

DOCUMENTO finale del CONSIGLIO DI CLASSE

(Dlgs 62/2017 – art. 17, comma 1; O.M. 45/23 - art.10)*

ESAMI DI STATO - Istruzione Secondaria Superiore

a.s. 2023/24

*(l'O.M. 55 del 22-03-2024 definisce l'organizzazione e le modalità di svolgimento dell'Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2023/2024)



CLASSE V EM

ordinamento ISTRUZIONE PER ADULTI - (D.P.R 263/2012)

Indirizzo tecnico **“SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA”**
articolazione **“ENOGASTRONOMICO”**

INDICE

pagina

SEZIONI

1	ISTITUTO, indirizzo e ordinamento, profilo professionale e percorso di studi	3
2	ITER curricolare – PFI - PSP	6
3	OBIETTIVI - METODOLOGIE – LIBRI DI TESTO	7
4	DOCENTI / MATERIE di insegnamento	8
5	GRIGLIA CRITERI DI VALUTAZIONE e VOTI SCOLASTICI	9
6	CREDITO SCOLASTICO / CONDOTTA	10
7	PRESENTAZIONE DELLA CLASSE e ANDAMENTO DIDATTICO-DISCIPLINARE	11
8	PROVE D'ESAME: indicazioni e simulazioni	13
9	RELAZIONI / PROGRAMMI svolti	da 14 a 36
<i>firme di convalida del documento</i>		37

1) ISTITUTO, INDIRIZZO E ORDINAMENTO, PROFILO PROFESSIONALE E PERCORSO DI STUDI

L'ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "G. PENNA" assume un ruolo unico e significativo per il territorio grazie alla propria offerta formativa, che si concretizza in più ordinamenti, indirizzi ed articolazioni:

SETTORE TECNOLOGICO "AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA" corsi ordinamentali diurni per ragazzi e corsi serali per adulti, suddivisi in 2 articolazioni: 1) Produzioni e trasformazioni 2) Viticoltura ed enologia
SETTORE PROFESSIONALE "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA" corsi ordinamentali diurni per ragazzi e corsi serali per adulti, suddivisi in 2 articolazioni: 1)Enogastronomica 2)Servizi di sala e vendita
SETTORE PROFESSIONALE "SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO-RURALE" corsi ordinamentali diurni per adulti presso la Casa di Reclusione di Quarto d'Asti

NOTE:

- l'indirizzo professionale "SERV.PER L'ENOGASTR. E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA" ha sede a S. Damiano d'Asti;
- L'articolazione VITICOLTURA ED ENOLOGIA è stata attivata presso l'Ist. "G.Penna" di Asti a partire dall'a. s. 2015/16, nella sezione C.
- **Dall'anno scolastico 2016/17, in rete con il Centro Provinciale Istruzione per Adulti (CPIA) di Asti, sono stati attivati due percorsi serali rivolti agli adulti, applicando le norme che disciplinano il nuovo ordinamento dell'Istruzione per adulti ed organizzandone contestualmente tutte le attività didattiche negli anni seguenti.**
- Dall'anno scolastico 2018/19 sono stati attivati i corsi presso la Casa di reclusione.

INDIRIZZO E ORDINAMENTO della classe

La V EM, classe a cui si fa riferimento in questo DOCUMENTO è un CORSO dell'Indirizzo **SETTORE PROFESSIONALE "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA", articolazione ENOGASTRONOMIA – ordinamento "Istruzione degli Adulti"**.

L'ordinamento dell'Istruzione per Adulti è normato:

- dal D.P.R. 263/2012 (detto "REGOLAMENTO")

- dalle successive **LINEE GUIDA** (decreto MIUR del 12 marzo 2015) , che hanno definito gli strumenti applicativi del nuovo assetto didattico dei percorsi di primo e secondo livello; le Linee guida, inoltre, attraverso opportune tabelle allegare precisano quadri orari e strumenti di flessibilità (di cui all'art. 4, comma 9,REGOLAMENTO)

I percorsi di istruzione per adulti definiti "**di secondo livello**" (*Linee guida – paragrafo 4.3*) sono finalizzati al conseguimento del diploma di istruzione tecnica, professionale e artistica e sono articolati in **tre periodi didattici**, così strutturati:

- a) primo periodo didattico, finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione al secondo biennio dei percorsi degli istituti tecnici o professionali, in relazione all'indirizzo scelto dallo studente;
- b) secondo periodo didattico, finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione all'ultimo anno dei percorsi degli istituti tecnici o professionali, in relazione all'indirizzo scelto dallo studente;
- c) terzo periodo didattico finalizzato all'acquisizione del diploma di istruzione tecnica o professionale, in relazione all'indirizzo scelto dallo studente.

I periodi didattici di cui ai punti a, b, c, si riferiscono alle conoscenze, abilità e competenze previste rispettivamente per il primo biennio, il secondo biennio e l'ultimo anno dei corrispondenti ordinamenti degli istituti tecnici o professionali e hanno rispettivamente un orario complessivo obbligatorio pari al 70% di quello previsto dai suddetti ordinamenti con riferimento all'area di istruzione generale e alle singole aree di indirizzo.

L'Indirizzo tecnico "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA", articolazione ENOGASTRONOMIA, che nei Corsi serali per Adulti del nostro Istituto si articola su un **PERCORSO TRIENNALE** che è

finalizzato all'acquisizione di un articolato e complesso sistema di conoscenze e competenze: trattasi di competenze chiave per la "cittadinanza attiva", di competenze "trasversali" e "specifiche" caratterizzanti l'indirizzo di studio.

PROFILO PROFESSIONALE

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 promuovendole tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

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

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

PERCORSO DI STUDI : articolazioni ed obiettivi formativi

Il percorso di studio professionale "servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" contempla le tre articolazioni seguenti: "Accoglienza turistica", "Sala e Vendita" e "Enogastronomia" seguita dalla classe VES. All'interno del percorso di studi gli allievi affrontano le discipline specifiche della loro articolazione: Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina, Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita, Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva e Scienze e Cultura dell'Alimentazione.

In quest'ultima articolazione 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.

Gli **obiettivi più generali e trasversali** a tutte le materie, definiti sia nelle programmazioni specifiche dei singoli Docenti che nel P.T.O.F. consistono nel predisporre gli allievi ad essere cittadini consapevoli e partecipi, oltre che sapere affrontare problematiche più o meno complesse con un valido approccio metodologico. **Tali finalità – come noto – si perseguono integrando in modo appropriato le competenze "trasversali" con quelle dei quattro assi culturali (dei linguaggi, logico-matematico, storico-sociale e scientifico-tecnologico) e quelle specifiche di indirizzo.**

Le **COMPETENZE didattico - educative "trasversali"**, che la scuola ha cercato di fornire agli allievi, nel corso del percorso triennale sono riassunte di seguito:

- ✓ assumere un atteggiamento positivo, consapevole e responsabile nei confronti della scuola, vissuta come istituzione basata su diritti e doveri di tutti;
- ✓ sviluppare la propria personalità come processo di maturazione dell'identità e della progettualità individuale;
- ✓ potenziare il metodo di studio e di lavoro rendendolo autonomo, sistematico, ed efficace;
- ✓ ampliare e consolidare le competenze linguistiche, potenziando l'uso dei linguaggi delle discipline tecniche e della lingua straniera;
- ✓ acquisire/sviluppare le capacità logiche di analisi e sintesi, nonché quelle di consapevolizzare il proprio sapere nelle diverse discipline approfondite durante tutto il percorso

L'**area delle materie di indirizzo**, in particolare, affiancandosi alle materie di area comune, è caratterizzata dallo studio delle fondamentali discipline agronomiche, estimative ed economiche, tecnologiche e biotecnologiche connesse alle filiere agrarie, agroalimentari ed agro-industriali.

La programmazione didattica (OBIETTIVI, STRUMENTI, VALUTAZIONE) è stata definita da ogni singolo docente, ad inizio anno, inserendosi in quella più generale del Consiglio di Classe, che - a propria volta - ha recepito le linee guida del Piano dell'offerta formativa di Istituto (P.T.O.F.); in seguito, è stata realizzata ed adattata da ogni singolo Insegnante della classe in funzione dei tempi a disposizione, dei livelli di apprendimento e degli interessi manifestati dagli studenti.

2) ITER curricolare – PATTO FORMATIVO INDIVIDUALE - PERCORSO di studi PERSONALIZZATO
LINEE GUIDA (decreto MIUR del 12 marzo 2015) - strumenti di flessibilità (parag.5)

A partire dall'a.s. 2016/17, la Commissione interna all'Istituto per i Patti formativi, composta dal Dirigente scolastico prof. Marino Giorgio, dalla prof.ssa Castino Emanuela (Docente Collaboratrice del dirigente) e dal prof. Demaria Angelo (Docente "Funzione strumentale" per i corsi serali dell'Istituto "Penna") svolge settimanalmente "ATTIVITA' DI ACCOGLIENZA", al fine di elaborare con gli iscritti il **PATTO FORMATIVO INDIVIDUALE** (P.F.I.) e definirne il **Percorso di studi personalizzato** (P.S.P.).

A tale riguardo, con riferimento al Colloquio d'Esame, si trascrive integralmente l'art.22 - comma 8 dell' **O.M. 55/2024** :
"...nei percorsi di secondo livello dell'istruzione per adulti, il colloquio si svolge secondo le modalità sopra richiamate, con le seguenti precisazioni:

- a) i candidati, il cui percorso di studio personalizzato (PSP), definito nell'ambito del patto formativo individuale (PFI), prevede, nel terzo periodo didattico, l'esonero dalla frequenza di unità di apprendimento (UDA) riconducibili a intere discipline, possono – a richiesta – essere esonerati dall'esame su tali discipline nell'ambito del colloquio. Nel colloquio, pertanto, la commissione/classe propone al candidato, secondo le modalità specificate nei commi precedenti, di analizzare testi, documenti, esperienze, progetti e problemi per verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline previste dal suddetto percorso di studio personalizzato;
- b) per i candidati che non hanno svolto i PCTO, il colloquio valorizza il patrimonio culturale della persona a partire dalla sua storia professionale e individuale, quale emerge dal patto formativo individuale, e favorisce una rilettura biografica del percorso anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.

