



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

“G. PENNA”



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

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

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

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

“Giovanni Penna”

Esami di Stato Conclusivi del corso di Studi

DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

Classe: V B Sala

A.S. 2022 - 2023

Documento finale del Consiglio di Classe

Approvato dal Consiglio di Classe Esame di Stato 2022 in data 5 maggio 2023

Il Dirigente Scolastico (Prof. Renato Parisio)



INDICE
CONSIGLIO DI CLASSE

Composizione del Consiglio di Classe.	3
Elenco commissari d'esame interni.	4

QUADRO GENERALE DELLA SCUOLA E DEL TERRITORIO

La scuola e il territorio.	5
Mission dell'Istituto	5
Profilo Professionale del Tecnico dei Servizi per l'enogastronomia . .	6
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
Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento	14
Percorsi di "Educazione civica"	16
Prove Invalsi	17
Programmi didattici e relazioni dei docenti	19

ALLEGATI

Simulazione di prima prova – Allegato n.1.	60
Simulazione seconda prova – Allegato n.2	64
Griglia di valutazione prima prova – Allegato n. 3.	70
Griglia di valutazione seconda prova – Allegato n. 4.	81
Griglia di valutazione del colloquio orale -Allegato n. 5	84
Griglie di conversione crediti – Allegato n. 6	86



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

CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE	CONTINUITÀ DIDATTICA NELL'ULTIMO BIENNIO
LINGUA ITALIANA	Prof.ssa Leone Margherita	Sì
STORIA	Prof.ssa Leone Margherita	Sì
LINGUA INGLESE	Prof.ssa Pusceddu Silvia (supplente di Sibiga Magdalena)	Sì
LINGUA TEDESCA	Prof.ssa Nikita Zanchetta	No
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	Prof. Apuzzo Flavia	Sì
LAB. SERV. DI CUCINA	Prof. Dessantis Luca (Supplente di Franzese Daniela)	No
SC. E CULT. DELL'ALIMENTAZIONE	Prof. Alemanno Carmine	No
LAB. SERV. SALA E VENDITA	Prof. Moccia Giuseppe	Sì
RELIGIONE	Prof. Forno Lorenzo	Sì
MATEMATICA	Prof.ssa Cravanzola Anna	Sì
SC. MOTORIE	Prof. Rasero Federico	No
EDUCAZIONE CIVICA	Prof.ssa Borio Piercarla	No
SOSTEGNO	Prof.ssa Quatrale Valeria	No



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

Composizione del Consiglio di classe

ELENCO COMMISARI D'ESAME INTERNI

Disciplina	Docente
SC. E CULT. DELL'ALIMENTAZIONE	Prof. Alemanno Carmine
LAB. SERV. SALA E VENDITA	Prof. Moccia Giuseppe
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	Prof.ssa Apuzzo Flavia



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

QUADRO GENERALE DELLA SCUOLA NEL TERRITORIO

La Scuola ed il Territorio

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

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

Mission dell'Istituto

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

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

Punti salienti della Mission dell'istituto sono pertanto:

- pari opportunità educative e di sviluppo personale e professionale
- attenzione allo stare bene a scuola
- sviluppo della dimensione orientativa
- sviluppo della professionalità docente con particolare attenzione alla sperimentazione di nuove metodologie didattiche



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

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

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).

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

Strutturazione del corso di studi – Quadro orario

ORE SETTIMANALI					
AREA GENERALE	I	II	III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	1	1	2	2	2
Geografia	1	1			
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
DTA/ Educazione civica			4	4	4
Scienze motorie e sportive	1	1	1	1	1
Religione cattolica o attività alternativa	1	1	1	1	1
AREA DI INDIRIZZO					
Seconda lingua straniera (Tedesco)	2	2	3	3	3
Scienze integrate	2	2			
Tecnologie informatiche(TIC)	1	2			
Scienza degli alimenti	2	2			
Scienze e cultura			4	4	4



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

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

dell'alimentazione					
Laboratorio di servizi enogastronomici (Cucina, Sala e vendita)	4	4	6	4 + 2	4+ 2
Laboratorio di Servizi di Accoglienza Turistica	3	2			2*

*Ore in compresenza con il laboratorio di servizi enogastronomici "Cucina" introdotte a partire dall'a.s. 2022/2023

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.



ATTIVITÀ DI COMPETENZA DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Composizione della classe V Sez. B

Maschi: 3

Femmine: 6

ELENCO ALUNNI

1) BOCCIA VALENTINA
2) CANTA ANDREA
3) CICCIRIELLO ALESSIA
4) FANTINATO SARA
5) GALLARATO VALENTINA
6) NEGRISOLO GAIA
7) PRINCIPE GIORGIA
8) RARINCA MARIAN
9) TRUNCALE ANTONINO

Presentazione della classe V sez. B- Sala e vendita

La classe V B (indirizzo Sala) è composta da n.9 studenti, di cui n.3 maschi e n. 6 femmine. Da inizio marzo uno studente, che peraltro non ha mai frequentato le lezioni, si è ritirato formalmente.

Tranne un'allieva, inserita nel gruppo classe a partire dall'a.s. 2021/2022 e proveniente dall'agenzia formativa "Colline Astigiane", dove ha conseguito la qualifica triennale, tutti gli studenti provengono dall'IISS G. Penna.

Si segnala che tre di loro seguono un piano didattico personalizzato (PDP) in quanto presentano disturbi specifici dell'apprendimento (DSA) e uno un piano educativo individuale (PEI) con programmazione differenziata, in quanto presenta una certificazione di disabilità. L'allievo in questione concluderà il suo percorso scolastico con un certificato di frequenza completato da un quadro delle competenze raggiunte ai sensi dell'art.3 comma 3 della legge 104/1992.



La classe, secondo la valutazione degli insegnanti, si è mostrata, in generale, discretamente interessata agli argomenti proposti, ma discontinua nel migliorare il livello di padronanza degli argomenti svolti nelle singole discipline, soprattutto laddove sono state riscontrate lacune e difficoltà espressive.

Gli studenti nell'azione didattico-educativa hanno sempre mantenuto un atteggiamento corretto e cordiale nei confronti degli insegnanti, creato un clima di classe inclusivo e sereno, ma hanno dimostrato una partecipazione altalenante e selettiva, a seconda delle proposte didattiche. In relazione alle attività extra-curricolari, specie se di carattere tecnico-pratico, hanno sempre dimostrato, invece, un atteggiamento partecipativo e un interesse vivace.

La valutazione dell'impegno dedicato al lavoro svolto in modo autonomo non è sempre stata altrettanto positiva: talvolta lo svolgimento dei compiti e lo studio a casa sono risultati superficiali e discontinui.

Ciò ha avuto ripercussioni nel rendimento di diverse discipline, nelle quali non sempre sono state raggiunte valutazioni 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, specie se di carattere tecnico-pratico, mentre in altre si segnala la difficoltà a mantenere un profitto pienamente sufficiente. Le carenze riscontrate sono in parte da imputare al lascito della didattica emergenziale che ha minato soprattutto la motivazione allo studio del gruppo classe, inficiandone le performance scolastiche.

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



pluridisciplinare.

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, soprattutto in riferimento alle materie d'indirizzo.

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 non si è svolta didattica a distanza, ma si è deciso comunque di integrare l'aula fisica con l'ambiente digitale per ampliare l'offerta formativa e fornire agli studenti ulteriori strumenti per consolidare le conoscenze raggiunte o per seguire webinar e approfondimenti con esperti fuorisede. Pertanto si è utilizzata la piattaforma "Google Classroom", integrata da "Google Meet" e dal 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 l'alunna inseritasi nella classe all'inizio del 4° anno scolastico e proveniente 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. 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 allegato 6)

INDICATORI PER LA VALUTAZIONE



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

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

Orale: lo studente non fornisce alcuna risposta o soltanto elementi frammentari e sconnessi, 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.

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 V B durante l'a.s. 2022/2023 ha partecipato alle seguenti uscite didattiche:

- 26/10/2022 visita al museo del Risorgimento e al rifugio antiaereo di Palazzo Ottolenghi e alla mostra “Novant'anni di bollicine- Asti Spumante – Moscato d'Asti” a Palazzo Mazzetti;
 - 14/11/2022 World Skills Piemonte (solo un'allieva)
 - 18/11/2022 PMI Day organizzato dall'unione industriale, con visita al Pastificio Rey di San Damiano;
 - 1/03/2023 visita al Museo Lavazza con laboratorio esperienziale e giro tra i caffè storici di Torino;
 - 24/03/2023 Visita al Museo Martini e Rossi di Pessione;
 - 26/04/2023 visita e workshop professionalizzanti presso Cast Alimenti, a Brescia.
- Sono stati inoltre realizzati diversi incontri per l'orientamento universitario e per l'approccio al mondo del lavoro, oltre alla partecipazione a webinar a distanza:
- 7 ottobre 2022 Salone dello studente presso Pala Alpitour, Torino;
 - 5 novembre 2022 “Facoltà di scelta” presso il polo universitario Astiss Rita Levi Montalcini;
 - 30 novembre 2022 Word Skills Piemonte nell'ambito della job fair IOLAVORO – Lingotto Fiere, Torino;
 - progetto “Cultura in movimento”: orientamento post- diploma con un'analisi pedagogica, volta a superare le categorizzazioni (es Neet); narrazione sottoforma di fumetto e restituzione finale (17/11/2022; 10/01/2023; 26/01/2023; 27/03/2023) ;
 - 24/01/2023 incontro monografico con la scuola Holden per un'analisi del romanzo “Il fu Mattia Pascal” di Luigi Pirandello;
 - 10/03/2023 incontro online sui Disturbi del comportamento alimentare;



- 15/03/2023 incontro di sensibilizzazione con volontari delle associazioni Admo e Avis;
- 31/03/2023 collegamento meet sullo Champagne;
- 21/04/2023 incontro con la dott.ssa Angela Fantoni di Obiettivo Orientamento Piemonte.

Alcuni studenti hanno partecipato ai seguenti concorsi:

Basilicata a Tavola; Champagne challenge; Concorso Gran Prix Ricola.

Il 18 maggio è prevista, inoltre, un'uscita didattica a Torino al Salone del libro. Prima della fine dell'anno scolastico potrebbe essere organizzata un'ulteriore visita a una cantina con annessa degustazione.

Alcuni studenti hanno inoltre partecipato alle attività di orientamento in entrata ed uscita, quali Salone dello Studente di Asti, Open School etc.

Attività di recupero

Le attività di recupero sono state svolte sia in orario curriculare, nella modalità del recupero in itinere, sia in orario pomeridiano, come sportello didattico. Tali interventi sono stati svolti per rispondere alle esigenze didattiche emerse in seguito allo scrutinio del primo trimestre dell'a.s. 2022/2023, e sono state rivolte agli 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, la valutazione per il presente anno scolastico ha tenuto anche in considerazione il processo di sviluppo del percorso di apprendimento, dell'acquisizione di responsabilità, dell'efficacia e della qualità delle procedure seguite dall'alunno, anche tramite modalità e-learning.

Simulazioni delle Prove dell'Esame di Stato

Il Consiglio di Classe potrebbe effettuare una simulazione di colloquio orale.

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.



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

DATE SIMULAZIONE PRIMA PROVA (tema di italiano) 29 marzo 2023	DATE SIMULAZIONE SECONDA PROVA (trasversale su scienza e cultura dell'alimentazione, sala e vendita, DTA) 12/04/2023
---	--

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

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

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

Il Consiglio di Classe ha proposto di svolgere una simulazione di colloquio orale dopo il 15 Maggio 2023 alla quale, in considerazione del numero esiguo dei componenti del gruppo classe, potrebbe partecipare un solo allievo. 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).

Nell'anno scolastico 2020/2021, essendo molto difficile organizzare i PCTO in condizioni di totale sicurezza (art.1, (t) del DCPM del 24 ottobre 2020), sono state svolte attività con modalità "virtuali" di espletamento dei PCTO, al fine di potenziare forme di conoscenza del mondo del lavoro "a distanza" come le imprese simulate, i tour aziendali virtuali, le testimonianze di esperti di settore e di aree professionali da remoto. Mentre nell'anno 2021/2022 e nell'anno attuale 2022/2023 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 e in presenza 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 competenze pratiche di cui hanno bisogno e che il mercato richiede.

Gli obiettivi fondanti di questo progetto sono quelli di:

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

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

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



numericamente apprezzabile, sono stati elaborati i risultati derivanti da:

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

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

- 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. 7 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 PCTO.

Il tutor dei PCTO della classe 5B è stato il prof. Giuseppe Moccia.

Percorsi di "Educazione Civica"

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

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

- I diritti umani.
- Le differenze tra lo Statuto Albertino e la Costituzione della Repubblica italiana.
- 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.



