



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

“G. PENNA”



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

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



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

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

“Giovanni Penna”

Esami di Stato Conclusivi del corso di Studi

DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

Classe: V B Sala

A.S. 2023 – 2024

Documento finale del Consiglio di Classe

Approvato dal Consiglio di Classe Esame di Stato 2024 in data 10 maggio 2024

Il Dirigente Scolastico (Prof. Giorgio Marino)



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

INDICE

CONSIGLIO DI CLASSE

Composizione del Consiglio di Classe

Elenco commissari d'esame interni

QUADRO GENERALE DELLA SCUOLA E DEL TERRITORIO

La scuola e il territorio

Mission dell'Istituto

Profilo Professionale del Tecnico dei Servizi per l'enogastronomia

Quadro orario

ATTIVITÀ DI COMPETENZA DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Presentazione della classe

Obiettivi didattici e trasversali raggiunti

Capacità, conoscenze e competenze acquisite

Metodologia didattica e strumenti di lavoro

Criteri per l'attribuzione del credito scolastico

Indicatori per la valutazione

Visite guidate ed attività didattiche integrative

Attività di recupero

Verifica e valutazione dell'attività didattica

Simulazioni delle Prove dell'Esame di Stato

Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento

Percorsi di "Educazione civica"

Prove Invalsi

Programmi didattici e relazioni dei docenti

ALLEGATI

Simulazione di prima prova – Allegato n.1

Simulazione seconda prova – Allegato n.2

Griglia di valutazione prima prova – Allegato n. 3

Griglia di valutazione seconda prova – Allegato n. 4

Griglie di conversione crediti – Allegato n. 5

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

DISCIPLINA	DOCENTE	CONTINUITÀ DIDATTICA NELL'ULTIMO BIENNIO
LINGUA ITALIANA	Prof. Cipullo Manlio	Si
STORIA	Prof. Cipullo Manlio	Sì
LINGUA INGLESE	Prof.ssa Ghia Cristina	No
LINGUA TEDESCA	Prof.ssa Sanfratello Tiziana	No
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	Prof. Tartaglino Marco	Sì
LAB. SERV. DI CUCINA	Prof. De Marco Leonardo	No
SC. E CULT. DELL'ALIMENTAZIONE	Prof. Licciardello Elisa	No
LAB. SERV. SALA E VENDITA	Prof. Moccia Giuseppe	Sì
RELIGIONE	Prof. Forno Lorenzo	Sì
MATEMATICA	Prof.ssa Castino Emanuela	Sì
LAB. SERV. DI ACCOGLIENZA	Prof.ssa Olga Rosa	Si
SCIENZE MOTORIE	Prof. Gullì Guglielmo	No
EDUCAZIONE CIVICA	Prof.ssa Borio Piercarla	Si
SOSTEGNO	Prof.ssa Serpe Alessandra	No



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

G. PENNA



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

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

ELENCO COMMISARI D'ESAME INTERNI

Disciplina	Docente
SC. E CULT. DELL'ALIMENTAZIONE	Prof.ssa Licciardello Elisa
LAB. SERV. SALA E VENDITA	Prof. Moccia Giuseppe
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.



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

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.

**Profilo professionale del Tecnico dei Servizi per l'enogastronomia e quadro orario****Strutturazione del corso di studi – Quadro orario**

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



ORE SETTIMANALI					
Diritto e Tecniche Amministrative			4	5	4
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Educazione Civica			1	1	1

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.



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

Qui di seguito viene riportato il piano orario del percorso di studio

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



ATTIVITÀ DI COMPETENZA DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Composizione della classe V Sez. B

Maschi: 4

Femmine: 7

Presentazione della classe V sez. B- Sala e vendita

La classe V B (indirizzo Sala) è composta da n.11 studenti, di cui n. 4 maschi e n. 7 femmine.

Tranne due allieve, inserite nel gruppo classe a partire dall'a.s. 2023/2024 e provenienti dal Centro di formazione professionale CIOFS di Chieri (TO) e Agenzia di formazione professionale “Colline Alfieri”, dove hanno conseguito la qualifica triennale, tutti gli altri studenti provengono dall'IISS G. Penna.

Si segnala che tre studenti seguono un piano didattico personalizzato (PDP) in quanto presentano disturbi specifici dell'apprendimento (DSA) e uno un piano educativo individuale (PEI) con programmazione per obiettivi minimi, in quanto presenta una certificazione di disabilità. L'allievo in questione concluderà il suo percorso scolastico con un programma semplificato.

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

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

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

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



Obiettivi didattici e trasversali raggiunti

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

Obiettivi Educativi:

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

Conoscenze:

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

Competenze ed abilità:

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

Obiettivi didattici trasversali:

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

Capacità, conoscenze e competenze raggiunte

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

Metodologia didattica e strumenti di lavoro

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



Quest'anno non si è svolta didattica a distanza, ma si è deciso comunque di integrare l'aula fisica con l'ambiente digitale per ampliare l'offerta formativa e fornire agli studenti ulteriori strumenti per consolidare le conoscenze raggiunte o per seguire webinar e approfondimenti con esperti fuorisede. Pertanto si è utilizzata la piattaforma "Google Classroom", integrata da "Google Meet" e dal registro elettronico.

Criteri per l'attribuzione del credito scolastico

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

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

(vedere tabelle allegato 5)

INDICATORI PER LA VALUTAZIONE

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

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

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

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

Gravemente insufficiente - voto in decimi: 4

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

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

Insufficiente - voto in decimi: 5



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

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

Sufficiente; voto in decimi: 6

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

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

Discreto; voto in decimi: 7

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

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

Buono - voto in decimi: 8

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

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

Ottimo/eccellente - voto in decimi: 9/10

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

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

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



Visite d'istruzione e guidate ed attività didattiche integrative

La classe V B durante l'a.s. 2023/2024 ha partecipato alle seguenti uscite didattiche:

- 26/09/2023 incontro di sensibilizzazione con le associazioni Avis ed Admo;
- 09/11/2023 evento in diretta streaming sul tema Cybermafie;
- 17/11/2023 incontro sulla sicurezza stradale;
- 27/11/2023 proiezione cinematografica al cinema "Lumiere" di Asti del film "lo capitano"
- 28/11/2023 PMI Day organizzato dall'unione industriale, con visita al Pastificio Rey di San Damiano;
- 22/01/2024 incontro on line con Francesco Musolino su "Il sentiero dei nidi di ragno" di Italo Calvino;
- 24/01/2024 visita SIGEP di Rimini;
- 01/02/2024 incontro con Università di Torino per orientamento in uscita;
- 08/02/2024 incontro con Simone Pannocchia dell'Agenzia Ready to work;
- 06/03/2024 incontro on line con lo Chef Canavacciolo Antonino;
- 25/03/2024 Viaggio di istruzione Rimini – Ravenna – San Marino e Modena;
- 09/05/2024 uscita didattica a Torino in concomitanza con il Salone del Libro;
- 14/05/2024 incontro con Nucleo Carabinieri Nas di Villanova d'Asti.

Prima della fine dell'anno scolastico potrebbe essere organizzata un'ulteriore visita a una cantina con annessa degustazione.

Attività di recupero

Le attività di recupero sono state svolte sia in orario curriculare che in orario pomeridiano, in presenza. Sono stati effettuati diversi interventi di recupero in itinere relativamente allo scrutinio del primo trimestre dell'a.s. 2023/2024 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 e scritte, con varie tipologie di esercizi. Accanto alla qualità e al livello di apprendimento, per i quali si rimanda agli indicatori per la valutazione, approvati dal Collegio dei Docenti, la valutazione finale ha preso nella giusta considerazione anche l'atteggiamento dell'allievo nei confronti del lavoro didattico (attenzione durante le lezioni, impegno e puntualità nel lavoro, contributo personale alle attività di classe) ed i progressi registrati rispetto ai livelli di partenza. In aggiunta ai criteri sopra riportati, la valutazione per il presente anno scolastico ha tenuto anche in considerazione il processo di sviluppo del percorso di apprendimento, dell'acquisizione di responsabilità, dell'efficacia e della qualità delle procedure seguite dall'alunno, anche tramite modalità e-learning.



Simulazioni delle Prove dell'Esame di Stato

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

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

DATE SIMULAZIONE PRIMA PROVA (tema di italiano) 22 aprile 2024	DATE SIMULAZIONE SECONDA PROVA (trasversale su scienza e cultura dell'alimentazione, sala e vendita, DTA) 16/04/2026
--	--

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).

Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO, già alternanza scuola-lavoro).

La legge di Bilancio 2019 (art.1 comma 785 legge 30/12/2018 n. 145) ha rinominato i percorsi di alternanza scuola lavoro in "Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento" (PCTO), divenuti obbligatori a seguito della L. 107/2015 che ne ha ridotto il numero di ore minimo complessivo da svolgere: 210 ore nel triennio terminale dei percorsi di istruzione professionale (a fronte delle previgenti 400 ore).

Nell' anno scolastico 2020/2021, essendo molto difficile organizzare i PCTO in condizioni di totale sicurezza (art.1, (t) del DCPM del 24 ottobre 2020), sono state svolte attività con modalità "virtuali" di espletamento dei PCTO, al fine di potenziare forme di conoscenza del mondo del lavoro "a distanza" come le imprese simulate, i tour aziendali virtuali, le testimonianze di esperti di settore e di aree professionali da remoto. Mentre nell' anno 2021/2022 e nell'anno attuale 2022/2023 gli allievi hanno svolto il monte ore previsto dalla normativa vigente per il PCTO raggiungendo quindi le 210 ore.

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

- sviluppo della capacità di affrontare con responsabilità e affidabilità mansioni operative specifiche in un contesto lavorativo nuovo;
- consolidamento delle competenze trasversali e tecnico professionali acquisite a scuola, in un



contesto lavorativo coerente con l'indirizzo previsto;

- sviluppo di capacità comunicative, di ascolto e soprattutto relazionali per saper operare in gruppo rispettando le regole e partecipando con disponibilità e senso di collaborazione.

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

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

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

personali degli studenti inserite nelle cartelle agli atti della scuola.

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

In azienda: gli studenti nell'anno scolastico hanno effettuato visite guidate aziendali. Inoltre, ogni singolo studente, è stato inserito in azienda e/o ente, dove ha svolto mansioni riconducibili all'indirizzo di specializzazione.

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

Gli obiettivi fondanti di questo progetto sono quelli di:

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

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



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

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

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

- a) Mod. 1 Convenzione tra istituzione scolastica e soggetti ospitanti, scheda di valutazione dei rischi
- b) Mod. 2 Patto formativo dello studente.
- c) Mod. 3 Foglio Firme che tutte le Aziende hanno regolarmente compilato e consegnato
- d) Mod.4 Diario di Bordo dello Studente delle attività che ha svolto durante il percorso
- e) Mod. 5 Scheda di valutazione studente a cura della struttura ospitante. e)
- f) Mod. 7 Scheda di valutazione del percorso di alternanza scuola lavoro da parte dello studente.

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

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

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

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

Percorsi di "Educazione Civica"

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

- 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".



