



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](mailto: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 C 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. ....	3
Elenco commissari d'esame interni. ....	3

### **QUADRO GENERALE DELLA SCUOLA E DEL TERRITORIO**

La scuola e il territorio. ....	4
Mission dell'Istituto. ....	4
Profilo Professionale del Tecnico dei Servizi per l'enogastronomia. ....	5
Quadro orario. ....	6

### **ATTIVITÀ DI COMPETENZA DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

Composizione della classe. ....	8
Presentazione della classe. ....	8
Obiettivi didattici e trasversali raggiunti. ....	9
Capacità, conoscenze e competenze acquisite. ....	10
Metodologia didattica e strumenti di lavoro. ....	10
Criteri per l'attribuzione del credito scolastico. ....	10
Indicatori per la valutazione. ....	11
Visite guidate ed attività didattiche integrative. ....	12
Attività di recupero. ....	13
Verifica e valutazione dell'attività didattica. ....	13
Simulazione delle prove dell'esame di Stato. ....	14
Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento. ....	14
Percorsi di "Cittadinanza e Costituzione". ....	17
Prove Invalsi. ....	17
Programmi didattici e relazioni dei docenti. ....	19

### **ALLEGATI**

Simulazione di prima prova – Allegato N.1. ....	49
Simulazione seconda prova – Allegato N.2. ....	57
Griglia di valutazione prima prova – Allegato n.3. ....	61
Griglia di valutazione seconda prova – Allegato n.4. ....	71
Griglie di valutazione del colloquio orale Allegato n.5. ....	73
Griglie di conversione crediti Allegato n.6. ....	74
Elenco testi trattati di italiano. ....	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	No
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.ssa Apuzzo Flavia	No
LAB. SERV. DI CUCINA	Prof. 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	Prof. Di Stefano Marco	No
SOSTEGNO	Prof. Pertusio Davide	No

**ELENCO COMMISSARI D'ESAME INTERNI**

Disciplina	Docente
SC. E CULT. DELL'ALIMENTAZIONE	Prof.ssa Licciardello Elisa
LAB. SERV. ENOGASTRONOMIA – CUCINA	Prof. Franzese Daniela
LINGUA ITALIANA	Prof.ssa Leone Margherita
LINGUA INGLESE	Prof.ssa Ghia Cristina
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	Prof. Apuzzo Flavia
LAB. SERV. SALA E VENDITA	Prof. Madero Michele



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



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

- nuove metodologie didattiche
- sviluppo di un sistema di certificazione delle competenze
  - arricchimento dei curricula di studio.

### **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



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

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



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. C****Maschi: 12****Femmine: 2****ELENCO ALUNNI**

<b>1) ARATA PIETRO</b>
<b>2) BOGNANNI CHRISTIAN</b>
<b>3) CALDERAZZO MATTEO</b>
<b>4) CARTELLO SILVIA</b>
<b>5) CASORZO IGOR</b>
<b>6) DEL PIANO LORENZO</b>
<b>7) FERETTO MIRKO</b>
<b>8) HARCHI YOUSEF</b>
<b>9) KUCI ILIR</b>
<b>10) LAASIRI JAWAD</b>
<b>11) MARCHIARO NICOLO'</b>
<b>12) NAPOLITANO LUCA</b>
<b>13) SACCO VALERIA</b>
<b>14) VISTAROVSKI CARLOS</b>

**Presentazione della classe V sez. C - Cucina**

La classe V C (indirizzo Cucina) è composta da n. 14 studenti, di cui n.12 maschi (2 non frequentanti) e n.2 femmine.

Gli studenti provengono da esperienze diverse: 7 allievi hanno frequentato questo Istituto per l'intero percorso di scuola secondaria di secondo grado, 2 studenti sono stati inseriti al quarto anno, altri 3 studenti sono stati inseriti al quinto anno, dopo aver completato un percorso di istruzione Professionale presso un'agenzia di formazione professionale locale.





