

Istituto d'Istruzione Superiore "F. Albert"

Via Tesso, 7 - 10074 - LANZO TORINESE (TO)
Tel. 0123/29191 – email: TOIS023008@istruzione.it
PEC: TOIS023008@PEC.ISTRUZIONE.IT
web: <http://www.iisalbert.edu.it>

C.F. 92028700018



I.I.S.S. - "F. ALBERT" - LANZO T. (TO)
Prot. 0004226 del 17/05/2023
IV (Uscita)

Esame di Stato

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Anno scolastico 2022/23

**Indirizzo: SERVIZI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA'
ALBERGHIERA**
Articolazione: ENOGASTRONOMIA / SALA E VENDITA

Classe V CSV

Coordinatore prof.ssa Gigliola MAGNETTI

1) L'ISTITUTO "F.ALBERT"

Il suo nome fa riferimento al beato Federico Albert, parroco di Lanzo, vissuto nella seconda metà dell'Ottocento e apprezzato nelle Valli per le sue opere in campo sociale ed educativo. Anche se recente per la sua costituzione in Istituto di Istruzione Superiore, vanta decenni di esperienza nel settore della formazione culturale e professionale, grazie all'esperienza accumulata negli anni di appartenenza a Istituti diversi.

In particolare, i percorsi liceali si sono arricchiti dell'apporto del Liceo delle Scienze Sociali e del Liceo Linguistico sperimentale Brocca. Tali esperienze sono confluite nell'attuale organizzazione dell'Istituto che, in seguito all'introduzione del riordino dei cicli scolastici, risulta così strutturata:

- Liceo Linguistico
- Liceo delle Scienze Umane
- Liceo Economico Sociale
- Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, con articolazioni:
 - enogastronomia
 - sala e vendita
- Istituto Tecnico Agrario (attivo dall'anno scolastico 2021-22)
- Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera per adulti (corso serale), attivo dall'anno scolastico 2021-22.

La coesistenza delle sezioni, diverse tra di loro per caratteristiche curriculari e per i profili professionali, è una risorsa ed uno stimolo per l'arricchimento dell'offerta formativa che le diverse competenze e la professionalità dei docenti amplia e rende sempre più adeguata alle richieste del territorio e della società attuale. Con l'ampio ventaglio di corsi attivati, l'Istituto si pone come un vero polo di istruzione superiore che, grazie all'interazione con il territorio e con il mondo del lavoro, svolge un ruolo di riferimento formativo per tutto l'ampio bacino di utenza.

2) INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

PRESENTAZIONE e PECUP

Lo studente di istruzione professionale nell'indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera arriva alla prima esperienza di Esame di Stato, attraverso:

- un corso di studi quinquennale, durante il quale può, al termine del terzo anno, su richiesta e superamento dell'ammissione, conseguire l'attestato di qualifica regionale.
- periodi di PCTO svolti nell'arco del triennio.

Egli 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.

È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;

- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

L'indirizzo presenta le articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita".

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

Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita", il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni "Enogastronomia" e "Servizi di sala e di vendita", conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

La partecipazione al mondo del lavoro, dove i cambiamenti e le innovazioni sono continui, comporta la conoscenza e la padronanza di competenze e abilità differenziate.

L'alberghiero recepisce le esigenze del territorio e ne tiene conto come uno dei fattori per l'elaborazione del piano dell'offerta formativa.

Tale offerta è tesa a promuovere un profilo in uscita che abbia una visione globale dell'intera filiera e che sia in grado di esprimere competenze e conoscenze appropriate in ciascuna articolazione insieme ad una giusta flessibilità che consenta un rapido e consapevole inserimento nel mondo del lavoro.

QUADRO ORARIO (percorso riferito ai ragazzi iscritti all'esame di stato 2022-23)

	1° Biennio		2° Biennio		5° anno	
		2° anno	3° anno	4° anno		
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4	
Lingua inglese	3	3	3	3	3	
Storia, cittadinanza e Costituzione	2	2	2	2	2	
Geografia economica	1					
Matematica	4	4	3	3	3	
Diritto ed economia	2	2				
Scienze integrate (della terra e biologia)	2	2				
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2	
Religione cattolica o Attività alternative	1	1	1	1	1	
Scienze integrate (fisica)	2					
Scienze integrate (chimica)		2				
Scienza degli alimenti	2	2				
Lab. di servizi enogastronomici – cucina	2(**)°	2(**)°				
Lab. di servizi enogastronomici – sala bar	2(**)°	2(**)°				
Lab. di servizi di accoglienza turistica	2	2(**)				
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3	
Scienza e cultura dell'alimentazione			4	4	4	Cucina
Diritto e tecniche amm. di struttura ricettiva			4	4	4	
Lab. di servizi enogastronomici – cucina			6	4	4	
Lab. di servizi enogastronomici – sala bar				2	2	
Scienza e cultura dell'alimentazione			4	4	4	Sala
Diritto e tecniche amm. di struttura ricettiva			4	4	4	
Lab. di servizi enogastronomici – sala bar			6	4	4	
Lab. di servizi enogastronomici – cucina				2	2	
Scienza e cultura dell'alimentazione			4	2	2	Acc. Turistica
Diritto e tecniche amm. di struttura ricettiva			4	6	6	
Lab. di servizi di accoglienza turistica			6	4	4	
Totale ore	33	32	32	32	32	

(*) insegnamento svolto congiuntamente dai docenti teorico e tecnico-pratico

(**) insegnamento affidato al docente tecnico-pratico

Attività caratterizzanti

Qualifiche regionali in regime sussidiario

Gli alunni iscritti all'indirizzo alberghiero hanno la possibilità di sostenere gli esami di Qualifica Regionale in regime sussidiario. Pertanto, l'Istituto fornisce una qualifica regionale triennale anche ai discenti che non terminano il percorso di studi quinquennale.

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI PER L'ORIENTAMENTO e Stage in azienda

Il progetto di “ PCTO e stage IPSEOA ” permette , attraverso l'introduzione di una metodologia didattica innovativa, di ampliare il processo e i luoghi dell'apprendimento coinvolgendo studenti, insegnanti e aziende; l'esperienza diventa quindi un sostegno all'orientamento alle scelte future e alla motivazione allo studio, elementi fondamentali del successo scolastico.

RISULTATI ATTESI	Questa esperienza vuole indurre nello studente attenzione ai mutamenti in atto nel mercato del lavoro e nelle realtà aziendali, promuovere la cultura della formazione permanente, atteggiamenti vincenti in un contesto produttivo dinamico, come è quello turistico-alberghiero nonché promuovere l'autovalutazione e la capacità di elaborare un piano di vita lavorativa.
---------------------	---

Ogni ulteriore dettaglio relativo all'offerta formativa è consultabile al link

https://www.iisalbert.edu.it/theme/default/assets/images/manage/large/ptof/ptof_2022___tois023008-202225-202122-20220103.pdf

3) RELAZIONE INTRODUTTIVA

Nell'anno scolastico **2020/2021** - la classe *terza CSV* era formata da **27** allievi (15 maschi e 12 femmine).

2021-2022 Al 4° anno, la classe è stata divisa in IV CSV e IV DSV e si è avuta un'integrazione con 3 studenti derivanti dal FORMONT di Venaria e 1 studente, in corso d'anno, dall'IIS Beccari di Torino, per un totale di **15** discenti.

2022-2023 Al 5° anno, si è avuta l'aggiunta di 1 studente proveniente dall'IIS Beccari di Torino. Nel corso del corrente a.s. un alunno, per motivi personali, ha deciso volontariamente di non frequentare, nonostante la scuola abbia attivamente sollecitato la famiglia e richiamato lo studente al senso di responsabilità scolastica per il conseguimento del diploma, per un totale di 14 studenti (**13** frequentanti al 15 maggio)

Il livello generale raggiunto dalla classe, in termini di conoscenze e competenze, è mediamente di base, tranne un limitatissimo numero di risultati soddisfacenti. Il CdC è variato nel corso del triennio e gli studenti non hanno risentito troppo di tali cambiamenti poiché i docenti hanno fatto ricorso all'uso di metodologie flessibili e adatte alla classe. L'ambiente di apprendimento, però, malgrado gli sforzi del corpo docente, non è mai stato caratterizzato da un dialogo costruttivo e cooperativo, se non in rarissimi casi. Pertanto, la classe si presenta disomogenea con alcune eccellenze sia dal punto di vista didattico sia comportamentale. La maggioranza degli

studenti, infatti, dimostra una scarsa abitudine all'attenzione e alla riflessione, una carenza di un efficace metodo di studio nonché di scarsa motivazione allo stesso. Tutto ciò ha influito sul rendimento scolastico che ha fatto emergere carenze e difficoltà. La frequenza non è stata sempre regolare: numerose sono state le entrate/uscite fuori orario, con una penalizzazione sul fronte dell'apprendimento. Rispetto all'andamento disciplinare, nel corso dell'anno si sono verificati episodi di linguaggio non consono ad un contesto scolastico, utilizzo improprio del cellulare, maleducazione in classe con conseguente difficoltà relazionale fra studenti e docenti.

Per quanto riguarda le fasce di merito, si rimanda alle tabelle successive, per meglio comprendere il cammino storico della classe, e alle relazioni dei diversi docenti per inquadrare, disciplina per disciplina, i caratteri della classe.

4) STORIA DELLA CLASSE

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

Classe	3° anno	4° anno	5° anno
Materia			
Scienza e cultura dell'alimentazione	BAFFA Giuseppina	BAFFA Giuseppina	BAFFA Giuseppina
Laboratorio di servizi enogastronomici – sala e vendita	CARCAGNI Natalino	VARTULI Umberto	SANZONE Leonardo
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	DI RONZA Roberta	CAPPA Francesca	VILLAREALE Francesca
Matematica	GIANNINI Maria Agnese	OGGERO Gianluigi	OGGERO Gianluigi
Scienze motorie e sportive	MARCHIONATTI Silvia	MARCHIONATTI Silvia	MARCHIONATTI Silvia
Lingua e letteratura italiana, storia, cittadinanza e costituzione	PAIANO Alessio	MAGNETTI Gigliola	MAGNETTI Gigliola
Lingua straniera: inglese	PICCOLO Roberta	GREGORI Antonella	RANIERI Alba
Sostegno	PIERSANTE Yvonne	MICHELIS Elda	MICHELIS Elda
Religione	RAVALLI Giovanni	RAVALLI Giovanni	RAVALLI Giovanni
Lingua straniera: francese	SANDRONE Marta	GOTTA Giulia su Paola CASASSA	Timothee BUTEL su CASASSA fino a febbraio; Paola CASASSA
2° Sostegno	TALARICO Elisabetta	//	//
Laboratorio di servizi enogastronomici - cucina	//	LIPPOLIS Fabrizio	D'AMICO Giuseppe

STUDENTI

Anno di corso	Inizio anno			Fine anno			
	Da classe precedente	Ripetenti	Totale	Promossi		Non promossi	Ritirati
				Con debito	Senza debito		
3°	27	//	27	5	21	1	//
4°	15	//	15	5	8	2	//
5°	14	//	14				

RISULTATI DELLO SCRUTINIO FINALE DEL TERZO ANNO

	N. studenti con voto 27			
Materia	Fra 8 e 10	7	6 senza debito formativo	6 con debito formativo superato a settembre. NB
Lingua e letteratura italiana	10	9	7	//
Lingua inglese	3	5	15	3
Storia, citt. e Costituzione.	9	8	9	//
Matematica	9	8	5	4
Sc. e cult. alimentazione	10	11	5	//
Lab. serv. enog. S.V.	7	13	7	//
Lingua francese	8	4	13	1
Dir. e tecn. amm. s. ric.	7	6	12	1
Sc. motorie e sport	20	7		//
Educazione civica	19	8		//
Condotta	23	3	1	//

NB: 1 studente non è stato ammesso alla classe 4° e non risulta nella tabella del debito formativo

RISULTATI DELLO SCRUTINIO FINALE QUARTO ANNO

Materia	N. studenti con voto 15			
	Fra 8 e 10	7	6 senza debito formativo	6 con debito formativo superato a settembre. NB
Lingua e letteratura italiana	3	2	6	2
Lingua inglese	5	7	3	//
Storia, citt. e Cost.	4	1	5	3
Matematica	2	2	6	3
Sc. e cult. alimentaz.	3	2	8	//
Lingua francese	4	5	6	//
Dir. e tecn. amm. s. ric.	6	9		//
Lab. sale e vendita	5	7	3	//
Lab. serv. enog. cucina	10	3	2	//
Sc. motorie e sport	12	2	6	//
Educazione civica	7	7		//
Condotta	9	6		//

NB: 2 studenti non sono stati ammessi alla classe 5° e non risultano nella tabella del debito formativo

5) ATTIVITÀ DIDATTICHE PROGRAMMATE E REALIZZATE CON LA CLASSE NELL'ANNO SCOLASTICO 2022/23

OBIETTIVI COMUNI A TUTTE LE AREE DISCIPLINARI

- Ampliamento delle conoscenze in un'ottica interdisciplinare in vista dell'esame di Stato
- Sviluppo di un corretto metodo di lavoro e della capacità di condurre una ricerca
- Consolidamento e ampliamento della capacità comunicativa sotto i seguenti aspetti:
 - Comprensione dei messaggi ricevuti nei vari codici in cui si esprimono e nelle componenti specifiche di sottocodice
 - Produzione di atti comunicativi linguistici efficaci e corretti sia orali che scritti tanto in italiano quanto nelle lingue straniere studiate, dimostrando l'acquisizione di un lessico sempre più ampio e preciso, adeguato alla complessità dei contenuti appresi
 - Sviluppo dello spirito critico e della capacità di ragionamento da applicare nei confronti dei messaggi provenienti da diverse fonti
 - Apertura verso gli stimoli esterni e disponibilità alla valorizzazione dei contributi che provengono dal contesto socioculturale
 - Maturazione della disponibilità al dialogo, alla discussione e al rispetto delle idee altrui
 - Sviluppo della capacità di autovalutazione

AREA PROGETTUALE/PERCORSI INTERDISCIPLINARI/UDA

UDA e sue competenze dai titoli:

- 1) LA DONNA NELLA SOCIETÀ DELLA BELLE EPOQUE
- 2) MANGIAR BENE IN TEMPI DIFFICILI: autarchia e spreco

ATTIVITÀ INTERDISCIPLINARI e PARTECIPAZIONE AD ATTIVITÀ CULTURALI, SPORTIVE, RICREATIVE

- Un incontro-dibattito su DONAZIONE ORGANI e SANGUE (AVIS)
- Un incontro-dibattito su CELIACHIA
- Viaggio di istruzione in Sicilia
- Giornate dell'ORIENTAMENTO
- Articoli di giornale per la REDAZIONE SOCIAL (alcuni studenti)

6) PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO - PCTO- EFFETTUATI NEL CORSO DEL TRIENNIO

Il progetto è stato coordinato dai referenti per i PCTO e dai tutor scolastici. Gli allievi sono stati coinvolti in diverse attività.

Le attività di PCTO, svolte presso aziende ristorative-alberghiere del territorio, hanno consentito agli allievi di aggiungere alle conoscenze teoriche un adeguato livello di competenze professionali. Gli studenti, a consuntivo del percorso, hanno realizzato una presentazione multimediale nella quale hanno avuto la possibilità di descrivere la loro esperienza, analizzando le competenze acquisite durante i tirocini e le ricadute sul loro percorso formativo attuale o lavorativo/formativo futuro. La presentazione sarà illustrata alla commissione esaminatrice in occasione del colloquio.

Le attività di PCTO organizzate dall'Istituto hanno avuto l'obiettivo di preparare gli allievi e consentire loro di approfondire contenuti indispensabili per l'inserimento in azienda.

Il percorso scolastico è stato, altresì, arricchito da lezioni teoriche in Istituto con docenti ed esperti del settore e dalle uscite didattiche di seguito illustrate:

- corso "pasto senza glutine" tenute in presenza dalle formatrici dell'ASL TO4. Il corso è stato strutturato in due parti: una parte teorica, con informazioni relative alla celiachia, dal punto di vista sia medico che dietistico, e una parte pratica, tramite un video tutorial di un resp. AIC sulla preparazione di cibi privi di glutine.
- Incontro sulla gestione della comunicazione aziendale (comunicazione efficace, leadership, gestione di un colloquio di lavoro e stesura di un *curriculum vitae*).

Quale attività propedeutica a quelle succitate, gli allievi hanno partecipato alla formazione sulla "Salute e sicurezza sui luoghi di lavoro", parte generale seguita on line sulla piattaforma ministeriale ASL e parte specifica di 8 ore seguita in presenza in Istituto da personale specifico (d.Lgs 81/2008). Al termine del corso è stata prevista una verifica al fine di attestare le competenze acquisite ed è stato rilasciato un attestato di frequenza e merito.

La tabella di valutazione è in allegato al documento come ALLEGATO D.

7) PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA

La disciplina è trasversale per tutte le discipline e nel corso dell'A.S. 2022-23 è stata affrontata la seguente programmazione:

- **Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile**, nuovi prodotti alimentari, sistemi produttivi in agricoltura, filiera agroalimentare e impronta ecologica.
- **Il diritto all'uguaglianza** e la lotta alle discriminazioni
- **Parità di genere** e pari opportunità
- Oscar Wilde - the marriage and the **homosexual affair**; Aestheticism and its manifesto "The Picture of Dorian Gray"
- Sensibilizzazione al volontariato con l'intervento di un relatore **AVIS**
- **Dipendenza da sostanze**: incontro con alcuni ragazzi della comunità cenacolo
- **Presentazione del PCTO** (con strumenti di Google o con PowerPoint).
- **La Costituzione italiana** (storia della; i principi fondamentali)

TEMPI e PERIODO di REALIZZAZIONE

	Numero ore svolte	Periodo
Macroarea 1 Costituzione	23	TRIMESTRE+PENTAMESTRE
Macroarea 2 Sviluppo sostenibile	22	TRIMESTRE
Macroarea 3 Cittadinanza digitale	2	PENTAMESTRE
TOTALE	47	TRIMESTRE+PENTAMESTRE

Competenze generali:

Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti e dei doveri correlato alle Cittadinanze.

Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-politico (e di quello economico) per orientarsi nel tessuto culturale ed associativo (e in quello produttivo) del proprio territorio. Comprendere il linguaggio e la logica interna della disciplina, riconoscendone l'importanza perché in grado di influire profondamente sullo sviluppo e sulla qualità della propria esistenza a livello individuale e sociale, applicandola in modo efficace con autonomia e responsabilità a scuola come nella vita.

Competenze operative:

Saper analizzare la realtà e i fatti concreti della vita quotidiana ed elaborare generalizzazioni che aiutino a spiegare i comportamenti individuali e collettivi alla luce delle cittadinanze di cui si è titolare;

riconoscere la varietà e lo sviluppo storico delle forme delle cittadinanze attraverso linguaggi, metodi e categorie di sintesi fornite dalle varie discipline;

riconoscere l'interdipendenza tra fenomeni culturali, sociali, economici, istituzionali, tecnologici e la loro dimensione globale-locale;

stabilire collegamenti tra le tradizioni locali, nazionali e internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;

orientarsi nella normativa e nella casistica che disciplina le cittadinanze, con particolare attenzione alla tutela dell'ambiente e del territorio e allo sviluppo sostenibile e all'educazione digitale; individuare le strategie appropriate per la soluzione di situazioni problematiche.

8) VERIFICHE E VALUTAZIONE

QUADRO RIASSUNTIVO DELLE VERIFICHE SOMMATIVE SVOLTE DURANTE L'ANNO PER TIPOLOGIA:

Analisi del testo - Saggio breve – Tema - Questionari risposta aperta - Produzione scritta - Riassunto - Traduzione - Quesiti risposta chiusa - Quesiti risposta aperta – Esercizi - Test risposte chiusa e aperta - Test risposte chiusa e aperta - Test motori

MATERIA	N° verifiche orali/pratico	N° verifiche scritte	Tipologie di prova usate
Lingua e letteratura italiana	4-5	2-3	Temi-prove strutturate e semi s.-interrogazioni-questionari
Storia, cittadinanza e Costit.	3-4		Interrogazioni-prove strutturate
Lingua inglese	4	5	Prove strutturate e semi-strutturate, interrogazioni e questionari
Matematica	2-3	5	Esercizi – Interrogazioni brevi – Test (invalsi)
Sc. e cultura alimentazione	4	4	Interrogazioni, temi, semi-strutturate
Lingua francese	4	3	Interrogazioni, comprensioni, prove semi-strutturate
Dir. e tecn. amm. s. ric.	3	4	Prove strutturate e semi-strutturate, interrogazioni
Lab. sala e vendita	7-10	5	Interrogazioni e semi-strutturate
Lab. serv. enog. cucina	1	5	Interrogazioni, risposte aperte
Sc. motorie e sport	7	3	Verifica a domande aperte e test pratici
Educazione civica	3-4	4-8	Interrogazioni, questionari, prove semi-strutturate
Religione	4		Interrogazioni

CRITERI ADOTTATI PER LA VALUTAZIONE

- Quantità e qualità delle conoscenze acquisite
- Qualità dell'esposizione sia orale che scritta, con riguardo all'uso del linguaggio specifico di ogni disciplina
- Grado di sviluppo di competenze e capacità, quali capacità di analisi e sintesi, di operare collegamenti, di rielaborazione personale.
- Griglie di valutazione delle singole discipline

Il livello di sufficienza è stato concordato nella dimostrazione di una conoscenza generale dei concetti più importanti, insieme ad una capacità di esposizione semplice e sostanzialmente corretta. Si richiede che l'alunno sia in grado di eseguire compiti semplici e che sappia effettuare, pur con qualche difficoltà, operazioni di analisi e sintesi.

Per la valutazione finale si terrà conto anche dell'impegno dimostrato durante l'anno scolastico e della partecipazione alle diverse attività didattiche.

9) PARTECIPAZIONE STUDENTESCA ai sensi dello STATUTO

L'art. 2 comma 4 dello Statuto delle Studentesse e degli Studenti (DPR del 24 giugno del 1998 n°249 e succ. modifiche) recita: *“Lo studente ha diritto alla partecipazione attiva e responsabile alla vita della scuola. I dirigenti scolastici e i docenti, con le modalità previste dal regolamento di istituto, attivano con gli studenti un dialogo costruttivo sulle scelte di loro competenza in tema di programmazione e definizione degli obiettivi didattici, di organizzazione della scuola, di criteri di valutazione, di scelta dei libri e del materiale didattico. [...]”*. La scuola, dunque, attraverso i progetti e le attività riferiti all'offerta formativa, incentiva lo studente a partecipare e a rendersi protagonista delle nuove esigenze educative e delle sue soluzioni. Tali tematiche, inoltre, prevedono il coinvolgimento delle famiglie degli studenti.

Nell'ottica, dunque, del raggiungimento degli obiettivi formativi che caratterizzano la scuola dell'autonomia, l'Istituto mette in atto un coinvolgimento consapevole e attivo di tutte le componenti della comunità scolastica all'interno dei percorsi didattici. In particolare gli alunni e le famiglie sono presenti nei consigli di classe e nel Consiglio di Istituto.

Gli alunni hanno dimostrato partecipazione attiva attraverso i seguenti progetti o iniziative nell'anno scolastico corrente (e nei precedenti):

- Assemblee di classe
- Assemblea di Istituto (19 gennaio 2023)
- Consigli di Classe

10) SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME

PRIMA PROVA: data: 03/04/2023

Le prove sono state corrette tramite la griglia di valutazione elaborata dal Dipartimento. In allegato G la griglia utilizzata (griglia/e approvata/e in dipartimento disciplinare il 27 marzo 2023)

SECONDA PROVA: disciplina: scienza e cultura dell'alimentazione, laboratorio servizi enogastronomia sale e vendita, scienze motorie e sportive data: 04/04/2023

In allegato il testo della prova e la griglia di valutazione utilizzata. (griglia/e approvata/e in dipartimento disciplinare il 27 marzo 2023)

COLLOQUIO

Non sono previste simulazioni per la Prova orale (colloquio). Tuttavia, in ciascuna disciplina, verranno dedicate le ultime ore di lezione per analizzare un materiale (un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema) utilizzando le conoscenze acquisite e messe in relazione fra loro per argomentare in maniera critica e personale. Per la valutazione del colloquio è prevista la griglia allegata come da O.M. n.45 del 9 marzo 2023.

Il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente. Il candidato dimostra, nel corso del colloquio:

- a. di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;
- b. di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO, con riferimento al complesso del percorso effettuato;
- c. 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.

In considerazione del fatto che l'insegnamento dell'educazione civica è, di per sé, trasversale e gli argomenti trattati, con riferimento alle singole discipline, risultano inclusi nel suddetto documento, non è prevista la nomina di un commissario specifico.

