



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 C Cucina

A.S. 2022 - 2023

Documento finale del Consiglio di Classe

Approvato dal Consiglio di Classe Esame di Stato 2023 in data 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

INDICE

CONSIGLIO DI CLASSE

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

QUADRO GENERALE DELLA SCUOLA E DEL TERRITORIO

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

ATTIVITÀ DI COMPETENZA DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Composizione della classe	7
Presentazione della classe	7
Obiettivi didattici e trasversali raggiunti	8
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.	14
Verifica e valutazione dell'attività didattica	14
Simulazioni delle Prove dell'Esame di Stato.	14
Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento	15
Percorsi di "Educazione Civica"	17
Prove Invalsi	18
Programmi didattici e relazioni dei docenti	20

ALLEGATI

Simulazione di prima prova – Allegato n. 1.	66
Simulazione seconda prova – Allegato n. 2	75
Griglia di valutazione prima prova – Allegato n. 3.	78
Griglia di valutazione seconda prova – Allegato n. 4.	90
Griglia di valutazione del colloquio orale - Allegato n. 5	94
Griglie di conversione crediti – Allegato n. 6	95



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

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

CONSIGLIO DI CLASSE

Composizione del Consiglio di classe

DISCIPLINA	DOCENTE	CONTINUITÀ DIDATTICA NELL'ULTIMO BIENNIO
LINGUA ITALIANA	Prof. Cipullo Manlio	Sì
STORIA	Prof. Cipullo Manlio	Sì
LINGUA INGLESE	Prof.ssa Ghia Cristina	Sì
LINGUA TEDESCA	Prof.ssa Camilli Carla	Sì
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	Prof. Tartaglino Marco	Sì
LAB. SERV. DI CUCINA	Prof. De Marco Leonardo	Sì
SC. E CULT. DELL'ALIMENTAZIONE	Prof.ssa Licciardello Elisa	Sì
LAB. SERV. SALA E VENDITA	Prof. Moccia Giuseppe	Sì
LAB. ACCOGLIENZA TURISTICA	Prof.ssa Rosa Olga	No
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 Gambino Daniela	Sì

Elenco commissari d'esame interni

Disciplina	Docente
SC. E CULT. DELL'ALIMENTAZIONE	Prof.ssa Licciardello Elisa
LAB. SERV. ENOGASTRONOMIA - CUCINA	Prof. De Marco Leonardo
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	Prof. Tartaglino Marco



QUADRO GENERALE DELLA SCUOLA NEL TERRITORIO

La Scuola ed il Territorio

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

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

Mission dell'Istituto

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

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

Punti salienti della Mission dell'istituto sono pertanto:

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



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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

Strutturazione del corso di studi – Quadro orario

ORE SETTIMANALI					
MATERIE	I	II	III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	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			
Scienze integrate	2	2			
Scienza degli alimenti	2	2			
Religione cattolica o attività alternativa	1	1	1	1	1
Tecnologie Informatiche (TIC)	1	2			
Scienze degli alimenti	2	2			
Laboratorio di Servizi di Accoglienza Turistica	3	2			2 compr.
Seconda lingua straniera (Tedesco)	2	2	3	3	3
Scienze e cultura dell'alimentazione			4	4	4
Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	4	4
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Educazione Civica			1 compr.	1 compr.	1 compr.

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



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

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

ATTIVITÀ DI COMPETENZA DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Composizione della classe V Sez. C

Maschi: 12

Femmine: 4

ELENCO ALUNNI

1) Arnaudova Silvia Dianova
2) Cardona Stefano
3) Ferrero Antonio Yapi Fulgence
4) Gavello Carola
5) Guzzetta Lorenzo
6) Kishta Kristian
7) Lanzellotta Kristian
8) Marku Rolando
9) Martucci Gabriele
10) Negro Alex
11) Pasero Ilaria
12) Quaglino Davide
13) Ruggiero Marco Michele
14) Scarciglia Andrea
15) Subashi Alesio
16) Vidali Gloria

Presentazione della classe V sez. C - Cucina

La classe V C (indirizzo Cucina) è composta da n. 16 studenti, di cui n. 12 maschi e n. 4 femmine. A gennaio uno studente ha smesso di frequentare e si è ritirato formalmente.

Gli studenti provengono da esperienze diverse: 10 allievi hanno frequentato questo Istituto per l'intero percorso di scuola secondaria di secondo grado, 3 studenti sono stati inseriti al quarto anno, dopo aver completato un percorso di istruzione professionale presso un'agenzia di formazione professionale



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

locale, 3 allievi sono stati inseriti al quinto anno, dopo aver completato un percorso di istruzione professionale presso un'agenzia di formazione professionale locale.

Due studenti si avvalgono di un piano didattico personalizzato (PDP) in quanto presentano disturbi specifici dell'apprendimento (DSA) ed uno studente un piano educativo individuale (PEI) con programmazione semplificata, in quanto presenta una certificazione di disabilità.

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

Si sono però verificati episodi di scarsa tolleranza nei confronti dei compagni; nella classe sono presenti alcuni soggetti o nuclei/piccoli gruppi che faticano a predisporre in maniera serena nei confronti dei compagni e dei lavori in gruppo.

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

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

Obiettivi didattici e trasversali raggiunti

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

Obiettivi Educativi:

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

Conoscenze:

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

Competenze ed abilità:

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

Obiettivi didattici trasversali:



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

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

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



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

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

Capacità, conoscenze e competenze acquisite

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

Metodologia didattica e strumenti di lavoro

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

Criteri per l'attribuzione del credito scolastico

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

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

(vedere tabelle ministeriali - allegato 6)



INDICATORI PER LA VALUTAZIONE

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

Per le **materie curriculari**:

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

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

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

Gravemente insufficiente - voto in decimi: 4

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

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

Insufficiente - voto in decimi: 5

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

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

Sufficiente; voto in decimi: 6

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

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

Discreto; voto in decimi: 7

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

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



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

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

Buono - voto in decimi: 8

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

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

Ottimo/eccellente - voto in decimi: 9/10

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

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

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

Visite d'istruzione e guidate ed attività didattiche integrative

La classe V C, durante l'a.s. 2022/2023, ha partecipato alle attività ed uscite didattiche:

- Nel corso dell'intero anno scolastico: partecipazione al progetto "Deutsch zum Anbeissen" del Goethe Institut. Il progetto ha previsto la creazione di una ricetta sostenibile. I ragazzi hanno ideato e realizzato una ricetta, presentandola in un video.
- "Progetto NEET Educante, Cultura in Movimento, sviluppato in diversi incontri durante il corso dell'intero anno scolastico (date degli incontri: 17/11/2022; 10/01/2023; 26/1/2023; 27/03/2023.
- 26/10/2022; visita al Museo del Risorgimento e al rifugio antiaereo di Palazzo Ottolenghi, Asti.
- 14/11/2022: Partecipazione al World Skills Piemonte, Torino Lingotto.
- 18/11/2022: visita al pastificio "Rey", San Damiano (nell'ambito del PMI day, organizzato dall'Unione Industriali).
- 24/01/2023: incontro monografico online con "Scuola Holden" per un'analisi de "Il fu Mattia Pascal".
- 27/01/2023: Presentazione dei corsi di laurea triennali del Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali ed Alimentari dell'Università di Torino.
- 10/03/2023: Webinar "I disturbi del comportamento alimentare".
- 15/03/2023 incontro con referenti dell'AVIS e ADMO per conoscere il mondo delle donazioni di sangue e midollo osseo.
- 24/3/2023 Visita al Museo Martini e Rossi, Pessione.
- 31/03/2023 Incontro online con con APRO, Alba, per la presentazione dei corsi post diploma



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

dell'Accademia Alberghiera.

- 21/04/2023 attività di orientamento in uscita con la Dott.ssa Fantoni (servizio OOP).
- 26/04/2023 CASTALIMENTI, Brescia. Visita e workshop professionalizzanti.