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

“G. PENNA”



IST. TECNICO AGRARIO
c/o la sede di ASTI

Agraria, agroalimentare e agroindustria

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

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

- Il 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.
- 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 V B ha svolto le prove Invalsi di Italiano, Matematica ed Inglese presso la sede di Asti dell'I.I.S. “G.Penna” il giorno 14 marzo 2024.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

G. PENNA



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

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

I DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE DELLA CLASSE V B

Cipullo Manlio

Castino Emanuela

Forno Lorenzo

Sanfratello Tiziana

Gullì Guglielmo

Licciardello Elisa

Borio Piercarla

I rappresentanti di classe

Scanavino Giulia

Cascio Valentina

Asti, 10 maggio 2024

Il Dirigente Scolastico, Prof. Giorgio Marino

De Marco Leonardo

Rosa Olga

Ghia Cristina

Moccia Giuseppe

Tartaglino Marco

Serpe Alessandra



PROGRAMMI DIDATTICI E RELAZIONI DOCENTI

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

CLASSE V B Disciplina

Italiano	20
Storia	23
Lingua Inglese	26
Lingua Tedesca	30
Matematica	34
Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva	36
Laboratorio settore Cucina	39
Scienza e Cultura dell'alimentazione	41
Laboratorio Settore Sala e Vendita	43
Scienze Motorie	46
Educazione civica	48
Laboratorio di accoglienza turistica	51
Religione	54



LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
Docente: Cipullo Manlio

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 undici studenti. Ha partecipato alle attività proposte in aula con alterno interesse, alcuni studenti si sono distinti per il coinvolgimento. L'impegno a casa non è stato sempre costante, sufficiente al momento del controllo del raggiungimento dei risultati previsti. L'atteggiamento della classe è stato diverso e non comune a tutti gli studenti. La maggior parte è riuscita a lavorare in modo preciso e sistematico, solo in alcuni casi presentando mancanza di attenzione, generalmente dimostrando 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.

TIPOLOGIA DI VERIFICA: scritta ed orale.

RECUPERO: effettuato tramite prova scritta.

OBIETTIVI MINIMI:

- Fornire la strumentazione per un adeguato approccio al testo letterario.
- Fornire la strumentazione per la realizzazione di scritture diversificate 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.

CONOSCENZE

- Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale.
- Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio
- Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dall'Unità d'Italia ad oggi, a partire da una selezione di autori e testi emblematici
- Struttura di un curriculum vitae e modalità di compilazione del CV europeo.
- Significative produzioni letterarie, artistiche e scientifiche anche di autori internazionali
- Software "dedicati" per la comunicazione professionale.

ABILITÀ

- Utilizzare le tecnologie digitali in funzione della presentazione di un progetto o di un prodotto
- Utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali
- Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento
- Elaborare il curriculum vitae in formato europeo.
- Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale.
- Utilizzare le tecnologie digitali in funzione della presentazione di un progetto o di un prodotto

Fino alla data di compilazione del suddetto documento sono state svolte 106 ore di lezione, entro la fine dell'a.s. rimangono approssimativamente ancora da svolgere 20 ore.

Programmazione svolta fino al 10 Maggio 2024:

1. Letteratura europea di fine Ottocento.

1.1 Naturalismo: Flaubert, Zola.

1.2 Decadentismo e Simbolismo: Baudelaire, Rimbaud, Verlaine.

1.3 Letteratura russa: Tolstoj, Dostoevskij

2. Letteratura italiana di fine Ottocento

2.1 Verismo: Deledda, Verga.



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

2.2 Giosuè Carducci: biografia, opere, poetica.

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.

Programma da svolgere dopo il 10 maggio 2024

4.2 Salvatore Quasimodo: biografia, opere, poetica.

4.3 Umberto Saba: biografia, opere, poetica.

4.4 Eugenio Montale: biografia, opere, poetica.

Asti, 10 maggio 2024

Il docente, Manlio Cipullo _____

**STORIA****Docente: Cipullo Manlio****TESTO IN ADOZIONE:**

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

RELAZIONE SULLA CLASSE:

La classe è composta da undici studenti. Ha partecipato alle attività proposte in aula con alterno interesse, alcuni studenti si sono distinti per il coinvolgimento. L'impegno a casa non è stato sempre costante, sufficiente al momento del controllo del raggiungimento dei risultati previsti. L'atteggiamento della classe è stato diverso e non comune a tutti gli studenti. La maggior parte è riuscita a lavorare in modo preciso e sistematico, solo in alcuni casi presentando mancanza di attenzione, generalmente dimostrando 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, problem solving, cooperative learning.

STRUMENTI: libro di testo, mappe concettuali, video.

TIPOLOGIA DI VERIFICA: scritta e orale.

RECUPERO: effettuato tramite prova scritta.

OBIETTIVI MINIMI:

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



CONOSCENZE

- Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento.
- Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori modificabili entro i quali porre il proprio agire.
- Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici.
- Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico- produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali

- Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XI e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel Mondo
- Gli aspetti caratteristici del patrimonio ambientale e urbanistico e i principali monumenti storico-artistici del proprio territorio

ABILITÀ

- Il quadro storico nel quale è nata la Costituzione.
- I Principi fondamentali e la Parte I della Costituzione
- Lo Stato italiano nell'Unione Europea e nelle istituzioni internazionali
- Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-morfologiche e le trasformazioni nel tempo.
- Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento
- Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale

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

Programmazione svolta fino al 10 maggio 2024:

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.

- 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.

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.

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

Programma dopo il 10 maggio 2024:

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.

San Damiano d'Asti, 10 maggio 2024

Il docente, Manlio Cipullo _____



LINGUA INGLESE
Docente: Ghia Cristina

LIBRI DI TESTO:

- MASTERING COOKING AND SERVICE – C. Morris – A. Smith – ELI LA SPIGA
- YOUR INVALSI TUTOR – S. Mazzetti – Macmillan education

RELAZIONE CLASSE:

La classe è composta da 11 alunni, di cui 3 con DSA e 1 DVA, che nel corso dei 5 anni si è avvalso della presenza dell'insegnante di sostegno ed è stato redatto un PEI per obiettivi minimi.

Nel complesso i ragazzi sono educati e abbastanza uniti tra loro, hanno saputo ben accogliere le tre compagne arrivate quest'anno da un altro percorso formativo. Purtroppo, però, alcuni non sono sempre stati 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. I discenti presentano, talvolta, criticità nell'esposizione e nella produzione libera. Lo studio individuale è stato, in certi casi, discontinuo e poco organizzato, nonostante si sia lavorato alla redazione di riassunti e mappe concettuali. Un piccolo gruppo di alunni ha però dimostrato un impegno maggiore, raggiungendo risultati molto soddisfacenti e i restanti un livello sufficiente, seppur abbiano dedicato impegno e volontà. Per cercare di colmare le lacune linguistiche, all'inizio dell'anno, su richiesta dei discenti stessi, è stato svolto un ripasso generale di grammatica. Lo svolgimento del programma è stato completo, 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.

Le ore svolte sono circa 80; le ore residue di lezione previste sono circa 12.



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:

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

Metodologia, mezzi e strumenti di lavoro

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

Oltre alla lezione frontale, sono state proposte attività autonome individuali e in piccoli gruppi. Durante l'anno scolastico, l'attività in classe è stata affiancata da una classe virtuale creata sulla piattaforma Classroom, che ha permesso la condivisione di filmati, testi, mappe e materiali audio relativi agli argomenti studiati.

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

Attività svolte per il recupero: lezioni di recupero in itinere

Fino alla redazione del presente documento sono state svolte circa 80 ore di lezione; alla fine dell'anno scolastico residuano approssimativamente 15 ore.

Programma svolto sino al 10 maggio 2024

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

MODULO 1: Banqueting and feasts (Competenze n° 4, 5, 7)

Contenuti:

- What's banqueting? (p. 278);
- The banqueting manager (p. 280);
- Event management: The technical phase (p. 282),
- The operational phase (p. 283)

Obiettivi minimi:

Comprendere ed esporre testi in cui si parla di un argomento inerente all'area di indirizzo: dare ricevimenti, come organizzare un ricevimento, il banqueting manager, l'organizzazione di un evento: la fase tecnica, la fase operativa, organizzare un event



MODULO 2: Diet and nutrition (Competenze n° 4, 5, 7 di indirizzo n° 1, 4, 6, 7) - Unit 9

Contenuti:

- Healthy eating (p. 156);
- The Mediterranean diet (p. 158);
- Other types of diet (p. 159);
- Alternative diets (p. 160);
- Religious dietary choices (p. 162);
- Teen and sport diets (p. 163);
- Special diets for food allergies and intolerances (p. 164)

Obiettivi minimi:

Comprendere e saper argomentare testi in cui si parla di un argomento inerente l'area di indirizzo: mangiare bene, la dieta mediterranea, altri tipi di dieta, diete alternative, religioni e diete, diete sportive per adolescenti, conoscere le intolleranze e allergie alimentari;

MODULO 3: Safety Procedures (Competenze n° 4, 5, 7 di indirizzo n° 3) - Unit 10

Contenuti:

- Food safety and food quality (p. 172);
- HACCP (p. 173);
- HACCP principles (p. 174);
- Food contamination (p. 175);
- Risks and preventive measures (p. 176)

Competenze specifiche:

Comprendere e saper argomentare testi in cui si parla di un argomento inerente all'area di indirizzo: sicurezza e qualità degli alimenti, il protocollo HACCP, i principi dell'HACCP, la contaminazione degli alimenti, rischi e misure preventive, la conservazione degli alimenti, sicurezza sul luogo di lavoro, la sicurezza degli alimenti.

MODULO 4: Extras (Competenze n° 4, 5, 7 di indirizzo n° 4,5,6)

- **Women's rights (materiale su classroom fornito dalla docente)**



Durante l'anno è stata svolta un'unità di apprendimento interdisciplinare con scienze e cultura dell'alimentazione, tedesco e diritto e tecniche amministrative:

THE FOUNDER

- Visione del film in lingua.
- Scheda di comprensione del film
- Testi sulla Sostenibilità (dal libro "Flavours") e Italian food product certification: (Testo da "Cook Book – Club up" p. 70-71 (Materiale fornito dall'insegnante)
- Testi sul marketing dal libro di testo:
Business image (p. 28-29), Customer profiling (p. 30), Marketing strategies (p. 32-33), The effect of the Internet on the catering industry (p. 34), Creating your website and social media page (p. 40)
- Elaborazione di una start-up relativa alla nascita di una propria attività ristorativa ecosostenibile e valorizzante il "Made in Italy" nella ristorazione regionale (Lavoro di gruppo).
- Promozione e marketing tramite creazione di web page in inglese.

Obiettivi minimi:

- Saper comprendere e analizzare i contenuti del film in lingua
- Saper creare una start-up nel campo della ristorazione eco-sostenibile e promuoverla
- Conoscere i principali tipi di frode alimentare e i marchi di qualità alimentare
- Saper valorizzare la ristorazione locale
- Saper relazionare il progetto in inglese e tedesco
- Saper ipotizzare la creazione di una propria attività ristorativa e relazionarla in lingua inglese

MODULO 5: Invalsi

Preparazione al test Invalsi con il supporto del libro di testo "Your Invalsi Tutor"

Programma svolto dopo il 10 maggio 2024

- Food preservation (p. 178);
- Workplace safety (p. 180);
- 'The Tetra Pack History' (p. 185)
- Case study

Asti, 10 maggio 2024

La docente Cristina Ghia _____



LINGUA TEDESCA
Docente: Sanfratello Tiziana

LIBRI DI TESTO:

Tiziano Perucci - Alessandra Fazzi, Mahlzeit! neu, Loescher Editore, 2023.

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

PROFILO DELLA CLASSE:

La classe ha mostrato un interesse poco partecipativo durante le lezioni e ha interagito passivamente con esigui interventi o domande di chiarimento rispetto all'argomento trattato. Proprio a livello interazionale, peculiarità espressamente richiesta nell'insegnamento di una lingua straniera, la partecipazione attiva è avvenuta solo tramite l'intervento di 3 studenti, sempre e solamente gli stessi, durante tutto il corso dell'anno. Tuttavia, durante il primo periodo, la classe, per lo meno la maggior parte, ha sempre portato a termine nei tempi previsti compiti, attività e interrogazioni, sia nel primo che nel secondo periodo.

Alcune insufficienze sono state registrate nel primo trimestre, sanate in seguito con impegno e rispetto dei tempi previsti per il recupero dei debiti formativi del primo periodo. Il livello di preparazione raggiunto dalla classe è discreto e per alcuni solo sulla sufficienza. È tuttavia opportuno rimarcare la presenza di pochi studenti che spiccano per capacità ed impegno profusi durante l'intero anno scolastico; ciò ha permesso loro di raggiungere risultati decisamente soddisfacenti.