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

Infine due studenti seguono un piano didattico personalizzato (PDP) in quanto presentano disturbi specifici dell'apprendimento (DSA) e un solo studente 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 inseriti 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 allegate)



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

## 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, evidenza 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 VC 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)
- 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, con uscita didattica presso Varese in data 10/05/2022
- progetto "Re-start" – pillole contro il bullismo (incontro on-line con l'associazione Deina)
- 16-25 febbraio 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



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

- 18/3/2022 incontro con referenti dell'AVIS e ADMO per conoscere il mondo delle donazioni di sangue e midollo osseo
- Incontro Online con l'accademia Gualtiero Marchesi scuola di alta formazione in data 29/04/2022
- Febbraio/Maggio 2022 Collegamenti on-line su base volontaria alle giornate di orientamento post diploma organizzate dai poli universitari di Asti, Torino e Piemonte Orientale
- 17/02/2022 incontro di formazione professionale "Professione in divisa" (associazione ASSOFORMA)
- Marzo Progetto Incicum Scuola di alta formazione gastronomica

### Attività di recupero

Le attività di recupero sono state svolte sia in orario curriculare che in orario pomeridiano, in presenze 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.



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

### Simulazione 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:

<b>Date simulazione prima prova</b> -Tema di italiano <b>22 aprile 2022</b>	<b>Date simulazione seconda prova</b> -Scienza e cultura dell'alimentazione <b>27 aprile 2022</b>
---	---

La durata della simulazione delle prove di cui sopra è stata massima di sei ore ciascuna ( possibilità di consegna dopo quattro ore).

Le tracce di simulazione possono essere visualizzate negli allegati n.1 , 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 , n.4 per la declinazione degli indicatori ministeriali adattati ai 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, già alternanza scuola-lavoro)

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



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

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



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

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:

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

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





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

### **Percorsi di "Cittadinanza e Costituzione"**

La classe 5C 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.
- 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 5C ha svolto le prove invalsi di: Italiano , Matematica e Inglese presso l'istituto G.Penna D'Asti.

In data 04/03/2022



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 C**

\_\_\_\_\_  
Camilli Carla

\_\_\_\_\_  
Cravanzola Anna

\_\_\_\_\_  
Cravanzola Irene

\_\_\_\_\_  
Forno Lorenzo

\_\_\_\_\_  
Ghia Cristina

\_\_\_\_\_  
Franzese Daniela

\_\_\_\_\_  
Leone Margherita

\_\_\_\_\_  
Licciardello Elisa

\_\_\_\_\_  
Madero Michele

\_\_\_\_\_  
Pertusio Davide

\_\_\_\_\_  
Flavia Apuzzo

\_\_\_\_\_  
Di Stefano Marco

Firme dei rappresentanti di classe:

\_\_\_\_\_  
Napolitano Luca

\_\_\_\_\_  
Arata Pietro

San Damiano d'Asti, 6 Maggio 2022

\_\_\_\_\_  
Il Dirigente Scolastico, Prof. Parisio Renato



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 2020/2021**

**CLASSE VA**

<b>Disciplina</b>	<b>Pag.</b>
Italiano .....	19
Storia .....	24
Lingua Inglese .....	27
Lingua Tedesca .....	30
Matematica .....	31
Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva .....	33
Laboratorio settore Cucina .....	34
Scienza e Cultura dell'alimentazione .....	37
Laboratorio Settore Sala e Vendita .....	39
Scienze Motorie .....	41
Educazione civica .....	44
Religione cattolica .....	48
Materia Alternativa all'IRC .....	48

**ITALIANO**

**Docente: Margherita Leone**

**Relazione sulla classe**

**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 C è composta da 12 studenti effettivamente frequentanti (due dei quali DSA e uno DVA), si mostra eterogenea per il livello di preparazione, interesse ed efficacia del metodo di studio. All'inizio del corrente anno scolastico si sono inseriti tre allievi provenienti dall'AFP Colline Astigiane, i quali si sono dimostrati volenterosi nel colmare le lacune rilevate nel corso del primo Trimestre ed imputabili al diverso approccio metodologico riservato alla disciplina nel percorso di formazione frequentato in precedenza. I nuovi ingressi si sono ben integrati nel nuovo contesto educativo, ed hanno contribuito a creare un clima di classe sereno e partecipativo.

Concordemente alle Linee guida, la docente ha seguito "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".



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 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 avvalersene.

