

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA
E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
"TOR CARBONE - ALESSANDRO NARDUCCI"
ROMA**

ESAME DI MATURITA'

Anno scolastico 2025-2026

CLASSE V Sez. C

Articolazione: Enogastronomia

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(O.M. 54 del 26/3/2026)

ESAMI DI STATO CONCLUSIVI DEL CORSO DI STUDI

**I.P.S.E.O.A. "TOR CARBONE - ALESSANDRO NARDUCCI" DI ROMA
VIA TOR CARBONE, 53
tel. 06/121122600**

1. PROFILO DELLA SCUOLA

1.1 Ubicazione:

La sede principale è situata nel quartiere Appio Latino (Quarto Miglio), in Via di Tor Carbone 53, C.A.P. 00178.

La classe V C ha frequentato le lezioni presso la sede di Via Andrea Argoli 45.

1.2 Strutture, attrezzature e servizi:

La scuola è dotata di: cortile, campo scoperto, palestra coperta, reception, laboratorio di cucina e di sala, laboratori multimediali, lavagne interattive, touch screen, lettori CD, fotocopiatrice.

1.3 Caratteristiche dell'offerta formativa: analizzate nel P.O.F.

a) Attività integrative curriculari

Attività di recupero in itinere quali verifiche programmate.

b) Attività integrative extracurriculari:

Stage c/o Aziende di settore (PCTO ex Alternanza)

Partecipazione a manifestazioni, convegni, eventi e gare professionali.

c) Diritto allo studio

Contatti con le famiglie per la prevenzione della dispersione scolastica.

Corsi di recupero estivi per gli studenti valutati con sospensione finale del giudizio.

2. PROFILO DELLA CLASSE

2.1. Composizione del Consiglio di Classe

Materia	Docente
Religione	Mauro Spina
Lingua e Letteratura Italiana	Dario De Santis
Storia	Dario De Santis
Matematica	Francesca Pinzone
Lingua Inglese	Maria Sole Monsellato
Lingua Spagnola	Carmen Ciallella
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	Roberto Leonzio
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Francesco Maisto
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore Cucina	Renato Protasi
Lab. di Sala e vendita	Marina Caiazzo
Scienze Motorie e Sportive	Rossella Enrica Schina
Sostegno	Stefania Della Ratta

Docente Coordinatore: Dario De Santis

Genitori rappresentanti al Consiglio di Classe: Silvia Citti

Alunni rappresentanti al Consiglio di Classe: Riccardo Falasca

2.2. Composizione della classe

Alunni - n. 12 M – n. 0 F – Totale n. 12

Composizione numerica della classe

Numero alunni	Alunni provenienti classe quarta	Alunni provenienti classe quinta
12	12	0

Carriera scolastica: disomogenea

Partecipazione alla vita scolastica: abbastanza assidua

Frequenza: abbastanza assidua

Partecipazione delle famiglie: scarsa

Osservazioni: Relazione sulla classe

La classe è composta da 12 alunni, tutti di sesso maschile.

Nel corso del triennio la composizione del gruppo ha subito alcune variazioni: la classe attuale risulta costituita da studenti provenienti da due precedenti classi quarte, unite dalla scelta dello studio della lingua spagnola come seconda lingua straniera. Non sono presenti alunni ripetenti; si segnala la presenza di un solo studente proveniente da altro Istituto. Nel corso dell'anno scolastico si sono inoltre verificati due ritiri.

Nel complesso, la classe si presenta coesa e caratterizzata da dinamiche relazionali positive. Fin dalle prime fasi dell'anno ha mostrato una certa vivacità, sia sul piano della partecipazione didattica sia sotto il profilo comportamentale; tale vivacità, inizialmente talvolta dispersiva, si è progressivamente attenuata nel corso dei mesi, anche in seguito alla riduzione numerica del gruppo classe. Gli studenti hanno via via maturato una maggiore consapevolezza del contesto scolastico e delle proprie responsabilità, con un conseguente miglioramento del comportamento generale e una più efficace gestione dei momenti didattici. Il clima d'aula si è pertanto evoluto verso condizioni complessivamente più serene e favorevoli all'apprendimento.

Sotto il profilo dell'impegno e dello studio, si rileva una certa disomogeneità. A fronte di un atteggiamento generalmente corretto e disponibile al dialogo educativo, in alcuni casi permangono elementi di superficialità nell'approccio ai contenuti disciplinari e nella rielaborazione personale, talvolta associati a difficoltà applicative riconducibili a fragilità pregresse e a un metodo di studio non sempre pienamente strutturato.

In relazione ai livelli di apprendimento, la classe risulta articolata in due principali fasce: un primo gruppo di studenti ha seguito con regolarità il percorso didattico, mostrando impegno costante e partecipazione attiva, conseguendo risultati complessivamente buoni o più che positivi; un secondo gruppo, pur mantenendo un comportamento corretto, ha partecipato in modo più selettivo e

discontinuo, attestandosi su livelli di preparazione essenziali o modesti. Si evidenzia, in ogni caso, come una parte degli studenti, anche a fronte di situazioni iniziali caratterizzate da lacune, abbia mostrato nel tempo segnali di progresso, soprattutto in relazione alle competenze comunicative e alla maggiore consapevolezza del proprio percorso di apprendimento, anche grazie a interventi didattici mirati al recupero e al consolidamento.

Dal punto di vista delle competenze trasversali, la classe ha mostrato nel complesso una partecipazione attiva al dialogo educativo, distinguendosi per un atteggiamento generalmente non passivo e per una discreta disponibilità al confronto. Una parte degli studenti ha sviluppato buone capacità argomentative e di rielaborazione personale, mentre per altri tali competenze risultano ancora in fase di consolidamento. Nel complesso, gli alunni hanno dimostrato interesse per le tematiche di attualità, partecipando con coinvolgimento alle attività di discussione e mostrando, seppur in misura diversificata, una crescente capacità di riflessione critica.

Nel corso dell'anno scolastico, il Consiglio di classe ha adottato prevalentemente una didattica di tipo frontale, arricchita da momenti di partecipazione attiva e dialogo, finalizzati a favorire il coinvolgimento degli studenti e a stimolare processi di rielaborazione personale dei contenuti. Le attività didattiche sono state orientate non solo all'acquisizione delle conoscenze, ma anche allo sviluppo delle competenze trasversali, attraverso il ricorso a discussioni guidate, analisi di materiali e proposte di lavoro che hanno sollecitato la partecipazione e il confronto tra pari.

Nel gruppo classe sono presenti due studenti con Disturbo Specifico dell'Apprendimento, per i quali sono stati predisposti specifici Piani Didattici Personalizzati, contenenti strategie didattiche, strumenti compensativi e criteri di verifica e valutazione in coerenza con la normativa vigente e con le Linee guida di riferimento. La valutazione di tali studenti è stata pertanto effettuata nel rispetto delle indicazioni previste dai rispettivi percorsi personalizzati.

Per quel che concerne l'alunno che si avvale del sostegno con programmazione differenziata, si rimanda alle disposizioni contenute nei relativi Piani Educativi Individualizzati e alle relazioni predisposte.

Alla luce del percorso svolto, il Consiglio di classe ritiene che la classe abbia raggiunto, nel complesso, un livello di preparazione eterogeneo ma complessivamente adeguato, che consente agli studenti di affrontare con sufficiente consapevolezza l'Esame di Maturità conclusivo del secondo ciclo.

Al di là dei livelli di apprendimento conseguiti, si ritiene opportuno sottolineare il positivo processo di crescita maturato nel corso dell'anno scolastico, sia sul piano didattico sia sotto il profilo umano e relazionale. Gli studenti hanno progressivamente sviluppato una maggiore consapevolezza del

proprio ruolo, migliorando l'atteggiamento nei confronti del lavoro scolastico e contribuendo alla costruzione di un clima d'aula più sereno e collaborativo.

In tale prospettiva, il Consiglio di classe esprime una valutazione complessivamente positiva del percorso compiuto, riconoscendo l'impegno profuso e i progressi realizzati, anche in relazione alle condizioni di partenza, e auspicando che ciascuno studente possa affrontare la prova d'esame con senso di responsabilità e fiducia nelle competenze acquisite.

Metodi e strumenti usati per una valutazione diagnostica dei livelli di partenza:

MATERIE	Dati in possesso della scuola	Test d'ingresso	Incontri con insegnanti anni precedenti	Riflessioni fra insegnanti	Prove scritte e orali
Religione	SI	NO	NO	SI	SI
Italiano	SI	NO	NO	SI	SI
Storia	SI	NO	NO	SI	SI
Matematica	SI	NO	NO	SI	SI
Inglese	SI	NO	NO	SI	SI
Spagnolo	SI	NO	NO	SI	SI
Dir. e Tecn. Amministrative della Struttura Ricettiva	SI	NO	NO	SI	SI
Sc. Cult. Aliment.	SI	NO	NO	SI	SI
Lab. Cucina	SI	NO	NO	SI	SI
Lab. Sala e vendita	SI	NO	NO	SI	SI
Sc. Motorie e sportive	SI	NO	NO	SI	SI
Sostegno	SI	NO	NO	SI	SI

2.3. Obiettivi fissati dal Consiglio di Classe

- ✓ Conoscenza dei contenuti essenziali delle discipline comprese nel piano di studio;
- ✓ Sviluppo delle potenzialità generali dell'alunno e della sua capacità di orientarsi;
- ✓ Sviluppo delle capacità espressive;
- ✓ Sviluppo delle capacità applicative e operative;
- ✓ Sviluppo delle capacità di decodificare messaggi provenienti dalla realtà esterna;
- ✓ passata e presente nei diversi linguaggi;
- ✓ Capacità di rielaborazione critica fondata e autonoma;
- ✓ Sviluppo delle competenze di Cittadinanza Attiva

3. ORGANIZZAZIONE DELL'ATTIVITA' DIDATTICO-FORMATIVA

Tipologia del lavoro collegiale

3.1. Organi interni coinvolti:

- ✓ Consiglio di Classe (Riunioni con o senza la componente genitori per la programmazione didattica generale e delle attività di sostegno e per le relative verifiche. Cfr. calendario generale)
- ✓ Dipartimenti (Riunioni di programmazione dell'attività didattica all'inizio dell'anno e riunione finale di verifica).

3.2. Interazione docenti - alunni

MATERIE	Lezione frontale	Gruppi di lavoro	Approfondimenti	Recupero in itinere
Religione	SI	NO	SI	NO
Italiano	SI	NO	SI	SI
Storia	SI	NO	SI	SI
Matematica	SI	NO	NO	SI
Inglese	SI	SI	NO	SI
Spagnolo	SI	SI	NO	SI
Dir.e Tec. Am.ve Str. Ricet.	SI	NO	NO	SI
Sc. Cult. Aliment.	SI	NO	SI	SI
Lab. Cucina	SI	SI	SI	SI
Lab. Sala e vendita	SI	NO	NO	SI
Scienze Motorie	SI	SI	NO	SI
Educazione Civica	SI	NO	SI	SI

Per quanto riguarda l'Educazione Civica, è stata adottata la seguente struttura:

Aree Tematiche	Materie Coinvolte	Totale Ore
Costituzione	Diritto	10
	Storia	5
Totale Costituzione		15
Sviluppo Sostenibile	Scienze Motorie	4
	Sc. Cult. Alimenti	4
Totale Svil. Sostenib.		8
Cittadinanza Digitale	Italiano	10
Totale Citt. Digitale		10

Il dettaglio delle attività svolte viene riportato nell'**Allegato 6**

3.3. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI (Formazione scuola-lavoro Ex PCTO)

I Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento previsti dal d.lgs. n. 77 del 2005, e così ridenominati dall'art. 1, c. 784, della l.30 dicembre 2018, n. 145, sono attuati, negli istituti tecnici e professionali, al fine di incrementare le opportunità di lavoro e le capacità di orientamento degli studenti.

Sulla base del nuovo provvedimento il monte ore totale da svolgere negli ultimi tre anni viene ridotto ad almeno 210 ore negli Istituti Professionali (da 400).

L'Istituto, mediante i percorsi di ASL, ha perseguito i seguenti obiettivi:

- ✓ favorire il raccordo tra formazione in aula e l'esperienza pratica
- ✓ arricchire la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro
- ✓ favorire l'orientamento dello studente
- ✓ realizzare un organico collegamento tra le istituzioni scolastiche e il mondo del lavoro.

Lo scopo dei percorsi è stato quello di raggiungere le seguenti competenze:

- ✓ Puntualità e presenza
- ✓ Interesse e impegno
- ✓ Disponibilità all'ascolto e apprendimento
- ✓ Capacità di svolgere correttamente i compiti
- ✓ Capacità di svolgere autonomamente i compiti assegnati
- ✓ Correttezza e responsabilità nella gestione delle attrezzature e macchine aziendali
- ✓ Socievolezza e cordialità verso i diversi operatori aziendali incontrati
- ✓ Disponibilità e attitudine a lavorare in gruppo
- ✓ Possesso delle competenze tecnico-professionali in seguito all'esperienza di stage
- ✓ Capacità di comprendere e rispettare le regole e i ruoli nell'ambito lavorativo
- ✓ Abilità nell'uso delle lingue straniere

Queste sono state valutate dai tutor e certificate dalla Dirigente in funzione del percorso svolto. Si allega:

- l'attestazione delle competenze raggiunte e del monte ore svolto, il Patto Formativo Individuale e l'attestazione delle competenze raggiunte con il dettaglio delle ore svolte per singolo alunno.
- l'attestazione delle competenze raggiunte e del monte ore svolto. (Allegato n. 1)

3.4. Progetti, attività di arricchimento dell'offerta formativa, percorsi interdisciplinari, iniziative ed esperienze extracurricolari, eventuali attività specifiche di orientamento.

Progetti

Data	Titolo del Progetto	N. Partecipanti

Uscite didattiche

Data	Uscita	N. Partecipanti
28/11	Teatro Vittoria - Matteotti	Intera classe
16/02	Cinema Madison - La grazia	Intera classe
12/03	Campo Felice	Intera classe
21/04	Monte Soratte	Intera classe

Attività di Eventi

Data	Evento	N. Partecipati
6/03	Workshop nutrizione - CREA	Intera classe
4/05	Link Campus - Torneo di calcio	Riccardo Falasca
23/02, 25/02, 6/03, 24/03	Volley scuola	Andrea Junior Mombello

Campionati Studenteschi regionali di atletica leggera

Data	Luogo	N. Partecipati

Attività specifiche di orientamento

Data	Luogo	N. Partecipati
27/11	Presentazione Alma - Scuola Internazionale di cucina italiana	Intera classe
27/01	Incontro NAS	Intera classe
17/02	Incontrovertible Big Mamma Group	Intera classe
20/02	University days - Euroma 2	Intera classe
09/04	ITS Turismo Academy	Intera classe
14/04	ITS Agroalimentare	Intera classe

4. PROGRAMMI SVOLTI E RELAZIONI

Le programmazioni, generali e per obiettivi minimi, relative alle singole discipline, sono presenti agli atti della Scuola. Le relazioni dei singoli docenti e i programmi svolti sono allegati al presente documento (**Allegati n. 2 e n. 3**).

5. TIPOLOGIA DELLE SIMULAZIONI SVOLTE E PROVE INVALSI

Le Simulazioni delle Prove di Esame (**Allegato n. 4**) sono state svolte nei giorni indicati nella tabella che segue:

	I data	II data
Italiano	30/3/2026	6/5/2026
Seconda prova	31/3/2026	7/5/2026

Tipologia:

I Prova scritta

Tipologia A - Analisi e interpretazione di un testo letterario SI

Tipologia B - Analisi e produzione di un testo argomentativo SI

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

II Prova scritta

Ha avuto per oggetto le materie: Scienza e cultura dell' Alimentazione, Laboratorio di servizi enogastronomici - settore Cucina.

Le **Prove Invalsi** sono state svolte nel laboratorio multimediale dell'Istituto nelle seguenti date:

Italiano	9/3/2026
Matematica	10/3/2026
Inglese	11/3/2026

6. CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

6.1. Parametri:

- ✓ Impegno: interesse dimostrato, partecipazione, collaborazione al processo educativo, sistematicità nello studio.
- ✓ Capacità linguistica: proprietà, precisione, ricchezza espositiva.
- ✓ Tipo di apprendimento: mnemonico, elaborato, critico, personalizzato.

6.2. Valutazione in relazione a conoscenze, competenze e abilità.

*Tabella conversione indicatori/voti

LIVELLI	VOTI in 10'	VOTI in 20'	INDICATORI (riferiti a competenze, conoscenze ed abilità)
Totalmente Negativo	1-2/10	2-5/20	<ul style="list-style-type: none"> - Assoluta mancanza di conoscenze e di abilità - Assenza di organizzazione nel lavoro ed in laboratorio - Inesistente partecipazione ed interesse alle attività didattiche - Estrema povertà degli strumenti comunicativi - Nessuna abilità nell'utilizzo degli ausili didattici
Del tutto insufficiente	3/10	6-7/20	<ul style="list-style-type: none"> - Gravissime lacune nelle conoscenze e nelle abilità - Gravissima disorganizzazione nel lavoro ed in laboratorio - Scarsissima partecipazione ed interesse alle attività didattiche - Gravissime lacune negli strumenti comunicativi - Gravissima difficoltà ad utilizzare gli ausili didattici
Gravemente Insufficiente	4/10	8-9/20	<ul style="list-style-type: none"> - Gravi lacune nelle conoscenze e nelle abilità - Grave disorganizzazione nel lavoro ed in laboratorio - Scarsa partecipazione ed interesse alle attività didattiche - Gravi lacune negli strumenti comunicativi - Gravi difficoltà ad utilizzare gli ausili didattici
Insufficiente	5/10	10-11/20	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenze frammentarie ed abilità modeste - Mediocre organizzazione nel lavoro ed in laboratorio - Modesta partecipazione ed interesse alle attività didattiche - Strumenti comunicativi non sempre appropriati - Difficoltà nell'utilizzo degli ausili didattici
Sufficiente	6/10	12/20	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenze essenziali e sufficienti abilità - Sufficiente organizzazione nel lavoro ed in laboratorio - Normale partecipazione ed interesse alle attività didattiche - Strumenti comunicativi a livelli accettabili - Corrette abilità nell'utilizzo degli ausili didattici
Discreto	7/10	13- 14/20	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenze assimilate ed adeguate abilità - Adeguate capacità organizzative nel lavoro ed in laboratorio - Attiva partecipazione ed interesse alle attività didattiche - Strumenti comunicativi adeguati - Abilità autonomo nell'utilizzo degli ausili didattici

Buono	8/10	15- 16/20	<ul style="list-style-type: none"> - Padronanza delle conoscenze e piena acquisizione delle abilità - Buona organizzazione nel lavoro ed in laboratorio - Responsabile ed attiva partecipazione ed interesse alle attività didattiche - Buon controllo degli strumenti comunicativi - Buona autonomia nell'utilizzo degli ausili didattici
Ottimo	9/10	17-19/20	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenze ampie ed approfondite, piena e creativa acquisizione delle abilità - Ottima e precisa organizzazione nel lavoro ed in laboratorio - Costruttiva e responsabile partecipazione ed interesse alle abilità didattiche - Ricchezza e completezza degli strumenti comunicativi - Ottime abilità nell'utilizzo degli ausili didattici
Eccellente	10/10	20/20	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenze complete, ricche ed autonome; piena, profonda e critica acquisizione delle abilità - Eccellente e pienamente autonoma organizzazione nel lavoro ed in laboratorio - Partecipazione ed interesse di eccellente livello, con contributi ed iniziative di supporto per il gruppo classe - Efficaci, originali ed eccellenti strumenti comunicativi - Sicura e piena padronanza nell'utilizzo degli ausili didattici

6.3. STRUMENTI DI VALUTAZIONE

MATERIE	Prove scritte	Prove orali	Prove semi-strutturate
Religione		Si	
Italiano	Si	Si	Si
Storia	Si	Si	Si
Matematica	Si	Si	Si
Inglese	Si	Si	Si
Francese	Si	Si	Si
Spagnolo	Si	Si	Si
Diritto e Tec. Am.ve Str. Ricet.	Si	Si	Si
Sc. Cult. Aliment.	Si	Si	Si
Lab. di servizi enogastronomici - settore Cucina	Si	Si	Si
Lab. Sala e vendita	Si	Si	Si
Sc. Motorie	Si	Si	
Educazione Civica		Si	

7. OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli obiettivi generali delle singole discipline sono stati raggiunti. Il livello conseguito dai singoli alunni è espresso dalla singola valutazione.

8. ALLEGATI

Formazione scuola - lavoro (*Allegato n.1*)

Relazioni singoli docenti (*Allegato n. 2*)

Programmi svolti (*Allegato n. 3*)

Tipologia delle simulazioni svolte (*Allegato n. 4*)

Griglie di valutazione indicative (*Allegato n. 5*)

Educazione Civica (*Allegato n. 6*)

Roma, 15/05/2026

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Cristina Tonelli

IL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>Materia</i>	<i>Docente</i>	<i>Firma</i>
Religione	Mauro Spina	Firma autografa omessa ai sensi dell'art. 3 del D.Lgs. n. 39/1993
Lingua e Letteratura Italiana	Dario De Santis	Firma autografa omessa ai sensi dell'art. 3 del D.Lgs. n. 39/1993
Storia	Dario De Santis	Firma autografa omessa ai sensi dell'art. 3 del D.Lgs. n. 39/1993
Matematica	Francesca Pinzone	Firma autografa omessa ai sensi dell'art. 3 del D.Lgs. n. 39/1993
Lingua Inglese	Maria Sole Monsellato	Firma autografa omessa ai sensi dell'art. 3 del D.Lgs. n. 39/1993
Lingua Spagnola	Carmen Ciallella	Firma autografa omessa ai sensi dell'art. 3 del D.Lgs. n. 39/1993
Diritto e Tecniche Amm.ve della Struttura Ricettiva	Roberto Leonzio	Firma autografa omessa ai sensi dell'art. 3 del D.Lgs. n. 39/1993
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Francesco Maisto	Firma autografa omessa ai sensi dell'art. 3 del D.Lgs. n. 39/1993
Lab. di servizi enogastronomici - settore Cucina	Renato Protasi	Firma autografa omessa ai sensi dell'art. 3 del D.Lgs. n. 39/1993
Lab. di Sala e vendita	Marina Caiazzo	Firma autografa omessa ai sensi dell'art. 3 del D.Lgs. n. 39/1993
Scienze Motorie e Sportive	Rossella Enrica Schina	Firma autografa omessa ai sensi dell'art. 3 del D.Lgs. n. 39/1993
Sostegno	Stefania Della Ratta	Firma autografa omessa ai sensi dell'art. 3 del D.Lgs. n. 39/1993

IPSEOA “TOR CARBONE - ALESSANDRO NARDUCCI”

SERVIZI PER L’ ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITA’

ALBERGHIERA

ROMA

Allegato 1

Formazione Scuola Lavoro

Gli allievi della classe hanno avviato già dal terzo anno del corso di studi i primi contatti con la realtà aziendale.

Pertanto, a partire dall'a.s. 2022/2023, gli alunni hanno svolto attività di formazione scuola-lavoro presso strutture alberghiere e ristorative, raggiungendo il monte ore previsto (210 ore) per gli Istituti professionali come da Linee Guida Ministeriali (ai sensi dell'articolo 1, comma 785, legge 30 dicembre 2018, n. 145).

A completamento della formazione, gli allievi hanno seguito anche attività di formazione in aula e corsi sulla sicurezza (d. lgs. 81/08).

Durante lo svolgimento, l'attività di formazione ed orientamento è stata seguita da un responsabile aziendale indicato e dal tutor didattico-formativo dell'Istituto.