Obiettivi minimi:

- sviluppare l'abilità di lettura e comprensione di testi tecnici riguardanti il settore alberghiero;
- analizzare la lingua ed utilizzare il linguaggio specifico appreso;
- saper esporre oralmente le conoscenze dell'area tecnica acquisite.
- saper scrivere una e-mail.
- saper dialogare in lingua su argomenti noti e non affrontando situazioni di vita quotidiana e professionale.
- Saper redigere un cv in lingua tedesca e affrontare un colloquio di lavoro



VALUTAZIONE E METODO DI LAVORO

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

- Colloqui
- Prove scritte
- Ricerche svolte in classe o in autonomia
- Traduzioni dal tedesco all'italiano e dall'italiano al tedesco
- Esercizi guidati e in coppia
- Realizzazione di powerpoint su temi specifici da presentare in classe.

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

PROGRAMMAZIONE FINO ALLA DATA DEL 10 MAGGIO 2024

• Rund um die Arbeitswelt

Primo contatto con il mondo del lavoro

- Erste Kontakte mit der Arbeitswelt;
- Die Alternanza scuola-lavoro ;
- Das Schulsystem;
- Die Duale Berufsausbildung
- Stellenangebote;
- Berufliche Kontakte;
- Von der Autobiografie zum Lebenslauf;
- Die Bewerbung;
- Das Vorstellungsgespräch

GRAMMATICA

- Le frasi infinitive;



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

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

- Le frasi finali con um...zu;- Il doppio infinito

• RIFLESSIONE SUL PERIODO DELLA SECONDA GUERRA MONDIALE

- Film: der Untergang

(verifica di tedesco ed educazione civica)

• **Ernährung- und Lebensmittelkunde**

- Erste Kontakte mit der Arbeitswelt;

- Die Alternanza scuola-lavoro ;

- Das Schulsystem;

- Die Duale Berufsausbildung

- Stellenangebote;

- Berufliche Kontakte;

- Von der Autobiografie zum Lebenslauf;

- Die Bewerbung;

- Das Vorstellungsgespräch

GRAMMATICA

- Le frasi infinitive;

- Le frasi temporali con wenn e als;

- Il Perfekt;

- Il passivo;

- frasi secondarie introdotte da weil



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

Tutti gli argomenti indicati saranno svolti entro il 10 maggio 2023. Le lezioni successive a tale data saranno dedicate al ripasso e all'approfondimento degli argomenti trattati durante l'anno.

Nel mese di maggio è prevista la visione del film Goodbye Lenin! Che tratta il periodo storico relativo alla caduta del Muro di Berlino. Seguirà un'attività di riflessione sui temi trattati (guerra fredda, zone di influenza, ruolo della Stasi nella Germania Est).

San Damiano d'Asti, 10 maggio 2024

La docente, Prof. Sanfatrelo Tiziana _____



MATEMATICA
DOCENTE: Castino Emanuela

LIBRO DI TESTO ADOTTATO

M.Bergamini, G.Barozzi, A.Trifone "Matematica in cucina, in sala, in albergo" Edizioni Zanichelli
 Vol. unico per le classi terza, quarta e quinta

OBIETTIVI MINIMI DI APPRENDIMENTO	
CONOSCENZE DI BASE	ABILITÀ NECESSARIE
<ul style="list-style-type: none"> • Limiti • Derivate • Studio di funzione 	<ul style="list-style-type: none"> • Avere il concetto di limite, interpretandolo da un punto di vista grafico • Saper calcolare semplici limiti di funzioni continue e di forme di indecisione • 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 10 maggio 2024

MODULO 1: Esponenziali e logaritmi

- Funzione esponenziale: caratteristiche, grafico
- Equazioni esponenziali elementari ed equazioni risolvibili con il metodo di sostituzione
- Funzione logaritmica: caratteristiche, grafico
- Proprietà dei logaritmi e loro calcolo



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

- Equazioni logaritmiche elementari
- Equazioni esponenziali risolvibili con i logaritmi

MODULO 2: Funzioni

- definizione di funzione
- dominio naturale di una funzione, codominio e immagine
- limiti di una funzione e casi di indecisione
- funzioni continue e punti di discontinuità
- asintoti

MODULO 3: Derivate

- derivata come limite del rapporto incrementale e come coefficiente angolare della tangente
- calcolo di derivate elementari e di funzioni composte
- algebra delle derivate, teoremi del calcolo differenziale: Rolle, Lagrange
- ricerca dei massimi e minimi

MODULO 4: Studio di funzione

- dominio naturale
- intersezione con gli assi e segno
- limiti e asintoti
- massimi, minimi
- grafico qualitativo

PROGRAMMA DA PORTARE A TERMINE ENTRO IL MESE DI MAGGIO:

- teoremi del calcolo differenziale: Cauchy, De l'Hospital
- limiti di una funzione e casi di indecisione
- funzioni continue e punti di discontinuità
- asintoti

Asti, 10 maggio 2024

La docente Castino Emanuela _____

**DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA****Docente: Tartaglino Marco****Relazione della classe 5 sez. B:**

La classe è formata da 10 alunni con la presenza di tre alunni DSA per i quali è stato predisposto un P.D.P. riportante tutte le misure compensative e dispensative di cui necessitano.

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

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

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

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

Allievi BES:

nella classe ci sono complessivamente 3 allievi DSA. Nessuno di loro si è avvalso dell'utilizzo del PC per lo svolgimento delle prove scritte.

Un allievo è affiancato dal docente di sostegno e per gli obiettivi di apprendimento e le misure compensative e dispensative, si rimanda a quanto riportato nel PEI.

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

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

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



Programmazione didattica svolta fino al 10 maggio 2024:

RIPASSO

Bilancio d'esercizio

Analisi di Bilancio

La classificazione dei costi

Il metodo di calcolo dei costi (full costing, direct costing e punto di equilibrio)

IL MERCATO TURISTICO

Il mercato turistico internazionale

Gli organismi e le fonti normative internazionali

Il mercato turistico nazionale

Gli organismi e le fonti normative interne

IL MARKETING

Il marketing: aspetti generali

Il marketing strategico

Il marketing operativo

Il web marketing

Il marketing plan

PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

La pianificazione e programmazione

Il budget (cenni)

Il business plan

Programmazione didattica svolta dopo il 10 maggio 2024:

LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

Cenni sulle Norme di igiene (Haccp)

I contratti delle imprese ristorative

LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

Le abitudini alimentari.

I marchi di qualità alimentare



**OBIETTIVI MINIMI DI APPRENDIMENTO DA RAGGIUNGERE AL TERMINE
 DELL' A.S.2023/24**

CONOSCENZE DI BASE	CONOSCENZE DI BASE
<ul style="list-style-type: none"> ● La struttura del bilancio d'esercizio e la sua analisi ● Caratteristiche del mercato turistico nazionale e internazionale ● Conoscenza di base del marketing strategico ed operativo del settore turistico-ristorativo ● Conoscere gli strumenti della pianificazione e programmazione aziendale ● Conoscere le principali normative relative all'igiene alimentare e ai contratti delle imprese turistico ristorative ● Conoscere le abitudini alimentari del nostro territorio 	<ul style="list-style-type: none"> ● La struttura del bilancio d'esercizio e la sua analisi ● Caratteristiche del mercato turistico nazionale e internazionale ● Conoscenza di base del marketing strategico ed operativo del settore turistico-ristorativo ● Conoscere gli strumenti della pianificazione e programmazione aziendale ● Conoscere le principali normative relative all'igiene alimentare e ai contratti delle imprese turistico ristorative ● Conoscere le abitudini alimentari del nostro territorio

Asti, 10 maggio 2024

Il docente Tartaglino Marco _____

**MATERIA LABORATORIO SETTORE CUCINA****Docente: De Marco Leonardo****SITUAZIONE DELLA CLASSE**

La classe è formata da 10 alunni con la presenza di tre alunni DSA per i quali è stato predisposto un P.D.P. riportante tutte le misure compensative e dispensative di cui necessitano.

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

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.

METODO DI STUDIO: LEZIONE FRONTALE - COOPERATIVE LEARNING**MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE**

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.

Libro di testo adottato: SMART CHEF SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO (HOEPLI -G. SALVIANI)**STRUMENTI**

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

PROGETTAZIONE DIDATTICA**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

San Damiano d'Asti, 10 maggio 2024

Il docente De Marco Leonardo _____

**SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE****Docente: Licciardello Elisa****LIBRO DI TESTO:**

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

RELAZIONE FINALE

La classe, che si presenta eterogenea per provenienza e storie personali.

Durante il corso dell'anno scolastico, gli studenti hanno mostrato un comportamento sempre corretto e disciplinato nei confronti del corpo docenti. La frequenza è stata, per la maggior parte degli allievi, regolare e costante.

Alla fine del trimestre, 2 allievi hanno riportato valutazione insufficiente pertanto sono stati attivati percorsi di recupero pomeridiani per un totale di 4 ore.

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

Sotto il profilo degli apprendimenti, la classe si presenta per certi versi omogenea, con poche eccezioni che hanno raggiunto adeguatamente gli obiettivi di apprendimento. La maggior parte degli studenti risultano deboli e presentano diverse lacune nelle conoscenze pregresse inerenti la disciplina e nell'ambito linguistico-espressivo. Per molti 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 la sufficienza.

La partecipazione e l'interesse verso le attività didattiche proposte sono stati adeguati, così come l'impegno e l'autonomia di lavoro, ma nel complesso la classe ha raggiunto un livello di preparazione soddisfacente. Al fine di incentivare l'interesse ed agevolare lo studio, le lezioni frontali sono sempre state abbinate alla proiezione di slide e contenuti video oltre che produzione di schemi, materiale poi fornito a ciascuno studente, attraverso la piattaforma Classroom di Google.

In generale la classe non sempre è riuscita a conseguire gli obiettivi programmati, sia dal punto di vista formativo che da quello cognitivo, in relazione all'impegno, all'interesse ed alle capacità proprie di ciascuno.

In data 16 Aprile 2024, è stata svolta la simulazione della seconda prova scritta, facendo registrare risultati in linea con il proprio rendimento.

Allievi BES:

nella classe ci sono complessivamente 3 allievi DSA. Nessuno di loro si è avvalso dell'utilizzo del PC per lo svolgimento delle prove scritte.

Un allievo è affiancato dal docente di sostegno e per gli obiettivi di apprendimento e le misure compensative e dispensative, si rimanda a quanto riportato nel PEI.



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.

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

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

MODULO 3: DIETE IN CONDIZIONI PATOLOGICHE

Ud 1: Dieta nelle malattie cardiovascolari

Ud 2: Dieta nelle malattie metaboliche

Ud 3: Allergie e intolleranze alimentari

Ud 4: Disturbi del comportamento alimentare

DA PORTARE A TERMINE ENTRO IL MESE DI MAGGIO:

MODULO 4: RISCHIO E SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE

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

Asti, 10/05/2024

La docente *Elisa Licciardello* _____

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

A.S.	2023/2024
Disciplina	Laboratorio dei Servizi di Sala e Vendita
Classe	5 B
Docente	Giuseppe Moccia

N° MODULI	ARGOMENTO
1.	Dalla Vite al Vino
2.	Le Aziende Ristorative
3.	Criteri di abbinamento cibo vino
4.	Enografia Nazionale
5.	Marketing e Qualità del territorio
6.	Mixology
7.	Food Cost- Wine Cost

MODULO 1: Dalla Vite al Vino

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

MODULO 2: Le Aziende Ristorative

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

MODULO 3 Criteri di abbinamento cibo vino

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



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

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

MODULO 4: Enografia Nazionale

- Valle D'Aosta
- Lombardia
- Piemonte
- Emilia-Romagna
- Toscana
- Liguria
- Umbria
- Marche
- Lazio
- Campania
- Sicilia
- Basilicata

MODULO 5 Marketing e Qualità del territorio

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

MODULO 6 : Mixology

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

MODULO 7 : Food Cost-Wine Cost

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



RELAZIONE FINALE

SITUAZIONE DELLA CLASSE. La classe è composta da 11 alunni. La Classe è abbastanza eterogenea per capacità e livelli di apprendimento acquisiti. La didattica è stata impostata per favorire la conoscenza e la comprensione degli argomenti di Sala e Vendita e del testo in adozione mediante schemi riassuntivi, esercitazioni pratiche nei laboratori, lavori di gruppo e verifiche periodiche. Si rileva poco interesse generale per la disciplina da parte di un gruppo classe. Per gli alunni che hanno mostrato carenze di base di un certo rilievo, sono state operate azioni di stimolo e previsti interventi di recupero personalizzato (ulteriori spiegazioni). Il comportamento da parte degli studenti è sempre stato corretto. Per gli strumenti di verifica applicati e i criteri di valutazione in relazione agli obiettivi si rimanda a quanto riportato dalla programmazione annuale della disciplina.