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

- L'uguaglianza di genere (l'art. 3 Cost.).
- I principali doveri del cittadino.
- La libertà di manifestazione del pensiero (l'art. 21 Cost.).
- I reati di opinione.
- La libertà di stampa in Italia e all'estero.
- Lotta alle mafie: agromafie, caporalato e agropiraterie.
- Principi di legalità (artt. 24 e 27 Cost.).
- I reati di usura e di estorsione: le associazioni mafiose.
- Gli organi della Repubblica: la forma di governo parlamentare.
- L'Unione Europea.

MODULO 2: Sviluppo sostenibile e ambiente.

- Il benessere fisico e psicofisico, morale e sociale (Scienze motorie).
- Educazione al benessere e alla salute: i disturbi del comportamento alimentare (Scienza e cultura dell'alimentazione).
- Lotta alle dipendenze e al doping (Scienze motorie).
- Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile e i 17 obiettivi.
- Le diete sostenibili per l'ambiente (Laboratorio dei servizi enogastronomici).

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.

- Il diritto del lavoro in tutte le sue forme.
- 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.

Prove Invalsi

La classe V B ha svolto le prove Invalsi di Italiano, Matematica ed Inglese presso la sede di Asti dell'I.I.S. "G.Penna" il giorno 21 marzo 2023.



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

I DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE DELLA CLASSE V B

Leone Margherita

Cravanzola Anna

Forno Lorenzo

Zanchetta Nikita

Quatrale Valeria

Alemano Carmine

Dessantis Luca (per Franzese Daniela)

Rosa Olga

Pusceddu Silvia (per Sibiga Magdalena)

Moccia Giuseppe

Apuzzo Flavia

Rasero Federico

I rappresentanti di classe

Cicciriello Alessia

Negrisolo Gaia

Asti, 5 maggio 2023

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

PROGRAMMI DIDATTICI E RELAZIONI DOCENTI ANNO SCOLASTICO 2022/2023

CLASSE V B Disciplina	Pag.
Italiano	20
.....	
Storia	25
.....	
Lingua Inglese	29
.....	
Lingua Tedesca	33
.....	
Matematica	37
.....	
Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva	33
.....	
Laboratorio settore Cucina	42
.....	
Scienza e Cultura dell'alimentazione	45
.....	
Laboratorio Settore Sala e Vendita	48
.....	
Scienze Motorie	51
.....	
Educazione civica	53
.....	
Laboratorio Accoglienza Turistica	56
.....	
Religione.....	59



LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Docente: Margherita Leone

TESTO IN ADOZIONE:

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

RELAZIONE SULLA CLASSE:

La V B è composta da 9 studenti (di cui tre DSA e uno DVA con programmazione differenziata), si caratterizza per un livello di preparazione, interesse ed efficacia del metodo di studio medio-basso.

La classe è altamente inclusiva e capace di instaurare un clima sereno e positivo con gli insegnanti, nonostante sia nettamente divisa al suo interno in due gruppi, non sempre coesi e altrettanto partecipi al dialogo educativo. Indubbiamente il ricorso alla DDI nel corso del triennio ha contribuito a creare tensioni interne e a rendere altalenante, in alcuni casi, la motivazione allo studio.

Si è comunque riusciti, concordemente alle Linee guida, a seguire “processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dall’Unità d’Italia ad oggi, a partire da una selezione di autori e testi emblematici”.

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 per le tematiche di attualità. In generale si evidenzia una sufficiente capacità di comprensione globale della tematica proposta, non sempre supportata, però, da un’interpretazione personale coerente e adeguatamente argomentata. Alcuni studenti, infatti, nella produzione scritta faticano a raggiungere risultati pienamente sufficienti.

Agli allievi con difficoltà specifiche di apprendimento sono stati garantiti l’utilizzo di strumenti compensativi e di misure dispensative, la programmazione dei momenti di verifica orale e scritta, nel pieno rispetto di quanto previsto dal consiglio di classe nei rispettivi PDP. 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 29 marzo 2023. Solo uno di loro ha espresso la volontà di avvalersene. I risultati della simulazione hanno confermato le difficoltà espressive rilevate.

In generale i risultati delle verifiche orali sono stati migliori rispetto a quelli della produzione scritta, anche se, specie quando è richiesta l’analisi di testi poetici, gli studenti faticano a condurre un’analisi puntuale e ad utilizzare un lessico specifico.

Nel complesso quasi tutti gli studenti vantano un bagaglio di conoscenze tali da confermare il raggiungimento degli obiettivi minimi prefissati.



METODOLOGIE DIDATTICHE:

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 stati predisposti materiali di supporto per consolidare l'apprendimento: schemi di riepilogo, oppure video di sintesi o registrati file mp3.

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 in itinere: temi, analisi testuali, interrogazioni orali; testi argomentativi; per la valutazione sommativa si è inoltre tenuto conto di osservazioni sul comportamento di lavoro (partecipazione, impegno, metodo di studio e di lavoro).

RECUPERO

Nel corso del Trimestre si sono svolte attività di recupero in itinere per migliorare la pianificazione e la revisione del testo scritto rivolti sia agli allievi risultati insufficienti nel corso del Trimestre, sia al resto della classe. Per le verifiche orali si è sempre provveduto a concordare possibilità di recupero per tutti gli studenti, non solo a scopo compensativo.

OBIETTIVI MINIMI

CONOSCENZE	ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none">• Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale.• Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio• Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dall'Unità d'Italia ad oggi, a partire da una	<ul style="list-style-type: none">• Utilizzare le tecnologie digitali in funzione della presentazione di un progetto o di un prodotto• Utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali• Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento• Elaborare il curriculum vitae in formato europeo.• Identificare relazioni tra i principali



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

<p>selezione di autori e testi emblematici</p> <ul style="list-style-type: none"> • Struttura di un curriculum vitae e modalità di compilazione del CV europeo. • Significative produzioni letterarie, artistiche e scientifiche anche di autori internazionali • Software “dedicati” per la comunicazione professionale 	<p>autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le tecnologie digitali in funzione della presentazione di un progetto o di un prodotto.
---	--

Fino alla data di compilazione del suddetto documento sono state svolte 112 ore di lezione, entro la fine dell'a.s. rimangono approssimativamente ancora da svolgere ancora 20 ore.

PROGRAMMAZIONE SVOLTA FINO AL 5 MAGGIO 2023:

• 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

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: Rosso Malpelo (da *Vita dei campi*); *La roba* (da *Cavalleria Rusticana*)

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*)

UdA3. Grazia Deledda

Biografia, opere principali, “Il fanciullo nascosto” (fornito dalla docente su classroom)

• MODULO 2: Il Decadentismo

UdA1. Estetismo, Dandismo e Scapigliatura: caratteristiche generali

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

C. Baudelaire: *Corrispondenze*, *l'albatro* (da *I fiori del Male*, il secondo componimento è stato fornito dalla docente su classroom))

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, I pastori (da *Alcyone*)

UdA 5 Giovanni Pascoli

Biografia; ritratto letterario; poetica del fanciullino; lettura, analisi e commento di: Novembre, Lavandare, Il lampo, X Agosto (da *Myricae*)

Italy (da *Primi poemetti*)

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

Uda1 Le Avanguardie

Caratteristiche peculiari di Futurismo, Espressionismo, Surrealismo attraverso la visione di video esplicativi dei collegamenti con le arti figurative; lettura, analisi e commento di:

F. Tommaso Marinetti: *Il manifesto del futurismo*

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

Uda1 Il grande romanzo europeo

Cenni al rinnovamento della struttura romanzesca e delle forme espressive

Il flusso di coscienza e la crisi romanzo tradizionale attraverso la presentazione della trama dello *Ulysses* di J. Joyce, del progetto proustiano della *Recherche* e di un brano di *Gita al faro* di Virginia Woolf

Uda2 Italo Svevo

Biografia; ritratto letterario; inettitudine e psicoanalisi; trama di *Una vita e Senilità*

Lettura, analisi e commento di “Prefazione e Preambolo”, “L'ultima sigaretta”, “Psico-analisi” da *La coscienza di Zeno*

Uda3 Luigi Pirandello

Biografia; ritratto letterario; Umorismo e sentimento del contrario; trama di Quaderni di Serafino Gubbio operatore; il metateatro: Sei personaggi in cerca d'autore (trama)

Lettura, analisi e commento di: Io mi chiamo Mattia Pascal; l'amara conclusione: “Io sono il fu Mattia Pascal” (da *Il fu Mattia Pascal, capitoli 1 e 18*)

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 (modulo da concludere)**

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: I fiumi; San Martino del Carso; Veglia; Fratelli; Sono una creatura; Soldati (da *L'allegria*) La madre (da *Il sentimento del tempo*)

MODULO 6: Narratori italiani tra le due guerre

UdA1 Il romanzo neorealista

Primo Levi: cenni biografici; Shemà e Eccomi dunque sul fondo da *Se questo è un uomo* (il primo testo è stato condiviso su Classroom)

Cesare Pavese: cenni biografici; lettura, analisi e commento de *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 da svolgere dopo il 5 maggio 2023

UdA2 Umberto Saba

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

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

Amai (fornito dalla docente su classroom); Città vecchia; Mio padre è stato per me “l'assassino” (da *Il canzoniere*)

UdA3 La lirica ermetica

La poetica dell'ermetismo: cenni, con riferimenti a Salvatore Quasimodo

Uda4 Eugenio Montale

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

Lettura, analisi e commento di *Merigiare pallido e assorto* da *Ossi di seppia*, *Non recidere, forbice, quel volto* da *Le occasioni*; *Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale* da *Satura*

Ripasso

Asti, 5 maggio 2023

La docente Margherita Leone _____



STORIA

Docente: Margherita Leone

TESTO IN ADOZIONE:

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

RELAZIONE SULLA CLASSE:

La V B è composta da 9 studenti (di cui tre DSA e uno DVA con programmazione differenziata), a differenza dei risultati complessivamente raggiunti e dell'interesse dimostrato, la situazione si presenta più eterogenea rispetto all'andamento rilevato per "Lingua e Letteratura italiana".

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

METODOLOGIE DIDATTICHE

La docente ha alternato lezione frontale, per un inquadramento generale dei momenti nodali della storia contemporanea, a lezione partecipata, dialogata e segmentata per lettura e commento di semplici fonti documentarie o di approfondimento, con l'intento di individuare, insieme agli studenti, collegamenti interdisciplinari con argomenti trattati in Italiano o in Educazione civica. Al termine delle spiegazioni sono spesso stati predisposti schemi di riepilogo, proposti video o registrati file mp3 per supportare lo studio e consolidare l'apprendimento.

STRUMENTI

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

TIPOLOGIA DI VERIFICA

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



RECUPERO

Nel corso del Trimestre è stato svolto uno sportello pomeridiano per il recupero degli allievi insufficienti, durante il quale si è provveduto a riproporre dei contenuti in forma diversificata. Per le verifiche orali si è sempre provveduto a concordare possibilità di recupero in itinere per tutti gli studenti, non solo a scopo compensativo.

OBIETTIVI MINIMI

CONOSCENZE	ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none">• Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento.• Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori modificabili entro i quali porre il proprio agire.• Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici.• Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico- produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali• Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XI e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel Mondo• Gli aspetti caratteristici del patrimonio ambientale e urbanistico e i principali monumenti storico-artistici del proprio territorio	<ul style="list-style-type: none">• Il quadro storico nel quale è nata la Costituzione.• I Principi fondamentali e la Parte I della Costituzione• Lo Stato italiano nell'Unione Europea e nelle istituzioni internazionali• Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geomorfologiche e le trasformazioni nel tempo.• Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento• Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale

Fino alla data di compilazione del suddetto documento sono state svolte 52 ore di lezione, entro la fine dell'a.s. rimangono approssimativamente ancora da svolgere 10 ore.



Programmazione svolta fino al 5 maggio 2023:

MODULO 1: 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 2 La crisi della società europea

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

MODULO 3 IL MONDO DIVISO

- *Uda1 La guerra fredda*
 - ✓ Il blocco occidentale e concetto di welfare state
 - ✓ Il blocco orientale
 - ✓ Il disgelo
- *Uda2 L'Italia repubblicana*
 - ✓ La nascita della Repubblica italiana e Il miracolo economico

Programma dopo il 5 maggio 2023



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

Uda3 La decolonizzazione

✓ Avvio del processo

✓ L'indipendenza indiana: Gandhi; il Sudafrica (cenni)

Ripasso

Asti, 5 maggio 2023

La docente Margherita Leone _____



LINGUA INGLESE

Docente: Silvia Pusceddu (supplente di Magdalena Sibiga, redattrice del documento)

LIBRI DI TESTO:

P. A. Caruso - A. Piccigallo *Daily Specials* Le Monnier Scuola; Silvia Mazzetti
“Your INVALSI tutor” Macmillan Education

RELAZIONE CLASSE:

La classe VB risulta moderatamente motivata e ha partecipato alle attività proposte in aula con sufficiente interesse. Gli alunni si sono mostrati mediamente interessati agli argomenti proposti e hanno seguito le lezioni in modo sufficientemente attivo e collaborativo. Lo svolgimento dei compiti e lo studio a casa sono risultati per lo più superficiali e frettolosi, rendendo così difficile il raggiungimento di un livello di competenza soddisfacente. La metodologia di studio utilizzata è risultata essere non sistematica e non sempre adeguata in funzione degli obiettivi da perseguire. Adeguato l'atteggiamento tenuto nei confronti dell'insegnante.