Si segnala la partecipazione di due studenti a una breve esperienza di PCTO nel corso del FestivalLieve ad Asti, durante il quale hanno svolto attività di accoglienza alla mostra "Luzzati, Calvino e il concetto di levità", a Palazzo Ottolenghi.

Oltre metà della classe ha mostrato con continuità un atteggiamento propositivo e interesse per gli argomenti affrontati, così da raggiungere un medio livello di competenze.

Nel complesso quasi tutti gli studenti vantano un bagaglio di conoscenze tali da confermare il raggiungimento degli obiettivi minimi prefissati. Un allievo, specie nelle verifiche orali, ha talvolta raggiunto ottimi risultati.

## **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 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).



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:

### **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 *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

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 pioggia 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*)

### **MODULO3 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:



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

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", "Psicoanalisi" da *La coscienza di Zeno*

#### UdA3 Luigi Pirandello

Biografia; ritratto letterario; Umorismo e sentimento del contrario; trama di *Quaderni di Serafino 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 (i, *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*)



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

### 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

*I limoni*; *Non chiederci la parola che squadrà 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*

## **Programma 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, 06 Maggio 2022

La docente Margherita Leone



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

## STORIA

Docente: Margherita Leone

**Relazione sulla classe:**

**Materia: Storia**

**Docente: Prof.ssa Leone Margherita**

*TESTO IN ADOZIONE: De Vecchi G., Giovannetti G., Storia in corso, Vol. 3, Pearson, Milano 2014.*

**Relazione sulla classe**

La classe V C è composta da 12 studenti effettivamente frequentanti (due dei quali DSA e uno DVA), con una diversa attitudine e capacità di organizzazione autonoma dello studio. 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 certa difficoltà a utilizzare il linguaggio disciplinare e a studiare con continuità, quasi tutti gli allievi hanno raggiunto gli obiettivi minimi prefissati. Alcuni studenti, invece, specie nel corso del Pentamestre, hanno dimostrato una crescente motivazione allo studio e volontà di approfondimento personale, sollecitato anche dai recenti rivolgimenti geopolitici in Ucraina e confermato da un netto miglioramento delle performance scolastiche.

## 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 Google 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





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

(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 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



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

- *Uda4 La seconda guerra mondiale*
- ✓ Contesto geo-politico e cause
- ✓ I nuovi fronti
- ✓ La Shoah
- ✓ Dall'8 settembre 1943 alla guerra di liberazione

#### **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 confrontato al modello economico del blocco orientale
- ✓ Il sessantotto, con riferimento specifico alla situazione italiana

Ripasso

San Damiano d'Asti, 06 Maggio 2022

La docente Margherita Leone

---



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

**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 12 alunni, di cui uno HC con programma semplificato e 2 DSA.

Nel complesso i ragazzi sono vivaci, ma educati e uniti tra loro, nonostante quest'anno si siano aggiunti alcuni componenti provenienti da altre istituzioni scolastiche. Purtroppo, però, non si sono sempre dimostrati 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. 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.

**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**



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

### 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
- 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.



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 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*

#### **OBIETTIVI MINIMI:**

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

### **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:  
GHIA CRISTINA

**LINGUA TEDESCA**  
**Docente: Carla Camilli**

### **RELAZIONE SULLA CLASSE:**

La classe, in cui insegno dallo scorso anno, ha “guadagnato” due nuovi e buoni elementi, che si sono ben integrati nel contesto classe.

Più in generale, i ragazzi si dimostrano più attenti, concentrati, rispettosi delle consegne e degli incarichi assegnati. In molti di loro è avvenuta una “maturazione” che ha permesso di ottenere risultati migliori dal punto di vista del comportamento e del profitto.

I risultati ottenuti restano mediamente sufficienti, alcuni scolari hanno ottenuto risultati buoni o più che buoni. Vi sono alcuni alunni che, anche a causa di assenze, hanno avuto più difficoltà a raggiungere od a conservare risultati sufficienti per tutto il corso dell’anno scolastico.

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

Gli argomenti svolti durante questo quinto anno sono:

Service und Küchenbrigade: la brigata di sala e di cucina, i ruoli e le mansioni nell’Hotellerie e nell’Enogastronomia; le divise.