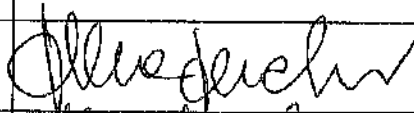

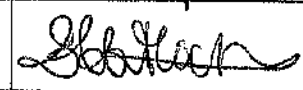
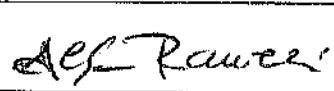
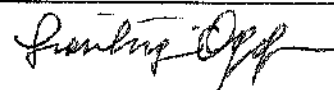
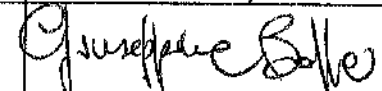
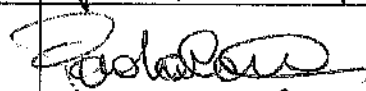
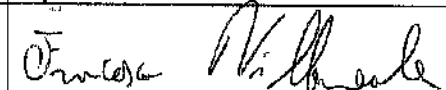
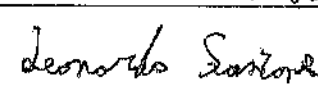
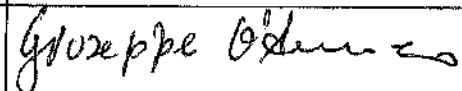
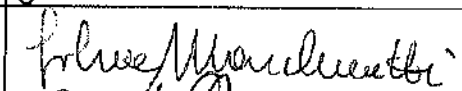
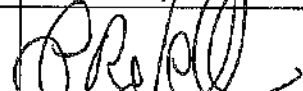
Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla sottocommissione, attinente alle Indicazioni nazionali per i Licei e alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla sottocommissione.

11) ALLEGATI:

- A. Le relazioni consuntive redatte da ogni singolo docente**
- B. I programmi svolti di ogni disciplina**
- C. La tabella relativa all'attribuzione del Credito Scolastico**
- D. La tabella di valutazione PCTO**
- E. L'elenco degli allievi BES con relativi obiettivi di apprendimento e tipologia di misure compensative/dispensative utilizzate nelle prove**
- F. Allievi HC: PEI**
- G. Le tracce e le griglie di valutazione (anche per allievi BES) delle simulazioni delle varie prove**

Per il rispetto delle regole della privacy ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE 679/2016 (di seguito G.D.P.R.) verrà pubblicato sul sito istituzionale il documento senza allegati, successivamente disponibili alla Commissione d'Esame.

Il Consiglio di classe 5 CSV

Materia	Insegnante	Firma
Lingua e letteratura italiana	MAGNETTI Gigliola	
Storia, cittadinanza e Costituzione	MAGNETTI Gigliola	
Sostegno	MICHELIS Elda	
Lingua inglese	RANIERI Aiba	
Matematica	OGGERO Gianluigi	
Scienza e cultura alimentazione	BAFFA Giuseppina	
Lingua francese	CASASSA Paola	
Dir. e tecniche amministrative settore ricevimento	VILLAREALE Francesca	
Laboratorio sala e vendita	SANZONE Leonardo	
Laboratorio servizi enogastronomia cucina	D'AMICO Giuseppe	
Sc. motorie e sport	MARCHIONATTI Silvia	
Religione cattolica	RAVALLI Giovanni	

Lanzo Torinese, 15 maggio 2023

Istituto d'Istruzione Superiore "F. Albert"

Via Tesso, 7 - 10074 - LANZO TORINESE (TO)
Tel. [0123/29191](tel:012329191) – email: TOIS023008@istruzione.it
PEC: TOIS023008@PEC.ISTRUZIONE.IT
web: <http://www.iisalbert.edu.it>
C.F. 92028700018



ALLEGATO A:

Relazioni consuntive redatte
da ogni singolo docente

5csv



Istituto d'Istruzione Superiore "F. Alberti"

Via Tesso, n. 7 – LANZO TORINESE (TO) – 10074

email:

PEC:

Tel.

– web:

C.F. 92028700018



RELAZIONE FINALE SUL LAVORO SVOLTO NELLA CLASSE 5CSV

ANNO SCOLASTICO 2022 / 2023

DOCENTE Gigliola MAGNETTI

MATERIA ITALIANO

NUMERO DI ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE (ore settimanali x 33 settimane)

PREVISTE	132
SVOLTE	96 (al 15 maggio)

NUMERO DI ORE DI LEZIONE di EDUCAZIONE CIVICA SVOLTE:

PROGRAMMATE	12
SVOLTE	10 (al 15 maggio)

TIPOLOGIA DI VERIFICA:

Interrogazione lunga	<input checked="" type="checkbox"/>	Tema o problema	<input checked="" type="checkbox"/>	Esercizi
Interrogazione breve	<input checked="" type="checkbox"/>	Relazione		Altro (<i>specificare</i>)
Prove strutturate o semi-strutturate	<input checked="" type="checkbox"/>	Questionario		Altro (<i>specificare</i>)

STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE:

Corso di recupero (n° ore)		Recupero in orario curricolare (anche in DAD)	<input checked="" type="checkbox"/>
Sportello didattico		Altro	

UDA :

- 1) La donna nella società della Belle époque
- 2) Mangiar bene in tempi difficili: autarchia e spreco

OBIETTIVI CONSEGUITI per la DISCIPLINA:**CONOSCENZE :**

1. **Gabriele D'Annunzio e le donne.** Il rapporto del “vate” con l’universo femminile
2. **Il manifesto della cucina futurista.** Una campagna per l’affermazione di una tavola avanguardista.

COMPETENZE:

- Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali.
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).

TEMATICHE TRATTATE NELL’INSEGNAMENTO DELL’EDUCAZIONE CIVICA:**La COSTITUZIONE ITALIANA**

1. Storia della Costituzione italiana: Unità d’Italia e monarchia costituzionale; il periodo fascista; dalla Monarchia alla Repubblica
2. I caratteri e i fondamenti della Costituzione italiana
3. I principi fondamentali dello Stato italiano: articoli 1-12

Scopo dello studio affrontato nell’ambito dell’Educazione civica è conoscere e promuovere gli articoli della Costituzione italiana in merito alla parità di genere.

FASCE DI PROFITTO PER LA DISCIPLINA	%
Voto da più di 8 a 10	23
Voto da più di 6 a 8	47
Voto uguale a 6	15
Voto meno di 6	15

FASCE DI PROFITTO PER LA DISCIPLINA	
Atteggiamento positivo e di collaborazione nei confronti del docente	
Clima sostanzialmente sereno tra gli alunni	X
Presenza di alunni che esercitano una leadership positiva sull'intera classe	
Presenza diffusa di un efficace metodo di studio	
Rispetto dei tempi, delle consegne e dei compiti assegnati	
Scarsa motivazione allo studio	X
Carenza diffusa di un efficace metodo di studio	X
Difficoltà relazionali tra gli alunni	
Scarso rispetto per la puntualità, le consegne, i compiti assegnati	X
Scarsa abitudine all'attenzione e/o alla riflessione	X
Problemi disciplinari frequenti	
Partecipazione attiva alla Didattica a Distanza	
Altro (<i>specificare</i>)	
Altro (<i>specificare</i>)	
Altro (<i>specificare</i>)	
Altro (<i>specificare</i>)	

METODOLOGIE ADOTTATE			
Lezione frontale	X	Laboratorio Informatica	Laboratorio Enogastronomia
Lezione partecipata	X	Proiezione di film o documenti visivi	X DDI videolezioni
Lavori di gruppo		Laboratorio Sala	DDI Classroom / Altro

CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA

- CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE ORALI:

Voto 1

Rifiuta il momento valutativo

Voto 2- 3

Acquisizione conoscenze: non ha nessuna conoscenza e commette gravi errori

Elaborazione conoscenze: non riesce ad applicare le conoscenze in situazioni nuove e non è in grado di effettuare alcuna sintesi

Livello di autonomia nella rielaborazione dei contenuti: non sa sintetizzare le conoscenze e non ha autonomia di giudizio

Abilità linguistico-espressive: commette gravi errori che compromettono il significato della comunicazione

Voto 4

Acquisizione conoscenze: ha conoscenze frammentarie e superficiali e commette errori nella esecuzione di compiti semplici

Elaborazione conoscenze: applica le conoscenze commettendo errori e non riesce a condurre analisi in modo corretto

Livello di autonomia nella rielaborazione dei contenuti: non sa sintetizzare le proprie conoscenze e manca di autonomia di giudizio

Abilità linguistico espressivo: commette errori che non oscurano il senso del discorso

Coordinamento motorio: presenta incertezze nell'uso degli strumenti; non ha difficoltà motorie

Voto 5

Acquisizione conoscenze: ha conoscenze non molto approfondite e commette qualche errore nella comprensione

Elaborazione conoscenze: commette errori non gravi sia nell'applicazione che nell'analisi

Autonomia nella rielaborazione dei contenuti: non ha autonomia nella rielaborazione delle conoscenze

Abilità linguistico-espressive: commette qualche errore che non pregiudica il significato

Voto 6

Acquisizione conoscenze: possiede conoscenze non molto approfondite, ma non commette errori svolgimento di compiti semplici

Elaborazione conoscenze: sa applicare le sue conoscenze ed è in grado di effettuare analisi parziali con qualche errore

Livello di autonomia nella rielaborazione delle conoscenze: è impreciso nell'effettuare sintesi

Abilità linguistico-espressive: non commette errori nella comunicazione

Voto 7

Acquisizione conoscenze: possiede conoscenze complete che gli consentono di non commettere errori nell'esecuzione di compiti complessi

Elaborazione conoscenze: sa applicare e sa effettuare sintesi, anche se con qualche imprecisione

Livello di autonomia nella rielaborazione delle conoscenze: è autonomo nella sintesi, ma non approfondisce troppo.

Abilità linguistico-espressive: espone con chiarezza

Voto 8

Acquisizione conoscenze: possiede conoscenze complete e approfondite; non commette errori né imprecisioni

Elaborazione conoscenze: applica senza errori né imprecisioni le conoscenze ed effettua analisi abbastanza approfondite

Livello di autonomia nella rielaborazione delle conoscenze: sintetizza correttamente ed effettua valutazioni personali e autonome

Abilità linguistico-espressive: usa la lingua in modo autonomo

Voto 9-10

Acquisizione conoscenze: ha conoscenze ampie, complete, coordinate e non commette imprecisioni di alcun tipo

Elaborazione conoscenze: sa applicare quanto appreso in modo personale e originale, anche in situazioni nuove; ha la capacità di cogliere gli elementi di un insieme e di stabilire tra essi relazioni

Livello di autonomia nella rielaborazione delle conoscenze: sa organizzare in modo autonomo e completo le conoscenze e le procedure acquisite; effettua valutazioni corrette approfondite e complete senza aiuto

Abilità linguistico-espressive: usa la lingua in modo autonomo e corretto, con stile personale

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE STRUTTURATE (AVENTI VALORE DI ORALE)

La valutazione è essenzialmente derivante dal conteggio matematico del punteggio, convertito in decimi. Si tenga conto, tuttavia, che a contribuire al voto sono stati anche parametri derivanti dall'ordine, dalla grafia e dalla cura orto-sintattica delle risposte.

- CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE:

<i>Indicatori</i>	<i>1. Punteggio max</i>	<i>Punteggio ai diversi livelli</i>	<i>1. Descrittori</i>
Padronanza della lingua, capacità espressive logico linguistiche	2 punti	0 0,5 1 1,5 2	L'espressione presenta gravi e numerosi errori Si esprime in modo scorretto pur se comprensibile; usa un lessico improprio <u>L'esposizione presenta solo alcuni errori; usa un lessico ancora un po' limitato, ma corretto</u> Si esprime con fluidità e con buona coesione sintattica, pur con occasionali incertezze; usa un lessico appropriato Si esprime con fluidità, con buona coesione sintattica e correttezza formale; usa un registro linguistico appropriato
1. Conoscenza specifica 2. degli argomenti richiesti (aderenza alla traccia)	3 punti	0,5 1 2 2,5 3	Non è aderente alla traccia e produce scarsa documentazione Non ha capito la consegna e mostra una limitata conoscenza dell'argomento <u>Ha capito la consegna e presenta un'accettabile conoscenza dell'argomento</u> Ha capito la consegna e sostiene le sue tesi con discreta conoscenza dell'argomento Ha capito la consegna e sostiene le sue tesi con ottima conoscenza dell'argomento
Capacità di organizzare un testo	3 punti	0,5 1 2 2,5 3	Non sa organizzare il discorso e/o si contraddice Svolge il discorso in modo frammentario o incompleto <u>Svolge il discorso in modo schematico ma sostanzialmente completo</u> Svolge il discorso in modo articolato e completo Argomenta in modo ben organizzato logico e convincente
Capacità di elaborazione critica, originalità e/o creatività	2 punti	0 0,5 1 1,5 2	Manca di originalità, creatività e capacità di rielaborazione Riesce a rielaborare solo parzialmente e non fornisce interpretazioni personali <u>Presenta un taglio personale nell'argomentazione e rielabora in modo semplice</u> Affronta l'argomento con discreta originalità e creatività Rielabora l'argomento con sicurezza e fornisce interpretazioni personali valide

Per gli scritti di simulazione della Prima prova dell'Esame di Stato sono state utilizzate le griglie di valutazione del MIUR e di Dipartimento (per le tre tipologie A B C)

GIUDIZIO COMPLESSIVO SULLA CLASSE E SUL LAVORO SVOLTO

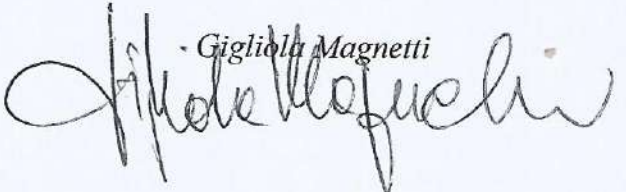
Il livello generale raggiunto dalla classe, in termini di conoscenze e competenze in ITALIANO, è mediamente di base, tranne un limitatissimo numero di risultati soddisfacenti. La classe, che conosco a partire dal quarto anno, si presenta disomogenea con alcune eccellenze sia dal punto di vista didattico sia comportamentale. La maggioranza degli studenti, infatti, dimostra una scarsa abitudine all'attenzione e alla riflessione, una carenza di un efficace metodo di studio nonché di scarsa motivazione allo stesso. Gli studenti, inoltre, hanno manifestato di non nutrire particolare predilezione per le materie umanistiche. Tutto ciò ha influito sul rendimento scolastico che ha fatto emergere carenze e difficoltà.

La programmazione didattica ha visto dei tagli d'autore, soprattutto nel Novecento, per le poche ore di lezione effettuate, viste le simulazioni d'esame, il viaggio d'istruzione e i periodi di vacanza. Alcuni argomenti, dunque, non risultano approfonditi.

Rispetto all'andamento disciplinare, nel corso dell'anno si sono verificati episodi di linguaggio non consono ad un contesto scolastico, utilizzo improprio del cellulare, maleducazione in classe con conseguente difficoltà relazionale fra studenti e docenti.

Lanzo Torinese, 15 Maggio 2023

La Docente

Gigliola Magnetti




Istituto d'Istruzione Superiore "F. Albert"

Via Tesso, n. 7 – LANZO TORINESE (TO) – 10074

email:

PEC:

Tel.

– web:

C.F. 92028700018



RELAZIONE FINALE SUL LAVORO SVOLTO NELLA CLASSE 5CSV

ANNO SCOLASTICO 2022 / 2023

DOCENTE **Gigliola MAGNETTI**

MATERIA **STORIA**

NUMERO DI ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE (ore settimanali x 33 settimane)

PREVISTE	66
SVOLTE	51 (al 15 maggio)

NUMERO DI ORE DI LEZIONE di EDUCAZIONE CIVICA SVOLTE:

PROGRAMMATE	12
SVOLTE	10 (al 15 maggio)

TIPOLOGIA DI VERIFICA:

Interrogazione lunga	X	Tema o problema		Esercizi	
Interrogazione breve	X	Relazione		Altro (specificare)	
Prove strutturate o semi-strutturate	X	Questionario	X	Altro (specificare)	

STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE:

Corso di recupero (n° ore		Recupero in orario curricolare (anche in DAD)	X
Sportello didattico		Altro	

UDA: (l'UDA è stata sviluppata per la materia ITALIANO con relativi collegamenti storici)

- 1) La donna nella società della Belle époque
- 2) Mangiar bene in tempi difficili: autarchia e spreco

OBIETTIVI CONSEGUITI per la DISCIPLINA:

CONOSCENZE :

1. **Gabriele D'Annunzio e le donne.** Il rapporto del "vate" con l'universo femminile
2. **Il manifesto della cucina futurista.** Una campagna per l'affermazione di una tavola avanguardista.

COMPETENZE:

- Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali.
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).

TEMATICHE TRATTATE NELL'INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA:

La COSTITUZIONE ITALIANA

1. Storia della Costituzione italiana: Unità d'Italia e monarchia costituzionale; il periodo fascista; dalla Monarchia alla Repubblica
2. I caratteri e i fondamenti della Costituzione italiana
3. I principi fondamentali dello Stato italiano: articoli 1-12

Scopo dello studio affrontato nell'ambito dell'Educazione civica è conoscere e promuovere gli articoli della Costituzione italiana in merito alla parità di genere.

FASCE DI PROFITTO PER LA DISCIPLINA	%
Voto da più di 8 a 10	23
Voto da più di 6 a 8	54
Voto uguale a 6	23
Voto meno di 6	0

FASCE DI PROFITTO PER LA DISCIPLINA	
Atteggiamento positivo e di collaborazione nei confronti del docente	
Clima sostanzialmente sereno tra gli alunni	X
Presenza di alunni che esercitano una leadership positiva sull'intera classe	
Presenza diffusa di un efficace metodo di studio	
Rispetto dei tempi, delle consegne e dei compiti assegnati	
Scarsa motivazione allo studio	X
Carenza diffusa di un efficace metodo di studio	X
Difficoltà relazionali tra gli alunni	
Scarso rispetto per la puntualità, le consegne, i compiti assegnati	X
Scarsa abitudine all'attenzione e/o alla riflessione	X
Problemi disciplinari frequenti	
Partecipazione attiva alla Didattica a Distanza	
Altro (<i>specificare</i>)	
Altro (<i>specificare</i>)	
Altro (<i>specificare</i>)	
Altro (<i>specificare</i>)	

METODOLOGIE ADOTTATE				
Lezione frontale	X	Laboratorio Informatica		Laboratorio Enogastronomia
Lezione partecipata	X	Proiezione di film o documenti visivi	X	DDI videolezioni
Lavori di gruppo		Laboratorio Sala		DDI Classroom / Altro

CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA

- CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE ORALI:

Voto 1

Rifiuta il momento valutativo

Voto 2- 3

Acquisizione conoscenze: non ha nessuna conoscenza e commette gravi errori

Elaborazione conoscenze: non riesce ad applicare le conoscenze in situazioni nuove e non è in grado di effettuare alcuna sintesi

Livello di autonomia nella rielaborazione dei contenuti: non sa sintetizzare le conoscenze e non ha autonomia di giudizio

Abilità linguistico-espressive: commette gravi errori che compromettono il significato della comunicazione

Voto 4

Acquisizione conoscenze: ha conoscenze frammentarie e superficiali e commette errori nella esecuzione di compiti semplici

Elaborazione conoscenze: applica le conoscenze commettendo errori e non riesce a condurre analisi in modo corretto

Livello di autonomia nella rielaborazione dei contenuti: non sa sintetizzare le proprie conoscenze e manca di autonomia di giudizio

Abilità linguistico espressivo: commette errori che non oscurano il senso del discorso

Coordinamento motorio: presenta incertezze nell'uso degli strumenti; non ha difficoltà motorie

Voto 5

Acquisizione conoscenze: ha conoscenze non molto approfondite e commette qualche errore nella comprensione

Elaborazione conoscenze: commette errori non gravi sia nell'applicazione che nell'analisi

Autonomia nella rielaborazione dei contenuti: non ha autonomia nella rielaborazione delle conoscenze

Abilità linguistico-espressive: commette qualche errore che non pregiudica il significato

Voto 6

Acquisizione conoscenze: possiede conoscenze non molto approfondite, ma non commette errori svolgimento di compiti semplici

Elaborazione conoscenze: sa applicare le sue conoscenze ed è in grado di effettuare analisi parziali con qualche errore

Livello di autonomia nella rielaborazione delle conoscenze: è impreciso nell'effettuare sintesi

Abilità linguistico-espressive: non commette errori nella comunicazione

Voto 7

Acquisizione conoscenze: possiede conoscenze complete che gli consentono di non commettere errori nell'esecuzione di compiti complessi

Elaborazione conoscenze: sa applicare e sa effettuare sintesi, anche se con qualche imprecisione

Livello di autonomia nella rielaborazione delle conoscenze: è autonomo nella sintesi, ma non approfondisce troppo.

Abilità linguistico-espressive: espone con chiarezza

Voto 8

Acquisizione conoscenze: possiede conoscenze complete e approfondite; non commette errori né imprecisioni

Elaborazione conoscenze: applica senza errori né imprecisioni le conoscenze ed effettua analisi abbastanza approfondite

Livello di autonomia nella rielaborazione delle conoscenze: sintetizza correttamente ed effettua valutazioni personali e autonome

Abilità linguistico-espressive: usa la lingua in modo autonomo

Voto 9-10

Acquisizione conoscenze: ha conoscenze ampie, complete, coordinate e non commette imprecisioni di alcun tipo

Elaborazione conoscenze: sa applicare quanto appreso in modo personale e originale, anche in situazioni nuove; ha la capacità di cogliere gli elementi di un insieme e di stabilire tra essi relazioni

Livello di autonomia nella rielaborazione delle conoscenze: sa organizzare in modo autonomo e completo le conoscenze e le procedure acquisite; effettua valutazioni corrette approfondite e complete senza aiuto

Abilità linguistico-espressive: usa la lingua in modo autonomo e corretto, con stile personale

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE STRUTTURATE (AVENTI VALORE DI ORALE)

La valutazione è essenzialmente derivante dal conteggio matematico del punteggio, convertito in decimi. Si tenga conto, tuttavia, che a contribuire al voto sono stati anche parametri derivanti dall'ordine, dalla grafia e dalla cura orto-sintattica delle risposte.

GIUDIZIO COMPLESSIVO SULLA CLASSE E SUL LAVORO SVOLTO

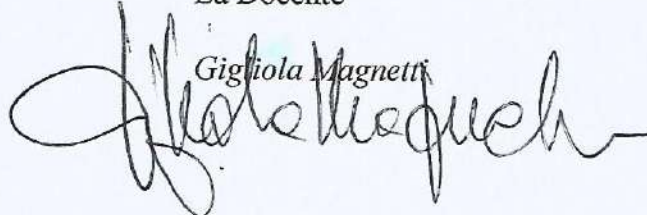
Per la materia STORIA, il livello generale raggiunto dalla classe è mediamente di base, tranne un limitatissimo numero di risultati soddisfacenti. La classe, che conosco a partire dal quarto anno, si presenta disomogenea con alcune eccellenze sia dal punto di vista didattico sia comportamentale. La maggioranza degli studenti, infatti, dimostra una scarsa abitudine all'attenzione e alla riflessione, una carenza di un efficace metodo di studio nonché di scarsa motivazione allo stesso. Gli studenti, inoltre, hanno manifestato di non nutrire particolare predilezione per le materie umanistiche. Tutto ciò ha influito sul rendimento scolastico che ha fatto emergere carenze e difficoltà.

La programmazione didattica ha visto tagli e necessità di sintesi, soprattutto nel secondo Novecento, per le poche ore di lezione effettuate, viste le simulazioni d'esame, il viaggio d'istruzione e i periodi di vacanza. Alcuni argomenti, dunque, non risultano approfonditi.

Per Educazione civica si è intrapreso, a fine anno, un percorso sulla Costituzione italiana, con la disanima della storia della Costituzione stessa; inoltre, si è posto l'accento sui dodici articoli che ne compongono i principi fondamentali.

Lanzo Torinese, 15 Maggio 2023

La Docente

Gigliola Magnetti




Istituto d'Istruzione Superiore "F. Albert"

Via Tesso, n. 7 – LANZO TORINESE (TO) – 10074

email: TOIS023008@istruzione.it

PEC: TOIS023008@pec.istruzione.it

Tel. 0123/29191 – web: <http://www.iisalbert.edu.it>

C.F. 92028700018



RELAZIONE FINALE SUL LAVORO SVOLTO NELLA CLASSE 5CSV

ANNO SCOLASTICO 2022 / 2023

DOCENTE: GIANLUIGI OGGERO

MATERIA: MATEMATICA

NUMERO DI ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE (ore settimanali x 33 settimane)

PREVISTE	99
SVOLTE	99 (85 ore al 5/5/23)

NUMERO DI ORE DI LEZIONE di EDUCAZIONE CIVICA SVOLTE:

PROGRAMMATE	4
SVOLTE	3

TIPOLOGIA DI VERIFICA:

Interrogazione lunga		Tema o problema		Esercizi	X
Interrogazione breve	X	Relazione		Simulazione INVALSI	X
Prove strutturate o semi-strutturate	X	Questionario		Altro (<i>specificare</i>)	

STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE:

Corso di recupero (n° ore)		Recupero in orario curricolare	X
Sportello didattico	X	Altro	

UDA : L'argomento inserito nell'UDA (uso delle derivate nella risoluzione di problemi di ottimizzazione di costi e ricavi) non è stato trattato.