La maggior parte degli allievi ha raggiunto un livello mediamente appena al di sopra della sufficienza. Questi allievi mostrano ancora serie difficoltà nell'esprimersi in modo autonomo e nell'organizzare la comunicazione nella lingua straniera in modo efficace. Un piccolo gruppo di allievi riesce ad esprimersi, nonostante qualche difficoltà, su argomenti noti e analizzati durante le lezioni. Un numero esiguo di allievi ha raggiunto una buona padronanza della lingua inglese ed è in grado di esprimersi, seppur con errori, in modo autonomo e fluente anche in situazioni nuove.

Obiettivi minimi:

- sviluppare l'abilità di lettura e comprensione di testi tecnici riguardanti il settore alberghiero;
- analizzare la lingua ed utilizzare il linguaggio specifico appreso;
- saper esporre oralmente le conoscenze dell'area tecnica acquisite.
- saper dialogare in lingua su argomenti noti e non, affrontando situazioni di vita quotidiana e professionale.

Metodologia, mezzi e strumenti di lavoro

Il testo adottato è stato utilizzato per riprendere alcune strutture basilari della lingua e per affrontare argomenti relativi al settore di indirizzo. Alcuni materiali sono stati selezionati e forniti dall'insegnante.

Oltre alla lezione frontale, sono state proposte attività autonome individuali e in piccoli gruppi. Durante l'anno scolastico, l'attività in classe è stata affiancata da una classe virtuale creata sulla



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

piattaforma Classroom, che ha permesso la condivisione di filmati, testi, mappe e materiali audio relativi agli argomenti studiati.

In linea generale, sono stati rispettati i tempi programmati all'inizio dell'anno scolastico, sebbene le modalità di organizzazione delle lezioni siano state modificate. Il mese di maggio è stato dedicato alla preparazione del colloquio dell'Esame di Stato e dell'inserimento nel mondo del lavoro.

Attività svolte per il recupero: all'inizio del primo trimestre sono state svolte attività di recupero degli argomenti realizzati nella seconda parte dell'a.s 2021/2022. Al termine del primo trimestre è stato organizzato un periodo di recupero per gli alunni insufficienti.

Numero di verifiche effettuate: 5 scritte e 5 orali. Le verifiche per gli alunni con la diagnosi DSA sono state adattate secondo le indicazioni dei singoli PDP. Sono stati adottati strumenti compensativi e dispensativi.

Fino alla redazione del presente documento sono state svolte circa 60 ore di lezione, tenendo conto del fatto che non è stato possibile nominare in tempi brevi la docente supplente; alla fine dell'anno scolastico residuano approssimativamente 15 ore.

Programma svolto

MODULO 0: Ripasso e potenziamento delle principali strutture grammaticali pregresse e del lessico e delle strutture linguistiche conosciute nelle Unità 5, 6, 7, 8,

Per questo modulo si fa riferimento al libro di grammatica già in adozione dal primo anno "New get inside language" - Macmillan e al libro Daily Specials - Le Monier Scuola in adozione dal terzo anno.

MODULO 1: Sommeliers and Bartenders Unit 11

CONOSCENZE:

- Il lavoro del Sommelier p.182
- L'analisi sensoriale del vino p. 182-184 + video e attività in flipped classroom: How to taste wine like a pro | Wine Basics, How To Taste Wine
- La ruota degli aromi del vino p. 185 + video: Opening and serving wine
- Le tecniche per fare il vino p. 186-187
- Abbinare menu e vino (cucina regionale italiana)p. 188-192 + attività in flipped classroom, cooperative learning
- Le tecniche del barista p. 193
- La postazione del barista p. 194 + videos: Mise en place for cocktails and mocktails, Shake and strain method, Stir and strain method, muddle method
- Le ricette dei cocktail p. 195-196 + compito di realtà: Cocktail preparation video
- Cocktail analcolici p. 196-197

ABILITA':



- Comunicare per decidere menu e lista dei vini e per descrivere le caratteristiche di un vino
- Costruire un dialogo per parlare dei vini

MODULO 2: Healthy Eating Unit 10

CONOSCENZE:

- Diete bilanciate e i loro benefici p. 168 - 171 + video: Heart-healthy diet + competenze digitali: The food pyramid
- Parlare di diete speciali p. 172 - 174 + attività in flipped classroom, cooperative learning
- Nutrienti e cottura p. 175 - 177 + competenze digitali e cooperative learning
- Materiali extra: Diet and nutrition

ABILITA':

- Comunicare su argomenti riguardanti diete, corretta nutrizione e problemi alimentari
- Costruire un dialogo sulle precauzioni necessarie per clienti con particolari esigenze alimentari

MODULO 3: Safety in the Catering Industry Unit 14

CONOSCENZE:

- Regolamenti di sicurezza p. 236 - 237
- Rischi principali e prevenzione p. 238 - 240 + video Holding a knife
- Stress termico mentre si lavora con il cibo p. 241
- Fasi del sistema HACCP p. 242 - 243 + video Basic introduction to food hygiene + cooperative learning
- Applicazione dei principi HACCP p. 244 - 245
- Materiali extra: Workplace safety, Safety procedures, Food safety

ABILITA'

- Parlare del rischio alimentare e dell'HACCP
- Comunicare per rispondere a domande sulle regole per la prevenzione del contagio alimentare

MODULO 4: Preparazione per le prove INVALSI - "Your INVALSI tutor" Macmillan Education

MODULO 5: Sustainability (Educazione civica)

CONOSCENZE: - materiali extra

- Definition of sustainability
- Sustainable food, organic food, 0 km food, sustainable diet
- Slow food
- Food waste reduction
- The UN 2030 Agenda
- Biodiversity, Sixth mass extinction, F2F

ABILITA'

- Parlare della dieta ecosostenibile, dello spreco del cibo e come contrastarlo



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

- Comunicare per rispondere a domande sulla sostenibilità.

Programma che si intende svolgere entro la fine dell'anno scolastico:

MODULO 6: Organising Banquets Unit 12

CONOSCENZE:

- Banchetti p. 201-202
- I compiti e le funzioni del direttore del banchetto p. 203
- Catering, catering-banqueting e banquetting p. 204
- L'organizzazione di un banchetto di nozze p. 205-207
- Incontrare il cliente p. 208
- Pianificazione del lavoro p. 209 -210
- Disposizione dei tavoli per le funzioni p. 211
- Stili di servizio p. 212-213

ABILITA'

- Comunicare tra staff e clienti per prendere accordi sull'organizzazione di un banchetto
- Costruire un dialogo per prendere accordi per l'organizzazione di una festa

MODULO 7: Your Future Career Unit 13

CONOSCENZE:

- Relazione sull'esperienza alternanza scuola-lavoro p.220 + writing a report + cooperative learning: preparazione dell'esposizione all'esame di stato
- Offerte di lavoro p. 222
- Colloqui di lavoro p. 223 - 226 + video: Job Interview Tips
- Il CV europeo p. 227- 228 + CV Europass
- La preparazione per il colloquio p. 229 - 231 + video: How To Make an Interview Presentation
- Materiali extra: Career paths, Writing a CV and a personal profile, Writing a covering letter, Preparing for an interview

ABILITA':

- Parlare per presentare l'esperienza scuola-lavoro davanti alla Commissione d'Esame
- Comunicare per sostenere un colloquio di lavoro
- Compilare il Curriculum Europass in inglese
- Scrivere un rapporto finale sull'esperienza di alternanza scuola-lavoro

Asti, 5 maggio 2023

La docente

Silvia Pusceddu (per Sibiga Magdalena)



LINGUA TEDESCA

Docente: Nikita Zanchetta

PROFILO DELLA CLASSE

Gli studenti partecipano attivamente alle lezioni, interagendo tra loro e con l'insegnante. L'atteggiamento è sempre educato e rispettoso. Lo studio a casa talvolta è carente: a questo problema si riesce ad ovviare lavorando principalmente a scuola e lasciando loro dei compiti più semplici da svolgere a casa. Complessivamente le valutazioni sono sufficienti o quasi sufficienti. Le ultime settimane di lezione saranno dedicate ai recuperi per fare in modo che la totalità degli studenti raggiunga la sufficienza.

VALUTAZIONE E METODO DI LAVORO

Per delineare il rendimento della classe sono stati utilizzati i seguenti strumenti:

- Colloqui
- Prove scritte
- Ricerche svolte in classe o in autonomia
- Traduzioni dal tedesco all'italiano e dall'italiano al tedesco
- Esercizi guidati e in coppia

La valutazione finale tiene conto della partecipazione e dell'interesse dimostrati, della situazione di partenza e del progresso fatto nel corso dell'anno, del risultato raggiunto nonché delle esigenze specifiche di ciascun ragazzo.

Fino alla redazione del presente documento sono state svolte 84 ore di lezione; alla fine dell'anno scolastico residuano approssimativamente 15 ore.

OBIETTIVI MINIMI

- Conoscere le tradizioni culturali ed enogastronomiche nazionali ed internazionali, tanto ai fini di cultura personale quanto in una prospettiva di lavoro all'estero.
- Utilizzare il linguaggio settoriale in un'ottica di interazione con i clienti stranieri.
- Saper consigliare e descrivere prodotti e servizi che rispettino le esigenze della clientela, con particolare attenzione a specifici stili alimentari, senza trascurare la qualità.
- Conoscere le norme igienico sanitarie e le regole da rispettare per uno stile di vita equilibrato e sano.
- Promuovere i prodotti del territorio di fronte ad una clientela straniera.
- Saper parlare di sé e delle esperienze lavorative svolte nel corso degli anni di fronte ad un datore di lavoro straniero e saper redigere un curriculum e una lettera di presentazione.



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

○ Inoltre

- Instaurare un clima collaborativo e partecipativo
- Acquisire strategie di problem solving
- Saper utilizzare le nuove forme di comunicazione a scopo lavorativo

PROGRAMMAZIONE

DIE KARRIERE

Das Servicepersonal und das Küchenpersonal

DIE STELLENSUCHE

- Die Anzeige eines Berufs
- Erste Kontakte mit der Arbeitswelt: Die Bewerbung
- Berufliche Kontakte und der Lebenslauf

DIE BERUFSWELT DES KÜCHENPERSONALS - LOKALE UND GASTSTÄTTEN

- die Enothek, das Restaurant, die Kneipe, der Biergarten, das Kaffeehaus, die Trattoria, il Bar, das Fastfood

WEIN, BIER UND COCKTAIL

- Geschichte, Grundrohstoffe und Kategorien des Biers. Bier und Speisen.
- Geschichte des Weins, Weinerzeugung, Beschreibung. Qualitätskategorien. Wein Probieren. Weine und Speisen.
- Cocktails und Drinks. Beschreibung der Zutaten und Zubereitung. Ein Cocktail empfehlen.

ERNÄHRUNG UND LEBENSMITTEL

- Inhaltsstoffe von Lebensmitteln
 - Kohlenhydrate
 - Fette
 - Eiweiß
 - Mineralstoffe
 - Vitamine
 - Wasser
 - Ballaststoffe

DIE VERDAUUNG DER NÄHRSTOFFE

- Ernährungsformen



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

- Energiebedarf
- Kostformen

PRODUKTION/KONSERVIERUNG

- Chemische und physikalische Verfahren
- Konservierungsmethode

HYGIENE und HACCP

LANDESKUNDE. DEUTSCHLAND UND EUROPA

- Das politische System in Deutschland

MODALVERBENHAUPTSATZ UND NEBENSATZ

Uda interdisciplinare 1 Tedesco – Scienze degli alimenti

- Le prescrizioni alimentari nelle religioni
- La ristorazione collettiva

Uda interdisciplinare 2 Tedesco – DTA

- Le abitudini alimentari
- I marchi di qualità alimentare e i prodotti a km 0

Tutti gli argomenti indicati saranno svolti entro il 15 maggio 2023. Le lezioni successive a tale data saranno dedicate al ripasso e all'approfondimento degli argomenti trattati durante l'anno.