È inoltre prevista uscita al Salone del Libro, Torino, in data 18/05/2023.

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



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

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

Attività di recupero

Le attività di recupero sono state svolte sia in orario curriculare che in orario pomeridiano, in presenza e/o on-line. Sono stati effettuati diversi interventi di recupero in itinere relativamente allo scrutinio del primo trimestre dell'a.s. 2022/23 per gli studenti che ne hanno riportato la necessità nelle differenti discipline.

Verifica e valutazione dell'attività didattica

Per la verifica dell'azione didattica sono stati utilizzati tre tipi di prove: orali, scritte, pratiche con varie tipologie di esercizi. Accanto alla qualità e al livello di apprendimento, per i quali si rimanda agli indicatori per la valutazione, approvati dal Collegio dei Docenti, la valutazione finale ha preso nella giusta considerazione anche l'atteggiamento dell'allievo nei confronti del lavoro didattico (attenzione durante le lezioni, impegno e puntualità nel lavoro, contributo personale alle attività di classe) ed i progressi registrati rispetto ai livelli di partenza. In aggiunta ai criteri sopra riportati, 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

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

DATE SIMULAZIONE PRIMA PROVA (tema di Italiano) 29 marzo 2023	DATE SIMULAZIONE SECONDA PROVA (scienza e cultura dell'alimentazione, cucina, DTA) 12 aprile 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 previsto inoltre una simulazione di colloquio orale per due alunni volontari in data successiva al 15/05/2023. 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.



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

PCTO (Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento)

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 2021/2023 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



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

studenti,

che si preparano ad entrare nel mondo del lavoro immediatamente dopo il diploma quelle conoscenze e competenze pratiche di cui hanno bisogno e che il mercato richiede.

Gli obiettivi fondanti di questo progetto sono quelli di:

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

Il nostro progetto di PCTO "IMPARIAMO A LAVORARE PER CRESCERE INSIEME" mira, inoltre, a sviluppare negli studenti l'abitudine a riflettere sulle proprie attese, a stimolare la capacità di lavorare in gruppo, assumersi responsabilità, rispettare ruoli e tempi di consegna e ad offrire occasioni per incoraggiare iniziative autonome collegate anche alla salvaguardia e rivalutazione del proprio territorio. Nel corso del triennio, gli studenti sono stati affiancati dai tutor scolastici e dai differenti tutor aziendali con i quali la scuola ha tenuto contatti per meglio seguire l'attività e definire le competenze attese a fine percorso. Durante le settimane di stage in azienda è stato eseguito un monitoraggio (tramite contatto diretto o, a volte, telefonico con i gestori) volto a verificare i comportamenti degli apprendenti, la frequenza e la preparazione in relazione ai compiti richiesti. Al fine di dare un resoconto numericamente apprezzabile, sono stati elaborati i risultati derivanti da:

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

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

- 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



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

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

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

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

Percorsi di "Educazione civica"

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

- I principi di democrazia diretta e indiretta (art. 1 Cost.).
- Il lavoro nella Costituzione e nel CCNL: il diritto al lavoro art. 4 Cost.; il diritto alla retribuzione art. 36 Cost.; il diritto alla parità art. 37 Cost; il diritto di sciopero art. 40 Cost.
- I diritti inviolabili dell'uomo e i doveri di solidarietà politica, economica e sociale (art. 2 Cost.); il diritto alla vita e di "fine vita".
- Il principio di uguaglianza (l'art. 3 Cost.).
- La legge sull'aborto e i diritti della donna.
- La libertà di manifestazione del pensiero e la libertà di stampa (art. 21 cost.)
- I diritti umani; l'ONU e la NATO.



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 cittadinanza digitale.
- Educazione al benessere e alla salute,
- Sviluppo sostenibile: l'Agenda ONU 2030 e l'articolo 9 della Costituzione.

Prove Invalsi

La classe 5C 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. Gli alunni con DSA sono stati esonerati dalla prova di ascolto di inglese.

Uno studente, assente per malattia in data 21 marzo, recupererà la prova in data da concordarsi.



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

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

I DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE DELLA CLASSE V C

Camilli Carla

Cravanzola Anna

Rasero Federico

Borio Piercarla

Forno Lorenzo

Ghia Cristina

Moccia Giuseppe

Cipullo Manlio

Licciardello Elisa

Rosa Olga

Gambino Daniela

Tartaglino Marco

Firme dei rappresentanti di classe:

Marku Rolando

Subashi Alesio

Asti, 5 maggio 2023

Il Dirigente Scolastico, Prof. Parisio Renato



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

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

PROGRAMMI DIDATTICI E RELAZIONI DOCENTI

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

CLASSE V C

Disciplina	Pag.
Italiano	21
Storia	27
Lingua Inglese	31
Lingua Tedesca	34
Matematica	37
Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva	40
Laboratorio settore Sala e Vendita	47
Laboratorio settore Cucina	50
Scienze e Cultura dell'Alimentazione	52
Laboratorio settore Accoglienza Turistica	55
Scienze Motorie	58
Educazione civica	62
IRC, Insegnamento della Religione Cattolica	65



ITALIANO
Docente: Manlio Cipullo

TESTO IN ADOZIONE:

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

RELAZIONE SULLA CLASSE:

La classe è composta da 16 alunni, di cui due DSA ed uno studente con programmazione semplificata, per i quali sono stati utilizzati strumenti compensativi secondo quanto segnalato dal PDP. La classe ha partecipato alle attività proposte in aula con alterno interesse, solo in alcuni casi distinguendosi per il coinvolgimento. L'impegno non è stato sempre costante, buono al momento del controllo del raggiungimento dei risultati previsti. La metodologia di studio è risultata non sistematica. L'atteggiamento della classe è stato diverso e non sempre tutti gli studenti hanno mostrato un comportamento corretto. La maggior parte è riuscita a lavorare in modo preciso e sistematico, in alcuni casi non si sono raggiunti i risultati sperati, a causa della mancanza di attenzione e di un metodo di studio adeguato. Alcuni studenti della classe hanno mostrato difficoltà nelle prove scritte, soprattutto riguardo la capacità espressiva e la proprietà linguistica, altri hanno evidenziato una buona preparazione sotto l'aspetto linguistico ma scarsa attenzione nello svolgimento delle prove. I moduli sono stati sviluppati mediante diversi sussidi : monografie e articoli per consentire la trattazione degli autori maggiori, entro un numero di pagine contenute ma essenziale per la ricostruzione esaustiva del periodo storico-letterario; esercitazioni in classe e compiti a casa per approfondire componimenti in poesia o brevi estratti di opere. Inoltre l'insegnante ha preferito soffermarsi su tematiche che gli studenti hanno ritenuto particolarmente interessanti in base alla loro sensibilità ed interesse.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezioni partecipate, esercitazioni scritte, cooperative learning.

STRUMENTI

Libro di testo, mappe concettuali, video. Google Classroom è stato utilizzato per la condivisione dei materiali.

TIPOLOGIA DI VERIFICA

Orale e scritta.



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

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

Obiettivi conseguiti:

Fornire la strumentazione per un adeguato approccio al testo letterario.

Fornire la strumentazione per la realizzazione di testi diversificati per tipologia, destinatario ed intenzionalità.

Consolidare le competenze linguistiche ed espressive.

Fornire gli strumenti per la comprensione del contesto storico-culturale in cui si inseriscono gli autori trattati.

Fornire gli strumenti per l'analisi testuale.

Fornire le necessarie conoscenze di metrica e retorica per la comprensione del testo poetico o narrativo.

Fornire un confronto ampio tra la letteratura italiana e quella straniera.