L'attività di accoglienza, molto importante nei primi due periodi dei percorsi di II livello, si articola in più fasi:

A. La fase di Identificazione e valutazione delle competenze, finalizzata all' <i>accertamento del possesso</i> delle competenze acquisite dall'allievo adulto nell'apprendimento formale, non formale ed informale durante la propria vita; per la relativa verifica oltre all'esame del "curriculum" di ciascuno, delle certificazioni formali (Diplomi di scuola secondaria di secondo grado, Diplomi di qualifica...) e non formali (attestati di merito, frequenza, ecc...), i Docenti di materia hanno accertato le competenze attraverso modalità (colloqui e/o test) precedentemente definite. Per tutti gli studenti - trattandosi di adulti di varia estrazione e con diverse esperienze professionali – si sono considerate e valutate le cosiddette COMPETENZE CHIAVE EUROPEE per la cittadinanza , che sono di seguito indicate: <ul style="list-style-type: none">● Comunicazione nella madrelingua (capacità di comunicare, capire e farsi capire)● Comunicazione nelle lingue straniere (capacità di comunicare, capire e farsi capire)● Competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia● Competenza digitale● Imparare ad imparare● Competenze sociali e civiche (consapevolezza dei propri diritti e doveri)● Spirito di iniziativa e imprenditorialità (la capacità di incidere sulla realtà)● Consapevolezza ed espressione culturale
B. La fase di Attestazione delle Competenze : la Commissione per i Patti formativi, attraverso un modello specificatamente creato, ha certificato il possesso delle competenze individuate e valutate nella fase A) e le ha riconosciute come crediti in termini di ore associate ad ogni unità di apprendimento (UdA).
C. La definizione e sottoscrizione del Patto Formativo Individuale , documento che registra i suddetti dati e formalizza la personalizzazione del Percorso Formativo (Percorso di Studio Personalizzato o PSP).

Pertanto, ai fini dell'Esame di Stato, il fascicolo di ogni studente - oltre ai documenti formali attestanti i titoli di studio (Pagelle, diplomi, ecc...) - include per ognuno dei periodi:

a. Il Certificato di riconoscimento crediti , con l'elencazione eventuale delle competenze riconosciute come crediti ad esito della procedura di individuazione, valutazione e attestazione delle stesse.
b. Il P.F.I. , costituito dal Dossier personale, dal quadro relativo alle competenze da acquisire per ogni materia con eventuali ore di "fruizione a distanza* (o FAD)", dal PSP.

**le Linee guida prevedono infatti che l'adulto possa fruire a distanza (FAD) di una parte del percorso didattico al fine sia di favorirne la personalizzazione, con maggiori possibilità di accedere a materiali didattici diversificati, sia di agevolare l'utenza impossibilitata a raggiungere la sede di svolgimento delle attività didattiche per motivazioni lavorative.*

3) OBIETTIVI - METODOLOGIE - LIBRI DI TESTO OBIETTIVI (in termini di CONOSCENZE E COMPETENZE specifiche)

Il Consiglio di Classe, ad inizio anno scolastico, anche considerando gli ambiti di inserimento post-diploma, ha puntualizzato attraverso le PROGRAMMAZIONI individuali di ogni singolo Docente gli OBIETTIVI e COMPETENZE specifiche del SETTORE TECNOLOGICO “SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA”, articolazione ENOGASTRONOMIA

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nell'indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera dovrebbero conseguire i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Per quanto concerne i **contenuti trattati nell'ambito di ogni disciplina**, si rimanda alle singole programmazioni alle singole programmazioni allegate al presente Documento del Consiglio di Classe.

METODOLOGIE e strumenti d'insegnamento adottati nel triennio

lezione frontale per l'introduzione e la spiegazione di nuovi argomenti
lezione interattiva per approfondire e cogliere gli eventuali collegamenti interdisciplinari
lettura e analisi di pubblicazioni/documenti di vario tipo disponibili sulla rete “Internet”
esperienze laboratoriali nei Laboratori dell'Istituto
“fruizione a distanza”, con la messa a disposizione informatizzata di materiale di studio e indicazione di precisi “indirizzi Internet” per approfondimenti individuali

LIBRI DI TESTO

Nel secondo periodo (a.s. 2022/23) i Docenti hanno garantito il materiale didattico di consultazione e studio agli studenti fornendo loro materiale cartaceo e “informatizzato”, indicazioni precise di ricerca e “link” su INTERNET, copie fotostatiche di propri appunti e quando possibile testi usati disponibili presso la scuola, indicazioni per acquisti/consultazioni bibliografiche.

Per l'anno scolastico in corso (2023/24), come da prospetto sono stati adottati i testi sotto elencati per le materie : 1) ITALIANO; 2) LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SE; 3) LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI

MATERIA	CODICE DEL VOLUME	AUTORE	TITOLO DELL'OPERA	VOLUME	EDITORE	PREZZO	TIPO	NUOVA ADOZ.	ACQUISTARE	ALLUNNI	CONSIGLIATO	INFO
ITALIANO LETTERATURA	9788805078073	JACOMUZZI VINCENZO JACOMUZZI STEFANO	LETTERATURA. ISTRUZIONI PER L'USO - PERCORSO BREVE 3 DIDATTICA PER IL SUCCESSO FORMATIVO	3	SEI	4,10	B	No	Si	25	No	
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SE	9788800360487	FRANGINI GIANNI GALIE EMIDIO FARACCA ANTONIO	NUOVO CHEF CON MASTERLAB VOLUME 3 + UN AIUTO ALLO STUDIO EFD. 2020	1	LE MONNIER	27,70	B	No	Si	25	No	
LABORATORIO DI SERVIZI	9788800343947	FARACCA ANTONIO GALIE EMILIO CAPRIOTTI ALESSANDRO	MAITRE E BARMAN CON MASTERLAB VOLUME UNICO - 2 $\frac{1}{2}$ BIENNIO E 5 $\frac{1}{2}$ ANNO		LE MONNIER	30,80	B	No	Si	25	No	

4) ELENCO DISCIPLINE del percorso svolto nel triennio e DOCENTI

<i>AREA GENERALE</i>	<i>DISCIPLINE</i>
	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
	LINGUA INGLESE
	STORIA
	MATEMATICA
	DIRITTO ED ECONOMIA
<i>AREA DI INDIRIZZO</i>	LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA
	LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA
	SCIENZA DEGLI ALIMENTI
	GEOGRAFIA TURISTICA
	ANTROPOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE
	SECONDA LINGUA STRANIERA - TEDESCO
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

<i>Docenti della classe</i>	<i>Materia</i>
<i>BOCCO GHIBAUDI MANUELA</i>	<i>LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</i>
<i>BORIN MARTINA</i>	<i>STORIA</i>
<i>CASTINO EMANUELA</i>	<i>MATEMATICA</i>
<i>SIBIGA MAGDALENA ELZBIETA</i>	<i>LINGUA INGLESE</i>
<i>TUTTOLOMONDO VIRGINA</i>	<i>TEDESCO, SOSTEGNO</i>
<i>PIANO GRAZIANO</i>	<i>DIRITTO ED ECONOMIA</i> <i>EDUCAZIONE CIVICA</i>
<i>RACHIELI VINCENZO</i>	<i>LAB.DI SER. ENOGASTRONOMICI CUCINA</i>
<i>ARIANNA STEFANO</i>	<i>LAB.SERV. ENOGASTRONOMICI SALA E VENDITA</i>
<i>ROSSO PAOLO</i>	<i>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</i>
<i>MEDICO PIERA</i>	<i>ANTROPOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE</i> <i>GEOGRAFIA TURISTICA</i>
<i>DIACONO MARIA CHIARA</i>	<i>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</i>
<i>GHERLONE SIMONA</i>	<i>PSICOLOGIA DELLA COMUNICAZIONE</i>

5) GRIGLIA CRITERI DI VALUTAZIONE e VOTI SCOLASTICI

I criteri generali approvati dal Collegio dei Docenti e inseriti nel Piano dell'Offerta Formativa, sono riassunti nella griglia di valutazione seguente e adottati nelle varie materie sia per le prove scritte sia per le prove orali.

vo to	giudizio	CONOSCENZE	COMPETENZE	CAPACITA'
1	Gravemente insufficiente	Nessuna	Nessuna	Nessuna
2		Gravemente errate, espressione sconnessa	Non sa cosa fare	Non si orienta
3		Conoscenze framment/grav.lacunose	Applica le conoscenze minime solo se guidato ma con gravi errori	Compie analisi errate, non sintetizza, commette errori
4		Conoscenze carenti, con errori ed espressione impropria	Applica le conoscenze minime solo se guidato	Qualche errore, analisi parziale, sintesi scorrette
5	Insufficiente	Conoscenze superficiali, improprietà di linguaggio	Applica autonomamente le minime conoscenze, con qualche errore	Analisi parziali, sintesi imprecise
6	Sufficiente	Conoscenze complete ma non approfondite, esposizione semplice, ma corretta	Applica autonomamente e correttamente le conoscenze minime	Coglie il significato di semplici informazioni, analisi corrette, gestione di semplici situazioni nuove
7	Soddisfacente	Conoscenze complete, se guidato sa approfondire, esposizione corretta con proprietà linguistica	Applica autonomamente le conoscenze anche a problemi più complessi, ma con imperfezione	Coglie le implicazioni, con analisi complete e coerenti
8	Buono	Conoscenze complete con qualche approfondimento autonomo, esposizione corretta con proprietà linguistica	Applica autonomamente le conoscenze anche a problemi più complessi, in modo corretto	Coglie implicazioni, correlazioni, con imprecisioni, rielaborazione corretta
9	Molto buono	Conoscenze complete, con approfondimento autonomo, esposizione fluida con utilizzo del linguaggio specifico	Applica in modo autonomo e corretto, anche a problemi complessi, le conoscenze, quando guidato trova soluzioni migliori	Coglie implicazioni, compie correlazioni esatte e approfondite, rielaborazione corretta, completa e autonoma
10	Ottimo	Conoscenze complete approfondite e ampliate, esposizione fluida con utilizzo di un lessico ricco e appropriato	Applica in modo autonomo e corretto le conoscenze anche a problemi complessi, trova da solo le soluzioni migliori	Sa rielaborare correttamente e approfondire in modo autonomo e critico situazioni complesse

6) CREDITO SCOLASTICO e VOTO DI CONDOTTA

L'art. 11 – comma 5 - dell'O.M. 55/2024, in merito all'assegnazione dei punti di CREDITO SCOLASTICO, precisa quanto segue: "Nei percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo e nel terzo periodo didattico fino a un massimo di quaranta punti. In particolare, per quanto riguarda il credito maturato nel secondo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quarto anno di cui alla tabella all'allegato A del d. lgs. 62/2017 (di seguito riportata), moltiplicando per due il punteggio ivi previsto, in misura comunque non superiore a venticinque punti; per quanto riguarda, invece, il credito maturato nel terzo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quinto anno di cui alla citata tabella"

Attribuzione credito scolastico

allegato A al d. lgs. 62/2017

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

CREDITO FORMATIVO: in sede di Scrutinio finale di ammissione all'esame, è prevista dalla vigente normativa l'eventuale integrazione dei crediti scolastici – sempre all'interno delle bande di oscillazione suddette – con i crediti formativi, adottando indicazioni e criteri preventivamente individuati dal Collegio dei Docenti .