Asti, 5 maggio 2023

La docente, Nikita Zanchetta



MATEMATICA

DOCENTE: Anna Cravanzola

PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5B è formata da 9 studenti, di cui 6 ragazze e 3 ragazzi. Il comportamento tenuto dalla classe durante questo anno scolastico è stato nel complesso corretto. Il gruppo classe è armonico e propositivo, estremamente accogliente anche nei confronti dello studente DVA, che risulta perfettamente integrato.

La partecipazione all'attività educativa ha presentato una netta dicotomia tra un gruppo interessato e partecipe ed un secondo, più piccolo, del tutto assente. Questa stessa dicotomia si è presentata nell'impegno nello studio e nello svolgimento dei compiti a casa. Le cause di questo disinteresse sono probabilmente da ricercarsi tra la scarsità di collegamenti con le discipline di indirizzo e l'obiettivo serietà di alcuni argomenti proposti.

Il livello della preparazione è sufficiente per la maggior parte degli studenti, raggiungendo risultati discreti e decisamente buoni in alcuni casi ma piuttosto scarsi in altri.

All'inizio dell'anno scolastico stato necessario ripassare argomenti già trattati precedentemente e in parte completamente dimenticati. Per questa ragione e a causa della concentrazione di festività e attività extracurricolari nelle ore a mia disposizione, non è stato possibile terminare il programma previsto: è stato necessario fermarsi allo studio completo di funzione, tralasciando la trattazione del calcolo integrale.

MODALITÀ DI VERIFICA

Le lezioni si sono svolte principalmente in modalità frontale, completate da sintesi ed esercizi svolti con commento preparati dal docente e fornite agli studenti sulla piattaforma Classroom.

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, con l'utilizzo degli strumenti compensativi e delle misure dispensative indicate nel PDP predisposto dal Consiglio di classe ad inizio anno.

Obiettivi minimi di apprendimento da raggiungere al termine dell' A.S.2022/23

Conoscenze di base

- Limiti
- Derivate
- Studio di funzione

Abilità necessarie

- Avere il concetto di limite, interpretandolo da un punto di vista grafico



- Saper calcolare semplici limiti di funzioni continue e di forme di indecisione del tipo $[0/0]$ e $[\infty/\infty]$
- Conoscere la definizione di derivata, sia a partire dal rapporto incrementale che dal punto di vista geometrico
- Saper calcolare le derivate di funzioni elementari
- Saper leggere e costruire il grafico di una funzione

Fino alla data di compilazione del suddetto documento sono state svolte 83 ore di lezione, entro la fine dell'a.s. rimangono approssimativamente ancora da svolgere 15 ore.

PROGRAMMA SVOLTO FINO AL 5 MAGGIO 2023

MODULO 1 – LA FUNZIONE

1. Definizione di funzione

2. Dominio naturale di una funzione, codominio ed immagine

a) Calcolo del dominio per funzioni algebriche intere e fratte, funzioni irrazionali intere e fratte, funzioni trascendenti intere (goniometriche, esponenziali e logaritmiche).

b) Lettura del dominio dal grafico della funzione.

3. Limiti di una funzione e funzioni continue

a) Concetto intuitivo di limite, lettura di un grafico di funzione

b) Calcolo di limiti nel caso di funzioni continue

c) Limiti del tipo $n/0$ e n/∞

d) Limiti di forme di indecisione del tipo $[0/0]$ ed $[\infty/\infty]$

4. Punti di discontinuità di una funzione e loro classificazione

5. Asintoti orizzontali, verticali e obliqui

6. Grafico approssimato di una funzione

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

PROGRAMMA CHE SI INTENDE SVOLGERE DOPO IL MAGGIO 2023

MODULO 3 – LO STUDIO DI FUNZIONE



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

"G. PENNA"



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

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

A completamento di quanto visto al termine del Modulo 1, si intende completare il grafico approssimato di funzione con lo studio della derivata prima, per inserire nel grafico i massimi, i minimi e i flessi a tangenti orizzontale.

Asti, 5 maggio 2023

La docente Anna Cravanzola _____



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

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Docente: Flavia Apuzzo

Relazione della classe 5 sez. B:

La classe è formata da 9 alunni con la presenza di tre alunni DSA e per i quali è stato predisposto un P.D.P. riportante tutte le misure compensative e dispensative di cui necessitano.

E' presente un alunno in situazione di disabilità e con L.104/1992 per il quale è stato predisposto regolare PEI.

Dal punto di vista disciplinare non sono emerse problematiche, rispetto allo scorso anno si riscontra, in generale, un atteggiamento più maturo e una partecipazione più attiva e interessata alle proposte didattiche, il clima in classe è stato abbastanza sereno e adeguato al corretto svolgimento delle lezioni.

Dal punto di vista del profitto, un gruppo ha lavorato con impegno e serietà, raggiungendo risultati complessivamente buoni, un altro gruppo invece non ha mantenuto una costante nell'applicazione nello studio, dimostrando incertezze nella preparazione e difficoltà nello svolgimento delle prove.

Ai fini della valutazione sono state somministrate verifiche formative svolte in itinere volte ad adeguare l'attività didattica alle diverse esigenze e caratteristiche degli alunni; verifiche sommative (strutturate, semistrutturate ed interrogazioni). Per le verifiche sommative strutturate e semistrutturate sono state predisposte griglie di correzione per rendere la misurazione oggettiva. Per gli alunni Dsa le interrogazioni orali sono state programmate e quando necessario frazionate in più momenti. La valutazione ha seguito gli stessi criteri della classe, con particolare attenzione alle specifiche difficoltà certificate.

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

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

Modalità didattica: lezioni partecipate, esercitazioni, case studies, cooperative learning

Dall'inizio dell'anno sono state impartite circa 80 ore di lezione, si stima che dovranno essere svolte ancora 15 ore dal 5 maggio al 9 giugno.



OBIETTIVI MINIMI DI APPRENDIMENTO DA RAGGIUNGERE AL TERMINE DELL' A.S.2022/23	
CONOSCENZE DI BASE	ABILITÀ NECESSARIE
<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche del mercato turistico nazionale e internazionale • Conoscenza di base del marketing strategico ed operativo del settore turistico-ristorativo • Conoscere gli strumenti della pianificazione e programmazione aziendale • Conoscere le principali normative relative all'igiene alimentare e ai contratti delle imprese turistico ristorative • Conoscere le abitudini alimentari del nostro territorio 	<ul style="list-style-type: none"> • Identificare le caratteristiche del mercato turistico e individuare la normativa di riferimento • Utilizzare semplici tecniche di marketing applicate al settore turistico-ristorativo • Individuare le fase della pianificazione e programmazione • Individuare le norme principali della filiera produttiva • Descrivere i fattori che incidono sulle abitudini alimentari

Programmazione didattica svolta fino al 5 maggio 2023:

RIPASSO

Bilancio d'esercizio

Analisi di Bilancio

La classificazione dei costi

I metodo di calcolo dei costi (full costing e direct costing)

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 web marketing

Il marketing plan

PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

La pianificazione e programmazione

Il budget (cenni)

Il business plan



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

G. PENNA



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

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

LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

Cenni sulle Norme di igiene (Haccp)

I contratti delle imprese ristorative

LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

Le abitudini alimentari (Uda interdisciplinare con Tedesco)

I marchi di qualità alimentare (Uda interdisciplinare con Tedesco)

Asti, 5 maggio 2023

La docente Flavia Apuzzo _____



MATERIA LABORATORIO SETTORE CUCINA

Docente: Dessantis Luca (per Daniela Franzese)

SITUAZIONE DELLA CLASSE

La classe, è composta da 9 alunni (6 femmine e 3 maschi), il gruppo si presenta omogeneo anche se non particolarmente assiduo nel lavoro in classe; nel complesso gli allievi hanno mostrato durante l'anno scolastico una buona disponibilità al dialogo educativo, quindi buona parte ha partecipato all'attività d'apprendimento in maniera continua. Tutti gli studenti hanno con le loro considerazioni e interventi contribuito al lavoro svolto in classe.

Il docente estensore della presente relazione ha assunto l'incarico di supplenza a febbraio.

Le ore di lezione sono state due a settimana, svolte in compresenza della collega di Accoglienza.

L'impegno per buona parte della classe è stato quasi costante anche se in alcuni momenti dell'anno alcuni hanno mostrato discontinuità nelle attività proposte.

METODO DI STUDIO

Il metodo di studio acquisito per gran parte degli alunni risulta abbastanza autonomo e corretto, pronto alla soluzione di qualsiasi caso pratico proposto. Durante la progressione nell'apprendimento è stata diversa in relazione alla motivazione, alla partecipazione e all'impegno di ogni singolo alunno. In generale l'evoluzione dell'apprendimento si può ritenere positiva.

MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione ha assunto una preminente funzione formativa, di accompagnamento dei processi di apprendimento puntando a rafforzare le competenze disciplinari e trasversali. Nella prima parte dell'anno gli allievi si sono cimentati in alcune attività interdisciplinari e compiti di realtà effettuati in piccoli gruppi (cooperative learning). Da febbraio sono state proposte anche verifiche sommative scritte, soprattutto di tipo semistrutturato.

STRUMENTI

Libro di testo in adozione, foto e video, ppt forniti dal docente tramite piattaforma digitale (Classroom)

Le ore effettuate fino al 05/05/2023 sono state circa 50. Le ore residue di lezione previste sono 10.

OBIETTIVI MINIMI

COMPETENZE	ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none"> Tecniche di base di lavorazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici Promuovere le nuove tendenze enogastronomiche Applicare correttamente il sistema HACCP Predisporre servizi e menu coerenti con il 	<ul style="list-style-type: none"> Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e le figure professionali correlati alla filiera enogastronomica Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci Applicare criteri di pianificazione del proprio



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

<p>contesto e le esigenze della clientela anche con specifici stili e regimi alimentari</p> <ul style="list-style-type: none">• Progettare con tecnologie digitali eventi gastronomici che valorizzano le tipicità locali	<p>lavoro</p> <ul style="list-style-type: none">• Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale• Promuovere un evento gastronomico nell'ottica della valorizzazione del <i>made in Italy</i>• Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone le richieste e il grado di soddisfazione
---	---

PROGETTAZIONE DIDATTICA

Modulo 1

La classificazione degli alimenti

Modulo 2

Prodotti: carne, pesce, latte e derivati, cereali

Modulo 3

Haccp

Modulo 4

Il mondo dell'Enogastronomia: l'organizzazione nelle varie cucine

- La formulazione del prezzo di vendita e cenni sui costi

Modulo 5

- La Cucina per particolari esigenze nutrizionali: allergie ed intolleranze
- La normativa sugli allergeni
- Le allergie e le intolleranze più diffuse

Modulo 6

- Preparazione e cottura dell'alimento
- o Utensili e macchinari della Cucina

Modulo 7

- I metodi di conservazione alimentare:
 - o Temperature conservazione alimentare
 - o Mantenimento degli alimenti all'interno della cucina
 - o I batteri e virus: come avviene la trasmissione virale
- Catena del Freddo



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

Modulo 8

- La comunicazione tra i reparti: scritta e verbale
o la Comanda
o il Briefing

Modulo 9

- La Bolla di Consegna Alimentare
- Controllo Qualità e Conformità delle Merci

Asti, 5 maggio 2023

Il docente Dessantis Luca (supplente di Franzese Daniela)



SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: Carmine Alemano

LIBRO DI TESTO:

A. Machado, *Scienza e cultura dell'alimentazione*, vol. 5, Poseidonia scuola.

RELAZIONE FINALE

La classe, che si presenta eterogenea per provenienza e storie personali, è composta da nove alunni: tre maschi e sei femmine.

All'interno della classe sono presenti tre allievi con DSA e uno con PEI differenziato, affiancato dalla docente di sostegno. Di questi, un'allieva con DSA si è avvalsa dell'utilizzo del PC per lo svolgimento delle prove scritte, mentre tutti si sono serviti di mappe concettuali per sostenere prove orali e scritte.

Durante il corso dell'anno scolastico, gli studenti hanno mostrato un comportamento corretto e disciplinato, sia tra pari, sia nei confronti del corpo docenti. Inoltre, hanno manifestato un atteggiamento inclusivo nei confronti del compagno seguito dalla docente di sostegno.

La frequenza è stata, per la maggior parte degli allievi, regolare e costante.

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. Tuttavia, rispetto a quanto programmato all'inizio dell'anno, non è stato possibile trattare una parte del quarto modulo e l'intero quinto modulo, riguardante i nuovi prodotti alimentari.

Nel complesso, la classe ha raggiunto livelli di conoscenza discreti e ha acquisito i fondamenti della disciplina, seppur in misura nettamente diversa da caso a caso.

Alcuni studenti risultano deboli e presentano lacune nelle conoscenze pregresse inerenti alla disciplina e nell'ambito linguistico-espressivo. Per una parte di loro, infatti, si evidenziano difficoltà nell'esposizione orale e nella produzione scritta, in particolare nell'utilizzo adeguato del linguaggio e dei termini specifici della disciplina.

