufficiente	interpretazione superficiale e generica	5	
Sufficiente	Interpretazione semplice, essenziale ma pertinente	6	
Discreto	Interpretazione articolata, arricchita da qualche riferimento extratestuale corretto	7	
Buono	Interpretazione puntuale e articolata, che evidenzia una buona padronanza anche dei riferimenti extratestuali	8	
Ottimo	Interpretazione approfondita, articolata e complessa, sostenuta da una corretta e ricca contestualizzazione	9-10	
Punteggio parziale degli indicatori specifici		/40



IST. TECNICO AGRARIO
c/o la sede di ASTI
Agraria, agroalimentare e agroindustria

IST. PROFESSIONALE
c/o sez. associata di S. DAMIANO D'ASTI
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA SCRITTA DI ITALIANO – Tipologia B

ALUNNO/A..... CLASSE..... DATA..... Valutazione finale:/100:5=...../20

INDICAZIONI GENERALI (max. 60 punti)			
1. Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo scritto; coesione e coerenza testuale (20 punti)			
Grav. insuff.	L'elaborato è del tutto incoerente e disorganico, non risponde a una ideazione pertinente né a una pianificazione	1-5	
Insufficiente	L'elaborato non risponde a una ideazione chiara, la struttura non è stata adeguatamente pianificata e il testo non risulta del tutto coerente né coeso	6-11	
Sufficiente	L'elaborato mostra sufficiente consapevolezza nell'ideazione e pianificazione e risulta complessivamente coerente e coeso nello sviluppo	12-13	
Discreto	L'elaborato risponde a una ideazione consapevole, è stato pianificato e organizzato correttamente, lo svolgimento è coerente e coeso	14-15	
Buono	L'elaborato risponde a una ideazione consapevole, è stato pianificato e organizzato con cura, lo svolgimento è coerente e coeso e se ne individua la appropriata progressione tematica	16-17	
Ottimo	L'elaborato è stato ideato e pianificato con piena padronanza, lo svolgimento è coerente e coeso e la progressione tematica è ben strutturata	18-20	
2. Ricchezza e padronanza lessicale; correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi e punteggiatura) (20 punti)			
Grav. insuff.	Il lessico è molto povero; la padronanza grammaticale è gravemente lacunosa in alcuni aspetti	1-5	
Insufficiente	Il lessico è limitato e presenta inesattezze; la padronanza grammaticale è incerta e/o lacunosa	6-11	
Sufficiente	Il lessico è globalmente corretto anche se non sempre preciso e appropriato; qualche inesattezza lieve nella padronanza grammaticale	12-13	
Discreto	Il lessico è nel complesso pertinente; nonostante qualche incertezza, la padronanza grammaticale è adeguata	14-15	



IST. TECNICO AGRARIO
c/o la sede di ASTI
Agraria, agroalimentare e agroindustria

IST. PROFESSIONALE
c/o sez. associata di S. DAMIANO D'ASTI
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Buono	Il lessico è nel complesso pertinente e appropriato; la padronanza grammaticale è adeguata	16-17	
Ottimo	Il lessico è pertinente, ricco e appropriato; la padronanza grammaticale è sicura in tutti gli aspetti	18-20	
3. Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali; espressione di giudizi critici e di valutazioni personali (20 punti)			
Grav. insuff.	L'elaborato evidenzia alcune lacune gravi nelle conoscenze e nei riferimenti culturali; manca del tutto una rielaborazione	1-5	
Insufficiente	L'elaborato evidenzia approssimazione nelle conoscenze e nei riferimenti culturali; la rielaborazione è incerta e/o solo abbozzata	6-11	
Sufficiente	Le conoscenze e i riferimenti culturali sono limitati ma pertinenti; la rielaborazione non è molto approfondita ma corretta	12-13	
Discreto	L'elaborato evidenzia conoscenze e riferimenti culturali adeguati; discreta la capacità di rielaborazione e valutazione critica	14-15	
Buono	L'elaborato evidenzia adeguate conoscenze, riferimenti culturali pertinenti e buone capacità critiche e rielaborative	16-17	
Ottimo	L'elaborato dimostra ampiezza e precisione di riferimenti culturali, ottime capacità critiche e padronanza nella rielaborazione	18-20	
Punteggio parziale degli indicatori generali		/60
ELEMENTI DA VALUTARE NELLO SPECIFICO (max. 40 punti) – Tipologia B			
1. Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto (20 punti)			
Grav. insuff.	Il testo proposto è del tutto frainteso nel suo contenuto, tesi e argomentazioni non vengono riconosciute e/o vengono del tutto fraintese	1-5	
Insufficiente	Il testo proposto non è correttamente compreso, tesi e argomentazioni vengono riconosciute e comprese solo parzialmente	6-11	
Sufficiente	Il testo proposto è compreso nel suo significato complessivo, tesi e argomentazioni vengono globalmente riconosciute	12-13	