METODOLOGIA. Per i presupposti metodologici ci si è riferiti a quanto espresso nel piano di lavoro annuale. Gli argomenti e le attività proposte sono stati organizzati in unità didattiche. Sono stati perseguiti, oltre agli obiettivi specifici della materia, lo sviluppo delle capacità di comunicazione, comprensione, analisi, sintesi, rielaborazione, applicazione e valutazione. In particolare sono state utilizzate lezioni frontali partecipative, momenti collettivi d'aula in forma discorsiva, schematizzazione sintetica degli argomenti.

METODOLOGIA DI INSEGNAMENTO E STRATEGIE DIDATTICHE Lezione frontale-lavori di gruppo-Brainstorming – Problem solving – Didattica Laboratoriale

MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE Colloquio orale-Soluzione di un caso-Prove semi-strutturate.

STRUMENTI Libro di testo in adozione e per la conclusione di alcuni argomenti. Schemi e fotocopie fornite dal docente.

Asti, 10 maggio 2024

Il docente Giuseppe Moccia _____



SCIENZE MOTORIE
Docente: Gullì Guglielmo

ORE SVOLTE AL 5/5: 56 ore

ORE DA SVOLGERE DAL 5/5 al 09/06: 10 ore

Al termine del quinto anno ogni studente deve aver acquisito la consapevolezza e la coscienza della propria corporeità, deve aver consolidato le esperienze motorie sportive trattate nel percorso scolastico e deve aver assunto un atteggiamento propositivo e responsabile per uno stile di vita sano e attivo, avendo compreso le implicazioni e i benefici derivati dalla pratica motoria.

CONOSCENZE:

Le conoscenze disciplinari acquisite dalla classe sono state:

- applicazione, anche per distretti corporei, di un movimento appropriato alla conservazione e al recupero della resistenza, forza, velocità e mobilità articolare nonché delle componenti coordinative;
- conoscenza ed utilizzo delle modalità e delle procedure motorie, alimentari, igienico-sanitarie necessarie al mantenimento della migliore condizione fisica;
- conoscenza ed applicazione dei regolamenti, delle tecniche delle procedure di preparazione delle più comuni discipline sportive;
- possesso delle conoscenze e delle tecniche necessarie alla prevenzione e all'assistenza nella pratica motoria e sportiva

Tutto ciò per giungere ad una pratica sportiva, intesa come comune, normale abitudine di vita.

PROGRAMMA SVOLTO

Il programma svolto è stato rielaborato ed adeguato alle capacità motorie degli allievi e alle varie situazioni contingenti.

CORPO LIBERO:	esercizi di mobilitazione delle principali articolazioni, esercizi di irrobustimento arti superiori e inferiori, esercizi di irrobustimento addominale, esercizi di coordinazione, esercizi di potenziamento apparato cardio-circolatorio e respiratorio esercitazioni a circuito per i vari gruppi muscolari
CALCIO A 5:	fondamentali individuali e di squadra, regole di gioco
PALLACANESTRO:	fondamentali individuali e di squadra, regole di gioco
PALLAMANO:	fondamentali individuali, regole gioco
BADMINTON:	fondamentali individuali, regole gioco



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

NOZIONI TEORICHE: cenni di anatomia sulla colonna vertebrale, sull'apparato scheletrico e muscolare

PARTE DI PROGRAMMA CHE SI PRESUME DI SVOLGERE ENTRO LA FINE DELL'ANNO SCOLASTICO:

sport ed alimentazione
sport e igiene

ABILITA':

Organizzazione ed applicazione di percorsi di attività motoria e sportiva con analisi ed elaborazione dei risultati testati.

Padroneggiare le differenze ritmiche e realizzare gesti efficaci nelle azioni sportive

Realizzare progetti motori e sportivi che prevedano una complessa coordinazione globale e segmentaria con e senza attrezzi

Padroneggiare gli aspetti verbali della comunicazione

Osservare ed interpretare i fenomeni di massa legati al mondo dell'attività motoria e sportiva proposti dalla società

Applicare le norme di prevenzione per la sicurezza e gli elementi fondamentali del primo soccorso

Assumere stili di vita e comportamenti attivi nei confronti della salute, conferendo il giusto valore all'attività fisica e sportiva

Sapersi orientare in attività sportive in ambiente naturale

COMPETENZE:

Conoscere il proprio corpo e le modificazioni

Percezione sensoriale (vista, tatto, udito, ritmo)

Coordinazione (schemi motori, equilibrio, orientamento spazio-tempo)

Espressività corporea

Gioco, gioco-sport e sport (aspetto relazionale e cognitivo)

Sicurezza (prevenzione, primo soccorso)

Salute (corretti stili di vita)

Ambiente naturale

VERIFICHE PRATICHE

TESTO ADOTTATO: nessuno

Asti, 10 maggio 2024

Il docente: Guglielmo Gullí _____

**EDUCAZIONE CIVICA**
Docente: Borio Piercarla

LIBRO DI TESTO: "La nuova agenda del cittadino - Corso di educazione civica" di Matteo Di Napoli
- Einaudi Scuola- Mondadori Education

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe consta di un numero non elevato di studenti, tale per cui è stato possibile svolgere serenamente il programma, visto anche il buon comportamento degli studenti e l'impegno (di quasi tutti) da loro avuto nel corso delle lezioni.

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.

In merito al profitto, circa 3-4 studenti hanno ottenuto una brillante preparazione, alcuni hanno raggiunto buoni risultati, mentre qualche studente ha 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.

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

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

METODOLOGIE DIDATTICHE E STRUMENTI UTILIZZATI

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

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

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

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

TIPOLOGIA DI VERIFICA

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

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

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



OBIETTIVI MINIMI

Nella classe ci sono complessivamente 3 allievi DSA.

Nessuno di loro si è avvalso dell'utilizzo del PC per lo svolgimento delle prove scritte, bensì di mappe concettuali e/o schemi precedentemente da loro elaborati e controllati dalla docente prima di ogni verifica.

CONOSCENZE

- 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.

ABILITÀ

- 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

PROGRAMMAZIONE

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

- I diritti umani
- 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.).
- L'uguaglianza di genere (l'art. 3 Cost.).
- I principali doveri del cittadino.
- La libertà di manifestazione del pensiero (l'art. 21 Cost.), la libertà di stampa e i reati di opinione.
- I reati di usura e di estorsione: le associazioni mafiose.
- Gli organi della Repubblica: la forma di governo parlamentare.
- Cenni sull'Unione Europea.

MODULO 2: Sviluppo sostenibile e ambiente.

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

MODULO 3: Cittadinanza digitale e tutela dei diritti.

- La democrazia digitale e il voto elettronico (la web democracy).
- Il cyberbullismo e i pericoli del web; la diffamazione a mezzo internet.

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



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

- Limiti alla libertà di pensiero: il segreto professionale e il segreto di Stato.
- La responsabilità dei direttori delle testate giornalistiche e le fake news.

San Damiano d'Asti, 10 maggio 2024

La docente Piercarla Borio _____

**LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA****Docente: Olga Rosa**

LIBRO DI TESTO: Nuovo professione Accoglienza. Terzo, quarto e quinto anno. Hoepli.

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe V B (indirizzo Sala) è composta da n.11 studenti, di cui n. 4 maschi e n. 7 femmine. Due studentesse, inserite nel gruppo classe a partire dall'a.s. 2023/2024 sono provenienti dal Centro di formazione professionale CIOFS di Chieri (TO) e Agenzia di formazione professionale "Colline Alfieri", dove hanno conseguito la qualifica triennale. Gli altri discenti provengono dall'IISS G. Penna - Enogastronomico.

Si segnala che tre studenti seguono un piano didattico personalizzato (PDP) in quanto presentano disturbi specifici dell'apprendimento (DSA) e uno un piano educativo individuale (PEI) con programmazione differenziata, in quanto presenta una certificazione di disabilità. L'allievo in questione concluderà il suo percorso scolastico con un programma semplificato.

METODOLOGIE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Questo è il secondo anno d'introduzione della disciplina di Accoglienza turistica nelle classi terminali.

Le lezioni sono state svolte, principalmente, in modalità frontale partecipata.

Si evidenzia 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 funzionante al terzo piano dell'istituto.

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, volta ad arricchire e, a volte, a semplificare i contenuti.

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

PROGRAMMA SVOLTO FINO AL 13 MAGGIO 2024**Modulo 1: La guest experience**

- L'ospitalità oggi;



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 personalizzazione dei servizi;
- Gli elementi della guest experience.

Modulo 2 : Leadership, problem solving e soft skills

- La leadership;
- Le tecniche di problem solving;
- CRM e fidelizzazione del cliente.

Modulo 3: Il revenue management per la redditività aziendale

- Elementi e applicazione del Revenue Management;
- Il ruolo del front office nel Revenue Management;

Modulo 4 : Il marketing alberghiero

- Gli elementi del marketing alberghiero;
- Il visual marketing;
- Il piano di marketing (marketing plan)

Modulo 5 : Il web marketing e la digitalizzazione degli eventi

- Il sito web;
- Il remarketing;
- L'email marketing;
- La digitalizzazione degli eventi

Modulo 6 : Sicurezza e salute degli ospiti in albergo

- La comunicazione della sicurezza;
- La sicurezza alimentare;
- La sicurezza biologica;
- La sicurezza dei dati personali.

Sono state svolte, in aggiunta, una lezione sulla creazione di presentazioni efficaci e una sulla creazione di itinerari con Google maps.

PROGRAMMA CHE SI INTENDE SVOLGERE DOPO IL 13 MAGGIO 2024

Programma concluso. Si svolgeranno delle attività di ripasso.

OBIETTIVI MINIMI DI APPRENDIMENTO PER A.S. 2023/24

Conoscenze base:

- Conoscere la disciplina HACCP;
- Conoscere i diversi strumenti di marketing e web marketing;
- Apprendere la segmentazione della clientela nel settore turistico;
- Conoscere le soft skills di un dipendente di un'azienda di settore.

Abilità necessarie:

- Saper applicare i principi dell'HACCP anche in una struttura alberghiera;



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

- Riconoscere la differenza tra i diversi strumenti di marketing e il loro contesto applicativo;
- Individuare il target di riferimento di una attività;
- Saper riconoscere le proprie soft skills e saperle valorizzare.

Le ore di lezione svolte sono 61, residue previste 8.

Asti, 10 maggio 2024

La docente Olga Rosa _____



RELIGIONE
Docente: Forno Lorenzo

PROFILO DELLA CLASSE

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.

LINEE GENERALI E OBIETTIVI MINIMI

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

Asti, 10 maggio 2024

Il docente Lorenzo Forno _____



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

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

ALLEGATI

SIMULAZIONE DI PRIMA PROVA – Allegato n. 1

SIMULAZIONE DI SECONDA PROVA – Allegato n. 2

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

GRIGLIE DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA – Allegato n. 4

GRIGLIE DI CONVERSIONE CREDITI – Allegato n. 5

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA

TIPOLOGIA A – ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO PROPOSTA

PROPOSTA - A1

Tratto da: Beppe Fenoglio, *Tutti i racconti*, Einaudi, Torino, 2018, pp. 304-306

Il gorgo

Nostro padre si decise per il gorgo, e in tutta la nostra grossa famiglia soltanto io capii, che avevo nove anni ed ero l'ultimo. In quel tempo stavamo ancora tutti insieme, salvo Eugenio che era via a far la guerra d'Abissinia¹.