Generalmente, i risultati conseguiti, come si può evincere dagli attestati rilasciati dalle aziende ospitanti, sono stati estremamente positivi.

Lo stage ha avuto lo scopo fondamentale di far sperimentare direttamente ai partecipanti il processo produttivo all'interno di un'azienda con affiancamento.

Gli studenti hanno avuto la possibilità concreta di crescere dal punto di vista professionale e umano, conoscere realtà professionali locali, inserirsi nel mondo del lavoro, conoscere l'organizzazione delle filiere produttive e, infine, conoscere e applicare le normative igienico-sanitarie.

Il PCTO nella modalità di "Stage" ha risposto pienamente alla necessità di porre gli studenti in situazione di apprendimento in ambiente di lavoro pertinente al loro percorso scolastico. L'attività ha rappresentato un prezioso sussidio per essere protagonisti delle proprie scelte, attraverso esperienze concrete nelle quali sperimentare le proprie attitudini e dare risposta alle proprie aspirazioni.

I risultati conseguiti, a seguito di valutazione elaborata dal tutor aziendale e riprodotta su certificazione individuale dell'Istituto, si è dimostrata mediamente di alto livello.

**IPSEOA “TOR CARBONE”
SERVIZI PER L’ ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITA’
ALBERGHIERA
ROMA**

**Allegato 2
Relazioni dei singoli Docenti**

RELAZIONE FINALE

Insegnante: Mauro Spina

Materia: Religione

CLASSE: 5C

Anno scolastico: 2025/2026

La classe ha mostrato quasi sempre una buona disponibilità ad impegnarsi nelle attività didattiche proposte. Il clima e le relazioni nella classe sono stati buoni, come pure il confronto sui temi affrontati, soprattutto attorno a questioni sociali e culturali attuali. Quasi tutti, pur con grado di coinvolgimento differenziato, hanno portato un proprio contributo al lavoro svolto. Qualcuno, accanto ad un notevole interesse, ha mostrato una buona capacità critica nell'elaborazione di un pensiero personale. Gli esiti formativi appaiono in generale buoni. I ritardi e le assenze durante la mia ora non sono stati notevoli.

Il docente
Mauro Spina

IPSEOA “Tor Carbone -A. Narducci”

A.S. 2025/2026

Classe VC

RELAZIONE FINALE

ITALIANO

Prof. De Santis Dario

SITUAZIONE DELLA CLASSE

Nel corso dell'anno scolastico, la classe ha manifestato un atteggiamento vivace, ma al tempo stesso costantemente partecipe sul piano didattico. Tale vivacità si è tradotta, nella maggior parte dei casi, in un coinvolgimento attivo durante le lezioni, contribuendo alla costruzione di un ambiente di apprendimento nel complesso sereno, collaborativo e stimolante anche per il docente.

Nel tempo, gli studenti hanno mostrato un interesse progressivamente crescente nei confronti della disciplina, in particolare per i grandi temi esistenziali che caratterizzano la letteratura del Novecento. Le attività didattiche, svolte prevalentemente attraverso lezioni frontali partecipate e momenti di confronto guidato, hanno favorito un approccio meno passivo ai contenuti, stimolando, seppur in misura diversificata, la riflessione personale e il dialogo.

Dal punto di vista del rendimento, la classe presenta due livelli distinti: un primo gruppo di studenti ha seguito con continuità il percorso didattico, dimostrando impegno e interesse e conseguendo risultati complessivamente buoni; un secondo gruppo, pur evidenziando maggiori difficoltà, ha comunque raggiunto livelli di preparazione sufficienti. In entrambi i casi, gli studenti hanno dimostrato un atteggiamento corretto, improntato al rispetto e alla disponibilità, impegnandosi in relazione alle proprie capacità e alle competenze di partenza.

Nel complesso, si rileva un'evoluzione positiva nel percorso della classe, sia in termini di partecipazione sia rispetto alla consapevolezza del proprio apprendimento. Alla luce di quanto osservato, gli studenti appaiono nel complesso in grado di affrontare con adeguata preparazione e crescente consapevolezza le prove previste dall'Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo.

METODOLOGIA DIDATTICA

Al necessario inquadramento storico e culturale è seguita un focus in forma monografica sui maggiori autori della letteratura italiana tra fine '800 e '900. Funzione importante nella

conoscenza del singolo autore è stata la lettura dei testi poetici e letterari, oggetto di analisi e critica. L'approccio didattico seguito in prevalenza è stato quello della lezione frontale con l'ausilio di video e/o immagini quando necessario.

INTERVENTI NECESSARI PER COLMARE LE LACUNE RILEVATE

Si è cercato di porre il focus sulla scrittura con l'obiettivo di migliorare lessico e sintassi.

MEZZI E STRUMENTI

Principale strumento utilizzato è stato il libro di testo adottato dalla scuola - A. Terrile, P. Biglia, C. Terrile, *Vivere tante vite, vol.3*, Pearson editore - coadiuvato dall'uso della LIM che ha permesso la visione di brevi video esplicativi.

VERIFICHE E VALUTAZIONE

Strumenti per la verifica formativa: colloqui orali, lezioni partecipate con continui interventi dal posto;

Strumenti per la verifica sommativa: colloqui orali; compiti scritti con correzione partecipata al fine di supportare ogni singolo studente.

Numero di verifiche sommative una/due verifiche orali e due verifiche scritte a quadrimestre.

La valutazione ha tenuto conto dei livelli di partenza, delle capacità individuali, dell'interesse dimostrato in classe e durante le lezioni, ma soprattutto dell'impegno personale e del grado di sviluppo-formazione raggiunto da ogni allievo.

Roma, 10 maggio 2026

L'insegnante
Dario De Santis

IPSEOA “Tor Carbone -A. Narducci”

A.S. 2025/2026

Classe VA

RELAZIONE FINALE

STORIA

Prof. De Santis Dario

SITUAZIONE DELLA CLASSE

Nel corso dell'anno scolastico, la classe ha partecipato alle attività didattiche con un atteggiamento generalmente attivo e interessato, mostrando una vivacità che si è tradotta in frequenti occasioni di confronto sui contenuti affrontati. Il dialogo educativo si è sviluppato in modo continuo, favorendo un coinvolgimento progressivamente più consapevole e contribuendo alla costruzione di un clima d'aula nel complesso positivo e funzionale al lavoro didattico.

La partecipazione degli studenti si è manifestata attraverso interventi, domande e considerazioni che hanno accompagnato con regolarità lo svolgimento delle lezioni. In tale contesto, si è osservato un interesse crescente nei confronti della disciplina, in particolare rispetto ai principali snodi della storia del Novecento.

Dal punto di vista degli apprendimenti, la maggior parte della classe presenta una conoscenza dei temi fondamentali del programma ordinata e sufficientemente strutturata; per alcuni studenti tale conoscenza si configura come più matura e consapevole, mentre per altri permane un livello più essenziale, comunque adeguato. Nel complesso, la classe si articola in due fasce di livello: un primo gruppo ha seguito con continuità e impegno il percorso didattico, conseguendo risultati buoni; un secondo gruppo, pur incontrando maggiori difficoltà, ha raggiunto livelli di preparazione sufficienti.

Particolarmente significativo è stato il ricorso, da parte degli studenti, a collegamenti e parallelismi con tematiche di attualità, spesso proposti in modo spontaneo e talvolta con spunti di riflessione originali. Tali interventi, seppur differenziati per profondità e consapevolezza, rappresentano un elemento positivo del percorso, in quanto indicativi di un coinvolgimento attivo e di un progressivo sviluppo della capacità di interpretare i fenomeni storici in una prospettiva più ampia.

Nel complesso, gli studenti hanno dimostrato un atteggiamento corretto e rispettoso, impegnandosi in relazione alle proprie attitudini e alle competenze di partenza. Si rileva

inoltre un'evoluzione positiva nel corso dell'anno, sia sul piano della partecipazione sia rispetto alla maggiore consapevolezza del proprio percorso di apprendimento.

METODOLOGIA DIDATTICA

L'approccio didattico seguito in prevalenza è stato quello della lezione frontale, della scoperta guidata e del metodo attivo. A un impianto meramente eventuale è stata preferita un'analisi tematica al fine di restituire agli studenti una visione quanto più possibile multidisciplinare.

INTERVENTI NECESSARI PER COLMARE LE LACUNE RILEVATE

Si è cercato di coprire i maggiori eventi del passato per fornire una possibilità interpretativa del '900 ampia e informata.

MEZZI E STRUMENTI

Libro di testo - G. De Luna, M. Meriggi, *La rete del tempo*, vol.2, Pearson editore; presentazioni preparate dal docente; materiali video online.

VERIFICHE E VALUTAZIONE

Strumenti per la verifica formativa: colloqui orali, lezioni partecipate con continui interventi dal posto;

Strumenti per la verifica sommativa: colloqui orali; compiti scritti con correzione partecipata al fine di supportare ogni singolo studente.

Numero di verifiche sommative una/due verifiche orali a quadrimestre.

La valutazione ha tenuto conto dei livelli di partenza, delle capacità individuali, dell'interesse dimostrato in classe e durante le lezioni, ma soprattutto dell'impegno personale e del grado di sviluppo-formazione raggiunto da ogni allievo.

Roma, 10 maggio 2026

L'insegnante
Dario De Santis

RELAZIONE FINALE
DISCIPLINA: Matematica
A.S. 2025/26
Classe 5^a sez. C Art. Cucina
Prof.ssa Francesca Pinzone

La classe 5^a C mi è stata assegnata all'inizio di questo anno scolastico. Durante il corso di quest'anno si è registrato il ritiro di alcuni studenti che hanno deciso di interrompere il loro percorso formativo.

La classe non ha avuto una continuità didattica nel triennio; questo ha comportato un mancato sviluppo di un metodo di lavoro adeguato ad una disciplina che necessita costante impegno. Questo si evidenzia soprattutto in coloro che hanno un percorso personalizzato.

La maggior parte degli studenti si sono dimostrati partecipi ed aperti al dialogo educativo e il rapporto discente – docente, costruito col passare dei mesi, è stato sempre più sereno e collaborativo.

Il gruppo classe si è segmentato in diversi gruppi. Alcuni alunni, pur stimolati continuamente, hanno dimostrato attenzione per la disciplina solo in vista delle verifiche periodiche, questo perché non sono riusciti a sviluppare negli anni un interesse personale nei confronti della matematica. Altri hanno partecipato attivamente alle lezioni pur mantenendo un distacco referenziale nei confronti della materia non lasciandosi accattivare. Un piccolo gruppo invece, spinto anche da interessi personali futuri, ha voluto anche approfondire argomenti non prettamente legati al nostro percorso. Ho cercato di farli lavorare in modo più razionale, spronandoli a chiedere spiegazioni ove fosse necessario, facendoli intervenire sia alla lavagna che dal posto.

La metodologia utilizzata si è basata nell'illustrare i vari argomenti soprattutto sotto l'aspetto pratico attraverso esempi, esercizi e grafici, cercando di portare l'allievo ad un ragionamento logico e personale, anche se alcuni di loro devono essere spronati.

I criteri di valutazione adottati sono stati quelli approvati all'inizio dell'anno dal gruppo disciplinare.

Sono stati considerati sufficienti gli alunni che hanno dimostrato di saper gestire gli argomenti in modo autonomo anche se non approfondito. Il livello di preparazione della classe è più che sufficiente.

Il Docente
Prof.ssa Francesca Pinzone

RELAZIONE FINALE

a.s. 2025/2026

DOCENTE: Maria Sole Monsellato

Lingua Inglese

CLASSE: V SEZIONE C

La classe 5C, indirizzo enogastronomia, è composta, al termine dell'anno scolastico, da 10 studenti (alcuni alunni hanno abbandonato la frequenza nel corso dell'a.s.); la maggior parte di loro sono stati miei studenti in quarta e un alunno proviene dalla Formazione professionale.

La classe si è dimostrata fin da subito vivace, sia dal punto di vista della partecipazione didattica, che dal punto di vista comportamentale; nel corso dell'anno, anche in seguito al ridimensionamento numerico, la classe si è poi assestata, il comportamento generale è migliorato, gli alunni hanno progressivamente acquisito maggiore consapevolezza, rendendo il clima d'aula più sereno e favorevole all'apprendimento.

Circa la metà degli alunni ha dimostrato un impegno costante e una partecipazione attiva, raggiungendo ottimi risultati. In particolare, due studenti presentano un livello di partenza e di competenza decisamente elevato rispetto alla media. La loro presenza è stata una risorsa preziosa per la classe, fungendo da stimolo positivo e favorendo dinamiche di apprendimento tra pari (peer tutoring). Il resto della classe si attesta su un livello medio-sufficiente. È fondamentale sottolineare come questi alunni, pur partendo da basi diverse, abbiano comunque dimostrato un progresso rispetto ai livelli iniziali. Con gli alunni che seguo dallo scorso anno, che presentavano molte lacune di partenza, è stato possibile improntare azioni mirate, di recupero e nel lungo termine c'è stato un netto miglioramento nelle competenze comunicative; l'alunno proveniente dal centro di formazione professionale, nonostante la differenza di preparazione iniziale rispetto al resto del gruppo, grazie al suo impegno e motivazione, è riuscito a raggiungere un livello di preparazione sufficiente per affrontare l'Esame di Stato.

L'unico aspetto penalizzante per l'andamento didattico è stata la frequenza irregolare di alcuni alunni. Tale discontinuità ha inevitabilmente frammentato il dialogo educativo, rendendo necessarie frequenti riprese dei contenuti e rallentando il ritmo delle spiegazioni e delle verifiche.

Le strategie didattiche utilizzate hanno cercato di coinvolgere il più possibile gli studenti con una lezione partecipata e un approccio comunicativo, favorendo la comunicazione tra pari, con anche momenti di peer tutoring, per valorizzare e rafforzare le conoscenze di alcuni alunni e per favorire l'apprendimento di altri.

In riferimento alla programmazione iniziale, gli obiettivi fissati sono stati globalmente raggiunti ed effettivamente verificabili ai fini della valutazione, rispettando le linee programmatiche decise durante la riunione di materie all'inizio dell'anno scolastico.

Sin dall'inizio dell'anno scolastico gli studenti hanno affrontato vari testi di microlingua al fine di assimilare il lessico specifico e le strutture sintattiche per colloquiare in lingua, prevalentemente su argomenti del settore ristorativo, con l'obiettivo di potenziare le loro competenze comunicative in ambito generale e professionale; si è scelto, inoltre, di approfondire alcune tematiche di attualità relative alla dieta salutare e alla sostenibilità.

Durante l'anno scolastico, sono state riprese in modo più specifico solo quelle strutture grammaticali necessarie per una corretta esposizione orale in vista del colloquio multidisciplinare.

La valutazione ha sempre tenuto conto dei livelli di partenza, della partecipazione al dialogo educativo, dei progressi svolti, nonché delle diverse capacità espositive e di rielaborazione. Il momento della valutazione è sempre stato partecipativo, all'insegna della trasparenza, esplicitando gli obiettivi e le abilità testate nelle varie verifiche orali e scritte, comunicando e motivando il giudizio e dando indicazioni pratiche per il miglioramento del rendimento.

In caso di alunni con Disturbo Specifico dell'Apprendimento e di alunni con Bisogno Educativo Speciale sono stati predisposti dei Piani Didattici personalizzati

con strategie di verifica e valutazione in conformità con quanto stabilito dalla legge 107/2010, dal D.M. 12 luglio 2011 n. 5669 e dalle linee Guida allegate al

D.M. 12 luglio 2011. Per tali alunni si adottano le misure compensative e dispensative previste dai relativi PDP. In caso di alunni che si avvalgono del sostegno con programmazione differenziata e/o riconducibile, prevista nei PEI, si rimanda alle relative relazioni.

Roma, 05 maggio 2026

Maria Sole Monsellato

RELAZIONE FINALE SULLA CLASSE: 5C

Disciplina: lingua e cultura spagnola

Docente: Carmen Ciallella

A. S.: 2025-2026

1) PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da dieci alunni. Nel corso dell'anno scolastico il gruppo ha mostrato un comportamento complessivamente corretto e collaborativo, pur evidenziando una certa eterogeneità nei livelli di preparazione e nelle modalità di partecipazione.

Dal punto di vista didattico, la classe si può suddividere in due principali fasce di livello.

Una prima fascia è costituita da un gruppo di studenti che hanno dimostrato buone capacità di apprendimento, un discreto grado di autonomia e una partecipazione attiva alle attività proposte. Questi alunni si sono distinti per l'impegno, la capacità di rielaborazione dei contenuti e un interesse concreto verso le tematiche affrontate, in particolare quelle legate al mondo professionale della ristorazione.

La seconda fascia, più ampia, si colloca su un livello complessivamente sufficiente. Gli studenti appartenenti a questo gruppo hanno raggiunto gli obiettivi minimi previsti, pur evidenziando alcune difficoltà, soprattutto nell'organizzazione dello studio e nella rielaborazione autonoma dei contenuti. La partecipazione è risultata talvolta discontinua e più legata alla guida del docente.

Dal punto di vista comportamentale, il clima di classe si è mantenuto generalmente sereno e collaborativo, pur registrando occasionali momenti di vivacità da parte degli studenti. Nel complesso, le relazioni tra pari sono risultate positive e hanno favorito un ambiente di apprendimento adeguato.

Nel complesso, la classe ha raggiunto gli obiettivi previsti in relazione al percorso di studi, con risultati differenziati ma globalmente positivi. Permane per alcuni studenti la necessità di consolidare l'autonomia nello studio e la capacità di approfondimento, mentre per altri si evidenzia un buon potenziale di crescita.

2) INTERVENTI INDIVIDUALIZZATI PER RECUPERO E APPROFONDIMENTO

Sono stati svolti attraverso interrogazioni orali, presentazioni, project work, cooperative learning.

3) SCELTE DIDATTICHE E METODOLOGIE PRIVILEGIATE

Progressione per unità di apprendimento; applicazione della metodologia funzionale-comunicativa finalizzata all'approfondimento dello studio della lingua e allo sviluppo delle quattro abilità.

4) STRUMENTI UTILIZZATI

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti:

libri di testo, documenti autentici, LIM, fotocopie, video in lingua spagnola, strumenti informatici.

5) VERIFICA E VALUTAZIONE

La valutazione finale ha globalmente tenuto conto di:

abilità raggiunte, livelli di competenza, livelli di partenza, acquisizione dei contenuti e delle tecniche, impegno e interesse dimostrato, costanza nella realizzazione dei lavori, perseveranza nel conseguimento degli obiettivi, partecipazione alle attività. Per gli alunni con BES e con DSA sono state applicate le misure compensative e dispensative previste dalla normativa.

data

Roma, 30/04/2026

firma

Carmen Ciallella

RELAZIONE FINALE

DISCIPLINA: Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva
A.S. 2025/26
Classe 5ª sez. C
Art. Cucina
Prof. Roberto Gino Filippo Leonzio

Nel corso dell'intero anno scolastico, la classe ha evidenziato un comportamento complessivamente corretto e rispettoso delle norme che regolano la vita scolastica. La frequenza alle lezioni è risultata regolare per la maggior parte degli studenti, discontinua per altri. Durante le attività didattiche, gli alunni hanno manifestato, nel complesso, un livello di interesse discreto; tuttavia, solo una parte di essi ha partecipato in modo attivo e costruttivo al dialogo educativo e alle discussioni proposte. Per quanto concerne lo studio individuale e il rispetto delle scadenze, si rileva che un gruppo di studenti si è distinto per puntualità, costanza e impegno proficuo, conseguendo risultati soddisfacenti. Un secondo gruppo ha raggiunto esiti complessivamente sufficienti grazie a un impegno adeguato, mentre un terzo, più ristretto, ha mostrato un impegno discontinuo e talvolta superficiale, concentrando lo studio prevalentemente in prossimità delle prove di verifica. Lo svolgimento della programmazione didattica è stato nel complesso regolare e il percorso è stato comunque strutturato in modo da alternare momenti di attività e pause didattiche, al fine di favorire un apprendimento organico e consentire alla quasi totalità degli alunni il raggiungimento degli obiettivi disciplinari prefissati. La maggior parte degli studenti ha conseguito livelli di preparazione soddisfacenti, con valutazioni discrete. Per quanto riguarda gli alunni con bisogni educativi speciali (BES), sono state adottate tutte le misure compensative e dispensative previste dai rispettivi Piani Didattici Personalizzati (PDP) (PEI), in accordo con le famiglie. In relazione all'acquisizione delle competenze, intese come capacità di utilizzare conoscenze e abilità nella risoluzione di situazioni reali, gli alunni si dimostrano, nel complesso, in grado di applicare quanto appreso ai contesti proposti, sebbene con livelli differenziati e, in alcuni casi, con il supporto del docente. Pur privilegiando la lezione frontale e l'utilizzo della LIM, si è proceduto a una costante contestualizzazione degli argomenti trattati, al fine di rendere l'apprendimento maggiormente significativo e di promuovere una rielaborazione critica delle conoscenze, abilità e competenze acquisite. Le verifiche orali hanno consentito di accertare il livello di assimilazione e organizzazione dei contenuti, la correttezza e il rigore espositivo, nonché la capacità di operare collegamenti e rielaborazioni personali. Sono state altresì somministrate verifiche scritte comprendenti quesiti aperti, strutturati e semi-strutturati. Nel corso dell'anno scolastico si è fatto ampio ricorso al libro di testo, appunti, schemi riassuntivi e mappe concettuali, nonché a materiali di approfondimento tratti da riviste e quotidiani online.

Roma, 29 aprile 2026

Prof. Roberto Leonzio

IPSEOA “Tor Carbone -A. Narducci”

A.S. 2025/2026

Classe VC

RELAZIONE FINALE

SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE

Prof. Maisto Francesco

SITUAZIONE DELLA CLASSE

La classe risulta eterogenea dal punto di vista della preparazione didattica e del comportamento. La partecipazione degli alunni è stata nel complesso costante, con un interesse generalmente positivo verso la disciplina. La maggior parte degli alunni ha contribuito con domande e interventi durante le lezioni, favorendo un clima di apprendimento attivo e proficuo. Tuttavia, sono presenti alcuni alunni che hanno evidenziato gravi lacune e una partecipazione discontinua, richiedendo particolare attenzione nel corso dell’anno.

La classe ha generalmente mantenuto un comportamento cordiale, sebbene vivace, dimostrando un atteggiamento corretto nei confronti del docente. Nel complesso, il livello della classe è buono.

METODOLOGIA DIDATTICA

Le lezioni sono state prevalentemente improntate alla modalità frontale, con una particolare attenzione all’apprendimento attivo in un’ottica di “lifelong learning”. Gli studenti sono stati coinvolti attivamente nel processo formativo attraverso attività di apprendimento per scoperta e lavori di gruppo, nei quali la cooperazione ha contribuito a promuovere un apprendimento significativo.

Particolarmente efficace si è rivelato l’utilizzo della metodologia della Flipped Classroom, che ha favorito lo sviluppo dell’autonomia degli studenti e stimolato la loro curiosità verso i contenuti disciplinari, anche attraverso il confronto con il docente.

MATERIALI DIDATTICI

Libro di testo: Silvano Rodato - “Alimentazione oggi” volume B, terza edizione, Zanichelli editore.

Schemi e mappe fornite dal docente.

VERIFICHE E VALUTAZIONE

Sono state effettuate verifiche scritte e orali in un’ottica di valutazione formativa e sommativa.

Roma, 23/04/2026

Francesco Maisto

Relazione finale
Sala e vendita a.s. 2025/2026
Classe V C Sala e Vendita

Ho conosciuto la classe nell'anno scolastico corrente e ho avuto modo di apprezzarne la disponibilità al dialogo e l'attenzione verso lo sviluppo delle tematiche affrontate nel corso delle lezioni.