Il Collegio dei Docenti, considerato che nell'Istruzione per adulti c'è già stata la valutazione ed il riconoscimento dei crediti formativi in fase di definizione del Patto formativo individuale, stabilisce di non procedere all'integrazione del credito scolastico.

Attribuzione del **VOTO di CONDOTTA**

La valutazione del comportamento - in base alla vigente normativa - concorre alla determinazione della media dei voti.

In tale prospettiva, il voto non è dato solo dalla presenza o assenza di elementi di disturbo, che peraltro in un gruppo di persone adulte e per lo più molto motivate sono poco rilevanti, ma da altri fattori come la regolarità delle presenze, la puntualità, la partecipazione attiva alle iniziative didattiche proposte dai Docenti.

7) PRESENTAZIONE DELLA CLASSE e ANDAMENTO DIDATTICO-DISCIPLINARE

La classe è costituita da 26 persone, a seguito del ritiro di 5 studenti nel corso dell'anno scolastico e dell'arrivo di 1 studente da un'altra regione. In classe è presente un alunno con disabilità che viene supportato da un'insegnante di sostegno. Inoltre sono presenti 7 alunni con Dsa. La classe ha frequentato le lezioni in orario diurno. Il gruppo, risulta essere molto eterogeneo per:

- età anagrafica: 20 studenti età < 25 anni; 3 studenti età 26 – 40 anni ; 3 studenti età > 40 anni

- estrazione, provenienza, attività svolte in passato e lavoro attuale: la maggior parte ha lavorato e/o opera in ambiti attinenti al percorso scelto, alcuni operano in ambiti diversi. La residenza (spesso non nel Comune di Asti), gli orari ed i luoghi di lavoro hanno rappresentato per qualcuno motivi di difficoltà a garantire una frequenza costante. 8 alunni non sono di madrelingua italiana, tra questi 4 presentano difficoltà nella lingua parlata e scritta.

- curriculum scolastico di provenienza: 10 allievi della classe provengono dalla frequenza del II° PERIODO – SECONDO LIVELLO dei corsi per adulti ad indirizzo enogastronomico dell'Istituto "Penna" con percorso integrato CPIA, solo 4 dai corsi diurni dell'Istituto stesso, altri provengono da un percorso di formazione professionale regionale o altre scuole. Per quanto riguarda i percorsi scolastici anteriori al II° periodo, i *curricula* sono molto diversificati e includono, per alcuni studenti, percorsi scolastici di scuola superiore di diverso indirizzo rispetto a quello attualmente frequentato. In ogni caso, sono stati ammessi al secondo periodo in quanto in possesso di Crediti formativi formali riconosciuti idonei dalla Commissione per i patti formativi.

“**PCTO**”: per quanto concerne i Percorsi per le **COMPETENZE TRASVERSALI** e l' **ORIENTAMENTO**, ovviamente, nel contesto dell'Istruzione per Adulti, vengono un po' a mancare finalità educative-formative ed obiettivi che stanno alla base di tale "istituto" e che caratterizzano i tratti peculiari delle attività di "alternanza" svolte dai ragazzi in obbligo formativo. Inoltre, trattandosi di persone che frequentano la scuola svolgendo attività lavorative e/o con *curriculum vitae* con più esperienze professionali, tali percorsi si identificano nelle esperienze di vita individuali.

Per il III° PERIODO (anno scolastico corrente), i docenti delle materie laboratoriali hanno programmato esercitazioni e attività durante il loro orario di lezione.

Il gruppo attuale si è soltanto in parte consolidato nei rapporti interpersonali, sia al proprio interno che con i docenti, ciò è legato:

- a) al "turn over" significativo tra i docenti dei corsi per adulti;
- b) a quanto sopra esposto sulle diversità socio-anagrafiche nel gruppo classe;
- c) alle difficoltà di frequenza correlate ad orari di lavoro e/o alla distanza dei luoghi di residenza.

Tuttavia, alcuni alunni e gli stessi Docenti - creando un clima più collaborativo – hanno cercato di aiutare tutti gli elementi della classe a raggiungere gli obiettivi minimi finalizzati al conseguimento del diploma.

Occorre, poi, fare un'ulteriore analisi: nei Corsi serali per Adulti, gli studenti sono per lo più motivati e dimostrano sempre educazione e rispetto del lavoro dell'Insegnante; in genere, prendono appunti spontaneamente ed hanno maggiore abitudine a riflettere, valutare, argomentare su quanto viene proposto dal docente in classe; tutto ciò "bilancia" in parte, ma non annulla la loro grande difficoltà a concentrarsi su astrazioni/teorie/terminologia scientifica più o meno complessa, ad analizzare ed approfondire autonomamente testi scritti.

Tuttavia per quanto riguarda la 5 EM la maggior parte, escluso un piccolo gruppo, dimostra uno scarso interesse, una partecipazione e frequenza discontinua e strategica.

In sostanza, una piccola parte della classe ha comunque riportato valutazioni positive nelle varie materie, anche colmando alcune lacune cognitive correlate al *curriculum* scolastico discontinuo e/o poco regolare; si tratta, quindi, di un livello di preparazione organizzato soprattutto sul ragionamento e/o sulle proprie competenze/esperienze di vita più che su formali nozioni scolastiche. Peraltro, l'interagire in modo collaborativo, partecipativo e costruttivo rappresenterà, insieme ai voti delle verifiche orali e scritte, ulteriore elemento di apprezzamento in sede di scrutinio finale per l'ammissione all'Esame di Stato.

La **frequenza** alle lezioni nell'anno in corso è stata discontinua per un elevato numero di studenti della classe. (Solo per alcuni per motivi di salute o di lavoro)

Per valutare la frequenza si fa riferimento al DPR 263/12 (Regolamento) ed alla Circolare Ministeriale n°3 /17 marzo 2016, in cui si precisa che "ai fini della validità dell'anno scolastico, compreso quello relativo all'ultimo anno di corso, per procedere alla valutazione finale di ciascuno studente, è richiesta la frequenza di almeno tre quarti dell'orario annuale personalizzato. Le istituzioni scolastiche possono stabilire... (*"omissis"*) motivate e straordinarie deroghe al suddetto limite... (*"omissis"*) a condizione, comunque, che tali assenze non pregiudichino, a giudizio del consiglio di classe, la possibilità di procedere alla valutazione degli alunni interessati".

Al fine della convalida dell'anno scolastico in corso e quindi dell'ammissione all'Esame di Stato, il Consiglio di Classe adotta la delibera del Collegio dei docenti, che aveva stabilito le seguenti deroghe per il corso serale (vedi anche circolare ministeriale 3/2016):

- 1) assenze per motivi di salute documentati da apposita certificazione medica;

- 2) assenze dovute ad attività lavorativa obbligatoria debitamente certificata dal datore di lavoro;
- 3) assenze per gravi motivi personali e/o di famiglia .

In ogni caso le assenze complessive, indipendentemente dalla loro entità o deroghe, non devono pregiudicare, a giudizio dei Consigli di Classe competenti, la possibilità di procedere alla valutazione degli studenti interessati.

Passando ad una breve analisi sull'**andamento didattico della classe**, si ritiene opportuno suddividere le materie in aree disciplinari e, facendone qui una sintesi, si rimanda alle relazioni di ogni singolo insegnante che costituiranno parte integrante del presente documento.

Area linguistico-umanistica e storico-sociale: una piccola parte di allievi - anche attraverso una partecipazione più costante - dimostra capacità di comprendere e produrre testi in Italiano con linguaggio corretto ed apporti personali, riportando voti più che sufficienti o discreti; in qualche caso, dove c'è stata più discontinuità, i risultati sono appena sufficienti dimostrando però carenze lessicali e linguistiche. Maggiore interazione ed interesse si evidenziano nell'affrontare gli argomenti di Storia, Antropologia dell'alimentazione e Diritto. Per quanto riguarda la lingua straniera, un gruppo ha raggiunto soddisfacenti abilità espressive ed acquisito adeguato lessico tecnico, grazie alla discreta preparazione di base e/o all'impegno costante; altri studenti - anche nel gruppo di coloro che hanno già studiato la lingua inglese nei percorsi scolastici di appena qualche anno fa - non sono sempre in grado di produrre testi accettabili o esporre in inglese a causa di carenze nella preparazione di base e/o discontinuità nella frequenza.

Area logico-matematica: nel corso del II° e III° periodo è stato possibile affrontare con profitto solo gli argomenti più importanti, trascurandone altri per le difficoltà legate:

- A) ai differenti livelli di partenza del I° e II° Periodo ,
- B) alla discontinuità di frequenza di alcuni allievi,
- C) alle limitate predisposizioni individuali verso le astrazioni logico-matematiche tipiche della disciplina,
- D) allo scarso interesse per la disciplina da parte di un numero elevato di studenti.

Globalmente la classe non ha potuto raggiungere una preparazione coerente con il ciclo di studi, ma maggiormente di natura applicativa e poco teorica; solo una parte degli studenti risulta, invece, possedere una preparazione quasi completa e supportata da un'adeguata autonomia nello svolgere problemi ed esercizi.

Area tecnico-scientifica: La classe è molto disomogenea e proveniente da percorsi scolastici diversi, per questa ragione le conoscenze pregresse erano molto diverse.

Un gruppo di studenti ha manifestato un grande interesse ai temi trattati, i restanti studenti sono apparsi completamente disinteressati. Non tutti hanno raggiunto gli obiettivi minimi. Un piccolo gruppo più motivato ha lavorato con molta dedizione ed ha raggiunto una discreta preparazione.