OBIETTIVI CONSEGUITI per la DISCIPLINA:

CONOSCENZE:

Funzioni (generalità):

- ◆ Individuare le condizioni di esistenza e il dominio di una funzione algebrica.
- ◆ Individuare le caratteristiche del grafico (dominio, immagine, intersezioni con gli assi cartesiani, segno, monotonia).

Limiti e asintoti di una funzione:

- ◆ Sapere eseguire le operazioni sui limiti, riconoscere le principali forme di indecisione e rimuoverle.
- ◆ Sapere individuare i limiti sul grafico.
- ◆ Saper individuare, graficamente e algebricamente, gli asintoti di una funzione.
- ◆ Sapere disegnare il grafico probabile di una funzione algebrica razionale (dominio, intersezioni con gli assi, segno, limiti e asintoti).

Derivate:

- ◆ Associare al rapporto incrementale e alla derivata il suo significato geometrico.
- ◆ Sapere calcolare la derivata generica di una funzione e la derivata in un punto, applicando la definizione e le regole di derivazione.
- ◆ Saper individuare gli intervalli in cui una funzione è crescente o decrescente e i suoi punti di massimo e di minimo relativo sia graficamente che mediante lo studio del segno della derivata prima.
- ◆ Saper individuare e classificare i punti di non derivabilità di una funzione.

COMPETENZE:

- ◆ Utilizzare i principali strumenti dell'analisi per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni, rappresentandole anche sotto forma grafica.
- ◆ Utilizzare gli strumenti del calcolo differenziale nella descrizione e modellizzazione di fenomeni di varia natura.
- ◆ Individuare strategie appropriate per risolvere problemi.

OBIETTIVI MINIMI (in relazione al programma svolto):

- ◆ Individuare le condizioni di esistenza e il dominio di una funzione algebrica razionale.
- ◆ Individuare le caratteristiche del grafico (dominio, intersezioni con gli assi cartesiani, segno, asintoti e monotonia).
- ◆ Saper eseguire le operazioni sui limiti, riconoscere le forme di indecisione e rimuoverle, limitatamente alle funzioni algebriche razionali.
- ◆ Saper individuare algebricamente gli asintoti orizzontali e verticali di una funzione.
- ◆ Sapere calcolare la derivata generica di una funzione algebrica razionale.
- ◆ Saper individuare gli intervalli in cui una funzione è crescente o decrescente e i suoi punti di massimo e di minimo relativo sia graficamente che mediante lo studio del segno della derivata prima.

TEMATICHE TRATTATE NELL'INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA

Cittadinanza digitale: Come strutturare la rielaborazione del proprio PCTO mediante una presentazione in Google o con PowerPoint (scelta e organizzazione dei contenuti, layout, indicazione delle competenze, esempi di presentazioni realizzate dagli studenti).

FASCE DI PROFITTO PER LA DISCIPLINA¹	%
Voto da più di 8 a 10	10%
Voto da più di 6 a 8	40%
Voto uguale a 6	25%
Voto meno di 6	25%

PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO	
Atteggiamento positivo e di collaborazione nei confronti del docente	X
Clima sostanzialmente sereno tra gli alunni	
Presenza di alunni che esercitano una leadership positiva sull'intera classe	X
Presenza di alunni che esercitano una leadership negativa sull'intera classe	X
Presenza diffusa di un efficace metodo di studio	
Rispetto dei tempi, delle consegne e dei compiti assegnati	
Scarsa motivazione allo studio	
Carenza diffusa di un efficace metodo di studio	X
Difficoltà relazionali tra gli alunni	
Scarso rispetto per la puntualità, le consegne, i compiti assegnati	X
Scarsa abitudine all'attenzione e/o alla riflessione	
Problemi disciplinari frequenti	
Presenza di alunni con ampie lacune pregresse	X
Presenza di alunni frequentemente assenti alle lezioni	

METODOLOGIE ADOTTATE					
Lezione frontale	X	Laboratorio Informatica		Laboratorio Enogastronomia	
Lezione partecipata	X	Laboratorio Scienze		DDI videolezioni	
Lavori di gruppo		Laboratorio Sala		DDI Classroom	X
Aula LIM		Laboratorio Accoglienza turistica		Altro (<i>specificare</i>)	

¹ Situazione riferita alla data del documento.

CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA

È stata valutata la conoscenza degli argomenti trattati, la capacità di collegare le abilità operative con le conoscenze e l'uso degli strumenti, la capacità di espressione. Inoltre, si è tenuto in considerazione l'assiduità dello studente nell'assolvere ai compiti assegnati, la continuità dello studio individuale, l'impegno e la partecipazione alle iniziative di recupero.

Ogni esercizio proposto nelle verifiche è stato accompagnato dal relativo punteggio; inoltre sono stati evidenziati, in occasione delle verifiche scritte, gli esercizi essenziali per il raggiungimento degli obiettivi minimi. Si è sempre cercato di anteporre ad ogni compito una congrua serie di esercizi e di preparare ulteriormente la classe con una simulazione (svolta a scuola o assegnata per casa) dello stesso compito.

Si è ricorso poco alle interrogazioni orali, in alcuni casi come integrazione dello scritto qualora questo risultasse insufficiente.

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE ORALI:

- acquisizione delle conoscenze
- utilizzo di una terminologia appropriata
- capacità di applicazione delle conoscenze

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE:

- conoscenza dei contenuti
- applicazione di regole e procedimenti
- capacità logiche dimostrate nella risoluzione di problemi ed esercizi anche non standard
- comprensione ed uso del linguaggio specifico e correttezza formale

GIUDIZIO COMPLESSIVO SULLA CLASSE E SUL LAVORO SVOLTO

La classe, che conosco a partire dal quarto anno, pur non manifestando una particolare predilezione per la materia, ha partecipato alle lezioni con attenzione e senza creare particolari problemi di natura disciplinare, ad eccezione di un ristretto gruppo spesso distratto durante le lezioni e poco assiduo nell'assolvere ai compiti assegnati per casa; è da segnalare un elemento che si è particolarmente distinto per impegno, partecipazione e puntualità nelle consegne.

Sebbene alcuni allievi non abbiano pienamente acquisito un metodo di studio efficace ed autonomo, la preparazione raggiunta è soddisfacente se non lodevole eccetto per pochi studenti che, anche in conseguenza degli aspetti sopra citati, non raggiungono, al momento, la sufficienza.

La programmazione didattica ha richiesto tempi più lunghi per consentire l'acquisizione dei contenuti da parte degli studenti con lacune pregresse o con difficoltà. Inoltre, nel mese di aprile, sono state svolte poche ore di lezione considerato che, oltre ai giorni di vacanza, la classe ha effettuato le simulazioni delle prove d'esame e il viaggio d'istruzione.

Pertanto, alcuni argomenti non sono stati particolarmente approfonditi; in particolare, non è stata trattata la continuità delle funzioni e, per quanto concerne le derivate, ci siamo fermati alla ricerca dei punti stazionari, senza arrivare a vedere lo studio completo di una funzione algebrica. Non è stata svolta nemmeno la parte relativa all'ottimizzazione di costi e ricavi, inserita in una delle due UDA programmate.

EVENTUALI ALTRE OSSERVAZIONI

Le ultime settimane di scuola saranno dedicate alla lettura e al commento del grafico di una funzione, pretesto per ritornare su tutti i temi trattati, evidenziando i concetti cardine che gli studenti, nel corso di un'interrogazione, saranno chiamati ad esporre commentando, a propria discrezione, ciò che vedono nel grafico proposto. Inoltre, questa sarà un'ulteriore, ultima, occasione di recupero.

Lanzo Torinese, 8 maggio 2023

Il Docente
Gianluigi Oggero





Istituto d'Istruzione Superiore "F. Albert"

Via Tesso, n. 7 – LANZO TORINESE (TO) – 10074
email: TOIS023008@istruzione.it
PEC: TOIS023008@pec.istruzione.it
Tel. 0123/29191 – web: <http://www.iisalbert.edu.it>
C.F. 92028700018



RELAZIONE FINALE SUL LAVORO SVOLTO NELLA CLASSE

5CSV

ANNO SCOLASTICO 2022 / 2023

DOCENTE **Silvia Marchionatti**
MATERIA **Scienze Motorie e Sportive**

NUMERO DI ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE (ore settimanali x 33 settimane)

PREVISTE	66
SVOLTE	53

di cui : ORE IN PRESENZA 53 ORE IN DDI 0

NUMERO DI ORE DI LEZIONE di EDUCAZIONE CIVICA SVOLTE:

PROGRAMMATE	4
SVOLTE	6

TIPOLOGIA DI VERIFICA: (crocettare le relative caselle)

Interrogazione lunga		Tema o problema		Esercizi	x
Interrogazione breve	x	Relazione	x	Altro: prove pratiche	x
Prove strutturate o semi-strutturate	x	Questionario		Altro (specificare)	

STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE: (crocettare le relative caselle)

Corso di recupero (n° ore)		Recupero in orario curricolare	x
Sportello didattico		Altro	

OBIETTIVI CONSEGUITI per la DISCIPLINA (indicare quali):

- Potenziamento fisiologico:

Eseguire percorsi complessi in circuito con più stazioni (almeno 8);

Riconoscere i personali limiti in relazione alla forza, velocità e resistenza.

- Serie di andature preatletiche di base avanzate con l'uso della "scaletta"(speed ladder);

- Potenziamento arti inferiori e superiori (pliomatria);

- Corpo libero: mobilità articolare, stretching, esercizi in contrazione isometrica, esercizi a coppie, esercizi dalle varie stazioni;

- Utilizzo dei grandi (spalliera, quadro svedese, scala orizzontale, pertica) e piccoli attrezzi (bacchetta, palla, funicella, elastici);

- Miglioramento delle capacità coordinative (equilibrio, destrezza, coordinazione generale e segmentaria):

- Conoscenza delle principali posizioni, atteggiamenti e movimenti corporei, e della relativa terminologia;

- Saper eseguire gesti motori complessi (con o senza attrezzi) relativi a mobilità articolare, reattività ed agilità, coordinazione generale ed oculo-manuale;

- Esercizi di controllo posturale dalle varie stazioni;

- Esercizi di equilibrio statico e dinamico;

- Corpo libero;

- Esercizi di coordinazione generale e di abilità individuali e di gruppo;

- Test: salto della corda in 30"

- Partecipare in modo attivo alle attività di gruppo;

- Acquisire conoscenze ed abilità per competenze arbitrali.

- Giochi sportivi individuali e di squadra;

- Elaborazione di esercizi e giochi di gruppo su argomenti proposti e scelti dal docente o dagli alunni;

- Favorire la valutazione critica del senso di lealtà nella pratica sportiva personale e di altri.

- Giochi sportivi: pallacanestro, pallavolo, calcio, pallamano, badminton, tennis tavolo (fondamentali individuali e di squadra).

- Conoscenza dei principali effetti delle sostanze dopanti sull'organismo;

- Effetti migliorativi della prestazione sportiva ed effetti pericolosi sull'organismo;

- Principali lavori muscolari e riconoscimento dei muscoli principali

- Il sistema muscolare: conoscere i tipi di contrazione muscolare: isometrica, eccentrica, concentrica, pliometrica e isotonica.

CONOSCENZE : si faccia riferimento alla programmazione iniziale.

COMPETENZE: si faccia riferimento alla programmazione iniziale.

TEMATICHE TRATTATE NELL'INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA:

1. Intervento di un relatore esterno Avis che ha esposto le varie tematiche: associazione Avis e volontari, aspetti medico-scientifici: gruppi sanguigni, tipi di donazione, percorso del sangue donato e suo utilizzo.
2. Caratteristiche del donatore, criteri di idoneità e tutela del donatore e di colui che riceve il sangue.
3. Partecipazione di alcuni alunni a Salsomaggiore per "Play the Games" relativo a Special Olympics.

FASCE DI PROFITTO PER LA DISCIPLINA	%
Voto da più di 8 a 10	64,3
Voto da più di 6 a 8	35,7
Voto uguale a 6	0
Voto meno di 6	0

FASCE DI PROFITTO PER LA DISCIPLINA	
Atteggiamento positivo e di collaborazione nei confronti del docente	x
Clima sostanzialmente sereno tra gli alunni	x
Presenza di alunni che esercitano una leadership positiva sull'intera classe	x
Presenza diffusa di un efficace metodo di studio	
Rispetto dei tempi, delle consegne e dei compiti assegnati	x
Scarsa motivazione allo studio	
Carenza diffusa di un efficace metodo di studio	
Difficoltà relazionali tra gli alunni	
Scarso rispetto per la puntualità, le consegne, i compiti assegnati	
Scarsa abitudine all'attenzione e/o alla riflessione	x
Problemi disciplinari frequenti	
Partecipazione attiva alla Didattica a Distanza	
Altro (<i>specificare</i>)	
Altro (<i>specificare</i>)	
Altro (<i>specificare</i>)	
Altro (<i>specificare</i>)	

METODOLOGIE ADOTTATE (crocettare le relative caselle)			
Lezione frontale	x	Laboratorio Informatica	Laboratorio Enogastronomia
Lezione partecipata	x	Laboratorio Scienze	DDI videolezioni
Lavori di gruppo	x	Laboratorio Sala	DDI Classroom / Altro (<i>specificare</i>)
Aula LIM		Laboratorio Accoglienza turistica	Altro (<i>specificare</i>)

CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE, ORALI e PRATICHE

Nelle valutazioni pratiche si è tenuto conto sia della prestazione quantificabile in tempi e misure, sia dell'esecuzione intesa come armonia e ritmo corporeo assunto nel gesto stesso.

Parte integrante della valutazione è stato comunque sempre l'impegno dimostrato e la partecipazione all'attività didattica (collaborazione nella classe, ruoli assunti, autonomia nel lavoro e nella socializzazione) e la volontà del singolo allievo di migliorare con il proprio impegno la situazione iniziale.

Nelle valutazioni di verifiche scritte e orali si è tenuto conto delle conoscenze, della correttezza lessicale e dell'utilizzo della terminologia tecnica, delle capacità di esporre gli argomenti e di rielaborarli.

GIUDIZIO COMPLESSIVO SULLA CLASSE E SUL LAVORO SVOLTO

Quasi tutti gli alunni della classe in oggetto sono stati miei allievi dalla classe terza, altri dall'anno in corso poiché provenienti da agenzie formative (Formont).

La classe si è dimostrata eterogenea. Un buon gruppo di alunni si è impegnato costantemente manifestando un ottimo comportamento e raggiungendo gli obiettivi prefissati con risultati eccellenti. Un gruppo minore di alunni ha dimostrato disinteresse e poca partecipazione alle attività proposte ottenendo comunque discreti risultati poiché nelle prove pratiche tali alunni hanno raggiunto gli obiettivi.

Nel corso dell'anno scolastico un'alunna ha sospeso la frequenza per motivi personali.

Il programma è stato svolto tenendo conto del libro di testo come guida generale.

EVENTUALI ALTRE OSSERVAZIONI

Lanzo Torinese, 10.05.2023

Il/La Docente

Silvia Marchionatti



Istituto d'Istruzione Superiore "F. Albert"

Via Tesso, n. 7 – LANZO TORINESE (TO) – 10074
 email: TOIS023008@istruzione.it
 PEC: TOIS023008@pec.istruzione.it
 Tel. 0123/29191 – web: <http://www.iisalbert.edu.it>
 C.F. 92028700018



RELAZIONE FINALE SUL LAVORO SVOLTO NELLA CLASSE

5CSV

ANNO SCOLASTICO 2022 / 2023

DOCENTE

Giuseppina Baffa

MATERIA

Scienza e Cultura dell'Alimentazione

NUMERO DI ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE (ore settimanali x 33 settimane)

PREVISTE	scrivere il n° di ore (1h=33, 2=66, 3=99, 4=132, 5=165, etc eliminando questo testo)
SVOLTE	106

di cui : ORE IN PRESENZA

ORE IN DDI

NUMERO DI ORE DI LEZIONE di EDUCAZIONE CIVICA SVOLTE:

PROGRAMMATE	10
SVOLTE	16

TIPOLOGIA DI VERIFICA: (croccettare le relative caselle)

Interrogazione lunga	<input checked="" type="checkbox"/>	Tema o problema	<input checked="" type="checkbox"/>	Esercizi	<input checked="" type="checkbox"/>
Interrogazione breve	<input checked="" type="checkbox"/>	Relazione	<input checked="" type="checkbox"/>	Altro (specificare)	
Prove strutturate o semi-strutturate	<input checked="" type="checkbox"/>	Questionario		Altro (specificare)	

STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE: (croccettare le relative caselle)

Corso di recupero (n° ore		Recupero in orario curricolare	<input checked="" type="checkbox"/>
Sportello didattico	<input checked="" type="checkbox"/>	Altro	

OBIETTIVI CONSEGUITI per la DISCIPLINA (indicare quali):

OBIETTIVI CONSEGUITI (indicare quali):

Gli allievi conoscono le principali tossinfezioni alimentari e capire la loro relazione con la scarsa qualità igienica degli alimenti o di un servizio ristorativo.

Sono in grado di accedere ad idonee fonti di documentazione nei settori merceologico-produttivi, igienici e dietetici.

Sanno interpretare i dati relativi al sistema produttivo degli alimenti e all'evoluzione dei comportamenti e dei consumi alimentari.

Gli allievi conoscono le norme sulla sicurezza e sulla qualità alimentare.

Sapranno indicare le caratteristiche di una dieta equilibrata in funzione delle diverse necessità fisiologiche e nutrizionali

Conoscono le tipologie dietetiche più comuni

Conoscono i principi fondamentali di dietoterapia in alcune importanti malattie

Conoscono gli alimenti dietetici e i nuovi prodotti della ristorazione.

Conoscono le diete nelle grandi religioni.

CONOSCENZE : si faccia riferimento alla programmazione iniziale.

COMPETENZE: si faccia riferimento alla programmazione iniziale.

TEMATICHE TRATTATE NELL'INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA:

- 1) Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile
- 2) Sistemi produttivi in agricoltura
- 3) Filiera agroalimentare ed impronte ecologica
- 4) Nuovi prodotti alimentari
- 5) Qualità degli alimenti

FASCE DI PROFITTO PER LA DISCIPLINA	%
Voto da più di 8 a 10	18,75
Voto da più di 6 a 8	2
Voto uguale a 6	43,75
Voto meno di 6	12,5

FASCE DI PROFITTO PER LA DISCIPLINA	
Atteggiamento positivo e di collaborazione nei confronti del docente	X
Clima sostanzialmente sereno tra gli alunni	X
Presenza di alunni che esercitano una leadership positiva sull'intera classe	
Presenza diffusa di un efficace metodo di studio	
Rispetto dei tempi, delle consegne e dei compiti assegnati	X
Scarsa motivazione allo studio	
Carenza diffusa di un efficace metodo di studio	
Difficoltà relazionali tra gli alunni	
Scarso rispetto per la puntualità, le consegne, i compiti assegnati	
Scarsa abitudine all'attenzione e/o alla riflessione	X
Problemi disciplinari frequenti	
Partecipazione attiva alla Didattica a Distanza	X
Altro (<i>specificare</i>)	
Altro (<i>specificare</i>)	
Altro (<i>specificare</i>)	
Altro (<i>specificare</i>)	

METODOLOGIE ADOTTATE (<i>croccare le relative caselle</i>)			
Lezione frontale	X	Laboratorio Informatica	Laboratorio Enogastronomia
Lezione partecipata	X	Laboratorio Scienze	
Lavori di gruppo	X	Laboratorio Sala	Classroom / Altro (<i>specificare</i>)
Aula LIM	X	Laboratorio Accoglienza turistica	Altro (<i>specificare</i>)

CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE E ORALI:

Nella valutazione ho conto della qualità delle prestazioni scritte e orali; sarà considerata la correttezza epistemologica e di sostanza, la capacità di astrazione e di rielaborazione personale e le doti espositive, dando importanza alla precisione lessicale. Sarà inoltre, tenuto conto della partecipazione, della volontà del singolo allievo e della capacità di migliorare con l'impegno la situazione iniziale.

GIUDIZIO COMPLESSIVO SULLA CLASSE E SUL LAVORO SVOLTO

Con la classe 5CSV ho avuto una continuità didattica solo nell'ultimo triennio, benché alcuni di loro erano stati miei allievi anche nel primo biennio. Altri allievi invece non li avevo mai conosciuti in special modo quelli provenienti dalle agenzie formative.

Nel corso di tutti questi anni ho avuto modo di conoscere gli allievi e seguire la loro crescita scolastica nel tempo. Nel complesso la classe è molto eterogenea, alcuni allievi si impegnano in maniera costante, altri invece hanno un impegno saltuario.

Nella prima parte dell'anno scolastico, un esiguo gruppo di allievi ha manifestato un comportamento corretto con relativo interesse nei confronti della materia.

Un gruppo più numeroso ha dimostrato una partecipazione passiva e disinteressata.

Un altro gruppo invece ha evidenziato una certa lentezza nell'apprendimento facendo più fatica nell'andare al passo con le lezioni. Pur applicandosi in maniera discontinua, si è limitato ad un'assimilazione acritica dei contenuti, raggiungendo comunque un profitto quasi sufficiente.

Il programma ad oggi, è stato svolto tenendo conto del libro di testo, come guida generale e con l'introduzione di filmati e schede fornite dalla docente usate soprattutto per il ripasso dei contenuti del programma della classe quinta ed oggetto di materia d'esame.

Gli argomenti trattati, sono stati discussi con l'intervento attivo di quasi tutti gli allievi.

EVENTUALI ALTRE OSSERVAZIONI

Nessuna

Lanzo Torinese, 15.05.2023

Il/La Docente

Giuseppina Baffa





Istituto d'Istruzione Superiore "F. Albert"

Via Tesso, n. 7 – LANZO TORINESE (TO) – 10074

email: TOIS023008@istruzione.it

PEC: TOIS023008@pec.istruzione.it

Tel. 0123/29191 – web: <http://www.iisalbert.edu.it>

C.F. 92028700018



RELAZIONE FINALE della CLASSE 5 SEZ. CSV ANNO SCOLASTICO 2022 / 2023

DOCENTE D'AMICO GIUSEPPE
MATERIA ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

NUMERO DI ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE:

PREVISTE	33	66	99	132	165	188
SVOLTE		60(alla data del 9 maggio 2023)					

NUMERO DI ORE DI LEZIONE di EDUCAZIONE CIVICA SVOLTE:

PROGRAMMATE	/
SVOLTE	/

NUMERO DI PROVE DI VERIFICA SVOLTE NELL'ANNO:

	N°
ORALI	1
SCRITTE	5
PRATICHE	/

TIPOLOGIA DI VERIFICA:

Interrogazione lunga		Tema o problema	Esercizi
Interrogazione breve	X	Relazione	Altro (<i>specificare</i>)
Prove strutturate o semi-strutturate	x	Questionario	Altro (<i>specificare</i>)

ORGANIZZAZIONE DEI CONTENUTI DISCIPLINARI

CONOSCENZE

Sicurezza igienica e sistema di sicurezza
 Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza

La sicurezza sullavoro

Gastronomia e società

Il mercato enogastronomico.

ABILITA'

Applicare il sistema HACCP
 Capire l'importanza del processo di autocontrollo durante la preparazione alimentare
 Identificare i CCP.
 Intervenire nelle diverse fasi del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

Applicare le varie fasi della sicurezza
 Analisi delle situazioni di rischio

Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando tradizioni e prodotti tipici
 Individuare le componenti culturali della gastronomia.
 Leggere, comprendere ed interpretare le dinamiche del mercato.

Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando tradizioni e prodotti tipici

COMPETENZE

I corretti processi di sanificazione della cucina
 I sette principi di sicurezza.
 Il manuale di autocontrollo

Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza

Il D.lgs 81/2008 ex 626

La struttura del sistema di sicurezza e le figure professionali coinvolte.

Valore culturale del cibo
 Il sistema valutativo delle principali guide gastronomiche.
 Tipologie dei servizi ristorativi e classificazione dei pubblici esercizi.