Quando nostra sorella penultima si ammala. Mandammo per il medico di Niella e alla seconda visita disse che non ce ne capiva niente: chiamammo il medico di Murazzano ed anche lui non le conosceva il male; venne quello di Feisoglio e tutt'e tre dissero che la malattia era al di sopra della loro scienza.

Deperivamo anche noi accanto a lei, e la sua febbre ci scaldava come un braciere, quando ci chinavamo su di lei per cercar di capire a che punto era. Fra quello che soffriva e le spese, nostra madre arrivò a comandarci di pregare il Signore che ce la portasse via; ma lei durava, solo più grossa un dito e lamentandosi sempre come un'agnella.

Come se non bastasse, si aggiunse il batticuore per Eugenio, dal quale non ricevevamo più posta. Tutte le mattine correvo in canonica a farmi dire dal parroco cosa c'era sulla prima pagina del giornale, e tornavo a casa a raccontare che erano in corso coi mori le più grandi battaglie. Cominciammo a recitare il rosario anche per lui, tutte le sere, con la testa tra le mani.

Uno di quei giorni, nostro padre si leva da tavola e dice con la sua voce ordinaria: – Scendo fino al Belbo, a voltare quelle fascine² che m'hanno preso la pioggia.

Non so come, ma io capii a volo che andava a finirsi nell'acqua, e mi atterri, guardando in giro, vedere che nessun altro aveva avuto la mia ispirazione: nemmeno nostra madre fece il più piccolo gesto, seguì a pulire il paiolo, e sì che conosceva il suo uomo come se fosse il primo dei suoi figli.

Eppure non diedi l'allarme, come se sapessi che lo avrei salvato solo se facessi tutto da me.

Gli uscii dietro che lui, pigliato il forcone, cominciava a scender dall'aia. Mi misi per il suo sentiero, ma mi staccava a solo camminare, e così dovetti buttarmi a una mezza corsa. Mi sentì, mi riconobbe dal peso del passo, ma non si voltò e mi disse di tornarmene a casa, con una voce rauca ma di scarso comando. Non gli ubbidii. Allora, venti passi più sotto, mi ripeté di tornarmene su, ma stavolta con la voce che metteva coi miei fratelli più grandi, quando si azzardavano a contraddirlo in qualcosa.

Mi spaventò, ma non mi fermai. Lui si lasciò raggiungere e quando mi sentì al suo fianco con una mano mi fece girare come una trottola e poi mi sparò un calcio dietro che mi sbatté tre passi su.

Mi rialzai e di nuovo dietro. Ma adesso ero più sicuro che ce l'avrei fatta ad impedirglielo, e mi venne da urlare verso casa, ma ne eravamo già troppo lontani. Avessi visto un uomo lì

¹ guerra d'Abissinia: conflitto militare combattuto tra il 1895 e il 1896 tra il Regno d'Italia e l'Impero di Etiopia (anticamente chiamata Abissinia); la sconfitta delle truppe italiane condusse al trattato di Addis Abeba, che sanciva l'indipendenza dell'Etiopia.

² fascine: fasci di ramoscelli da bruciare oppure da usare per costruire ripari.

intorno, mi sarei lasciato andare a pregarlo: – Voi, per carità, parlate a mio padre. Ditegli qualcosa, – ma non vedevo una testa d'uomo, in tutta la conca.

Eravamo quasi in piano, dove si sentiva già chiara l'acqua di Belbo correre tra le canne. A questo punto lui si voltò, si scese il forcone dalla spalla e cominciò a mostrarmelo come si fa con le bestie feroci. Non posso dire che faccia avesse, perché guardavo solo i denti del forcone che mi ballavano a tre dita dal petto, e soprattutto perché non mi sentivo di alzargli gli occhi in faccia, per la vergogna di vederlo come nudo.

Ma arrivammo insieme alle nostre fascine. Il gorgo era subito lì, dietro un fitto di felci, e la sua acqua ferma sembrava la pelle d'un serpente. Mio padre, la sua testa era protesa, i suoi occhi puntati al gorgo ed allora allargai il petto per urlare. In quell'attimo lui ficcò il forcone nella prima fascina. E le voltò tutte, ma con una lentezza infinita, come se sognasse. E quando l'ebbe voltate tutte, tirò un sospiro tale che si allungò d'un palmo. Poi si girò. Stavolta lo guardai, e gli vidi la faccia che aveva tutte le volte che rincasava da una festa con una sbronza fina.

Tornammo su, con lui che si sforzava di salire adagio per non perdermi d'un passo, e mi teneva sulla spalla la mano libera dal forcone ed ogni tanto mi grattava col pollice, ma leggero come una formica, tra i due nervi che abbiamo dietro il collo.

Il testo è tratto dalla raccolta intitolata *Tutti i racconti* dello scrittore Beppe Fenoglio (1922-1963), esponente piemontese del Neorealismo. "Il gorgo" rappresenta una fase dolorosa della vita di una famiglia contadina delle Langhe piemontesi.

Comprensione e analisi

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

1. Riferisci sinteticamente il contenuto del passo.
2. Spiega il gesto del padre che inaspettatamente si mette a "ficcare" il forcone nelle fascine. Quale significato attribuisce al fatto che alla fine aveva *la faccia che aveva tutte le volte che rincasava da una festa con una sbronza fina*.
3. "Il gorgo" è un racconto caratterizzato da poche parole e molti fatti, soprattutto nella dinamica del rapporto fra padre e figlio. Riconosci alcuni esempi di questa scelta narrativa e commentane il significato.
4. In questo racconto si possono cogliere alcuni utilizzi non corretti della lingua italiana di cui Fenoglio ama disseminare i suoi testi. Rintraccia qualche esempio di scorrettezze grammaticali e commentale: quale effetto producono? Perché, secondo te, Fenoglio ricorre a queste forzature della grammatica?

Interpretazione

Il testo ci racconta la storia di un bambino che salva il padre, con uno scambio di ruoli forse apparentemente non consueto, ma probabilmente frequente sul piano morale, metaforico. Esponi le tue considerazioni sul rapporto genitori-figli, ripercorrendolo nella letteratura del Novecento e osservandone le trasformazioni anche in relazione ai mutamenti del contesto storico-sociale che si verificano; fai riferimento anche alle tue letture e conoscenze.

PROPOSTA - A2

Eugenio Montale, "Le parole", in *Satura II* in Montale, *Tutte le poesie*, Milano, Oscar Mondadori, 1984, pp. 375-374

Le parole se si ridestano rifiutano la sede più propizia, la carta di Fabriano ³ , l'inchiostro di china, la cartella di cuoio o di velluto che le tenga in segreto;	1 5
le parole quando si svegliano si adagiano sul retro delle fatture, sui margini dei bollettini del lotto, sulle partecipazioni matrimoniali o di lutto;	10 15
le parole non chiedono di meglio che l'imbroglione dei tasti nell'Olivetti portatile ⁴ , che il buio dei taschini del panciotto, che il fondo del cestino, ridottevi in pallottole;	20
le parole non sono affatto felici di essere buttate fuori come zambracche ⁵ e accolte con furore di plausi e disonore;	25
le parole preferiscono il sonno nella bottiglia al ludibrio di essere lette, vendute, imbalsamate, ibernare;	30

³ carta di Fabriano: carta pregiata e al tempo stesso diffusa, prodotta nelle famose cartiere di Fabriano nelle Marche.

⁴ Olivetti portatile: macchina da scrivere facilmente trasportabile, prodotta alla metà del Novecento nelle celebri aziende di Ivrea in provincia di Torino.

⁵ zambracche: meretrici (parola non comune).

Tipologia B. Analisi e produzione di un testo argomentativo

PROPOSTA - B1

Gino Strada, *La guerra piace a chi non la conosce (Una persona alla volta*, Feltrinelli, Milano, 2022)

Gino Strada (Sesto S. Giovanni 1948 - Rouen, 2021), medico, ha fondato l'organizzazione umanitaria *Emergency*. Il suo ultimo libro è uscito postumo.

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

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

C'è stato, nel secolo più violento della storia umana, un mutamento della guerra e dei suoi effetti. I normali cittadini sono diventati le vittime della guerra — il suo risultato concreto — molto più dei combattenti.

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

Trenta anni dopo, alla fine della Seconda guerra mondiale, i morti furono tra i 60 e i 70 milioni. Quest'incertezza sulla vita o la morte di 10 milioni di persone è la misura del mattatoio che si consumò tra il '39 e il '45: così tanti morti da non riuscire neanche a contarli.

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

Comprensione e analisi

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

Produzione

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

PROPOSTA – B2

Tratto da Silvia Bandelloni, *“Energie rinnovabili: nuovo affare o rivoluzione?”*
<https://www.scienzainrete.it/articolo/energie-rinnovabili-nuovo-affare-o-rivoluzione/silvia-bandelloni/2021-02-07>

Quanto costa l'ambiente? Benché abbia un valore inestimabile, paragonabile a quello della sopravvivenza della nostra specie, in un articolo pubblicato lo scorso 1° dicembre da *Our World in Data* viene riportata un'analisi sulla sostenibilità, non solo ambientale ma anche economica, delle energie rinnovabili rispetto a quelle da combustibili fossili (carbone, petrolio e gas), che ad oggi rappresentano circa il 79% della produzione energetica mondiale e circa l'87% delle emissioni totali di CO₂ [...].

Sappiamo che il mondo fa ormai da molto tempo affidamento sui combustibili fossili. Se prendiamo il caso del petrolio, fino a qualche decennio fa l'estrazione non richiedeva tecnologie costose e sofisticate e tutto sommato si trattava di un processo piuttosto economico. Poi, a causa dell'esaurimento dei giacimenti più semplici da sfruttare, le riserve petrolifere [...] sono via via diminuite nel tempo, al punto che oggi si parla di dover cercare il petrolio in zone del pianeta di difficile accesso, per cui sono richieste tecnologie più avanzate che contribuiscono ad aumentare i costi di estrazione. [...]

È evidente, quindi, che la «convenienza» di una determinata fonte di energia non sia dovuta solo alla sicurezza ambientale, ma anche alla spesa che comporta il suo utilizzo. Se vogliamo che il mondo sia alimentato da alternative più sicure e pulite, dobbiamo pertanto assicurarci che tali alternative siano anche più economiche dei combustibili fossili. [...]

Ma, mentre nel 2009 l'elettricità prodotta dal fotovoltaico su scala industriale – ovvero, l'energia prodotta da impianti fotovoltaici con potenza maggiore di un megawattora – costava 359 dollari per MWh (megawattora, cioè 1.000 chilowattora), in appena dieci anni il prezzo è diminuito dell'89%, raggiungendo un costo di 40 dollari per MWh. Anche il prezzo dell'elettricità da energia eolica è passato da 135 dollari per MWh a 41 dollari per MWh, con una diminuzione del 70%. Una leggera decrescita dei prezzi si è verificata anche per il gas (da 83 a 56 dollari per MWh), mentre il carbone ha mantenuto un costo di circa 110 dollari per MWh. È aumentato, invece, il costo del nucleare (da 123 a 155 dollari per MWh), per le ragioni di sicurezza che noi tutti conosciamo e per la conseguente diminuzione di centrali nucleari negli ultimi anni, che ha ridotto enormemente la capacità delle catene di fornitura di competere sul mercato mondiale.

In altre parole, in soli dieci anni la situazione si è capovolta: il costo medio dell'energia elettrica prodotta da una centrale a carbone, è oggi significativamente superiore a quello dell'energia prodotta da un impianto eolico o fotovoltaico. Qual è il motivo di una così rapida diminuzione dei costi delle energie rinnovabili?