A nostro avviso, soprattutto in queste materie tecniche, si rilevano per gli studenti adulti le diverse capacità di osservazione della realtà, di rielaborazione, collegamento ed interpretazione critica dei contenuti disciplinari rispetto ai ragazzi in obbligo formativo.

Educazione civica: la disciplina è stata affrontata nella specifica ora settimanale, oltre che in maniera interdisciplinare dai Docenti delle rispettive materie. Gli studenti hanno in buona parte dimostrato adeguato interesse e capacità di collegamento con la vita quotidiana.

Da sottolineare, infine, che per la classe 5EM, in continuità con quanto già realizzato dal CPIA di Asti negli anni scorsi (I° e II° periodo) si sono mantenute tre materie che, pur non previste nei *curriculum* ordinari per il quinto anno degli Istituti Professionali Alberghieri, ne completano ed arricchiscono l'offerta formativa. Le materie sono:

- 1) **ANTROPOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE**
- 2) **PSICOLOGIA DELLA COMUNICAZIONE**
- 3) **GEOGRAFIA TURISTICA**

8) PROVE D'ESAME: indicazioni e simulazioni

PROVE D'ESAME

Il Consiglio di classe, riunitosi in data 15 febbraio 2024 per designare i Commissari interni, ha analizzato l'Ordinanza Ministeriale al fine di accertare con maggiore cura quanto dispone il decreto stesso sulle prove d'esame e dare opportune informazioni agli studenti della classe.

In particolare, si è comunicato in vari modi e tempi agli allievi, quanto di seguito puntualizzato.

- la prima prova scritta dovrà accertare la padronanza della **lingua italiana**, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato. Le tracce sono elaborate nel rispetto del quadro di riferimento allegato al d.m. 21 novembre 2019, 1095 (TIPOLOGIE: A Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano. B Analisi e produzione di un testo argomentativo. C Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità). A tale prova possono essere attribuiti 20 punti sui 60 complessivi dell'Esame di Stato.

- la seconda prova scritta - ai sensi dell'art. 17, comma 4, del d. lgs. 62/2017 - ha per oggetto una disciplina caratterizzante il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo. La disciplina scelta dal Ministero è **SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE** ed è predisposta dal Ministero stesso in conformità ai quadri di riferimento allegati al d.m. n. 769 del 2018 (la struttura della prova prevede una prima parte che tutti i candidati sono tenuti a svolgere, seguita da una seconda parte costituita da quesiti tra i quali il candidato sceglierà sulla base del numero indicato in calce al testo). Durata della prova: normalmente, sei ore. A tale prova possono essere attribuiti 20 punti .

- il colloquio, oltre al normale accertamento delle conoscenze disciplinari, dovrà valorizzare da un lato il patrimonio culturale della persona a partire dalla sua storia professionale e individuale, dall'altro di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe.

La prima fase della prova orale consiste nell'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla sottocommissione, (testo, documento, ecc...). Particolare attenzione è riservata al comma 8 dell'art. 22 dell'Ordinanza, poiché si afferma che nei percorsi di secondo livello dell'istruzione per adulti, il colloquio si svolge secondo le modalità sopra richiamate, con le seguenti precisazioni: ... "*omissis*"per i candidati che non hanno svolto i PCTO, il colloquio valorizza il patrimonio culturale della persona a partire dalla sua storia professionale e individuale, quale emerge dal patto formativo individuale, e favorisce una rilettura biografica del percorso anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente."

La sottocommissione dispone di 20 punti per la valutazione del colloquio.

SIMULAZIONI:

Per le due prove scritte, con lo scopo di facilitarne l'approccio e la gestione dei tempi, sono state realizzate simulazioni dai Docenti delle rispettive materie (Lingua e letteratura italiana, Scienza degli alimenti, laboratorio di servizi enogastronomici cucina e laboratorio servizi enogastronomici sala e vendite) nel limite delle ore possibili essendo un corso serale. In allegato al documento le rispettive griglie di valutazione.

SUPPORTO DI SCRITTURA e LINGUISTICO:

In classe sono presenti 3 alunni che presentano disgrafia e/o dislessia per i quali si richiede il supporto del pc per svolgere le due prove d'esame scritte.

E' consentito durante lo svolgimento sia della prima che della seconda prova l'uso del dizionario bilingue per gli studenti che non sono madrelingua italiana e/o che comunque non hanno un percorso di studi interamente in Italia.

MAPPE CONCETTUALI

Gli alunni con DSA che abbisognano dell'uso di mappe concettuali, possono usarle durante le prove d'esame, previa consegna della copia delle stesse in data stabilita.

TABELLA DI COMPOSIZIONE DEGLI ALIMENTI

Si allega inoltre la tabella di composizione degli alimenti che gli studenti potranno utilizzare durante la seconda prova.

10) RELAZIONI E PROGRAMMI SVOLTI

<i>Docenti della classe</i>	<i>Materia</i>	<i>Pagina</i>
<i>BOCCO GHIBAUDI MANUELA</i>	<i>LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</i>	<i>14</i>
<i>BORIN MARTINA</i>	<i>STORIA</i>	<i>17</i>
<i>CASTINO EMANUELA</i>	<i>MATEMATICA</i>	<i>19</i>
<i>SIBIGA MAGDALENA ELZBIETA</i>	<i>LINGUA INGLESE</i>	<i>20</i>
<i>TUTTOLOMONDO VIRGINA</i>	<i>TEDESCO</i>	<i>22</i>
<i>PIANO GRAZIANO</i>	<i>DIRITTO ED ECONOMIA</i>	<i>23</i>
	<i>EDUCAZIONE CIVICA</i>	<i>24</i>
<i>RACHIELI VINCENZO</i>	<i>LAB.DI SER. ENOGASTRONOMICI CUCINA</i>	
<i>ARIANNA STEFANO</i>	<i>LAB.SERV. ENOGASTRONOMICI SALA E VENDITA</i>	<i>29</i>
<i>ROSSO PAOLO</i>	<i>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</i>	<i>30</i>
<i>GHERLONE SIMONA</i>	<i>PSICOLOGIA DELLA COMUNICAZIONE</i>	<i>32</i>
<i>MEDICO PIERA</i>	<i>GEOGRAFIA TUTRISTICA</i>	<i>33</i>
	<i>ANTROPOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE</i>	<i>34</i>
<i>DIACONO MARIA CHIARA</i>	<i>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</i>	<i>36</i>

MATERIA:

Lingua e Letteratura italiana

DOCENTE: Bocco Ghibaudi Manuela

CLASSE: 5EM

A.A. 2023/2024

Ore programmate: 87

Ore effettuate: 75

Il testo in adozione è Jacomuzzi, Pagliero, Jacomuzzi, *Letteratura. Istruzioni per l'uso. Percorso breve 3* a cui si è integrato il volume 2 del medesimo testo e approfondimenti da Jacomuzzi, Pagliero, Jacomuzzi, *Letteratura. Istruzioni per l'uso vol. 2 e 3, raccolti e distribuiti nel materiale didattico sulla pagina Classroom. vol. 2 e 3, raccolti e distribuiti nel materiale didattico sulla pagina Classroom.*

Le prime lezioni dell'anno sono state dedicate ad un ripasso delle unità didattiche degli anni precedenti, al fine di consolidare le conoscenze e recuperare argomenti e concetti propedeutici al programma dell'anno scolastico in corso.

La classe ha seguito le lezioni mantenendo un'attenzione e un impegno altalenanti; lo studio individuale è stato per alcuni di impegno, per altri saltuario.

1.3	Il Romanticismo Caratteri del movimento europeo. Principali autori presi in esame: Alessandro Manzoni, i Promessi Sposi e la questione della lingua italiana dopo l'Unità d'Italia. Giacomo Leopardi. Lettura, commento e analisi delle poesie: <i>L'infinito</i> <i>Il sabato del villaggio</i> <i>A Silvia</i>	UD 1 Ottocento Ottobre-Novembre
2.1	Positivismo, Naturalismo e Verismo Contesto culturale e sviluppo del Naturalismo francese. Principali caratteristiche del Verismo e confronto con il Naturalismo.	UD 2 La prosa del secondo Ottocento: Naturalismo e Verismo Dicembre
2.2	Giovanni Verga Biografia e opere principali. L'impersonalità dell'opera letteraria: regressione dell'autore. <i>Il ciclo dei vinti</i> : struttura e contenuto dei romanzi. L'ideale dell'ostrica. <i>I Malavoglia, Mastro don Gesualdo</i> : trama e temi principali. Lettura, commento e analisi di: <i>Rosso Malpelo</i>	UD 2 La prosa del secondo Ottocento: Naturalismo e Verismo Dicembre
3.1	Il Decadentismo Caratteri del movimento europeo. Soggettivismo e critica del Positivismo. L'estetismo.	UD 3 La poesia del secondo Ottocento: Decadentismo Gennaio-Febbraio

4.1	<p>Gabriele D'Annunzio Biografia e opere principali. <i>Il rapporto tra arte e vita: estetismo e superomismo. Le Laudi: struttura e contenuti</i> - <i>Alcyone</i>: struttura, contenuto e temi. Lettura, analisi e commento di: - - <i>La pioggia nel pineto</i> <i>Trama e temi del romanzo Il piacere</i></p>	<p style="text-align: center;">UD 4</p> <p style="text-align: center;">Il primo Novecento: la cultura della crisi</p> <p style="text-align: center;">Marzo - Aprile</p>
4.2	<p>Luigi Pirandello Biografia e opere principali. La realtà e la maschera, il concetto di umorismo, le novelle (confronto con il Verismo), i romanzi e il teatro. <i>Il fu Mattia Pascal</i>: trama e temi (lettura integrale dell'opera) <i>Uno, nessuno e centomila</i>: trama e temi. Il teatro nel teatro: struttura e temi di <i>Sei personaggi in cerca d'autore</i>.</p>	