Cucina professionale evoluta	Valorizzare e promuovere le tradizioni individuando le nuove tendenze	La cucina tra tradizione ed innovazione. Vari tipi di cucina e fattori caratterizzanti.
Lo studio del piatto e l'arte della presentazione	Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico e gastronomico	La denominazione del piatto e gli stili della ricetta. Nozioni fondamentali delle dinamiche del gusto abbinamento di sapori e ingredienti
Il menu e la politica dei prezzi. Menù: aspetti tecnici e gestionali. Il servizio di catering e di banqueting.	Costruire i menu secondo le necessità del cliente Distinguere i vari tipi di menù in base al tipo di servizio e saper predisporre l'organizzazione.	Le funzioni dei tipi di menu La predisposizione della carta , Costi di produzione e prezzo di vendita. Saper riconoscere gli antipasti, le minestre, i secondi, i contorni e la pasticceria.
Il Magazzino alimentare. Struttura e gestione.	Conoscere il reparto. La gestione dei costi, gli aspetti organizzativi e amministrativi.	Gestire i rapporti con i vari reparti di carico, scarico e conservazione delle derrate.
Sistemi di cottura. Il tecnico dei servizi della ristorazione.	Le figure professionali del settore ristorativo, il food and beverage manager.	Requisiti, mansioni e responsabilità. Reparti facenti capo al food and beverage manager.
Le varie forme di ristorazione.	La classificazione dei sistemi di ristorazione. La struttura della ristorazione commerciale e collettiva.	Conoscere le principali caratteristiche dei locali di ristorazione, la qualità del servizio che viene offerto. Le varie forme di cucina del nostro paese.
Gli stili di cucina.	Conoscere le principali forme di cucina regionale e nazionale.	Saper comporre menù regionali e nazionali con i prodotti tipici del territorio, riconoscere il valore della cucina mediterranea.
Principali metodi di cottura. La rigenerazione in forno tradizionale, in microonde o a vapore col sottovuoto.	Saper realizzare autonomamente le cotture semplici. Saper preparare alcuni piatti di base.	Conoscere e saper utilizzare i vari metodi per riscaldare o rigenerare i cibi.
I prodotti tipici. Le etichette alimentari; DOP, IGP, STG.	Saper valorizzare un prodotto tipico. Saper individuare gli alimenti che caratterizzano i vari piatti regionali.	Conoscere i principali prodotti tipici. Saper valorizzare un determinato prodotto.
La classificazione degli alimenti.	Conoscere i principali alimenti e i principali metodi di conservazione.	Saper stoccare correttamente i vari tipi di alimenti.

STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE:

CORSO DI SOSTEGNO (n° ore 7) per recupero PAI 2019		Sportello didattico	
Brevi recuperi di base		Recupero in orario curricolare	

FASCE DI PROFITTO PER LA DISCIPLINA	%
Voto da più di 8 a 10	1
Voto da più di 6 a 8	95
Voto uguale a 6	4
Voto meno di 6	

PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO:	
Atteggiamento positivo e di collaborazione nei confronti del docente	
Clima sostanzialmente sereno tra gli alunni	
Presenza di alunni che esercitano una leadership positiva sull'intera classe	
Presenza diffusa di un efficace metodo di studio	
Rispetto dei tempi, delle consegne e dei compiti assegnati	
Scarsa motivazione allo studio	x
Carenza diffusa di un efficace metodo di studio	x
Difficoltà relazionali tra gli alunni	
Scarso rispetto per la puntualità, le consegne, i compiti assegnati	x
Scarsa abitudine all'attenzione e/o alla riflessione	x
Problemi disciplinari frequenti	
Altro (<i>specificare</i>)	

METODOLOGIE ADOTTATE				
Lezione frontale	x	Aula LIM		Laboratorio Enogastronomia
Lezione partecipata	x	Laboratorio Scienze		Laboratorio Sala
Lavori di gruppo		Laboratorio Informatica		Laboratorio Accoglienza turistica
Video lezione sincrona (DAD)	x	Video lezione asincrona (DAD)	x	Altro (<i>specificare</i>)

CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA:

Ogni prova proposta nelle verifiche è stata accompagnata dal relativo metro valutativo, inoltre è stato comunicato alla classe in occasione delle verifiche orali il punteggio minimo da raggiungere per ottenere la sufficienza .

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE ORALI/SCRITTE

- acquisizione delle conoscenze
- comprensione ed uso del linguaggio specifico e correttezza formale
- capacità di applicazione delle conoscenze

ATTIVITÀ	INDICARE QUALI
-----------------	-----------------------

EXTRACURRICOLARI REALIZZATE (<i>completare</i>)	
Spettacoli teatrali on line	
Progetti	
Stage	
Altro (<i>specificare</i>)	

GIUDIZIO COMPLESSIVO SULLA CLASSE E SUL LAVORO SVOLTO

La classe è costituita da 14 studenti, la partecipazione al dialogo educativo è stata superficiale da un gruppo di allievi, manifestando un interesse discontinuo, raggiungendo tuttavia dei risultati appena sufficienti. Una parte ha partecipato in maniera costruttiva al dialogo educativo, ha manifestato interesse per la materia, in alcuni casi sono stati raggiunti dei risultati soddisfacenti.

Lanzo Torinese li, 09 maggio 2023

D'AMICO GIUSEPPE



Istituto d'Istruzione Superiore "F. Albert"

Via Tesso, n. 7 – LANZO TORINESE (TO) – 10074

email: TOIS023008@istruzione.it

PEC: TOIS023008@pec.istruzione.it

Tel. 0123/29191 – web: <http://www.iisalbert.edu.it>

C.F. 92028700018



RELAZIONE FINALE della CLASSE 5 SEZ. CSV ANNO SCOLASTICO 2022 / 2023

DOCENTE SANZONE LEONARDO

MATERIA ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E VENDITA

NUMERO DI ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE:

PREVISTE	33	66	99	132	165	188
SVOLTE				121 (alla data del 10 maggio 2023)			

di cui : ORE IN PRESENZA 121

NUMERO DI ORE DI LEZIONE di EDUCAZIONE CIVICA SVOLTE:

PROGRAMMATE	8/8
SVOLTE	8/8

NUMERO DI PROVE DI VERIFICA SVOLTE NELL'ANNO:

	N°
ORALI	5
SCRITTE	3
PRATICHE	

TIPOLOGIA DI VERIFICA:

Interrogazione lunga	x	Tema o problema		Esercizi	
Interrogazione breve	x	Relazione	x	Altro (<i>specificare</i>)	
Prove strutturate o semi-strutturate	x	Questionario		Altro (<i>specificare</i>)	

STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE:

CORSO DI SOSTEGNO (n° ore 7) per recupero PAI 2019		Sportello didattico	
Brevi recuperi di base		Recupero in orario curricolare	x

OBIETTIVI CONSEGUITI:

ABILITA' e COMPETENZE (G.U. n.173 del 27/7/2018)	CONOSCENZE	UNITA'DIDATTICHE
<p><u>Competenza in uscita n.9</u> <u>(...terminologia di settore e registri linguistici...)</u></p> <p>Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta.</p>	<p>Scheda grafica di abbinamento AIS Sensazioni soporifere tattili del vino Sensazioni soporifere tattili del cibo</p>	<p>Metodi di analisi organolettica di cibi, vini ed altre bevande.</p>
<p>Individuare i principi di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande.</p>	<p>I principi della tecnica di abbinamento cibo-vino</p>	<p>Metodi di analisi organolettica di cibi, vini ed altre bevande</p>
<p><u>Competenza in uscita n. 4 (...valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia e territorio...)</u></p>	<p>La grassezza. L'untuosità. Definizioni e caratteristiche Degustazione pane burro con Oltre Po Pavese metodo classico; pane olio vino bianco giovane.</p>	
<p>Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta. Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande</p>	<p>Pane e paste alimentari. La tendenza dolce Degustazione guidata e compilazione di scheda analitico descrittiva AIS: insalata di riso con bianco giovane: Gavi</p>	<p>Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu</p>
<p>Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta.</p>	<p>Degustazione guidata e compilazione di scheda analitico descrittiva AIS: pane , salmone affumicato con Franciacorta</p>	

Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande		
Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta. Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio	La succulenza. Le carni. Salumi; Sapidità, speziatura, aromaticità, grassezza. Degustazione guidata e compilazione di scheda analitico descrittiva con Scheda grafica di abbinamento AIS: prosciutto crudo, mortadella, bresaola, salame. Rosso vivace	Preparazioni tipiche della cucina regionale italiana in particolar modo quella Piemontese
Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta.	Formaggi: classificazione e caratteristiche organolettiche. Le DOP Degustazione guidata e compilazione di scheda analitico descrittiva con Scheda grafica di abbinamento AIS: pasta molle, fior di latte, bufala, crosta lavata e fiorita. Vini bianco secco, erbaluce, barbera giovane.	
Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi. Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande	Formaggi a pasta semidura. Parmigiano e Grana. DOP Succulenza, sapidità, aromaticità. Degustazione guidata e compilazione di scheda analitico descrittiva con Scheda grafica di abbinamento AIS: Grana con Nebbiolo o Barolo giovane tannico e fresco.	
	Caprini. Erborinati. Storia e produzione. Abbinamenti. L'aromaticità Degustazione guidata e compilazione di scheda analitico descrittiva con Scheda grafica di abbinamento AIS: Gongonzola, Robiola di Roccaverano con Porto o Passito e bianco aromatico di medio corpo.	
	Formaggi a pasta semicotta e a pasta pressata: fontina e provolone. Degustazione guidata e compilazione di scheda analitico descrittiva con Scheda grafica di abbinamento AIS: fontina con Torrette o Chianti, Provolone con Roero rosso.	
Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio.	Degustazione guidata e compilazione di scheda analitico descrittiva con Scheda grafica di abbinamento AIS: melighe con passito di Caluso, crostata alle fragole con Brachetto, cioccolato con Porto	Valorizzazione del territorio

	<p>Le durezza del cibo: tendenza amarognola, tendenza acida, sapidità. Gusti umani e abbinamenti impossibili.</p> <p>Degustazione guidata e compilazione di scheda analitico descrittiva con Scheda grafica di abbinamento AIS; abbinamenti impossibili: sardine e vino rosso (effetto metallico) gelato, liquirizia, carciofi, marinati e agrumi.</p>	
Individuare la produzione enoica internazionale.	<p>Viti coltura in Francia Legislazione vitivinicola. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini di Bordeaux, Valle della Loira, di Borgogna, Valle del Rodano, Alsazia, Champagne.</p> <p>Degustazione guidata di vini significativi delle zone trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva.</p>	Caratteristiche dell' enografia estera
Individuare la produzione enoica internazionale.	<p>Viticultura nei principali paesi del mondo Principali zone vitivinicole; Portogallo, Cile, Argentina, Sud Africa, Australia, Francia, Germania,</p> <p>Degustazione guidata di vini significativi delle zone trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.</p>	Caratteristiche dell' enografia estera

FASCE DI PROFITTO PER LA DISCIPLINA	%
Voto da più di 8 a 10	7,14
Voto da più di 6 a 8	71,43
Voto uguale a 6	14,29
Voto meno di 6	7,14

PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO:	
Atteggiamento positivo e di collaborazione nei confronti del docente	X
Clima sostanzialmente sereno tra gli alunni	
Presenza di alunni che esercitano una leadership positiva sull'intera classe	
Presenza diffusa di un efficace metodo di studio	
Rispetto dei tempi, delle consegne e dei compiti assegnati	
Scarsa motivazione allo studio	X
Carenza diffusa di un efficace metodo di studio	X

Difficoltà relazionali tra gli alunni	
Scarso rispetto per la puntualità, le consegne, i compiti assegnati	x
Scarsa abitudine all'attenzione e/o alla riflessione	x
Problemi disciplinari frequenti	
Altro (<i>specificare</i>)	

METODOLOGIE ADOTTATE					
Lezione frontale	x	Aula LIM		Laboratorio Enogastronomia	
Lezione partecipata	x	Laboratorio Scienze		Laboratorio Sala	x
Lavori di gruppo		Laboratorio Informatica		Laboratorio Accoglienza turistica	
Video lezione sincrona (DAD)	x	Video lezione asincrona (DAD)	x	Altro (<i>specificare</i>)	

CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA:

Ogni prova proposta nelle verifiche è stata accompagnata dal relativo metro valutativo, inoltre è stato comunicato alla classe in occasione delle verifiche orali il punteggio minimo da raggiungere per ottenere la sufficienza. Si è sempre cercato di anteporre ad ogni momento valutativo una approfondita spiegazione con digressioni che determinassero i contesti talvolta anche storico e geografico dove si collocano gli argomenti trattati, e verifiche formative al fine di corroborare ulteriormente la preparazione della classe con una o più simulazioni dello stesso compito/interrogazione.

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE ORALI/SCRITTE

- acquisizione delle conoscenze
- comprensione ed uso del linguaggio specifico e correttezza formale
- capacità di applicazione delle conoscenze


ATTIVITÀ EXTRACURRICOLARI REALIZZATE (<i>completare</i>)	INDICARE QUALI
Spettacoli teatrali on line	
Progetti	
Stage	
Altro (<i>specificare</i>)	-

GIUDIZIO COMPLESSIVO SULLA CLASSE E SUL LAVORO SVOLTO

La classe era originariamente formata da 14 studenti, di cui 5 femmine 9 maschi; 1 allieva ha interrotto la frequenza da febbraio/marzo 2023. La maggior parte degli alunni non ha manifestato particolare interesse per la materia e in alcuni casi è stato espressamente palesato che, in un futuro lavorativo, non continueranno nel settore ristorazione; in altri casi sono stati raggiunti dei buoni risultati, per un alunno nello specifico, eccellenti. Sussiste, tuttavia, un gruppo abbastanza numeroso che non ha manifestato interesse per la materia, difficoltà nel rispetto delle consegne dei lavori assegnati e scarsa partecipazione al dialogo educativo. Gli obiettivi raggiunti per questi alunni, sono stati spesso insufficienti (argomenti recuperati oralmente) e permangono ampie lacune (pregresse) dovute anche all'essenza di impegno, di continuità nello studio e carenza di un sufficiente metodo di studio oltre che all'assenza di interesse per la materia professionalizzante.

Lanzo Torinese, 10 maggio 2023

Il docente
SANZONE Leonardo





Istituto d'Istruzione Superiore "F. Albert"

Via Tesso, n. 7 – LANZO TORINESE (TO) – 10074

email: TOIS023008@istruzione.it

PEC: TOIS023008@pec.istruzione.it

Tel. 0123/29191 – web: <http://www.iisalbert.edu.it>

C.F. 92028700018



RELAZIONE FINALE SUL LAVORO SVOLTO NELLA CLASSE 5 CSV

ANNO SCOLASTICO 2022 / 2023

DOCENTE VILLAREALE FRANCESCA

MATERIA DTA

NUMERO DI ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE (ore settimanali x 33 settimane)

PREVISTE	132 (10/06/2023)
SVOLTE	80 (05/05/2023)

NUMERO DI ORE DI LEZIONE di EDUCAZIONE CIVICA SVOLTE:

PROGRAMMATE	10
SVOLTE	13

TIPOLOGIA DI VERIFICA: (crocettare le relative caselle)

Interrogazione lunga	<input checked="" type="checkbox"/>	Tema o problema	<input type="checkbox"/>	Esercizi	<input type="checkbox"/>
Interrogazione breve	<input type="checkbox"/>	Relazione	<input type="checkbox"/>	Altro (specificare)	<input type="checkbox"/>
Prove strutturate o semi-strutturate	<input checked="" type="checkbox"/>	Questionario	<input type="checkbox"/>	Altro (specificare)	<input type="checkbox"/>

STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE: (crocettare le relative caselle)

Corso di recupero (n° ore	<input type="checkbox"/>	Recupero in orario curricolare (anche in DAD)	<input checked="" type="checkbox"/>
Sportello didattico	<input checked="" type="checkbox"/>	Altro	<input type="checkbox"/>

Per le classi IPSEOA:

UDA :

1) LA DONNA NELLA SOCIETÀ DELLA BELLE ÉPOQUE

OBIETTIVI CONSEGUITI per la DISCIPLINA (indicare quali):

CONOSCENZE : Il turismo e la sua evoluzione; il settore turistico in Italia, in Europa e nel mondo; le fonti del diritto nazionale, comunitario e internazionale; i requisiti e gli obblighi dell'imprenditore; le procedure concorsuali; la tutela della privacy; la sicurezza sul luogo di lavoro e la sicurezza alimentare; i contratti di settore; i sistemi di qualità e i marchi di settore; l'evoluzione del concetto di marketing; il CRM; il marketing territoriale, strategico e operativo; il marketing mix; il piano di marketing; il ciclo di vita del prodotto; significati di pianificazione e programmazione; come si costruisce il budget; come si redige il business plan.

COMPETENZE: Utilizzare la terminologia specifica di settore; analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche; distinguere le diverse fonti del diritto nazionale, comunitario e internazionale; individuare compiti e poteri delle Istituzioni nazionali ed europee; comprendere i requisiti e gli obblighi dell'imprenditore; riconoscere l'applicazione della normativa di settore; distinguere i contratti di settore; comprendere l'importanza e gli effetti del sistema di qualità; analizzare la posizione dell'impresa nel mercato; individuare le strategie di marketing più opportune; elaborare un semplice piano di marketing; distinguere le varie fasi del ciclo di vita del prodotto; individuare le fasi e le procedure per redigere un business plan; elaborare budget di imprese turistico-ristorative su dati semplificati; rielaborare i dati di report in relazione al controllo di gestione.

TEMATICHE TRATTATE NELL'INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA:

Il diritto all'uguaglianza e la lotta alle discriminazioni: artt. 3 e 37 Cost.; introduzione all'Agenda 2030; gli obiettivi 5 e 10 dell'Agenda 2030

FASCE DI PROFITTO PER LA DISCIPLINA	%
Voto da più di 8 a 10	42,86
Voto da più di 6 a 8	50
Voto uguale a 6	0
Voto meno di 6	7,14

FASCE DI PROFITTO PER LA DISCIPLINA	
Atteggiamento positivo e di collaborazione nei confronti del docente	
Clima sostanzialmente sereno tra gli alunni	x
Presenza di alunni che esercitano una leadership positiva sull'intera classe	x
Presenza diffusa di un efficace metodo di studio	
Rispetto dei tempi, delle consegne e dei compiti assegnati	x
Scarsa motivazione allo studio	
Carenza diffusa di un efficace metodo di studio	
Difficoltà relazionali tra gli alunni	
Scarso rispetto per la puntualità, le consegne, i compiti assegnati	
Scarsa abitudine all'attenzione e/o alla riflessione	
Problemi disciplinari frequenti	x
Partecipazione attiva alla Didattica a Distanza	
Altro (<i>specificare</i>)	
Altro (<i>specificare</i>)	
Altro (<i>specificare</i>)	
Altro (<i>specificare</i>)	

METODOLOGIE ADOTTATE (<i>croettare le relative caselle</i>)				
Lezione frontale	X	Laboratorio Informatica		Laboratorio Enogastronomia
Lezione partecipata	X	Laboratorio Scienze		DDI videolezioni
Lavori di gruppo		Laboratorio Sala		DDI Classroom / Altro (<i>specificare</i>)

Aula LIM	Laboratorio Accoglienza turistica	Altro (<i>specificare</i>)	
----------	--------------------------------------	------------------------------	--

CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE ORALI:

- capacità di organizzare lo studio;
- conoscenza dei contenuti;
- pertinenza delle risposte;
- padronanza dei mezzi espressivi;
- capacità di collegamenti disciplinari.

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE:

- comprensione del testo;
- organizzazione dei contenuti;
- corretta applicazione delle conoscenze;
- abilità nella risoluzione di situazioni non ripetitive.

ATTIVITÀ EXTRACURRICOLARI REALIZZATE (<i>completare</i>)	INDICARE QUALI
Spettacoli teatrali on line	/
Progetti	/
Stage	/
Altro (<i>specificare</i>)	/

GIUDIZIO COMPLESSIVO SULLA CLASSE E SUL LAVORO SVOLTO

Nel complesso la classe si è dimostrata particolarmente vivace.

Le lezioni venivano spesso interrotte per richiamare all'attenzione gran parte degli/le studenti/esse. Nonostante ciò, il programma, indicato nella programmazione disciplinare per l'anno scolastico 2022/2023, è stato ultimato e durante le verifiche scritte e orali gli/le alunni/e, seppur con qualche eccezione, si sono dimostrati preparati.

Lanzo Torinese, 08/05/2023

La Docente
Villareale Francesca



Istituto d'Istruzione Superiore "F. Albert"

Via Tesso, n. 7 – LANZO TORINESE (TO) – 10074
 email: info@istitutoalbert.it – TOIS023008@istruzione.it
 PEC: TOIS023008@pec.istruzione.it
 Tel. 0123/29191 – web: <http://www.istituto-albert.it>



C.F. 92028700018

RELAZIONE FINALE SUL LAVORO SVOLTO NELLA CLASSE: 5CSV

ANNO SCOLASTICO 2022 / 2023

DOCENTE Paola Casassa

MATERIA Francese

NUMERO DI ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE: (crocettare le relative caselle)

PREVISTE	33	66	99	132	165	188
SVOLTE			73				

NUMERO DI PROVE DI VERIFICA SVOLTE NELL'ANNO:

	N°
ORALI	4
SCRITTE	4
PRATICHE	0

TIPOLOGIA DI VERIFICA: (crocettare le relative caselle)

Interrogazione lunga	<input checked="" type="checkbox"/>	Tema o problema	<input type="checkbox"/>	Esercizi	<input checked="" type="checkbox"/>
Interrogazione breve	<input checked="" type="checkbox"/>	Relazione	<input type="checkbox"/>	Altro (specificare)	<input type="checkbox"/>
Prove strutturate o semi-strutturate	<input type="checkbox"/>	Questionario	<input type="checkbox"/>	Altro (specificare)	<input type="checkbox"/>

STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE: *(crocettare le relative caselle)*

CORSO DI SOSTEGNO (n° ore)		Sportello didattico	
Brevi recuperi di base		Recupero in orario curricolare	X

OBIETTIVI CONSEGUITI *(indicare quali):*

Gli allievi sono in grado di leggere, comprendere e rielaborare un testo in lingua.

Per quanto riguarda la micro lingua di settore sanno gestire il loro discorso.

Conoscono le regioni e le produzioni enogastronomiche non solo della Francia, ma anche delle nazioni europee ed extra europee, dei DROM, COM e TAAF di lingua francofona.

Sono in grado di consigliare gli abbinamenti cibo-vino, dare delucidazioni su alcuni tipi di vini, aperitivi, digestivi e prodotti tipici sempre provenienti dai territori francesi.

PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO:	
Atteggiamento positivo e di collaborazione nei confronti del docente	x
Clima sostanzialmente sereno tra gli alunni	x
Presenza di alunni che esercitano una leadership positiva sull'intera classe	
Presenza diffusa di un efficace metodo di studio	
Rispetto dei tempi, delle consegne e dei compiti assegnati	x
Scarsa motivazione allo studio	
Carenza diffusa di un efficace metodo di studio	x
Difficoltà relazionali tra gli alunni	
Scarso rispetto per la puntualità, le consegne, i compiti assegnati	
Scarsa abitudine all'attenzione e/o alla riflessione	x
Problemi disciplinari frequenti	
Altro <i>(specificare)</i>	

METODOLOGIE ADOTTATE (<i>croccettare le relative caselle</i>)				
Lezione frontale	x	Aula LIM	Laboratorio Enogastronomia	
Lezione partecipata	x	Laboratorio Scienze	Laboratorio Sala	
Lavori di gruppo	x	Laboratorio Informatica	Laboratorio Accoglienza turistica	
Altro (<i>specificare</i>)		Altro (<i>specificare</i>)	Altro (<i>specificare</i>)	

CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA :

- CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE E ORALI:

Nella valutazione si è tenuto conto sia dello scritto che dell'orale; vengono prese in considerazione la correttezza e la scioltezza linguistica, la capacità rielaborativa, le abilità espositive e la precisione lessico-grammaticale e morfosintattica tenendo conto dei miglioramenti ottenuti.

GIUDIZIO COMPLESSIVO SULLA CLASSE E SUL LAVORO SVOLTO

Si tratta di una classe composta da allievi interessati alla materia, puntuali e rispettosi delle consegne ed altri meno scolarizzati soprattutto per partecipazione e frequenza.

Si sottolinea che il recupero delle insufficienze del trimestre è avvenuto nel mese di febbraio raggiungendo tutti un profitto sufficiente.