A questo atteggiamento positivo si è generalmente contrapposta, però, la superficialità nello studio e nella rielaborazione personale dei contenuti, in molti casi accompagnata da una difficoltà applicativa, derivante da una preparazione di base fragile e lacunosa e da un metodo di studio mnemonico e poco organizzato: tutto ciò ha notevolmente condizionato l'apprendimento ed il rendimento di alcuni alunni. Infatti, sotto il profilo del rendimento gli alunni si possono suddividere in due fasce di livello.

Un primo gruppo ha seguito con regolarità e costanza le lezioni, impegnandosi nello studio a casa e collaborando attivamente con i compagni e costruttivamente con la docente. Questi studenti hanno ottenuto risultati più che positivi, un secondo gruppo, invece, ha partecipato passivamente alle lezioni, non ha risposto positivamente agli interventi individualizzati, in questi casi la conoscenza dei contenuti si attesta su livelli modesti.

Per quanto riguarda i metodi didattici sono stati utilizzati i seguenti:

Lezione frontale classica,

Lezione partecipativa,

Esercitazione individuale ed esercitazioni di gruppo

Per quanto riguarda le modalità di verifiche e valutazioni sono stati utilizzati le seguenti :

Quesiti a risposta aperta

Elaborati scritti

Verifiche orali

Discussioni guidate

Colloqui

Sulla base delle rilevazioni sono state attivate le seguenti strategie di recupero e di approfondimento:

Pausa didattica

Mappe concettuali

Riproposizione degli argomenti in forma diversificata .

STRUMENTI DIDATTICI Libri di testo in adozione Schemi e mappe, fotocopie, power point.

Docente
Marina Caiazzo

Relazione finale

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – settore CUCINA

Docente: Renato Protasi

Classe: 5^a C

Anno scolastico: 2025/2026

La classe è attualmente composta da dieci studenti che hanno raggiunto un buon livello di coesione e affiatamento e hanno dimostrato, nel complesso, un buon interesse per i contenuti proposti, in particolar modo verso le attività laboratoriali, e una sufficiente disponibilità al dialogo educativo-didattico, mentre il comportamento di alcuni elementi non è stato sempre rispettoso delle regole e del lavoro scolastico.

Gli studenti hanno evidenziato nel complesso buone capacità di apprendimento ma non tutti hanno mostrato costanza nell'impegno in classe e soprattutto nello studio a casa, ed alcuni, soprattutto nell'esposizione scritta e orale, presentano ancora lacune sul piano ortografico, sintattico e lessicale.

Un buon numero di studenti ha partecipato con interesse e partecipazione alle lezioni, impegnandosi nel lavoro individuale; altri hanno partecipato alle lezioni in modo discontinuo e si sono impegnati con minore costanza, non riuscendo a colmare completamente alcune carenze della preparazione di base.

Nella classe è presente un alunno con P.E.I. che segue una programmazione differenziata rispetto a quella della classe e altri alunni con BES per i quali sono stati predisposti i relativi piani didattici personalizzati in cui sono stati indicati gli strumenti dispensativi e compensativi adottati nelle singole discipline.

Gli obiettivi specifici della materia sono stati raggiunti da tutti gli alunni, per alcuni con sufficienti/discreti livelli di competenza, per altri con il raggiungimento di standard qualitativi superiori.

Risultati di apprendimento raggiunti relativi al profilo educativo, culturale e professionale

- Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- Essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- Svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;

- Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- Intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

Obiettivi specifici raggiunti

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici;
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali della ristorazione individuando le nuove tendenze di filiera;
- Controllare e utilizzare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti del territorio;
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

Abilità minime

- Apportare alla ricetta originale di un prodotto variazioni personali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della ristorazione.
- Fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali relative al prodotto finito.
- Realizzare prodotti con materie prime tipiche del territorio.
- Organizzare il servizio banqueting attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.
- Realizzare prodotti funzionali alle esigenze della clientela con problemi e intolleranze alimentari.
- Operare nel rispetto del piano di autocontrollo alimentare secondo il sistema HACCP.
- Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nei luoghi di lavoro.

Metodologia

Lezioni frontali in classe ed esercitazioni pratiche in laboratorio di cucina.

Strumenti

Libro di testo, schede tecniche dei piatti fornite dal docente, presentazioni PPT, materiale audiovisivo.

Verifiche formative e sommative

Tutto il programma è stato svolto attraverso un continuo richiamo alle nozioni teoriche e soprattutto eseguendo verifiche sullo stato di apprendimento degli alunni, attraverso la verifica a campione dei livelli di comprensione, per testare l'acquisizione dei contenuti fondamentali e degli obiettivi minimi cognitivi preposti; particolare importanza è stata data alla padronanza delle abilità tecnico-operative specifiche della disciplina e alla capacità di ragionamento. Le verifiche sommative sono consistite in valutazione delle abilità e competenze tecnico-pratiche mostrate durante le esercitazioni e periodiche prove scritte. Per quanto riguarda le prove scritte, sono state svolte le due simulazioni previste per la seconda prova scritta dell'Esame di Maturità.

Criteri di valutazione

I processi formativi degli alunni sono stati valutati in considerazione dei risultati conseguiti individualmente e collettivamente, favorendo anche la capacità di autovalutazione. La valutazione formativa e sommativa è risultata comprensiva dei livelli di partenza, della conoscenza dei contenuti e della capacità degli alunni di utilizzare le conoscenze in modo integrato e in senso operativo. Si è tenuto conto, inoltre, dell'impegno e dell'interesse, del comportamento complessivo e della partecipazione alla vita di classe e d'istituto mostrati da ciascun alunno.

Roma, 10 maggio 2026

Il docente
Renato Protasi

Relazione finale delle singole discipline
Allegato per il Documenti di Classe del 15 Maggio
Anno scolastico 2025-2026

Classe 5C (indirizzo Cucina)

Disciplina: Scienze Motorie

Docente: Schina Rossella Enrica

Profilo della Classe

1. Andamento didattico-disciplinare:

La classe è composta da studenti provenienti da classi differenti e per uno dei ragazzi anche scuola diversa, infatti parte di essi erano già miei discenti, altri provengono dalla sede principale di Tor Carbone e uno da un'altra scuola; pertanto il primo mese è stato incentrato sulla conoscenza del gruppo classe cercando di delucidare e rendere partecipi i ragazzi al nuovo metodo di approccio e insegnamento, al fine d'instaurare un rapporto di fiducia tra docente e discente, creando un ambiente di apprendimento il più collaborativo e sereno possibile.

La classe nel complesso si presenta molto vivace ma volenterosa, non sono mancati momenti di eccessiva esuberanza che per alcuni poteva sfociare in comportamenti non sempre appropriati all'ambito scolastico, ma nonostante questo gli studenti riescono ad essere accoglienti e propositivi, rendendo favorevole la comunicazione e trasmissione dei saperi.

Fin da subito, nella parte pratica della materia, la classe, quasi nella sua interezza, mostra una favorevole predisposizione e adeguata preparazione fisica, consentendo il raggiungimento di buoni e in alcuni casi ottimi livelli; mentre più impegnativo è stato il coinvolgerli nel trattare alcuni argomenti sotto l'aspetto teorico, in quanto ancora poco abituati a questo taglio nella materia di scienze motorie.

La loro esuberanza, il desiderio di confronto con gli altri, il sano agonismo e la voglia di competizione gli consentono di raggiungere e rafforzare una ferma consapevolezza della propria corporeità e padronanza dei gesti tecnici; come anche la capacità di applicare le regole di gioco nelle differenti situazioni sportive (sia esse amatoriali che competitive, in ambito scolastico e non).

Inoltre tengo a sottolineare come la classe durante la gestione si è positivamente prodigata nell'organizzazione e gestione delle attività in palestra, denotando costanza, impegno e serietà, aspetti non scontati.

Grazie al raccordo con le materie d'indirizzo gli alunni hanno ampliato la loro conoscenza dei benefici dell'attività fisica maturando e rafforzando la capacità di discernere le scelte più appropriate d'attuare quotidianamente al fine di perseguire uno stile di vita attivo e sano.

0. Fasi della programmazione curricolare:

La classe si presenta: sotto l'aspetto pratico con una adeguata padronanza e controllo dei gesti motori, buona conoscenza del proprio corpo e con una forte predisposizione alle attività sportive; mentre sotto l'aspetto teorico una preparazione più debole, dovuta al poco impegno e motivazione allo studio di questa materia.

Pertanto nella programmazione si è cercato di rafforzare e consolidare alcuni concetti fondamentali riguardanti la salute e il benessere e il consolidamento di quelle che possiamo definire “buone pratiche” per l’attività fisico-sportiva, approfondendo anche gli aspetti della cultura e conoscenza sportiva.

Nel lavoro pratico si è dato ampio spazio ad un approccio esperienziale favorente il problem solving, con lo scopo di coinvolgere e stimolare per quanto più possibile tutta la classe all’apprendimento e sviluppo di un maggior senso critico, capacità di autovalutazione e di analisi, contribuendo a uno sviluppo armonico della persona, migliorare le capacità percettive e le abilità motorie.

Per raggiungere questi obiettivi si è attuato un monitoraggio dell’andamento del processo educativo, diversificando e personalizzando il più possibile le modalità di valutazione attraverso l’osservazione sistematica, l’attuazione di test pratici, momenti di confronto con le altre classi, tornei e la produzione di elaborati.

Ove previsto, la riconsegna dei lavori ai fini valutativi era fissata e concordata con tempi lunghi, in modo da consentire ai ragazzi un’adeguata preparazione e organizzazione, in questo modo gli studenti sono riusciti ad ottenere risultati buoni e per alcuni ottimi.

1. Metodologia Didattica:

Per l’attività didattica in palestra si sono utilizzati metodi sia analitici che globali, partendo dal semplice al complesso e dal singolo fino ad arrivare alla totalità degli elementi; passando da un metodo induttivo a deduttivo; abituando lo studente a sviluppare senso critico e velocità di pensiero nel decidere le strategie più adatte da attuare davanti alle situazioni/problema, stimolando le capacità di problem solving.

Per quanto riguarda l’apprendimento delle nozioni teoriche si sono attuate alcune lezioni frontali e dialogate, mettendo a disposizione degli studenti materiali di approfondimento e sito-grafia forniti dalla docente, richiedendo agli stessi l’esecuzione di ricerche per arricchire le conoscenze da acquisire.

In entrambi i casi sono stati favoriti processi di apprendimento di tipo cooperativo ed esperienziale, favorendo l’apprendimento tra pari durante la lezione era sempre attuata un’osservazione sistematica da parte della docente del gruppo classe.

0. Rapporto gruppo classe - docente:

Il gruppo classe al termine di questo anno scolastico risulta composto da 12 ragazzi, di questi uno con il sostegno (il quale segue una programmazione per obiettivi minimi) e due non più frequentanti.

La classe è molto eterogenea, all’interno della quale si osserva un gruppo più rispettoso delle regole e concentrato, e uno con un temperamento più vivace ed esuberante;

in entrambi i casi, tolto il primo periodo di conoscenza, gli studenti si sono mostrati aperti al dialogo educativo, cercando di attuare comportamenti rispettosi e collaborativi. Nei momenti di rimprovero e/o d’incomprensione sono sempre rientrati cercando di evitare atteggiamenti poleмici, esprimendo comprensione e autocritica.

Forte è la loro partecipazione ai momenti di gioco e confronto con i pari, manifestando disponibilità e cooperazione con la stessa docente, anche per l’organizzazione e la gestione dell’attività. Solo uno studente, pur essendo ben inserito nel gruppo e risultante sempre rispettoso nei confronti della docente, durante lo svolgimento della parte pratica palesa poco interesse, motivo per cui abbiamo dovuto trovare altre strategie per coinvolgerlo e raggiungere gli obiettivi prefissati.

Lo studente con il sostegno è piacevolmente implicato nelle attività pratiche con un positivo coinvolgimento da parte proprio dei suoi compagni in diverse situazioni, anche quelle più goliardiche.

Nel complesso possiamo dire che nonostante l'esuberanza e il brio dei ragazzi si percepisce la loro motivazione e voglia di apprendere, generando un clima sereno con tutti, che predispone all'ascolto attivo e critico.

SERVIZI PER L' ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'
ALBERGHIERA
ROMA

Allegato 3
Programmi svolti

IPSEOA "Tor Carbone -A. Narducci"

PROGRAMMAZIONE SVOLTA

Disciplina: **IRC – Religione cattolica**

a.s. 2025-26

Classe: **5C**

Docente: prof. **Mauro Spina**

Momenti didattici	-Didattica inclusiva, didattica per competenze, attività sperimentali, esercizi sommativi, attività di recupero
Strumenti	-Lezione, espansioni video, approfondimenti, impara facile, compiti di realtà, educazione civica, autoverifica
Verifiche e valutazione	- Prove strutturate e semi-strutturate, prove relazionali, prove orali, ricerche di gruppo, creazione di un <i>power-point</i> , compiti di realtà, verifiche formative e sommative

UDA n°1	TITOLO: CRISTIANESIMO E MONDO CONTEMPORANEO	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
Le etiche contemporanee e l'etica cristiana cattolica. La deriva antropologica dell'uomo postmoderno e la valenza morale della religione Cattolica. Questioni di senso legate alle più rilevanti esperienze della vita umana; orientamenti della Chiesa sull'etica personale e sociale, sulla comunicazione digitale, anche a confronto con altri sistemi di pensiero.	Individuare gli atteggiamenti della Chiesa e della religione Cristiana Cattolica di fronte alle principali problematiche del mondo contemporaneo. Individuare i principi essenziali dell'etica e della morale cristiana. Riconoscere le particolarità del messaggio Cristiano rispetto ai problemi più rilevanti dell'uomo. Riconoscere le particolarità del messaggio Cristiano rispetto ai problemi più rilevanti dell'uomo.	Una società alla ricerca di senso: la deriva antropologica dell'uomo postmoderno e la valenza morale della religione cattolica. Una nuova società tra scienza e secolarizzazione. La crisi della morale Il relativismo etico e la perdita del senso di Dio.

Ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione.	<p>Saper formulare risposte concrete ai grandi interrogativi dell'uomo.</p> <p>Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità.</p>	
--	---	--

UDA n°2	TITOLO: ALLA RICERCA DEL BENE: LINEE DI ETICA CRISTIANA	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<p>Identità del cristianesimo in riferimento ai suoi documenti fondanti e all'evento centrale della nascita, morte e risurrezione di Gesù Cristo.</p> <p>Il Concilio Ecumenico Vaticano II come evento fondamentale per la vita della Chiesa nel mondo contemporaneo.</p> <p>La concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia; scelte di vita, vocazione, professione;</p> <p>Sessualità e relazioni affettive Libertà e libero arbitrio Il valore della Morte e vita: Aborto ed eutanasia</p>	<p>Scoprire una concezione etica della vita, del suo rispetto e della sua difesa.</p> <p>Scoprire una concezione del vivere e dell'impegno sociale, caratterizzata da valori etici.</p> <p>Maturare un sano senso critico nei confronti dei problemi etici ed esistenziali dell'uomo moderno.</p> <p>Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.</p> <p>Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche</p>	<p>LE ETICHE CONTEMPORANEE E L'ETICA CRISTIANA CATTOLICA: PRINCIPI ESSENZIALI DELL'ETICA CRISTIANA.</p> <p>L'uomo e la libertà.</p> <p>L'uomo e i valori.</p> <p>Il valore della vita nella prospettiva cristiana.</p> <p>Verso un progetto di vita: sessualità e relazioni affettive, le nuove sfide dell'uomo post-moderno.</p> <p>La relazione umana e l'alterità: aspetti teologici, antropologici ed esistenziali</p> <p>La famiglia e matrimonio.</p> <p>Morte e vita.</p> <p>Aborto ed eutanasia.</p> <p>Giustizia e pace.</p> <p>Globalizzazione, economia e tecnologia.</p> <p>Il mondo e la Chiesa: la pace.</p>

Giustizia e Pace. Il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica: Globalizzazione, Economia e Tecnologia (Cenni)	prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità.	
---	--	--

COMPETENZA RIFERITA AL PECUP <i>[Allegato C Linee GUIDA 23/06/2020 Rif. Decreto Miur n. 35 del 22/06/2020]</i> Integrazione dell'insegnamento trasversale dell'educazione civica	
1_ Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali	
2_ Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.	
3_ Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.	
4_ Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.	
5_ Partecipare al dibattito culturale.	
6_ Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.	
7_ Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.	
8_ Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.	
9_ Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.	
10_ Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.	
11_ Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.	
12_ Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.	
13_ Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.	
14_ Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.	

IPSEOA “Tor Carbone -A. Narducci”

**PROGRAMMAZIONE SVOLTA
DI
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA**

a.s._ 2025-26

Classe: VC

Momenti didattici	Didattica inclusiva, didattica per competenze, attività di recupero
Strumenti	Lezione frontale, espansioni video, approfondimenti, educazione civica
Verifiche e valutazione	Prove orali, ricerche di gruppo, verifiche formative e sommative

UDA n°1	TITOLO: Naturalismo e Verismo	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
Il Positivismo e il movimento letterario del Naturalismo. Il Verismo italiano: caratteri generali G. Verga : vita, opere e poetica	Saper collocare nel tempo e nello spazio i principali fenomeni culturali della seconda metà dell'Ottocento. Collocare nel tempo e nello spazio gli eventi letterari più rilevanti Riconoscere nel testo le caratteristiche del genere letterario Cogliere l'influsso che c'è il contesto storico, sociale e culturale esercita sugli autori e sui loro testi	Emile Zola: Una prefazione programmatica da <i>Therese Raquin</i> . Giovanni Verga: Rosso Malpelo e La Lupa da <i>Vita nei Campi</i> ; La roba da <i>Novelle rusticane</i> ; Padron 'Ntoni e il giovane 'Ntoni: due visioni del mondo a confronto cap. XIII da <i>I Malavoglia</i>

UDA n°2	TITOLO: L'età del decadentismo	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<p>Il Decadentismo: caratteri generali</p> <p>L'origine e il significato del termine "Decadentismo"</p> <p>La vita e le opere di Giovanni Pascoli</p> <p>La poetica e il significato del "Fanciullino"</p> <p>La vita e le opere e la poetica di Gabriele D'Annunzio</p> <p>La partecipazione alla vita politica e culturale del tempo.</p> <p>Il significato di "estetismo", "superomismo", e l'influsso della filosofia di F. Nietzsche sul pensiero dannunziano</p>	<p>Saper collocare nel tempo e nello spazio i principali fenomeni culturali del periodo. Individuare i protagonisti dell'elaborazione culturale del periodo. Riconoscere le tematiche fondamentali. Stabilire legami tra aspetti politici, sociali ed economici e immaginario collettivo.</p>	<p>Giovanni Pascoli: X agosto, Lavandare da <i>Myricae</i>; Il gelsomino notturno, <i>I Canti di Castelvecchio</i>.</p> <p>Gabriele D'Annunzio: estratto da <i>Il piacere</i>, libro I, cap.I; La pioggia nel pineto da <i>Alcyone</i>.</p>

UDA n°3	TITOLO: Il primo Novecento	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<p>La situazione storica e sociale in Italia nel primo Novecento</p> <p>I movimenti di avanguardia in Italia e in Europa</p> <p>Il significato dell'espressione "avanguardia storica"</p> <p>Il Futurismo</p>	<p>Conoscere i caratteri fondamentali della civiltà e della cultura del primo Novecento. Conoscere l'evoluzione formale delle strutture e dei significati del genere poesia. Conoscere le caratteristiche generali dei movimenti d'"Avanguardia".</p>	<p>Luigi Pirandello: estratti da <i>L'umorismo</i>, parte seconda, cap. II. La patente da <i>Novelle per un anno</i>. "Lo strappo nel cielo di carta" e "la filosofia del lanternino" da <i>Il fu Mattia Pascal</i>. Il teatro: estratti da <i>Sei personaggi in cerca d'autore</i>.</p> <p>Italo Svevo. Prefazione e Preambolo, L'ultima sigaretta Il Fumo cap. I, La pagina finale cap. VIII. <i>La coscienza di Zeno</i>.</p>

<p>Luigi Pirandello: vita e opere</p> <p>Antologia</p> <p>Il saggio su L'Umorismo e la poetica di Pirandello</p> <p>Lettura e commento di brani scelti dalle sue opere in prosa o teatrali</p> <p>I concetti di "umorismo", "paradosso", "identità", "maschera", "teatro nel teatro"</p> <p>Italo Svevo: vita e opere</p> <p>La poetica</p> <p>Il concetto di "inettitudine"</p> <p>Antologia</p> <p>Lettura e commento di brani scelti da "La coscienza di Zeno"</p>	<p>Riconoscere l'influenza della teoria psicoanalitica su Italo Svevo e sulle forme del romanzo contemporaneo</p> <p>Mettere in relazione i testi letterari e i dati biografici di Svevo con il contenuto geografico, storico-politico e culturale di riferimento</p> <p>Mettere in relazione i testi letterari e i dati biografici di Pirandello con il contesto storico, politico e culturale di riferimento</p>	
---	--	--

UDA n°4	TITOLO: Ermetismo e Giuseppe Ungaretti	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<p>Conoscere la biografia, il percorso letterario e le principali opere degli autori. Saper individuare attraverso i brani, la poetica degli autori. Saper individuare il percorso letterario del messaggio poetico di cui furono protagonisti</p> <p>Caratteri generali dell'Ermetismo</p> <p>La vita e le opere di Giuseppe Ungaretti</p>	<p>Contestualizzare i testi in relazione al periodo storico, alla corrente letteraria e alla poetica degli autori. Individuare i contenuti e i temi fondamentali. Ricavare spunti di riflessione dai testi. Mettere in relazione i testi letterari e i dati biografici di Ungaretti con il contesto storico e politico, in particolare con l'esperienza della guerra di trincea e con l'idea di "Patria"</p>	<p>Ungaretti: Il porto sepolto, I fiumi, Veglia, Fratelli e Soldati, Mattina da <i>L'Allegria</i>. Quasimodo: Ed è subito sera da <i>Èrato e Apòllion</i>.</p>

UDA n°5	TITOLO: Umberto Saba e Eugenio Montale	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<p>Conoscere la biografia, il percorso letterario e le principali opere degli autori. Saper individuare attraverso i brani, la poetica degli autori. Saper individuare il percorso letterario del messaggio poetico di cui furono protagonisti Umberto Saba: vita e opere Il pensiero e la poetica La “poesia onesta” Antologia Lettura e commento di poesie scelte E. Montale: vita e opere Il pensiero e la poetica Antologia Lettura e commento di poesie scelte</p>	<p>Contestualizzare i testi in relazione al periodo storico, alla corrente letteraria e alla poetica degli autori. Individuare i contenuti e i temi fondamentali. Ricavare spunti di riflessione dai testi. Mettere in relazione i testi letterari e i dati biografici di Saba con il contesto storico e politico</p> <p>Acquisire alcuni termini specifici del linguaggio poetico</p>	<p>Umberto Saba: A mia moglie, La capra, Amai, Mio padre è stato per me «l’assassino» <i>Il canzoniere</i>. Eugenio Montale: I limoni, Non chiederci la parola che squadri ogni lato e Spesso il male di vivere ho incontrato, <i>Ossi di Seppia</i>. Non recidere, forbice, quel volto da <i>Le occasioni</i>; Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale da <i>Satura</i></p>

UDA n°6	TITOLO: Educazione civica	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<p>Conoscere l’infrastruttura istituzionale vigente. Conoscere l’evoluzione storica delle maggiori istituzioni europee.</p>	<p>Saper ricostruire in una prospettiva storica le fasi salienti del percorso di elaborazione istituzionale in in Europa.</p>	<p>UE: quadro istituzionale Dibattito in classe su temi di attualità</p>

COMPETENZA RIFERITA AL PECUP [Allegato C Linee GUIDA 23/06/2020 Rif. Decreto Miur n. 35 del 22/06/2020] Integrazione dell’insegnamento trasversale dell’educazione civica	
1_ Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali	
2_ Conoscere l’organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.	
3_ Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l’approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.	