Mentre la produzione di elettricità da combustibili fossili e da energia nucleare deve fare i conti con i prezzi delle fonti e con i costi di esercizio delle centrali, nel caso degli impianti di energia rinnovabile questi ultimi sono relativamente bassi e inoltre non deve essere pagata alcuna materia prima: le loro fonti sono infatti il vento e il sole, che non devono certo essere estratti dal terreno. Ciò che invece determina il costo dell'energia rinnovabile è lo sviluppo della tecnologia necessaria all'efficiente funzionamento, eccezion fatta per l'idroelettrico, che richiede bassa tecnologia pur trattandosi di energia alternativa e rinnovabile, ma che necessita di un'olografia adeguata e della presenza di regolari precipitazioni. L'abbattimento dei prezzi del fotovoltaico, verificatosi nell'ultimo decennio, dipende infatti da una repentina diminuzione dei costi della tecnologia utilizzata. [...]

Rendere la tecnologia a basse emissioni di carbonio a buon mercato è un obiettivo politico che non solo riduce le emissioni nel proprio paese, ma ovunque, in quanto nei prossimi anni la maggiore crescita di domanda non proverrà dai paesi sviluppati, ma da quelli in via di sviluppo. Al buon prezzo dovrà anche aggiungersi un discreto aumento dell'efficienza dei materiali utilizzati e delle tecniche di conversione in energia elettrica. Un problema che richiede ulteriore progresso tecnologico.

Ultimo ma non da ultimo, dovremo tenere conto anche della conversione dell'intera rete di distribuzione energetica [...].

Se [...] optassimo per una «generazione distribuita», cioè non più grandi centrali collegate a grandi reti, ma una moltitudine di piccole e medie unità produttive distribuite sul territorio, a basso voltaggio e direttamente collegate all'utenza finale, un tale passaggio risulterebbe una totale rivoluzione per il mercato mondiale. Ci troviamo di fronte a un cambiamento epocale, un passaggio che non ha precedenti e che deve generare domande e trovare risposte. Una transizione energetica indispensabile per noi e per il sistema terra, che richiederà un cambio di paradigma.

Comprensione e analisi

1. Quali sono i costi che le energie rinnovabili permettono di ridurre?
2. Per quale ragione, secondo l'autrice dell'articolo, conviene a tutti i paesi sviluppare tecnologia a basse emissioni di carbonio a prezzi contenuti?
3. In che cosa l'autrice dell'articolo identifica "un cambiamento epocale"?
4. Nell'organizzazione generale del passo quale funzione ha il secondo capoverso?

Produzione

In questo passo l'autrice mette in evidenza che nel contesto della crisi ambientale dovuta alle attività umane occorre puntare sulle fonti rinnovabili, mentre l'energia atomica risulta avere costi legati alla sicurezza che non la rendono perseguibile. L'esperienza degli ultimi anni ha mostrato in particolare che lo sviluppo tecnologico è la chiave per rendere sempre più appetibile l'abbandono dei combustibili fossili. Condividi l'analisi condotta dall'autrice e le soluzioni indicate nell'articolo? In generale, quali sono, secondo te, gli approcci necessari per affrontare il problema del riscaldamento globale in atto? Argomenta in modo tale che gli snodi del tuo ragionamento siano organizzati in un testo coerente e coeso.

PROPOSTA – B3

Silvio Garattini, *La ricerca scientifica è un investimento* (da *Avvenire*, 14 maggio 2021)
Silvio Garattini è Presidente dell'Istituto di ricerche farmacologiche Mario Negri Irccs.

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

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

Eppure i nostri ricercatori hanno una produzione scientifica che non è sostanzialmente diversa da quella dei loro colleghi esteri molto più considerati. Il problema è che per affrontare importanti problemi della ricerca di questi tempi non è sufficiente avere delle buone teste, occorre averne molte per formare quelle masse critiche dotate, oltre che di moderne tecnologie, anche dell'abitudine alla collaborazione. Se si considera che, in aggiunta alla miseria dei finanziamenti, esiste una burocrazia incapace di programmare, ma efficace nel rallentare la sperimentazione animale e clinica, il quadro è tutt'altro che entusiasmante. Chi resiste a fare ricerca in Italia deve essere veramente un appassionato! La nuova importante opportunità offerta dagli ingenti fondi del Next Generation Eu potrebbe rappresentare una condizione per cercare di recuperare il tempo perduto, ma l'impressione è che il cambiamento di mentalità sia ancora molto lontano.

Una delle idee che sono circolate riguarda la possibilità di realizzare istituzioni di eccellenza. Molte voci si sono levate contro questa iniziativa. Non si può che essere d'accordo. Non abbiamo bisogno di cattedrali nel deserto, abbiamo bisogno di aumentare il livello medio perché è quello che conta per avere una ricerca efficace e per far sorgere gruppi di eccellenza. Dobbiamo intanto aumentare il numero di ricercatori che siano dotati di un minimo di risorse per poter lavorare. Dipenderà poi dalle loro capacità aggregare altri ricercatori. Ad esempio, nelle scienze della vita, quelle che hanno a che fare con la salute, con un miliardo di euro, dedotti 100 milioni di euro per attrezzature moderne, si possono realizzare 9mila posti di lavoro da 100mila euro per anno che possono servire per pagare uno stipendio decente e avere i fondi per poter iniziare a lavorare. Ovviamente se si vuole investire un miliardo in più all'anno per 5 anni possiamo arrivare ad avere 45mila ricercatori in più degli attuali, avvicinandoci in questo senso a Francia, Germania e Regno Unito. Tuttavia non basta.

Occorre avere in aggiunta bandi di concorso su problemi di interesse nazionale o in collaborazione con altri Paesi che permettano di crescere al “sistema ricerca”. Oggi in Italia, nei bandi di concorso per progetti di ricerca viene finanziato circa il 5 per cento dei progetti presentati, una miseria rispetto al 35 per cento della Germania, al 30 per cento dell'Olanda e al 50 per cento della Svizzera. È chiaro che in questo modo perdiamo la possibilità di finanziare molti buoni progetti sviluppati da Università, Consiglio nazionale delle ricerche e Fondazioni non-profit. Alcune aree di ricerca dovrebbero richiedere progetti presentati da più enti per aumentare le possibilità di utilizzare tecnologie diverse per lo stesso obiettivo.

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

Comprensione e analisi

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

Produzione

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

TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ

PROPOSTA – C1

Testo tratto da Nello Cristianini, *La scorciatoia*, il Mulino, Bologna, 2023, pp. 195-196.

Lo scopo dell'automazione è quello di sostituire le persone, e l'Intelligenza Artificiale non fa eccezione. Questa può rendere individui, organizzazioni e intere società più produttivi, il che è un eufemismo per dire che può drasticamente ridurre i costi di certi compiti. [...] La stessa tecnologia può tuttavia anche indebolire certi valori sociali, come privacy, uguaglianza, autonomia o libertà di espressione, per esempio consentendo sorveglianza di massa mediante telecamere stradali, o persuasione di massa mediante targeting psicometrico. Può anche causare danni, sia quando funziona male sia quando causa effetti imprevisti. Potrebbe perfino giungere a destabilizzare i mercati, influenzare l'opinione pubblica, o accelerare la concentrazione della ricchezza nelle mani di quelli che controllano i dati o gli agenti. Può infine anche essere usata per applicazioni militari, in modi che non vogliamo immaginare. Prima di poterci fidare pienamente di questa tecnologia, i governi dovranno regolamentare molti aspetti, e faremo bene a imparare da quelle prime storie di falsi allarmi e scampati pericoli che sono già emerse. [...] Due fattori chiave contribuiranno a inquadrare questa discussione: responsabilità e verificabilità. Decidere chi è responsabile per gli effetti di un sistema di IA sarà un passo cruciale: è

l'operatore, il produttore o l'utente? E questo si lega al secondo fattore: la verificabilità, ovvero l'*ispezionabilità*. Come faremo a fidarci di sistemi che non possiamo ispezionare, a volte addirittura perché sono intrinsecamente costruiti in tale modo?

Produzione

In questo passo Nello Cristianini, professore di Intelligenza artificiale all'università di Bath nel Regno Unito, mette in evidenza alcuni aspetti cruciali della progressiva introduzione dell'intelligenza artificiale nella vita delle persone: la finalità, i rischi principali, i modi per evitarli. Esprimi il tuo punto di vista su questo tema e argomentalo a partire dal testo proposto e traendo spunto dalle tue conoscenze e letture. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

PROPOSTA – C2

Il testo è tratto da Daniela Passeri, *Stare in gruppo aiuta a vivere meglio?* in "Elle", 9 marzo 2017.

L'accettazione da parte del gruppo rimanda l'immagine che il giovane si crea di sé e ne plasma l'autostima. Al contrario, sentirsi a disagio nel gruppo e la paura di non essere accettati possono creare su soggetti fragili atteggiamenti di ritiro sociale, di negazione o rifiuto del mondo esterno. Mettersi in relazione con altre persone significa accettare le regole per stare in gruppo, dover chiedere, saper ascoltare, prendersi delle responsabilità, sentirsi in dovere, affrontare il conflitto, assumere ruoli, affrontare un giudizio. Nel gruppo ciascuno può sperimentare i vantaggi della cooperazione e del sostegno, dell'unione fa la forza. Chi entra in un gruppo accetta di mettersi in gioco perché la posta è alta, ed è premiante il fatto di sentirsi riconosciuti dal gruppo per il proprio ruolo: che sia di leadership o più defilato, non importa. Sentire l'importanza del proprio ruolo, del proprio apporto al gruppo non può che accrescere la nostra autostima. Questa dinamica, però, non funziona nei gruppi virtuali, quando all'incontro fisico sostituiamo le chat dei social network. Costa meno fatica, ma è anche meno gratificante.

Produzione

Con Maddalena Cialdella, psicologa e psicoterapeuta dell'Ordine degli Psicologi del Lazio, la giornalista Daniela Passeri affronta un tema fondamentale per la crescita e il benessere di un giovane, quello della relazione con il gruppo. Utilizzando gli spunti offerti dal testo e facendo tesoro delle tue conoscenze ed esperienze, esprimi le tue personali idee. Puoi eventualmente strutturare lo svolgimento in paragrafi opportunamente titolati; penserai a un titolo complessivo che sia efficace e coerente al contenuto del lavoro.



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE
SECONDARIA SUPERIORE "G. PENNA"**



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

**IP - ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL
SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE**

Indirizzo: IP17 - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA'
ALBERGHIERA

**NUCLEO TEMATICO FONDAMENTALE Di INDIRIZZO CORRELATO ALLE
COMPETENZE:**

- 1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.**

TIPOLOGIA A

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

DOCUMENTO n. 1

La città di Torino da tempo ha posto una particolare attenzione al tema dell'educazione alimentare e di prevenzione alla salute promuovendo un progetto sull'educazione alimentare "Dal cibo si impara!" che nasce dalla collaborazione istituzionale che la Città ha da tempo instaurato con l'Ufficio Scolastico Regionale per il Piemonte del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca (M.I.U.R), l'ASL della Città di Torino, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta e la Camera di Commercio di Torino.

L'Amministrazione ha costantemente perseguito l'obiettivo di fornire un pasto di qualità, equilibrato dal punto di vista nutrizionale, sicuro dal punto di vista igienico-sanitario e con una crescente attenzione verso strategie di riduzione dell'impatto ambientale del servizio. Lo

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Non è consentito l'accesso ad internet.

Non è consentito lasciare l'istituto prima che siano trascorse tre ore dalla consegna della traccia.



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE
SECONDARIA SUPERIORE "G. PENNA"**



IST. PROFESSIONALE

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

ha fatto attraverso un Servizio di Ristorazione Scolastica dotato di certificazione di qualità da più di un ventennio e che ha investito molte energie sul tema della maggiore sostenibilità alimentare e ambientale.