La partecipazione e l'interesse verso le attività didattiche proposte sono stati abbastanza buoni, così come l'impegno e l'autonomia di lavoro.

In data 12 aprile 2023 è stata svolta la simulazione della seconda prova scritta, facendo registrare risultati parzialmente in linea con il rendimento avuto nell'anno da ciascun studente.

STRUMENTI:

Libro di testo, slide, piattaforma *Classroom* di Google per la condivisione del materiale utilizzato durante le lezioni.

METODOLOGIE DIDATTICHE

- lezione frontale;



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

- lezione dialogata e partecipata;
- lavori di gruppo;
- *brainstorming*

MODALITÀ DI VERIFICA:

Nel corso dell'anno gli apprendimenti sono stati valutati mediante la somministrazione di prove scritte con domande a risposte aperte e mediante interrogazioni orali.

Fino alla compilazione della documentazione in oggetto sono state svolte 109 ore di lezione; si calcola di svolgere 23 ore.

OBIETTIVI MINIMI

COMPETENZE	ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i principi nutritivi • Conoscere i principi dietetici per fasce d'età della popolazione • Conoscere i principi dietetici in relazione • a determinate patologie • Conoscere fonti e rischi di contaminazione alimentare • Conoscere le nuove tendenze del settore alimentare 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche • Saper formulare menù funzionali alle esigenze patologiche della clientela • Saper applicare procedure igieniche. • Saper riconoscere e classificare i nuovi prodotti alimentari

PROGRAMMA SVOLTO

MODULO 1: RIPASSO DEI PRINCIPI NUTRITIVI

Ud 1: caratteristiche e funzioni di glucidi, protidi e lipidi; alimenti in cui sono presenti.

MODULO 2: DIETE IN CONDIZIONI FISILOGICHE

Ud 1: dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche.

Ud 2: diete e stili alimentari: dieta mediterranea, sostenibile, vegetariana, macrobiotica, nello sport.

MODULO 3: DIETE IN CONDIZIONI PATOLOGICHE

Ud 1: dieta nelle malattie cardiovascolari

Ud 2: dieta nelle malattie metaboliche

Ud 3: allergie e intolleranze alimentari

Ud 4: alimentazione e tumori. Disturbi del comportamento alimentare.



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

MODULO 4: RISCHIO E SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE

Ud 1: contaminazioni biologiche degli alimenti.

Ud 2: contaminazioni fisico-chimiche degli alimenti

DA PORTARE A TERMINE NEL MESE DI MAGGIO

Ud 3: sistema HACCP e certificazioni di qualità; valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni

Asti, 5 maggio 2023

Il docente
Carminc Alemanno

**LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA****Docente: Giuseppe Moccia****RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe ha evidenziato nel corso dell'anno scolastico una partecipazione alle diverse attività didattiche proposte accettabile. La metodologia di studio utilizzata è risultata essere non sistematica e adeguata in funzione degli obiettivi da perseguire. La programmazione didattica prefissata ad inizio anno, declinata sulla base delle competenze in uscita previste dalle linee guida ministeriali, è stata svolta nella sua interezza.

OBIETTIVI MINIMI

1. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
2. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
3. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
4. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
5. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
6. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
7. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

Le ore effettuate fino al 05/05/2023 sono 112. Le ore residue di lezione previste sono 20.

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA

N° MODULI	ARGOMENTI SVOLTI FINO AL 5 MAGGIO
1.	Dalla Vite al Vino
2.	Le Aziende Ristorative
3.	Criteri di abbinamento cibo vino
4.	Enografia Nazionale



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

5.	Marketing e Qualità del territorio
6.	Mixology
7.	Food Cost- Wine Cost

MODULO 1: Dalla Vite al Vino (Settembre-Ottobre)

- La Vite storia-origini
- Il Ciclo Vitale e Annuale
- Le varie tipologie di Vinificazioni
- La scheda Analitico-descrittiva
- Degustazione di vini regionali

MODULO 2: Le Aziende Ristorative (Novembre)

- La Ristorazione. Storia
- La Ristorazione Commerciale
- La Ristorazione Collettiva
- Catering, Banqueting

MODULO 3 Criteri di abbinamento cibo vino (Novembre-Dicembre)

- Colori, profumi del cibo
- Caratteristiche organolettiche
- Grassezza, untuosità, tendenze dolci-amare
- Abbinamento per Contrasto
- Abbinamento per Concordanza
- Abbinamento per Tradizione, Stagionalità

MODULO 4: Enografia Nazionale (Settembre-Marzo)

- Valle D'Aosta
- Trentino A.A
- Lombardia
- Veneto
- Emilia-Romagna
- Toscana
- Liguria
- Friuli V.G
- Umbria
- Lazio
- Campania
- Sicilia



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 5 Marketing e Qualità del territorio (Febbraio-Marzo)

- Pianificare l'offerta gastronomica
- Comunicare l'offerta gastronomica
- Comunicare la qualità e il territorio

MODULO 7 : Mixology (Settembre-Aprile)

- I Distillati principali
- Codifica I.B.A
- Le nuove tendenze (molecolari, Bild Layer)

MODULO 8 : Food Cost-Wine Cost (Aprile-Maggio)

- Metodo del Fattore
- Metodo Full Costing
- Metodo del prezzo di base
- Metodo del moltiplicatore inversamente proporzionale

Libro di Testo adottato

“Maître e Barman con MASTERLAB” – Laboratorio di servizi enogastronomici servizi e vendita.
Casa editrice: Le Monnier Scuola

Strumenti Didattici utilizzati:

- Dispense e slide fornite dal docente
- Uso di internet e mezzi informatici per varie ricerche e informazioni vari.

Metodologie didattiche utilizzate:

- Lezione partecipata,
- Didattica Laboratoriale
- Cooperative learning,
- Flipped classroom,
- Peer tutoring,
- E-learning

Asti, 5 maggio 2023

Il docente Giuseppe Moccia _____

**SCIENZE MOTORIE**

Docente: Federico Rasero

Libro di testo:

Più Movimento - Scienze motorie per la scuola secondaria di secondo grado	Fiorini – Bocchi – Coretti - Chiesa	Marietti Scuola (DeA scuola)
--	-------------------------------------	---------------------------------

Relazione della classe:

La classe 5b è una classe poco numerosa, per questo motivo è possibile lavorare in maniera armonica con i ragazzi, interfacciandosi ad ogni singolo studente in maniera più mirata e precisa. Tuttavia il numero così basso di ragazzi incide in maniera negativa sul ventaglio di attività che si potrebbero effettuare in palestra (esempio è stata proposta come attività la pallamano, che abbiamo dovuto adattare e non praticare con il numero corretto di giocatori per squadra). I ragazzi, nonostante questa difficoltà, collaborano partecipando in maniera attiva ad ogni attività a loro proposta.

Metodologie didattiche:

lezione pratica, lezione frontale, cooperative learning, flipped classroom

Strumenti:

xLibro/i di testo	xLibro/i di testo	xSupporto multimediale (visione di film)
-------------------	-------------------	---

Modalità verifiche:

xProve pratiche;

xTest motori;

xOsservazioni sul comportamento di lavoro (partecipazione, impegno, metodo di studio e di lavoro, etc.);

Ore svolte: 30. La presa di servizio è stata effettuata alla fine del mese di dicembre. Le precedenti 26 ore sono state svolte dal prof. Marco Paracchino. Le ore residue di lezione previste sono 10.

Programma svolto:

1.	Pallavolo
2.	Calcio a cinque
3.	Pallacanestro
4.	Hitball – pallamano-tamburello- badminton
5.	Esercizi a corpo libero e con piccoli attrezzi



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

6.	Atletica leggera: corsa velocità e resistenza, salti e lanci
7	Teoria, tecnica e didattica delle scienze motorie

Requisiti minimi <ul style="list-style-type: none">• Conoscere i principali termini tecnici di un gioco sportivo• Conoscere la corretta terminologia e le funzioni di base• Conoscere gli aspetti positivi di una alimentazione sana• Conoscere gli aspetti negativi del Doping	Abilità necessarie <ul style="list-style-type: none">• Descrivere i diversi fondamentali tecnici• Riconoscere i cambiamenti fisiologici di base durante l'attività motoria• Alimentare in modo adeguato• Riconoscere le sostanze vietate
---	--

Asti, 5 maggio 2023

Il docente Federico Rasero



EDUCAZIONE CIVICA

Docente: Piercarla Borio

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe consta di 9 studenti, di cui 3 certificati come “DSA”, che hanno seguito le indicazioni riportate nell’opportuno PDP , e 1 alunno con disabilità ai sensi della L. 104/1992, per il quale è stato predisposto PEI approvato anche nel Cdc.

Durante l’a.s. non si sono riscontrate problematiche a livello disciplinare e la docente ha notato un clima sereno ed adeguato durante lo svolgimento delle lezioni.

In merito al profitto, alcuni hanno raggiunto buoni risultati, mentre altri hanno maturato una preparazione sufficiente, con alcune incertezze nella preparazione e nello svolgimento delle verifiche imposte.

Valutazioni

Durante l’anno scolastico sono state somministrate sia verifiche scritte che prove orali, svolte in itinere, così da appurare il raggiungimento degli obiettivi prefissati sui temi trattati a lezione. Le verifiche sono state strutturate, semi-strutturate e interrogazioni orali.

É stata anche contemplata la possibilità di creare dei lavori a piccoli gruppi con la realizzazione di cartelloni, poi oggetto di interrogazioni orali.

Per gli alunni DSA sono stati previsti dei tempi suppletivi (per le verifiche scritte) e l’uso di mappe concettuali (per le prove orali).

METODOLOGIE DIDATTICHE E STRUMENTI UTILIZZATI

Le attività didattiche si sono svolte mediante l’ausilio di brevi audio-video, mappe concettuali ed appunti, articoli da commentare in classe, anche al fine di agevolare la comprensione dei contenuti proposti.

Oltre alla lezione frontale, sono state diverse lezioni partecipate (con lavori in piccoli gruppi) e dialogate per un’analisi più specifica delle argomentazioni in programma, con collegamenti interdisciplinari.

Uno degli obiettivi è quello di favorire un atteggiamento critico e consapevole rispetto alle questioni trattate, soprattutto nei confronti delle tematiche economiche di attualità.

Verso la fine dell’a.s., sono stati affrontati casi concreti così da approfondire e risolvere, mediante gli strumenti di studio acquisiti.

TIPOLOGIA DI VERIFICA

Per ciò che concerne le attività di verifica, sono previste diverse tipologie di prove quali: test, questionari, interrogazioni, produzione di materiali e ricerche.

Inoltre, si è poi tenuto conto di osservazioni sul comportamento (partecipazione, impegno, metodo di studio e di lavoro, rispetto dei tempi sulle consegne date, etc.).



Infine, saranno previsti i recuperi delle insufficienze, nonché interrogazioni orali per migliorare la propria valutazione.

OBIETTIVI MINIMI

CONOSCENZE	ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. • Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori modificabili entro i quali porre il proprio agire. • Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici 	<ul style="list-style-type: none"> • Il quadro storico nel quale è nata la Costituzione. • I Principi fondamentali e la Parte I della Costituzione • Lo Stato italiano nell'Unione Europea e nelle istituzioni internazionali

Finora sono state svolte 27 ore di lezione, ne mancano approssimativamente 5.

PROGRAMMAZIONE

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

- I diritti umani.
- Le differenze tra lo Statuto Albertino e la Costituzione della Repubblica italiana.
- 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.
- Le diete sostenibili per l'ambiente (Laboratorio dei servizi enogastronomici).

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.

- Il diritto del lavoro in tutte le sue forme.
- 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.

Asti, 5 maggio 2023

La docente Piercarla Borio_____



LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA

DOCENTE OLGA ROSA

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe VB è formata da 3 ragazzi e 6 ragazze con tre studenti con DSA e uno studente DVA. L'atteggiamento generale della classe è poco partecipativo, con la manifestazione un impegno poco costante. Anche i legami all'interno del gruppo-classe non sono molto forti e il gruppo classe si presenta diviso in due fazioni.

METODOLOGIE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Questo è il primo anno d'introduzione della disciplina di Accoglienza turistica nelle classi terze, quarte e quinte. Per tali ragioni, i primi due mesi sono stati impiegati per verificare le conoscenze pregresse, puntualizzarle e colmare eventuali lacune che altrimenti avrebbero ostacolato l'attività di apprendimento e formazione dei discenti.

Le lezioni si sono svolte principalmente in modalità frontale partecipata. A partire da Dicembre 2022, anche con l'impiego della Lavagna Interattiva Multimediale e/o smart TV, per proiezione video e slide, anche se non connesse ad internet per assenza di connessione internet, non fornita dall'istituto scolastico.