4_ Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.
5_ Partecipare al dibattito culturale.
6_ Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.
7_ Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.
8_ Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.
9_ Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.
10_ Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.
11_ Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.
12_ Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.
13_ Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.
14_ Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.

IPSEOA “Tor Carbone -A. Narducci”

PROGRAMMAZIONE SVOLTA DI STORIA

a.s._ 2025-26

Classe: VC

Momenti didattici	-Didattica inclusiva, didattica per competenze, attività di recupero
Strumenti	-Lezione, espansioni video, approfondimenti, educazione civica
Verifiche e valutazione	- prove orali, ricerche di gruppo

UDA n°1	TITOLO: L'età dell'imperialismo e la prima guerra mondiale	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
Saper dare una definizione dei seguenti termini e concetti: colonialismo, imperialismo, guerra di massa, eurocentrismo, autodeterminazione dei popoli. Conoscere la situazione geo-storica e sociale dell'Europa e dell'Italia di fine Ottocento inizi Novecento. Identificare il processo che ha portato allo scoppio della prima guerra mondiale.	Illustrare i principali tratti comuni al fenomeno dell'imperialismo. Analizzare gli esiti e le conseguenze politiche, sociali ed economiche della grande guerra.	La seconda rivoluzione industriale Dalla nazione ai nazionalismi Contesto e cause della Prima guerra mondiale in Italia e in Europa L'Italia in guerra: interventisti e neutralisti Le fasi della guerra con focus sul 1917 La fine della guerra e il nuovo assetto geopolitico

UDA n°2	TITOLO: L'età dei totalitarismi	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
Saper dare una definizione dei seguenti termini e concetti: totalitarismo,	Saper individuare le componenti razziste dei regimi totalitari	Russia: dalla rivoluzione di febbraio alla rivoluzione di ottobre

economia pianificata, antisemitismo, propaganda, guerra totale. Analizzare le caratteristiche politiche, istituzionali, sociali e culturali dell'Europa post bellica Saper riconoscere i tratti strutturali tipici di un regime totalitario	Saper utilizzare un modello storico in rapporto a contesti diversi Identificare il processo che ha portato allo scoppio della seconda guerra mondiale Analizzare e illustrare i principali avvenimenti, gli esiti e le conseguenze della seconda guerra mondiale	Lo stalinismo Il primo dopoguerra in Italia e il biennio rosso Fascismo: dal fascismo diciannovista al consolidamento politico La costruzione della dittatura fascista: propaganda, economia, politica estera La crisi del '29 L'ascesa di Hitler: tappe ed eventi fondamentali I prodromi della Seconda guerra mondiale: Austria e Cecoslovacchia
---	--	--

UDA n°3	La Seconda guerra mondiale	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
Analizzare e confrontare le caratteristiche politiche, istituzionali, sociali e culturali dell'Europa pre e post bellica. Saper riconoscere i le caratteristiche principali del secondo conflitto mondiale.	Identificare il processo che ha portato allo scoppio della seconda guerra mondiale Analizzare e illustrare i principali avvenimenti, gli esiti e le conseguenze della seconda guerra mondiale	La Seconda guerra mondiale: le varie fasi e i vari fronti Lo sterminio degli ebrei: dal Mein Kampf a Wansee Il Pacifico: la guerra di USA e Giappone '42-'43: La svolta Italia: crollo del regime fascista, sbarco alleato e Resistenza. La linea Gotica e la "guerra civile" Lo sbarco in Normandia La fine della guerra: Berlino, Hiroshima e Nagasaki Il processo di Norimberga

UDA n°3	Il mondo bipolare: la guerra fredda	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
Conoscere le varie fasi dell'equilibrio dell'assetto bipolare delineatosi dopo la seconda guerra mondiale Conoscere protagonisti e tappe della storia d'Italia dell'immediato secondo dopoguerra	Utilizzare in modo consapevole ed esatta il concetto di guerra fredda in relazione al nuovo assetto geopolitico. Spiegare le principali caratteristiche dei due diversi modelli economici: economia di mercato ed economia pianificata	L'immediato dopoguerra: Trattati di pace e migrazioni Il mondo bipolare: una declinazione per temi Il concetto di deterrenza nucleare. L'Italia del dopoguerra

UDA n°4	TITOLO: Educazione civica	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
Conoscere l'infrastruttura istituzionale vigente. Conoscere l'evoluzione storica delle maggiori istituzioni nazionali.	Saper ricostruire in una prospettiva storica le fasi salienti del percorso di elaborazione costituzionale in Italia.	Costituzione italiana: una prospettiva storica Dibattito in classe su temi di attualità

COMPETENZA RIFERITA AL PECUP <i>[Allegato C Linee GUIDA 23/06/2020 Rif. Decreto Miur n. 35 del 22/06/2020]</i> Integrazione dell'insegnamento trasversale dell'educazione civica	
1_ Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali	
2_ Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.	
3_ Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.	
4_ Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.	
5_ Partecipare al dibattito culturale.	
6_Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.	
7_ Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.	
8_ Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.	
9_ Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.	
10_ Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.	
11_ Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.	
12_ Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.	
13_ Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.	
14_ Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.	

IPSEOA “Tor Carbone -A. Narducci”

**PROGRAMMAZIONE SVOLTA
DI
MATEMATICA**

A. S. 2025-2026

Classe: V sez. C art. Cucina

Momenti didattici	Didattica inclusiva – Didattica per competenze – Attività sperimentali – Esercizi sommativi – Attività di recupero
Strumenti	Lezione partecipata e dialogata – Simulazione e didattica laboratoriale – Apprendimento collaborativo – Learning by doing – Mappe concettuali – Schemi riassuntivi
Verifiche e valutazione	Prove non strutturate – Prove semistrutturate – Prove strutturate – Colloquio tradizionale
Libro di testo	M.Bergamini – G.Barozzi – A.Trifone - Matematica in cucina, in sala, in albergo - Zanichelli

UDA n°1	TITOLO: Funzioni e relazioni	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI

<p>Saper distinguere una funzione da una relazione</p> <p>Saper definire e riconoscere le tipologie delle funzioni</p> <p>Saper definire e riconoscere le funzioni numeriche</p> <p>Saper definire il concetto di dominio</p>	<p>Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo algebrico</p> <p>Individuare le strategie risolutive di un problema rappresentandolo anche sotto forma grafica</p> <p>Analizzare dati ed interpretarli, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico</p> <p>Esporre i contenuti della disciplina con un linguaggio specifico</p> <p>Saper operare con il simbolismo matematico</p> <p>Usare correttamente i procedimenti induttivi e deduttivi</p>	<p>Relazioni e funzioni</p> <p>Funzioni iniettive, suriettive ed iniettive</p> <p>Funzione numerica</p> <p>Classificazione delle funzioni numeriche</p> <p>Calcolo del dominio delle funzioni razionali ed irrazionali</p>
---	---	--

UDA n°2	TITOLO: Funzioni razionali intere e fratte	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<p>Saper calcolare il dominio</p> <p>Saper riconoscere funzioni pari, dispari, né pari né dispari</p> <p>Saper definire gli zeri della funzione</p>	Vedi UDA n. 1	<p>Dominio di funzioni intere e fratte</p> <p>Individuazione di eventuali simmetrie</p> <p>Punti di intersezione con gli assi cartesiani</p> <p>Individuazione della funzione positiva e negativa</p> <p>Impostazione parziale del grafico</p>

Saper studiare lo studio del segno		
------------------------------------	--	--

UDA n°3	TITOLO: Limiti	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<p>Saper definire in modo intuitivo il concetto di limite</p> <p>Saper definire le funzioni continue</p> <p>Saper operare con i limiti</p> <p>Saper definire le forme di indecisione</p> <p>Definizione di asintoto</p> <p>Saper calcolare le equazioni degli asintoti</p>	Vedi UDA n. 1	<p>Concetto di limite finalizzato allo studio di una funzione</p> <p>Calcolo dei limiti</p> <p>Limite della somma</p> <p>Forma di indecisione $+\infty - \infty$</p> <p>Limite del prodotto</p> <p>Limite del quoziente</p> <p>Forma di indecisione $\frac{\infty}{\infty}$.</p> <p>Grado del numeratore $> = <$ del grado del denominatore</p> <p>Funzioni continue (definizione). Punti di discontinuità di una funzione (definizione)</p> <p>Calcolo degli asintoti verticali, orizzontali ed obliquo</p>

UDA n°4	TITOLO: Derivate	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<p>Saper definire il concetto di derivata e significato geometrico della derivata</p> <p>Saper operare con le derivate</p>	Vedi UDA n. 1	<p>Definizione di una derivata di una funzione finalizzato allo studio di una funzione</p> <p>Derivabilità e continuità (definizione)</p> <p>Derivate fondamentali</p> <p>Derivata della funzione costante</p>

<p>Saper definire il concetto di massimo e di minimo in una funzione</p> <p>Saper calcolare gli eventuali punti stazionari</p>		<p>Derivata della funzione identità</p> <p>Derivata della funzione potenza</p> <p>Calcolo delle derivate:</p> <p>Derivata della somma delle funzioni</p> <p>Derivata del quoziente di due funzioni</p> <p>Ricerca di massimi e minimi relativi con la derivata prima</p>
--	--	--

UDA n°5	TITOLO: Lo studio di funzione	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<p>Saper rappresentare graficamente la funzione</p>	<p>Vedi UDA n. 1</p>	<p>Studio di una funzione – schema generale</p> <p>Studio di una funzione polinomiale</p> <p>Studio di una funzione razionale fratta</p>

IPSEOA “Tor Carbone -A. Narducci”

PROGRAMMAZIONE SVOLTA DI LINGUA STRANIERA INGLESE

a.s. 2025-26

Classe: 5C sezione ENOGASTRONOMIA

Libro di testo: Mastering Cooking and Service, ELI

Momenti didattici	-Didattica inclusiva, didattica per competenze, attività sperimentali, lavori di gruppo, esercizi sommativi, attività di recupero
Strumenti	-Lezione frontale, multimediale e interattiva, espansioni video, approfondimenti, impara facile, compiti di realtà, autoverifica
Verifiche e valutazione	- Prove strutturate e semi-strutturate, prove relazionali, prove orali, creazione di un <i>power-point</i> , compiti di realtà, verifiche formative e sommative

UDA n°1	TITOLO: DIET AND NUTRITION	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
Lessico e fraseologia specifici per parlare di una dieta salutare. La dieta Mediterranea. Diversi tipi di diete. Diete e abitudini alimentari legate a motivi religiosi, culturali, di salute, di età.	Comprendere in maniera globale testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Partecipare a conversazioni con sufficiente scioltezza, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Saper descrivere una corretta dieta alimentare.	Healthy eating, The Eatwell Plate. The Mediterranean diet. The Mediterranean diet: historical background (materiale fornito dalla docente) Other types of diet. Alternatives diets. Religious dietary choices. Teen and sport diets. Special diets for food allergies and intolerances. Getting to know food intolerances. The coeliac disease. Comfort food (materiale fornito dalla docente)

	<p>Saper elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale.</p> <p>Saper predisporre prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche, religiose, disturbi e/o limitazioni alimentari.</p> <p>Saper esporre le caratteristiche di un determinato ingrediente.</p>	
--	---	--

UDA n°2	TITOLO: SUSTAINABLE DIET	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<p>Lessico e fraseologia specifici per parlare della sostenibilità in ambito alimentare.</p> <p>Le nuove tendenze in ambito alimentare per ridurre l'impatto sull'ambiente.</p> <p>Il movimento Slow Food.</p> <p>I prodotti biologici.</p>	<p>Comprendere in maniera globale testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>Partecipare a conversazioni con sufficiente scioltezza, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>Saper diversificare e innovare i prodotti in base alle nuove tendenze, ai modelli di</p>	<p>Organic food (materiale fornito dalla docente).</p> <p>Myths about organic and GMOs food.</p> <p>GMO'S regulation (personal research).</p> <p>The Slow Food movement (integrato con materiale fornito dalla docente)</p> <p>What would you eat to save the planet?</p> <p>Video: The diet that helps fight climate change</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=nUnJQWO4YJY&list=PLPsb1pmwLhjciQOzK4ng1pkZP2Lp5IOp-&index=3&t=7s</p> <p>GRAMMAR REVISION: Connectors</p>

	<p>consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato</p> <p>Saper elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita sostenibile.</p>	
UDA n°3	TITOLO: SAFETY PROCEDURES	

CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<p>Lessico e fraseologia specifici per parlare di aspetti igienico-sanitari e del sistema HACCP.</p> <p>Procedura di autocontrollo HACCP: le fasi preliminari e le sette fasi principali.</p> <p>Agenti patogeni e rispettive caratteristiche.</p> <p>La contaminazione alimentare: cause e prevenzione.</p> <p>La sicurezza sul luogo di lavoro.</p>	<p>Comprendere in maniera globale testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>Partecipare a conversazioni con sufficiente scioltezza, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>Saper descrivere e interpretare le diverse fasi del sistema HACCP in relazione a casi di studio specifici.</p> <p>Saper formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio.</p>	<p>Food safety and food quality.</p> <p>HACCP.</p> <p>HACCP principles.</p> <p>Food contamination.</p> <p>Risks and preventive measures.</p> <p>Food preservation.</p> <p>Workplace safety.</p> <p>GRAMMAR REVISION: the passive form.</p>

UDA n°4	TITOLO: THE CATERING INDUSTRY	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<p>Lessico e fraseologia specifici per parlare del mondo dell'ospitalità e della ristorazione.</p> <p>Le principali tipologie di ristorazione.</p> <p>I più noti sistemi di classificazione dei ristoranti.</p>	<p>Comprendere in maniera globale testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>Partecipare a conversazioni con sufficiente scioltezza, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>Saper distinguere le diverse caratteristiche dei vari ambiti della ristorazione.</p>	<p>The world of hospitality.</p> <p>Types of catering.</p> <p>Commercial and welfare catering.</p> <p>Types of restaurants.</p> <p>The restaurant: location and layout.</p> <p>The rating system.</p>

COMPETENZA RIFERITA AL PECUP

[Allegato C Linee GUIDA 23/06/2020 Rif. Decreto Miur n. 35 del 22/06/2020]

Integrazione dell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

1_ Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali

2_ Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.

3_ Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.

4_ Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.

5_ Partecipare al dibattito culturale.
6_ Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.
7_ Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.
8_ Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.
9_ Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.
10_ Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.
11_ Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.
12_ Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.
13_ Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.
14_ Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.

Roma, 5 maggio 2026

Prof.ssa Maria Sole Monsellato

IPSEOA “Tor Carbone -A. Narducci”

**PROGRAMMAZIONE SVOLTA
DI
Carmen Ciallella**

***a.s.* 2025-26**

Classi: 5C

Momenti didattici	-Didattica inclusiva, didattica per competenze, attività sperimentali, esercizi sommativi, attività di recupero
Strumenti	-Lezione, materiali multimediali, approfondimenti, canzoni, film, compiti di realtà, educazione civica, autovalutazione
Verifiche e valutazione	- Prove strutturate e semi-strutturate, prove relazionali, prove orali, ricerche di gruppo, creazione di prodotti multimediali, compiti di realtà, verifiche formative e sommative

UDA n°1	TITOLO: Innovación gastronómica y nuevas tendencias culinarias		
CONOSCENZE		COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI

<ul style="list-style-type: none"> - Conocer los principios de la cocina molecular y la figura del chef Ferran Adrià como referente de la innovación gastronómica - Conocer técnicas básicas de la cocina creativa, con referencia a elaboraciones innovadoras como el caviar de cereza - Conocer el concepto y las características de los restaurantes temáticos como forma de experiencia gastronómica - Conocer la diversidad de los platos exóticos en el mundo y las combinaciones culinarias innovadoras, incluyendo el uso creativo del chocolate - Conocer los principios de la alimentación sostenible, con especial referencia al consumo de insectos como alternativa alimentaria - Conocer el léxico específico relacionado con la innovación culinaria, la gastronomía internacional y la sostenibilidad 	<ul style="list-style-type: none"> - Comprender y analizar contenidos relacionados con la innovación gastronómica y las nuevas tendencias culinarias - Describir técnicas y elaboraciones propias de la cocina molecular y creativa - Identificar y explicar características de diferentes modelos de restauración, como los restaurantes temáticos - Analizar y valorar propuestas gastronómicas innovadoras y combinaciones culinarias no convencionales - Expresar opiniones y argumentar sobre temas relacionados con la alimentación sostenible, como el consumo de insectos - Utilizar el léxico específico para comunicarse en contextos profesionales relacionados con la cocina contemporánea 	<ul style="list-style-type: none"> - La cocina molecular y el chef Ferran Adrià; la receta del caviar de cereza - Los restaurantes temáticos - Platos exóticos en el mundo - Recetas con las más raras combinaciones de chocolate - ¿Comer insectos es sostenible y saludable?
---	--	---

UDA nº2	TITOLO: Gastronomía sostenible y saludable		
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI	

<ul style="list-style-type: none"> - Conocer los principios de la gastronomía sostenible, incluyendo el uso de ingredientes locales y de temporada, la promoción de modelos alimentarios biodiversos y el aprovechamiento de los recursos para reducir el desperdicio alimentario - Conocer el concepto de alimentación equilibrada y su aplicación en la planificación de menús desde el punto de vista nutricional - Conocer los diferentes tipos de dietas en función de sus objetivos y características - Conocer los principios básicos de la alimentación en situaciones clínicas, con especial referencia a la dieta en el cáncer - Conocer el léxico específico relacionado con la nutrición, la sostenibilidad y la dietética aplicada a la cocina profesional 	<ul style="list-style-type: none"> - Comprender y analizar información relacionada con la alimentación sostenible y la nutrición aplicada a la cocina - Diseñar y proponer menús equilibrados y sostenibles, teniendo en cuenta la estacionalidad de los productos y la reducción del desperdicio alimentario - Adaptar elaboraciones culinarias a diferentes tipos de dietas - Utilizar el léxico específico para comunicar de manera eficaz en contextos profesionales relacionados con la nutrición y la gastronomía - Reflexionar sobre hábitos alimentarios responsables, promoviendo prácticas sostenibles y saludables en el ámbito profesional - Relacionar la alimentación con la salud, comprendiendo la importancia de la dieta en la prevención y el tratamiento de determinadas patologías 	<ul style="list-style-type: none"> - La gastronomía sostenible: el uso de ingredientes locales y de temporada; la promoción de modelos alimentarios biodiversos y respetuosos; la conciencia nutricional aplicada a la creación de menús equilibrados; el aprovechamiento y la reducción sistemática del desperdicio alimentario. - Los tipos de dietas: dietas con un objetivo relacionado con el peso y la composición corporal; dietas basadas en convicciones morales y éticas; dietas por alergias o intolerancias alimentarias; dietas terapéuticas para patologías o condiciones médicas específicas
--	---	---

UDA nº3	TITOLO: Tradiciones, productos y patrimonio cultural en España	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<ul style="list-style-type: none"> - Conocer las principales comunidades autónomas de España, sus ciudades más relevantes y sus platos típicos, con especial atención a la gastronomía - Conocer el léxico específico relativo a la carne (tipos, cortes, técnicas básicas) - Conocer contenidos relacionados con el Camino de Santiago y la cultura gastronomía de Galicia - Conocer la biografía de Salvador Dalí y los principales elementos característicos de su pintura, como expresión cultural del patrimonio español 	<ul style="list-style-type: none"> - Identificar y describir platos típicos españoles, relacionándolos con su origen geográfico y cultural - Utilizar el léxico específico de carne y pescado en contextos profesionales del ámbito culinario - Describir productos, platos e ingredientes, explicando sus características y modos de preparación - Relacionar aspectos culturales (arte, tradiciones, territorios) con la gastronomía española - Comprender y presentar contenidos relacionados con el Camino de Santiago y la cultura gastronómica de Galicia 	<ul style="list-style-type: none"> - Las comunidades autónomas y las ciudades principales y los platos típicos - La carne: tipos, cortes y recetas de platos típicos en España - El Camino de Santiago; postres de Galicia - Salvador Dalí: biografía y algunos elementos recurrentes en su pintura

UDA nº4	TITOLO: Competencias en el mundo del trabajo	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<ul style="list-style-type: none"> - Conocer el léxico y la fraseología específicos del mundo del trabajo en el ámbito de la hostelería - Conocer la estructura y las características de las ofertas de trabajo - Conocer las fases, preguntas frecuentes y estrategias comunicativas de una entrevista de trabajo - Conocer la estructura y el contenido de un currículum vitae - Conocer la estructura, el lenguaje formal y los elementos de una carta de presentación 	<ul style="list-style-type: none"> - Comprender y analizar ofertas de trabajo identificando requisitos, funciones y condiciones laborales - Interactuar en una entrevista de trabajo, respondiendo de forma adecuada y coherente - Elaborar un currículum vitae claro y estructurado - Redactar una carta de presentación utilizando un registro formal adecuado - Utilizar el léxico específico del ámbito profesional para comunicarse eficazmente en contextos laborales 	<ul style="list-style-type: none"> - Ofertas de trabajo - Currículum vitae - Carta de presentación - Entrevista de trabajo

COMPETENZA RIFERITA AL PECUP

[Allegato C Linee GUIDA 23/06/2020 Rif. Decreto Miur n. 35 del 22/06/2020]

Integrazione dell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

1_ Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali
2_ Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.
3_ Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.
4_ Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.
5_ Partecipare al dibattito culturale.
6_Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.
7_ Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.
8_ Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.
9_ Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.
10_ Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.
11_ Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.
12_ Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.
13_ Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.
14_ Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.

data

Roma, 30/04/2026

firma

Carmen Ciallella

IPSEOA “Tor Carbone -A. Narducci”

**PROGRAMMAZIONE SVOLTA
DI
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

a.s 2025 -2026

Classe: 5C

Momenti didattici	- Didattica inclusiva, didattica per competenze, attività sperimentali, esercizi sommativi, attività di recupero
Strumenti	- Lezione, espansioni video, approfondimenti, impara facile, compiti di realtà, educazione civica, autoverifica
Verifiche e valutazione	- Prove strutturate e semi-strutturate, prove relazionali, prove orali, ricerche di gruppo, compiti di realtà, verifiche formative e sommative

UDA n°1	TITOLO: IL MARKETING	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
-Le funzioni del marketing. -Strategie e strumenti di comunicazione del prodotto orientati alle varie tipologie di clientela e del territorio. -Conoscere i principali veicoli comunicativi. - Il piano di marketing di un'impresa ristorativa.	-Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. -Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela. -Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare la tipicità del territorio.	-Il Marketing strategico. -Il Marketing operativo. -Il Marketing turistico. -Il target e la segmentazione -Quali sono le leve del Marketing. -Che cosa si intende per web marketing.

UDA n°2	TITOLO: IL BUDGET E IL BUSINESS PLAN	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<ul style="list-style-type: none"> -Individuare lo scopo del budget. -Conoscer la funzione e il contenuto del Business plan. - Le fasi per la realizzazione del Business plan 	<ul style="list-style-type: none"> -Redigere Business plan relativi a situazioni professionali semplici. -Saper redigere un semplice budget. -Individuare le strategie adeguate per la risoluzione dei problemi. 	<ul style="list-style-type: none"> -Che cos'è il budget. -Che cos'è il business plan. <p>Come si articola il business plan</p>

UDA n°3	TITOLO: LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RICETTIVO	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<ul style="list-style-type: none"> -Conoscere le principali norme in materia alimentare. -Conoscere i meccanismi di controllo della filiera alimentare. -Conoscere la differenza tra tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari. -Saper individuare gli elementi fondamentali di una etichetta alimentare. -Conoscere il concetto di frode alimentare. 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla salute e igiene nei luoghi di lavoro, la trasparenza e tracciabilità dei prodotti. -Saper individuare le principali norme che regolano i rapporti tra consumatorie le imprese turistico-ristorative. -Predisporre prodotti di pasticceria coerenti con le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità e redditività. Saper individuare le frodi alimentari. -Saper predisporre un sistema di qualità totale. 	<ul style="list-style-type: none"> -La normativa alimentare. - Che cosa si intende per rintracciabilità e tracciabilità degli alimenti. -Quali sono i meccanismi di controllo della filiera alimentare. -I contenuti delle etichette alimentari. -Che cosa si intende per frode alimentare. -I principali contratti del settore ristorativo. -Il codice del consumo.