IST. TECNICO AGRARIO
c/o la sede di ASTI
Agraria, agroalimentare e agroindustria

IST. PROFESSIONALE
c/o sez. associata di S. DAMIANO D'ASTI
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Discreto	Il testo proposto è compreso nella sua globalità: tesi, argomentazioni e snodi principali vengono riconosciuti con discreta precisione	14-15	
Buono	Il testo proposto è ben compreso nella sua globalità: tesi, argomentazioni e snodi tematica vengono riconosciuti e compresi con buona precisione e completezza	16-17	
Ottimo	Il testo proposto è compreso con precisione nel suo significato complessivo, nelle tesi e nelle argomentazioni; gli snodi testuali e la struttura sono individuati in modo corretto e completo	18-20	
2. Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti (10 punti)			
Grav. insuff.	Il percorso ragionativo è disorganico, incoerente e contraddittorio e/o lacunoso; l'uso dei connettivi è errato	1-4	
Insufficiente	Il percorso ragionativo presenta passaggi incoerenti e logicamente disordinati; l'uso dei connettivi presenta incertezze	5	
Sufficiente	Il percorso ragionativo è semplice ma coerente; l'uso dei connettivi, pur con qualche incertezza, nel complesso è appropriato	6	
Discreto	Il percorso ragionativo è coerente e ben strutturato, sorretto da un uso complessivamente appropriato dei connettivi	7	
Buono	Il percorso ragionativo è coerente, ben strutturato e adeguato all'ambito tematico; l'uso dei connettivi è appropriato e sostiene e sostiene correttamente lo svolgimento logico	8	
Ottimo	Il percorso ragionativo è coerente, strutturato con chiarezza e complessità e mostra buona padronanza delle coordinate logico-linguistiche dell'ambito tematico; l'uso dei connettivi è vario, appropriato e corretto	9-10	
3. Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione (10 punti)			
Grav. insuff.	I riferimenti culturali sono assenti o scorretti; l'argomentazione risulta debole	1-4	
Insufficiente	I riferimenti culturali a sostegno dell'argomentazione sono generici e talvolta impropri	5	
Sufficiente	I riferimenti culturali a sostegno dell'argomentazione sono semplici, essenziali ma pertinenti	6	
Discreto	I riferimenti culturali a sostegno dell'argomentazione sono pertinenti e non generici	7	
Buono	I riferimenti culturali sono pertinenti e numerosi; l'argomentazione risulta ben fondata	8	
Ottimo	I riferimenti culturali sono ampi, pertinenti e approfonditi; l'argomentazione risulta correttamente fondata e sviluppata con sicurezza e originalità	9-10	
Punteggio parziale degli indicatori specifici		/40



IST. TECNICO AGRARIO
c/o la sede di ASTI
Agraria, agroalimentare e agroindustria

IST. PROFESSIONALE
c/o sez. associata di S. DAMIANO D'ASTI
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA SCRITTA DI ITALIANO – Tipologia C