Le lezioni teoriche sono state accompagnate da case study ed esempi esplicativi e, in alcune occasioni, sviluppate come UdA interdisciplinari, agganciandole alla programmazione svolta da colleghi di altre discipline.

Le esercitazioni pratiche sono state svolte prevalentemente dagli studenti come attività extrascolastiche assegnate e consegnate tramite piattaforma Google Classroom.

La piattaforma è stata altresì utilizzata per la consegna di materiale di studio, data la mancata adozione di un libro di testo.

La verifica degli apprendimenti è stata effettuata tramite la somministrazione di prove scritte, individualizzate per lo studente DVA e con l'utilizzo degli strumenti compensativi e delle misure dispensative indicate nel PDP predisposto dal Consiglio di classe ad inizio anno.

Obiettivi minimi per le classi quinte:

- Saper definire il marketing turistico pubblico, il marketing turistico aziendale e quello integrato;
- Riconoscere l'importanza delle relazioni nel settore turistico;
- Saper descrivere che cos'è il marketing esperienziale;
- Conoscere il significato di web reputation e di destination reputation;
- Identificare quali sono i principali strumenti del web marketing;
- Conoscere le principali tecniche di vendita.

Le ore di lezione svolte sono state 56, ne residuano circa 10.



PROGRAMMA SVOLTO FINO AL 5 MAGGIO 2023

MODULO 1 – La vendita dei servizi turistici in una Agenzia di viaggi:

- 1) Il ciclo cliente nelle agenzie di viaggio;
- 2) Il contratto di vendita dei servizi turistici;
- 4) Il pacchetto turistico su misura;
- 3) L'itinerario analitico:
 - la creazione di un itinerario (attività pratica)

MODULO 2 – I vettori:

- 1) Il trasporto aereo:
 - Le compagnie di trasporto (bandiera e low cost);
 - Le tipologie di collegamento (linea e charter);
 - Il biglietto aereo e il codice IATA;
- 2) Il trasporto ferroviario:
 - La frequenza;
 - Il servizio (TPL, Long Haul);
 - Le tariffe e i servizi complementari.
- 3) Il trasporto Marittimo, fluviale e lacuale:
 - Le tipologie di collegamento (linea e charter);
 - I traghetti;
 - Le navi da crociera (marittima e fluviale);
 - I servizi accessori.
- 4) Il trasporto su strada (o su gomma):
 - I pullman di linea e i GT;
 - I servizi turistici su gomma: charter, sightseeing bus, rent a car, le carte turistiche)

MODULO 3 Il marketing nel turismo:

- 1) Il marketing turistico pubblico, privato ed integrato;
- 2) Il marketing mix per il settore turistico (di servizi);
- 3) Il DMO (Destination Management Organization)
 - Analisi della località: Langhe e Monferrato (attività pratica).
- 4) Il marketing relazionale nel turismo:
 - Gli elementi fondamentali;
 - il CRM (Customer Relationship Management);
- 5) Il marketing esperienziale:
 - L'enogastronomia esperienziale;
 - La cena con delitto (attività pratica).

MODULO 4 Il web marketing e la web reputation:

- 1) Il web marketing nel turismo e gli strumenti più comuni;
- 2) Il social media marketing;
- 3) La web reputation:



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

"G. PENNA"



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

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

- la web reputation per un hotel;
- la destination reputation.

MODULO 5 Il marketing plan alberghiero:

- Analisi di mercato;
- Analisi dell'ambiente politico, sociale ed economico;
- Valutazione delle opportunità e delle minacce del mercato (SWOT ANALYSIS);
- Definizione degli obiettivi di marketing;
- Elaborazione dei piani strategici;
- Definizione del budget di marketing;
- Procedure di controllo.

PROGRAMMA CHE SI INTENDE SVOLGERE DOPO IL 5 MAGGIO 2023

MODULO 6 La vendita del prodotto turistico:

- 1) Il revenue management;
- 2) La comunicazione e le attività promozionali;
- 3) Le tecniche di vendita (up-grade, up-selling, cross-selling, in house- selling);
- 4) Il pricing alberghiero:
 - il listino prezzi;
 - il dynamic pricing.

Asti, 5 maggio 2023

La docente Olga Rosa _____



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

RELIGIONE

DOCENTE: FORNO LORENZO

PROFILO DELLA CLASSE

L' IRC presenta dei limiti strutturali in quanto insegnamento facoltativo, senza voti, senza esami e con una sola ora settimanale di lezione: ciononostante i ragazzi nel corso degli anni hanno mostrato in generale interesse mostrandosi disponibili a seguire le lezioni e a collaborare con l'insegnante rispondendo alle sollecitazioni in modo soddisfacente anche se con modalità diversificate: interesse indirizzato maggiormente verso alcuni argomenti rispetto ad altri.

CRITERI DI SCELTA DEI CONTENUTI E METODOLOGIE DIDATTICHE

I contenuti sono stati scelti per impostare un lavoro che, approfondendo e sviluppando quanto già proposto nel primo periodo di scuola superiore, nel completare il corso di studi potesse contribuire alla formazione personale dello studente e all' esercizio di una cittadinanza consapevole. Nell'attività didattica è stato privilegiato il dialogo e il dibattito in classe preceduto da introduzione dei concetti fondamentali nella lezione frontale, con lettura e discussione di documenti (testi biblici e del magistero, di altri autori, articoli di giornale, opere d' arte).

VERIFICHE E VALUTAZIONE

La valutazione è riferita all'interesse dimostrato, al grado dell'impegno, alla qualità della partecipazione alle lezioni nonché delle conoscenze acquisite verificate attraverso la conversazione in classe.

Sono state svolte 27 ore di lezione, ne residuano 5.

LINEE GENERALI E OBIETTIVI MINIMI

- Acquisire capacità di ascolto, espressione, confronto e collaborazione.
- Confrontarsi con i valori del cristianesimo e con la visione dell'uomo e della società che esso propone.
- Crescere nella responsabilità e nella capacità di operare scelte significative.
- Arricchire il lessico religioso.
- Questione ecologica e sviluppo sostenibile.

Asti, 5 maggio 2023

Il docente Lorenzo Forno _____



ALLEGATI

SIMULAZIONE DI PRIMA PROVA – Allegato n. 1

Tipologia A – Analisi del testo

A1

Italo Svevo, *Prefazione*, da *La coscienza di Zeno*, 1923.

Edizione: I. Svevo, Romanzi. Parte seconda, Milano 1969, p. 599.

Io sono il dottore di cui in questa novella si parla talvolta con parole poco lusinghiere. Chi di psico-analisi s'intende, sa dove piazzare l'antipatia che il paziente mi dedica.

Di psico-analisi non parlerò perché qui entro se ne parla già a sufficienza. Debbo scusarmi di aver indotto il mio paziente a scrivere la sua autobiografia; gli studiosi di psico-analisi arricceranno il naso a tanta novità. Ma egli era vecchio ed io sperai che in tale rievocazione il suo passato si rinverdisse, che l'autobiografia fosse un buon preludio alla psico-analisi. Oggi ancora la mia idea mi pare buona perché mi ha dato dei risultati insperati, che sarebbero stati maggiori se il malato sul più bello non si fosse sottratto alla cura truffandomi del frutto della mia lunga paziente analisi di queste memorie.

Le pubblico per vendetta e spero gli dispiaccia. Sappia però ch'io sono pronto di dividere con lui i lauti onorari che ricaverò da questa pubblicazione a patto egli riprenda la cura. Sembrava tanto curioso di se stesso! Se sapesse quante sorprese potrebbero risultargli dal commento delle tante verità e bugie ch'egli ha qui accumulate!...

Dottor S.

Italo Svevo, pseudonimo di Aron Hector Schmitz (Trieste, 1861 – Motta di Livenza, Treviso, 1928), fece studi commerciali e si impiegò presto in una banca. Nel 1892 pubblicò il suo primo romanzo, *Una vita*. Risale al 1898 la pubblicazione del secondo romanzo, *Senilità*. Nel 1899 Svevo entrò nella azienda del suocero. Nel 1923 pubblicò il romanzo *La coscienza di Zeno*. Uscirono postumi altri scritti (racconti, commedie, scritti autobiografici, ecc.). Svevo si formò sui classici delle letterature europee. Aperto al pensiero filosofico e scientifico, utilizzò la conoscenza delle teorie freudiane nella elaborazione del suo terzo romanzo.

1. Comprensione del testo

Dopo una prima lettura, riassumi il contenuto informativo del testo in non più di dieci righe.

2. Analisi del testo

2.1 Quali personaggi entrano in gioco in questo testo? E con quali ruoli?

2.2 Quali informazioni circa il paziente si desumono dal testo?

2.3 Quale immagine si ricava del Dottor S.?

2.4 Il Dottor S. ha indotto il paziente a scrivere la sua autobiografia. Perché?

2.5 Rifletti sulle diverse denominazioni del romanzo: “novella” (r. 1), “autobiografia” (r. 4), “memorie” (r. 9).



2.6 Esponi le tue osservazioni in un commento personale di sufficiente ampiezza.

3. Interpretazione complessiva ed approfondimenti

Proponi una tua interpretazione complessiva del brano e approfondiscila con opportuni collegamenti al romanzo nella sua interezza o ad altri testi di Svevo. In alternativa, prendendo spunto dal testo proposto, delinea alcuni aspetti dei rapporti tra letteratura e psicoanalisi, facendo riferimento ad opere che hai letto e studiato.

A2

Giovanni Pascoli, *Patria*.

Sogno d'un dí d'estate
Quanto scampanellare
tremulo di cicale!
Stridule pel filare
moveva il maestrale
le foglie accartocciate.
Scendea tra gli olmi il sole
in fascie polverose:
erano in ciel due sole
nuvole, tenui, róse:
due bianche spennellate
in tutto il ciel turchino.
Siepi di melograno,
fratte di tamerice²,
il palpito lontano
d'una trebbiatrice,
l'*angelus* argentino³...
dov'ero? Le campane
mi dissero dov'ero,
piangendo, mentre un cane
latrava al forestiero,
che andava a capo chino.

Il titolo di questo componimento di Giovanni Pascoli era originariamente Estate e solo nell'edizione di *Myricae* del 1897 diventa Patria, con riferimento al paese natio, San Mauro di Romagna, luogo sempre rimpianto dal poeta.

1 corrose

2 cespugli di tamerici (il singolare è motivato dalla rima con trebbiatrice)

3 il suono delle campane che in varie ore del giorno richiama alla preghiera (*angelus*) è nitido, come se venisse prodotto



dalla percussione di una superficie d'argento (argentino).

1. Comprensione del testo

Individua brevemente i temi della poesia.

2. Analisi del testo

2.1 In che modo il titolo «Patria» e il primo verso «Sogno d'un dí d'estate» possono essere entrambi riassuntivi dell'intero componimento?

2.2 La realtà è descritta attraverso suoni, colori, sensazioni. Cerca di individuare con quali soluzioni metriche ed espressive il poeta ottiene il risultato di trasfigurare la natura, che diventa specchio del suo sentire.

2.3 Qual è il significato dell'interrogativa "dov'ero" con cui inizia l'ultima strofa?

2.4 Il ritorno alla realtà, alla fine, ribadisce la dimensione estraniata del poeta, anche oltre il sogno.

Soffermati su come è espresso questo concetto e sulla definizione di sé come "forestiero", una parola densa di significato.

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte alle domande proposte.

3. Interpretazione complessiva ed approfondimenti

Il tema dello sradicamento in questa e in altre poesie di Pascoli diventa l'espressione di un disagio esistenziale che travalica il dato biografico del poeta e assume una dimensione universale. Molti testi della letteratura dell'Ottocento e del Novecento affrontano il tema dell'estraneità, della perdita, dell'isolamento dell'individuo, che per vari motivi e in contesti diversi non riesce a integrarsi nella realtà e ha un rapporto conflittuale con il mondo, di fronte al quale si sente un "forestiero".

Approfondisci l'argomento in base alle tue letture ed esperienze.

Tipologia B – Analisi e produzione di un testo argomentativo

B1 – Ambito Umanistico

Philippe Daverio, *Grand tour d'Italia a piccoli passi*, Rizzoli, Milano, 2018, pp. 18-19.