5.1	<p>L'Ermetismo La poesia al bivio e il ritorno alla tradizione.</p>	<p style="text-align: center;">UD 5</p>
5.2	<p>Giuseppe Ungaretti Biografia e opere principali. L'esperienza della guerra, la poetica della parola e dell'analogia. Dal <i>Porto Sepolto</i> a <i>L'Allegria</i>: genesi, struttura, temi, stile.</p> <p>Lettura, commento e analisi di: <i>I fiumi</i> <i>San Martino del Carso</i> <i>Fratelli</i> <i>Veglia</i></p> <p>Eugenio Montale Biografia e opere principali. La poetica del male di vivere, il ruolo della poesia. L'uso del paesaggio, il tema del tempo e della memoria</p> <p>Lettura, commento e analisi di :</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Merigiare pallido e assorto (Ossi di seppia)</i> • <i>Spesso il male di vivere ho incontrato (Ossi di Seppia)</i> • <i>Ho sceso dandoti il braccio (Satura)</i> 	<p style="text-align: center;">Poeti e scrittori in guerra</p> <p style="text-align: center;">Aprile - Giugno</p>
5.3	<p>La letteratura della Resistenza</p> <p>Cesare Pavese, trama e temi de <i>La luna e i falò</i>. Lettura, commento e analisi di: "<i>La storia della luna e dei falò</i>"</p> <p>Italo Calvino, trama e temi de "<i>Il sentiero dei nidi di ragno</i>" (lettura integrale dell'opera)</p> <p>Beppe Fenoglio, trama e temi di <i>Una questione privata</i> e "<i>Il partigiano Johnny</i>" Lettura, commento e analisi di: <i>La fuga di Milton (Una questione privata)</i></p>	

6.1	Il testo argomentativo: caratteristiche, struttura e composizione	UD 6 Il testo argomentativo Ottobre - Maggio
6.2	Individuazione degli elementi di un testo argomentativo	
6.3	Strutturazione e analisi di un testo argomentativo	
6.4	Produzione scritta di testi argomentativi (tipologia B e C)	
6.5	Il testo argomentativo: caratteristiche, struttura e composizione	

Il giorno 22 gennaio 2024 la classe 5EM ha partecipato a una mattinata di approfondimento letterario con la Scuola Holden di Torino. Le lezioni svolte hanno riguardato “Il sentiero dei nidi di ragno” di I. Calvino e “Il sistema periodico” di P. Levi.

MATERIA:

Storia

DOCENTE: Borin Martina

CLASSE: 5 EM

A.A. 2023/2024

Ore di lezione effettuate entro il 15 Maggio: 26 ore

Ore di lezione previste fino al termine: 3

Le lezioni sono state svolte con l'ausilio di presentazioni multimediali, video e documenti forniti dalla docente e caricate sul canale Classroom della classe.

Le prime lezioni dell'anno sono state dedicate al recupero di argomenti non trattati nel corso dell'anno precedente, al fine di consolidare le conoscenze e recuperare argomenti e concetti propedeutici al programma dell'anno scolastico in corso.

1.1	Il Settecento Formazione e ascesa della Prussia. La guerra di successione spagnola. La guerra di successione austriaca. La guerra dei sette anni. La Prima rivoluzione industriale. L'indipendenza degli Stati Uniti. La Rivoluzione francese.	UD 1 Il Settecento e l'Ottocento Ottobre - Dicembre
1.2	Il Risorgimento italiano Le società segrete, la Carboneria. Mazzini e la Giovine Italia. La Rivoluzione del 1848 in Francia e i suoi echi in Italia: Carlo Alberto di Savoia e lo Statuto Albertino, la Prima guerra d'Indipendenza. Camillo Benso, gli accordi di Plombières. La Seconda guerra d'Indipendenza. Giuseppe Garibaldi e la spedizione dei Mille. L'Italia unita.	
1.3	Il secondo Ottocento L'Età vittoriana. L'unificazione della Germania. L'Impero austro-ungarico. La guerra di secessione americana, la questione dell'Ovest negli Stati Uniti.	
1.4	L'Italia Postunitaria La formazione della Destra storica e della Sinistra storica. La questione meridionale. La Terza guerra d'Indipendenza. La questione romana. Le prime avventure coloniali. La crisi di fine secolo.	
1.5	La società di massa tra fine Ottocento e inizio Novecento La seconda rivoluzione industriale. La <i>belle époque</i> . L'espansionismo imperialista, il nazionalismo. La diffusione del Socialismo. Il Positivismo. Teorie sulla razza ed eugenetica.	
1.6	L'età Giolittiana La seconda rivoluzione industriale in Italia. Luci e ombre del Governo giolittiano. La guerra in Libia.	
2.1	L'antefatto Il declino degli imperi multinazionali. La polveriera balcanica. Il congresso di Berlino	UD 2

	e la formazione della Triplice Alleanza e della Triplice Intesa. L'attentato di Sarajevo.	La Prima guerra mondiale Gennaio - Marzo
2.2	La Prima guerra mondiale Lo scoppio delle ostilità. L'invasione del Belgio. Guerra di movimento, di posizione, di logoramento. Il fronte orientale e la capitolazione della Russia. L'intervento degli Stati Uniti e la fine della guerra.	
2.3	L'Italia nella Prima guerra mondiale Il dibattito tra neutralisti e interventisti. Il patto di Londra. Il fronte italiano e le prime strategie militari. La disfatta di Caporetto. L'offensiva di Vittorio Veneto e la fine delle ostilità.	
2.4	I trattati di pace Il trattato di Versailles, il Trattato di Saint Germain e il Trattato del Trianon	
3.1	La Rivoluzione russa Rivoluzione di febbraio e governo provvisorio. La rivoluzione di ottobre. Nascita dell'URSS. La dittatura comunista di Stalin.	UD 3 Il Primo dopoguerra Marzo - Aprile
3.2	Il Fascismo Il mito della "vittoria mutilata". Il Partito nazionale fascista. Lo squadrismo agrario, la marcia su Roma, il delitto Matteotti. Lo stato totalitario. La guerra in Etiopia. Le leggi razziali.	
3.3	Il Nazismo L'ascesa di Adolf Hitler e del Partito nazista. Simboli e teorie del Nazismo. Il sistema dei <i>lager</i> .	
4.1	La Seconda guerra mondiale I successi tedeschi in Polonia e Francia. L'invasione dell'URSS. L'entrata in guerra di Giappone e Stati Uniti. La sconfitta della Germania e del Giappone.	UD 4 La Seconda guerra mondiale Maggio - Giugno
4.2	L'Italia nella Seconda guerra mondiale Dalla non belligeranza alla guerra parallela. Lo sbarco alleato in Sicilia e la caduta del Fascismo. L'occupazione tedesca e la guerra di liberazione. La fine della guerra e la nascita della Repubblica.	
4.3	La Shoah Caratteri della persecuzione degli Ebrei dall'antichità al Novecento. I centri di sterminio.	

MATERIA:

Matematica

DOCENTE: Emanuela Castino

CLASSE: 5EM

A.A. 2023/2024

Ore programmate: 92

Ore effettuate: 80

Obiettivi: conoscere e usare i concetti base dell'analisi matematica, elaborare i concetti con linguaggio scientifico corretto e applicarli con metodo adeguato, capire gli argomenti trattati.

Obiettivi minimi: conoscere i concetti principali ed applicarli in modo autonomo su semplici esercizi.

Metodi e mezzi: schematizzazioni, esercizi guidati e svolti alla lavagna dal docente, interrogazioni alla lavagna per controllare il grado di autonomia, sicurezza ed uso di un linguaggio tecnico.

Modalità e strumenti di verifica: verifiche scritte per verificare il grado di autonomia e abilità applicativa, interrogazioni alla lavagna per controllare l'esposizione e la conoscenza dei concetti.

Programma svolto:

RIPASSO EQUAZIONI E DISEQUAZIONI.	Equazioni di primo e di secondo grado intere e fratte; disequazioni di primo e di secondo grado intere e fratte; sistemi di disequazioni.
STUDIO DI FUNZIONE	Funzioni e loro proprietà, dominio di una funzione, funzione iniettiva, suriettiva e biiettiva, funzione esponenziale e logaritmica (grafici ed equazioni)
LIMITI	Calcolo dei limiti di funzioni elementari, limite destro e limite sinistro, forme indeterminate, asintoti verticali, orizzontali ed obliqui.
DERIVATE	Calcolo della derivata con la definizione, derivate fondamentali, derivate del prodotto di funzioni, del quoziente e di una funzione composta, teoremi di Lagrange, Rolle e De l'Hopital (solo enunciati)
Ancora da svolgere	
STUDIO DI FUNZIONE	Punti stazionari, ricerca dei massimi, minimi e flessi a tangente orizzontale.

Inglese

MATERIA:

DOCENTE: Sibiga Magdalena

CLASSE: 5EM

A.A. 2023/2024

Testo in adozione: non è stato adottato nessun testo. La docente ha preparato i materiali condivisi online o distribuiti in formato cartaceo in classe

Obiettivi del corso:

- 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

Materiali sono stati selezionati e forniti dall'insegnante per riprendere alcune strutture basilari della lingua e per affrontare argomenti relativi al settore di indirizzo.

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 al completamento del programma e alla preparazione del colloquio dell'Esame di Stato.

Attività svolte per il recupero: Al termine del pentamestre è stato organizzato un periodo di recupero per gli alunni insufficienti.

Numero di verifiche effettuate: 3 scritte e 3 orali. Le verifiche per gli alunni con la diagnosi DSA e HC sono state adattate secondo le indicazioni dei singoli PDP e del PEI. Sono stati adottati strumenti compensativi e dispensativi.

Livello di preparazione raggiunto: La classe V EM risulta mediamente motivata e ha partecipato alle attività proposte in aula in modo disomogeneo. Alcuni alunni con una frequenza regolare e mostrandosi interessati agli argomenti proposti, hanno seguito le lezioni in modo sufficientemente attivo e collaborativo. Un gruppo di alunni ha mostrato una frequenza sporadica e discontinua mostrando poco interesse e coinvolgimento. Lo svolgimento dei compiti e lo studio a casa sono risultati a volte superficiali e frettolosi, rendendo così difficile il raggiungimento di un livello di competenza soddisfacente per un ampio gruppo di alunni. La metodologia di studio utilizzata è risultata essere non sistematica e non sempre adeguata in funzione degli obiettivi da perseguire. Da sottolineare la presenza di qualche studente che spicca per impegno profuso e puntualità nello svolgere dei compiti assegnati. Adeguato l'atteggiamento tenuto nei confronti dell'insegnante.

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

Programma svolto

MODULO 1: Healthy Eating

UdA 1: Diets and nutrients

- Healthy diets and their benefits (e.g. The Mediterranean diet)
- The food pyramid
- Other types of diet
- Nutrients

UdA 2:

- Food allergies and special diets

UdA 3:

- Eating disorders: anorexia nervosa, bulimia and other disorders

MODULO 2: Safety in the Catering Industry

UdA 1: Safety at work

- Main risks and what can be done?