UDA n°4	TITOLO: EDUCAZIONE CIVICA	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI

<p>Dallo Statuto Albertino alla nascita della Costituzione Italiana. Caratteristiche e struttura della Costituzione. Il ruolo del Presidente della Repubblica. Il Referendum.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Analizzare i caratteri della Costituzione italiana. -Conoscere l'organizzazione costituzionale del nostro Paese. -Esser consapevole del valore e delle regole della vita democratica. -Acquisire comportamenti corretti e responsabili. - Riconoscere i principali strumenti di democrazia diretta e indiretta. - Saper individuare le principali funzioni del Presidente della Repubblica. Conoscere le principali differenze dei diversi tipi di referendum. 	<p>L'importanza del 2 giugno 1946. Il referendum sulla riforma della giustizia. La concessione della “grazia” da parte del Presidente della Repubblica.</p>
---	---	---

<p>COMPETENZA RIFERITA AL PECUP <i>[Allegato C Linee GUIDA 23/06/2020 Rif. Decreto Miur n. 35 del 22/06/2020]</i> Integrazione dell'insegnamento trasversale dell'educazione civica</p>
1_ Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali
2_ Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.
3_ Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.
4_ Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.
5_ Partecipare al dibattito culturale.
6_ Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.
7_ Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.
8_ Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.
9_ Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.
10_ Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.
11_ Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.
12_ Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.
13_ Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.
14_ Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.

Roma, 30 aprile 2026

Roberto G. F. Leonzio

IPSEOA “Tor Carbone -A. Narducci”

PROGRAMMAZIONE SVOLTA
DI
SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE

a.s._ 2025-2026

Classe: VC

Momenti didattici	Didattica inclusiva, didattica per competenze, attività di recupero
Strumenti	Lezione frontale, Brain storming, approfondimenti, educazione civica
Verifiche e valutazione	Prove orali, ricerche di gruppo, prove strutturate e semistrutturate;

UDA n°1	TITOLO: Qualità degli alimenti		
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI	
-Conoscere le certificazioni di qualità. Conoscere le funzioni degli additivi	<ul style="list-style-type: none">- Saper leggere un’etichetta nutrizionale- Saper riconoscere la qualità degli alimenti.	<ul style="list-style-type: none">- Denominazione di qualità.- Controllo qualità e sicurezza alimentare.- Additivi e OGM	

UDA n°2	TITOLO: Igiene degli alimenti		
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI	
<ul style="list-style-type: none">- Conoscere la terminologia specifica.- Conoscere le principali cause di contaminazione	<ul style="list-style-type: none">- Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico.- Capire la relazione esistente tra diffusione delle	<p><u>Contaminazione chimica e fisica degli alimenti</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Contaminazione chimica: generalità e terminologia (tossicità acuta e cronica).- Residui tossici dovuti all’azione antropica: farmaci, residui da contenitori, metalli pesanti.	

<p>chimica, radioattiva e biologica e i rischi che essi comportano.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Descrivere le caratteristiche fondamentali dei microrganismi responsabili di contaminazioni. - Conoscere le principali tossinfezioni alimentari, le intossicazioni e le infezioni e le loro modalità di trasmissione. - Perfezionare comportamenti nell'igiene personale, nella manipolazione degli alimenti e nell'uso delle attrezzature. - Conoscere i possibili punti critic. 	<p>tossinfezioni alimentari e scarsa qualità igienica degli alimenti e della ristorazione.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Acquisire comportamenti corretti nell'igiene personale, nella manipolazione degli alimenti e nell'uso delle attrezzature. - Saper individuare i punti critici di controllo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Contaminazione fisica <p><u>Contaminazione biologica degli alimenti</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Generalità e modalità di contaminazione. - Caratteristiche di virus, batteri, muffe e lieviti. - Tossinfezioni: intossicazione da stafilococco, bolutismo, salmonellosi, C.perfingens. - Infezioni: epatite virale A - Prevenzione e controllo per la sicurezza alimentare - Igiene e sicurezza nell'ambiente lavorativo.
--	---	---

UDA n°3	TITOLO: Metabolismo energetico	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il concetto di metabolismo, 	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere il significato dei termini metabolismo, 	<p><u>Bioenergetica</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Calorimetria diretta e indiretta - Metabolismo di base e fattori influenti - Termoregolazione

<p>catabolismo, anabolismo e sapere in che modo i principi nutritivi sviluppano energia negli alimenti</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscere le unità di misura dell'energia impiegate comunemente in dietetica e descrivere il metodo per misurare l'energia negli alimenti. - Conoscere le principali componenti del fabbisogno energetico totale e il concetto di bilancio energetico 	<p>catabolismo e anabolismo.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sapere spiegare le principali forme di dispendio energetico dell'organismo. - Sapere determinare il bisogno energetico individuale. 	<ul style="list-style-type: none"> - Metabolismo di attività - Metabolismo totale - Dieta equilibrata
---	---	--

UDA n°4	TITOLO: Dietetica	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere le caratteristiche di una dieta equilibrata in funzione delle diverse necessità fisiologiche e nutrizionali. - Conoscere le tipologie dietetiche più comuni. 	<ul style="list-style-type: none"> - Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. 	<p><u>Dietetica</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Alimentazione</u> equilibrata nelle diverse condizioni fisiologiche (infanzia, adolescenza, età adulta, gravidanza, allattamento, terza età, attività sportiva). - <u>Tipologie dietetiche</u>: dieta mediterranea, dieta vegetariana, dieta eubiotica. <p><u>Elementi di dietoterapia</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Obesità, anoressia e le DCA in genere, diabete, ipercolesterolemia, malattie cardiovascolari, allergie, intolleranze, tumori alimentari)

<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere i compiti della dietetica e della dietoterapia. - Conoscere il ruolo preventivo di una sana alimentazione per la difesa della salute. - Conoscere la relazione tra alimentazione e malattie tumorali. - Conoscere che cosa sono le allergie e le intolleranze alimentari. - Conoscere i principi fondamentali di dietoterapia in alcune importanti malattie. 		<ul style="list-style-type: none"> - Diete dimagranti
--	--	--

Gli elementi di dietoterapia dell'UDA n°4 verranno svolti dopo il 15 maggio.

UDA n°5	TITOLO: Educazione Civica – Agenda 2030: salute e benessere
----------------	--

CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere le caratteristiche della piramide alimentare - Conoscere i principi di una sana e corretta alimentazione associata all'attività fisica al fine di garantire l'integrità psico-fisica dell'organismo 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper interpretare la Piramide alimentare - Saper descrivere e contestualizzare i principi descritti nell'Agenda 2030 per la preservazione della salute e del benessere psico-fisico dell'uomo in relazione all'applicazione di una sana e corretta alimentazione. 	<p><u>L'Agenda 2030</u></p> <p>- Dibattito in classe sui target dell'Agenda 2030</p>

COMPETENZA RIFERITA AL PECUP
[Allegato C Linee GUIDA 23/06/2020 Rif. Decreto Miur n. 35 del 22/06/2020]
Integrazione dell'insegnamento trasversale dell'educazione civica
3_ Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.
4_ Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.
5_ Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità
6_ Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.
7_ Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.
8_ Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.
10_ Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.
11_ Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.
12_ Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.
13_ Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.

Roma, 23/04/2026

Francesco Maisto

IPSEOA “Tor Carbone -A. Narducci”

PROGRAMMA SVOLTO DI SALA E VENDITA

Testo utilizzato: libro di testo in adozione

a.s. 2025/2026

Classe: V C

Momenti didattici	--Didattica inclusiva, didattica per competenze, attività sperimentali, esercizi sommativi, attività di recupero
Strumenti	--Lezione, espansioni video, approfondimenti, impara facile, compiti di realtà, educazione civica, autoverifica
Verifiche e valutazione	- Prove strutturate e semi-strutturate, prove relazionali, prove orali, ricerche di gruppo, creazione di un <i>power-point</i> , compiti di realtà, verifiche formative e sommative

UDA n°1	TITOLO: IL MONDO DELLA RISTORAZIONE	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<ul style="list-style-type: none">- Lo studente conosce le varie tipologie di ristoranti e l'organizzazione e dei sistemi ristorativi	<ul style="list-style-type: none">- Lo studente è in grado di classificare gli esercizi ristorativi	<ul style="list-style-type: none">- Le strutture ricettive e di ristorazione- La ristorazione commerciale- La ristorazione collettiva

UDA n°2	TITOLO: IL MENU	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<ul style="list-style-type: none">- Sapere come si è evoluto il menu, conoscerne i diversi significati e le diverse funzioni- Conoscere le diverse tipologie di menu e sapere come va	<ul style="list-style-type: none">- Utilizzare in modo competente il menu come “veicolo di vendita”- Saper distinguere i vari menu e saper usarli in modo adeguato alle esigenze di vendita.	<ul style="list-style-type: none">- Che cos'è un menu- Come si redige un menu- Qual è la successione delle portate- Quali sono le principali tipologie di menu- Gli allergeni

modulato secondo il tipo di pasto e il locale - Conoscere gli elementi di base della costruzione del menu		
---	--	--

UDA n°3	TITOLO: SICUREZZA E IGIENE	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<ul style="list-style-type: none"> - La progettazione delle strutture ristorative. - L'igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell' ambiente. - Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. 	<ul style="list-style-type: none"> - Che cos è l' HACCP - Quali sono le fasi dell' HACCP - Che cos è l'igiene - Come si gestisce l'igiene personale - Come si gestisce l'igiene dei locali - Come si gestisce l'igiene delle attrezzature

UDA n°4	TITOLO: UNO SGUARDO AL MONDO DEL VINO	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere le basi della produzione del vino: gli elementi fondamentali della viticoltura; le operazioni per rendere costante la produzione del vino; le lavorazioni e le 	<ul style="list-style-type: none"> - Possedere le nozioni basilari di enologia - Saper riconoscere i migliori momenti per raccogliere l' uva da vinificare - Conoscere bene il contenuto dei vini, classificando gli zuccheri, gli acidi, i tannini e tutti gli altri 	<ul style="list-style-type: none"> - La vite e la sua coltivazione - Il chicco d'uva - La vinificazione - Le proprietà organolettiche del vino - Gli strumenti del Sommelier - La classificazione dei vini - Il servizio dei vini - I vini spumanti e gli champagne - I vini speciali, muffati, passiti e liquorosi

tecniche di cantina che le migliorano. - Conoscere le caratteristiche organolettiche dei principali tipi di vino, le temperature, le nozioni base e le tecniche di servizio del vino.	componenti del mosto e del vino, al fine di saper valutare le variazioni qualitative prodotte dalle diverse lavorazioni.	
--	--	--

UDA n°5		TITOLO: IL MARKETING	
CONOSCENZE		COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
- Analisi di mercato - Marketing mix e marketing turistico		- Saper condurre un accurato studio di marketing per pianificare e comunicare efficacemente a un potenziale target di clientela l'offerta enogastronomica di un 'attività ristorativa tenendo conto della qualità dell'offerta e delle potenzialità del territorio da valorizzare per incontrare le nuove richieste del turista enogastronomico	- Marketing e comunicazione - Comunicare l'offerta enogastronomica - Comunicare la qualità - Comunicare il territorio
UDA n°6		TITOLO: IL SERVIZIO AL BAR	
CONOSCENZE		COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
- Tecniche di base del bar: principali bevande		- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di	- Gli aperitivi - Le bevande digestive - Le bevande dissetanti - Bevande energetiche e toniche

analcoliche e alcoliche	organizzazione, di commercializzazi one dei servizi e dei prodotti enogastronomici	
----------------------------	--	--

Il docente
Marina Caiazzo

IPSEOA “Tor Carbone -A. Narducci”

**PROGRAMMAZIONE SVOLTA
DI
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – settore CUCINA**

A.S. 2025-26

Classe: 5[^]C

Docente: Renato Protasi

Momenti didattici	-Didattica inclusiva, didattica per competenze, esercitazioni pratiche in laboratorio di cucina, lezioni frontali in aula.
Strumenti	-Lezioni, espansioni video, approfondimenti, compiti di realtà
Verifiche e valutazione	- Prove strutturate e semi-strutturate, prove pratiche di laboratorio, prove orali, ricerche di gruppo, creazione di un <i>power-point</i> , compiti di realtà, verifiche formative e sommative

UDA n° 1	TITOLO: SICUREZZA E SISTEMA HACCP	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
L'importanza dell'autocontrollo sul processo di produzione I pericoli di contaminazione legati alla manipolazione degli alimenti CCP classici di un'attività di ristorazione Corrette prassi igieniche nelle lavorazioni Criteri e gli strumenti di sicurezza e tutela della salute	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e tutela della salute degli operatori e della clientela Intervenire nelle diverse fasi del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità	“Pacchetto igiene” e disposizioni legislative in materia Vantaggi e finalità del sistema HACCP I sette principi del sistema HACCP e le dodici tappe Principi di una corretta sanificazione del laboratorio e delle attrezzature

UDA n° 2	TITOLO: LA GASTRONOMIA TRA TRADIZIONE ED EVOLUZIONE		
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI	
<p>Stili di cucina attuali</p> <p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale</p> <p>Percorsi di valorizzazione dei prodotti gastronomici tenendo presente gli aspetti culturali, le componenti tecniche e i sistemi di qualità già in essere, con particolare riguardo al territorio</p> <p>Valorizzazione dei piatti della tradizione</p> <p>Nuove tendenze della gastronomia e contestualizzazione delle stesse in strutture ristorative</p> <p>Predisposizione e servizio di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o intolleranze e allergie alimentari</p>	<p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p>	<p>La cucina tra tradizione ed innovazione</p> <p>Vari tipi di cucina e fattori caratterizzanti</p> <p>I principi della cucina scientifica e tecnologica: tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità</p> <p>I principi della cucina salutistica, con particolare riferimento alla celiachia</p> <p>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari</p> <p>Gli allergeni</p>	

UDA n° 3	TITOLO: LA QUALITA' ALIMENTARE	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<p>Classificazione degli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità</p> <p>Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni</p> <p>La valutazione delle qualità organolettiche di alcuni alimenti</p> <p>La “costruzione” di piatti con prodotti di eccellenza del territorio</p>	<p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</p> <p>Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici</p>	<p>I componenti della qualità totale</p> <p>La certificazione ISO 9000</p> <p>I prodotti biologici e la lotta integrata</p> <p>La filiera corta e il chilometro zero</p> <p>Gli OGM</p> <p>I marchi di qualità comunitari: DOP, IGP, STG</p> <p>I marchi di qualità nazionali e locali: PAT, DeCo</p> <p>Tracciabilità degli alimenti e sicurezza alimentare</p> <p>L'analisi sensoriale del cibo</p> <p>I prodotti di eccellenza del territorio</p>

UDA n° 4	TITOLO: CATERING & BANQUETING	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<p>Opzioni di programmazione del lavoro in relazione alle risorse economiche e al tipo di servizio proposto</p> <p>Piatti e accostamenti di ingredienti tenendo presenti le nuove tendenze</p> <p>Specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering</p> <p>Modalità e tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento</p>	<p>Progettare eventi enogastronomici che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del made in Italy</p> <p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione e dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche</p>	<p>Il catering e il banqueting: caratteristiche, finalità e vantaggi</p> <p>Il contratto di catering/ banqueting e gli adempimenti amministrativi</p> <p>Le nuove figure professionali del settore catering e banqueting</p> <p>Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi</p> <p>Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande</p> <p>Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti</p>

Roma, 10 maggio 2026

IL DOCENTE
Renato Protasi

IPSEOA “Tor Carbone -A. Narducci”

**PROGRAMMAZIONE SVOLTA
DI
SCIENZE MOTORIE**

a.s. 2025/2026

Classe: 5C (Cucina)

Docente: Schina Rossella Enrica

Momenti didattici	- esercizi individuali e di gruppo, attività di recupero, attività esperienziali, didattica inclusiva, didattica per competenze
Strumenti	-Nozioni teoriche applicate, educazione civica
Verifiche e valutazione	- Prove/Test Motori, Osservazione sistematica, Tornei, elaborati, prove orali.

UDA n°1	TITOLO: Completamento sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive, Sport, Regole e Fair Play	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
. Consolidamento delle attività sportive individuali e di squadra; . Consolidamento delle principali regole degli sport praticati a scuola . Giochi, partite, arbitraggio; . Approfondimento delle conoscenze relative alle tecniche e tattiche degli sport di squadra e individuali	. Saper individuare esercizi per favorire il potenziamento muscolare . Saper attuare le fasi principali dell'allenamento . Affinare le tecniche e le tattiche di almeno due degli sport programmati a scuola nei ruoli congeniali alle proprie attitudini . Saper comunicare e rispettare le regole comportamentali . Saper collaborare attivamente nel gruppo	. Esercizi di Stretching e mobilità articolare . Esercizi di potenziamento muscolare: - Test: Salto della Funicella 30” - Sergeant Test - Test: Getto della Palla medica . Esercizi a corpo libero o con piccoli attrezzi (individuali, a coppie o in gruppo) . Fair Play . Calciotto . Pallavolo . Tennis Tavolo . Badminton . Collaborazione nell'organizzazione di giochi, di competizioni sportive e della loro direzione arbitrale e di assistenza . Torneo interno di pallavolo . Partecipazione torneo VolleyScuola

. Conoscenza di esercizi di potenziamento muscolare e mobilità articolare . Consolidamento delle capacità condizionali . Tornei, giochi, partite e arbitraggio	per raggiungere un risultato comune . Saper rispettare le regole e gli altri . Sperimentare nello sport i diversi ruoli e le relative responsabilità, in relazione alle proprie capacità, come: arbitraggio, giudice ecc	. Partecipazione torneo Calcio a 11
--	--	-------------------------------------

UDA n°2	TITOLO: Storia dello Sport		
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI	
. Conoscere la storia delle Olimpiadi . Conoscere le origini e lo sviluppo delle scienze legate al movimento, al gioco e allo sport . Cenni delle attività motorie nei vari periodi storici . Conoscere l'evoluzione storica del ruolo della donna nello sport	. Essere capace di correlare la storia delle attività motorie con il quadro storico complessivo e con le manifestazioni culturali ad esse . Saper spiegare le ragioni storico, sociali, politiche che hanno prodotto particolari comportamenti . Essere in grado di individuare	. Storia delle olimpiadi: <ul style="list-style-type: none"> · L'Olimpismo e il Movimento Olimpico · Giochi Olimpici Antichi · Giochi Olimpici Moderni · Simboli Olimpici (Motto, Bandiera, Fiamma olimpica) · Il CIO (cosa è e quali funzioni svolge) · Giochi Paralimpici . La parità di genere (in collegamento con ed. civica) <ul style="list-style-type: none"> · Confronto partecipazione atlete tra olimpiadi antiche e moderne · Cenni sulle riforme per garantire e permettere l'accesso dell'attività motoria alle donne (nella scuola e nelle competizioni sportive) · Es. di donne riconosciute come pioniere della parificazione di genere nello sport (Alfonsina Strada, Ondina Valla ecc.) · Le conquiste ottenute nell'era moderna 	

UDA n°2	TITOLO: Salute, Benessere, Sicurezza e Prevenzione	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<ul style="list-style-type: none"> . Conoscere il concetto di salute come mantenimento, con regole di vita corrette e forme di prevenzione . Conoscere i principi fondamentali di prevenzione ed attuazione della sicurezza personale e altrui 	<ul style="list-style-type: none"> . Saper applicare le regole dello stare bene con un corretto stile di vita ed idonee prevenzioni . Essere consapevoli dei danni alla salute causati dalla sedentarietà 	<ul style="list-style-type: none"> . Definizione di attività fisica, salute e stile di vita secondo l'OMS (in collegamento con ed. civica) . Linee Guida per essere attivi e in salute (OMS) . Piramide Alimentare, Piramide Sportiva e Piramide del Benessere (in collegamento con ed. civica) . Assumere comportamenti finalizzati al miglioramento della salute

UDA n°3	TITOLO: Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico.	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<ul style="list-style-type: none"> . Conoscere come tutelare e rispettare i luoghi circostanti e ogni loro componente; . Conoscere le caratteristiche dei vari ambienti, naturali e non, e delle possibilità che offrono; 	<ul style="list-style-type: none"> . Sapersi orientare nello spazio e nel tempo collaborando e organizzando gruppi; . Essere capaci di applicare comportamenti ecologici nel rispetto della natura e dell'ambiente circostante. 	<ul style="list-style-type: none"> . La palestra e i suoi "Pericoli" . Attrezzature sportive e loro utilizzo in ambito scolastico e non . Muoversi in sicurezza nei diversi ambienti

CONTENUTI MINIMI:

- A. Potenziamento delle capacità condizionali
- B. Sviluppo delle capacità coordinative
- C. Conoscenza e pratica delle attività sportive
- D. Benessere e sicurezza: educazione alla salute
- E. Espressività corporea

COMPETENZA RIFERITA AL PECUP <i>[Allegato C Linee GUIDA 23/06/2020 Rif. Decreto Miur n. 35 del 22/06/2020]</i> Integrazione dell'insegnamento trasversale dell'educazione civica
1_ Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali
2_ Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.
3_ Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.
4_ Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.
5_ Partecipare al dibattito culturale.
6_ Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.
7X Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.
8X Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.
9X Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.
10_ Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.
11_ Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.
12_ Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.
13_ Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.
14_ Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.

IPSEOA “TOR CARBONE”
SERVIZI PER L’ ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITA’
ALBERGHIERA
ROMA

Allegato 4
Prove Simulate di Esame



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Gabriele D'Annunzio, *La sabbia del tempo*, in *Alcione*, a cura di Ilvano Caliaro, Torino, Einaudi, 2010.

Come¹ scorrea la calda sabbia lieve
per entro il cavo della mano in ozio
il cor sentì che il giorno era più breve.

E un'ansia repentina il cor m'assalse
per l'appressar dell'umido equinozio²
che offusca l'oro delle piagge salse.

Alla sabbia del Tempo urna la mano
era, clessidra il cor mio palpitante,
l'ombra crescente d'ogni stelo vano³
quasi ombra d'ago in tacito quadrante⁴.

Comprensione e analisi

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

1. Esponi in maniera sintetica la situazione descritta dal poeta e individua il tema della poesia proposta.
2. Attraverso quali stimoli sensoriali D'Annunzio percepisce il passaggio tra le stagioni?
3. Spiega il motivo per cui, al v. 8, il poeta definisce il cuore una 'clessidra'.
4. Analizza la struttura metrica della poesia proposta.

Interpretazione

Elabora una tua riflessione sul senso del Tempo che emerge in questa lirica, anche attraverso opportuni confronti con altri testi di D'Annunzio (1863 – 1938) da te studiati e confrontalo con altri autori della letteratura italiana e/o europea o con altre espressioni artistiche del Novecento che hanno fatto riferimento alla medesima tematica.

PROPOSTA A2

Grazia Deledda, *Cosima*, in *Romanzi e Novelle*, a cura di Natalino Sapegno, Arnoldo Mondadori, 1971, pp. 743 - 744, 750 - 752.

Il romanzo autobiografico *Cosima* della scrittrice sarda Grazia Deledda (1871 – 1936), insignita del premio Nobel per la letteratura nel 1926, descrive l'infanzia e la giovinezza della protagonista sullo sfondo di una tormentata vita familiare, sottoposta ai condizionamenti e ai pregiudizi di una piccola città di provincia.