Bewerbung und Lebenslauf: Stellen sie Sich vor! – Il mondo del lavoro. Candidarsi per una posizione lavorativa, scrivere e raccontare il proprio curriculum.

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. – Ripasso ed approfondimento dei vari modi in cui possiamo scrivere una ricetta. Enunciazione delle sue fasi principali: lista degli ingredienti necessari, calcolo del tempo ed indicazione delle fasi di lavoro, spiegazione dei vari passaggi utilizzando alternativamente diversi modi e tempi verbali.

Menükunde: - come si compone un tipico menù tedesco della tradizione. Differenze con il menù italiano e con la carta italiana.

Lebensmittelkunde: Eiweiss, Vitamine, Kohlenhydrate, Fette; Lebensmittelpyramide. – Scienze



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

degli alimenti: Proteine, Vitamine, Carboidrati, Grassi. La piramide alimentare ed i diversi stili alimentari. Differenza tra dieta vegetariana e vegana.

Nel periodo dal 15 maggio all'8 giugno saranno svolti un ripasso generale ed approfondimenti degli argomenti svolti durante l'anno, in particolare quelli legati alla scrittura ed alla comprensione di ricette in tedesco, e verranno proposti alcuni testi letterari del Novecento.

Ultimo modulo in programma:

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.

Asti, 15 maggio 2022,  
Prof.ssa Carla Camilli

San Damiano d'Asti, 06 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

LIBRO DI TESTO Nuova Matematica a colori Giallo Vol. 4 e 5 – Petrini Editore

### RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe VC 5 è formata da 12 studenti, due ragazze e dieci ragazzi, con uno studente DVA e due con DSA. Quest'anno si sono iscritti tre studenti provenienti da altre scuole: si sono integrati molto bene, dimostrandosi attenti e partecipativi. La classe presenta una netta dicotomia tra studenti che dimostrano un totale disinteresse per la materia e per le attività che si svolgono in aula seguono ed altri che partecipano attivamente alle lezioni. Quest'ultimo gruppo, grazie anche ad un lavoro costante ed autonomo, ha raggiunto risultati discreti e in alcuni casi decisamente buoni.

### 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.



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

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

### 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

Asti, 06 Maggio 2022

La docente Anna Cravanzola

---





**DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

**Docente: FLAVIA APUZZO**

**PROGRAMMAZIONE D'ESAME 5C**

**IL MERCATO TURISTICO**

Il mercato turistico internazionale  
Gli organismi e le fonti normative internazionali  
Il mercato turistico nazionale  
Gli organismi e le fonti normative interne  
Le nuove tendenze del turismo

**IL MARKETING**

Il marketing: aspetti generali  
Il marketing strategico  
Il marketing operativo  
Il marketing plan

**PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE**

La pianificazione e programmazione  
Il budget  
Il business plan

**LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO**

Norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro  
Norme di igiene  
I contratti delle imprese ristorative

**LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO**

Cenni sulle abitudini alimentari  
I marchi di qualità alimentare

**Libro di testo: Gestire le imprese ricettive piu, volume 3, Stefano Rascioni, Fabio Ferriello**

**1. RELAZIONE CLASSE**

La classe è composta da n. 14 studenti, di cui n.12 maschi e n.2 femmine. All'interno del gruppo classe sono presenti 2 studenti con disturbi specifici di apprendimento, un allievo segue una programmazione per obiettivi minimi, per i quali il Consiglio di Classe ha predisposto la documentazione riservata necessaria.



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

Complessivamente la classe si è mostrata molto unita, partecipe ed interessata alle attività proposte nella mia disciplina durante tutto l'anno scolastico, mostrando sempre un atteggiamento adeguato nei confronti dell'insegnante. L'alternanza frequente di lezioni a distanza e in presenza ha certamente fatto emergere diverse difficoltà nell'utilizzo degli strumenti tecnologici e nella partecipazione alle lezioni da parte di alcuni alunni ma la maggior parte ha mostrato fin da subito un impegno costante sia nella presenza alle lezioni sia nella consegna dei compiti assegnati. Nel complesso mi ritengo soddisfatta del lavoro svolto in quanto gli atteggiamenti positivi e il rendimento eccellente di alcuni alunni hanno permesso un maggior coinvolgimento di coloro che presentano più difficoltà nell'applicazione dando spazio al dialogo e al confronto costruttivo.