Affidataria del servizio di ristorazione di alcune scuole è la CAMST | Soc. Coop. a r.l., garantisce un servizio di ristorazione di qualità prendendosi cura delle esigenze di tutti attraverso servizi di ristorazione su misura che offrono qualità delle materie prime utilizzate e sicurezza alimentare.

Il punto di forza è il team di nutrizionisti e dietisti che elaborano, in collaborazione con i clienti pubblici e privati, menù sani e bilanciati in base alle diverse esigenze alimentari. È sempre frequente infatti la necessità di diversificare le diete sulla base di esigenze di salute o dettate da ragioni etiche e religiose.

(<http://www.comune.torino.it/servizieducativi/ristorazionescolastica/index.html>)

DOCUMENTO n. 2

Obesità infantile. Al via l'Osservatorio nazionale di Fimp, Gaslini, Università di Genova ed Help Code

Già partita la somministrazione alle famiglie, attraverso i pediatri, di questionari sulle abitudini alimentari dei bambini, utili a delineare la situazione dell'obesità e di altre patologie legate all'alimentazione in Italia. Secondo l'ultimo report sulla malnutrizione infantile condotto da Helpcode, un terzo dei bambini italiani nella fascia d'età 6-9 anni è obeso o in sovrappeso, con una netta prevalenza dei maschi (21%) sulle femmine (14%).

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Non è consentito l'accesso ad internet.

Non è consentito lasciare l'istituto prima che siano trascorse tre ore dalla consegna della traccia.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE
SECONDARIA SUPERIORE "G. PENNA"



IST. PROFESSIONALE

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

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

02 MAG - L'Italia è uno dei paesi d'Europa con il più alto tasso di obesità infantile: secondo l'ultimo report di OKkio alla Salute del Ministero della Salute, su un campione di 50mila bambini di terza elementare, il 20,4% è in sovrappeso e il 9,4% è obeso. Una patologia che, secondo l'Organizzazione Mondiale della Sanità, rappresenta uno dei principali problemi di salute pubblica nel mondo, soprattutto tra i bambini e i giovani.

Per dare un quadro più chiaro e aggiornato del fenomeno in Italia, Fimp (Federazione Italiana Medici Pediatri), la Clinica Pediatrica, Endocrinologia dell'Irccs Gaslini e l'Università degli Studi di Genova, con l'organizzazione no profit Helpcode Italia, hanno sviluppato ONOI, l'Osservatorio dell'Obesità Infantile in Italia. L'obiettivo, attraverso la somministrazione di un questionario diffuso dai pediatri alle famiglie assistite, è descrivere e analizzare lo stato nutrizionale dei bambini italiani. "La modalità è semplice - spiega una nota -, nel corso del 2022, i genitori saranno invitati a compilare il questionario online in cui si indicano le abitudini alimentari e di vita dei propri figli (tra cui il consumo della prima colazione, gli alimenti privilegiati e il tempo dedicato all'attività fisica), contribuendo quindi a sviluppare una ricerca sulla relazione tra la salute alimentare e lo stile di vita dei bambini".

"I numeri della malnutrizione infantile in Italia sono allarmanti, secondo l'ultimo report sulla malnutrizione infantile condotto da Helpcode, emerge che un terzo dei bambini italiani nella fascia d'età 6-9 anni è obeso o in sovrappeso, per un totale di circa 100mila bambini, con una netta prevalenza dei maschi (21%) sulle femmine (14%), un problema sanitario dagli enormi costi sociali ed economici – spiega **Giorgio Zagami**, presidente di Helpcode Italia – Per aiutare a contrastare questo problema, rinnoviamo la collaborazione con FIMP e con l'Istituto Gaslini e lanciamo ONOI, una raccolta di dati a livello nazionale che mira a fotografare l'incidenza del fenomeno su tutto il territorio italiano. L'obiettivo è quello di raccogliere circa 50 mila questionari, utili a delineare la situazione dell'obesità e del sovrappeso in età infantile e di indagare le eventuali correlazioni con gli stili di vita".

"Questo importante progetto – aggiunge **Giuseppe Di Mauro**, segretario nazionale alle Attività Scientifiche ed Etiche della Fimp – consentirà di avere fondamentali informazioni per mettere in atto una più mirata prevenzione dell'obesità infantile. Riusciremo ad

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Non è consentito l'accesso ad internet.

Non è consentito lasciare l'istituto prima che siano trascorse tre ore dalla consegna della traccia.



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE
SECONDARIA SUPERIORE "G. PENNA"**



IST. PROFESSIONALE

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

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

individuare i momenti critici della crescita in cui più frequentemente si manifesta l'obesità e potremo attuare specifici programmi di prevenzione.”

“**Avremo anche la possibilità di conoscere** quanto la dieta mediterranea sia seguita dai bambini italiani e quali siano le loro più frequenti 'cattive' abitudini”, aggiunge **Antonio D'Avino**, presidente Fimp, che prosegue: “La correzione dei comportamenti errati, attraverso programmi educativi innovativi da parte del pediatra di famiglia, potrà rappresentare la strategia vincente non solo per la riduzione dell'obesità infantile ma anche per la prevenzione di malattie croniche dell'età adulta”.

“**Lo studio insieme a Fimp e Helpcode** – aggiunge **Mohamad Maghnie**, Direttore della Clinica Pediatrica Ircs Istituto Giannina Gaslini, Università di Genova – permetterà di analizzare i dati sulle abitudini alimentari e dell'indice di massa corporea (BMI) di un'ampia coorte di bambini e adolescenti in un periodo particolarmente critico come quello in corso della pandemia di COVID-19. In particolare, dati recenti dimostrano una variazione del BMI che si è verificata tra i bambini americani di età compresa tra i 5 e gli 11 anni (con un aumento di 1,57,) rispetto a (0,91 tra i) giovani di età compresa tra 12 e 15 anni e (0,48 rispetto) a quelli di età 16-17 anni. Questi risultati, se generalizzabili, suggeriscono un aumento dell'obesità pediatrica a causa della pandemia. Allo stesso modo abbiamo osservato nel nostro paese durante la pandemia modifiche dello stile di vita e delle abitudini alimentari, la riduzione dell'attività sportiva/sedentarietà, un maggiore tempo speso di fronte a TV, smartphone e cambiamenti delle ore/ritmo del sonno e della povertà.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Non è consentito l'accesso ad internet.

Non è consentito lasciare l'istituto prima che siano trascorse tre ore dalla consegna della traccia.



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE
SECONDARIA SUPERIORE "G. PENNA"**



IST. PROFESSIONALE

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

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Il candidato elabori la tematica dell'educazione alimentare, attenendosi alle seguenti indicazioni:

- a) introduca l'argomento della corretta alimentazione per una crescita consapevole delle nuove generazioni facendo riferimento ai documenti e ai dati forniti;
- b) definisca l'importanza della dieta mediterranea anche nell'età evolutiva descrivendone le caratteristiche principali;
- c) definisca il ruolo del menù nelle mense scolastiche e illustri strategie atte a favorire una sana alimentazione nell'ambito della ristorazione collettiva;
- d) descriva le varie tipologie di ristorazione collettiva;
- e) individui una brigata idonea allo svolgimento di una tipologia di ristorazione;
- f) proponga suggerimenti atti all'elaborazione di menù/piatti che risultino adeguati ai fabbisogni nutrizionali del bambino, con riferimento ai macro- e micronutrienti;
- g) proponga un Mocktail descrivendone le caratteristiche;
- h) indicare le modalità di determinazione del prezzo di vendita di un primo piatto;
- i) quali sono le politiche dei prezzi adottate dalle imprese ristorative basate sui prezzi delle imprese concorrenti
- j) descrivere quali sono i principali fattori che influenzano le scelte riguardanti i prezzi di vendita

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Non è consentito l'accesso ad internet.

Non è consentito lasciare l'istituto prima che siano trascorse tre ore dalla consegna della traccia.

GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PROVA SCRITTA DI ITALIANO

TIPOLOGIA A

ALUNNO/A..... CLASSE..... DATA..... Valutazione finale:/20

INDICAZIONI GENERALI		
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	0-1
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	1,5
Sufficiente	L'elaborato mostra sufficiente consapevolezza nell'ideazione e pianificazione e risulta complessivamente coerente e coeso nello sviluppo	2,5
Discreto	L'elaborato risponde a una ideazione consapevole, è stato pianificato e organizzato correttamente, lo svolgimento è coerente e coeso	3
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	3,5
Ottimo	L'elaborato è stato ideato e pianificato con piena padronanza, lo svolgimento è coerente e coeso e la progressione tematica è ben strutturata	4
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	0-1
Insufficiente	Il lessico è limitato e presenta inesattezze; la padronanza grammaticale è incerta e/o lacunosa	1,5
Sufficiente	Il lessico è globalmente corretto anche se non sempre preciso e appropriato; qualche inesattezza lieve nella padronanza grammaticale	2,5
Discreto	Il lessico è nel complesso pertinente; nonostante qualche incertezza, la padronanza grammaticale è adeguata	3
Buono	Il lessico è nel complesso pertinente e appropriato; la padronanza grammaticale è adeguata	3,5
Ottimo	Il lessico è pertinente, ricco e appropriato; la padronanza grammaticale è sicura in tutti gli aspetti	4
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	0-1
Insufficiente	L'elaborato evidenzia approssimazione nelle conoscenze e nei riferimenti culturali; la rielaborazione è incerta e/o solo abbozzata	1,5
Sufficiente	Le conoscenze e i riferimenti culturali sono limitati ma pertinenti; la rielaborazione non è molto approfondita ma corretta	2,5
Discreto	L'elaborato evidenzia conoscenze e riferimenti culturali adeguati; discreta la capacità di rielaborazione e valutazione critica	3
Buono	L'elaborato evidenzia adeguate conoscenze, riferimenti culturali pertinenti e buone capacità critiche e rielaborative	3,5
Ottimo	L'elaborato dimostra ampiezza e precisione di riferimenti culturali, ottime capacità critiche e padronanza nella rielaborazione	4
Punteggio parziale degli indicatori generali	/12

ELEMENTI DA VALUTARE NELLO SPECIFICO – Tipologia A		
1. Rispetto dei vincoli posti nella consegna (lunghezza, parafrasi/riassunto)		
Grav. insuff.	Manca del tutto o in larga misura il rispetto dei vincoli	0
Insufficiente	I vincoli sono stati rispettati solo parzialmente e in modo che pregiudica la pertinenza dell'elaborato	0,5
Sufficiente	Pur con qualche approssimazione, i vincoli sono nel complesso rispettati	1
Discreto	L'elaborato risponde alle consegne rispettando i vincoli posto	1,25
Buono	L'elaborato risponde alle consegne rispettando tutti i vincoli posti	1,5
Ottimo	L'elaborato risponde alle consegne rispettando pienamente tutti i vincoli posti	2
2. Capacità di comprendere e analizzare il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici		
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	0-0,5
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	1
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	1,5
Discreto	Il testo viene compreso nel suo senso complessivo e ne vengono individuati gli snodi tematici e le caratteristiche stilistiche	2
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	2,5
Ottimo	Il testo viene compreso a fondo, anche nella sua articolazione: vengono individuati esattamente tutti gli snodi tematici e le caratteristiche stilistiche	3
3. Interpretazione del testo		
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		
	/8
Punteggio complessivo (somma dei due punteggi parziali: generati + specifici Tipologia A)		
		.../20

TIPOLOGIA B

ALUNNO/A..... CLASSE..... DATA..... Valutazione finale:/20

INDICAZIONI GENERALI

1. Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo scritto; coesione e coerenza testuale