Lanzo Torinese, 15/05/2023

La Docente

Paola Casassa

**Istituto d'Istruzione Superiore "F. Albert"**

Via Tesso, n. 7 – LANZO TORINESE (TO) – 10074
 email: TOIS023008@istruzione.it
 PEC: TOIS023008@pec.istruzione.it
 Tel. 0123/29191 – web: <http://www.iisalbert.edu.it>
 C.F. 92028700018

**RELAZIONE FINALE SUL LAVORO SVOLTO NELLA CLASSE 5CSV****ANNO SCOLASTICO 2022 / 2023****DOCENTE** Ranieri Alba**MATERIA** Lingua inglese**NUMERO DI ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE (ore settimanali x 33 settimane)**

PREVISTE	99
SVOLTE	90

NUMERO DI ORE DI LEZIONE di EDUCAZIONE CIVICA SVOLTE:

PROGRAMMATE	12
SVOLTE	12

TIPOLOGIA DI VERIFICA: (crociare le relative caselle)

Interrogazione lunga	<input checked="" type="checkbox"/>	Tema o problema	<input type="checkbox"/>	Esercizi	<input checked="" type="checkbox"/>
Interrogazione breve	<input checked="" type="checkbox"/>	Relazione	<input type="checkbox"/>	Altro (specificare)	<input type="checkbox"/>
Prove strutturate o semi-strutturate	<input checked="" type="checkbox"/>	Questionario	<input type="checkbox"/>	Altro (specificare)	<input type="checkbox"/>

STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE: (crociare le relative caselle)

Corso di recupero (n° ore)	<input type="checkbox"/>	Recupero in orario curricolare (anche in DAD)	<input checked="" type="checkbox"/>
Sportello didattico	<input type="checkbox"/>	Altro	<input type="checkbox"/>

*Per le classi IPSEOA:***UDA :**

- 1) "La donna nella società Belle Epoque"
- 2) "Mangiar bene in tempi difficili - Autarchia e spreco alimentare e valorizzazione dei prodotti nazionali in epoca fascista"

OBIETTIVI CONSEGUITI per la DISCIPLINA (indicare quali):

Gli obiettivi minimi previsti per la disciplina sono stati raggiunti. Tuttavia, solo un ristretto gruppo di alunni ha dimostrato reale impegno e partecipazione ottenendo risultati migliori.

TEMATICHE TRATTATE NELL'INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA

Le tematiche trattate riguardanti l'educazione civica hanno avuto l'obiettivo di far acquisire lessico, consapevolezza e conoscenza su argomenti come l'identità culturale e il legame che essa ha con il cibo sia nella cucina straniera che in quella italiana e come nel passato si evitava lo spreco di cibo.

Inoltre, è stata trattata la *Victorian Age*: periodo storico caratterizzato da stereotipi sociali, culturali, economici e di genere. Per tale ragione è stato trattato in classe uno degli esponenti più importanti del periodo e una delle sue opere più famose: Wilde e *The Picture of Dorian Gray*.

FASCE DI PROFITTO PER LA DISCIPLINA	%
Voto da più di 8 a 10	14,29%
Voto da più di 6 a 8	42,86%
Voto uguale a 6	42,86%
Voto meno di 6	0%

FASCE DI PROFITTO PER LA DISCIPLINA	
Atteggiamento positivo e di collaborazione nei confronti del docente	
Clima sostanzialmente sereno tra gli alunni	x
Presenza di alunni che esercitano una leadership positiva sull'intera classe	x
Presenza diffusa di un efficace metodo di studio	
Rispetto dei tempi, delle consegne e dei compiti assegnati	
Scarsa motivazione allo studio	x
Carenza diffusa di un efficace metodo di studio	
Difficoltà relazionali tra gli alunni	
Scarso rispetto per la puntualità, le consegne, i compiti assegnati	x
Scarsa abitudine all'attenzione e/o alla riflessione	
Problemi disciplinari frequenti	
Partecipazione attiva alla Didattica a Distanza	
Altro (<i>specificare</i>)	
Altro (<i>specificare</i>)	

METODOLOGIE ADOTTATE (<i>croccettare le relative caselle</i>)				
Lezione frontale	x	Laboratorio Informatica		Laboratorio Enogastronomia
Lezione partecipata	x	Laboratorio Scienze		DDI videolezioni
Lavori di gruppo	x	Laboratorio Sala		DDI Classroom / Altro (<i>specificare</i>)
Aula LIM		Laboratorio Accoglienza turistica		Altro (<i>specificare</i>)

CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE ORALI:

Le prove di verifica della produzione orale si baseranno:

- sul role-play/ jeux de rôle e simulazioni in genere;
- sull'abilità di lettura;
- su prove di comprensione orale;
- sulla partecipazione dell'alunno a conversazioni su temi preparati;
- su interrogazioni-dialogo che possano evidenziare la capacità dell'allievo di descrivere, raccontare, riassumere, argomentare ed esprimere la propria opinione;
- su test scritti per valutare conoscenze lessicali, grammaticali e culturali.

Nell'espressione orale si è tenuto conto soprattutto di fattori quali l'intelligibilità da parte di un ascoltatore straniero, la pertinenza del messaggio, la pronuncia, la validità dei contenuti culturali espressi, la capacità di sintesi e il corretto uso della microlingua.

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE:

- pertinenza,
- correttezza grammaticale, ortografica e sintattica
- conoscenze lessicali,
- organizzazione del testo e capacità di rielaborazione personale.

La verifica, parte integrante di tutto il processo didattico-educativo, si è avvalsa di procedure sistematiche e continue e di momenti più formalizzanti, con prove di tipo oggettivo, soggettivo e integrato conseguenti al lavoro svolto in classe.

Ha contribuito alla valutazione finale anche l'osservazione sistematica e continua dell'allievo nel corso delle lezioni (partecipazione, interesse, impegno, interventi appropriati, puntualità nell'esecuzione dei lavori assegnati).

ATTIVITÀ EXTRACURRICOLARI REALIZZATE (<i>completare</i>)	INDICARE QUALI
Spettacoli teatrali on line	
Progetti	
Stage	
Altro (<i>specificare</i>)	Viaggio d'istruzione presso Palermo dal 18 al 21 aprile

GIUDIZIO COMPLESSIVO SULLA CLASSE E SUL LAVORO SVOLTO

La classe ha partecipato alle lezioni e dimostrato impegno a fasi altalenanti e, per questa ragione, non sono state svolte tutte le unità previste ad inizio anno. Tuttavia, all'interno della classe è presente un ristretto gruppo di alunni che ha mostrato interesse e partecipazione costante.

Lanzo Torinese, 05/05/2023

La Docente
Ranieri Alba



Istituto d'Istruzione Superiore "F. Albert"

Via Tesso, n. 7 – LANZO TORINESE (TO) – 10074
email: TOIS023008@istruzione.it
PEC: TOIS023008@pec.istruzione.it
Tel. 0123/29191 – web: <http://www.iisalbert.edu.it>
C.F. 92028700018



RELAZIONE FINALE SUL LAVORO SVOLTO NELLA CLASSE 5CCSV

ANNO SCOLASTICO 2022 / 2023

DOCENTE GIOVANNI RAVALLI
MATERIA RELIGIONE CATTOLICA

NUMERO DI ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE (ore settimanali x 33 settimane)

PREVISTE	33
SVOLTE	24

di cui : ORE IN PRESENZA 28

ORE IN DDI

NUMERO DI ORE DI LEZIONE di EDUCAZIONE CIVICA SVOLTE:

PROGRAMMATE	4
SVOLTE	4

TIPOLOGIA DI VERIFICA:

Interrogazione lunga	X	Tema o problema	Esercizi	
Interrogazione breve	X	Relazione	Altro (<i>specificare</i>)	
Prove strutturate o semi-strutturate		Questionario	Altro (<i>specificare</i>)	

STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE:

Corso di recupero (n° ore)		Recupero in orario curricolare (anche in DAD)	X
----------------------------------	--	---	---

Sportello didattico		Altro	
---------------------	--	-------	--

Per le classi prime, seconde e terze IPSEOA:

UDA :

1)

2)

OBIETTIVI CONSEGUITI per la DISCIPLINA:

CONOSCENZE

Ruolo della religione nella società contemporanea.

Identità del cristianesimo in riferimento ai suoi documenti fondanti.

Il Concilio Ecumenico Vaticano

L'insegnamento della Chiesa sulla vita il matrimonio e la famiglia e vocazione

COMPETENZE

Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita.

Individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero.

Il Magistero della Chiesa su aspetti sociali, economici e tecnologici

TEMATICHE TRATTATE NELL'INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA

Prevenzione dipendenze con la testimonianza dei ragazzi della comunità cenacolo di Borgaro T.se

FASCE DI PROFITTO PER LA DISCIPLINA	%
Voto da più di 8 a 10	100%
Voto da più di 6 a 8	
Voto uguale a 6	
Voto meno di 6	

FASCE DI PROFITTO PER LA DISCIPLINA	
Atteggiamento positivo e di collaborazione nei confronti del docente	X
Clima sostanzialmente sereno tra gli alunni	X
Presenza di alunni che esercitano una leadership positiva sull'intera classe	X
Presenza diffusa di un efficace metodo di studio	X
Rispetto dei tempi, delle consegne e dei compiti assegnati	X
Scarsa motivazione allo studio	
Carenza diffusa di un efficace metodo di studio	
Difficoltà relazionali tra gli alunni	
Scarso rispetto per la puntualità, le consegne, i compiti assegnati	
Scarsa abitudine all'attenzione e/o alla riflessione	
Problemi disciplinari frequenti	
Partecipazione attiva alla Didattica a Distanza	
Altro (<i>specificare</i>)	
Altro (<i>specificare</i>)	
Altro (<i>specificare</i>)	
Altro (<i>specificare</i>)	

METODOLOGIE ADOTTATE				
Lezione frontale	X	Laboratorio Informatica		Laboratorio Enogastronomia
Lezione partecipata	X	Laboratorio Scienze		DDI videolezioni
Lavori di gruppo		Laboratorio Sala		DDI Classroom / Altro (<i>specificare</i>)

Aula LIM	X	Laboratorio Accoglienza turistica		Altro Uscite didattiche	x
----------	---	--------------------------------------	--	-------------------------	---

CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA

- Relazioni e riflessioni scritte.
- Partecipazione al dialogo educativo.
- Verifica orale del grado di comprensione.

ATTIVITÀ EXTRACURRICOLARI REALIZZATE <i>(completare)</i>	INDICARE QUALI
Spettacoli teatrali on line	
Progetti	
Stage	
Altro <i>(specificare)</i>	

GIUDIZIO COMPLESSIVO SULLA CLASSE E SUL LAVORO SVOLTO

La classe ha complessivamente raggiunto un livello Ottimo dal punto di vista didattico e Disciplinare.

Lanzo Torinese, 28-04-2023

Il Docente Giovanni Ravalli

Istituto d'Istruzione Superiore "F. Albert"

Via Tesso, 7 - 10074 - LANZO TORINESE (TO)
Tel. [0123/29191](tel:012329191) – email: TOIS023008@istruzione.it
PEC: TOIS023008@PEC.ISTRUZIONE.IT
web: <http://www.iisalbert.edu.it>
C.F. 92028700018



ALLEGATO B:

Programmi svolti di ogni disciplina

5 csv



Istituto d'Istruzione Superiore "F. Albert"

Via Tesso, n. 7 – LANZO TORINESE (TO) – 10074

email:

PEC:

Tel.

– web:

C.F. 92028700018



PROGRAMMA SVOLTO NELLA CLASSE

ANNO SCOLASTICO 2022 / 2023

DOCENTE **GIGLIOLA MAGNETTI**

MATERIA **ITALIANO**

Libro di testo utilizzato

Marta Sambugar, Gabriella Salà,

**LABORATORIO DELLA LETTERATURA, dal Positivismo alla letteratura contemporanea,
La Nuova Italia**

Programma svolto

-La cultura del **POSITIVISMO** e **Scapigliatura**: il contesto europeo, i luoghi e i principali protagonisti del pensiero "positivo"

-**NATURALISMO** e **ROMANZO EUROPEO** della seconda metà dell'800 (cenni)

-**II VERISMO** con i principali autori Verga e Capuana

-**Giovanni VERGA**: biografia, opere e poetica

Lecture critiche dalle **NOVELLE**: *Fantasticheria, Rosso Malpelo*, (fuori antologia); *La lupa* (pp.138-141); *La roba* (pp.164-168); da *I MALAVOGLIA*: *La prefazione, La famiglia Malavoglia* (pp.143-152); da *MASTRO DON GESUALDO*: *Addio alla roba* (pp.178-180)

- **Giosuè CARDUCCI**, biografia, opere e poetica,

da *Rime nuove, Pianto antico* (p.107)

-**Giovanni PASCOLI**, biografia, opere e poetica;

Lecture critiche da *Il fanciullino* (pp.226-227) e da *Myricae: X agosto* (pp.197-198) da *I canti di Castelvecchio: La mia sera* (pp. 209-211); *Nebbia* (p.216); *Gelsomino notturno* (pp.218-219)

-La cultura del **DECADENTISMO**: il contesto europeo, i luoghi e cenno ai principali protagonisti del pensiero decadente: Baudelaire, Rimbaud, Verlaine.

-Gabriele D'ANNUNZIO, biografia, opere e poetica

Lecture critiche da: *IL PIACERE: Il ritratto di un esteta* (pp.264-266) e da *ALCYONE*, con *La pioggia nel pineto*, (pp.256-259)

-L'ESTETISMO e la figura del Dandy con cenni a Oscar Wilde

-La poesia futurista: Tommaso MARINETTI con il *Manifesto del Futurismo* (fuori antologia); *Il manifesto della cucina futurista* (fuori antologia);

-Italo SVEVO, biografia, opere, poetica

cenni a *UNA VITA*; *SENILITA'*; *LA COSCIENZA DI ZENO* con lecture critiche dal suo terzo romanzo: *Prefazione; Preambolo, L'ultima sigaretta, Un rapporto conflittuale; Storia del mio matrimonio e Psicoanalisi* (pp. 340-367)

-Luigi PIRANDELLO, biografia, opere, poetica

Lecture critiche da *L'UMORISMO* con *Il sentimento del contrario* (pp.387-389); da *NOVELLE PER UN ANNO: L'uomo dal fiore in bocca* (fuori antologia), *Il treno ha fischiato* (pp.425-429); e dai ROMANZI *Il fu Mattia Pascal: La premessa* (pp. 393-395); *Cambio treno* (pp.396-400); e cenni di *Uno, nessuno, centomila* e del concetto di Metateatro con *Sei personaggi in cerca d'autore*

-Giuseppe UNGARETTI, biografia, opere, poetica

Lecture critiche da *ALLEGRIA: In memoria, Veglia, Fratelli, San Martino del Carso* (pp. 460-479); *SENTIMENTO DEL TEMPO, IL DOLORE*

-Primo LEVI, biografia, opere e poetica

Lecture critiche da *SE QUESTO E' UN UOMO: Il canto di Ulisse*, (fuori antologia); poesia *Considerate se questo è un uomo*; brano *I sommersi e i salvati* (pp. 720-725)

-Il romanzo, la poesia e il teatro del '900: data la vastità dei protagonisti, si è operata una selezione favorendo due autori piemontesi CESARE PAVESE e BEPPE FENOGLIO con cenni biografici, opere e poetica. Di Beppe Fenoglio, in occasione del centenario dalla nascita (1922) e dei sessant'anni dalla morte (1963) si è visionato in classe il film *Una questione privata*

Lanzo Torinese, 15 maggio 2023

Il docente

Gigliola Magnetti




Istituto d'Istruzione Superiore "F. Albert"

Via Tesso, n. 7 – LANZO TORINESE (TO) – 10074

email:

PEC:

Tel.

– web:

C.F. 92028700018



PROGRAMMA SVOLTO NELLA CLASSE

ANNO SCOLASTICO 2022 / 2023

DOCENTE GIGLIOLA MAGNETTI

MATERIA STORIA ed EDUCAZIONE CIVICA

Libro di testo utilizzato

Vittoria Calvani, STORIA E PROGETTO, A. Mondadori Scuola

Programma svolto

L'ETA' DEI NAZIONALISMI

L'Italia umbertina

- L'età giolittiana
- Venti di guerra
- la Belle Epoque
- I piani di guerra
- La prima Guerra Mondiale
- La guerra-lampo
- La guerra di trincea
- Il Fronte italiano
- La pace

LA NOTTE DELLA DEMOCRAZIA

Il dopoguerra

- I "14 punti di Wilson"
- Il Trattato di Versailles
- La fine dell'Impero austro-ungarico
- I problemi politici del dopoguerra
- La rivoluzione sovietica
- Lenin e la Rivoluzione d'ottobre
- La Nep
- Fondazione dell'Unione Sovietica
- Il Fascismo
- Mussolini (con dvd documentaristico d'epoca)
- La marcia su Roma
- L'assassinio di Matteotti
- La fondazione dello Stato fascista

- Il Concordato con il Vaticano
- La Guerra di Etiopia
- **Lo stalinismo**
- **La grande Depressione**
- La crescita economica degli Stati Uniti
- Il crollo di Wall Street
- La catastrofe mondiale e il New Deal
- **Il nazismo**
- Le radici culturali di Adolf Hitler (*con dvd documentaristico d'epoca*)
- Il programma politico di Hitler
- Le leggi razziali
- Mussolini vassallo del Fuhrer

RICOSTRUIRE NELL'EQUILIBRIO DEL TERRORE

- **La seconda Guerra Mondiale**
- L'attacco all'Unione Sovietica
- Pearl Harbor
- Il crollo del Terzo Reich
- La resa del Giappone e la fine della guerra
- **La guerra parallela**
- L'Italia in guerra
- Lo sbarco degli alleati in Sicilia
- Caduta del fascismo
- L'8 settembre del 1943
- La Repubblica di Salò
- La Resistenza e la Liberazione
- Altri massacri: le Foibe di Tito
- **Il tramonto dell'Europa**
- Il processo di Norimberga
- La Conferenza di Jalta
- Nascita delle due superpotenze
- La creazione dell'Onu
- L'Europa divisa in due sfere d'influenza
- **Il periodo della Guerra Fredda**
- Il Piano Marshall
- La dittatura di Franco
- I due "blocchi" e la "guerra fredda"
- La guerra di Corea
- **La decolonizzazione** (sintesi)
- **L'Italia repubblicana** (sintesi)
- **La globalizzazione** (sintesi)
- **L'11 settembre 2001** (sintesi)

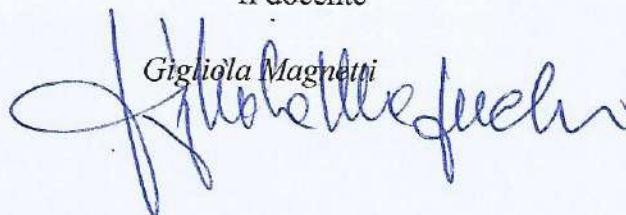
EDUCAZIONE CIVICA: La COSTITUZIONE ITALIANA

1. Storia della Costituzione italiana: Unità d'Italia e monarchia costituzionale; il periodo fascista; dalla Monarchia alla Repubblica
2. I caratteri e i fondamenti della Costituzione italiana
3. I principi fondamentali dello Stato italiano: articoli 1-12

Lanzo Torinese, 15 maggio 2023

Il docente

Gigliola Magnetti





Istituto d'Istruzione Superiore "F. Albert"

Via Tesso, n. 7 – LANZO TORINESE (TO) – 10074
email: TOIS023008@istruzione.it
PEC: TOIS023008@pec.istruzione.it
Tel. 0123/29191 – web: <http://www.iisalbert.edu.it>
C.F. 92028700018



PROGRAMMA SVOLTO NELLA CLASSE 5CSV

ANNO SCOLASTICO 2022 / 2023

DOCENTE: GIANLUIGI OGGERO

MATERIA: MATEMATICA

Libro di testo utilizzato:

Autore: Leonardo Sasso
Edizione Gialla leggera, vol. 4

Titolo: LA MATEMATICA A COLORI
Editore: Petrini-Dea Scuola

Programma svolto

Generalità sulle funzioni

- Richiami ai concetti di funzione, dominio e immagine, grafico; classificazione delle funzioni.
- Lettura del grafico di una funzione (dominio, immagine, intersezioni con gli assi cartesiani, segno, monotonia).
- Condizioni di esistenza e dominio di una funzione algebrica.
- Grafico approssimato di una funzione algebrica (dominio, intersezioni con gli assi, segno).

Limiti e asintoti di una funzione

- Intorno di un punto e introduzione al concetto di limite.
- Approccio grafico e numerico: limite finito per x tendente a un valore finito o infinito; limite infinito per x tendente a un valore finito o infinito; limite sinistro e limite destro.
- Individuazione dei limiti e degli asintoti sul grafico di una funzione.
- L'algebra dei limiti (limite di una somma, di un prodotto, di un quoziente) e le forme indeterminate.
- Calcolo dei limiti mediante "sostituzione".
- Forme indeterminate $\frac{0}{0}$, $\frac{\infty}{\infty}$, $+\infty - \infty$ di funzioni algebriche razionali.
- Ricerca degli asintoti verticali, orizzontali e obliqui di funzioni algebriche.
- Grafico probabile di una funzione algebrica razionale (dominio, segno, intersezioni assi, limiti e asintoti).

Derivate

- Definizione di rapporto incrementale e di derivata della funzione in un punto.
- Esempi di calcolo, mediante la definizione, della derivata di una funzione in un punto.
- Derivata della funzione costante, della potenza ($y = x^n$ e funzioni irrazionali riconducibili ad essa) e di funzioni polinomiali e razionali fratte, con riferimenti alle regole di derivazione (costante per una funzione, somma, prodotto, quoziente di due funzioni, potenza di una funzione).
- Significato geometrico di rapporto incrementale e di derivata.
- Equazione della retta tangente ad una curva in un punto.
- Funzioni crescenti e decrescenti, punti stazionari (definizione e riconoscimento grafico).

In corso di svolgimento:

- Cenni sui punti di non derivabilità: punti angolosi, cuspidi, flessi a tangente verticale.
- Ricerca dei punti stazionari (massimi e minimi relativi, flessi a tangente orizzontale) di funzioni algebriche razionali mediante lo studio del segno della derivata prima.

NB: I teoremi e le proprietà utilizzati nel corso della trattazione non sono stati formalmente dimostrati; ove possibile, si è fatto ricorso alla rappresentazione grafica.

Lanzo Torinese, 7/05/2023

Il docente: *Gianluigi Oggero*





Istituto d'Istruzione Superiore "F. Albert"

Via Tesso, 7 - 10074 - LANZO TORINESE (TO)
Tel. 0123/29191 – email: TOIS023008@istruzione.it
PEC: TOIS023008@PEC.ISTRUZIONE.IT
web: <http://www.istituto-albert.it>

C.F. 92028700018



CONSUNTIVO FINALE SULLA PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

della CLASSE 5CSV

ANNO SCOLASTICO 2022/ 2023

DOCENTE: Silvia Marchionatti **MATERIA:** Scienze Motorie e Sportive

NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE : 2

PROGRAMMA SVOLTO

UNITÀ DIDATTICHE	CONOSCENZE	ABILITÀ	COMPETENZE	PERIODO DIDATTICO
Potenziamento fisiologico	Conoscenza degli elementi di anatomia, fisiologia del movimento e metodologia dell'allenamento.	Capacità aerobiche, mobilità articolare e scioltezza muscolare, rapidità e velocità.	Saper collegare le conoscenze con le attività pratiche motorie nei vari ambiti (sportivo, preventivo-sanitario, agonistico, fitness)	Le attività di potenziamento vengono svolte con regolarità durante l'intero anno scolastico
Coordinazione motoria e rielaborazione degli schemi motori	Conoscenza delle basi della coordinazione e della destrezza	Coordinazione generale e segmentaria, destrezza	Saper tradurre nelle varie situazioni motorie le abilità coordinative	Gli aspetti coordinativi sono stimolati in tutti i periodi dell'a.s.
Consolidamento del carattere e del senso civico	Conoscenza delle regole di base di comportamento e di interazione con	Capacità di collaborazione , di interazione di gruppo, di	Saper adattare il proprio comportamento alle esigenze del	Ogni volta che vengono chiamate in causa attività di gruppo ed

	docente e compagni e di reciproca collaborazione	arbitraggio e organizzazione dei giochi di squadra, ecc.	momento e tradurlo in iniziative di vario tipo, evidenziando competenze contingenti.	esercitazioni motorie con compagni.
Pratica sportiva e agonistica	Conoscenza dei fondamentali e delle regole degli sport	Capacità tecniche individuali, di reazione ai vari tipi di stimolo, di adattamento alle fasi di gioco, ecc.	Capacità di adattarsi alle situazioni motorie di varie discipline	La pratica sportiva e agonistica si realizza nei giochi di squadra e nei G.S.S.

CONTENUTI PRATICI

- esercitazioni ginniche di base tendenti al mantenimento e miglioramento delle qualità fisiche e condizionali quali la forza, la velocità, la resistenza e la mobilità articolare svolte con l'utilizzo di funicelle, bacchette, piccoli manubri, elastici, palloni, palle mediche, fitball, tavoletta propriocettiva, grandi attrezzi, con lo stretching e la corsa lenta di riscaldamento;
- pallacanestro: esercitazioni su palleggio, arresto a 1t e a 2t, passaggio e ricezione;
- andature preatletiche: skip, corsa calciata dietro, passo stacco, passo saltellato indietro, skip lat., galoppo lat., corsa lat., scivolamento lat., affondi avanti e lat., monoskip, passo composto saltato;
- pallavolo: esercitazioni varie sul palleggio e bagher; palleggio-bagher con rimbalzo a terra a coppie per 1'30" ;
- funicella: sequenza libera di saltelli per avanti e per dietro, varie andature;
- utilizzo dei grandi attrezzi (spalliera, quadro svedese, pertiche, scala orizzontale) e piccoli attrezzi (bacchetta, palla, funicella, elastici);
- esercizi di opposizione e resistenza eseguiti a coppie;
- lavori in circuito: coordinativi, destrezza, equilibrio, forza con i principali tipi di contrazione muscolare: isometrica, eccentrica, concentrica e pliometrica.
- giochi sportivi: volley (fondamentali individuali: palleggio, bagher, battuta, schiacciata, muro), basket (fondamentali individuali: palleggio, tiro piazzato, tiro in sospensione, arresti)
- Tecnica di base individuale dei seguenti sport: pallamano, badminton, tennis tavolo, hockey.
- Racchette: tamburello, tennis, e go back.