Programmazione didattica svolta al 15 Maggio 2022:

1. Letteratura europea di fine Ottocento.

1.1 Naturalismo: Flaubert, Zola.

1.2 Decadentismo e Simbolismo: Baudelaire, Rimbaud, Verlaine.

2. Letteratura italiana di fine Ottocento

2.1 Verismo: Deledda, Verga.

2.2 Giosuè Carducci: biografia, opere, poetica.



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

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

2.3 Giovanni Pascoli: biografia, opere, poetica.

3. Fra avanguardia e tradizione: quadro storico culturale del primo Novecento.

3.1 Gabriele D'Annunzio: biografia, opere, poetica.

3.2 Luigi Pirandello: biografia, opere, poetica.

3.3 Italo Svevo: biografia, opere, poetica.

4. La poesia tra gli anni Venti e Quaranta.

4.1 Giuseppe Ungaretti: biografia, opere, poetica.

Programmazione didattica da svolgere dal 15 Maggio 2022:

4.2 Umberto Saba: biografia, opere, poetica.

4.3 Eugenio Montale: biografia, opere, poetica.

Le ore residue di lezione previste sono 20.

Testi affrontati durante l'anno scolastico

Dal libro di testo:

Gustave Flaubert:

Il ballo alla Vaubyessard, *Madame Bovary*.

Emile Zola:



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 miniera, *Germinale*.

Giovanni Verga:

Rosso Malpelo, *Vita dei Campi*.

La famiglia Toscano, *I Malavoglia*.

L'addio alla casa del Nespolo, *I Malavoglia*.

Giosue Carducci:

Traversando la Maremma Toscana, *Rime Nuove*.

Nevicata, *Odi Barbare*.

Gabriele D'Annunzio:

Il conte Andrea Sperelli, *Il Piacere*.

Il programma del superuomo, *Le vergini delle rocce*.

La pioggia nel pineto, *Alcyone*.

Giovanni Pascoli:

Il fanciullo che è in noi, *Il fanciullino*.

Lavandare, *Myrica*.

X Agosto, *Myrica*.

La mia sera, *Canti di Castelvecchio*.

Italo Svevo:

L'inetto e il lottatore, *Una vita*.



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'incipit del romanzo, *Senilità*.

Prefazione e preambolo, *La coscienza di Zeno*.

L'ultima sigaretta, *La coscienza di Zeno*.

Zeno sbaglia funerale, *La coscienza di Zeno*.

Luigi Pirandello:

La patente, *Novelle per un anno*.

L'amara conclusione, *Il fu Mattia Pascal*.

Il naso di Moscarda, *Uno, nessuno, centomila*.

I sei personaggi entrano in scena, *Sei personaggi in cerca d'autore*.

Enrico IV per sempre, *Enrico IV*.

Giuseppe Ungaretti:

I fiumi, *L'allegria*.

Fratelli, *L'allegria*.

Soldati, *L'allegria*.

Mattina, *L'allegria*.

Umberto Saba:

Squadra paesana, *Il canzoniere*.

Ulisse, *Il canzoniere*.

Eugenio Montale:



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 limoni, *Ossi di seppia*.

Merigiare pallido e assorto, *Ossi di seppia*.

Addii, fischi nel buio, cenni, tosse, *Le occasioni*.

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

Asti, 5 maggio 2023

Il docente Manlio Cipullo



STORIA
Docente: Manlio Cipullo

TESTO IN ADOZIONE:

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

RELAZIONE SULLA CLASSE:

La classe è composta da 16 alunni, di cui due DSA ed uno studente con programmazione semplificata, per i quali sono stati utilizzati strumenti compensativi secondo quanto segnalato dal PDP. La classe ha partecipato alle attività proposte in aula con alterno interesse, solo in alcuni casi distinguendosi per il coinvolgimento. L'impegno non è stato sempre costante, buono al momento del controllo del raggiungimento dei risultati previsti. La metodologia di studio è risultata non sistematica. L'atteggiamento della classe è stato diverso e non sempre tutti gli studenti hanno mostrato un comportamento corretto. La maggior parte è riuscita a lavorare in modo preciso e sistematico, in alcuni casi non si sono raggiunti i risultati sperati, a causa della mancanza di attenzione e di un metodo di studio adeguato. Inoltre l'insegnante ha preferito soffermarsi su tematiche che gli studenti hanno ritenuto particolarmente interessanti in base alla loro sensibilità ed interesse.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezioni partecipate, esercitazioni scritte, cooperative learning.

STRUMENTI

Libro di testo, mappe concettuali, video. Google Classroom è stato utilizzato per la condivisione dei materiali.

TIPOLOGIA DI VERIFICA

Orale e scritta.

Obiettivi conseguiti:

Fornire la strumentazione per un adeguato approccio allo studio della storiografia e della storia.



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

Fornire la strumentazione per la comprensione degli eventi storici.

Acquisizione di un linguaggio e di una terminologia specifica adeguati.

Rispetto e apertura nei confronti della diversità.

Sviluppo di una metodologia di ricerca razionale.

Capacità di analizzare, selezionare e comprendere le testimonianze.

Programmazione didattica svolta al 15 Maggio 2022:

1. Le grandi potenze all'inizio del Novecento.

1.2 L'Europa e il mondo all'inizio del Novecento.

1.3 Trasformazioni di fine secolo.

1.4 Il difficile equilibrio tra le potenze europee.

1.5 L'Italia e l'età giolittiana.

2. La Prima guerra mondiale.

2.1 Le ragioni profonde della guerra.

2.2 Una guerra di logoramento.

2.3 L'Italia in guerra.

2.4 La svolta del 1917 e la fine della guerra.

2.5 Il dopoguerra e i trattati di pace.

2.6 Il dopoguerra.

3 La rivoluzione russa.



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

3.1 La Russia all'inizio del secolo

3.2 La nascita dell'URSS e la dittatura di Stalin.

3.3 L'industrializzazione dell'URSS.

3.2 La crisi della civiltà europea.

4 Il Fascismo.

4.1 Crisi e malcontento sociale.

4.2 Il dopoguerra e il biennio rosso.

4.3 Fascismo: nascita e presa del potere.

4.4 I primi anni del governo fascista.

4.5 La dittatura totalitaria.

4.6 La politica economica ed estera .

5. La crisi del '29 e il *New Deal*.

6 Il regime nazista.

6.1 La Germania dalla Repubblica di Weimar

6.1 Il Nazismo e la salita al potere di Hitler.

6.3 La dittatura nazista

6.4 La politica economica ed estera di Hitler.

6.5 Le caratteristiche del totalitarismo nazista.



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

7 La Seconda guerra mondiale.

7.1 Verso la Seconda Guerra Mondiale

7.2 La guerra in Europa e in Oriente.

7.3 I nuovi fronti.

7.4 L'Europa dei Lager e della Shoah.

7.5 La svolta della guerra.

7.6 L'Italia allo sbando.

7.7 La guerra di liberazione.

Programmazione didattica da svolgere dal 15 Maggio 2022:

8. Dalla pace alla guerra fredda.

8.1 Un bilancio della guerra.

8.3 La nascita della Repubblica italiana.

8.4 Il Sud-Est asiatico e la guerra del Vietnam

9. Il blocco occidentale e il blocco orientale.

9.1 Il blocco occidentale.

9.2 Il blocco orientale e la sua espansione.

9.3 Avvio del "disgelo" e nuovi focolai di crisi.

Le ore residue di lezione previste sono 10.

Asti, 05 maggio 2023

Il docente Manlio Cipullo



LINGUA INGLESE
Docente: Cristina Ghia

LIBRI DI TESTO:

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

La classe è composta da 16 alunni, di cui 2 DSA e 1 DVA con programmazione semplificata.

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

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

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

La piattaforma "Google Classroom" è stata utilizzata per la condivisione di materiali.

Le ore svolte sono circa 60; le ore residue di lezione previste sono 13.