ALUNNO/A..... CLASSE..... DATA..... Valutazione finale:/100:5=...../20

INDICAZIONI GENERALI (max. 60 punti)			
1. Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo scritto; coesione e coerenza testuale (20 punti)			
Grav. insuff.	L'elaborato è del tutto incoerente e disorganico, non risponde a una ideazione pertinente né a una pianificazione.	1-5	
Insufficiente	L'elaborato non risponde a una ideazione chiara, la struttura non è stata adeguatamente pianificata e il testo non risulta del tutto coerente né coeso.	6-11	
Sufficiente	L'elaborato mostra sufficiente consapevolezza nell'ideazione e pianificazione e risulta complessivamente coerente e coeso nello sviluppo.	12-13	
Discreto	L'elaborato risponde a una ideazione consapevole, è stato pianificato e organizzato correttamente, lo svolgimento è coerente e coeso.	14-15	
Buono	L'elaborato risponde a una ideazione consapevole, è stato pianificato e organizzato con cura, lo svolgimento è coerente e coeso e se ne individua la appropriata progressione tematica.	16-17	
Ottimo	L'elaborato è stato ideato e pianificato con piena padronanza, lo svolgimento è coerente e coeso e la progressione tematica è ben strutturata.	18-20	
2. Ricchezza e padronanza lessicale; correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi e punteggiatura) (20 punti)			
Grav. insuff.	Il lessico è molto povero; la padronanza grammaticale è gravemente lacunosa in alcuni aspetti.	1-5	
Insufficiente	Il lessico è limitato e presenta inesattezze; la padronanza grammaticale è incerta e/o lacunosa.	6-11	



IST. TECNICO AGRARIO
c/o la sede di ASTI
Agraria, agroalimentare e agroindustria

IST. PROFESSIONALE
c/o sez. associata di S. DAMIANO D'ASTI
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Sufficiente	Il lessico è globalmente corretto anche se non sempre preciso e appropriato; qualche inesattezza lieve nella padronanza grammaticale.	12-13	
Discreto	Il lessico è nel complesso pertinente; nonostante qualche incertezza, la padronanza grammaticale è adeguata.	14-15	
Buono	Il lessico è nel complesso pertinente e appropriato; la padronanza grammaticale è adeguata.	16-17	
Ottimo	Il lessico è pertinente, ricco e appropriato; la padronanza grammaticale è sicura in tutti gli aspetti.	18-20	
3. Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali; espressione di giudizi critici e di valutazioni personali (20 punti)			
Grav. insuff.	L'elaborato evidenzia alcune lacune gravi nelle conoscenze e nei riferimenti culturali; manca del tutto una rielaborazione.	1-5	
Insufficiente e	L'elaborato evidenzia approssimazione nelle conoscenze e nei riferimenti culturali; la rielaborazione è incerta e/o solo abbozzata.	6-11	
Sufficiente	Le conoscenze e i riferimenti culturali sono limitati ma pertinenti; la rielaborazione non è molto approfondita ma corretta.	12-13	
Discreto	L'elaborato evidenzia conoscenze e riferimenti culturali adeguati; discreta la capacità di rielaborazione e valutazione critica.	14-15	
Buono	L'elaborato evidenzia adeguate conoscenze, riferimenti culturali pertinenti e buone capacità critiche e rielaborative.	16-17	
Ottimo	L'elaborato dimostra ampiezza e precisione di riferimenti culturali, ottime capacità critiche e padronanza nella rielaborazione.	18-20	
Punteggio parziale (somma dei tre indicatori)		/ 60



IST. TECNICO AGRARIO
c/o la sede di ASTI
Agraria, agroalimentare e agroindustria

IST. PROFESSIONALE
c/o sez. associata di S. DAMIANO D'ASTI
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