Lo slow food ha conquistato da tempo i palati più intelligenti. Lo Slow Tour è ancora da inventare; o meglio è pratica da riscoprire, poiché una volta molti degli eminenti viaggiatori qui citati si spostavano in modo assai lento e talora a È struggente la narrazione che fa Goethe del suo arrivo a vela in Sicilia. A pochi di noi potrà capitare una simile scomoda fortuna. Il viaggio un tempo si faceva con i piedi e con la testa; oggi sfortunatamente lo fanno i popoli bulimici d'estremo Oriente con un salto di tre giorni fra Venezia, Firenze, Roma e Pompei, e la massima loro attenzione viene spesso dedicata all'outlet dove non comperano più il Colosseo o la Torre di Pisa in pressato di plastica (tanto sono loro stessi a produrli a casa) ma le griffe del Made in



Italy a prezzo scontato (che spesso anche queste vengono prodotte da loro). È l'Italia destinata a diventare solo un grande magazzino dove al fast trip si aggiunge anche il fast food, e dove i rigatoni all'amatriciana diventeranno un mistero iniziatico riservato a pochi eletti? La velocità porta agli stereotipi e fa ricercare soltanto ciò che si è già visto su un giornale o ha ottenuto più "like" su Internet: fa confondere Colosseo e Torre di Pisa e porta alcuni americani a pensare che San Sebastiano trafitto dalle frecce sia stato vittima dei cheyenne.

La questione va ripensata. Girare il Bel Paese richiede tempo. Esige una anarchica disorganizzazione, foriera di poetici approfondimenti.

I treni veloci sono oggi eccellenti ma consentono solo il passare da una metropoli all'altra, mentre le aree del museo diffuso dell'Italia sono attraversate da linee così obsolete e antiche da togliere ogni voglia d'uso. Rimane sempre una soluzione, quella del festina lente latino, cioè del "Fai in fretta, ma andando piano". Ci sono due modi opposti per affrontare il viaggio, il primo è veloce e quindi necessariamente bulimico: il più possibile nel minor tempo possibile. Lascia nella mente umana una sensazione mista nella quale il falso legionario romano venditore d'acqua minerale si confonde e si fonde con l'autentico monaco benedettino che canta il gregoriano nella chiesa di Sant'Antimo.

[...] All'opposto, il viaggio lento non percorre grandi distanze, ma offre l'opportunità di densi approfondimenti. Aveva proprio ragione Giacomo Leopardi quando [...] sosteneva che in un Paese "dove tanti sanno poco si sa poco". E allora, che pochi si sentano destinati a saper tanto, e per saper tanto non serve saper tutto ma aver visto poche cose e averle percepite, averle indagate e averle assimilate. Talvolta basta un piccolo museo, apparentemente innocuo, per aprire la testa a un cosmo di sensazioni che diventeranno percezioni. E poi, come si dice delle ciliegie, anche queste sensazioni finiranno l'una col tirare l'altra e lasciare un segno stabile e utile nella mente.

Comprensione e Analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Sintetizza le argomentazioni espresse dall'autore in merito alle caratteristiche di un diffuso modo contemporaneo di viaggiare.
2. Illustra le critiche di Daverio rispetto al fast trip e inseriscile nella disamina più ampia che chiama in causa altri aspetti del vivere attuale.
3. Individua cosa provoca confusione nei turisti che visitano il nostro Paese in maniera frettolosa e spiega il collegamento tra la tematica proposta e l'espressione latina 'festina lente'.
4. Nel testo l'autore fa esplicito riferimento a due eminenti scrittori vissuti tra il XVIII e il XIX secolo: spiega i motivi di tale scelta.

Produzione

La società contemporanea si contraddistingue per la velocità dei ritmi lavorativi, di vita e di svago: rifletti su questo aspetto e sulle tematiche proposte da Daverio nel brano. Esprimi le tue opinioni al riguardo elaborando un testo argomentativo in cui tesi ed argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso, anche facendo riferimento al tuo percorso di studi, alle tue conoscenze e alle tue esperienze personali.



B2 – Ambito tecnologico

Massimo Gaggi, *Metaverso: la realtà virtuale pensata da Zuckerberg fa le prime «vittime»* (dal *Corriere della Sera*, 11 febbraio 2022).

Massimo Gaggi è editorialista e inviato del *Corriere della Sera*.

Nessuno sa ancora se e come si materializzerà questa sorta di reincarnazione di Internet [il Metaverso, n.d.A] nella quale la realtà fisica e quella digitale si intrecceranno in modo inestricabile dando vita a una nuova realtà virtuale nella quale ognuno di noi dovrebbe poter esistere quando e dove vuole. Una ubiquità che molti non riescono nemmeno a concepire. Difficile perfino parlarne, e la politica fatica a capire. Così le attività che dovrebbero diventare parti costitutive del Metaverso continuano a svilupparsi senza alcun controllo. Fino ai pastori che, come D.J. Soto in Pennsylvania, costruiscono chiese virtuali.

Novità che non impressionano i tanti che non credono alla nascita di un mondo parallelo totalmente virtuale nel quale, come sostiene Zuckerberg, giocheremo, lavoreremo, faremo acquisti e coltiveremo le nostre relazioni sociali, attraverso i nostri avatar. Questo scetticismo è più che giustificato: il fondatore di Facebook lancia la sfida del Metaverso per spostare l'attenzione dai gravi danni politici e sociali causati dalle sue reti sociali e perché la redditività delle sue aziende, basata sulla pubblicità, è crollata da quando la Apple ha dato agli utenti dei suoi iPhone la possibilità di bloccare la cessione dei loro dati personali alle imprese digitali: da qui la necessità, per Zuckerberg, di inventare un nuovo modello di business. Che non è detto funzioni.

Per Jaron Lanier, tecnologo e artista che di realtà virtuale se ne intende visto che è stato lui a condurre i primi esperimenti fin dagli anni Ottanta del Novecento, Zuckerberg sta vendendo un'illusione: «Non esiste alcun posto dove collocare tutti i sensori e i display digitali necessari» per un'immersione totale nella realtà digitale. Ma anche lui, che ora lavora per Microsoft, punta al Metaverso, sia pure in versione meno ambiziosa: fatta di realtà aumentata più che virtuale e concentrata sul lavoro, le riunioni aziendali, gli interventi medici e chirurgici.

Anche Scott Galloway, docente della New York University e guru della tecnologia, è convinto che Zuckerberg abbia imboccato un vicolo cieco: per Galloway il visore Oculus₁ non sarà mai popolare come un iPhone o le cuffie AirPods. E se anche il fondatore di Facebook avesse successo, si troverebbe contro tutti gli altri gruppi di big tech: «Se riuscisse davvero a controllare le nostre relazioni sociali e le interazioni con la politica diventerebbe un dio scientifico. E l'idea di un dio di nome Zuckerberg terrorizza tutti». Secondo l'accademico è più probabile che si formino aggregazioni dominate non da società di cui non ci fidiamo più come i social media ma da compagnie intrecciandosi con le imprese del mondo dell'informazione e dei videogiochi, creino delle super app: piattaforme in grado di offrire all'utente una messe sterminata di servizi, anche in realtà aumentata₂ e virtuale, trattenendolo a lungo in una sorta di full immersion: la Cina ha già qualcosa di simile con WeChat che consente all'utente di pagare le bollette e trovare l'anima gemella, chiamare un taxi ed espletare le pratiche per un divorzio.

Anche se non vivremo in un mondo totalmente virtuale, Internet e le reti evolveranno. I social



privi di regole hanno fatto disastri. Non studiare per tempo i nuovi mondi virtuali, non introdurre vincoli etici minimi, significa esporsi a patologie sociali — dal bullismo digitale alla difficoltà di trovare la propria identità e costruire rapporti interpersonali equilibrati in un mondo di avatar in continua trasformazione — molto più insidiose di quelle che abbiamo fin qui conosciuto nell'era del web.

1 Visore Oculus: dispositivi che forniscono la realtà virtuale a chi lo indossa.

2 Realtà aumentata: l'arricchimento della percezione sensoriale attraverso un supporto elettronico.

Comprensione ed analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Sulla base delle informazioni presenti nel testo fornisci una definizione di Metaverso.
2. Quali sono le reazioni più diffuse al Metaverso?
3. Quali secondo alcuni le motivazioni della sua “creazione”?
4. Quali nuovi orizzonti vengono prefigurati?
5. Da quali rischi mette in guardia l'autore dell'articolo?
6. Quale tesi puoi individuare nel testo?

Produzione

Sulla base di quanto emerge nel testo, delle tue conoscenze e della tua esperienza rifletti su come incida oggi nella vita di un ragazzo della tua età l'esistenza di realtà virtuali e parallele e su quali rischi essa possa comportare.

B3 – Ambito Storico

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'excurus 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 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 ¹ la divisione sessuale del lavoro aumenta, le gerarchie tra i sessi si traducono in una specializzazione e segregazione orizzontale di attività nettamente diversificate tra donne e uomini sia nel lavoro produttivo che in quello riproduttivo, con l'industria che appare sempre più caratterizzata da numerose professioni nettamente "maschilizzate".

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

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

Comprensione ed 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

C1

Testo tratto dall'articolo di Mauro Bonazzi, *Saper dialogare è vitale*, in 7-Sette supplemento settimanale del 'Corriere della Sera', 14 gennaio 2022, p. 57.

Troppo spesso i saggi, gli esperti, e non solo loro, vivono nella sicurezza delle loro certezze, arroccati dietro il muro delle loro convinzioni. Ma il vero sapiente deve fare esattamente il contrario [...]. Spingersi oltre, trasgredire i confini di ciò che è noto e familiare, rimettendo le



proprie certezze in discussione Perché non c'è conoscenza fino a che il nostro pensiero non riesce a specchiarsi nel pensiero altrui, riconoscendosi nei suoi limiti, prendendo consapevolezza di quello che ancora gli manca, o di quello che non vedeva. Per questo il dialogo è così importante, necessario - è vitale. Anche quando non è facile, quando comporta scambi duri. Anzi sono proprio quelli i confronti più utili. Senza qualcuno che contesti le nostre certezze, offrendoci altre prospettive, è difficile uscire dal cerchio chiuso di una conoscenza illusoria perché parziale, limitata. In fondo, questo intendeva Socrate, quando ripeteva a tutti che sapeva di non sapere: non era una banale ammissione di ignoranza, ma una richiesta di aiuto, perché il vero sapere è quello che nasce quando si mettono alla prova i propri pregiudizi, ampliando gli orizzonti. Vale per i sapienti, e vale per noi [...].

A partire dall'articolo proposto e traendo spunto dalle tue esperienze, conoscenze e letture, rifletti sull'importanza, il valore e le condizioni del dialogo a livello personale e nella vita della società nei suoi vari aspetti e ambiti.

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

C2

Il *Manifesto della comunicazione non ostile* (www.paroleostili.it/manifesto/)

1. Virtuale è reale

Dico e scrivo in rete solo cose che ho il coraggio di dire di persona.

2. Si è ciò che si comunica

Le parole che scelgo raccontano la persona che sono: mi rappresentano.

3. Le parole danno forma al pensiero

Mi prendo tutto il tempo necessario a esprimere al meglio quel che penso.

4. Prima di parlare bisogna ascoltare

Nessuno ha sempre ragione, neanche io. Ascolto con onestà e apertura.

5. Le parole sono un ponte

Scelgo le parole per comprendere, farmi capire, avvicinarmi agli altri.

6. Le parole hanno conseguenze

So che ogni mia parola può avere conseguenze, piccole o grandi.

7. Condividere è una responsabilità

Condivido testi, video e immagini solo dopo averli letti, valutati, compresi.

8. Le idee si possono discutere

Le persone si devono rispettare Non trasformo chi sostiene opinioni che non condivido in un nemico da annientare.

9. Gli insulti non sono argomenti

Non accetto insulti e aggressività, nemmeno a favore della mia tesi.

10. Anche il silenzio comunica

Quando la scelta migliore è tacere, taccio.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

“G. PENNA”



IST. TECNICO AGRARIO
c/o la sede di ASTI

Agraria, agroalimentare e agroindustria

IST. PROFESSIONALE

c/o sez. associata di S. DAMIANO D'ASTI

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Il *Manifesto delle parole non ostili* è un decalogo con i principi per migliorare il comportamento in rete, per suggerire maggiore rispetto per gli altri attraverso l'adozione di modi, parole e comportamenti, elaborato nel 2017. Sei del parere che tale documento abbia una sua utilità? Quali principi del decalogo, a tuo avviso sono particolarmente necessari per evitare le storture della comunicazione attuale? Argomenta il tuo punto di vista facendo riferimento alle tue conoscenze, al tuo percorso civico, alle tue esperienze scolastiche ed extrascolastiche. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.



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 DI SECONDA PROVA – Allegato n. 2

SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE - LABORATORIO DI SALA E VENDITA - DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

NUCLEO 7

Letture e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.

TIPOLOGIA B

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

“Il marketing territoriale è definito come l'insieme delle attività di analisi del mercato, individuazione dei bisogni e realizzazione di piani e programmi per raggiungere la soddisfazione della clientela.

Tali attività vengono svolte dai soggetti pubblici e privati che operano nel settore del turismo”.