San Damiano d'Asti, 06 Maggio 2022

La docente FLAVIA APUZZO

**MATERIA LABORATORIO SETTORE CUCINA**  
**Docente: Daniela Franzese**

### RELAZIONE CLASSE

1)Svolgimento del programma:

La classe nel corso dell'anno scolastico ha effettuato delle lezioni di teoria ed esercitazione di 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



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) 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

**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



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

San Damiano d'Asti, 06 Maggio 2022

La docente Daniela Franzese

---



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

**SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

**Docente: Elisa Licciardello**

**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 FISILOGICHE**

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

**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

**RELAZIONE FINALE**

*Scienza e cultura dell'alimentazione*

Classe 5C – Istituto Enogastronomico "G. Penna"

Prof.ssa Licciardello Elisa



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

Durante il corrente anno scolastico, la classe ha mantenuto un comportamento sempre disciplinato e adeguatamente corretto. La frequenza è stata, per la maggior parte degli allievi, regolare e costante, fatta eccezione per un allievo che ha fatto registrare diverse ore di assenza soprattutto nel secondo periodo che, in parte, ne hanno inizialmente compromesso il rendimento.

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 nel pentamestre sebbene, rispetto a quanto programmato inizialmente, 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 la disciplina e nell'ambito linguistico-espressivo.

La classe non si mostra particolarmente attiva e partecipativa, tuttavia le competenze e le conoscenze acquisite sono, nella media, adeguate.

I ragazzi hanno gradualmente, ma progressivamente migliorato le competenze e le conoscenze iniziali. In generale sono riusciti 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.

Allievi BES:

nella classe ci sono complessivamente 2 allievi DSA che si sono avvalsi dell'utilizzo del PC per lo svolgimento della simulazione della seconda prova scritta.

Per quanto riguarda l'allievo affiancato dal docente di sostegno, si rimanda a quanto contenuto nel PEI.



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

**MATERIA LABORATORIO SETTORE SALA E VENDITA**  
**Docente: Michele Madero**

**PROGRAMMA SVOLTO**

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.



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) 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 ,ARGOMENTI:**

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

#### **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





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: (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, 06 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 didattica 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.



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

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



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

- ✓ 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).

San Damiano d'Asti, 06 Maggio 2021

La docente Irene Cravanzola

---

**EDUCAZIONE CIVICA**

**Docente: Marco Di Stefano**

**RELAZIONE SULLA CLASSE**

**Relazione sulla classe**

La classe è composta da 12 studenti, due dei quali con un piano didattico personalizzato e uno con un piano educativo individualizzato. Dagli elementi di giudizio raccolti, si è delineato un quadro complessivo che ha evidenziato livelli di partecipazione mediamente soddisfacenti. Un gruppo di discenti, durante le lezioni dialogate, ha sempre assunto un comportamento propositivo, soprattutto per l'interesse nei riguardi delle tematiche proposte. Tuttavia, qualche alunno, nel corso dell'anno, non è riuscito a mantenere un'attenzione sempre costante, mostrandosi pertanto più incline alla distrazione. Inoltre, qualche allievo ha presentato delle difficoltà nella comprensione degli



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

argomenti più tecnici, con problemi di carattere mnemonico, ragion per cui si è cercato di integrare le verifiche scritte con ricerche specifiche su casi pratici, tratti dalle più qualificate riviste online. A tutto questo si sono aggiunti momenti di ripasso comune e l'assegnazione di lavori di gruppo per stimolare l'apprendimento collaborativo.

All'interno del gruppo classe, le relazioni fra i compagni sono apparse equilibrate, nonostante qualche momento di distrazione. I discenti hanno manifestato, infine, un atteggiamento corretto e rispettoso verso l'insegnante, al quale si sono sempre rivolti con garbo, 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 discreti e qualche volta buoni risultati in termini di competenze e capacità, mentre un gruppo più ristretto ha raggiunto un profitto più che sufficiente.