ELEMENTI DA VALUTARE NELLO SPECIFICO (max. 40 punti) – Tipologia C

1. Pertinenza del testo rispetto alla traccia, coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione (20 punti)

Grav. insuff.	L'elaborato è del tutto slegato dalla traccia proposta; titolo e paragrafazione incoerenti.	1-5	
Insufficiente	L'elaborato non centra pienamente temi e argomenti proposti nella traccia; titolo e paragrafazione inadeguati.	6-11	
Sufficiente	L'elaborato è globalmente pertinente alla traccia; titolo e paragrafazione non pienamente efficaci ma coerenti.	12-13	
Discreto	L'elaborato risponde con precisione e discreta pertinenza alla traccia; titolo e paragrafazione corretti.	14-15	
Buono	L'elaborato risponde con precisione e buona pertinenza alla traccia; titolo e paragrafazione adeguati.	16-17	
Ottimo	L'elaborato soddisfa pienamente le richieste della traccia; il titolo è originale, efficace e pertinente al testo; la paragrafazione (se richiesta) è ben strutturata e rafforza l'efficacia argomentativa.	18-20	

2. Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione (punti 10)

Grav. insuff.	L'esposizione è del tutto confusa e priva di consequenzialità; lo stile è trascurato e manca il possesso del linguaggio specifico.	1-4	
Insufficiente	L'esposizione è poco ordinata e lineare; lo stile non è sorvegliato ed è inadeguato il possesso del linguaggio specifico.	5	
Sufficiente	L'esposizione, pur con qualche incongruenza, è lineare e ordinata; lo stile non è sempre accurato ma in qualche caso si fa correttamente ricorso al linguaggio specifico.	6	
Discreto	L'esposizione è consequenziale e dimostra un discreto possesso delle strutture ragionative proprie dell'ambito disciplinare e del linguaggio specifico.	7	
Buono	L'esposizione è consequenziale, ben strutturata e dimostra un buon utilizzo delle strutture ragionative proprie dell'ambito disciplinare e del linguaggio specifico.	8	
Ottimo	L'esposizione è consequenziale, ben strutturata e sviluppata con proprietà, dimostra il dominio delle strutture ragionative proprie dell'ambito disciplinare e del linguaggio specifico.	9-10	



IST. TECNICO AGRARIO
c/o la sede di ASTI
Agraria, agroalimentare e agroindustria

IST. PROFESSIONALE
c/o sez. associata di S. DAMIANO D'ASTI
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

3. Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (punti 10)			
Grav. insuff.	Conoscenze scarse e riferimenti culturali assenti e/o del tutto privi di pertinenza.	1-4	
Insufficiente	Conoscenze e riferimenti culturali generici e non sempre pertinenti.	5	
Sufficiente	Conoscenze e riferimenti culturali semplici, essenziali ma pertinenti.	6	
Discreto	Conoscenze discrete, riferimenti culturali pertinenti.	7	
Buono	Buone conoscenze, riferimenti culturali pertinenti e ben articolati.	8	
Ottimo	Conoscenze ampie e accurate, riferimenti culturali precisi, approfonditi e articolati con efficacia.	9-10	
Punteggio parziale degli indicatori specifici			../40



IST. TECNICO AGRARIO
c/o la sede di ASTI
Agraria, agroalimentare e agroindustria

IST. PROFESSIONALE
c/o sez. associata di S. DAMIANO D'ASTI
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA (scienza e cultura dell'alimentazione) –