Nella regione Piemonte si terrà un evento enogastronomico e culturale che valorizza il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali.

Il candidato elabori la tematica del marketing territoriale, attenendosi alle seguenti indicazioni:

- a.** introduca l'argomento del marketing turistico territoriale;
- b.** descriva l'evento e la location in cui si terrà;
- c.** descriva i servizi scelti in funzione delle caratteristiche dell'evento e dei partecipanti, predisponendo prodotti, servizi e menù che siano coerenti con il contesto e le indicazioni dietetiche della clientela, facendo riferimento a specifici regimi e stili alimentari, perseguendo, inoltre, obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili;
- d.** indichi gli strumenti di comunicazione ritenuti più opportuni per far conoscere l'evento stesso.



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

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA (tema di Italiano) – Allegato n. 3
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA SCRITTA DI ITALIANO – Tipologia A

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

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



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

Sufficiente	Il lessico è globalmente corretto anche se non sempre preciso e appropriato; qualche inesattezza lieve nella padronanza grammaticale	12-13	
Discreto	Il lessico è nel complesso pertinente; nonostante qualche incertezza, la padronanza grammaticale è adeguata	14-15	
Buono	Il lessico è nel complesso pertinente e appropriato; la padronanza grammaticale è adeguata	16-17	
Ottimo	Il lessico è pertinente, ricco e appropriato; la padronanza grammaticale è sicura in tutti gli aspetti	18-20	
3. Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali; espressione di giudizi critici e di valutazioni personali (20 punti)			
Grav. insuff.	L'elaborato evidenzia alcune lacune gravi nelle conoscenze e nei riferimenti culturali; manca del tutto una rielaborazione	1-5	
Insufficiente	L'elaborato evidenzia approssimazione nelle conoscenze e nei riferimenti culturali; la rielaborazione è incerta e/o solo abbozzata	6-11	
Sufficiente	Le conoscenze e i riferimenti culturali sono limitati ma pertinenti; la rielaborazione non è molto approfondita ma corretta	12-13	
Discreto	L'elaborato evidenzia conoscenze e riferimenti culturali adeguati; discreta la capacità di rielaborazione e valutazione critica	14-15	
Buono	L'elaborato evidenzia adeguate conoscenze, riferimenti culturali pertinenti e buone capacità critiche e rielaborative	16-17	
Ottimo	L'elaborato dimostra ampiezza e precisione di riferimenti culturali, ottime capacità critiche e padronanza nella rielaborazione	18-20	
Punteggio parziale degli indicatori generali		/60
ELEMENTI DA VALUTARE NELLO SPECIFICO (max. 40 punti) – Tipologia A			
1. Rispetto dei vincoli posti nella consegna (lunghezza, parafrasi/riassunto) (10 punti)			
Grav. insuff.	Manca del tutto o in larga misura il rispetto dei vincoli	1-4	
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	
Buono	L'elaborato risponde alle consegne rispettando tutti i vincoli posti	8	



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

Ottimo	L'elaborato risponde alle consegne rispettando pienamente tutti i vincoli posti	9-10	
2. Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici (10 punti)			
Grav. insuff.	Il testo viene del tutto frainteso, non ne viene compresa la struttura e non vengono colti né gli snodi tematici né le peculiarità stilistiche	1-4	
Insufficiente	Il testo viene compreso parzialmente, la struttura viene colta solo nei suoi aspetti generali e non ne vengono individuati con chiarezza gli snodi tematici né le peculiarità stilistiche	5	
Sufficiente	Il testo è compreso nella sua globalità, la struttura viene colta nei suoi aspetti generali e sono individuati gli snodi tematici principali e le caratteristiche stilistiche più evidenti	6	
Discreto	Il testo viene compreso nel suo senso complessivo e ne vengono individuati gli snodi tematici e le caratteristiche stilistiche	7	
Buono	Il testo viene compreso a pieno nel suo senso complessivo e ne vengono individuati in modo corretto gli snodi tematici e le caratteristiche stilistiche	8	
Ottimo	Il testo viene compreso a fondo, anche nella sua articolazione: vengono individuati esattamente tutti gli snodi tematici e le caratteristiche stilistiche	9-10	
3. Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (10 punti)			
Grav. insuff.	Analisi lacunosa e/o scorretta	1-4	
Insufficiente	Analisi generica, approssimativa e imprecisa	5	
Sufficiente	Analisi globalmente corretta anche se non accurata in ogni aspetto	6	
Discreto	Analisi precisa e corretta, sviluppata con discreta completezza in ogni parte richiesta	7	
Buono	Analisi precisa e corretta, sviluppata con buona completezza in ogni parte richiesta	8	
Ottimo	Analisi puntuale, approfondita e completa	9-10	
4. Interpretazione del testo (10 punti)			
Grav. insuff.	Interpretazione scorretta, che travisa gli aspetti semantici più evidenti del testo	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	interpretazione superficiale e generica	5	
Sufficiente	Interpretazione semplice, essenziale ma pertinente	6	
Discreto	Interpretazione articolata, arricchita da qualche riferimento extratestuale corretto	7	
Buono	Interpretazione puntuale e articolata, che evidenzia una buona padronanza anche dei riferimenti extratestuali	8	
Ottimo	Interpretazione approfondita, articolata e complessa, sostenuta da una corretta e ricca contestualizzazione	9-10	
Punteggio parziale degli indicatori specifici		/40



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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA SCRITTA DI ITALIANO – Tipologia B

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

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



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



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

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



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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA SCRITTA DI ITALIANO – Tipologia C

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

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



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

G. PENNA



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

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

3. Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali; espressione di giudizi critici e di valutazioni personali (20 punti)			
Grav. insuff.	L'elaborato evidenzia alcune lacune gravi nelle conoscenze e nei riferimenti culturali; manca del tutto una rielaborazione.	1-5	
Insufficiente	L'elaborato evidenzia approssimazione nelle conoscenze e nei riferimenti culturali; la rielaborazione è incerta e/o solo abbozzata.	6-11	
Sufficiente	Le conoscenze e i riferimenti culturali sono limitati ma pertinenti; la rielaborazione non è molto approfondita ma corretta.	12-13	
Discreto	L'elaborato evidenzia conoscenze e riferimenti culturali adeguati; discreta la capacità di rielaborazione e valutazione critica.	14-15	
Buono	L'elaborato evidenzia adeguate conoscenze, riferimenti culturali pertinenti e buone capacità critiche e rielaborative.	16-17	
Ottimo	L'elaborato dimostra ampiezza e precisione di riferimenti culturali, ottime capacità critiche e padronanza nella rielaborazione.	18-20	
Punteggio parziale (somma dei tre indicatori)			.../60



ELEMENTI DA VALUTARE NELLO SPECIFICO (max. 40 punti) – Tipologia C			
1. Pertinenza del testo rispetto alla traccia, coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione (20 punti)			
Grav. insuff.	L'elaborato è del tutto slegato dalla traccia proposta; titolo e paragrafazione incoerenti.	1-5	
Insufficiente	L'elaborato non centra pienamente temi e argomenti proposti nella traccia; titolo e paragrafazione inadeguati.	6-11	
Sufficiente	L'elaborato è globalmente pertinente alla traccia; titolo e paragrafazione non pienamente efficaci ma coerenti.	12-13	
Discreto	L'elaborato risponde con precisione e discreta pertinenza alla traccia; titolo e paragrafazione corretti.	14-15	
Buono	L'elaborato risponde con precisione e buona pertinenza alla traccia; titolo e paragrafazione adeguati.	16-17	
Ottimo	L'elaborato soddisfa pienamente le richieste della traccia; il titolo è originale, efficace e pertinente al testo; la paragrafazione (se richiesta) è ben strutturata e rafforza l'efficacia argomentativa.	18-20	
2. Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione (punti 10)			
Grav. insuff.	L'esposizione è del tutto confusa e priva di consequenzialità; lo stile è trascurato e manca il possesso del linguaggio specifico.	1-4	
Insufficiente	L'esposizione è poco ordinata e lineare; lo stile non è sorvegliato ed è inadeguato il possesso del linguaggio specifico.	5	
Sufficiente	L'esposizione, pur con qualche incongruenza, è lineare e ordinata; lo stile non è sempre accurato ma in qualche caso si fa correttamente ricorso al linguaggio specifico.	6	
Discreto	L'esposizione è consequenziale e dimostra un discreto possesso delle strutture ragionative proprie dell'ambito disciplinare e del linguaggio specifico.	7	
Buono	L'esposizione è consequenziale, ben strutturata e dimostra un buon utilizzo delle strutture ragionative proprie dell'ambito disciplinare e del linguaggio specifico.	8	
Ottimo	L'esposizione è consequenziale, ben strutturata e sviluppata con proprietà, dimostra il dominio delle strutture ragionative proprie dell'ambito disciplinare e del linguaggio specifico.	9-10	
3. Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (punti 10)			
Grav. insuff.	Conoscenze scarse e riferimenti culturali assenti e/o del tutto privi di pertinenza.	1-4	
Insufficiente	Conoscenze e riferimenti culturali generici e non sempre pertinenti.	5	
Sufficiente	Conoscenze e riferimenti culturali semplici, essenziali ma pertinenti.	6	



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	Conoscenze discrete, riferimenti culturali pertinenti.	7	
Buono	Buone conoscenze, riferimenti culturali pertinenti e ben articolati.	8	
Ottimo	Conoscenze ampie e accurate, riferimenti culturali precisi, approfonditi e articolati con efficacia.	9- 10	
Punteggio parziale degli indicatori specifici		/40



ALLEGATO N4
GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA
PROVA SCRITTA ESAME DI STATO 2023

CANDIDATO/A _____ CLASSE _____

Indicatore	Descrittori di livello di prestazione	Punteggio Indicatore	Punteggio attribuito
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Avanzato. Comprende in modo corretto e completo le informazioni tratte dai materiali proposti.	3	
	Intermedio. Comprende in modo corretto ma non completo le informazioni tratte dai materiali proposti	2,5	
	Base. Comprende in modo corretto le informazioni tratte solo da alcuni materiali	2	
	Parzialmente raggiunto. Comprende in modo parziale le informazioni tratte dai materiali proposti.	1,5	
	Non raggiunto. Quesito svolto in modo molto parziale/ non svolto	1	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Avanzato. Coglie in modo corretto e completo i nuclei fondanti della disciplina e utilizza in modo corretto e completo le indicazioni presenti nella traccia	6	
	Intermedio. Coglie in modo corretto i nuclei fondanti della disciplina e utilizza in modo corretto le indicazioni presenti nella traccia	5	
	Base. Coglie solo alcuni nuclei fondanti della disciplina e utilizza solo alcune	3,5	



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

	indicazioni presenti nella traccia		
	Parzialmente raggiunto. Non è in grado di cogliere i nuclei fondanti della disciplina e non utilizza in modo corretto le indicazioni presenti nella traccia	2,5	
	Non raggiunto. Quesito svolto in modo molto parziale/ non svolto	1	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Avanzato. Elabora i punti sviluppati in modo analitico e approfondito apportando contributi personali pertinenti e dimostrando un'ottima padronanza delle competenze tecnico professionali di indirizzo	8	
	Intermedio. Sviluppa l'elaborato in maniera corretta e completa rispettando tutte le richieste della traccia e apportando limitati contributi personali	6	
	Base. Elabora i punti sviluppati in modo non sempre corretto senza l'apporto di contributi personali dimostrando una sufficiente padronanza delle competenze tecnico professionale di indirizzo	4,5	
	Parzialmente raggiunto. Elabora i punti sviluppati in modo incompleto non rispettando i vincoli presenti nella traccia la padronanza delle competenze tecnico professionali di indirizzo non risulta sufficiente	3,5	
	Non raggiunto. Quesito svolto in modo molto parziale/ non svolto	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

Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Avanzato. Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera corretta e completa utilizzando un ricco linguaggio settoriale.	3	
	Intermedio. Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera corretta ma non sempre completa utilizzando un appropriato linguaggio settoriale.	2,5	
	Base. Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera non sempre completa e corretta utilizzando un linguaggio settoriale a volte non adeguato.	2	
	Parzialmente raggiunto. Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera incompleta e non corretta utilizzando un linguaggio settoriale lacunoso.	1,5	
	Non raggiunto. Quesito svolto in modo molto parziale/ non svolto	1	
Punteggio totale della prova		20/20



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

ALLEGATO 5- ORDINANZA MINISTERIALE N 45 DEL 09/03/2023

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, 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.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
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	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
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	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
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	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
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	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	



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

Punteggio totale della prova	
-------------------------------------	--



Firmato digitalmente da
VALDITARA GIUSEPPE
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

ALLEGATO N 6
TABELLA DI CONVERSIONE CREDITI
Ordinanze Ministeriali n. 45 del 09/03/2023

TABELLA

Attribuzione credito scolastico

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15