UdA 2: Food safety and quality

- HACCP system
- Food contamination
- Risks and preventive measurements
- Food preservation

MODULO 3: The UN 2030 Agenda and Sustainability - EDUCAZIONE CIVICA

UdA 1: The UN 2030 Agenda and SDGs

UdA 2: Sustainability

- Definition of sustainability
- Sustainable food, organic food, 0 km food, sustainable diet
- Slow food
- Food waste reduction
- Biodiversity, Sixth mass extinction, F2F
- Chefs go green

UdA 3:

Progetto interdisciplinare: Piedmont recipe and zero waste recipe.

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

MODULO 4: Restaurant marketing

UdA 1: Restaurant marketing tips

UdA 2: Theory

- Marketing definition
- The product life cycle
- Restaurant start-up
- Promoting a restaurant
- A closer look at digital advertising

La docente
Sibiga Magdalena

Materia:

Tedesco

Docente: Tuttolomondo Virginia

Anno scolastico:2023/2024

Classe: 5EM

Ore previste 60

Presentazione della classe

La classe è molto disomogenea, alcuni alunni sono collaborativi e partecipano attivamente alle lezioni, conseguendo risultati soddisfacenti. Altri, invece, partecipano in modo incostante e con poca attenzione, arrivando pertanto a valutazioni non sufficienti o appena sufficienti.

Le lezioni sono state svolte con l'ausilio di presentazioni multimediali, video e documenti forniti dalla docente e caricate sul canale Classroom della classe e materiale fornito in cartaceo.

1	Presentarsi in tedesco e parlare delle abitudini alimentari italiane (Essgewohnheiten)	1.1 Presentarsi e descrivere le proprie abitudini alimentari in tedesco 1.2 Ripasso delle principali strutture grammaticali 1.3 Le abitudini culinarie italiane in lingua tedesca (Italienische Essgewohnheiten)
2	Fatti sulla Germania (Educazione civica) e le abitudini alimentari del mondo germanico	2.1 La Germania: posizione, stati federali, sistema scolastico e politico; cultura 2.2 Abitudini culinarie tedesche, austriache e svizzere
3	Il lavoro in cucina- l'attrezzatura di cucina (Zur Arbeit in der Küche- Die Küchengeräte)	3.1 Le principali attrezzature di lavoro in lingua tedesca (Die Küchengeräte) 3.2 Lessico riguardante il personale di cucina, mansioni e tipo di abbigliamento)
4	Il lavoro in cucina- la brigata di cucina (Zur Arbeit in der Küche – Die Küchenbrigade	4.1 Il personale di cucina in lingua tedesca e le relative mansioni.(Die Küchenbrigade)
5	Ricette di cucina (Kochrezepte)	5.1 Metodi di cottura (Garmethoden) 5.2 Ricette in lingua tedesca: Kürbiscremsuppe, Vitello alla sarda, Panzanella
6	La domanda di lavoro (Berufsbewerbung) e la pubblicità nel settore alberghiero (Werbung)	6.1 Annunci di lavoro di aziende lavorative e curriculum vitae in tedesco 6.2 Dépliant pubblicitari e pagine web di aziende ristorative in tedesco (argomenti da svolgere dopo il 15 maggio)

Materia:

Diritto

Docente: Piano Graziano

Anno scolastico:2023/2024

Classe: 5 EM

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE</p>	<p>Gli alunni hanno partecipato in linea generale con interesse, prestando attenzione alle lezioni ed interagendo in maniera attiva, compiendo interventi in relazione a situazioni che vivono nella loro esperienza lavorativa e professionale. I risultati ottenuti sono piuttosto differenziati in considerazione del diverso impegno profuso nello studio.</p> <p>Si è cercato di svolgere il più possibile lezioni dialogate o di gruppo onde dar modo agli studenti di partecipare in modo più attivo.</p>
<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI</p>	<p>La figura dell'imprenditore e le sue caratteristiche. L'imprenditore commerciale ed il suo statuto.. La figura dell'imprenditore agricolo. Il piccolo imprenditore e l'impresa familiare. L'azienda, la sua circolazione e la sorte dei debiti e dei crediti. I segni distintivi dell'imprenditore, con particolare riferimento al marchio e alla sua disciplina. Il lavoro e la sua rilevanza. Il lavoro autonomo ed il lavoro subordinato. Il rapporto di lavoro subordinato, la sua costituzione ed estinzione. I diritti ed i doveri nascenti dal rapporto di lavoro subordinato. Il contratto e la sua funzione. Gli elementi del contratto. Il contratto di compravendita, sua rilevanza ed effetti. Il contratto di locazione, sua rilevanza. Il contratto di locazione abitativa e di locazione ad uso diverso dall'abitazione, differenze e caratteri.</p>
<p>METODOLOGIE</p>	<p>Lezioni frontali e lezioni partecipate . Lettura, analisi e commento in classe di documenti e testi giuridici e di articoli tratti da quotidiani. Realizzazione di mappe concettuali.</p>

Materia:

Educazione civica

Docente: Piano Graziano

Anno scolastico:2023/2024

Classe: 5 EM

Attività Svolta in modo trasversale, come previsto dalla Legge 92 del 20 agosto 2019 e dalle Linee Guida emanate con decreto del Ministro dell'istruzione n.35 del 22 giugno 2020.

È stata inserita un'ora di Educazione civica svolta in autonomia, affidata al docente di A046, compatibilmente con l'organico dell'autonomia, per un minimo di 26 ore.

Tenuto conto del curricolo di Istituto, il Consiglio di classe ha affrontato i seguenti argomenti in modo interdisciplinare ; sono state svolte 23 ore e ne restano da svolgere ancora 3.

Tematiche	Discipline coinvolte	Argomenti
Tematiche	Discipline coinvolte	Argomenti
COSTITUZIONE	Diritto- Storia- Ed. Civica Storia Storia -Diritto Diritto-Italiano Storia-Italiano Tedesco Diritto-Storia	La Costituzione italiana: caratteri e struttura. I diritti fondamentali. Evoluzione del diritto all'istruzione. La convivenza religiosa in Europa. Deportazione nazista ed odio razziale Nascita e sviluppo del fenomeno mafioso in Italia. I Doveri costituzionali L'Ordinamento della Repubblica Dallo Statuto albertino alla Costituzione La lingua italiana come strumento di unità nazionale. Organi dello Stato: Presidente della Repubblica, il Parlamento ed il Governo Il diritto-dovere del lavoro nella Costituzione La retribuzione nella Costituzione (art.36 Costituzione) Il lavoro minorile in Rosso Malpelo Evoluzione delle condizioni lavorative nella letteratura di fine Ottocento

		<p>Il sistema politico tedesco.</p> <p>Il sistema scolastico tedesco.</p> <p>Agenda 2030:obiettivo 8 Occupazione piena lavoro dignitoso per tutti</p> <p>Agenda 2030:obiettivo 16 gli orrori della guerra nella poesia del Novecento;</p> <p>Obiettivo 5 pari opportunità ed uguaglianza di genere in Europa tra Ottocento e Novecento</p>
SVILUPPO SOSTENIBILE	<p>Tecnica Amministrativa</p> <p>Sale e Vendita</p> <p>Inglese</p> <p>Scienza degli alimenti</p>	<p>I principi di un'adeguata rappresentazione dei bilanci delle aziende nel rispetto delle norme vigenti e le conseguenze derivanti dalla loro disapplicazione.</p> <p>Alimentazione sostenibile</p> <p>Alimentazione, salute ed ambiente</p> <p>Healthy Eating con cenno alla dieta mediterranea, piramide alimentare e altri tipi di diete salutari; allergie e intolleranze al cibo con conseguenza di diete speciali e sani metodi di cottura</p> <p>Frodi alimentari, riferimenti legislativi; nozione di adulterazione e sofisticazione.</p> <p>Nozione di contraffazione e di alterazione. Esempi di applicazione dei reati alimentari</p>
	Laboratorio cucina	<p>Agenda 2030:Obiettivo 2 porre fine alla fame nel mondo e sicurezza alimentare</p> <p>Le diete sostenibili per l'ambiente</p> <p>La dieta mediterranea</p> <p>Promuovere l'agricoltura sostenibile</p>

Competenze raggiunte	Gli studenti hanno partecipato con molto interesse , mostrando di avere una coscienza civica e civile, rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri e della sostenibilità ambientale, del diritto alla salute e del benessere della persona-
Metodologia	Sono state fatte lezioni frontali e lezioni partecipate, la lettura e l'analisi di testi, documenti .Sono state anche realizzate mappe concettuali per agevolare lo studio dei contenuti, fornendo agli studenti slides ed appunti relativi agli argomenti trattati.
Verifiche e valutazioni	Le valutazioni periodiche e finali sono state fatte secondo i criteri deliberati dal C. Docenti per le singole discipline che ricomprendono anche la valutazione di Ed.civica con riferimento al curriculum di Istituto. Acquisite gli elementi conoscitivi dai docenti del C.classe, il docente coordinatore dell'insegnamento compie la proposta di voto da inserire nel documento di valutazione.

Argomenti ancora da svolgere: Storia dell'Unione Europea, la Shoah ed il racconto dei sopravvissuti.

Materia: **Laboratori di servizi enogastronomici - settore cucina**
Docente: Racheli Vincenzo
Anno scolastico:2023/2024
Classe: 5 EM

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V EM settore cucina è composta da 31 alunni, 21 femmine e 10 maschi.
Il rapporto con gli insegnanti è stato, con la quasi totalità della classe, aperto e cordiale, corretto e rispettoso dei ruoli.

IMPEGNO E PARTECIPAZIONE

Per quanto riguarda l'impegno e la partecipazione, il profilo della classe si presenta diversificato. Un gruppo di allievi ha partecipato abbastanza costantemente e attivamente all'attività didattica, manifestando attenzione ed interesse verso la disciplina. Un altro, pur dotato di adeguate capacità, ha mostrato tempi di attenzione brevi, non ha sfruttato pienamente le proprie potenzialità, per un atteggiamento non sempre costruttivo durante le lezioni.

INTERESSE E PROFITTO

Partendo dal presupposto che il compito fondamentale di un Istituto professionale è fornire competenze adeguate e immediatamente spendibili sul mercato del lavoro, senza peraltro trascurare la formazione globale della persona come cittadino consapevole e attivo, la classe ha risposto coerentemente alla missione specifica della nostra scuola.