Allegato n. 4

CANDIDATO/A _____

CLASSE _____

PRIMA PARTE			
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	Completa	3	
	Parziale	2	
	Scarsa	1	
	Nulla	0	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline	Completa e approfondita	6	
	Adeguate e pertinenti anche se non del tutto completa	5	
	Adeguate con qualche imprecisione e/o non del tutto completa	4	
	Parzialmente adeguata, alcune imprecisioni e non del tutto completa	3	
	Frammentaria, molte imprecisioni e non del tutto completa	2	
	Scarsa	1	
	Nulla	0	
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	Individua il problema e da una soluzione pertinente che evidenzia una buona competenza	8	
	Individua il problema e da una soluzione generica, ma pertinente	6	
	Individua il problema, ma da una soluzione non pertinente	4	
	Non individua il problema e da una soluzione non pertinente	2	
	Non individua il problema e non da alcuna soluzione	0	
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i linguaggi specifici	Piena aderenza alla traccia e capacita' di sintesi, linguaggio specifico corretto	3	
	Parziale aderenza alla traccia e qualche difficoltà nella sintesi, linguaggio non sempre specifico	2	
	Parziale aderenza alla traccia e/o qualche difficoltà nella sintesi, linguaggio generico	0	



IST. TECNICO AGRARIO
c/o la sede di ASTI
Agraria, agroalimentare e agroindustria

IST. PROFESSIONALE
c/o sez. associata di S. DAMIANO D'ASTI
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

SECONDA PARTE					Q1	Q2
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	Completa	2				
	Parziale	1				
	Scarsa	0				
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline	Completa e approfondita	3				
	Adeguata con qualche imprecisione e/o non del tutto completa	2				
	Frammentaria, molte imprecisioni e non del tutto completa	1				
	Scarsa/ nulla	0				
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	Individua il problema e da una soluzione pertinente che evidenzia una buona competenza	3				
	Individua il problema e da una soluzione generica, ma pertinente	2				
	Individua il problema, ma da una soluzione non pertinente	1				
	Non individua il problema e da una soluzione non pertinente e/o non da alcuna soluzione	0				
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i linguaggi specifici	Piena aderenza alla traccia e capacità' di sintesi, linguaggio specifico corretto	2				
	Parziale aderenza alla traccia e qualche difficoltà nella sintesi, linguaggio non sempre specifico	1				
	Parziale aderenza alla traccia e/o qualche difficoltà nella sintesi, linguaggio generico	0				
	PUNTEGGIO	PRIMA PARTE	QUESITO 1	QUESITO 2	TOTALE	
	MAX	20	10	10	40	

PUNTI	1-2	3-4	5-6	7-8	9-10	11-12	13-14	15-16	17-18	19-20	21-22	23-24	25-26	27-28	29-30	31-32	33-34	35-36	37-38	39-40
VOTO	0,5	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5	5,5	6	6,5	7	7,5	8	8,5	9	9,5	10

VOTO ____/10



IST. TECNICO AGRARIO
c/o la sede di ASTI
Agraria, agroalimentare e agroindustria

IST. PROFESSIONALE
c/o sez. associata di S. DAMIANO D'ASTI
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO ORALE - Allegato n. 5
Ordinanze Ministeriali n. 65 del 14/03/2022

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un **massimo di venticinque punti**, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0,50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1,50 - 3,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 - 4,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6,50 - 7	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0,50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,50 - 3,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 - 4,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 - 5,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50 - 3,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 - 4,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 - 5,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2 - 2,50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2 - 2,50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
Punteggio totale della prova				

Firmato digitalmente da
BIANCHI PATRIZIO
C = IT
O = MINISTERO
DELL'ISTRUZIONE



IST. TECNICO AGRARIO
c/o la sede di ASTI
Agraria, agroalimentare e agroindustria

IST. PROFESSIONALE
c/o sez. associata di S. DAMIANO D'ASTI
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

GRIGLIE DI CONVERSIONE CREDITI – Allegato n. 6**Ordinanze Ministeriali n. 65 del 14/03/2022****Allegato C**

Tabella 1
Conversione del credito scolastico
complessivo

Punteggio in base 40	Punteggio in base 50
21	26
22	28
23	29
24	30
25	31
26	33
27	34
28	35
29	36
30	38
31	39
32	40
33	41
34	43
35	44
36	45
37	46
38	48
39	49
40	50