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

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

CONTENUTI SVOLTI

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

UDA 15 - Hot Points in Cooking

Contenuti

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

Competenze specifiche:

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

Obiettivi minimi:

- Conoscere le origini e le caratteristiche del movimento Slow Food
- Conoscere il sistema di classificazione delle Stelle Michelin
- Conoscere le caratteristiche relative ai precetti alimentari delle principali religioni

UDA 10 - Healthy Eating

Contenuti:

- Diete bilanciate e i loro benefici (testi extra su classroom)
- Parlare di diete speciali
- Nutrienti e cottura

Competenze specifiche:

- Vari tipi di dieta bilanciata.
- Vari nutrienti e il loro utilizzo da parte del corpo umano.
- Vari tipi di diete speciali legate a problemi di salute.
- Precauzioni nei confronti di clienti con particolari esigenze alimentari.
- Vari effetti della cottura sui nutrienti.
- Etichettatura alimentare



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

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

Obiettivi minimi:

- Saper riconoscere e identificare le caratteristiche delle principali diete bilanciate e alternative
- Conoscere gli effetti della cucina sui principali nutrienti
- Conoscere le principali informazioni obbligatorie per l'etichettatura alimentare

UDA 14 - Safety in the Catering Industry

Contenuti:

- Regolamenti di sicurezza
- Rischi principali e prevenzione
- Stress termico mentre si lavora con il cibo
- Fasi del sistema HACCP
- Applicazione dei principi HACCP

Competenze specifiche:

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

Obiettivi minimi:

- Conoscere le norme base relative alla sicurezza sul lavoro e nella ristorazione
- Conoscere i principi del sistema HACCP e come applicarli
- Riconoscere i principali rischi

ARGOMENTI TRATTATI DOPO IL 15 MAGGIO:

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

Obiettivi minimi:

- Conoscere i principali tipi di frode alimentare e i marchi di qualità alimentare

Asti, 05 maggio 2023

La docente Cristina Ghia



LINGUA TEDESCA
Docente: Carla Camilli

LIBRI DI TESTO E MATERIALI:

Brigliano, Doni, Strano. Venturini, *Paprika neu*, Hoepli, 2020.

Materiali extra condivisi su classroom, Video e Audio extra forniti dalla docente, dispense da altri testi e online.

PROFILO DELLA CLASSE:

Per quanto attiene al profilo generale della classe, si veda la relazione stilata a pag. 8 e seg.

Rispetto all'insegnamento della seconda lingua straniera, la classe ha partecipato in maniera attiva alle attività proposte. Ha anche accettato di candidarsi al contest "Deutsch...zum Anbeißen" creando una ricetta innovativa che ponesse al centro la sostenibilità e la stagionalità degli ingredienti.

Nonostante la presenza di alcuni piccoli gruppi che faticano a lavorare insieme, nel complesso i ragazzi sono riusciti a mantenere un clima gradevole, se si fa eccezione per qualche episodio poco edificante rispetto ai temi della integrazione e della tolleranza.

L'impegno profuso è stato mediamente costante ed ha portato a buoni, talvolta molto buoni, risultati.

ARGOMENTI SVOLTI

Gli argomenti svolti durante questo quinto anno sono:

- Projekt: Möchten Sie uns über das Projekt "Deutsch zum Anbeißen" berichten? - Partecipazione al progetto del Goethe Institut.
- Deutschland: Was wissen Sie über das politische System in Deutschland? Il sistema politico tedesco. Le ex "due Germanie", La Germania come Repubblica Federale, le istituzioni centrali e periferiche (Bundestag, Bundesrat, etc.).
- Rezepte auf Deutsch. Nell'ambito della partecipazione ad Unternehmen Deutsch, stesura di una ricetta nelle sue fasi principali: enunciazione degli ingredienti necessari, tempo e fasi di lavoro, spiegazione dei vari passaggi utilizzando alternativamente diversi modi e tempi verbali. Abbiamo fatto particolare riferimento alla sostenibilità ed alla stagionalità degli ingredienti.
- Lebensmittelkunde: Eiweiss, Vitamine, Kohlenhydrate, Fette; Lebensmittelpyramide. – Scienze degli alimenti: Proteine, Vitamine, Carboidrati, Grassi. La piramide alimentare ed i diversi stili alimentari. Differenza tra dieta vegetariana e vegana.
- Anne Frank: La vita e la storia di Anna Frank tra Germania ed Olanda. Il diario come testimonianza storica.
- Sophie Scholl und die weisse Rose: La Resistenza in Germania durante la Seconda Guerra Mondiale.



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

Competenze:

Comprendere le idee principali e i particolari significativi di testi orali. Esprimersi con buona comprensibilità su argomenti attinenti al proprio ambito professionale Saper descrivere i contenuti degli alimentari Descrivere il processo di digestione, la conservazione e il fabbisogno energetico. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. Conoscere la composizione e la successione degli elementi del menu, sa illustrare i diversi tipi di menu, sa distinguere tra menù fisso e à la carte.

Abilità:

- Ascolto: comprendere messaggi orali e identificare l'informazione che riguarda alimentazione, sicurezza.
- Parlato: descrivere e spiegare alimenti e ingredienti; parlare di metodi di conservazione presentare una ricetta. Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.
- Lettura e scrittura: scrivere e leggere un menu. Leggere e capire un testo di livello B1 e di carattere generale.

Conoscenze:

- Inhaltstoffen von Lebensmitteln; die Verdauung der Nährstoffe; Ernährungsformen und Diäten (tema interdisciplinare: alimentazione ieri e oggi); Energiebedarf.
- Educazione civica: salute e sicurezza alimentare.
- Das Menü.
- Wichtige Fakten in der deutschen Geschichte des 20. Jahrhunderts.

Competenze trasversali:

- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;
- Acquisire e interpretare l'informazione;
- Comunicare, collaborare e partecipare;
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
- Risolvere i problemi.



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

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

OBIETTIVI MINIMI DI APPRENDIMENTO	
CONOSCENZE DI BASE	ABILITÀ NECESSARIE
<ul style="list-style-type: none"> ● Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari, per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio; strumenti e metodi di documentazione per l'informazione tecnica. ● Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale ● Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari, per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio; strumenti e metodi di documentazione per l'informazione tecnica. ● Aspetti interculturali ● Aspetti delle culture della lingua oggetto di studio ● Fonti dell'informazione e della documentazione ● Social network e new media come fenomeno comunicativo. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione. ● Selezionare e ricavare informazioni, con uso attento delle fonti (manuale, enciclopedia, saggio, sito web, portale) per documentarsi su un argomento specifico. ● Interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche del genere. ● Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse ● Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. ● Ideare e realizzare semplici testi multimediali in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali

Per ciò che concerne le attività di verifica, sono state somministrate diverse tipologie di prove: analisi di casi pratici, test, questionari, interrogazioni, produzione di materiali e ricerche. Inoltre, per la valutazione sommativa si è tenuto conto di osservazioni sul comportamento (partecipazione, impegno, metodo di studio e di lavoro etc.). Infine, si è sempre provveduto a concordare con gli allievi la possibilità di recupero delle verifiche insufficienti, nonché interrogazioni orali per migliorare la propria valutazione.

ARGOMENTI DA SVOLGERE: Nei mesi di maggio e giugno è prevista la visione dello spettacolo teatrale Ausmerzen, di e con Marco Paolini. Seguirà un'attività di riflessione sui temi trattati (eutanasia, ascesa al potere del NSAPD in Germania).

Ore svolte: 72. Ore previste da svolgere: 13.

San Damiano d'Asti, 05 maggio 2023

La docente Carla Camilli



MATEMATICA

Docente: Cravanzola Anna

LIBRO DI TESTO ADOTTATO

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

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe 5C è formata da 16 studenti, di cui 4 ragazze e 12 ragazzi. Il comportamento tenuto dalla classe durante questo anno scolastico è stato nel complesso corretto. All'interno del gruppo-classe si sono creati gruppi che hanno ostacolato una effettiva integrazione.