CONTENUTI TEORICI

- terminologia specifica dei movimenti essenziali
- primo soccorso nell'esercizio fisico (infortuni sul lavoro, Avis e Admo)
- inclusione: sapersi relazionare
- l'autostima, l'empatia e il bullismo
- comunicare con il corpo
- il concetto di Salute (fumo, alcol, droghe)
- le norme igieniche
- alimentazione e sport
- gli integratori alimentari e lo sport
- i disturbi alimentari (anoressia nervosa, bulimia e obesità)
- le qualità motorie: definizione e classificazione, coordinazione, equilibrio, forza, resistenza, velocità o rapidità, mobilità
- la pallavolo: caratteristiche del gioco, le regole principali per giocare ed arbitrare, i fondamentali individuali
- il basket: caratteristiche del gioco, le regole principali per giocare ed arbitrare, i fondamentali individuali
- la pallamano: caratteristiche e regole principali per giocare, fondamentali individuali
- giochi sportivi con le racchette: badminton, tennis tavolo.
- escursionismo (trekking)

TESTO ADOTTATO: "Sullo Sport" (Del Nista, Parker e Tasselli)

Lanzo, 10.05.2023

La Docente
Silvia Marchionatti



Istituto d'Istruzione Superiore "F. Albert"

Via Tesso, 7 - 10074 - LANZO TORINESE (TO)
Tel. 0123/29191 – email: TOIS023008@istruzione.it
PEC: TOIS023008@PEC.ISTRUZIONE.IT
web: <http://www.istituto-albert.it>

C.F. 92028700018



CONSUNTIVO FINALE SULLA PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

della CLASSE 5CSV

ANNO SCOLASTICO 2022/ 2023

DOCENTE: Baffa Giuseppina **MATERIA:** Scienza e Cultura dell'Alimentazione

NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE 4 + 1 di compresenza con Sala e Vendita

UNITA' DIDATTICA: UDA N°1 INNOVAZIONI DI FILIERA E NUOVI ALIMENTI

CONTENUTI:

- Carta di Milano
- Linee guida MIUR 2015 per l'educazione alimentare
- La natura del cibo
- Una sola terra per nutrire il pianeta
- Evoluzione dei consumi
- Filiera agroalimentare
- Nuovi prodotti alimentari

UNITA' DIDATTICA: UDA N°2 SICUREZZA ALIMENTARE E MALATTIE ALIMENTARI TRASMESSE CON GLI ALIMENTI

CONTENUTI:

- **Sicurezza nella filiera alimentare:**
Tipi di contaminazione: contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche, prioni e malattie prioniche, virus, epatite A, batteri.
- **Principali malattie da contaminazione biologica:** salmonellosi, intossicazione da stafilococco, botulismo, contaminazione da *Clostridium Perfringens*, tossinfezione da *Bacillus Cereus*, listeriosi, tifo e paratifo, colera, shigellosi, campilobatteriosi,

yersiniosi. Lieviti, muffe, intossicazioni da muffe. Parassitosi, amebiasi, giardiasi, teniasi, echinococcosi, trichinosi, ascaridiosi, ossiuriasi, anisakidiosi.

UNITA' DIDATTICA: UDA N°3 SISTEMA HACCP E QUALITA' DEGLI ALIMENTI

CONTENUTI:

- **Requisiti generali di igiene:***igiene dei locali, igiene del personale*
- **Sistema HACCP:***Pianificazione preliminare, i sette principi HACCP*
- **Determinazione del pericolo:**
- **Identificazione dei contaminanti potenzialmente pericolosi**
- **Albero delle decisioni**
- **Criteri per la valutazione dei rischi alimentari**
- **Analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo**
- **Cinque punti chiave per alimenti più sicuri**
- **Controllo HACCP nel settore ristorativo**
- **Qualità alimentare:***norme e certificazioni, qualità di origine, frodi alimentari*

UNITA' DIDATTICA: UDA N°4 ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E LARN

CONTENUTI:

- **Requisiti generali di igiene:***igiene dei locali, igiene del personale*
- **Sistema HACCP:***Pianificazione preliminare, i sette principi HACCP*
- **Determinazione del pericolo:**
- **Identificazione dei contaminanti potenzialmente pericolosi**
- **Albero delle decisioni**
- **Criteri per la valutazione dei rischi alimentari**
- **Analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo**
- **Cinque punti chiave per alimenti più sicuri**
- **Controllo HACCP nel settore ristorativo**
- **Qualità alimentare:***norme e certificazioni, qualità di origine, frodi alimentari*

UNITA' DIDATTICA: UDA N°5 ALIMENTAZIONE NELLE DIVERSE CONDIZIONI FISIOLOGICHE E TIPOLOGIE DIETETICHE

CONTENUTI:

1. **Alimentazione in gravidanza**
2. **Alimentazione della nutrice**
3. **Alimentazione nella prima infanzia (0-2 anni)**
4. **Svezzamento**
5. **Alimentazione nella seconda infanzia e nell'età scolare(3-10 anni)**
6. **Alimentazione adolescenza (11-18 anni)**

7. **Alimentazione età adulta**
8. **Alimentazione nella terza età**
9. **Alimentazione nello sport (piramide dell'attività motoria e dell'idratazione)**
10. **Menù funzionali alle esigenze dietologiche della clientela(menù ed informazioni nutrizionali, il Catering, Fast Food e slow food)**
11. **Tipologie dietetiche: dieta mediterranea, dieta vegetariana, dieta eubiotica, dieta macrobiotica, dieta a zona, paleo dieta e cronodieta**

UNITA' DIDATTICA: UDA N°6 DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE

CONTENUTI:

1. **Obesità: *generalità, indicazioni dietetiche.***
2. **Aterosclerosi: *generalità, indicazioni dietetiche.***
3. **Ipertensione: *generalità, indicazioni dietetiche.***
4. **Diabete: *generalità, indicazioni dietetiche.***
5. **Gotta: *generalità, indicazioni dietetiche.***
6. **Alimentazione e cancro: *fattori alimentari cancerogeni e fattori alimentari anticancerogeni***
7. **Disturbi del comportamento alimentare, anoressia e bulimia: *anoressia nervosa e bulimia nervosa***
8. **Malnutrizioni da carenza di nutrienti: *alcol etilico ed alcolemia, relazioni tra nutrienti e patologie***
9. **Malattie dell'apparato digerente: *Reflusso gastroesofageo, Dispepsia, Gastrite, Ulcera peptica, Sindrome del colon irritabile, Morbo di Xrohn, Colite ulcerosa, Diverticolite, Stipsi, Diarrea, Meteorismo e aerofagia.***
10. **Disturbi epatici**
11. **Allergie ed intolleranze alimentari: *intolleranza al lattosio e Celiachia, Allergeni ed etichette alimentari, Allergia come fenomeno mondiale in continuo aumento, Malnutrizione come problema globale.***

UNITA' DIDATTICA: UDA N°7 CONSUETUDINI ALIMENTARI NELLE GRANDI RELIGIONI E CULTURA DEL CIBO

CONTENUTI:

1. **Prescrizioni alimentari nelle grandi religioni: *Induismo, Buddismo, Islamismo, Ebraismo, Cristianesimo.***
2. **Elementi di antropologia alimentare: *Consumi alimentari in Italia, esempi di modelli alimentari nel mondo***

Durante il mese di maggio saranno fatti i ripassi sui contenuti del programma del quarto anno: Principi Nutritivi, qualità degli alimenti, Cottura e Conservazione degli alimenti

Obiettivi minimi:

1. **Conoscere i temi principali della carta di Milano.**
2. **Saper riconoscere gli alimenti funzionali.**
3. **Saper distinguere i principali contaminanti ambientali.**
4. **Conoscere i principali contaminanti biologici e le principali patologie che provocano.**
5. **Conoscere le diete vegetariane e la dieta mediterranea.**
6. **Saper riconoscere le principali patologie legate alle malnutrizioni sia in eccesso che in difetto.**
7. **Conoscere i fondamenti dell'HACCP.**
8. **Individuare le prescrizioni alimentari in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.**

PROGRAMMAZIONE IN COMUNE CON LE MATERIE D'INDIRIZZO

DISCIPLINA: SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE E SALA E VENDITA

Le discipline, concorrono in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di **COMPETENZE**:

1. **Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse**
2. **Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.**
3. **Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.**
4. **Adeguare la preparazione in Sala in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.**
5. **Riconoscere le strutture economiche e sociali del territorio e le loro trasformazioni nel tempo.**

CONOSCENZE :

1. **Caratteristiche del territorio in termini di risorse**
2. **Principali prodotti del territorio inclusi i prodotti di nicchia e denominazioni di qualità**
3. **Intolleranze ed allergie alimentari**
4. **Tracciabilità e Rintracciabilità**
5. **Vari tipi di ristorazione.**
6. **Le principali frodi alimentari.**

ABILITA'

1. **Individuare e promuovere i prodotti locali, nazionali ed internazionali.**
2. **Predisporre menù funzionali alle esigenze dietologiche della clientela**
3. **Gestire i rischi connessi al lavoro e applicare misure di prevenzione.**

TESTO ADOTTATO :**S. Rodato**
Alimentazione Oggi Clitt.

Lanzo, 15.05.2023

La Docente
Giuseppina Baffa



Istituto d'Istruzione Superiore "F.Albert"

Via Tesso, 7 - 10074 - LANZO TORINESE

(TO)Tel. 0123/29191 –email:

TOIS023008@ISTRUZIONE.IT

PEC: TOIS023008@PEC.ISTRUZIONE.IT

web: <http://www.iisalbert.edu.it>

C.F. 92028700018



PROGRAMMA SVOLTO CLASSE 5CSV

A.S. 2022/23

DOCENTE: D'AMICO GIUSEPPE

MATERIA: ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

SISTEMA HACCP

- Sistema di sicurezza igienica
- Normative vigenti nazionali e internazionali in fatto di sicurezza alimentare
- Applicare i sistemi di controllo e intervenire nella fase di produzione degli alimenti

SICUREZZA SUL LAVORO

- Sicurezza e salubrità sul luogo di lavoro
- il D.lgs 81/08
- La struttura del sistema di sicurezza e le figure professionali coinvolte.

IL MERCATO ENOGASTRONOMICO

- Valore culturale del cibo
- Tipologia dei servizi ristorativi e classificazione dei pubblici esercizi

GLI STILI DI CUCINA

- Le varie forme di cucina, regionale e nazionale, creativa, sperimentale, etniche

LA CERTIFICAZIONE DI QUALITA'

- I prodotti tipici DOP, IGP, STG
- Saper valorizzare il prodotto preso in esame

IL MENU

- Il menu e la politica dei prezzi
- Le funzioni dei tipi di menu
- La predisposizione della carta
- Costi di produzione

LO STUDIO DEL PIATTO E L'ARTE DELLA PRESENTAZIONE

- Distinguere le varie portate che compongono un menu, gli stili di cucina
- Nozioni fondamentali delle dinamiche del gusto
- Abbinamento sapori e ingredienti

IL SERVIZIO DI CATERING E BANQUETING

- La cucina, organizzazione, gestione e requisiti strutturali
- La programmazione del lavoro e i sistemi di servizio

IL MAGAZZINO ALIMENTARE

- Aspetti strutturali
- Gestione degli acquisti e conservazione delle derrate
- Distribuzione ai vari reparti

SISTEMI DI COTTURA

- Conoscere i vari sistemi di cottura anche innovativi
- Saper adattare sistemi di cottura per i servizi di Catering e Banqueting



Istituto d'Istruzione Superiore "F. Albert"

Via Tesso, n. 7 – LANZO TORINESE (TO) – 10074

email: TOIS023008@istruzione.it

PEC: TOIS023008@pec.istruzione.it

Tel. 0123/29191 – web: <http://www.iisalbert.edu.it>

C.F. 92028700018



**PROGRAMMA SVOLTO NELLA CLASSE 5CSV
ANNO SCOLASTICO 2022 / 2023
DOCENTE LEONARDO SANZONE
MATERIA ENOGRASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E VENDITA**

Programma svolto:

HACCP e sicurezza sul lavoro

I marchi di qualità

Vini da tavola – IGT - DOC – DOCG

IGP – DOP - STG

Catering e banqueting

Bar:

Ripasso: bevande da caffetteria. I distillati e i liquori, tecniche di miscelazione.

Sala:

Ripasso: sui vari metodi di servizio. La presa della comanda

Concetti di enologia

Mappatura delle categorie dei vini: tutte le tipologie di vini: rossi, bianchi, rosè, spumanti (metodo champenoise/classico e metodo Charmat/Martinotti), passiti, vendemmia tardiva, muffati, liquorosi.

Vinificazioni in bianco, rosato e rosso. Categorie dei vini spumanti e vinificazione con metodo champenoise/classico e metodo Charmat/Martinotti, i vini spumanti ottenuti per carbonazione. Tecniche enologiche in cantina.

Enografia nazionale

Il Piemonte (Freisa, Barbera Dolcetto, Nebbiolo, Roero Rosso, Barbaresco, Erbaluce di Caluso bianco e passito, Brachetto d'Acqui, Carema. Torrette, Traminer, passito di pantelleria, Lambrusco, Gavi, Trento DOC.

Enografia internazionale

La Francia: Champagne, Bordeaux, Borgogna, Loira, i vini alsaziani; Portogallo, Germania, Cile, Argentina, Sud Africa, Australia.

La degustazione del vino

Analisi sensoriale del vino: scheda degustazione AIS

Tassonomia della scheda AIS

La concettualizzazione degli aspetti organolettici del vino, le loro caratteristiche e il rinvio alle caratteristiche della tipologia del prodotto.

Il profilo gusto olfattivo delle parti costitutive del vino.

Degustazione del cibo

Gli elementi gusto-olfattivi costitutivi del cibo: la struttura.

Le caratteristiche e qualità degli elementi gusto-olfattivi.

La misurazione dell'intensità degli elementi gusto-olfattivi del cibo.

Tecniche abbinamento cibo vino

Concordanza, contrapposizione e tradizione.

Rappresentazione grafica dei profili gusto-olfattivo del cibo e del vino e il loro abbinamento.

Attività laboratoriale

Analisi sensoriale e compilazione scheda analitico-descrittiva dei seguenti vini:

Enografia nazionale

Il Piemonte (Freisa, Barbera Dolcetto, Nebbiolo, Roero Rosso, Barbaresco, Erbaluce di Caluso bianco e passito, Brachetto d'Acqui, Carema, Torrette, Traminer, passito di pantelleria, Lambrusco, Gavi, Trento DOC).

Enografia internazionale

La Francia: Champagne, Bordeaux, Borgogna, Loira, i vini alsaziani; Portogallo, Germania, Cile, Argentina, Sud Africa, Australia.

Libro di testo utilizzato

Sala/bar smart Oscar Galeazzi Hoepli, Dispense del docente

Lanzo, 10 Maggio 2023

Il Docente
SANZONE Leonardo





Istituto d'Istruzione Superiore "F. Albert"

Via Tesso, n. 7 – LANZO TORINESE (TO) – 10074
email: TOIS023008@istruzione.it
PEC: TOIS023008@pec.istruzione.it
Tel. 0123/29191 – web: <http://www.iisalbert.edu.it>
C.F. 92028700018



PROGRAMMA SVOLTO NELLA CLASSE

5 CSV

ANNO SCOLASTICO 2022 / 2023

DOCENTE: VILLAREALE FRANCESCA

MATERIA: DTA

Libro di testo utilizzato Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa ricettiva e turistica – quinto anno enogastronomia sala e vendita – nuova edizione. De Luca Fantozzi. Liviana 2017.

Programma svolto

MODULO A

Il turismo e le fonti del Diritto:

Il fenomeno turistico; le fonti del diritto nazionale, comunitario e internazionale.

MODULO B

La legislazione turistica:

Le norme obbligatorie per l'impresa; le norme sulla sicurezza alimentare; la disciplina dei contratti di settore; le norme volontarie.

MODULO C

Le politiche di vendita nella ristorazione:

Il marketing.

MODULO D

La programmazione aziendale:

Il budget; il business plan.

Lanzo Torinese, 08/05/2023

Il docente

Villareale Francesca



Istituto d'Istruzione Superiore "F. Albert"

Via Tesso, 7 - 10074 - LANZO TORINESE (TO)

Tel. 0123/29191 – email:

TOIS023008@ISTRUZIONE.IT

PEC: TOIS023008@PEC.ISTRUZIONE.IT

web: <http://www.istituto-albert.it>

C.F. 92028700018



**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE della CLASSE 5CSV
ANNO SCOLASTICO 2022 / 2023**

DOCENTE: Paola Casassa MATERIA: Francese

NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE: 3

PARIS , ÎLE-DE-FRANCE: fotocopie.

DOSSIER 4: LA BOURGOGNE et LA CHAMPAGNE

- La Bourgogne
- La Champagne
- Le chablis
- La naissance du champagne et son appellation
- La méthode "champenoise"
- Les différents types de champagne
- La dégustation

DOSSIER 5: PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR (PACA)

- PACA
- L'huile d'olive
- La bouillabaisse
- Le Pastis
- La pyramide alimentaire

DOSSIER 6: RHÔNE.ALPES

- Rhône-Alpes

VP



- Le fromage et sa fabrication
- Les huit familles du fromage
- Quelques fromages de Savoie

DOSSIER 7 : LE MONDE FRANCOPHONE

- La francophonie
- La Suisse
- Le fromage suisse
- Le cacao du nouveau monde à l'Europe
- Le chocolat en Suisse
- Du cacao au chocolat
- Les types de chocolat
- La Belgique
- Les moules
- Le Québec
- Le sirop d'érable
- Les Antilles Françaises
- Le rhum
- Le Maghreb et sa cuisine

Nel pentamestre è stata svolta l'UDA dal titolo: Made in Italy nel mondo.

TESTO ADOTTATO : **B. Monaco A. Bailly**
Nouvelles Escapades Gourmandes
Eurelle Edizioni.

Lanzo, 15/05/2023

La Docente

Paola Casassa





Istituto d'Istruzione Superiore "F. Albert"

Via Tesso, n. 7 – LANZOTORINESE (TO) – 10074
email: T.OISO23008@istruzione.it
PEC: T.OISO23008@pec.istruzione.it
Tel. 0123/29191 – web: <http://www.iisalbert.edu.it>
C.F. 92028700018



PROGRAMMA SVOLTO NELLA CLASSE 5CSV

ANNO SCOLASTICO 2022 / 2023

DOCENTE **Ranieri Alba**

MATERIA **Lingua inglese**

Libro di testo utilizzato: "Daily Specials; English for Chefs, Waiters and Bartenders"

- Sono state fornite fotocopie da altre fonti per approfondire argomenti e lessico (come sotto indicato)

Programma svolto:

Settembre	<ul style="list-style-type: none"> - Introduzione e presentazione del programma alla classe - CULTURE: visione del video in lingua inglese "Top 10 First from Queen Elizabeth II's Reign" - <u>UNIT 1</u>: The Kitchen Brigade "Uniforms & Kitchen staff" [Step 1] "Types of Restaurants and Bars" [Step 3] - GRAMMAR: introduzione ai "comparatives & superlatives" - GRAMMAR: comparatives & superlatives 	<ul style="list-style-type: none"> - Insights and knowledge on Queen Elizabeth II - Getting information about new topics - Knowing the uniform and the hierarchy of the kitchen - Being aware of the roles and duties in the kitchen and restaurant - Knowing the different types of restaurants and bars - Working in a team and cooperating for a common aim - Making comparisons
Ottobre	<ul style="list-style-type: none"> - CULTURE: <i>A culinary Guide to the Anglosphere: "England & English beer"</i> (pp.320-321-322) - Cocktails: "Daiquiri" (Storia e ricetta) - GRAMMAR: Past simple – <i>to be & to have</i> - GRAMMAR: Past simple: verbi regolari e verbi irregolari 	<ul style="list-style-type: none"> - Making comparisons - Insights and knowledge on food traditions and customs in the United Kingdom - Knowing the ingredients, recipe and history of the cocktail - Talking about actions and events in the past

<p>Novembre</p>	<ul style="list-style-type: none"> - GRAMMAR: Present perfect - GRAMMAR: Present perfect + <i>ever/never, just, already & yet</i> - GRAMMAR: Present perfect + <i>since/for</i> - <u>UNIT 2</u>: Kitchen Equipment and Cooking Methods "Kitchen equipment" [Step 1] - GRAMMAR: "-ing form, suggestions with <i>would/should</i>" - <u>UNIT 3</u>: Recipes and Menus "Recipes" [Step 1] + "<i>Weights and measures</i>" - GRAMMAR: imperative form; some examples of Phrasal verbs; nouns as verbs - <u>UDA1/Ed. Civica & Culture</u>: Introduzione alla Victorian Age O. Wilde & <i>The Picture of Dorian Gray</i> Themes of <i>The Picture of Dorian Gray</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - Talking about actions and events in the past - Talking about the duration of a situation or event - Vocabulary about kitchen equipment - Making suggestions - Learning how to follow a recipe and how to give instructions about it - Knowing the weights and measures in the UK, in the USA and Europe - Insights and knowledge on Wilde and one of his masterpieces
<p>Dicembre</p>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>UDA1/Ed. Civica & Culture</u>: summary of O.Wilde, the plot and themes of <i>The Picture of Dorian Gray</i> - <u>CULTURE</u>: "Fruit & Vegetables; The colour benefits" (Libro: "Catering Show", Module2-Unit3 p.43) 	<ul style="list-style-type: none"> - Insights and knowledge on Wilde and one of his masterpieces - Getting information about new topics - Describing essential ingredients in the kitchen
<p>Gennaio</p>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>UDA/CULTURE</u>: "Welcome to the world of food; Food and cultural identity: The role of food" [Libro: "Cooking Show" - Module1 p.2] - <u>UDA/CULTURE</u>: "The Republic of Ireland (EIRE)" (pp.330-331) - <u>CULTURE</u>: "Cereals; Rice cultivation and cooking; Wheat and flours" (Libro: "Cooking Show", Module4 pp. 78, 80, 81) - <u>CULTURE</u>: Culture: Giornata della memoria. O. Schindler; - <u>UDA/CULTURE</u>: English and Irish food 	<ul style="list-style-type: none"> - Talking about food and the link between food and culture - Getting information about new topics - Insights and knowledge on food traditions and customs in Ireland - Getting information about new topics - Insights and knowledge on Holocaust and Schindler - Getting information about new topics
<p>Febbraio</p>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>UNIT 5</u>: Welcoming Guests to the Restaurant "Waiting Staff Tasks" [Step 1 - pp.76-77] "Dealing with Customers' Requests" [Step 3 – pp.84-85] - <u>UNIT 6</u>: Waiting on Customers at Table "Table Service" [Step 1– p.94] - GRAMMAR: <i>will/won't; make requests: can and may</i> (p. 82) 	<ul style="list-style-type: none"> - Knowing how to behave politely with customers - Knowing the tasks of the waiting staff - Talking about future events and making requests

<p>Marzo</p>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>UNIT 7</u>: Dining Room Service "Designing the Dining Room" [Step 1] "Types of service" [Step 2] "Techniques to impress customers" [Step 3] - GRAMMAR: Conditionals (Zero & First Conditionals) + introduzione al Second and Third Conditionals (p. 124) - <u>UNIT 15</u>: Hot Points in Cooking – n.4 Religion and Food <u>CULTURE</u>: Religions & food (pp.257-258) - <u>UNIT 9</u>: Purchasing and Storing Food "First in, First out" [Step 3] - <u>UNIT 10</u>: Healthy Eating "Diets and nutrients" [Step 1] "The Mediterranean diet" - <u>UNIT 10</u>: Healthy Eating "Food allergies and Special diets" [Step 2] - <u>UNIT 11</u>: Sommeliers and bartenders "Wine Tasting" [Step 1: Wine tasting p.183 + The Wine Aroma Wheel p.185] - <u>UNIT 16 - n.4</u>: "The American Revolution" (pp. 278-279) - <u>UNIT 16 – n.5</u> "How the potato changed the world" (pp.280-281) 	<ul style="list-style-type: none"> - Being aware of the roles and duties in the restaurant - Knowing how to behave politely with customers and apologising - Making assumptions - Knowing the link between religions and foods - Insights and knowledge on religions - Getting information about new topics - Knowing how to buy and store food - Getting information about new topics - Knowing the nutrients and things about the Mediterranean diet, allergies, intolerances and nutrients - Describing wine classification and major wine producing countries - Learning how to describe and taste wine - Explaining how to serve and match wine with food - Getting information about new topics - Being aware of the importance of some of the most important events in the world
<p>Aprile</p>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>CULTURE</u>: The seven principles of HACCP (Libro: "Cooking show!" p.104) - <u>UDA</u>: The South + "Calabria: Where to go; Where to eat and Local wines" (Libro: "Cooking show!") - <u>UDA</u>: The South + "Sicilia: Where to go; Where to eat and Local wines" (Libro: "Cooking show!") 	<ul style="list-style-type: none"> - Knowing the risks and how to avoid them in the workplace (HACCP) - Insights and knowledge on food traditions and customs in Italy - Being aware of the Sicilian traditional food (the most important ingredients and recipes to know for the educational trip in Palermo)
<p>Maggio</p>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>UNIT 13</u>: Your future career "A Work Placement Report" [Step 1 pp.220-221] - <u>UNIT 13</u>: Your future career "Getting Ready for the Job Interview" [Step 3 – p.229] - Job competences - Writing a personal profile - Apply for a job: How to look for a job & Writing a CV and an application letter (Libro: Cooking show! pp. 28, 30 e 33) 	<ul style="list-style-type: none"> - Choosing the right job - Learning to write a personal profile for a job



Istituto d'Istruzione Superiore "F. Albert"

Via Tesso, n. 7 – LANZO TORINESE (TO) – 10074
email: TOIS023008@istruzione.it
PEC: TOIS023008@pec.istruzione.it
Tel. 0123/29191 – web: <http://www.iisalbert.edu.it>
C.F. 92028700018



PROGRAMMA SVOLTO NELLA CLASSE

Classe 5
ECSV

ANNO SCOLASTICO 2022 / 2023

DOCENTE GIOVANNI RAVALLI

MATERIA RELIGIONE CATTOLICA

Libro di testo utilizzato Nuovi Confronti – LDC

Programma svolto

UDA 1: La famiglia

- Lettura guidata di alcuni passi dalla Amoris Laetitia di papa Francesco
- Famiglia e cristianesimo
- Matrimonio cristiano
- Morale sessuale
- Chiara Corbella: modello di donna, madre e figlia di Dio

UDA 2: L'arte come via della bellezza

- Arte e religione
- La creazione: un'opera d'arte infinita
- L'uomo a immagine di Dio

- Il Regno sognato da Dio

UDA 3: Salvezza, aspirazione umana

- Il bisogno di essere salvati
- Dal male può nascere il bene: il martirio
- La conversione come cambiamento radicale
- La santità: grande meta di tutti

UDA 4: Distinguere ciò che è bene (virtù) da ciò che è male (vizio)

- Virtù nuove per un'epoca nuova
- I vizi: l'incapacità di amare
- Olocausto

UDA 5: La redenzione: la più radicale liberazione

- La sorpresa della risurrezione
- Dalla prigione alla libertà
- Maria donna piena di grazia

UDA 6:

- La morte: e dopo?
- Come avviene il giudizio?
- Inferno e purgatorio
- Il paradiso, un vero trionfo

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Giovanni Pascoli, *Patria*

Sogno d'un dí d'estate.