Tabella 2
Conversione del punteggio
della prima prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 15
1	1
2	1.50
3	2
4	3
5	4
6	4.50
7	5
8	6
9	7
10	7.50
11	8
12	9
13	10
14	10.50
15	11
16	12
17	13
18	13.50
19	14
20	15

Tabella 3
Conversione del punteggio
della seconda prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 10
1	0.50
2	1
3	1.50
4	2
5	2.50
6	3
7	3.50
8	4
9	4.50
10	5
11	5.50
12	6
13	6.50
14	7
15	7.50
16	8
17	8.50
18	9
19	9.50
20	10



**ELENCO TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO D'INSEGNAMENTO DI LINGUA E LETTERATURA
ITALIANA (a.s. 2021/2022) – Allegato n. 7**

CLASSE 5A - Prof.ssa Margherita Leone

TESTO IN ADOZIONE: *La scoperta della letteratura, con Percorsi di alimentazione e ospitalità*, ed. blu Volume 3, Di Sacco Paolo, Bruno Mondadori/ Pearson

▪ **GIOVANNI VERGA**

C'era un profumo di Satana in me (da *Storia di una capinera*);

Rosso Malpelo (da *Vita dei campi*);

Prefazione, La famiglia Toscano (I), L'addio alla casa del nespolo (IX), L'epilogo (XV) (da *I Malavoglia*);

La morte di Gesualdo (da *Mastro-don Gesualdo*)

▪ **GABRIELE D'ANNUNZIO**

Il conte Andrea Sperelli (da *Il piacere*) e La pioggia nel pineto (da *Alcyone*)

▪ **GIOVANNI PASCOLI**

Novembre, Lavandare, Il lampo, X Agosto (da *Myrica*)

La mia sera (da *I canti di Castelvecchio*)

▪ **FILIPPO TOMMASO MARINETTI,**

Il manifesto del futurismo

▪ **ITALO SVEVO**

"Prefazione e Preambolo", "L'ultima sigaretta", "Psico-analisi" da *La coscienza di Zeno*

▪ **LUIGI PIRANDELLO**

Io mi chiamo Mattia Pascal (da *Il fu Mattia Pascal*)

La patente; Il treno ha fischiato (da *Novelle per un anno*)

Il naso di Moscarda (da *Uno, nessuno, centomila*)

▪ **GIUSEPPE UNGARETTI**

Il porto sepolto; I fiumi; San Martino del Carso; Veglia; Fratelli; Sono una creatura; Soldati (da *L'allegria*)

▪ **SALVATORE QUASIMODO**

Ed è subito sera (da *Erato e Apollion*) e Alle fronde dei salici (da *Giorno dopo giorno*)

▪ **EUGENIO MONTALE**

Meriggiare pallido e assorto; Non chiederci la parola che squadri da ogni lato da *Ossi di seppia*



IST. TECNICO AGRARIO
c/o la sede di ASTI
Agraria, agroalimentare e agroindustria

IST. PROFESSIONALE
c/o sez. associata di S. DAMIANO D'ASTI
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Non recidere, forbice, quel volto da *Le occasioni*
Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale da *Satura*

▪ **UMBERTO SABA**

La capra; A mia moglie; Città vecchia; Mio padre è stato per me "l'assassino" (da *Il canzoniere*)

▪ **PRIMO LEVI**

Shemà (in fotocopia) e Eccomi dunque sul fondo da *Se questo è un uomo*

▪ **CESARE PAVESE**

La storia della luna e dei falò (da *La luna e i falò*)

▪ **BEPPE FENOGLIO**

La fuga di Milton da *Una questione privata*

▪ **ITALO CALVINO**

La pistola di Pin da *Il sentiero dei nidi di ragno*; Il bosco sull'autostrada da *Marcovaldo. Le stagioni in città*.