## **METODOLOGIE DIDATTICHE E STRUMENTI UTILIZZATI**

Le attività didattiche si sono svolte mediante l'ausilio di brevi audio-video, 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 favorire 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. In diversi casi, si è promosso un apprendimento collaborativo assegnando lavori di piccoli gruppi. Gli allievi hanno prodotto, in formato multimediale, video musicali sui temi del bullismo e del cyberbullismo.



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

### 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).
- I diritti umani.
- 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.



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 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.**

- La democrazia digitale e il voto elettronico (la web democracy).
- 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
- 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, 06 Maggio 2022

Il docente Marco Di Stefano

---



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

**RELIGIONE CATTOLICA**  
**Docente: Forno Lorenzo**

### Relazione classe

La classe, si è sempre dimostrata attenta e sensibile alle tematiche proposte durante l'anno scolastico, nel rispetto dei compagni durante le lezioni e nel lavoro proposto nella didattica a distanza e in classe. In generale il loro livello di maturazione è buono ed hanno saputo elaborare i vari argomenti anche in modo originale, ognuno secondo le sue possibilità.

### Programma svolto nell'anno scolastico 2021/2022

- La ricerca del senso della vita, le sue bellezze, le sfide;
- La rinuncia al senso;
- Il problema delle dipendenze: tossicodipendenza, ludopatia, dipendenza sessuale, dipendenza dai mezzi di comunicazione;
- Media e relazioni interpersonali;
- Discussioni varie su tematiche di attualità proposti dal docente o dagli studenti;

Il programma svolto ha toccato i macro argomenti sopra citati, affrontandone parte in classe, parte in modalità di didattica a distanza cercando di approcciarvisi con la dialettica per poter cogliere le varie sfaccettature, proponendosi sempre l'obiettivo di arrivare ad una comprensione più consapevole delle complessità insite nelle varie tematiche.

San Damiano d'Asti, 06 Maggio 2022

Il docente Lorenzo Forno

**MATERIA ALTERNATIVA ALLA RELIOGE NELL' ANNO ACCADEMICO 2021/2022  
NON E' STATA EFFETTUATA.**





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

## SIMULAZIONE (PROVA) DI ITALIANO

**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 simulacri<sup>1</sup>, 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...<sup>1</sup> 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 Purple<sup>2</sup>. Penso 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



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

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 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 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? Illustrale fornendo le motivazioni della tua scelta.



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

## 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 trovo 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 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?



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

## 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 Irccs.*

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 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



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

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 la 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 ed ad una occasionale partecipazione delle donne alle attività maschili.

Nel passaggio alle fasi di industrializzazione e di terziarizzazione<sup>1</sup> 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.



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

## 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,





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

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 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 SECONDA PROVA ESAME DI STATO 2021/2022

Indirizzo: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE



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

## 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](http://www.epicentro.iss.it/temi/alimentazione/DocumentazioneMondo.asp))

Si riportano anche alcuni passi della:

#### **"Dichiarazione di Roma sulla nutrizione"**

(2<sup>a</sup> 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 [...]*

*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: [...]*



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

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](http://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](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?
  - 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?



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

- 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.
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.



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

**SIMULAZIONE ESAME DI STATO**  
**A.S. 2021/2022**  
**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA SCRITTA DI ITALIANO – Tipologia A**

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

<b>INDICAZIONI GENERALI (max. 60 punti)</b>			
<b>1. Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo scritto; coesione e coerenza testuale (20 punti)</b>			
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	
<b>2. Ricchezza e padronanza lessicale; correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi e punteggiatura) (20 punti)</b>			



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

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	
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	
<b>3. Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali; espressione di giudizi critici e di valutazioni personali (20 punti)</b>			
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	
<b>Punteggio parziale degli indicatori generali</b>			...../60
<b>ELEMENTI DA VALUTARE NELLO SPECIFICO (max. 40 punti) – Tipologia A</b>			
<b>1. Rispetto dei vincoli posti nella consegna (lunghezza, parafrasi/riassunto) (10 punti)</b>			
Grav. insuff.	Manca del tutto o in larga misura il rispetto dei vincoli	1-4	
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 posti	7	



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	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	
<b>2. Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici (10 punti)</b>			
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	
<b>3. Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (10 punti)</b>			
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	
<b>4. Interpretazione del testo (10 punti)</b>			
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	