La partecipazione all'attività educativa non è sempre stata costante, sia per la obiettiva serietà di alcuni argomenti proposti che per il disinteresse verso una materia che, soprattutto nel quinto anno, presenta scarsi collegamenti con le discipline di indirizzo. La situazione è stata resa più problematica dall'inserimento di nuovi studenti provenienti da agenzie di formazione professionale sprovvisti di adeguate conoscenze pregresse. Inoltre, un generale scarso impegno nello studio e nello svolgimento dei compiti a casa non ha facilitato la corretta assimilazione degli argomenti trattati, raggiungendo valutazioni appena sufficienti.

Va comunque segnalata la presenza di un certo numero di studenti che dimostrano attenzione e impegno, sia in aula che nel lavoro autonomo, raggiungendo risultati discreti e decisamente buoni in alcuni casi.

All'inizio dell'anno scolastico è stato necessario riprendere argomenti già trattati precedentemente per poter fornire a tutti un minimo livello comune di partenza. 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.

METODOLOGIE E CRITERI DI VALUTAZIONE

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, modulate in base alle capacità degli studenti DVA e con l'utilizzo degli strumenti compensativi e delle misure dispensative indicate nel PDP predisposto dal Consiglio di classe ad inizio anno.



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

Argomenti svolti 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

Argomenti da svolgere 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

MODULO 3 – LO STUDIO DI FUNZIONE

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 tangente orizzontale.

Era mia intenzione dedicare le 15 ore residue al ripasso della materia tramite colloqui orali, in modo da potenziare, per quanto possibile, la capacità espositiva e la terminologia corretta, necessaria ad una materia così specialistica, ma una parte degli studenti ha rifiutato la possibilità di un'ulteriore valutazione orale, sostenendo che non ve ne fosse alcuna necessità, utilizzando toni polemicici ed irritanti.

Queste ultime ore saranno quindi dedicate al recupero delle insufficienze per coloro che fossero intenzionati a farlo.

Le ore svolte sono 83. Le ore residue di lezione previste sono 14.

Asti, 05 maggio 2023

La docente Anna Cravanzola



DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA
Docente: Marco Tartaglino

Relazione della classe 5 sez. C:

La classe ha evidenziato nel corso dell'anno scolastico una partecipazione interessata alle diverse attività didattiche proposte, dimostrandosi in molti casi oltremodo propositivi. L'impegno profuso nello studio a casa della disciplina è stato, per la maggior parte degli studenti accettabile ed ha permesso loro il raggiungimento di risultati che per taluni risulta appena sufficiente, per altri pienamente soddisfacenti ed infine per alcuni ottimi. La metodologia di studio lascia a volte un po' a desiderare in quanto risultata essere non sistematica e non sempre adeguata in funzione degli obiettivi da perseguire. La programmazione didattica prefissata ad inizio anno, declinata sulla base delle competenze in uscita previste dalle linee guida ministeriali, è stata svolta nella sua interezza.

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

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

Modalità didattica: lezioni partecipate, esercitazioni, case studies.

Programmazione didattica svolta fino al 5 maggio 2023:

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

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

2. IL MERCATO TURISTICO



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

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

3. GLI ORGANISMI E LE FONTI NORMATIVE INTERNE

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

4. IL MARKETING

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



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

5. LA PIANIFICAZIONE STRATEGICA E LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE

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



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

Programma da svolgere sino al giorno 9 giugno 2023:

6. NORMATIVA DI SETTORE

- o I contratti delle imprese ristorative
 - Gli elementi del contratto ed il concetto di responsabilità
 - Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore
 - Le frodi alimentari
 - I contratti del settore ristorativo e le caratteristiche
 - Le caratteristiche del contratto di catering
 - Le caratteristiche del contratto di banqueting
- o I contratti delle imprese ricettive
 - Le caratteristiche del contratto d'albergo
 - Gli effetti giuridici della prenotazione
 - Le caratteristiche del contratto di deposito in albergo e le responsabilità di ristoratori e albergatori

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

- o Le abitudini alimentari.
- o I marchi di qualità alimentare

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



Requisiti minimi classe 5 sez. C

1. CONTABILITA' GENERALE E BILANCIO D'ESERCIZIO

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

2. IL MARKETING

- o Il marketing: aspetti generali.
- o Che cos'è il marketing
 - Differenza tra marketing strategico e quello operativo.
 - Il marketing turistico.
- o Il marketing strategico.
- o Il marketing operativo
- o Il marketing Mix
- o Il piano di marketing:
 - Definizione ed obiettivi
 - I contenuti del marketing plan:
- o Analisi dell'ambiente esterno:
 - Analisi del microambiente e del macroambiente (ambiente economico, tecnologico, politico, legislativo, naturale)



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

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

3. LA PIANIFICAZIONE STRATEGICA E LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE

- o Definizione di pianificazione strategica ed obiettivi
- o Il business plan:
 - La predisposizione dei piani previsionali pluriennali:
 - * Il piano di investimenti
 - * Il piano dei finanziamenti
 - * Il conto economico pluriennale previsionale
 - * Lo stato patrimoniale pluriennale previsionale
 - La redazione di business plan (semplificati) di imprese ristorative e ricettive
 - La programmazione aziendale:
 - Definizione ed obiettivi
 - Differenze e correlazione tra pianificazione strategica e programmazione aziendale



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 Budget d'esercizio:
- Il controllo budgetario e l'analisi degli scostamenti

4. NORMATIVA DI SETTORE

- o I contratti delle imprese del settore turistico:
 - Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore
 - Le frodi alimentari
 - I contratti del settore ristorativo e le caratteristiche
 - Le caratteristiche del contratto di catering
 - Le caratteristiche del contratto di banqueting

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

- o Le abitudini alimentari.
- o I marchi di qualità alimentare

Ore di lezione:

- dal 12/09/23 al 05/05/23 ore svolte n.83
- dall' 08/05/23 al 09/06/23 ore da svolgere 13.

Asti, 05 maggio 2023

Il docente Marco Tartaglino



LABORATORIO DI SALA E VENDITA
Docente: Giuseppe Moccia

INDICE DEI MODULI

N° MODULI ARGOMENTI SVOLTI FINO AL 15 MAGGIO

1. Professione Ristorazione
2. Normativa del Settore Vitivinicolo
3. Enologia
4. L'abbinamento cibo-vino

Modulo 1: La Ristorazione (Settembre-Ottobre)

1. La Ristorazione Commerciale;
2. La Ristorazione Collettiva
3. Il Catering
4. Il Banqueting

Modulo 2: Normativa del settore Vitivinicolo (Novembre-Dicembre)

1. Normativa Nazionale e Comunitaria
2. Il Disciplinare di Produzione
3. L'Etichetta

Modulo 3: Enografia Nazionale (Ottobre-Marzo)

1. La Viticoltura in Piemonte
2. La Viticoltura in Lombardia
3. La Viticoltura in Valle d'aosta
4. La Viticoltura in Trentino-Alto Adige
5. La Viticoltura in Veneto



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. La Viticoltura in Liguria
7. La Viticoltura in Emilia-Romagna
8. La Viticoltura nelle Marche
9. La Viticoltura in Toscana
10. La Viticoltura in Campania

Modulo 4: L'abbinamento Cibo-Vino (Marzo-Aprile)

1. L'analisi Sensoriale
2. L'abbinamento per Contrasto
3. L'abbinamento per Concordanza
4. L'abbinamento per Tradizione
5. L'abbinamento per Stagione

Modulo da svolgere entro la fine delle attività didattiche

Modulo 5: I superalcolici

1. La Distillazione
2. Classificazione dei Distillati
3. I Distillati da Vino e Vinacce
4. I Distillati da Cereali e da Pianta

a) Libro di Testo adottato: "Maître e Barman con MASTERLAB" – Laboratorio di servizi enogastronomici servizi e vendita. Casa editrice: Le Monnier Scuola

b) Strumenti Didattici utilizzati:



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

Dispense e slide fornite dal docente

- Uso di internet e mezzi informatici per varie ricerche e informazioni vari.

c) Metodologie didattiche utilizzate:

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

ASPETTI COMPORTAMENTALI E RELAZIONALI

Quasi tutti gli studenti hanno seguito le lezioni con interesse; alcuni di essi, in particolare, hanno partecipato attivamente, intervenendo per commentare, chiedere delucidazioni e chiarimenti in merito a quanto trattato. Altri studenti hanno seguito le lezioni in modo ricettivo, ma hanno comunque migliorato le proprie conoscenze nella disciplina e colmato molte lacune pregresse. La relazione con il docente e gli studenti è apparsa costruttiva.