Quanto scampanellare

tremulo di cicale!

Stridule pel filare

moveva il maestrale

le foglie accartocciate.

Scendea tra gli olmi il sole

in fascie polverose:

erano in ciel due sole

nuvole, tenui, róse¹:

due bianche spennellate

in tutto il ciel turchino.

Siepi di melograno,

fratte di tamerice²,

il palpito lontano

d'una trebbiatrice,

l'angelus argentino³...

dov'ero? Le campane

mi dissero dov'ero,

piangendo, mentre un cane

latrava al forestiero,

che andava a capo chino.

¹ corrose

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

³ il suono delle campane che in varie ore del giorno richiama alla preghiera (*angelus*) è nitido, come se venisse prodotto dalla percussione di una superficie d'argento (*argentino*).

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

Comprensione e analisi

1. Individua brevemente i temi della poesia.
2. In che modo il titolo «Patria» e il primo verso «Sogno d'un dí d'estate» possono essere entrambi riassuntivi dell'intero componimento?
3. La realtà è descritta attraverso suoni, colori, sensazioni. Cerca di individuare con quali soluzioni metriche ed espressive il poeta ottiene il risultato di trasfigurare la natura, che diventa specchio del suo sentire.
4. Qual è il significato dell'interrogativa "dov'ero" con cui inizia l'ultima strofa?
5. Il ritorno alla realtà, alla fine, ribadisce la dimensione estraniata del poeta, anche oltre il sogno. Soffermati su come è espresso questo concetto e sulla definizione di sé come "forestiero", una parola densa di significato.

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

Interpretazione

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca
ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Luigi Pirandello, *Il fu Mattia Pascal*, cap. XV, da *Tutti i romanzi*, I, a cura di G. Macchia, Mondadori, Milano, 1973

Io mi vidi escluso per sempre dalla vita, senza possibilità di rientrarvi. Con quel lutto nel cuore, con quell'esperienza fatta, me ne sarei andato via, ora, da quella casa, a cui mi ero già abituato, in cui avevo trovato un po' di requie, in cui mi ero fatto quasi il nido; e di nuovo per le strade, senza meta, senza scopo, nel vuoto. La paura di ricader nei lacci della vita, mi avrebbe fatto tenere più lontano che mai dagli uomini, solo, solo, affatto solo, diffidente, ombroso; e il supplizio di Tantalo si sarebbe rinnovato per me.

Uscii di casa, come un matto. Mi ritrovai dopo un pezzo per la via Flaminia, vicino a Ponte Molle. Che ero andato a far lì? Mi guardai attorno; poi gli occhi mi s'affisarono¹ su l'ombra del mio corpo, e rimasi un tratto a contemplarla; infine alzai un piede rabbiosamente su essa. Ma io no, io non potevo calpestarla, l'ombra mia.

Chi era più ombra di noi due? io o lei?

Due ombre!

Là, là per terra; e ciascuno poteva passarci sopra: schiacciarmi la testa, schiacciarmi il cuore: e io, zitto; l'ombra, zitta.

L'ombra d'un morto: ecco la mia vita...

Passò un carro: rimasi lì fermo, apposta: prima il cavallo, con le quattro zampe, poi le ruote del carro. – Là, così! forte, sul collo! Oh, oh, anche tu, cagnolino? Sù, da bravo, sì: alza un'anca! Alza un'anca! Scoppiai a ridere d'un maligno riso; il cagnolino scappò via, spaventato; il carrettiere si voltò a guardarmi. Allora mi mossi; e l'ombra, meco, dinanzi². Affrettai il passo per cacciarla sotto altri carri, sotto i piedi de' viandanti, voluttuosamente³. Una smania mala⁴ mi aveva preso, quasi adunghiandomi⁵ il ventre; alla fine non potei più vedermi davanti quella mia ombra; avrei voluto scuotermela dai piedi. Mi voltai; ma ecco; la avevo dietro, ora.

“E se mi metto a correre,” pensai, “mi seguirà!”

Mi stropicciai forte la fronte, per paura che stessi per ammattire, per farmene una fissazione. Ma sì! così era! il simbolo, lo spettro della mia vita era quell'ombra: ero io, là per terra, esposto alla mercé dei piedi altrui. Ecco quello che restava di Mattia Pascal, morto alla *Stia*⁶: la sua ombra per le vie di Roma.

Ma aveva un cuore, quell'ombra, e non poteva amare; aveva denari, quell'ombra, e ciascuno poteva rubarglieli; aveva una testa, ma per pensare e comprendere ch'era la testa di un'ombra, e non l'ombra d'una testa. Proprio così!

Allora la sentii come cosa viva, e sentii dolore per essa, come il cavallo e le ruote del carro e i piedi de' viandanti ne avessero veramente fatto strazio. E non volli lasciarla più lì, esposta, per terra. Passò un tram, e vi montai.

¹ *mi s'affisarono*: mi si fissarono.

² *meco, dinanzi*: era con me, davanti a me.

³ *voluttuosamente*: con morboso desiderio.

⁴ *smania mala*: malvagia irrequietezza.

⁵ *adunghiandomi*: afferrandomi con le unghie

⁶ *alla Stia*: è il podere di Mattia Pascal dove, precisamente nella gora del mulino, era stato trovato il cadavere dell'uomo che Romilda e la vedova Pescatore avevano identificato come quello del marito e genero scomparso.

Il Fu Mattia Pascal, scritto in uno dei periodi più difficili della vita dell'autore e pubblicato per la prima volta nel 1904, può essere considerato uno tra i più celebri romanzi di Luigi Pirandello. Nel capitolo XV si narra come, nel corso di una delle frequenti sedute spiritiche che si tengono in casa Paleari, Adriano Meis (alias Mattia Pascal), distratto da Adriana (la figlia di Paleari, della quale è innamorato), viene derubato da Papiano di una consistente somma di denaro. Vorrebbe denunciare l'autore del furto, ma, essendo sprovvisto di stato civile, è ufficialmente inesistente, impossibilitato a compiere una qualsiasi azione di tipo formale. Preso dalla disperazione, esce di casa e vaga per le strade di Roma.

Comprensione e analisi

1. Riassumi il contenuto del brano.
2. Individua e spiega i temi centrali di questo episodio, facendo riferimento alle espressioni più significative presenti nel testo.
3. Soffermati sulla sintassi, caratterizzata da frasi brevi, sulle continue variazioni del tipo di discorso (indiretto, diretto, indiretto libero, ecc.) e sulla presenza di figure retoriche basate su ripetizioni o contrapposizioni di coppie di termini e spiegate il nesso con lo stato d'animo del protagonista.
4. Spiega la parte conclusiva del brano: *Ma aveva un cuore, quell'ombra, e non poteva amare; aveva denari, quell'ombra, e ciascuno poteva rubarglieli; aveva una testa, ma per pensare e comprendere ch'era la testa di un'ombra, e non l'ombra d'una testa. Proprio così!*

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda in modo organico le risposte agli spunti proposti.

Interpretazione

Proponi una tua interpretazione complessiva del brano, delle sue tematiche e del contesto storico di riferimento e approfondiscila con opportuni collegamenti all'autore e/o ad altre tue eventuali letture e conoscenze personali, in cui ricorrano temi e riflessioni in qualche modo riconducibili a quelle proposte nel testo.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Arnaldo Momigliano considera caratteristiche fondamentali del lavoro dello storico l'interesse generale per le cose del passato e il piacere di scoprire in esso fatti nuovi riguardanti l'umanità¹. È una definizione che implica uno stretto legame fra presente e passato e che bene si attaglia anche alla ricerca sulle cose e i fatti a noi vicini.

Ma come nascono questo interesse e questo piacere? La prima mediazione fra presente e passato avviene in genere nell'ambito della famiglia, in particolare nel rapporto con i genitori e talvolta, come notava Bloch, ancor più con i nonni, che sfuggono all'immediato antagonismo fra le generazioni². In questo ambito prevalgono molte volte la nostalgia della vecchia generazione verso il tempo della giovinezza e la spinta a vedere sistematizzata la propria memoria fornendo così di senso, sia pure a posteriori, la propria vita. Per questa strada si può diventare irritanti *laudatores temporis acti* ("lodatori del tempo passato"), ma anche suscitatori di curiosità e di *pietas* ("affetto e devozione") verso quanto vissuto nel passato. E possono nascere il rifiuto della storia, concentrandosi prevalentemente l'attenzione dei giovani sul presente e sul futuro, oppure il desiderio di conoscere più e meglio il passato proprio in funzione di una migliore comprensione dell'oggi e delle prospettive che esso apre per il domani. I due atteggiamenti sono bene sintetizzati dalle parole di due classici. Ovidio raccomandava *Laudamus veteres, sed nostris utemur annis* («Elogiamo i tempi antichi, ma sappiamo muovere nei nostri»); e Tacito: *Ulteriora mirari, presentia sequi* («Guardare al futuro, stare nel proprio tempo»)³.

L'insegnamento della storia contemporanea si pone dunque con responsabilità particolarmente forti nel punto di sutura tra passato presente e futuro. Al passato ci si può volgere, in prima istanza, sotto una duplice spinta: disseppellire i morti e togliere la rena e l'erba che coprono corti e palagi⁴; ricostruire, per compiacercene o dolercene, il percorso che ci ha condotto a ciò che oggi siamo, illustrandone le difficoltà, gli ostacoli, gli sviamenti, ma anche i successi. Appare ovvio che nella storia contemporanea prevalga la seconda motivazione; ma anche la prima vi ha una sua parte. Innanzi tutto, i morti da disseppellire possono essere anche recenti. In secondo luogo ciò che viene dissepolto ci affascina non solo perché diverso e sorprendente ma altresì per le sottili e nascoste affinità che scopriamo legarci ad esso. La tristezza che è insieme causa ed effetto del risuscitare Cartagine è di per sé un legame con Cartagine⁵.

Claudio PAVONE, *Prima lezione di storia contemporanea*, Laterza, Roma-Bari 2007, pp. 3-4

Claudio Pavone (1920 - 2016) è stato archivista e docente di Storia contemporanea.

¹ A. Momigliano, *Storicismo rivisitato*, in Id., *Sui fondamenti della storia antica*, Einaudi, Torino 1984, p. 456.

² M. Bloch, *Apologia della storia o mestiere dello storico*, Einaudi, Torino 1969, p. 52 (ed. or. *Apologie pour l'histoire ou métier d'historien*, Colin, Paris 1949).

³ *Fasti*, 1, 225; *Historiae*, 4.8.2: entrambi citati da M. Pani, *Tacito e la fine della storiografia senatoria*, in *Cornelio Tacito, Agricola, Germania, Dialogo sull'oratoria*, introduzione, traduzione e note di M. Stefanoni, Garzanti, Milano 1991, p. XLVIII.

⁴ *Corti e palagi*: cortili e palazzi.

⁵ «Peu de gens devineront combien il a fallu être triste pour ressusciter Carhage»: così Flaubert, citato da W. Benjamin nella settima delle *Tesi della filosofia della Storia*, in *Angelus novus*, traduzione e introduzione di R. Solmi, Einaudi, Torino 1962, p. 75.

Comprensione e analisi

1. Riassumi il testo mettendo in evidenza la tesi principale e gli argomenti addotti.
2. Su quali fondamenti si sviluppa il lavoro dello storico secondo Arnaldo Momigliano (1908-1987) e Marc Bloch (1886-1944), studiosi rispettivamente del mondo antico e del medioevo?
3. Quale funzione svolgono nell'economia generale del discorso le due citazioni da Ovidio e Tacito?
4. Quale ruolo viene riconosciuto alle memorie familiari nello sviluppo dell'atteggiamento dei giovani verso la storia?
5. Nell'ultimo capoverso la congiunzione conclusiva "dunque" annuncia la sintesi del messaggio: riassumilo, evidenziando gli aspetti per te maggiormente interessanti.

Produzione

A partire dall'affermazione che si legge in conclusione del passo, «Al passato ci si può volgere, in prima istanza, sotto una duplice spinta: disseppellire i morti e togliere la rena e l'erba che coprono corti e palagi; ricostruire [...] il percorso a ciò che oggi siamo, illustrandone le difficoltà, gli ostacoli, gli sviamenti, ma anche i successi», rifletti su cosa significhi per te studiare la storia in generale e quella contemporanea in particolare. Argomenta i tuoi giudizi con riferimenti espliciti alla tua esperienza e alle tue conoscenze e scrivi un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso che puoi - se lo ritieni utile - suddividere in paragrafi.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Il tentativo di realizzare i diritti umani è continuamente rimesso in discussione. Le forze che si oppongono alla loro realizzazione sono numerose: regimi autoritari, strutture governative soverchianti e onnicomprensive, gruppi organizzati che usano la violenza contro persone innocenti e indifese, più in generale, gli impulsi aggressivi e la volontà di predominio degli uomini che animano quelle strutture e quei gruppi. Contro tutti questi «nemici», i diritti umani stentano ad alzare la loro voce.

Che fare dunque? Per rispondere, e non con una semplice frase, bisogna avere chiaro in mente che i diritti umani sono una grande conquista dell'*homo societatis* sull'*homo biologicus*. Come ha così bene detto un grande biologo francese, Jean Hamburger, niente è più falso dell'affermazione secondo cui i diritti umani sono «diritti naturali», ossia coesenziali alla natura umana, connaturati all'uomo. In realtà, egli ha notato, l'uomo come essere biologico è portato ad aggredire e soverchiare l'altro, a prevaricare per sopravvivere, e niente è più lontano da lui dell'altruismo e dell'amore per l'altro: «niente eguaglia la crudeltà, il disprezzo per l'individuo, l'ingiustizia di cui la natura ha dato prova nello sviluppo della vita». Se «l'uomo naturale» nutre sentimenti di amore e di tenerezza, è solo per procreare e proteggere la ristretta cerchia dei suoi consanguinei. I diritti umani, sostiene Hamburger, sono una vittoria dell'io sociale su quello biologico, perché impongono di limitare i propri impulsi, di rispettare l'altro: «il concetto di diritti dell'uomo non è ispirato dalla legge naturale della vita, è al contrario ribellione contro la legge naturale».

Se è così, e non mi sembra che Hamburger abbia torto, non si potrà mai porre termine alla tensione tra le due dimensioni. E si dovrà essere sempre vigili perché l'io biologico non prevalga sull'io sociale.

Ne deriva che anche una protezione relativa e precaria dei diritti umani non si consegue né in un giorno né in un anno: essa richiede un arco di tempo assai lungo. La tutela internazionale dei diritti umani è come quei fenomeni naturali – i movimenti tellurici, le glaciazioni, i mutamenti climatici – che si producono impercettibilmente, in lassi di tempo che sfuggono alla vita dei singoli individui e si misurano nell'arco di generazioni. Pure i diritti umani operano assai lentamente, anche se – a differenza dei fenomeni naturali – non si dispiegano da sé, ma solo con il concorso di migliaia di persone, di Organizzazioni non governative e di Stati. Si tratta, soprattutto, di un processo che non è lineare, ma continuamente spezzato da ricadute, imbarbarimenti, ristagni, silenzi lunghissimi. Come Nelson Mandela, che ha molto lottato per la libertà, ha scritto nella sua *Autobiografia*: «dopo aver scalato una grande collina ho trovato che vi sono ancora molte più colline da scalare».

Antonio CASSESE, *I diritti umani oggi*, Economica Laterza, Bari 2009 (prima ed. 2005), pp, 230-231

Antonio Cassese (1937-2011) è stato un giurista, esperto di Diritto internazionale.

Comprensione e analisi

1. Riassumi il testo mettendo in evidenza la tesi principale e gli argomenti addotti.
2. Nello svolgimento del discorso viene introdotta una contro-tesi: individuala.
3. Sul piano argomentativo quale valore assume la citazione del biologo francese, Jean Hamburger?
4. Spiega l'analogia proposta, nell'ultimo capoverso, fra la *tutela internazionale dei diritti umani* e i *fenomeni naturali* impercettibili.
5. La citazione in chiusura da Nelson Mandela quale messaggio vuole comunicare al lettore?

Produzione

Esprimi il tuo giudizio in merito all'attualità della violazione dei diritti umani, recentemente ribadita da gravissimi fatti di cronaca. Scrivi un testo argomentativo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso, che puoi, se lo ritieni utile, suddividere in paragrafi.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Paolo Rumiz¹, *L'eredità del 4 novembre. Cosa resta all'Italia un secolo dopo la vittoria*, La Repubblica, 2 Novembre 2018

Trieste, ore 16.30 del 3 novembre 1918.

Pioviggin. Sul mare un sipario di nebbia che si dirada. [...]

Il giorno dopo, 4 novembre, il grosso dell'esercito entra nella città "cara al cuore" in preda all'anarchia e alla fame, e allora è davvero finita. [...] Dopo una guerra interminabile e un milione di morti fra le due parti, in Trentino e nella Venezia Giulia cinque secoli di dominazione austroungarica arrivano al fatale capolinea. Piazza dell'Unità, dedicata alle diverse genti dell'impero multilingue, diventa piazza dell'Unità d'Italia, simbolo di un risorgimento compiuto. L'idea di nazione fatta di un solo popolo ha vinto in una terra etnicamente "plurale", con tutte le conseguenze che si vedranno.

Cosa è rimasto di tutto questo dopo un secolo? Quale eredità ci lascia il 4 novembre dopo cent'anni di celebrazioni, alzabandiera e sfilate di Bersaglieri in corsa? Siamo in grado di leggere criticamente gli eventi, specie ora, in un momento che vede scricchiolare di nuovo l'equilibrio continentale? È arrivato o no il tempo di dare a quella guerra un significato europeo capace di affratellarci? [...]

Per decenni, la "diversità" triestina, fatta anche di Sloveni, Austriaci, Cechi, Croati, Greci, Ebrei, Armeni, Serbi, è stata riconosciuta solo a denti stretti da Roma. L'Italia aveva incamerato terre che in certi casi italiane non erano affatto, come il Sudtirolo o il Tarvisiano, e per giustificarne il possesso davanti agli Alleati dopo la Grande Ecatombe, essa aveva dovuto imporre ai popoli "alloglotti"² l'appartenenza alla nuova nazione. E così, quando l'Italia divenne fascista, il tedesco e lo sloveno divennero lingue proibite e a centinaia di migliaia di famiglie i cognomi furono cambiati per decreto.

Il risultato è che, ancora oggi, in tanti su questa frontiera fanno più fatica di altri italiani a capire la loro identità. [...] la presenza del comunismo di Tito alla frontiera del Nordest ha reso politicamente indiscutibile un'italianità che non fosse al mille per mille. [...]

Per mezzo secolo Trieste è vissuta di memorie divise. Su tutto. Olio di ricino, oppressione degli Sloveni, italianizzazione dei toponimi, emarginazione e poi persecuzione degli Ebrei, guerra alla Jugoslavia, occupazione tedesca, Resistenza, vendette titine, Foibe, Risiera, Governo militare alleato dal '45 al '54, trattati di pace con la Jugoslavia. Polemiche e fantasmi a non finire. Con certe verità storiche non ancora digerite, come l'oscenità delle Leggi Razziali, proclamate dal Duce proprio a Trieste nel settembre del '38 [...].

Ma la madre di tutte le rimozioni è la sorte dei soldati austriaci figli delle nuove terre. Storia oscurata fino all'altroieri. Per decenni è stato bandito accennare agli italiani con la divisa "sbagliata", quelli che hanno perso la guerra.

Guai dire che essi avevano combattuto anche con onore, come il fratello di Alcide De Gasperi, insignito di medaglia d'oro sul fronte orientale. Quando l'Austria sconfitta consegnò all'Italia la lista dei suoi Caduti trentini e giuliani (oltre ventimila), indicandone i luoghi di sepoltura, il documento fu fatto sparire e i parenti lasciati all'oscuro sulla sorte dei loro cari. Al fronte di Redipuglia, trentamila morti senza un fiore. Morti di seconda classe.

Tutto questo andrebbe riconosciuto senza paura, come il presidente Mattarella ha saputo fare qualche mese

¹ P. Rumiz è giornalista e scrittore. Nell'articolo propone una riflessione sul significato della commemorazione del 4 Novembre, con particolare riferimento alle regioni del Trentino e della Venezia Giulia.

² "alloglotta" è chi parla una lingua diversa da quella prevalente in una nazione.

fa in Trentino, per l'adunata degli Alpini, portando una corona di fiori a un monumento ai soldati austroungarici. L'appartenenza all'Italia non deve temere le verità scomode, per esempio che la guerra è stata fatta per Trieste, ma anche in un certo senso contro Trieste e i suoi soldati, con i reduci imperiali di lingua italiana e slovena mandati con le buone o le cattive a "rieducarsi" nel Sud Italia. Oppure che i prigionieri italiani restituiti dall'Austria furono chiusi in un ghetto del porto di Trieste come disertori e spesso lasciati morire di stenti.

Dovremmo temere molto di più lo sprofondamento nell'amnesia, in tempi in cui la memoria anche tra i gestori della cosa pubblica si riduce a un tweet sullo smartphone e la geopolitica a una playstation. Perché il rischio è che il grande rito passi nel torpore, se non nell'indifferenza, soprattutto dei più giovani.

Le fanfare non bastano più. [...] La guerra non è un evento sepolto per sempre.

Perché nel momento preciso in cui la guerra smette di far paura, ecco che — come accade oggi — la macchina dei reticolati, dei muri, della xenofobia e della discordia si rimette implacabilmente in moto e l'Europa torna a vacillare. [...].

Comprensione e analisi

1. Quale significato della Prima Guerra Mondiale l'autore vede nel mutamento del nome della principale piazza di Trieste dopo il 4 novembre 1918? Con quali altri accenni storici lo conferma?
2. In che cosa consisteva la «"diversità" triestina» alla fine della guerra e come venne affrontata nel dopoguerra?
3. Quali sono le cause e le conseguenze delle «memorie divise» nella storia di Trieste dopo la Prima Guerra mondiale?
4. Perché secondo l'autore è importante interrogarsi sulla Prima Guerra Modiale oggi, un secolo dopo la sua conclusione?
5. Quale significato assume l'ammonimento «Le fanfare non bastano più», nella conclusione dell'articolo?