FREQUENZA

La maggior parte degli studenti ha regolarmente frequentato. Pochi hanno fatto registrare discontinuità nella frequenza, imputabile a questioni familiari o a problemi di salute.

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA:

4 ore sett.

Programma svolto:

UDA 1

Lezione 1

- Gli alimenti:
 1. Gli alimenti: definizione
- La classificazione nutrizionale degli alimenti.
- La classificazione merceologica degli alimenti
- Gli alimenti dietetici
- I nuovi prodotti alimentari o novel food
- Gli alimenti e la produzione biologica
- La scelta degli alimenti: i prodotti biologici e i loro marchi di tutela

2. Lezione 2

- La scelta degli alimenti: le diverse qualità
- La qualità chimica
- La qualità nutrizionale
- La qualità di filiera
- La qualità microbiologica
- La qualità organolettica

- La qualità legale
- La qualità di origine
- La qualità certificata: le norme ISO 9000
- L'etichetta alimentare
- Gli additivi alimentari
- I marchi di tutela
- I marchi di tutela e i disciplinari di produzione
- I marchi europei di qualità
- Il concetto di tipicità
- I marchi di tutela Internazionali e Italiani
- Il marchio PAT
- Il marchio DE.CO
- I marchi a tutela dei vini
- La tracciabilità alimentare di filiera
- La tracciabilità
- La rintracciabilità
- La sicurezza alimentare
- Le istituzioni
- Il piano di autocontrollo HACCP
- L'attuazione del piano del piano di autocontrollo

UDA 3

Lezione 3

Le carni

- Le carni: composizione e qualità
- La classificazione in base al colore
- Il percorso di lavorazione delle carni
- I tagli delle carni: bovini e altri animali
- I tagli delle carni: i suini
- Le frattaglie o quinto quarto
- La selvaggina

UDA 4 (unità 9 libro)

Marketing e Menu

Lezione 30

Il marketing e le tipologie di clientela

- Che cos'è il marketing
- Il marketing mix
- Il marketing plan o piano di marketing
- Le tipologie di clientela

Lezione 31

- Il menu
- Il menu nella storia
- Le caratteristiche del menu
- Le principali tipologie di menu
- La stesura del menu

Educazione Civica

L'agenda 2030:

- Obiettivo 2

Le Diete sostenibili: La dieta Mediterranea

- Goal 2

Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile.

Materia:

Lab. Settore sala bar e vendita

Docente: Arianna Stefano

Anno scolastico:2023/2024

Classe: 5EM

1) Svolgimento del programma:

Nel corso dell'anno scolastico gli alunni hanno effettuato delle lezioni di teoria in classe ed esercitazioni pratiche nel laboratorio di sala mostrandosi quasi sempre interessati agli argomenti trattati.

Gli obiettivi generali sono stati raggiunti con una discreta conoscenza. Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle loro caratteristiche specifiche.

Conoscenza di base all'enologia.

Conoscere le principali caratteristiche organolettiche e merceologiche dei vini delle varie regioni nazionali.

Conoscenza delle attrezzature e tecniche per il servizio dei vini.

Cenni sui principali VQPRD "vini di qualità prodotti in regioni determinate". Utilizzo delle attrezzature, conoscenza e svolgimento di preparazioni di base. Conoscenza delle attrezzature di bar.

Tecniche basi ed avanzate di caffetteria.

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

Gli alunni hanno dimostrato QUASI TUTTI una discreta formazione culturale della materia, si esprimono QUASI TUTTI con correttezza, conoscono l'utilizzo delle attrezzature di cui curano e controllano la pulizia, e sono responsabili dell'aspetto e dotazione del laboratorio di sala-bar. Anche se si sono manifestate nel corso dell'anno delle assenze continue.

3) Strumenti di verifica e valutazione:

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

4) Strategie adottate per il recupero:

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

5) Condizioni del materiale didattico e scientifico:

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

MODULI TRATTATI e uda:

1)La deontologia e le figure professionali del settore sala bar con cenni sulle varie tipologie di ristorazione

2)Il servizio in sala; haccp, le attrezzature, gli stili di servizio, il servizio in sala, la marcia avanti

3)Fermento, il sommelier, il servizio del vino e delle bevande alcoliche, la vite la viticoltura, le varie fermentazioni del vino, enografia regionale italiana, la distillazione, i principali distillati.

4)Laboratori tecnico pratici

5)Degustazione guidata

Argomenti ancora da svolgere:

Il docente STEFANO ARIANNA

Materia:

Diritto e Tecniche Amministrative

Docente: Rosso Paolo

Anno scolastico:2023/2024

Classe: 5EM

Ore previste 60

N°	Unità di Apprendimento (UdA)	I quad	II quad	ARGOMENTI
1	La Contabilità	X		La contabilità generale (CO.GE) e il conto I libri contabili obbligatori I conti finanziari e i conti economici. Il Piano dei conti La rilevazione nella contabilità generale (la partita doppia) Le operazioni di acquisto e di vendita. Le operazioni di chiusura e le scritture di completamento: interessi bancari, TFR, ratei attivi e passivi. Le scritture di rettifica: i fondi per rischi e oneri futuri e la svalutazione dei crediti, le rimanenze di merci, l'ammortamento, i risconti attivi e passivi
2	Il Bilancio	X	X	Definizione di bilancio d'esercizio I documenti che compongono il bilancio d'esercizio. I principi di redazione del bilancio e le implicazioni fiscali connesse alle politiche di Bilancio. Le voci che compongono lo Stato Patrimoniale Struttura del Conto Economico Dalla Situazione economica e patrimoniale al bilancio d'esercizio. Analisi critica di un Bilancio Correlazione tra voci di conto economico e voci patrimoniali. Analisi degli andamenti di immobilizzazioni, magazzino, crediti commerciali, debiti commerciali, fondi. Focus specifici: <ul style="list-style-type: none">- Le Immobilizzazioni: differenza tra investimento e costo. La registrazione contabile di un acquisto per investimenti. Il processo di ammortamento. La vendita di un bene immobile. Plusvalenza e Minusvalenza da cessione. La svalutazione di un bene immobile: quando è possibile e come effettuarne la registrazione contabile. Il libro dei cespiti.- I Crediti: come si movimentano i crediti. Correlazione con i ricavi e analisi sulle problematiche di incasso. L'Aging dei crediti. Quando svalutare un credito e come effettuarne la registrazione contabile. Differenza tra crediti lordi e netti.- I Fondi Rischi: differenza tra possibilità e probabilità in termini bilancistici. Quando è necessario costituire un fondo. Registrazione contabile dell'accantonamento al Fondo. Quando e come monitorare e movimentare un fondo. Possibili riclassifiche tra fondi. La proventizzazione di un fondo e la relativa registrazione contabile. Implicazioni fiscali connesse alla gestione dei Fondi (accantonamenti/proventizzazioni)
3	Pianificazione, Programmazione e Controllo di gestione		X	La pianificazione e la programmazione La strategia dell'impresa. Che cosa sono la vision e la mission dell'impresa Qual è il rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale Che cos'è il vantaggio competitivo Funzioni e applicazioni del controllo di gestione Il budget Definizione di budget – Differenza tra bilancio d'esercizio e budget – Come si articola il budget

			<p>Budget economico, Budget finanziario, Budget degli Investimenti</p> <p>Il budget economico di un albergo – Il controllo budgetario – La revisione del Budget.</p> <p>Esercitazione pratica sulla pianificazione di un evento e la costruzione di un budget.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Obiettivi primari e secondari. Definizione delle attività da svolgere. Determinazione delle priorità in termini di rilevanza. Attribuzione di tempi e responsabilità. Definizione del budget economico e revisione del budget. <p>Il business plan Definizione e contenuto del Business Plan.</p>
4	Analisi dei costi e dei ricavi	X	<p>La contabilità analitica</p> <p>I costi aziendali e la classificazione in Fissi e variabili.</p> <p>L'incidenza unitaria dei costi fissi.</p> <p>I costi variabili e la verifica del modo in cui possono variare per garantire l'economicità della gestione.</p> <p>Il costo totale, il costo medio, il costo marginale, il costo variabile unitario.</p> <p>Il Food cost e il beverage cost: focus specifico sull'attribuzione dei costi fissi.</p> <p>La break-even analysis e la sua rappresentazione grafica</p> <p>Concetto di centro di costo. Costi a imputazione diretta e indiretta; i metodi di imputazione dei costi comuni.</p>
5	La gestione delle risorse umane	X	<p>Il diritto del lavoro e le sue fonti.</p> <p>Il diritto sindacale.</p> <p>Il personale come fattore umano</p> <p>La motivazione al lavoro.</p> <p>Il team building aziendale: benefici e come costruirlo.</p> <p>La conduzione del personale – Il clima lavorativo – Il processo decisionale – La pianificazione delle attività</p>
6	Il Marketing	X	<p>Il marketing strategico L'analisi SWOT</p> <p>Il marketing operativo I canali di distribuzione - Definizione della comunicazione.</p> <p>Il web marketing Che cos'è il web marketing – Gli strumenti del web marketing.</p>

Materia:

Psicologia della comunicazione

Docente: Gherlone Simona

Anno scolastico:2023/2024

Classe: 5EM

RIPRESA CONCETTI: I PRINCIPI DELLA COMUNICAZIONE E TECNICHE DI COMUNICAZIONE EFFICACE

Conoscenze	<ul style="list-style-type: none">• gli elementi del processo comunicativo• il linguaggio verbale, paraverbale, non verbale• concetti principali della Programmazione Neurolinguistica: mappa del mondo e sistemi sensoriali• l'intelligenza emotiva• l'interazione diretta con i clienti• l'ascolto attivo• la risposta efficace• il superamento delle barriere comunicative
------------	--

IL FATTORE UMANO IN AZIENDA

Conoscenze	<ul style="list-style-type: none">• storia del fattore umano in azienda• l'aspetto psicologico e sociologico della gestione delle risorse umane• atteggiamenti, competenze e fattori di immagine di un addetto all'accoglienza turistica• il mobbing
------------	---

L'EFFICACIA DELLA COMUNICAZIONE PUBBLICITARIA

Conoscenze	<ul style="list-style-type: none">• le tipologie di campagne• l'efficacia comunicativa di un messaggio pubblicitario• tecniche di comunicazione esterna del prodotto turistico costruito
------------	--

Materia:

Geografia Turistica

Docente: Medico Piera

Anno scolastico:2023/2024

Classe: 5EM

1 Che cos'è il turismo

- 1.1 Gli spazi turistici: veri o "creati"
- 1.2 Il turismo attivo
- 1.3 Il turismo passivo
- 1.4 Le regioni turistiche
- 1.5 L'importanza economica del turismo
- 1.6 Le trasformazioni operate dal turismo: ottica positiva e negativa
- 1.7 La globalizzazione del turismo o l'esportazione di un prodotto "globale" ?