RAGGIUNGIMENTO DELLE COMPETENZE PREVISTE

Gli studenti hanno raggiunto le competenze di base previste dal corso di studio della disciplina.

Le ore residue di lezione previste sono 10.

Asti, 05 maggio 2023

Il docente Giuseppe Moccia



LABORATORIO SETTORE CUCINA
Docente: LEONARDO DE MARCO

Libro di testo: "Masterlab vol.5 cucina" Editore: Le Monnier

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe è composta da 16 alunni: 12 maschi e 4 femmine, di cui 2 con DSA e 1 con programmazione semplificata.

La classe si presenta eterogenea per provenienza e storie personali.

Durante il corrente anno scolastico, la classe ha mantenuto un comportamento nel complesso sufficientemente corretto.

Il programma è stato svolto in modo corretto, senza interruzioni.

Sotto il profilo degli apprendimenti, la classe si presenta piuttosto omogenea, con qualche soggetto più debole e che presenta diverse lacune nelle conoscenze pregresse inerenti la disciplina.

La partecipazione, l'impegno e l'interesse verso le attività didattiche proposte sono stati continui.

Al fine di incentivare l'interesse ed agevolare lo studio, le lezioni frontali sono sempre state abbinate alla proiezione di slide e video, materiale poi fornito a ciascuno studente, attraverso la piattaforma Classroom di Google.

I ragazzi, infatti, hanno gradualmente conseguito gli obiettivi programmati, sia dal punto di vista formativo che da quello cognitivo, in modi e gradi diversi, commisurati all'impegno, all'interesse ed alle capacità proprie di ciascuno.

In data 12 Aprile 2023, la classe ha svolto la simulazione della seconda prova scritta, facendo registrare risultati in linea con il proprio rendimento.

Le attività laboratoriali sono state svolte regolarmente, e hanno permesso l'applicazione e il consolidamento delle conoscenze acquisite durante le lezioni.

Strumenti:

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

Modalità di verifica:

Nel corso dell'anno gli apprendimenti sono stati valutati attraverso la somministrazione di prove scritte con domande a risposte aperte e di prove orali. A ciascuno studente è stata data la possibilità di recupero di eventuali insufficienze.



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

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

PROGRAMMA SVOLTO

Ripasso principi nutritivi

Ripasso HACCP E SICUREZZA SUL LAVORO

MODULO 1: CUCINA INTERNAZIONALE E TECNICHE DI COTTURA

MODULO 2: QUALITA' ALIMENTARE

Ud 1: DEFINIZIONE (qualità nutrizionale, organolettica, alimentare, igienico-sanitaria)

Ud 2: MARCHI DI QUALITA'

Ud3: PRODOTTI DI NICCHIA E DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

MODULO 3: CATERING E BANQUETING

Ud 1: DEFINIZIONE E DIFFERENZE

Ud 2: CATENA DEL CALDO FREDDO

Ud 4: CONTRATTO

Ud 5: RISTORAZIONE COLLETTIVA, VIAGGIANTE

Ud 6: FILIERA ALIMENTARE

Ud 7: TRACCIABILITA' E RINTRACCIABILITA'

PROGRAMMA DA PORTARE A TERMINE ENTRO IL MESE DI MAGGIO:

MODULO 4: PRODOTTI BIOLOGICI

Ud 1: CERTIFICAZIONE DI QUALITA'

Ud 2: AGENTI FITOTERAPICI - COLTIVAZIONE E RACCOLTA

Le ore residue di lezione previste sono 20.

Asti, 05 maggio 2023

Il docente Leonardo de Marco



SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Docente: Elisa Licciardello

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

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe, che si presenta eterogenea per provenienza e storie personali, è composta da n. 16 alunni: 12 maschi e 4 femmine.

Durante il corrente anno scolastico, la classe ha mantenuto un comportamento nel complesso sufficientemente corretto.

Alla fine del trimestre è stata registrata una sola insufficienza e, per lo studente interessato, è stato attivato uno sportello di recupero/consolidamento. Gli apprendimenti sono stati valutati attraverso prova scritta, poi compensata con un'ulteriore prova orale.

Lo svolgimento delle attività didattiche nella prima parte dell'anno è risultato sostanzialmente coerente con quanto programmato e tale si è mantenuto anche nel pentamestre sebbene, rispetto a quanto previsto inizialmente, non sarà possibile trattare il quinto ed ultimo modulo, riguardante i nuovi prodotti alimentari. Sotto il profilo degli apprendimenti, la classe si presenta piuttosto omogenea, con qualche soggetto più debole e che presenta diverse lacune nelle conoscenze pregresse inerenti la disciplina e nell'ambito linguistico-espressivo. Per alcuni di loro, infatti, si evidenzia difficoltà nell'esposizione orale in particolare nell'utilizzo adeguato del linguaggio e dei termini specifici della disciplina. Migliore la produzione scritta che complessivamente raggiunge livelli pressoché adeguati.

La partecipazione, l'impegno e l'interesse verso le attività didattiche proposte sono stati discontinui. Al fine di incentivare l'interesse ed agevolare lo studio, le lezioni frontali sono sempre state abbinate alla proiezione di slide e video, materiale poi fornito a ciascuno studente, attraverso la piattaforma Classroom di Google.

La classe si presenta particolarmente esuberante e durante le lezioni spesso vengono registrati interventi fuori contesto o non adeguati che minano la concentrazione dell'intero gruppo classe. Tuttavia le competenze e le conoscenze acquisite sono, nella media, sufficientemente adeguate. I ragazzi, infatti, hanno gradualmente conseguito gli obiettivi programmati, sia dal punto di vista formativo che da quello cognitivo, in modi e gradi diversi, commisurati all'impegno, all'interesse ed alle capacità proprie di ciascuno. In data 12 Aprile 2023, la classe ha svolto la simulazione della seconda prova scritta, facendo registrare risultati in linea con il proprio rendimento.

Allievi BES:

nella classe ci sono complessivamente 2 allievi DSA di cui uno si è avvalso dell'utilizzo del PC per lo svolgimento delle prove scritte e della simulazione della seconda prova.

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



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

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

Strumenti:

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

Modalità di verifica:

Nel corso dell'anno gli apprendimenti sono stati valutati attraverso la somministrazione di prove scritte con domande a risposte aperte e di prove orali. A ciascuno studente è stata data la possibilità di recupero di eventuali insufficienze.

OBIETTIVI MINIMI DI APPRENDIMENTO	
CONOSCENZE DI BASE	ABILITA' NECESSARIE
<ul style="list-style-type: none"> ● Conoscere i principi nutritivi ● Conoscere i principi dietetici per fasce d'età della popolazione e per condizioni fisiologiche particolari ● 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 menu funzionali alle esigenze fisiologiche ● Saper formulare menu funzionali alle esigenze patologiche della clientela ● Saper applicare procedure igieniche ● Saper riconoscere e classificare i nuovi prodotti alimentari;

PROGRAMMA SVOLTO

Ripasso principi nutritivi

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

MODULO 2: DIETE IN CONDIZIONI FISILOGICHE

Ud 1: Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche



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

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

MODULO 3: DIETE IN CONDIZIONI PATOLOGICHE

Ud 1: Dieta nelle malattie cardiovascolari

Ud 2: Dieta nelle malattie metaboliche

Ud 4: Allergie e intolleranze alimentari

Ud 5: Alimentazione e tumori e disturbi del comportamento alimentare

PROGRAMMA DA PORTARE A TERMINE ENTRO IL MESE DI MAGGIO:

MODULO 4: RISCHIO E SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE

Ud 1: Contaminazioni fisico-chimiche degli alimenti

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

Le ore residue di lezione previste sono 15.