Produzione

Quale valore ritieni debba essere riconosciuto al primo conflitto mondiale nella storia italiana ed europea? Quali pensi possano essere le conseguenze di una rimozione delle ferite non ancora completamente rimarginate, come quelle evidenziate dall'articolo nella regione di confine della Venezia Giulia? Condividi il timore di Paolo Rumiz circa il rischio, oggi, di uno «sprofondamento nell'amnesia»?

Argomenta i tuoi giudizi con riferimenti alle tue conoscenze storiche e/o alle esperienze personali.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C

**RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU
TEMATICHE DI ATTUALITÀ**

L'invenzione delle ferrovie, come è noto, comportò un aumento delle vendite dei libri. Oltre a chiacchierare e a guardare dal finestrino, cos'altro c'era da fare in un lungo viaggio se non leggere? Fu leggendo in treno che Anna Karenina capì di voler cambiare vita. [...] Ma con elenchi e aneddoti potremmo continuare all'infinito. Vorrei invece andare oltre, sostenendo che esiste una profonda affinità tra libri e mezzi di trasporto, come vi è un'evidente analogia tra racconto e viaggio. Entrambi vanno da qualche parte; entrambi ci offrono una via di fuga dalla routine e la possibilità di un incontro inaspettato, luoghi nuovi, nuovi stati mentali. Ma senza rischiare troppo. Sorvoli il deserto, lo percorri, ma non sei costretto a farne esperienza diretta. È un'avventura circoscritta. Lo stesso vale per il libro: un romanzo può essere scioccante o enigmatico, noioso o compulsivo, ma difficilmente causerà grossi danni. Mescolandosi poi con stranieri di ogni classe e clima, il viaggiatore acquisirà una più acuta consapevolezza di sé e della fragilità del proprio io. Quanto siamo diversi quando parliamo con persone diverse? Quanto sarebbe diversa la nostra vita se ci aprissimo a loro. "Cosa sono io?", chiede Anna Karenina guardando i passeggeri del suo treno per San Pietroburgo. [...] Perché l'intento segreto dello scrittore è sempre quello di scuotere l'identità del lettore attraverso le vicissitudini dei personaggi, che spesso, come abbiamo visto, si trovano in viaggio. [...]

Tim PARKS, *Sì, viaggiare (con libri e scrittori)*, articolo tratto dal numero 1599 del Corriere della Sera 7 del 3 gennaio 2019, pp. 65-71.

La citazione proposta, tratta dall'articolo dello scrittore e giornalista Tim Parks, presenta una riflessione sui temi del racconto e del viaggio, che offrono una fuga dalla routine e la possibilità di incontri inaspettati, nuovi luoghi e nuovi punti di vista, facendo vivere al lettore tante avventure, senza essere costretto a farne esperienza diretta.

Rifletti su queste tematiche del racconto e del viaggio e confrontati anche in maniera critica con la tesi espressa nell'estratto, facendo riferimento alle tue conoscenze, alle tue esperienze personali, alla tua sensibilità.

Puoi articolare la struttura della tua riflessione in paragrafi opportunamente titolati e presentare la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima in una sintesi coerente il contenuto.

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C

**RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU
TEMATICHE DI ATTUALITÀ'**

«Bisogna proporre un fine alla propria vita per viver felice. O gloria letteraria, o fortune, o dignità, una carriera in somma. Io non ho potuto mai concepire che cosa possano godere, come possano viver quegli scioperati e spensierati che (anche maturi o vecchi) passano di godimento in godimento, di trastullo in trastullo, senza aversi mai posto uno scopo a cui mirare abitualmente, senza aver mai detto, fissato, tra se medesimi: a che mi servirà la mia vita? Non ho saputo immaginare che vita sia quella che costoro menano, che morte quella che aspettano. Del resto, tali fini vaglion poco in sé, ma molto vagliono i mezzi, le occupazioni, la speranza, l'immaginarseli come gran beni a forza di assuefazione, di pensare ad essi e di procurarli. L'uomo può ed ha bisogno di fabbricarsi esso stesso de' beni in tal modo.»

G. LEOPARDI, *Zibaldone di pensieri*, in *Tutte le opere*, a cura di W. Binni, II, Sansoni, Firenze 1988, p. 4518,3

La citazione tratta dallo Zibaldone di Leopardi propone una sorta di “arte della felicità”: secondo Leopardi la vita trova significato nella ricerca di obiettivi che, se raggiunti, ci immaginiamo possano renderci felici. Rinunciando a questa ricerca, ridurremmo la nostra esistenza a “nuda vita” fatta solo di superficialità e vuotezza. Ritieni che le parole di Leopardi siano vicine alla sensibilità giovanile di oggi? Rifletti al riguardo facendo riferimento alle tue esperienze, conoscenze e letture personali.

Puoi eventualmente articolare la tua riflessione in paragrafi opportunamente titolati e presentare la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

Tipologia A- ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

INDICATORI						pti	pti max
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo -	5 testo ben organizzato e pianificato,	4 testo organizzato e pianificato	3 testo schematico, ma nel complesso organizzato	2 poco organizzato	1 gravemente disorganico		5
Coesione e coerenza testuale	10-9 elaborato ben articolato .	8-7 elaborato coerente e organico	6 elaborato lineare	5-4 elaborato confuso	3-1 elaborato incoerente e disorganico		10
Ricchezza e padronanza lessicale -	10-9 lessico ricco, appropriato ed efficace	8-7 lessico corretto e appropriato	6 lessico complessivamente corretto	5-4 lessico generico.	3-1 lessico scorretto		10
Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura	20-17 piena correttezza a livello grammaticale, ortografico e di punteggiatura	16-14 correttezza ortografica e grammaticale, sporadici e lievi errori di punteggiatura	13-11 limitati errori grammaticali, ortografici e di punteggiatura	10-8 vari errori grammaticali, sintattici, ortografici e di punteggiatura.	7-1 numerosi e gravi errori		20
Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali	5 conoscenze ampie e precise; numerosi riferimenti culturali pertinenti	4 conoscenze ampie e precise o riferimenti culturali appropriati	3 conoscenze essenziali; riferimenti culturali limitati	2 conoscenze limitate; riferimenti culturali non significativi	1 conoscenze frammentarie o assenti, scarsi e/o scorretti riferimenti culturali		5
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	10-9 argomentata, coerente, originale	8-7 pertinente e abbastanza originale	6 essenziale e/o generica	5-4 poco significativa e superficiale	3-1 non presente e/o non pertinente		10
indicatori specifici (max 40 punti)							

Rispetto dei vincoli posti nella consegna	10-9 completo	8-7 quasi completo	6 sufficiente con qualche imprecisione	5-4 parziale o molto limitato	3-1 scarso/assente		10
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo, nei suoi snodi tematici e stilistici	10-9 comprensione completa degli snodi tematici e stilistici e degli aspetti formali	8-7 buona comprensione del testo	6 comprensione complessiva del testo e di alcuni snodi richiesti	5-4 comprensione scarsa o incompleta o travisata anche del senso generale del testo	3-1 comprensione molto scarsa /assente.		10
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	5 completa e approfondita a tutti i livelli richiesti	4 completa.	3 parziale.	2 carente rispetto alle richieste	1 scarsa o gravemente carente		5
Interpretazione corretta e articolata del testo	15-14 ampia e approfondita.	13-11 corretta, pertinente, precisa	10-8 complessivamente corretta e pertinente.	7-5 limitata, frammentaria.	4-1 errata.		15
					Totale		100
					/5		20

Tabella 2**Conversione del punteggio della prima prova scritta**

Punteggio in base 20	Punteggio in base 15
1	1
2	1.50
3	2
4	3
5	4
6	4.50
7	5
8	6
9	7
10	7.50
11	8
12	9
13	10
14	10.50
15	11
16	12
17	13
18	13.50
19	14
20	15

Tipologia B- ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

INDICATORI						pti	pti max
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo -	5 testo ben organizzato e pianificato	4 testo organizzato e pianificato	3 testo schematico, ma nel complesso organizzato	2 poco organizzato	1 gravemente disorganico		5
Coesione e coerenza testuale	10-9 elaborato ben articolato	8-7 elaborato coerente e organico	6 elaborato lineare	5-4 elaborato confuso	3-1 elaborato incoerente e disorganico		10
Ricchezza e padronanza lessicale -	10-9 lessico ricco, appropriato ed efficace	8-7 lessico corretto e appropriato	6 lessico complessivamente corretto	5-4 lessico generico	3-1 lessico scorretto		10
Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura	20-17 piena correttezza a livello grammaticale, ortografico e di punteggiatura	16-14 correttezza ortografica e grammaticale, sporadici e lievi errori di punteggiatura	13-11 limitati errori grammaticali, ortografici e di punteggiatura	10-8 vari errori grammaticali, sintattici, ortografici e di punteggiatura	7-1 numerosi e gravi errori		20
Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali	5 conoscenze ampie e precise; numerosi riferimenti culturali pertinenti	4 conoscenze ampie e precise o riferimenti culturali appropriati	3 conoscenze essenziali; riferimenti culturali limitati	2 conoscenze limitate; riferimenti culturali non significativi	1 conoscenze frammentarie o assenti, scarsi e/o scorretti riferimenti culturali		5
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	10-9 argomentata, coerente, originale	8-7 pertinente e abbastanza originale	6 essenziale e/o generica	5-4 poco significativa e superficiale	3-1 non presente e/o non pertinente		10
indicatori specifici (max 40 punti)							

Individuazione di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	10-9 puntuale e completa	8-7 individuazione corretta della tesi e riconoscimento delle principali argomentazioni	6 individuazione corretta ma parziale di tesi e argomentazioni	5-4 individuazione imprecisa di tesi e argomentazioni	3-1 errata o assente individuazione di tesi e argomentazioni presenti nel testo		10
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.	20-17 argomentazione coerente e completa, con utilizzo di connettivi pertinente ed efficace	16-14 argomentazione sostanzialmente coerente, utilizzo dei connettivi complessivamente adeguato	13-11 argomentazione non sempre completa, utilizzo dei connettivi appena adeguato	10-8 argomentazione superficiale e/o incompleta, con incoerenze, nell'uso dei connettivi	7-1 argomentazione lacunosa o assente, con gravi incoerenze nell'uso dei connettivi		20
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.	10-9 numerosi, pertinenti e utilizzati in modo congruente e personale,	8-7 pertinenti e utilizzati in modo sempre appropriato	6 pertinenti ma limitati	5-4 talvolta inappropriati	3-1 scarsi		10
					Totale		100
					/5		20

Tabella 2
Conversione del punteggio della prima prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 15
1	1
2	1.50
3	2
4	3
5	4
6	4.50
7	5
8	6
9	7
10	7.50
11	8
12	9
13	10
14	10.50
15	11
16	12
17	13
18	13.50
19	14
20	15

Tipologia C- Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

INDICATORI						pti	pti max
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo -	5 testo ben organizzato e pianificato	4 testo organizzato e pianificato	3 testo schematico, ma nel complesso organizzato	2 poco organizzato	1 gravemente disorganico		5
Coesione e coerenza testuale	10-9 elaborato ben articolato	8-7 elaborato coerente e organico	6 elaborato lineare	5-4 elaborato confuso	3-1 elaborato incoerente e disorganico		10
Ricchezza e padronanza lessicale -	10-9 lessico ricco, appropriato ed efficace	8-7 lessico corretto e appropriato	6 lessico complessivamente corretto	5-4 lessico generico.	3-1 lessico scorretto		10
Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura	20-17 piena correttezza a livello grammaticale, ortografico e di punteggiatura	16-14 correttezza ortografica e grammaticale, sporadici e lievi errori di punteggiatura	13-11 limitati errori grammaticali, ortografici e di punteggiatura	10-8 vari errori grammaticali, sintattici, ortografici e di punteggiatura.	7-1 numerosi e gravi errori		20
Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali	5 conoscenze ampie e precise; numerosi riferimenti culturali pertinenti	4 conoscenze ampie e precise o riferimenti culturali appropriati	3 conoscenze essenziali; riferimenti culturali limitati	2 conoscenze limitate; riferimenti culturali non significativi	1 conoscenze frammentarie o assenti, scarsi e/o scorretti riferimenti culturali		5
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	10-9 argomentata, coerente, originale	8-7 pertinente e abbastanza originale	6 essenziale e/o generica	5-4 poco significativa e superficiale	3-1 non presente e/o non pertinente		10
indicatori specifici (max 40 punti)							

Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	15-14 coerente e completa, rispetto di tutte le consegne	13-11 coerente e adeguata, rispetto quasi completo delle consegne	10-8 non sempre completa, rispetto delle consegne appena sufficiente	7-5 superficiale, rispetto delle consegne non sufficiente	4-1 lacunosa o assente, gravi carenze nel rispetto delle consegne		15
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	15-14 esposizione perfettamente ordinata e lineare	13-11 esposizione complessivamente ordinata e lineare	10-8 esposizione sufficientemente ordinata e lineare,	7-5 esposizione poco congruente e parzialmente ordinata	4- esposizione disorganica e incongruente		15
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	10-9 conoscenza ampia e precisa, numerosi riferimenti culturali pertinenti e utilizzati in modo congruente e personale	8-7 conoscenza adeguata, riferimenti culturali pertinenti e utilizzati in modo appropriato	6 conoscenze e riferimenti culturali essenziali	5-4 conoscenze e riferimenti culturali non significativi	3-1 conoscenze frammentarie, scarsi e/o scorretti riferimenti culturali		10
					Totale		100
					/5		20

Tabella 2**Conversione del punteggio della prima prova scritta**

Punteggio in base 20	Punteggio in base 15
1	1
2	1.50
3	2
4	3
5	4
6	4.50
7	5
8	6
9	7
10	7.50
11	8
12	9
13	10
14	10.50
15	11
16	12
17	13
18	13.50
19	14
20	15

SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA MULTIDISCIPLINARE

Nucleo tematico fondamentale d' indirizzo correlato alla competenza n. 6 :

Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.

COMPETENZE PROFESSIONALI DI: ALIMENTAZIONE, SALA E VENDITA E SCIENZE MOTORIE

Annuario ISTAT 2017: il 39% degli italiani è affetto da una malattia cronica

DOCUMENTO INTRODUTTIVO

Annuario ISTAT 2017, il 39% degli italiani è affetto da una malattia cronica

Torna l'appuntamento con l'Annuario statistico italiano dell'ISTAT, che dal 1878 offre ai lettori uno strumento autorevole per documentare lo stato e le trasformazioni del nostro Paese, e dunque per conoscerlo meglio. Il volume è organizzato in 24 capitoli, di cui uno dedicato alla situazione della salute degli italiani.

Dal quadro stilato dall'ISTAT emerge che uomini e donne non avvertono lo stesso stato di salute: alla domanda "come va in generale la sua salute?", il 73,9% degli uomini risponde bene o molto bene e solo il 66,4% delle donne risponde allo stesso modo (media uomini e donne 70,1%). Una differenza di percezione del proprio stato di salute che emerge a parità di età, già a partire dai 45 anni: nella fascia di età 45-54 anni, il 73,7% degli uomini si considera in buona salute contro il 69,1 per cento delle coetanee; le differenze maggiori si hanno tra i 60-64 anni (58,3% contro il 49,7%) e i 75 anni e oltre (28,7% contro il 20,9%).

A livello territoriale, la quota di persone che si dichiara in buona salute è più elevata nel Nord-est (72,2%), inferiore al Centro e nelle Isole (68,7%) e ancor più bassa al Sud (69,1%). Tra le regioni italiane, le situazioni migliori rispetto alla media nazionale si rilevano soprattutto a Bolzano (84,5%), a Trento (78,5%) e in Emilia-Romagna (73,5%), mentre quella peggiore si ha in Calabria (62,1%) e in Sardegna (63,0%).

Le **malattie croniche** sono in crescita: il 39,1% dei residenti in Italia ha dichiarato poi di essere affetto da almeno una di quelle rilevate (scelte tra una lista di 15 malattie o condizioni croniche), un dato in lieve aumento rispetto al 2015 (+0,8 punti percentuali). Le patologie cronicodegenerative sono più frequenti nelle fasce di età più adulte: già nella classe 55-59 anni ne soffre il 53,0%, e tra le persone ultra settantacinquenni la quota raggiunge l'85,3%.

Come per le condizioni generali di salute, lo svantaggio del sesso femminile emerge anche dall'analisi dei dati relativi alla quota di popolazione che soffre di almeno una malattia cronica. Infatti, sono le donne ad esserne più frequentemente colpite, in particolare dopo i 55 anni.

Il 20,7% della popolazione ha dichiarato di essere affetto da due o più patologie croniche, con differenze di genere molto marcate a partire dai 55 anni. Tra gli ultra settantacinquenni la comorbilità si attesta al 66,7% (58,4% tra gli uomini e 72,1% tra le donne). Rispetto al 2015 aumenta la quota di chi dichiara due o più patologie croniche, soprattutto nella fasce di età 45-54 anni (+2,6 punti percentuali).

Nel 2016, le persone che, pur dichiarando di essere affette da almeno una patologia cronica, si percepiscono in buona salute sono pari al 42,3%.

Queste le malattie o condizioni croniche più diffuse: l'ipertensione (17,4%), l'artrosi/artrite (15,9%), le malattie allergiche (10,7%), l'osteoporosi (7,6%), la bronchite cronica e l'asma bronchiale (5,8%), il **diabete** (5,3%). Ad eccezione delle malattie allergiche, tutte le altre malattie croniche riferite aumentano con l'età e con nette differenze di genere, in linea di massima a svantaggio delle donne. Per la bronchite cronica e le malattie del cuore si rovescia lo svantaggio femminile nelle età più anziane. In particolare, gli uomini di 75 anni e più sono più colpiti da malattie del cuore (21,0%) rispetto alle loro coetanee (13,7%) e da bronchite cronica (19,6% contro 15,1%).

Per quanto riguarda l'aspetto assistenziale, si assiste a un potenziamento del numero di posti letto nelle strutture residenziali (4,4% in più dal 2013 al 2015), mentre sono in calo i posti letto ospedalieri, soprattutto quelli in regime per acuti. Permangono le differenze della rete d'offerta ospedaliera tra le regioni: i posti letto ordinari per mille abitanti restano superiori al Nord rispetto al Mezzogiorno.

Negli ultimi cinque anni, le dimissioni ospedaliere per acuti sono continuate a diminuire, nonostante l'invecchiamento della popolazione. Tuttavia, la riduzione dei ricoveri procede a ritmi decrescenti (-4,3% tra 2012 e 2013 e circa -3% negli anni successivi), ad indicare una progressiva stabilizzazione del fenomeno. Nel periodo 2013-2015, il numero di medici di base è leggermente in calo (-1,2%) e pressoché stabile il numero di pediatri (-0,5%).

Il fenomeno dell'abortività volontaria continua a diminuire: il tasso di ricorso all'interruzione volontaria di gravidanza nel 2015 si mantiene tra i più bassi d'Europa e pari a 6,4 casi ogni mille donne di età compresa tra i 15 e i 49 anni.

Nel 2014, in Italia sono morte 598.670 persone, il 66,0% per malattie del sistema circolatorio e per tumori. Tra 15 e 29 anni, avviene per cause di natura violenta il 58% dei decessi maschili contro il 37% di quelli femminili. La mortalità infantile è in ulteriore calo e pari a 3,1 per mille nati vivi, con i livelli più elevati in Calabria, Sicilia, Lazio e Puglia. Nel 2014 si sono suicidate 4.147 persone, uomini in più di tre casi su quattro. Negli ultimi due anni la tendenza è ancora in calo e il valore dei tassi è tornato ai livelli del 2009-2010.

Per quanto riguarda le abitudini alimentari, gli italiani si mantengono legati al modello tradizionale: il pranzo costituisce, nella gran parte dei casi, il pasto principale (due terzi della popolazione di 3 anni e più) e l'81,7% della popolazione di 3 anni e più fa una colazione che può essere definita adeguata.

Stabile, rispetto al 2015, la quota di popolazione di 14 anni e più che dichiara di fumare (19,8%).

<https://www.osservatoriomalattie.it/news/attualita/13084-annuario-istat-2017-il-39-degli-italiani-e-affetto-da-una-malattia-cronica>

Al candidato si chiede di dare prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti e alle consegne di tutti i punti successivi.

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

1) Con riferimento alla comprensione del testo introduttivo, il candidato indichi quali sono le categorie delle principali patologie cronico-degenerative degli adulti". Tra le malattie croniche più diffuse, il testo riferisce che al primo posto si trova l'ipertensione (17,14%), seguita dall'artrosi/artrite (15,9%) e dalle malattie allergiche (10,7%).

Il candidato illustri che cos'è questo disturbo e quali sono gli accorgimenti dietetici per prevenirlo.

2) Con riferimento alla produzione del testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, riferisca con quali criteri intende realizzare un menù equilibrato atto a prevenire le malattie cardiovascolari e le intolleranze alimentari. In particolare:

-riferisca quali sono le indicazioni dietetiche per tenere sotto controllo le dislipidemie;

-riporti, con un esempio, una dieta equilibrata per prevenire l'aterosclerosi;

-riporti con un esempio, che cosa sono le intolleranze alimentari, precisando le differenze rispetto alle allergie alimentari.

3) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite, il candidato ipotizzi di dover organizzare un servizio di sala per un menu a base di pesce del Mediterraneo per 20 persone, di cui 5 celiache:

- predisponga come intende organizzare il servizio, avendo ampia scelta di attrezzature e spazio di sala;

- riferisca con quali criteri intende organizzare il servizio dei "vini";

-riferisca come intende organizzare il servizio per le persone che soffrono di celiachia.

4) Nella conclusione del documento si afferma che “per quanto riguarda le abitudini alimentari, gli italiani si mantengono legati al modello tradizionale”. Il candidato riferisca che cosa si intende per “modello tradizionale” e quale dovrebbe essere un modello ideale per la ripartizione dei pasti nell’ambito delle patologie che sono caratterizzate da un’alterazione del comportamento alimentare che costituiscono una vera e propria emergenza di salute mentale. Il candidato suggerisca inoltre quali attività fisiche consiglia nel trattamento di questi casi particolarmente delicati e gravi.

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi della Seconda Prova

Indicatore (<i>correlato agli obiettivi della prova</i>) Il punteggio riportato è già in decimi come previsto dall'O.M. 65 del 13 marzo 2022	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)	Punteggio max per ogni indicatore (totale 10)
<ul style="list-style-type: none">• COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	3	1,5
<ul style="list-style-type: none">• PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.	6	3
<ul style="list-style-type: none">• PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	8	4
<ul style="list-style-type: none">• CAPACITA' di argomentare, dicolligare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	3	1,5

Il C.d.C., sulla base delle indicazioni fornite dall'O.M. 65, definisce i descrittori degli indicatori come riportato di seguito.

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

Candidato: _____ **Data:** ____/____/____

Classe: _____ **Sezione:** _____

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	Comprensione completa e corretta	3	
	Comprensione non del tutto completa con qualche errore, ma sufficiente	2	
	Comprensione incompleta e/o molti errori	1	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline	Padronanza delle conoscenze completa e approfondita	5-6	
	Padronanza delle conoscenze quasi completa, ma sufficiente	3-4	
	Padronanza delle conoscenze incompleta	1-2	
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	Padronanza delle competenze completa ed elaborazione delle soluzioni corrette	7-8	
	Padronanza delle competenze quasi completa e/o elaborazione delle soluzioni non del tutto corrette	5-6	
	Padronanza delle competenze incompleta e/o elaborazione delle soluzioni non corrette	3-4	
	Padronanza delle competenze nulla e/o elaborazione delle soluzioni errate	1-2	
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	Esauriente capacità di argomentare e sintetizzare le informazioni con corretto utilizzo del linguaggio specifico	3	
	Sufficiente capacità di argomentare e sintetizzare le informazioni con sufficiente utilizzo del linguaggio specifico	2	
	Scarsa capacità di argomentare e sintetizzare le informazioni con insufficiente utilizzo del linguaggio specifico	1	
PUNTEGGIO IN VENTESIMI _____/20			

Conversione del punteggio della seconda prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 10
1	0.50
2	1
3	1.50
4	2
5	2.50
6	3
7	3.50
8	4
9	4.50
10	5
11	5.50
12	6
13	6.50
14	7
15	7.50
16	8
17	8.50
18	9
19	9.50
20	10

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50 - 3.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 - 4.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6.50 - 7	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 - 4.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 - 5.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 - 4.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 - 5.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2 - 2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2 - 2.50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
Punteggio totale della prova				

Firmato digitalmente da
BIANCHI PATRIZIO
 C = IT
 O = MINISTERO
 DELL'ISTRUZIONE