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

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	
<b>Punteggio parziale degli indicatori specifici</b>			<b>...../40</b>

**SIMULAZIONE ESAME DI STATO**

**A.S. 2021/2022**

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA SCRITTA DI ITALIANO – Tipologia B**

**ALUNNO/A..... CLASSE..... DATA..... Valutazione**

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

<b>INDICAZIONI GENERALI (max. 60 punti)</b>			
<b>1. Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo scritto; coesione e coerenza testuale (20 punti)</b>			
Grav. insuff.	L'elaborato è del tutto incoerente e disorganico, non risponde a una ideazione pertinente né a una pianificazione	1-5	





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	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	
<b>2. Ricchezza e padronanza lessicale; correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi e punteggiatura) (20 punti)</b>			
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	
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	
<b>3. Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali; espressione di giudizi critici e di valutazioni personali (20 punti)</b>			
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	
<b>Punteggio parziale degli indicatori generali</b>			<b>...../60</b>



<b>ELEMENTI DA VALUTARE NELLO SPECIFICO (max. 40 punti) – Tipologia B</b>			
<b>1. Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto (20 punti)</b>			
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	
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	
<b>2. Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti (10 punti)</b>			
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	
<b>3. Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione (10 punti)</b>			
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	



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

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	
<b>Punteggio parziale degli indicatori specifici</b>			<b>.../40</b>

**SIMULAZIONE ESAME DI STATO  
A.S. 2021/2022  
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA SCRITTA DI ITALIANO – Tipologia C**

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

<b>INDICAZIONI GENERALI (max. 60 punti)</b>			
<b>1. Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo scritto; coesione e coerenza testuale (20 punti)</b>			
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	
<b>2. Ricchezza e padronanza lessicale; correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi e punteggiatura) (20 punti)</b>			



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

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	
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	
<b>3. Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali; espressione di giudizi critici e di valutazioni personali (20 punti)</b>			
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	
<b>Punteggio parziale (somma dei tre indicatori)</b>			<b>...../60</b>



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

<b>ELEMENTI DA VALUTARE NELLO SPECIFICO (max. 40 punti) – Tipologia C</b>			
<b>1. Pertinenza del testo rispetto alla traccia, coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione (20 punti)</b>			
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	
<b>2. Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione (punti 10)</b>			
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	
<b>3. Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (punti 10)</b>			
Grav. insuff.	Conoscenze scarse e riferimenti culturali assenti e/o del tutto privi di pertinenza.	1-4	



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

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	
<b>Punteggio parziale degli indicatori specifici</b>			...../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 ESAME DI STATO 2022

CANDIDATO/A \_\_\_\_\_

CLASSE \_\_\_\_\_

PRIMA PARTE			
<b>COMPRESIONE</b> del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	Completa	3	
	Parziale	2	
	Scarsa	1	
	Nulla	0	
<b>PADRONANZA</b> 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 adeguate, alcune imprecisioni e non del tutto completa	3	
	Frammentaria, molte imprecisioni e non del tutto completa	2	
	Scarsa	1	
<b>PADRONANZA</b> 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	
<b>CAPACITA'</b> 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
<b>COMPRESIONE</b> del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	Completa	2		
	Parziale	1		
	Scarsa	0		
<b>PADRONANZA</b> delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline	Completa e approfondita	3		
	Adeguaata con qualche imprecisione e/o non del tutto completa	2		
	Frammentaria, molte imprecisioni e non del tutto completa	1		
	Scarsa/ nulla	0		
<b>PADRONANZA</b> 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		
<b>CAPACITA'</b> 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	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

72





**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

**ALLEGATI**

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO ORALE**

**Ordinanze Ministeriali n. 65 del 14/03/2022 – Allegato A**

**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	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

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

Ordinanze Ministeriali n. 65 del 14/03/2022 – Allegato C

### 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



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

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

**CLASSE 5C - Prof.ssa Margherita Leone**

**TESTI DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA PER IL COLLOQUIO ORALE**

**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 *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 *Myricae*)

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 (i, *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*)



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

EUGENIO MONTALE

I limoni; 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*

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*