Asti, 05 maggio 2023

La docente Elisa Licciardello



LABORATORIO SETTORE ACCOGLIENZA TURISTICA

Docente: Olga Rosa

LIBRO DI TESTO: Nessuno

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe VC è formata da 12 ragazzi e 4 ragazze con due studenti con DSA e uno studente DVA. L'atteggiamento generale della classe è abbastanza partecipativo, con la manifestazione di alcuni atteggiamenti poco maturi da parte di alcuni individui. Anche i legami all'interno del gruppo-classe non sono molto forti, ma si sono creati piccoli gruppi coesi. Va comunque segnalata la presenza di un discreto numero di studenti che dimostrano attenzione e impegno, sia in aula che nel lavoro autonomo, raggiungendo risultati discreti e talora anche decisamente buoni.

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 smat 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, con l'utilizzo degli strumenti compensativi e delle misure dispensative indicate nel PDP predisposto dal Consiglio di classe ad inizio anno e la somministrazione di prove paritetiche allo studente DVA con O.M.

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;
- Conoscere il significato di web reputation e di destination reputation;



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

- Identificare quali sono i principali strumenti del web marketing;
- Conoscere le principali tecniche di vendita.

PROGRAMMA SVOLTO FINO AL 15 MAGGIO 2022

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 esperenziale:



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'enogastronomia esperenziale;
- 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:
 - 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 15 MAGGIO 2022

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.

Le ore di lezione svolte sono 48, residue previste 8.

Asti, 05 maggio 2023

La docente Olga Rosa



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)	Asti e San Damiano
---	--	---------------------------------	-----------------------

Relazione della classe:

La classe 5c è composta da 16 alunni: 12 maschi e 4 femmine, di cui 3 con DSA e 1 con programmazione semplificata.

E' una classe molto partecipativa e che risponde in maniera positiva ad ogni proposta didattica.

A livello motorio a livello generale vi è una buona risposta, tuttavia la maturazione non è uguale per tutti i ragazzi. In alcune attività, specialmente in palestra, i ragazzi non sanno gestire al meglio le loro emozioni (esempio difficoltà nell'accettare una sconfitta).

Metodologie didattiche:

lezione pratica, lezione frontale, cooperative learning, flipped classroom

Strumenti:

<input checked="" type="checkbox"/> Libro/i di testo	<input checked="" type="checkbox"/> Libro/i di testo	<input checked="" type="checkbox"/> Supporto multimediale (visone di film)
--	--	--

Modalità verifiche:

- Prove pratiche;
- Test motori;
- Osservazioni sul comportamento di lavoro (partecipazione, impegno, metodo di studio e di lavoro, etc.);

Programma svolto:

1.	Pallavolo
2.	Calcio a cinque
3.	Pallacanestro
4.	Hitball – pallamano-tamburello- badminton
5.	Esercizi a corpo libero e con piccoli attrezzi
6.	Atletica leggera: corsa velocità e resistenza, salti e lanci
7	Teoria, tecnica e didattica delle scienze motorie



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

Requisiti minimi	Abilità necessarie
<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	<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



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. INDICATORI DI VALUTAZIONE: MODELLO DI CERTIFICAZIONE OM 9/2010

LIVELLO	DESCRITTORI (livelli di padronanza)	VOTO
0 (non raggiunto)	Rifiuto a svolgere le attività proposte. Limiti oggettivi a svolgere le attività proposte. Mancanza di rispetto delle regole di convivenza civile verso l'insegnante e/o i compagni. Non curanza del materiale e dell'attrezzatura a disposizione.	2 - 5
1 (base) <i>Svolgere compiti semplici, sotto la diretta supervisione, in un contesto strutturato</i>	Possiede un sufficiente livello di motricità di base (uso appropriato degli schemi motori di base) e usa in modo appropriato i propri segmenti corporei.	6
2 (intermedio) <i>Svolgere compiti e risolvere problemi ricorrenti usando strumenti e regole semplici, sotto la supervisione con un certo grado di autonomia</i>	Ha acquisito un discreto livello di capacità coordinative e condizionali, un corretto utilizzo del linguaggio specifico e rispetto delle regole di convivenza civile. In palestra usa sempre un abbigliamento appropriato all'attività sportiva	7 - 8



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>3 (avanzato) <i>Svolgere compiti e risolvere problemi scegliendo e applicando metodi di base, strumenti, materiali ed informazioni</i> <i>Assumere la responsabilità di portare a termine compiti nell'ambito del lavoro o dello studio.</i> <i>Adeguare il proprio comportamento alle circostanze nella soluzione dei problemi</i></p>	<p>L'alunno/a è in grado di svolgere compiti attribuiti con un'adeguata capacità di lavoro comune e collabora con il gruppo classe e il docente. Ottime capacità coordinative e condizionali. Raggiunge performance di alto livello</p>	<p>9 - 10</p>
--	--	---------------

Ore svolte: 30 (precedentemente vi era un altro collega). Le ore residue di lezione previste sono 10.

Asti, 05 maggio 2022

Il docente Federico Rasero



EDUCAZIONE CIVICA
Docente: Piercarla Borio

RELAZIONE CLASSE 5C A.s. 2022/2023

* Descrizione: La classe consta di 16 studenti, seppur all'inizio delle attività didattiche il totale fosse di 17 alunni; un alunno, infatti, si è poi ritirato durante l'anno in corso.

All'interno del gruppo "classe" sono presenti alcuni studenti "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 adeguato durante lo svolgimento delle lezioni. Permane, tuttavia, una scissione tra molti studenti nella classe che non permette, sempre, una collaborazione tra loro, a discapito della didattica.

In merito al profitto, alcuni hanno ottenuto ottimi risultati, molti hanno raggiunto una buona preparazione, 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. 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 svolgeranno mediante l'ausilio di brevi audio-video, mappe concettuali ed appunto, articoli da commentare in classe, anche al fine di agevolare la comprensione dei contenuti proposti.

Oltre alla lezione frontale, sono previste 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.



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

Verso la fine dell'a.s., saranno poi analizzati ed affrontati alcuni casi concreti 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.

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 (art. 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).



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 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.

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

Le ore residue di lezione previste sono 5.

Asti, 05 maggio 2023

La docente Piercarla Borio



IRC - INSEGNAMENTO DELLA RELIGIONE CATTOLICA

Docente: Lorenzo Forno

LINEE GENERALI E COMPETENZE

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.

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.

Le ore residue di lezione previste sono 5.

Asti, 05 maggio 2023

Il docente Lorenzo Forno



SIMULAZIONE DI PRIMA PROVA – Allegato n. 1

Simulazione Prima Prova

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



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

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, róse¹:
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



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

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



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

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 d'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



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

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

di 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



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

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 asettiche come quelle che gestiscono sistemi di pagamento (tipo PayPal) che, intrecciandosi con 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*



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

(Gente non comune, Rizzoli, Milano, 2007).

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

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

In secondo luogo è possibile rilevare una prima concentrazione delle professioni femminili in alcuni canali occupazionali: coadiuvanti nell'azienda contadina o braccianti stagionali, operaie nel tessile, artigiane in alcune lavorazioni dell'abbigliamento, esercenti e dipendenti di negozi, lavoratrici dei servizi domestici, di cura della persona, di pulizia, insegnanti elementari ed impiegate d'ordine. I più elevati livelli di partecipazione si registrano dalla fine dell'800 al 1921 e sono legati alle attività organizzate su base familiare, da quelle agricole alle manifatture a domicilio, ma anche alla prima fase dell'industrializzazione tessile.