Grav. insuff.	L'elaborato è del tutto incoerente e disorganico, non risponde a una ideazione pertinente né a una pianificazione	0-1
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	1,5
Sufficiente	L'elaborato mostra sufficiente consapevolezza nell'ideazione e pianificazione e risulta complessivamente coerente e coeso nello sviluppo	2,5
Discreto	L'elaborato risponde a una ideazione consapevole, è stato pianificato e organizzato correttamente, lo svolgimento è coerente e coeso	3
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	3,5
Ottimo	L'elaborato è stato ideato e pianificato con piena padronanza, lo svolgimento è coerente e coeso e la progressione tematica è ben strutturata	4

2. Ricchezza e padronanza lessicale; correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi e punteggiatura)

Grav. insuff.	Il lessico è molto povero; la padronanza grammaticale è gravemente lacunosa in alcuni aspetti	0-1
Insufficiente	Il lessico è limitato e presenta inesattezze; la padronanza grammaticale è incerta e/o lacunosa	1,5
Sufficiente	Il lessico è globalmente corretto anche se non sempre preciso e appropriato; qualche inesattezza lieve nella padronanza grammaticale	2,5
Discreto	Il lessico è nel complesso pertinente; nonostante qualche incertezza, la padronanza grammaticale è adeguata	3
Buono	Il lessico è nel complesso pertinente e appropriato; la padronanza grammaticale è adeguata	3,5
Ottimo	Il lessico è pertinente, ricco e appropriato; la padronanza grammaticale è sicura in tutti gli aspetti	4

3. Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali; espressione di giudizi critici e di valutazioni personali

Grav. insuff.	L'elaborato evidenzia alcune lacune gravi nelle conoscenze e nei riferimenti culturali; manca del tutto una rielaborazione	0-1
Insufficiente	L'elaborato evidenzia approssimazione nelle conoscenze e nei riferimenti culturali; la rielaborazione è incerta e/o solo abbozzata	1,5
Sufficiente	Le conoscenze e i riferimenti culturali sono limitati ma pertinenti; la rielaborazione non è molto approfondita ma corretta	2,5
Discreto	L'elaborato evidenzia conoscenze e riferimenti culturali adeguati; discreta la capacità di rielaborazione e valutazione critica	3
Buono	L'elaborato evidenzia adeguate conoscenze, riferimenti culturali pertinenti e buone capacità critiche e rielaborative	3,5
Ottimo	L'elaborato dimostra ampiezza e precisione di riferimenti culturali, ottime capacità critiche e padronanza nella rielaborazione	4

Punteggio parziale degli indicatori generali

	/12
--	--	----------

ELEMENTI DA VALUTARE NELLO SPECIFICO – Tipologia B

1. Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto		
Grav. insuff.	Il testo proposto è del tutto frainteso nel suo contenuto, tesi e argomentazioni non vengono riconosciute e/o vengono del tutto fraintese	0,5
Insufficiente	Il testo proposto non è correttamente compreso, tesi e argomentazioni vengono riconosciute e comprese solo parzialmente	1
Sufficiente	Il testo proposto è compreso nel suo significato complessivo, tesi e argomentazioni vengono globalmente riconosciute	1,5
Discreto	Il testo proposto è compreso nella sua globalità: tesi, argomentazioni e snodi principali vengono riconosciuti con discreta precisione	2
Buono	Il testo proposto è ben compreso nella sua globalità: tesi, argomentazioni e snodi tematica vengono riconosciuti e compresi con buona precisione e completezza	2,5
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	3
2. Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti		
Grav. insuff.	Il percorso ragionativo è disorganico, incoerente e contraddittorio e/o lacunoso; l'uso dei connettivi è errato	0,5
Insufficiente	Il percorso ragionativo presenta passaggi incoerenti e logicamente disordinati; l'uso dei connettivi presenta incertezze	1
Sufficiente	Il percorso ragionativo è semplice ma coerente; l'uso dei connettivi, pur con qualche incertezza, nel complesso è appropriato	1,5
Discreto	Il percorso ragionativo è coerente e ben strutturato, sorretto da un uso complessivamente appropriato dei connettivi	2
Buono	Il percorso ragionativo è coerente, ben strutturato e adeguato all'ambito tematico; l'uso dei connettivi è appropriato e sostiene correttamente lo svolgimento logico	2,5
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	3
3. Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione		
Grav. insuff.	I riferimenti culturali sono assenti o scorretti; l'argomentazione risulta debole	0,5
Insufficiente	I riferimenti culturali a sostegno dell'argomentazione sono generici e talvolta impropri	1
Sufficiente	I riferimenti culturali a sostegno dell'argomentazione sono semplici, essenziali ma pertinenti	1,5
Discreto	I riferimenti culturali a sostegno dell'argomentazione sono pertinenti e non generici	2
Buono	I riferimenti culturali sono pertinenti e numerosi; l'argomentazione risulta ben fondata	2,5
Ottimo	I riferimenti culturali sono ampi, pertinenti e approfonditi; l'argomentazione risulta correttamente fondata e sviluppata con sicurezza e originalità	3
Punteggio parziale degli indicatori specifici		
Punteggio complessivo (somma dei due punteggi parziali: generati + specifici Tipologia B)	/8
		.../20

TIPOLOGIA C

ALUNNO/A..... CLASSE..... DATA..... Valutazione finale:/20

INDICAZIONI GENERALI		
1. Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo scritto; coesione e coerenza testuale		
Grav. insuff.	L'elaborato è del tutto incoerente e disorganico, non risponde a una ideazione pertinente né a una pianificazione.	0-1
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.	1,5
Sufficiente	L'elaborato mostra sufficiente consapevolezza nell'ideazione e pianificazione e risulta complessivamente coerente e coeso nello sviluppo.	2,5
Discreto	L'elaborato risponde a una ideazione consapevole, è stato pianificato e organizzato correttamente, lo svolgimento è coerente e coeso.	3
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.	3,5
Ottimo	L'elaborato è stato ideato e pianificato con piena padronanza, lo svolgimento è coerente e coeso e la progressione tematica è ben strutturata .	4
2. Ricchezza e padronanza lessicale; correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi e punteggiatura)		
Grav. insuff.	Il lessico è molto povero; la padronanza grammaticale è gravemente lacunosa in alcuni aspetti.	0-1
Insufficiente	Il lessico è limitato e presenta inesattezze; la padronanza grammaticale è incerta e/o lacunosa.	1,5
Sufficiente	Il lessico è globalmente corretto anche se non sempre preciso e appropriato; qualche inesattezza lieve nella padronanza grammaticale.	2,5
Discreto	Il lessico è nel complesso pertinente; nonostante qualche incertezza, la padronanza grammaticale è adeguata.	3
Buono	Il lessico è nel complesso pertinente e appropriato; la padronanza grammaticale è adeguata.	3,5
Ottimo	Il lessico è pertinente, ricco e appropriato; la padronanza grammaticale è sicura in tutti gli aspetti.	4
3. Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali; espressione di giudizi critici e di valutazioni personali		
Grav. insuff.	L'elaborato evidenzia alcune lacune gravi nelle conoscenze e nei riferimenti culturali; manca del tutto una rielaborazione.	0-1
Insufficiente	L'elaborato evidenzia approssimazione nelle conoscenze e nei riferimenti culturali; la rielaborazione è incerta e/o solo abbozzata.	1,5
Sufficiente	Le conoscenze e i riferimenti culturali sono limitati ma pertinenti; la rielaborazione non è molto approfondita ma corretta.	2,5
Discreto	L'elaborato evidenzia conoscenze e riferimenti culturali adeguati; discreta la capacità di rielaborazione e valutazione critica.	3
Buono	L'elaborato evidenzia adeguate conoscenze, riferimenti culturali pertinenti e buone capacità critiche e rielaborative.	3,5
Ottimo	L'elaborato dimostra ampiezza e precisione di riferimenti culturali, ottime capacità critiche e padronanza nella rielaborazione.	4
Punteggio parziale (somma dei tre indicatori)	/12

ELEMENTI DA VALUTARE NELLO SPECIFICO – Tipologia C**1. Pertinenza del testo rispetto alla traccia, coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione**

Grav. insuff.	L'elaborato è del tutto slegato dalla traccia proposta; titolo e paragrafazione incoerenti.	0-0,5
Insufficiente	L'elaborato non centra pienamente temi e argomenti proposti nella traccia; titolo e paragrafazione inadeguati.	1
Sufficiente	L'elaborato è globalmente pertinente alla traccia; titolo e paragrafazione non pienamente efficaci ma coerenti.	1,5
Discreto	L'elaborato risponde con precisione e discreta pertinenza alla traccia; titolo e paragrafazione corretti.	2
Buono	L'elaborato risponde con precisione e buona pertinenza alla traccia; titolo e paragrafazione adeguati.	2,5
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.	3

2. Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione

Grav. insuff.	L'esposizione è del tutto confusa e priva di consequenzialità; lo stile è trascurato e manca il possesso del linguaggio specifico.	0-0,5
Insufficiente	L'esposizione è poco ordinata e lineare; lo stile non è sorvegliato ed è inadeguato il possesso del linguaggio specifico.	1
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.	1,5
Discreto	L'esposizione è consequenziale e dimostra un discreto possesso delle strutture ragionate proprie dell'ambito disciplinare e del linguaggio specifico.	2
Buono	L'esposizione è consequenziale, ben strutturata e dimostra un buon utilizzo delle strutture ragionate proprie dell'ambito disciplinare e del linguaggio specifico.	2,5
Ottimo	L'esposizione è consequenziale, ben strutturata e sviluppata con proprietà, dimostra il dominio delle strutture ragionate proprie dell'ambito disciplinare e del linguaggio specifico.	3

3. Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali

Grav. insuff.	Conoscenze scarse e riferimenti culturali assenti e/o del tutto privi di pertinenza.	0-0,5
Insufficiente	Conoscenze e riferimenti culturali generici e non sempre pertinenti.	1
Sufficiente	Conoscenze e riferimenti culturali semplici, essenziali ma pertinenti.	1,5
Discreto	Conoscenze discrete, riferimenti culturali pertinenti.	2
Buono	Buone conoscenze, riferimenti culturali pertinenti e ben articolati.	2,5
Ottimo	Conoscenze ampie e accurate, riferimenti culturali precisi, approfonditi e articolati con efficacia.	3

Punteggio parziale degli indicatori specifici**Punteggio complessivo (somma dei due punteggi parziali: generati + specifici Tipologia C)**

.../8

.../20



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA
SUPERIORE "G. PENNA"**



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

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA
PROVA SCRITTA ESAME DI STATO 2024**

CANDIDATO/A _____ CLASSE _____

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

	nella traccia		
	Non raggiunto. Quesito svolto in modo molto parziale/ non svolto	1	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Avanzato. Elabora i punti sviluppati in modo analitico e approfondito apportando contributi personali pertinenti e dimostrando un'ottima padronanza delle competenze tecnico professionali di indirizzo	8	
	Intermedio. Sviluppa l'elaborato in maniera corretta e completa rispettando tutte le richieste della traccia e apportando limitati contributi personali	6	
	Base. Elabora i punti sviluppati in modo non sempre corretto senza l'apporto di contributi personali dimostrando una sufficiente padronanza delle competenze tecnico professionale di indirizzo	4,5	
	Parzialmente raggiunto. Elabora i punti sviluppati in modo incompleto non rispettando i vincoli presenti nella traccia la padronanza delle competenze tecnico professionali di indirizzo non risulta sufficiente	3,5	
	Non raggiunto. Quesito svolto in modo molto parziale/ non svolto	1	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Avanzato. Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera corretta e completa utilizzando un ricco linguaggio settoriale.	3	
	Intermedio. Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera corretta ma non sempre completa utilizzando un appropriato linguaggio settoriale.	2,5	
	Base. Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera non sempre completa e corretta utilizzando un linguaggio settoriale a volte non adeguato.	2	
	Parzialmente raggiunto. Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera incompleta e non corretta utilizzando un linguaggio settoriale lacunoso.	1,5	
	Non raggiunto. Quesito svolto in modo molto parziale/ non svolto	1	
Punteggio totale della prova		20/20



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. 55 del 22 marzo 2024
(tabella allegato A al d. lgs. 62/2017)

Media dei voti	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