¹ Come: mentre

² umido equinozio: il piovoso equinozio d'autunno

³ stelo vano: stelo d'erba prossimo ad insecchire

⁴ ombra d'ago in tacito quadrante: ombra dell'ago di una meridiana. Tacito è il quadrante dell'orologio solare poiché non batte il tempo, ma lo segna con l'ombra dello gnomone



Ministero dell'istruzione e del merito

«Adesso Cosima aveva quattordici anni, e conosceva dunque la vita nelle sue più fatali manifestazioni. [...] Durante l'infanzia aveva avuto le malattie comuni a tutti i bambini, ma adesso era, sebbene gracile e magra, sana e relativamente agile e forte. Piccola di statura, con la testa piuttosto grossa, le estremità minuscole, con tutte le caratteristiche fisiche sedentarie delle donne della sua razza, forse d'origine libica, con lo stesso profilo un po' camuso, i denti selvaggi e il labbro superiore molto allungato; aveva però una carnagione bianca e vellutata, bellissimi capelli neri lievemente ondulati e gli occhi grandi, a mandorla, di un nero dorato e a volte verdognolo, con la grande pupilla appunto delle donne di razza camitica, che un poeta latino chiamò «doppia pupilla», di un fascino passionale, irresistibile.

Per la morte di Enza fu ripreso il lutto, chiuse ancora le finestre, ripresa una vita veramente claustrale. Ma un lievito di vita, un germogliare di passioni e una fioritura freschissima d'intelligenza simile a quella dei prati cosparsi di fiori selvatici a volte più belli di quelli dei giardini, univa le tre sorelle in una specie di danza silenziosa piena di grazia e di poesia. Le due piccole, Pina e Coletta, leggevano già anch'esse avidamente tutto quello che loro capitava in mano, e, quando erano sole con Cosima, si abbandonavano insieme a commenti e discussioni che uscivano dal loro ambiente e dalle ristrettezze della loro vita quotidiana. E Cosima, come costrettavi da una forza sotterranea, scriveva versi e novelle. [...]

Come arrivassero fino a lei i giornali illustrati non si sa; forse era Santus, nei suoi lucidi intervalli, o lo stesso Andrea a procurarli: il fatto è che allora, nella capitale, dopo l'aristocratico editore Sommaruga, era venuto su, da operaio di tipografia, un editore popolare¹ che fra molte pubblicazioni di cattivo gusto ne aveva di buone, quasi di fini, e sapeva divulgarle anche nei paesi più lontani della penisola. Arrivavano anche laggiù, nella casa di Cosima; erano giornali per ragazzi, riviste agili e bene figurate, giornali di varietà e di moda. [...] Nelle ultime pagine c'era sempre una novella, scritta bene, spesso con una grande firma: non solo, ma il direttore del giornale era un uomo di gusto, un poeta, un letterato a quei tempi notissimo, della schiera scampata al naufragio del Sommaruga e rifugiatasi in parte nella barcaccia dell'editore Perino.

E dunque alla nostra Cosima salta nella testa chiusa ma ardita di mandare una novella al giornale di mode, con una letterina piena di graziose esibizioni, come, per esempio, la sommaria dipintura della sua vita, del suo ambiente, delle sue aspirazioni, e soprattutto con forti e prodi promesse per il suo avvenire letterario. E forse, più che la composizione letteraria, dove del resto si raccontava di una fanciulla pressappoco simile a lei, fu questa prima epistola ad aprire il cuore del buon poeta che presiedeva al mondo femminile artificiosetto del giornale di mode, e col cuore di lui le porte della fama. Fama che come una bella medaglia aveva il suo rovescio segnato da una croce dolorosa: poiché se il direttore dell'«Ultima Moda», nel pubblicare la novella, presentò al mondo dell'arte, con nobile slancio, la piccola scrittrice, e subito la invitò a mandare altri lavori, in paese la notizia che il nome di lei era apparso stampato sotto due colonne di prosa ingenuamente dialettale, e che, per maggior pericolo, parlavano di avventure arrischiate, destò una esecrazione unanime e implacabile.

Ed ecco le zie, le due vecchie zitelle, che non sapevano leggere e bruciavano i fogli con le figure di peccatori e di donne maledette, precipitarsi nella casa malaugurata, spargendovi il terrore delle loro critiche e delle peggiori profezie. Ne fu scosso persino Andrea: i suoi sogni sull'avvenire di Cosima si velarono di vaghe paure: ad ogni modo consigliò la sorella di non scrivere più storie d'amore, tanto più che alla sua età, con la sua poca esperienza in materia, oltre a farla passare per una ragazza precoce e già corrotta, non potevano essere del tutto verosimili.»

Comprensione e analisi

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

1. Sintetizza il contenuto del brano ed evidenziane i passaggi fondamentali.
2. Il giudizio relativo all'attività di scrittrice di Cosima è trasmesso attraverso espressioni fortemente negative: individuale.
3. La descrizione fisica di Cosima, opposta all'immagine femminile trasmessa dai giornali di moda, suggerisce anche elementi caratteriali della fanciulla: rifletti su questo aspetto.
4. Per Cosima e le sorelle la lettura e la scrittura alimentano la gioia di vivere: individua gli snodi che nel brano proposto evidenziano questo comune sentimento.

¹ Edoardo Perino, tipografo ed editore romano



Ministero dell'istruzione e del merito

Interpretazione

Il tema principale del brano riguarda il valore della formazione, della cultura e della scrittura come risorse imprescindibili a partire già dall'adolescenza. Esponi le tue considerazioni su questo aspetto, in base alle tue letture e conoscenze.

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: **Mario Isnenghi**, *Breve storia d'Italia ad uso dei perplessi (e non)*, Laterza, Bari, 2012, pp. 77 – 78.

«Anche l'assalto, il bombardamento, i primi aeroplani e (sul fronte occidentale) carri armati costituiscono atroci luoghi della memoria per i popoli europei coinvolti in una lotta di proporzioni e violenza inaudite, che qualcuno ritiene si possa considerare una specie di «guerra civile», date le comuni origini e la lunga storia di coinvolgimenti reciproci propria di quelli che la combatterono. Trincea e mitragliatrice possono tuttavia considerarsene riassuntive. Esse ci dicono l'essenziale di ciò che rende diversa rispetto a tutte le altre che l'avevano preceduta quella guerra e ne fanno anche un'espressione della modernità e dell'ingresso generale nella società di massa e nella civiltà delle macchine. Infatti, tutti gli eserciti sono ormai basati non più sui militari di professione, ma sulla coscrizione obbligatoria; si mobilitano milioni di uomini, sulla linea del fuoco, nei servizi, nelle retrovie (si calcola che, all'incirca, su sette uomini solo uno combatta, mentre tutti gli altri sono impiegati nei vari punti della catena di montaggio della guerra moderna): non è ancora la «guerra totale», capace di coinvolgere i civili quanto i militari, come avverrà nel secondo conflitto mondiale, ma ci stiamo avvicinando. Sono dunque i grandi numeri che contano, la capacità – diversa da paese a paese – di mettere in campo, pagare e far funzionare una grande e complessa macchina economica, militare e organizzativa. [...] Insomma, nella prima guerra mondiale, quello che vince o che perde, è il *paese* tutt'intero, non quella sua parte separata che era, nelle guerre di una volta, l'*esercito*: tant'è vero che gli Imperi Centrali, e soprattutto i Tedeschi, perdono la guerra non perché battuti militarmente, ma perché impossibilitati a resistere e a sostenere, dal paese, l'esercito.

Ebbene, uno dei luoghi primari di incontro e di rifusione del paese nell'esercito è proprio la trincea. È in questi fetidi budelli, scavati più o meno profondamente nella dura roccia del Carso o nei prati della Somme, in Francia, che si realizza un incontro fra classi sociali, condizioni, culture, provenienze regionali, dialetti, mestieri – che in tempo di pace, probabilmente, non si sarebbe mai realizzato. Vivere a così stretto contatto di gomito con degli sconosciuti [...], senza più *intimità* e *privato*, produce, nei singoli, sia assuefazione che nevrosi, sia forme di cameratismo e durevoli memorie, sia anonimato e perdita delle personalità. Sono fenomeni di adattamento e disadattamento con cui i medici militari, gli psichiatri e gli psicologi del tempo hanno dovuto misurarsi.»

Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il brano proposto nei suoi snodi tematici essenziali.
2. Perché, secondo l'autore, trincea e mitragliatrice fanno della Prima guerra mondiale *'un'espressione della modernità e dell'ingresso generale nella società di massa e nella civiltà delle macchine'*?
3. In che modo cambia, a parere di Isnenghi, rispetto alle guerre precedenti, il rapporto tra *'esercito'* e *'paese'*?
4. Quali fenomeni di *'adattamento'* e *'disadattamento'* vengono riferiti dall'autore rispetto alla vita in trincea e con quali argomentazioni?



Ministero dell'istruzione e del merito

Produzione

Le modalità di svolgimento della prima guerra mondiale sono profondamente diverse rispetto ai conflitti precedenti. Illustra le novità introdotte a livello tecnologico e strategico, evidenziando come tali cambiamenti hanno influito sugli esiti della guerra.

Esprimi le tue considerazioni sul fenomeno descritto nel brano con eventuali riferimenti ad altri contesti storici, elaborando un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B2

Testo tratto da: **Luca Serianni**, *L'ora d'italiano. Scuola e materie umanistiche*, Laterza, Roma-Bari, 2010, pp. 4, 14-16.

«È sicuramente vero – e in Italia in modo particolare – che la cultura scientifica media continua a essere scarsa e dotata di minore prestigio sociale. Per intenderci: una persona istruita saprebbe dire che le proteine sono sostanze che si trovano soprattutto nella carne, nelle uova, nel latte e che sono indispensabili nella nutrizione umana. Tutto bene, purché si sia consapevoli che una formulazione così sommaria equivale a dire che Alessandro Manzoni è un grande scrittore morto molto tempo fa, e basta. Ci aspettiamo che si debba andare un po' oltre nel caso dell'autore dei *Promessi sposi*, ma non che si sia tenuti a sapere che le proteine sono sequenze di amminoacidi né soprattutto che cosa questo voglia dire. [...].

Il declino della cultura tradizionalmente umanistica nell'opinione generale – la cultura scientifica non vi è mai stata di casa – potrebbe essere illustrato da una particolarissima visuale: i quiz televisivi.

I programmi di Mike Bongiorno, a partire dal celebre *Lascia o raddoppia*, erano il segno del nozionismo, ma facevano leva su un sapere comunque strutturato e a suo modo dignitoso. Al concorrente che si presentava per l'opera lirica, per esempio, si poteva rivolgere una domanda del genere: «Parliamo del *Tabarro* di Puccini; vogliamo sapere: a) data e luogo della prima rappresentazione; b) nome del librettista; c) nome dell'autore del dramma *La Houppe* da cui il soggetto è stato tratto; d) nome del quartiere di Parigi rimpianto da Luigi e Giorgetta; e) ruolo vocale di Frugola; f) nome del gatto di Frugola. Ha un minuto di tempo per rispondere». Diciamo la verità: 9-10 secondi in media per rispondere a ciascuna di queste domande sono sufficienti, non solo per un musicologo ma anche per un melomane [a proposito: le risposte sono queste: a) 1918, b) Giuseppe Adami; c) Didier Gold, d) Belleville, e) mezzosoprano, f) Caporale].

Ma domande – e concorrenti – di questo genere hanno fatto il loro tempo. Tra i quesiti rubricati sotto l'etichetta *Storia* in un quiz che andava in onda nel febbraio 2010 (*L'eredità*, Rai 1) ho annotato il seguente esempio, rappresentativo di un approccio totalmente diverso: «Ordinando al cardinale Ruffo di ammazzare i liberali, Ferdinando IV gli raccomandò: *Famme trovare tante... a) botti schiattate, b) casecavalle, c) pummarole, d) babà fraceti*». La risposta esatta è la b): ma quanti sono i lettori di questo libro che avrebbero saputo rispondere? (mi auguro pochi, per non sentirmi abbandonato alla mia ignoranza). Quel che è certo è che per affrontare un quesito del genere non avrebbe senso “prepararsi”; l'aneddoto è divertente, è fondato sul dialetto (un ingrediente comico assicurato), mette tutti i concorrenti sullo stesso piano (dare la risposta esatta è questione non di studio ma, democraticamente, di fortuna) e tanto basta.»

Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il contenuto del brano.
2. Individua la tesi principale di Serianni e a quali argomenti egli fa ricorso per sostenere il suo ragionamento.
3. L'autore sostiene che in Italia *'la cultura scientifica media continua a essere scarsa e dotata di minore prestigio sociale'*: su quali basi fonda tale affermazione?
4. Cosa dimostra, a parere di Serianni, il confronto tra i quiz televisivi?



Ministero dell'istruzione e del merito

Produzione

Dopo aver letto e analizzato il testo di Luca Serianni (1947 - 2022), confrontati con le sue considerazioni sul trattamento riservato in Italia alla cultura scientifica e alla cultura umanistica. Facendo riferimento alle tue conoscenze ed esperienze anche extrascolastiche, sviluppa le tue riflessioni sulle due culture e sul loro rapporto elaborando un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B3

Testo tratto da **Gian Paolo Terravecchia**: *Uomo e intelligenza artificiale: le prossime sfide dell'onlife*, intervista a Luciano Floridi in *La ricerca*, n. 18 - settembre 2020.

Gian Paolo Terravecchia: «Si parla tanto di *smartphone*, di *smartwatch*, di sistemi intelligenti, insomma il tema dell'intelligenza artificiale è fondamentale per capire il mondo in cui viviamo. Quanto sono intelligenti le così dette "macchine intelligenti"? Soprattutto, la loro crescente intelligenza creerà in noi nuove forme di responsabilità?»

Luciano Floridi: «L'Intelligenza Artificiale (IA) è un ossimoro¹. Tutto ciò che è veramente intelligente non è mai artificiale e tutto ciò che è artificiale non è mai intelligente. La verità è che grazie a straordinarie invenzioni e scoperte, a sofisticate tecniche statistiche, al crollo del costo della computazione e all'immensa quantità di dati disponibili, oggi, per la prima volta nella storia dell'umanità, siamo riusciti a realizzare su scala industriale artefatti in grado di risolvere problemi o svolgere compiti con successo, senza la necessità di essere intelligenti. Questo scollamento è la vera rivoluzione. Il mio cellulare gioca a scacchi come un grande campione, ma ha l'intelligenza del frigorifero di mia nonna. Questo scollamento epocale tra la capacità di agire (l'inglese ha una parola utile qui: *agency*) con successo nel mondo, e la necessità di essere intelligenti nel farlo, ha spalancato le porte all'IA. Per dirla con von Clausewitz, l'IA è la continuazione dell'intelligenza umana con mezzi stupidi. Parliamo di IA e altre cose come il *machine learning* perché ci manca ancora il vocabolario giusto per trattare questo scollamento. L'unica *agency* che abbiamo mai conosciuto è sempre stata un po' intelligente perché è come minimo quella del nostro cane. Oggi che ne abbiamo una del tutto artificiale, è naturale antropomorfizzarla. Ma credo che in futuro ci abitueremo. E quando si dirà "*smart*", "*deep*", "*learning*" sarà come dire "il sole sorge": sappiamo bene che il sole non va da nessuna parte, è un vecchio modo di dire che non inganna nessuno. Resta un rischio, tra i molti, che vorrei sottolineare. Ho appena accennato ad alcuni dei fattori che hanno determinato e continueranno a promuovere l'IA. Ma il fatto che l'IA abbia successo oggi è anche dovuto a una ulteriore trasformazione in corso. Viviamo sempre più *onlife*² e nell'infosfera. Questo è l'*habitat* in cui il software e l'IA sono di casa. Sono gli algoritmi i veri nativi, non noi, che resteremo sempre esseri anfibi, legati al mondo fisico e analogico. Si pensi alle raccomandazioni sulle piattaforme. Tutto è già digitale, e agenti digitali hanno la vita facile a processare dati, azioni, stati di cose altrettanto digitali, per suggerirci il prossimo film che potrebbe piacerci. Tutto questo non è affatto un problema, anzi, è un vantaggio. Ma il rischio è che per far funzionare sempre meglio l'IA si trasformi il mondo a sua dimensione. Basti pensare all'attuale discussione su come modificare l'architettura delle strade, della circolazione, e delle città per rendere possibile il successo delle auto a guida autonoma. Tanto più il mondo è "amichevole" (friendly) nei confronti della tecnologia digitale, tanto meglio questa funziona, tanto più saremo tentati di renderlo maggiormente friendly, fino al punto in cui potremmo essere noi a doverci adattare alle nostre tecnologie e non viceversa. Questo sarebbe un disastro [...].»

Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il brano proposto nei suoi snodi tematici essenziali.

¹ Figura retorica che consiste nell'accostamento di due termini di senso contrario o comunque in forte antitesi tra loro.

² Il vocabolario online Treccani definisce l'*onlife* "neologismo d'autore, creato dal filosofo italiano Luciano Floridi giocando sui termini *online* ('in linea') e *offline* ('non in linea')": *onlife* è quanto accade e si fa mentre la vita scorre, restando collegati a dispositivi interattivi (*on* + *life*).



Ministero dell'istruzione e del merito

2. Per quale motivo l'autore afferma *'il mio cellulare gioca a scacchi come un grande campione, ma ha l'intelligenza del frigorifero di mia nonna'*?
3. Secondo Luciano Floridi, *'il rischio è che per far funzionare sempre meglio l'IA si trasformi il mondo a sua dimensione'*. Su che basi si fonda tale affermazione?
4. Quali conseguenze ha, secondo l'autore, il fatto di vivere *'sempre più onlife e nell'infosfera'*?

Produzione

L'autore afferma che *'l'Intelligenza Artificiale (IA) è un ossimoro. Tutto ciò che è veramente intelligente non è mai artificiale e tutto ciò che è artificiale non è mai intelligente'*. Sulla base del tuo percorso di studi e delle tue conoscenze personali, esprimi le tue opinioni al riguardo, soffermandoti sulle differenze tra intelligenza umana e "Intelligenza Artificiale". Elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

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

PROPOSTA C1

Testo tratto da: **Dacia Maraini**, *Solo la scuola può salvarci dagli orribili femminicidi*, in "Corriere della Sera", 30 giugno 2015, ora in *La scuola ci salverà*, Solferino, Milano, 2021, pp. 48-49.

«Troppi decessi annunciati, troppe donne lasciate sole, che vanno incontro alla morte, disperate e senza protezione. Molte hanno denunciato colui che le ucciderà, tante volte, per percosse e minacce reiterate, ma è come se tutti fossero ciechi, sordi e muti di fronte alla continua mattanza femminile.

Prendiamo il caso di Loredana Colucci, uccisa con sei coltellate dall'ex marito davanti alla figlia adolescente. L'uomo, dopo molti maltrattamenti, tenta di strangolare la moglie. Lei lo denuncia e lui finisce in galera. Ma dopo pochi mesi è fuori. E subito riprende a tormentare la donna. Altra denuncia e all'uomo viene proibito di avvicinarsi alla casa. Ma, curiosamente, dopo venti giorni, viene revocata anche questa proibizione. È bastata una distrazione della moglie, perché il marito entrasse in casa e la ammazzasse davanti alla figlia. Il giorno dopo tutto il quartiere era in strada per piangere pubblicamente una donna generosa, grande lavoratrice e madre affettuosa, morta a soli quarantun anni, per mano dell'uomo che diceva di amarla.

Di casi come questo ce ne sono più di duecento l'anno, il che vuol dire uno ogni due giorni. Quasi sempre morti annunciate. Ma io dico: se a un politico minacciato si assegna subito la scorta, perché le donne minacciate di morte vengono lasciate in balia dei loro aguzzini? [...]

Troppi uomini sono ancora prigionieri dell'idea che l'amore giustifichi il possesso della persona amata, e vivono ossessionati dal bisogno di manipolare quella che considerano una proprietà inalienabile. Ogni manifestazione di autonomia viene vista come una offesa che va punita col sangue.

La bella e coraggiosa trasmissione *Chi l'ha visto?* condotta da Federica Sciarelli ne fa testimonianza tutte le settimane. La magistratura si mostra timida e parziale. Di fronte ai delitti annunciati, allarga le braccia e scuote la testa. Il fatto è che spesso si considerano normali la gelosia e il possesso, le percosse, i divieti, la brutalità in famiglia. Ma non basta. È assolutamente necessario insegnare, già dalle scuole primarie, che ogni proprietà è schiavitù e la schiavitù è un crimine.»

Dopo aver letto e analizzato l'articolo di Dacia Maraini, esponi il tuo punto di vista e confrontati in maniera critica con le tesi espresse nel testo. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

*Ministero dell'istruzione e del merito***PROPOSTA C2**

Testo tratto: da **Wisława Szymborska**, *Il poeta e il mondo*, in *Vista con granello di sabbia. Poesie 1957-1993*, a cura di Pietro Marchesani, Adelphi, Milano, 1998, pp. 15-17.

«[...] l'ispirazione non è un privilegio esclusivo dei poeti o degli artisti in genere. C'è, c'è stato e sempre ci sarà un gruppo di individui visitati dall'ispirazione. Sono tutti quelli che coscientemente si scelgono un lavoro e lo svolgono con passione e fantasia. Ci sono medici siffatti, ci sono pedagoghi siffatti, ci sono giardinieri siffatti e ancora un centinaio di altre professioni. Il loro lavoro può costituire un'incessante avventura, se solo sanno scorgere in esso sfide sempre nuove. Malgrado le difficoltà e le sconfitte, la loro curiosità non viene meno. Da ogni nuovo problema risolto scaturisce per loro un profluvio di nuovi interrogativi. L'ispirazione, qualunque cosa sia, nasce da un incessante «non so».

Di persone così non ce ne sono molte. La maggioranza degli abitanti di questa terra lavora per procurarsi da vivere, lavora perché deve. Non sono essi a scegliersi il lavoro per passione, sono le circostanze della vita che scelgono per loro. Un lavoro non amato, un lavoro che annoia, apprezzato solo perché comunque non a tutti accessibile, è una delle più grandi sventure umane. E nulla lascia presagire che i prossimi secoli apporteranno in questo campo un qualche felice cambiamento. [...]

Per questo apprezzo tanto due piccole paroline: «non so». Piccole, ma alate. Parole che estendono la nostra vita in territori che si trovano in noi stessi e in territori in cui è sospesa la nostra minuta Terra. Se Isaac Newton non si fosse detto «non so», le mele nel giardino sarebbero potute cadere davanti ai suoi occhi come grandine e lui, nel migliore dei casi, si sarebbe chinato a raccoglierle, mangiandole con gusto. Se la mia connazionale Maria Skłodowska Curie non si fosse detta «non so», sarebbe sicuramente diventata insegnante di chimica per un convitto di signorine di buona famiglia, e avrebbe trascorso la vita svolgendo questa attività, peraltro onesta. Ma si ripeteva «non so» e proprio queste parole la condussero, e per due volte, a Stoccolma, dove vengono insignite del premio Nobel le persone di animo inquieto ed eternamente alla ricerca.»

Nel suo discorso a Stoccolma per la consegna del premio Nobel per la letteratura nel 1996, la poetessa polacca Wisława Szymborska (1923 – 2012) elogia i lavori che richiedono *'passione e fantasia'*: condividi le sue riflessioni? Quale valore hanno per te l'ispirazione e la ricerca e quale ruolo pensi che possano avere per i tuoi futuri progetti lavorativi?

Esponi il tuo punto di vista, organizzando il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentalo 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.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna delle tracce.

*Ministero dell'istruzione e del merito***ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE****PROVA DI ITALIANO**

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO**PROPOSTA A1**

Primo Levi, *La bambina di Pompei*, in *Ad ora incerta*, Garzanti, Milano, 2013.