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

Infine, sono rilevabili nel mutamento forme persistenti di segregazione. In particolare nella fase di economia familiare agricola ed artigianale prevale il fenomeno della segregazione verticale; ruoli maschili e femminili sono gerarchicamente predisposti pur accompagnandosi ad una parziale flessibilità dei compiti ed ad una occasionale partecipazione delle donne alle attività maschili. Nel passaggio alle fasi di industrializzazione e di terziarizzazione ¹ la divisione sessuale

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

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.

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?



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

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

4. 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.



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

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

2. 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.

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 SERV. DI
ENOGASTRONOMIA - DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE**

SIMULAZIONE II PROVA

NUCLEO 7

Lettura 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 A

Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

TUTELA E VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO

DOCUMENTO n.1

Il 13 Novembre del 2018, a seguito dell'attacco di alcuni Paesi, è stata presentata all'ONU una risoluzione, che se venisse approvata, rischierebbe di penalizzare le eccellenze ed i prodotti tipici di tutta Italia, in particolare se pensiamo alla regione Piemonte ed a tutte le specialità di cui ne va orgogliosa, ci fa indignare! Il nuovo documento, che si trova all'esame preliminare di un organismo interno alle Nazioni Unite, ripropone delle misure punitive: i cosiddetti semafori alimentari ed etichette penalizzanti, finalizzate all'identificazione dei cibi "salutari" e "non salutari" che danneggerebbero l'export del nostro settore agroalimentare, causando un grave danno all'economia piemontese ed ovviamente di tutta la nazione soprattutto in termini di posti di lavoro. L'Italia, ritiene non corretta l'azione portata avanti da questo gruppo di Paesi, pertanto si è rivolta direttamente all'Assemblea generale dell'ONU che, essendo un organo di carattere politico, non possiede gli strumenti per esaminare questioni di carattere tecnico e scientifico, come nel caso delle malattie trasmissibili. [...]

(Fonte: <https://www.mise.gov.it/index.php/it/per-i-media/notizie/it/198-notizie-stampa/2038792-mise-la-risoluzione-presentata-all-onu-e-una-minaccia-per-ol-made-in-italy-agroalimentare>).

DOCUMENTO n.2



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

Regione che vai delizie che trovi: L'Italia è il primo paese al mondo per patrimonio culturale, storico e architettonico. Ma non solo. Il Belpaese ha un altro primato che è quello dei prodotti certificati e tutelati. Dai blasonati Prosciutto di Parma e Parmigiano Reggiano, fino alle indicazioni geografiche di nicchia, come la Patata del Fucino IGP e l'Oliva di Gaeta, la nuovissima DOP italiana che è stata registrata nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea il 15/12/2016. [...]

L'Italia è il primo paese in Europa per numero di registrazioni nel catalogo europeo degli alimenti di qualità DOP, IGP e STG, con ben 290 prodotti su un totale di 1.360. Di questi 166 sono DOP, 122 IGP e 2 STG (la pizza e la mozzarella). Dietro l'Italia ci sono Francia (238), Spagna (194), Portogallo (137), Grecia (104). I riconoscimenti per il mondo del vino sono invece 523, contro i 432 della Francia, i 147 della Grecia e i 131 della Spagna. Nonostante questo, il vino italiano stenta all'estero. Già dal 1992, l'UE ha riconosciuto che l'origine geografica condiziona la qualità e peculiarità di un prodotto alimentare o di un vino, insieme alle tecniche di produzione tradizionali. Il Piemonte è una terra ricca di eccellenze gastronomiche e culturali che raccontano la storia e l'impegno degli uomini nel custodire i sapori più autentici e tipici che la terra e la tradizione gli affida. Un viaggio emozionale tra le eccellenze artigiane, le aziende bio, le specialità piemontesi e le ricette della cucina piemontese per conoscere meglio le persone che ogni giorno inseguono il proprio ideale di eccellenza.

Le eccellenze tipiche del territorio piemontese hanno effetti positivi sulla salute, come dimostra il fatto che ci sono sempre meno di persone che soffrono meno delle malattie del metabolismo. Grazie allo stile di vita elevato, la popolazione piemontese si è vista ridurre l'obesità infantile del 12%. Più che su divieti e demonizzazioni, per i prodotti piemontesi di elevata qualità, gli organismi internazionali dovrebbero piuttosto mettere in campo strategie e politiche di informazione utili ad incoraggiare una dieta varia come quella mediterranea ed un sano stile di vita.

(Fonte: <https://it.businessinsider.com/dop-igt-stg-in-italia-sono-290-i-prodotti-certificati-e-tutelati-primi-in-europa-e-se-fossero-troppi/>)

A) Con riferimento alla comprensione dei documenti sopra riportati, il candidato risponda alle seguenti questioni:

- Perché l'Italia risulterebbe penalizzata se passasse la risoluzione proposta da alcuni Paesi dell'ONU?
- Quali sono le caratteristiche positive delle eccellenze piemontesi per il benessere dei cittadini?
- Quali sono gli effetti benefici sulla salute di chi utilizza nella quotidianità i prodotti



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

tipici del proprio territorio?

B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, facendo riferimento al proprio percorso professionale, chiarisca le ragioni dell'importanza di una sana alimentazione per la tutela della propria salute. Sviluppi l'elaborato secondo le seguenti indicazioni:

- A. Introduca l'argomento facendo riferimento alla storia della dieta mediterranea ed alla piramide alimentare e riconosca, nella ripartizione e nella tipologia degli alimenti proposti, le caratteristiche di una dieta equilibrata in riferimento alla qualità e alla quantità dei macro- e dei micronutrienti;
- B. spieghi come le abitudini alimentari mediterranee, contribuiscano alla prevenzione di malattie metaboliche quali diabete mellito di tipo 2 e obesità
- C. ipotizzi di dover realizzare un menù (pranzo) per un gruppo di 30 turisti giapponesi con prodotti di qualità, di origine certificata (DOP, IGP e PAT) tipici della propria regione, facendo inoltre riferimento alla stagionalità (periodo estivo);
- D. si focalizzi su due portate presenti nel menù strutturato in precedenza, realizzando la loro scheda tecnica.
- E. Individui i fattori che influenzano il turismo internazionale in relazione alle variabili sociali ed economiche;
- F. fornisca una definizione di marketing turistico e di destination marketing.



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	



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	
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	



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

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



GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA SCRITTA DI ITALIANO – Tipologia B

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

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



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



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



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

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

3. Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (punti 10)

Grav. insuff.	Conoscenze scarse e riferimenti culturali assenti e/o del tutto privi di pertinenza.
Insufficiente	Conoscenze e riferimenti culturali generici e non sempre pertinenti.
Sufficiente	Conoscenze e riferimenti culturali semplici, essenziali ma pertinenti.
Discreto	Conoscenze discrete, riferimenti culturali pertinenti.
Buono	Buone conoscenze, riferimenti culturali pertinenti e ben articolati.
Ottimo	Conoscenze ampie e accurate, riferimenti culturali precisi, approfonditi e articolati con efficacia.

Punteggio parziale degli indicatori specifici



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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

Allegato n. 4

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	Avanzato. Coglie in modo corretto e completo i nuclei	6	



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

fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	fondanti della disciplina e utilizza in modo corretto e completo le indicazioni presenti nella traccia		
	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 indicazioni presenti nella traccia	3,5	
	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	



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

	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	
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	2	



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

	sempre completa e corretta utilizzando un linguaggio settoriale a volte non adeguato.		
	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



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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO ORALE - Allegato n. 5
Ordinanza Ministeriale n. 45 del 4 marzo 2023

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	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	
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

GRIGLIE DI CONVERSIONE CREDITI – Allegato n. 6
Ordinanza Ministeriale n. 45 del 4 marzo 2023

Media dei voti	Fasce di credito	Fasce di credito	Fasce di credito
	III anno	IV anno	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