2 Le tipologie del turismo

- 2.1 Il turismo d'arte e culturale
- 2.2 Il turismo balneare
- 2.3 Il turismo montano
- 2.4 Il turismo termale
- 2.5 Il turismo verde: agriturismo e naturalismo
- 2.6 Il turismo religioso
- 2.7 Il turismo d'affari
- 2.8 Turismo o "sfruttamento"?

3 Le risorse turistiche

- 3.1 Le risorse naturali
- 3.2 Le risorse culturali
- 3.3 I beni immateriali
 - 3.3.1 Leggende e filastrocche
 - 3.3.2 Cibo e tradizioni
 - 3.3.3 Lingua e dialetto
 - 3.3.4 Oggetti materiali di uso quotidiano

4 Lo sviluppo storico del turismo

- 4.1 Gli spostamenti nell'antichità
- 4.2 I pellegrinaggi religiosi (Delfi, Tempio di Salomone, Varanasi, Santiago de Compostela ..)
- 4.3 Il Grand Tour
- 4.4 I Diari di Viaggio
- 4.5 I primi viaggi sociali nel 900 ed i Totalitarismi
- 4.6 il Viaggio di massa
- 4.7 Il Viaggio "mordi e fuggi"
- 4.8 Il Viaggio di gruppo
- 4.9 Il Viaggio culturale

5 Il patrimonio turistico locale (da svolgere dopo il 15 maggio)

- 5.1 Analisi attraverso articoli di giornali, fotografie, video (etc..) delle realtà di domanda/offerta in Piemonte e nell'Astigiano
- 5.2 Un caso di studio: la percezione turistica della città di Asti attraverso il materiale dell'A.T.L.
- 5.3 Lezione - visita di istruzione nel comune di Cerro Tanaro (Museo della bicicletta, Area Golenale, Confraternita della Santissima Trinità e Discarica G.A.I.A per rifiuti non pericolosi)

Materia:

Antropologia dell'alimentazione

Docente: Piera Medico

Anno scolastico:2023/2024

Classe: 5EM

1 Antropologia e territorio

1.1 Il “target” di potenziali clienti

1.2 La percezione turistica attraverso opuscoli di diversi Enti e Associazioni.

1.3 La percezione turistica attraverso video di Enti e utenti amatoriali.

2 Antropologia e territorio: prodotti e aspetti storico- sociali.

2.1 Territorio e cibo.

2.1.1 Piatti attraverso la stagione agraria e la ritualità.

2.1.2 Gli alimenti tradizionali per il Giorno dei Morti.

2.1.3 11 novembre: San Martino, i Patti Agrari, la mezzadria.

2.1.4 Storia della Bagna Cauda.

2.1.4.1 Il “Bagna Cauda Day”.

2.2 La cena della vigilia di Natale

2.2.1 Il pranzo di Natale

2.3 Il cenone del 31 dicembre: caratteristiche per area geografica italiana.

2.4 Capodanno: storia e tradizioni alimentari

2.5 I dolci di Carnevale

2.6 La settimana della Quaresima: aspetti storico-antropologici e alimentazione.

2.7 Il pranzo di Pasqua: aspetti tradizionali

2.7.1 Il giorno di Pasquetta: aspetti sociali e culturali

2.8 Articoli di Massimo Montanari:

- Buona forchetta
- Artusi popolare
- La ricetta dei pescatori
- Viti e vitigni, Italia e Francia
- Parlare di cibo
- Pensieri vegetali lunghi un secolo

3 Commercializzazione e vendita di un prodotto turistico nelle aree UNESCO del Sud del Piemonte (da svolgere dopo il 15 maggio)

Materia:

Scienza degli alimenti

Docente: Maria Chiara Diacono

Anno scolastico:2023/2024

Classe: 5EM

ARGOMENTI SVOLTI PRIMA DEL 15 MAGGIO

1. La filiera agroalimentare: filiera lunga e filiera corta.

Esempi di impatto ambientale della filiera agroalimentare: LCA e indicatori. Carbon footprint, Water footprint, Ecological footprint

-Le frodi nella filiera agroalimentare. Distinzione tra frode commerciale e frode sanitaria.

Adulterazione, Sofisticazione, Contraffazione, Alterazione.

-La sicurezza alimentare nella filiera produttiva: Reg. 178/2002. Tracciabilità e rintracciabilità cogente e volontaria.

-La qualità della filiera agroalimentare: definizione di qualità totale dell'alimento.

Qualità merceologica, nutrizionale, legale, igienico-sanitaria, organolettica, etica, ambientale, di origine

-Le certificazioni di qualità: cogenti e volontarie, di prodotto e di sistema. DOP, IGP, STG, prodotti biologici, bevande spiritose. PAT, De.Co., Presidi Slow Food.

2. L'alimentazione nelle diverse fasi della vita.

-Sana e corretta alimentazione: definizioni di dieta, dietologia, dietetica, dietoterapia.

-La dieta nell'età evolutiva: raccomandazioni nutrizionali.

-La dieta del neonato e del lattante: allattamento al seno, latte materno.

-L'alimentazione complementare: indicazioni per l'alimentazione complementare.

-La dieta del bambino: le basi della corretta alimentazione.

-La dieta dell'adolescente: suggerimenti nutrizionali.

-La dieta dell'adulto: le basi di una dieta sana. La dieta in gravidanza e allattamento.

-La dieta nella terza età

3.L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari: le malattie cardiovascolari.

-L'ipertensione arteriosa.

-Le iperlipidemie e l'aterosclerosi.

-Grassi e salute.

-Alcol e salute.

L'alimentazione nelle malattie metaboliche: le malattie del metabolismo.

-La sindrome metabolica.

-Il diabete mellito.

-L'obesità.

-L'iperuricemia e la gotta.

-L'osteoporosi.

Allergie e intolleranze alimentari.

Le reazioni avverse al cibo:

-Le allergie alimentari:

– Le intolleranze alimentari.

– La sensibilità al glutine e la celiachia.

– Intolleranza al lattosio.

– Favismo.

4.Il sistema HACCP:

Igiene dei prodotti alimentari. Pacchetto igiene. La salute del personale nel comparto dell'arte bianca.

I Manuali di Buone Pratiche Igieniche.

Il sistema HACCP.

La valutazione del rischio: gravità del rischio, indice di rischio.

La contaminazione degli alimenti: primaria, secondaria, incrociata.

5. La contaminazione biologica degli alimenti: le malattie trasmesse dagli alimenti.

-I prioni.

I virus.

I batteri.

Le tossinfezioni alimentari.

I principali batteri responsabili di MTA.

Le parassitosi intestinali.

ARGOMENTI SVOLTI DOPO IL 15 MAGGIO

6. La contaminazione fisico-chimica degli alimenti:

- la contaminazione fisica degli alimenti.
- -La contaminazione chimica degli alimenti.
- Gli agrofarmaci.
- Gli zoofarmaci.
- Sostanze cedute dai MOCA.
- I metalli pesanti.

Docenti della classe	Firma
BOCCO GHIBAUDI MANUELA	
BORIN MARTINA	
CASTINO EMANUELA	
SIBIGA MAGDALENA ELZBIETA	
TUTTOLOMONDO VIRGINIA	
PIANO GRAZIANO	
RACHIELI VINCENZO	
ARIANNA STEFANO	
ROSSO PAOLO	
MEDICO PIERA	
DIACONO MARIA CHIARA	
GHERLONE SIMONA	

Asti, li 15. maggio. 2024

FIRMA degli alunni (p.p.v.)

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

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 posti	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	0-0,5	
Insufficiente	interpretazione superficiale e generica	1	
Sufficiente	Interpretazione semplice, essenziale ma pertinente	1,5	
Discreto	Interpretazione articolata, arricchita da qualche riferimento extratestuale corretto	2	
Buono	Interpretazione puntuale e articolata, che evidenzia una buona padronanza anche dei riferimenti extratestuali	2,5	
Ottimo	Interpretazione approfondita, articolata e complessa, sostenuta da una corretta e ricca contestualizzazione	3	
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 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	
Insufficiente	I riferimenti culturali a sostegno dell'argomentazione sono generici e talvolta impropri	0,5	
Sufficiente	I riferimenti culturali a sostegno dell'argomentazione sono semplici, essenziali ma pertinenti	1	
Discreto	I riferimenti culturali a sostegno dell'argomentazione sono pertinenti e non generici	1,25	
Buono	I riferimenti culturali sono pertinenti e numerosi; l'argomentazione risulta ben fondata	1,5	
Ottimo	I riferimenti culturali sono ampi, pertinenti e approfonditi; l'argomentazione risulta correttamente fondata e sviluppata con sicurezza e originalità	2	
Punteggio parziale degli indicatori specifici		/8
Punteggio complessivo (somma dei due punteggi parziali: generati + specifici Tipologia B)			.../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 ragionative proprie dell'ambito disciplinare e del linguaggio specifico.	2	
Buono	L'esposizione è consequenziale, ben strutturata e dimostra un buon utilizzo delle strutture ragionative 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 ragionative 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	
Insufficiente	Conoscenze e riferimenti culturali generici e non sempre pertinenti.	0,5	
Sufficiente	Conoscenze e riferimenti culturali semplici, essenziali ma pertinenti.	1	
Discreto	Conoscenze discrete, riferimenti culturali pertinenti.	1,25	
Buono	Buone conoscenze, riferimenti culturali pertinenti e ben articolati.	1,5	
Ottimo	Conoscenze ampie e accurate, riferimenti culturali precisi, approfonditi e articolati con efficacia.	2	
Punteggio parziale degli indicatori specifici			.../8
Punteggio complessivo (somma dei due punteggi parziali: generati + specifici Tipologia C)			... /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 2023**

CANDIDATO/A _____ CLASSE _____

Indicatore	Descrittori di livello di prestazione	Punteggio Indicatore	Punteggio attribuito
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	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 fondamentali della/delle discipline.	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	2,5	

	utilizza in modo corretto le indicazioni presenti nella traccia		
	Non raggiunto. Quesito svolto in modo molto parziale/ non svolto	1	
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	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	
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	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