Poiché l'angoscia di ciascuno è la nostra
Ancora riviviamo la tua, fanciulla scarna
Che ti sei stretta convulsamente a tua madre
Quasi volessi ripenetrare in lei
Quando al meriggio il cielo si è fatto nero.
Invano, perché l'aria volta in veleno
È filtrata a cercarti per le finestre serrate
Della tua casa tranquilla dalle robuste pareti
Lieta già del tuo canto e del tuo timido riso.
Sono passati i secoli, la cenere si è pietrificata
A incarcerare per sempre codeste membra gentili.
Così tu rimani tra noi, contorto calco di gesso,
Agonia senza fine, terribile testimonianza
Di quanto importi agli dèi l'orgoglioso nostro seme.
Ma nulla rimane fra noi della tua lontana sorella,
Della fanciulla d'Olanda murata fra quattro mura
Che pure scrisse la sua giovinezza senza domani:
La sua cenere muta è stata dispersa dal vento,
La sua breve vita rinchiusa in un quaderno sgualcito.
Nulla rimane della scolara di Hiroshima,
Ombra confitta nel muro dalla luce di mille soli,
Vittima sacrificata sull'altare della paura.
Potenti della terra padroni di nuovi veleni,
Tristi custodi segreti del tuono definitivo,
Ci bastano d'assai le affezioni donate dal cielo.
Prima di premere il dito, fermatevi e considerate.

20 novembre 1978

Primo Levi (1919-1987) ha narrato nel romanzo-testimonianza *'Se questo è un uomo'* la dolorosa esperienza personale della deportazione e della detenzione ad Auschwitz. La raccolta *'Ad ora incerta'*, pubblicata nel 1984, contiene testi poetici scritti nell'arco di tutta la sua vita.

Comprensione e analisi

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

1. Presenta sinteticamente il contenuto della poesia, indicandone i temi.
2. Quali analogie e quali differenze riscontri tra la vicenda della *'bambina di Pompei'* e quelle della *'fanciulla d'Olanda'* e della *'scolara di Hiroshima'*?
3. *'Poiché l'angoscia di ciascuno è la nostra'*: qual è la funzione del primo verso e quale relazione presenta con il resto della poesia?
4. Spiega il significato che Primo Levi intendeva esprimere con *'Terribile testimonianza/Di quanto importi agli dèi l'orgoglioso nostro seme'*.

Interpretazione

Proponi un'interpretazione della poesia, mettendola in relazione con altre opere dell'autore, se le conosci, o con le tragiche vicende della Seconda guerra mondiale che vengono ricordate nel testo e spiega anche quale significato attribuiresti agli ultimi quattro versi.



Ministero dell'istruzione e del merito

PROPOSTA A2

Testo tratto da: **Italo Svevo**, *Senilità*, in *Italo Svevo, Romanzi e «Continuazioni»*, Mondadori, 2004, pp. 403 - 404.

«La sua famiglia? Una sola sorella, non ingombrante né fisicamente né moralmente, piccola e pallida, di qualche anno più giovane di lui, ma più vecchia per carattere o forse per destino. Dei due, era lui l'egoista, il giovane; ella viveva per lui come una madre dimentica di se stessa, ma ciò non impediva a lui di parlarne come di un altro destino importante legato al suo e che pesava sul suo, e così, sentendosi le spalle gravate di tanta responsabilità, egli traversava la vita cauto, lasciando da parte tutti i pericoli ma anche il godimento, la felicità. A trentacinque anni si ritrovava nell'anima la brama insoddisfatta di piaceri e di amore, e già l'amarezza di non averne goduto, e nel cervello una grande paura di se stesso e della debolezza del proprio carattere, invero piuttosto sospettata che saputa per esperienza.

La carriera di Emilio Brentani era più complicata perché intanto si componeva di due occupazioni e due scopi ben distinti. Da un impieguccio di poca importanza presso una società di assicurazioni, egli traeva giusto il denaro di cui la famigliuola abbisognava. L'altra carriera era letteraria e, all'infuori di una riputazioncella, - soddisfazione di vanità più che d'ambizione - non gli rendeva nulla, ma lo affaticava ancor meno. Da molti anni, dopo di aver pubblicato un romanzo lodatissimo dalla stampa cittadina, egli non aveva fatto nulla, per inerzia non per sfiducia. Il romanzo, stampato su carta cattiva, era ingiallito nei magazzini del libraio, ma mentre alla sua pubblicazione Emilio era stato detto soltanto una grande speranza per l'avvenire, ora veniva considerato come una specie di rispettabilità letteraria che contava nel piccolo bilancio artistico della città. La prima sentenza non era stata riformata, s'era evoluta.

Per la chiarissima coscienza ch'egli aveva della nullità della propria opera, egli non si gloriava del passato, però, come nella vita così anche nell'arte, egli credeva di trovarsi ancora sempre nel periodo di preparazione, riguardandosi nel suo più segreto interno come una potente macchina geniale in costruzione, non ancora in attività. Viveva sempre in un'aspettativa, non paziente, di qualche cosa che doveva venirgli dal cervello, l'arte, di qualche cosa che doveva venirgli di fuori, la fortuna, il successo, come se l'età delle belle energie per lui non fosse tramontata.»

Il romanzo *Senilità* chiude la prima fase della produzione narrativa di Italo Svevo (1861-1928), che precede l'incontro con la psicanalisi e con l'opera di Freud. Il brano proposto costituisce l'*incipit* del romanzo ed è centrato sulla presentazione del protagonista.

Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il contenuto del brano.
2. Nella presentazione iniziale del personaggio vengono evidenziati gli elementi che lo contrappongono al profilo della sorella: illustrali.
3. Quali sono i due scopi che il protagonista attribuisce alle sue due occupazioni? In che cosa queste due occupazioni si contrappongono?
4. '*Come nella vita così anche nell'arte, egli credeva di trovarsi ancora sempre nel periodo di preparazione*': quale atteggiamento del protagonista del romanzo deriva da tale condizione psicologica?

Interpretazione

Commenta il brano proposto, elaborando una tua riflessione sul tema dell'inettitudine come elemento della rappresentazione della crisi di valori e di certezze caratteristica della produzione dell'autore: puoi mettere questo brano in relazione con altri testi di Svevo o far riferimento anche a testi di altri autori o ad altre forme d'arte di cui hai conoscenza.

*Ministero dell'istruzione e del merito***TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO****PROPOSTA B1**

Testo tratto da: **Paul Ginsborg**, *Storia d'Italia dal dopoguerra a oggi*, a cura di F. Occhipinti, Einaudi scuola, Torino, 1989, pp. 165, 167.

«Uno degli aspetti più ragguardevoli del «miracolo economico» fu il suo carattere di processo spontaneo. Il piano Vanoni del 1954 aveva formulato dei progetti per uno sviluppo economico controllato e finalizzato al superamento dei maggiori squilibri sociali e geografici. Nulla di ciò accadde. Il «boom» si realizzò seguendo una logica tutta sua, rispondendo direttamente al libero gioco delle forze del mercato e dando luogo, come risultato, a profondi scompensi strutturali.

Il primo di questi fu la cosiddetta distorsione dei consumi. Una crescita orientata all'esportazione comportò un'enfasi sui beni di consumo privati, spesso su quelli di lusso, senza un corrispettivo sviluppo dei consumi pubblici. Scuole, ospedali, case, trasporti, tutti i beni di prima necessità, restarono parecchio indietro rispetto alla rapida crescita della produzione di beni di consumo privati. [...] il modello di sviluppo sottinteso dal «boom» (o che al «boom» fu permesso di assumere) implicò una corsa al benessere tutta incentrata su scelte e strategie individuali e familiari, ignorando invece le necessarie risposte pubbliche ai bisogni collettivi quotidiani. Come tale, il «miracolo economico» servì ad accentuare il predominio degli interessi delle singole unità familiari dentro la società civile.

Il «boom» del 1958-63 aggravò inoltre il dualismo insito nell'economia italiana. Da una parte vi erano i settori dinamici, ben lungi dall'essere formati solamente da grandi imprese, con alta produttività e tecnologia avanzata. Dall'altra rimanevano i settori tradizionali dell'economia, con grande intensità di lavoro e con una bassa produttività, che assorbivano manodopera e rappresentavano una sorta di enorme coda della cometa economica italiana.

Per ultimo, il «miracolo» accrebbe in modo drammatico il già serio squilibrio tra Nord e Sud. Tutti i settori dell'economia in rapida espansione erano situati, con pochissime eccezioni, nel Nord-ovest e in alcune aree centrali e nord-orientali del paese. Lì, tradizionalmente, erano da sempre concentrati i capitali e le capacità professionali della nazione e lì prosperarono in modo senza precedenti le industrie esportatrici, grandi o piccole che fossero. Il «miracolo» fu un fenomeno essenzialmente settentrionale, e la parte più attiva della popolazione meridionale non ci si mise molto ad accorgersene. [...]

Nella storia d'Italia il «miracolo economico» ha significato assai di più che un aumento improvviso dello sviluppo economico o un miglioramento del livello di vita. Esso rappresentò anche l'occasione per un rimescolamento senza precedenti della popolazione italiana. Centinaia di migliaia di italiani [...] partirono dai luoghi di origine, lasciarono i paesi dove le loro famiglie avevano vissuto per generazioni, abbandonarono il mondo immutabile dell'Italia contadina e iniziarono nuove vite nelle dinamiche città dell'Italia industrializzata.»

Comprensione e analisi

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

1. Presenta sinteticamente il contenuto del testo.
2. Qual è la tesi di Ginsborg, in quale parte del testo è espressa e da quali argomenti è supportata?
3. Nel testo sono riconosciuti alcuni aspetti positivi del 'boom' italiano: individuali e commentali.
4. Nell'ultimo capoverso si fa riferimento ad un importante fenomeno sociale: individualo ed evidenziane le cause e gli effetti sul tessuto sociale italiano.

Produzione

Confrontati con le considerazioni dello storico inglese Paul Ginsborg (1945-2022) sui caratteri del «miracolo economico» e sulle sue conseguenze nella storia e nelle vite degli italiani nel breve e nel lungo periodo. Alla luce delle tue conoscenze scolastiche e delle tue esperienze extrascolastiche, sviluppa le tue riflessioni in un testo argomentativo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.



Ministero dell'istruzione e del merito

PROPOSTA B2

Testo tratto da: **Michele Cortelazzo**, *Una nuova fase della storia del lessico giovanile*, in *L'italiano e i giovani. Come scusa? Non ti followo*, Accademia della Crusca, goWare, Firenze 2022.

«Nel nuovo millennio, l'evoluzione tecnologica, con la diffusione sempre più estesa della comunicazione digitata, ha ampliato mezzi, occasioni, finalità della comunicazione scritta. Conseguentemente, ha creato, accanto a nuove forme comunicative che si sono rapidamente consolidate (prima le chat e gli sms, poi i primi scambi comunicativi attraverso i social network), nuove forme di espressione linguistica, che trovano in molte caratteristiche del linguaggio giovanile (brachilogia, andamento veloce che implica trascuratezza dei dettagli di pronuncia e di scrittura, colloquialità, espressività) lo strumento più adeguato per queste nuove forme di comunicazione a distanza. Di converso, molte caratteristiche del linguaggio giovanile, soprattutto quelle che si incentrano sulla brevità, hanno trovato nella scrittura digitata la loro più piena funzionalizzazione.

Il fenomeno che ha caratterizzato la lingua dei giovani nel primo decennio del nuovo secolo, si rafforza nel decennio successivo, nel quale si verifica il dissolversi della creatività linguistica dei giovani nella più generale creatività comunicativa indotta dai social, con il prevalere, grazie anche alle innovazioni tecnologiche, della creatività multimediale e particolarmente visuale (quella che si esprime principalmente attraverso i video condivisi nei social). La lingua pare assumere un ruolo ancillare rispetto al valore prioritario attribuito alla comunicazione visuale e le innovazioni lessicali risultano funzionali alla rappresentazione dei processi di creazione e condivisione dei prodotti multimediali, aumentano il loro carattere di generalizzazione a tutti i gruppi giovanili, e in quanto tali aumentano la stereotipia (in questa prospettiva va vista anche la forte anglicizzazione) e non appaiono più significative in sé, come espressione della creatività giovanile, che si sviluppa, ora, preferibilmente in altri ambiti. [...]

Le caratteristiche dell'attuale diffusione delle nuove forme del linguaggio giovanile sono ben rappresentate dall'ultima innovazione della comunicazione ludica giovanile, il "parlare in corsivo": un gioco parassitario sulla lingua comune, di cui vengono modificati alcuni tratti fonetici (in particolare la pronuncia di alcune vocali e l'intonazione). È un gioco che si basa sulla deformazione della catena fonica, come è accaduto varie volte nella storia del linguaggio giovanile e che, nel caso specifico, estremizza la parodia di certe forme di linguaggio snob. La diffusione del cosiddetto "parlare in corsivo" è avvenuta attraverso alcuni video (dei veri e propri *tutorial*) pubblicati su TikTok, ripresi anche dai mezzi audiovisivi tradizionali (per es. alcune trasmissioni televisive) ed enfatizzati dalle polemiche che si sono propagate attraverso i social.

Per anni i linguisti hanno potuto occuparsi della comunicazione giovanile concentrando la loro attenzione sull'aspetto verbale di loro competenza. Certo, le scelte linguistiche non potevano essere esaminate senza collegarle alle realtà sociali da cui erano originate e senza connetterle ad altri sistemi stilistici (dall'abbigliamento alla prossemica, dalle tendenze musicali alle innovazioni tecnologiche), ma il linguaggio, e particolarmente il lessico, manteneva una sua centralità, un ampio sviluppo quantitativo, una grande varietà e una sua decisa autonomia.

Oggi non è più così. Le forme dell'attuale comunicazione sociale, lo sviluppo della tecnologia multimediale, la propensione sempre maggiore per i sistemi visuali di comunicazione hanno limitato il ruolo della lingua, ma ne hanno ridotto anche la varietà e il valore innovativo. [...] Oggi lo studio della comunicazione giovanile deve essere sempre più multidisciplinare: il centro dello studio devono essere la capacità dei giovani di usare, nei casi migliori in chiave innovativa, le tecniche multimediali e il ruolo della canzone, soprattutto rap e trap, per diffondere modelli comunicativi e, in misura comunque ridotta, linguistici innovativi o, comunque, "di tendenza".»

Comprensione e analisi

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

1. Sintetizza il contenuto del testo individuando i principali snodi argomentativi.
2. Che cosa intende l'autore quando fa riferimento al '*ruolo ancillare*' della lingua?
3. Illustra le motivazioni per cui il '*parlare in corsivo*' viene definito '*un gioco parassitario*'.
4. Quali sono i fattori che oggi incidono sulla comunicazione giovanile e perché essa si differenzia rispetto a quella del passato?



Ministero dell'istruzione e del merito

Produzione

Partendo dalle considerazioni presenti nel brano del linguista Michele Cortelazzo, proponi una tua riflessione, facendo riferimento alle tue conoscenze e alle tue esperienze, elaborando un testo in cui tesi e argomentazioni siano organizzate in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B3

Umberto Eco, *Come mangiare il gelato*, in *Come viaggiare con un salmone*, La nave di Teseo, Milano, 2016, pp. 133 - 135.

«Quando ero piccolo si comperavano ai bambini due tipi di gelati, venduti da quei carrettini bianchi con coperchi argentati: o il cono da due soldi o la cialda da quattro soldi. Il cono da due soldi era piccolissimo, stava appunto bene in mano a un bambino, e si confezionava traendo il gelato dal contenitore con l'apposita paletta e accumulandolo sul cono. La nonna consigliava di mangiare il cono solo in parte, gettando via il fondo a punta, perché era stato toccato dalla mano del gelataio (eppure quella parte era la più buona e croccante, e la si mangiava di nascosto, fingendo di averla buttata).

La cialda da quattro soldi veniva confezionata con una macchinetta speciale, anch'essa argentata, che comprimeva due superfici circolari di pasta contro una sezione cilindrica di gelato. Si faceva scorrere la lingua nell'interstizio sino a che essa non raggiungeva più il nucleo centrale di gelato, e a quel punto si mangiava tutto, le superfici essendo ormai molli e impregnate di nettare. La nonna non aveva consigli da dare: in teoria le cialde erano state toccate solo dalla macchinetta, in pratica il gelataio le aveva prese in mano per consegnarle, ma era impossibile identificare la zona infetta.

Io ero però affascinato da alcuni coetanei cui i genitori acquistavano non un gelato da quattro soldi, ma due coni da due soldi. Questi privilegiati marciavano fieri con un gelato nella destra e uno nella sinistra, e muovendo agilmente il capo leccavano ora dall'uno ora dall'altro. Tale liturgia mi appariva così sontuosamente invidiabile che molte volte avevo chiesto di poterla celebrare. Invano. I miei erano inflessibili: un gelato da quattro soldi sì, ma due da due soldi assolutamente no.

Come ognuno vede, né la matematica né l'economia né la dietetica giustificavano questo rifiuto. E neppure l'igiene, posto che poi si gettassero entrambe le estremità dei due coni. Una pietosa giustificazione argomentava, invero mendacemente, che un fanciullo occupato a volgere lo sguardo da un gelato all'altro fosse più incline a inciampare in sassi, gradini o abrasioni del selciato. Oscuramente intuivo che ci fosse un'altra motivazione, crudelmente pedagogica, della quale però non riuscivo a rendermi conto.

Ora, abitante e vittima di una civiltà dei consumi e dello sperpero (quale quella degli anni trenta non era), capisco che quei cari ormai scomparsi erano nel giusto. Due gelati da due soldi in luogo di uno da quattro non erano economicamente uno sperpero, ma lo erano certo simbolicamente. Proprio per questo li desideravo: perché due gelati suggerivano un eccesso. E proprio per questo mi erano negati: perché apparivano indecenti, insulto alla miseria, ostentazione di privilegio fittizio, millantata agiatezza. Mangiavano due gelati solo i bambini viziati, quelli che le fiabe giustamente punivano, come Pinocchio quando disprezzava la buccia e il torsolo. [...]

L'apologo rischia di apparire privo di morale, in un mondo in cui la civiltà dei consumi vuole ormai viziati anche gli adulti, e promette loro sempre qualche cosa di più, dall'orologino accluso al fustino al ciondolo regalo per chi acquista la rivista. Come i genitori di quei ghiottoni ambidestri che invidiavo, la civiltà dei consumi finge di dare di più, ma in effetti dà per quattro soldi quello che vale quattro soldi. [...]

Ma la morale di quei tempi ci voleva tutti spartani, e quella odierna ci vuole tutti sibariti¹.»

Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il contenuto del testo individuando la tesi di fondo.
2. Nel brano l'autore fa riferimento ad una '*liturgia*' che da bambino avrebbe più volte chiesto ai genitori di poter '*celebrare*'. Individua a quale comportamento allude il testo e spiega il significato che, a tuo avviso, si può attribuire in questo contesto al termine '*liturgia*'.

¹ Nella tradizione antica la città di Sparta era simbolo di morigeratezza e austerità, mentre quella di Sibari costituiva il modello di uno stile di vita improntato a lusso e mollezza di costumi.



Ministero dell'istruzione e del merito

3. Eco aveva intuito nel diniego dei genitori una motivazione *'crudelmente pedagogica'*: spiega il senso dell'avverbio usato.
4. Cosa intende affermare l'autore con la frase *'la civiltà dei consumi [...] dà per quattro soldi quello che vale quattro soldi'*?

Produzione

Per quanto formulata ormai anni fa la provocazione di Umberto Eco (1932-2016), risulta ancora oggi di grande attualità: esprimi le tue opinioni sul tema del rapporto fra individuo e società dei consumi e sui rischi sottesi agli stili di vita che ci vengono quotidianamente proposti, elaborando un testo in cui tesi e argomentazioni siano organizzate in un discorso coerente e coeso.

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

PROPOSTA C1

Testo tratto da: **Giusi Marchetta**, *Forte è meglio di carina*, in *La ricerca*, 12 maggio 2018
<https://laricerca.loescher.it/forte-e-meglio-di-carina/>

«Non si punta abbastanza sull'attività sportiva per le ragazze. Esattamente come per le scienze e l'informatica prima che se ne discutesse, molti sport sono rimasti tradizionalmente appannaggio maschile. Eppure diverse storie di ex sportive che hanno raggiunto posizioni importanti nei settori più disparati dimostrano che praticare uno sport è stato per loro formativo: nel recente *Women's Summit* della NFL, dirigenti d'azienda, manager e consulenti di alta finanza, tutte provenienti dal mondo dello sport, hanno raccontato quanto sia stato importante essere incoraggiate dai genitori, imparare a perdere o sfidare i propri limiti e vincere durante il percorso scolastico e universitario.

Queste testimonianze sono importanti, e non è un caso che vengano dagli Stati Uniti, dove il femminismo moderno ha abbracciato da tempo una politica di *empowerment*, cioè di rafforzamento delle bambine attraverso l'educazione. Parte di questa educazione si basa sulla distruzione dei luoghi comuni [...].

Cominceremo col dire che non esistono sport "da maschi" e altri "da femmine". Gli ultimi record stabiliti da atlete, superiori o vicini a quelli dei colleghi in diverse discipline, dovrebbero costringerci a riconsiderare perfino la divisione in categorie.

Le ragazze, se libere di esprimersi riguardo al proprio corpo e non sottoposte allo sguardo maschile, non sono affatto meno interessate allo sport o alla competizione. Infine, come in ogni settore, anche quello sportivo rappresenta un terreno fertile per la conquista di una parità di genere. Di più: qualsiasi successo registrato in un settore che ha un tale seguito non può che ottenere un benefico effetto a cascata. In altre parole: per avere un maggior numero di atlete, dobbiamo *vedere* sui nostri schermi un maggior numero di atlete.»

Sviluppa una tua riflessione sulle tematiche proposte dall'autrice anche con riferimenti alle vicende di attualità, traendo spunto dalle tue letture, dalle tue conoscenze, dalle tue esperienze personali. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

*Ministero dell'istruzione e del merito***PROPOSTA C2**

Testo tratto da: **Maria Antonietta Falchi**, *Donne e costituzione: tra storia e attualità*, in *Il 75° anniversario della Costituzione*, "Storia e memoria", anno XXXI, n° 1/2022, ILSREC Liguria, p. 46.

«Il 2 giugno 1946 il suffragio universale e l'esercizio dell'elettorato passivo portarono per la prima volta in Parlamento anche le donne. Si votò per il referendum istituzionale tra Monarchia o Repubblica e per eleggere l'Assemblea costituente che si riunì in prima seduta il 25 giugno 1946 nel palazzo di Montecitorio. Su un totale di 556 deputati furono elette 21 donne [...]. Cinque di loro entrarono nella "Commissione dei 75" incaricata di elaborare e proporre la Carta costituzionale [...] Alcune delle Costituenti divennero grandi personaggi, altre rimasero a lungo nelle aule parlamentari, altre ancora, in seguito, tornarono alle loro occupazioni. Tutte, però, con il loro impegno e le loro capacità, segnarono l'ingresso delle donne nel più alto livello delle istituzioni rappresentative. Donne fiere di poter partecipare alle scelte politiche del Paese nel momento della fondazione di una nuova società democratica. Per la maggior parte di loro fu determinante la partecipazione alla Resistenza. Con gradi diversi di impegno e tenendo presenti le posizioni dei rispettivi partiti, spesso fecero causa comune sui temi dell'emancipazione femminile, ai quali fu dedicata, in prevalenza, la loro attenzione. La loro intensa passione politica le porterà a superare i tanti ostacoli che all'epoca resero difficile la partecipazione delle donne alla vita politica.

Ebbe inizio così quell'importante movimento in difesa dei diritti umani e soprattutto della pari dignità e delle pari opportunità che le nostre Costituenti misero al centro del dibattito.»

A partire dal contenuto del testo proposto e traendo spunto dalle tue conoscenze, letture ed esperienze, rifletti su come i principi enunciati dalla Costituzione della Repubblica italiana hanno consentito alle donne di procedere sulla via della parità. Puoi illustrare le tue riflessioni con riferimenti a singoli articoli della Costituzione, ad avvenimenti, leggi, movimenti o personaggi significativi per questo percorso. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo 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.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna delle tracce.



*Ministero dell'Istruzione e del Merito
Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio*

*ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ
ALBERGHIERA*

“Tor Carbone-Alessandro Narducci”

Via di Tor Carbone, 53 00178 Roma - ☎ 06 12.112.2600 ☎ 06 67.66.3821 - VIII Municipio - Distretto 19°

Codice Scuola RMRH01000T - C.F. 80197150586 - www.ipssartorcarbone.it

☐ rmrh01000t@istruzione.it ☐ rmrh01000t@pec.istruzione.it

Indirizzo: IP17 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

I^a Simulazione Esame di Maturità- Seconda Prova

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA

Classe: V Sez.

Candidato/a:.....

Il candidato svolga la traccia proposta per la seconda prova scritta

Tipologia B:

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

Nucleo tematico n.3

Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.

TRACCIA PROPOSTA

COME GARANTIRE UNA SANA ALIMENTAZIONE

DOCUMENTO N.1

Linee Guida per una sana alimentazione

Dossier scientifico, cap.12 SICUREZZA ALIMENTARE

La sicurezza alimentare è intesa nella sua accezione più ampia come la possibilità di garantire in modo costante e generalizzato acqua ed alimenti per soddisfare il fabbisogno energetico di cui

l'organismo necessita per la sopravvivenza e la vita, in adeguate condizioni igieniche. [...] Nell'accezione giuridica l'alimento (o "prodotto alimentare" o "derrata alimentare") è definito come qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito ... da esseri umani. In ogni caso, la definizione precisa di sicurezza alimentare non è ancora così univoca e la nozione più prossima è quella di "alimento a rischio" [...].

In un contesto alimentare, il rischio implica un potenziale impatto sui consumatori. I possibili pericoli alimentari possono essere causati, per esempio, da microrganismi patogeni, sostanze chimiche contaminanti (ad esempio i detersivi) o agenti fisici (ad esempio pezzi di vetro). Nonostante lo sforzo per minimizzare la presenza di pericoli, la sicurezza alimentare non è assoluta e tali pericoli possono presentarsi [...].

Il processo di salubrità degli alimenti ha inizio dalla produzione agricola e prosegue nelle fasi della trasformazione industriale, della distribuzione e della conservazione, completandosi poi a livello del consumatore nelle fasi della preparazione, cottura e somministrazione dei pasti. L'inadeguatezza in una qualsiasi di queste fasi comporta una maggiore probabilità di rischio per la salute. [...]

In questi ultimi anni il settore alimentare è stato coinvolto in diverse crisi (...) e ciò ha portato il tema della sicurezza alimentare al centro dell'attenzione generale. La sicurezza alimentare è comunque un'emergenza permanente ed una vera sfida, molteplici sono infatti i fattori di rischio e le occasioni di contaminazione, inoltre, occorre considerare anche alcuni cambiamenti culturali della società che hanno interessato il settore alimentare in questi ultimi anni, quali:

1. La crescente frequenza dei pasti fuori casa, che costituisce un rischio sia per la particolare vulnerabilità dei cibi cotti nei riguardi di qualunque tipo di contaminazione microbica, sia per l'effetto moltiplicatore del danno che consegue all'elevato numero di consumatori di un cibo eventualmente contaminato.
2. La globalizzazione dei mercati delle materie prime e dei prodotti alimentari, dove un errore o un abuso che coinvolga la sicurezza dei cibi può trasmettere il rischio a migliaia di chilometri di distanza con evidenti difficoltà di individuazione e di contenimento.
3. La generale tendenza all'applicazione di tecnologie sempre meno drastiche per ottenere prodotti più freschi, più nutrienti e più gustosi, rappresenta un ulteriore elemento di rischio. Se da una parte, infatti, con questi trattamenti si ottengono cibi più gustosi, dall'altro ne consegue una minore protezione da possibili contaminazioni ed inquinamenti. [...]

(Fonte: <https://www.crea.gov.it> › documents › Dossier ...)

DOCUMENTO N.2

REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari

Articolo 1

Ambito di applicazione

1. Il presente regolamento stabilisce norme generali in materia di igiene dei prodotti alimentari destinate agli operatori del settore alimentare, tenendo conto in particolare dei seguenti principi:

- a) la responsabilità principale per la sicurezza degli alimenti incombe all'operatore del settore alimentare;
 - b) è necessario garantire la sicurezza degli alimenti lungo tutta la catena alimentare, a cominciare dalla produzione primaria;
 - c) è importante il mantenimento della catena del freddo per gli alimenti che non possono essere immagazzinati a temperatura ambiente in condizioni di sicurezza, in particolare per quelli congelati;
- [...]

(Fonte: <https://eur-lex.europa.eu> › LexUriServ)

CONTESTO OPERATIVO

Il candidato supponga di agire come Operatore del settore alimentare (OSA), responsabile della sicurezza alimentare e figura di coordinamento della cucina per la preparazione e somministrazione di piatti, presso una struttura ristorativa che si occupa di gestione di eventi e banchetti.

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

A) Con riferimento alla comprensione del testo introduttivo n.1, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda ai seguenti quesiti:

- 1) Nel documento si individuano alcuni “possibili pericoli alimentari” per i consumatori di prodotti alimentari: quali sono?
- 2) Nello stesso documento si chiede all’operatore del settore alimentare di prestare attenzione alle diverse fasi del “processo di salubrità degli alimenti”: quali sono?
- 3) Si parla anche di “cambiamenti culturali della società che hanno interessato il settore alimentare in questi ultimi anni”. Il candidato ne scelga uno e proponga un breve commento.

B) La salubrità dei prodotti alimentari ha assunto oggi un peso rilevante nella produzione dei cibi come nella gestione delle imprese della ristorazione. Particolare cura va prestata alla individuazione

e prevenzione dei processi di contaminazione che possono intervenire nella filiera lunga dal campo alla tavola.

Il candidato, utilizzando le conoscenze e le competenze acquisite nel corso degli studi e delle attività professionali, elabori un testo nel quale individui, a sua scelta, un contaminante chimico o biologico a trasmissione alimentare e descriva:

le caratteristiche principali del contaminante;

le conseguenze dannose sulla salute;

gli alimenti a rischio;

le buone norme di una corretta prassi igienica utili a prevenire o ridurre la probabilità che il pericolo individuato si manifesti.

C) Con riferimento alla padronanza delle competenze tecnico - professionali, il candidato, motivando le scelte operate, supponga di dover realizzare un menu completo di 4 portate per un evento (antipasto, primo, secondo con contorno), nel quale sono presenti piatti a base di pesce e crostacei (antipasto e seconda portata).

Al riguardo il candidato:

1. Riporti la lista esatta degli ingredienti necessari per la realizzazione dei piatti a base di pesce e crostacei proposti e descriva tutte le fasi di lavorazione che, partendo dalla ricezione delle materie prime, si conclude con la somministrazione.
2. Descriva dettagliatamente con quali tecniche di cottura e con quale strumentazione intende realizzare i piatti proposti individuando tutti i pericoli correlati alla produzione dei piatti e specificando se si tratta di pericoli fisici, chimici o biologici.
3. Dopo aver chiarito che cosa si intende per punto critico di controllo (CCP), identifichi almeno un CCP nel processo produttivo dei piatti proposti.



*Ministero dell'Istruzione e del Merito
Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio*

*ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'
ALBERGHIERA
"Tor Carbone-Alessandro Narducci"*

Via di Tor Carbone, 53 00178 Roma - ☎ 06 12.112.2600 ☎ 06 67.66.3821 - VIII Municipio-Distretto 19°

Codice Scuola RMRH01000T - C.F. 80197150586 - www.ipssartorcarbone.it

✉ rmrh01000t@istruzione.it ☎ rmrh01000t@pec.istruzione.it

Indirizzo: IP17 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
-ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

II^a Simulazione Esame di Maturità- Seconda Prova

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA

Classe: **V Sez.**

Candidato/a:.....

Il candidato svolga la traccia proposta per la seconda prova scritta

Tipologia A:

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

Nucleo tematico n.1

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

TRACCIA PROPOSTA: "UNA DIETA EQUILIBRATA: PERCHÉ?"

DOCUMENTO n.1

da **"EPICENTRO"**

(portale a cura del Centro nazionale per la prevenzione delle malattie e la promozione della salute, Istituto Superiore di Sanità)

Guadagnare salute- Alimentazione

23 aprile 2018 - Gli studi scientifici lo dimostrano: la salute si costruisce a tavola, sulla base del cibo che mangiamo. È dunque importante dare la giusta importanza a una dieta varia ed equilibrata, caratterizzata dall'assunzione bilanciata dei vari nutrienti.

Mangiare è considerato uno dei piaceri della vita, ma “mangiare bene” non significa solo saziarsi. Consumare cibi buoni e di qualità in un ambiente amichevole, mangiare un po’ di tutto ma in quantità adeguate è infatti altrettanto importante.

L’equilibrio alimentare non si costruisce su un unico pasto o su un unico giorno ma piuttosto su una continuità settimanale. Non esistono cibi “proibiti” come neanche cibi “miracolosi”, anche se, ovviamente, alcuni alimenti sono considerati più salutari (come la frutta, la verdura, i farinacei, il pesce) e altri meno (come i cibi zuccherati o troppo salati, le carni rosse, i grassi di origine animale).

I benefici di una sana alimentazione

Un corretto stile alimentare contribuisce a costruire, rafforzare, mantenere il corpo e a fornire l’energia quotidiana indispensabile al buon funzionamento dell’organismo. Una giusta alimentazione è dunque determinante per uno sviluppo fisico sano a partire dalla fase prenatale, poi durante l’infanzia e nelle fasi successive della vita. Una nutrizione equilibrata è per esempio direttamente legata a una buona salute materno-infantile, facilita i bambini nell’apprendimento, aiuta gli adulti a essere più produttivi.

Una dieta bilanciata, combinata a uno stile di vita attivo, che preveda la pratica quotidiana di attività fisica, aiuta a mantenere un peso corporeo adeguato, permettendo una crescita più armoniosa da un punto di vista fisico e più serena da un punto di vista psicologico. [...]

Mangiare sano aiuta a prevenire e a trattare molte malattie croniche come l’obesità e il sovrappeso, l’ipertensione arteriosa, le malattie dell’apparato cardiocircolatorio, le malattie metaboliche, il diabete tipo 2, alcune forme di tumori. Inoltre, una sana alimentazione fortifica il sistema immunitario contribuendo a proteggere l’organismo da alcune malattie non direttamente legate alla nutrizione. [...]

(Fonte: www.epicentro.iss.it/guadagnare-salute/alimentazione/)

DOCUMENTO N.2

LINEE GUIDA DELLA SANA E CORRETTA ALIMENTAZIONE

Le abitudini alimentari, che influiscono sull’assunzione di nutrienti e sulle preferenze alimentari, si sviluppano generalmente nella prima infanzia, ma si rafforzano durante l’adolescenza. L’ambiente familiare e quello scolastico svolgono un ruolo essenziale nella definizione del rapporto con il cibo, del consumo dei singoli alimenti e della qualità della dieta negli adolescenti. Ad esempio, nell’ambito familiare, possono essere le ristrettezze economiche della famiglia o il livello di educazione dei genitori a influenzare la qualità della dieta.

Inoltre, tutte quelle azioni volte a verificare il proprio grado di autonomia e affermare la propria indipendenza dai genitori, che porta all'identificarsi nel gruppo dei pari, possono influenzare i comportamenti alimentari con il rischio di modificare le eventuali "buone abitudini" acquisite nell'infanzia.

Il gruppo dei pari è in grado di influenzare le abitudini alimentari in modo sostanziale: le scelte alimentari avvengono spesso attraverso un processo di osservazione e imitazione e gli amici possono influenzarsi reciprocamente e/o seguire norme comuni.

Il gruppo dei pari e le abitudini e le convinzioni condivise influiscono sul rischio di sviluppare disturbi dell'alimentazione, tanto è vero che si ha una maggiore prevalenza di tali disturbi o di comportamenti alimentari alterati in gruppi omogenei caratterizzati da alti livelli di competitività, elevata omogeneità sia dal punto di vista dell'età, sia dei valori condivisi, che esasperano l'importanza attribuita all'ideale estetico di bellezza socialmente condiviso (gruppi di sportivi, l'ambiente della moda o della danza sono esempi di comunità ad alto rischio).

Tra le discipline sportive alti livelli agonistici e di competitività e la pratica di discipline sportive nelle quali la prestazione dipende anche da una valutazione estetica (ginnastica artistica e ritmica, il pattinaggio artistico, ecc.) si associano ad un maggiore rischio di sviluppo o di presenza di disturbi alimentari...

(Fonte: Linee guida della sana e corretta alimentazione. p. 172, CREA, 2018, in: <https://www.crea.gov.it/documents/59764/0/LINEE-GUIDA>)

DOCUMENTO N.3

MIUR: LINEE GUIDA PER L'EDUCAZIONE ALIMENTARE

Gli attuali obiettivi dell'Educazione Alimentare nella Scuola

L'Educazione Alimentare ha tra i propri fini il miglioramento dello stato di benessere degli individui, attraverso la promozione di adeguate abitudini alimentari, l'eliminazione dei comportamenti alimentari non soddisfacenti, l'utilizzazione di manipolazioni igieniche di cibo e di acqua, un efficiente utilizzo delle risorse alimentari e un uso corretto delle materie prime.

Considerando che un'alimentazione sana non deve solo rispettare le necessità qualitative e quantitative dell'organismo, ma deve armonizzarsi con la sfera psicologica e di relazione dell'individuo, la finalità dell'Educazione Alimentare si persegue con il raggiungimento di alcuni obiettivi significativi per la salute e il benessere della popolazione scolastica, già nel breve e medio periodo. In particolare:

- **incentivare la consapevolezza** dell'importanza del rapporto cibo-salute, così da sviluppare una coscienza alimentare personale e collettiva, secondo le indicazioni dei soggetti e delle Istituzioni preposte;

- **favorire l'adozione di sani comportamenti alimentari**, adottando le metodologie didattiche più opportune e considerando con particolare attenzione la conoscenza delle produzioni agroalimentari di qualità, ottenute nel rispetto dell'ambiente, della legalità e dei principi etici, legate alla tradizione e cultura del territorio;
- **promuovere la conoscenza del sistema agroalimentare**, mediante la comprensione delle relazioni esistenti tra sistemi produttivi e distributivi, in rapporto alle risorse alimentari, all'ambiente e alla società [...]

(Fonte: MIUR, Direzione Generale per lo Studente, l'Integrazione e la Partecipazione, in: www.istruzione.it/.../MIUR_Linee_Guida_per_l%27Educazione_Alimentare_2015.pd...?)

Il candidato, a seguito del percorso di istruzione e formazione professionale che ha seguito, è ben consapevole della centralità che uno stile alimentare sano ed equilibrato svolge per il mantenimento e il miglioramento dello stato di salute.

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

A) Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni, il candidato risponda ai seguenti quesiti:

1. Nel documento n.1 si parla della giusta importanza che va riconosciuta a una “*dieta varia ed equilibrata*” e si fa voce dei “*benefici di una sana alimentazione*”. Fornisci una sintetica definizione di cosa si debba intendere per “*dieta varia ed equilibrata*” e riferisci almeno tre dei benefici riportati.
2. Nel documento n.2 si approfondisce la tematica delle abitudini alimentari che si sviluppino nella prima infanzia e si rafforzano durante l'adolescenza. Spiega la responsabilità dei pari nell'influenzare il comportamento alimentare dei giovani di questa fascia d'età.
3. Nel documento n. 3 si sostiene che si deve incoraggiare “*l'adozione di sani comportamenti alimentari*”. Riferisci le motivazioni che proporresti a un tuo coetaneo per convincerlo della necessità di adottare una dieta equilibrata.

B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, elabori una trattazione tematica per approfondire il tema “Dieta equilibrata nell'adolescenza”. In particolare:

- riferisca le caratteristiche della dieta equilibrata per un adolescente, specificando anche il fabbisogno energetico e l'adeguato apporto di nutrienti;
- indichi quali sono i più comuni errori alimentari in questa fascia d'età;
- componga una "Guida" di non più di 5 raccomandazioni da affiggere nella scuola per orientare i ragazzi ad acquisire uno stile alimentare vario ed equilibrato.

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico

– professionali conseguite, il candidato, in qualità di professionista del settore ristorativo, ipotizzi di essere stato coinvolto in un progetto di sensibilizzazione di studenti delle classi terze di una scuola secondaria di primo grado. Tenendo conto delle informazioni riportate nei documenti e sulla base delle proprie conoscenze e competenze tecnico-professionali, proponga il proprio contributo attenendosi alle seguenti indicazioni:

1. Ipotizzi la tipologia di evento che si vuole organizzare (cooking show, colazione, pranzo, cena, buffet, etc.) e motivi la scelta in relazione:
 - all'età dei partecipanti,
 - al contesto scolastico,
 - agli obiettivi del progetto.
2. Proponga un menu con n. 2 primi piatti, n. 2 secondi piatti con contorno e n. 2 dessert indicando delle alternative per gli intolleranti al lattosio; il menu dovrà includere almeno tre prodotti tipici del territorio e rispettare criteri di:
 - equilibrio nutrizionale,
 - stagionalità,
 - varietà delle preparazioni.
3. Identifichi i prodotti tipici utilizzati nel menu e ne descriva:
 - origine geografica,
 - caratteristiche principali,
 - eventuali certificazioni di qualità (DOP, IGP, ecc.).

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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

Non è consentito l'accesso ad Internet.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna della traccia.

**IPSEOA “TOR CARBONE”
SERVIZI PER L’ ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITA’
ALBERGHIERA
ROMA**

**Allegato 5
Griglie di Valutazione**

AS 2025-2026 – IPSEOA TOR CARBONE-NARDUCCI
Griglia di valutazione Prima prova scritta
Tipologia A – Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

Indicatori generali specifici	Descrittori *	Valutazione				
STRUTTURA	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Efficaci e puntuali 10-9	Nel complesso efficaci e puntuali 8-7	Parzialmente efficaci e puntuali 6-5	Confuse e non puntuali 4-3	Del tutto confuse e non puntuali 2-1
	Coesione e coerenza testuale	Complete 10-9	Adeguate 8-7	Parziali 6-5	Scarse 4-3	Assenti 2-1
GRAMMATICA/LESSICO	Ricchezza e padronanza lessicale	Presente e completa 10-9	Adeguate 8-7	Poco presente e parziale 6-5	Scarse 4-3	Assenti 2-1
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi) Uso corretto ed efficace della punteggiatura	Completa e presente 10-9	Adeguate (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente 8-7	Parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale 6-5	Scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso 4-3	Assente; assente 2-1
CONOSCENZE/RIFLESSIONE CRITICA	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Presente 10-9	Adeguate 8-7	Parzialmente presenti 6-5	Scarse 4-3	Assenti 2-1
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Corrette e presenti 10-9	Nel complesso presenti e corrette 8-7	Parzialmente presenti e/o parzialmente corrette 6-5	Scarse e/o scorrette 4-3	Assenti 2-1
COMPRENSIONE – ANALISI INTERPRETAZIONE	Rispetto dei vincoli posti nella consegna (lunghezza – parafrasi – sintesi)	Completo 10-9	Adeguate 8-7	Parziale 6-5	Scarso 4-3	Assente 2-1
	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Completa 10-9	Adeguate 8-7	Parziale 6-5	Scarsa 4-3	Assente 2-1
	Puntualità nell'area lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Completa 10-9	Adeguate 8-7	Parziale 6-5	Scarsa 4-3	Assente 2-1
	Interpretazione corretta ed articolata del testo	Presente 10-9	Nel complesso presente 8-7	Parziale 6-5	Scarsa 4-3	Assente 2-1
Alunna/o	Punteggi					
	Voto in 10mi			Voto in 20mi		

.....						
AS 2025-2026 – IPSEOA TOR CARBONE-NARDUCCI Griglia di valutazione Prima prova scritta Tipologia B – Analisi e produzione di un testo argomentativo						
Indicatori generali specifici	Descrittori *	Valutazione				
STRUTTURA	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Efficaci e puntuali 10-9	Nel complesso efficaci e puntuali 8-7	Parzialmente efficaci e puntuali 6-5	Confuse e non puntuali 4-3	Del tutto confuse e non puntuali 2-1
	Coesione e coerenza testuale	Complete 10-9	Adeguate 8-7	Parziali 6-5	Scarse 4-3	Assenti 2-1
GRAMMATICA/LESSICO	Ricchezza e padronanza lessicale	Presente e completa 10-9	Adeguate 8-7	Poco presente e parziale 6-5	Scarse 4-3	Assenti 2-1
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi) Uso corretto ed efficace della punteggiatura	Completa e presente 10-9	Adeguate (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente 8-7	Parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale 6-5	Scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso 4-3	Assente; assente 2-1
CONOSCENZE/RIFLESSIONE CRITICA	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Presente 10-9	Adeguate 8-7	Parzialmente presenti 6-5	Scarse 4-3	Assenti 2-1
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Corrette e presenti 10-9	Nel complesso presenti e corrette 8-7	Parzialmente presenti e/o parzialmente corrette 6-5	Scarse e/o scorrette 4-3	Assenti 2-1
COMPRENSIONE – ANALISI INTERPRETAZIONE	Rispetto dei vincoli posti nella consegna	Completo 10-9	Adeguate 8-7	Parziale 6-5	Scarso 4-3	Assente 2-1
	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Completa 10-9	Adeguate 8-7	Parziale 6-5	Scarsa 4-3	Assente 2-1
	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Completa 10-9	Adeguate 8-7	Parziale 6-5	Scarsa 4-3	Assente 2-1
	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Presente 10-9	Nel complesso presente 8-7	Parziale 6-5	Scarsa 4-3	Assente 2-1

Alunna/o	Punteggi					
.....	Voto in 10mi			Voto in 20mi		
.....						

AS 2025-2026 – IPSEA TOR CARBONE-NARDUCCI						
Griglia di valutazione Prima prova scritta						
Tipologia C – Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità						
Indicatori generali specifici	Descrittori *	Valutazione				
STRUTTURA	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Efficaci e puntuali 10-9	Nel complesso efficaci e puntuali 8-7	Parzialmente efficaci e puntuali 6-5	Confuse e non puntuali 4-3	Del tutto confuse e non puntuali 2-1
	Coesione e coerenza testuale	Complete 10-9	Adeguate 8-7	Parziali 6-5	Scarse 4-3	Assenti 2-1
GRAMMATICA/LESSICO	Ricchezza e padronanza lessicale	Presente e completa 10-9	Adeguate 8-7	Poco presente e parziale 6-5	Scarse 4-3	Assenti 2-1
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi) Uso corretto ed efficace della punteggiatura	Completa e presente 10-9	Adeguate (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente 8-7	Parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale 6-5	Scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso 4-3	Assente; assente 2-1
CONOSCENZE/RIFLESSIONE CRITICA	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Presente 10-9	Adeguate 8-7	Parzialmente presenti 6-5	Scarse 4-3	Assenti 2-1
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Corrette e presenti 10-9	Nel complesso presenti e corrette 8-7	Parzialmente presenti e/o parzialmente corrette 6-5	Scarse e/o scorrette 4-3	Assenti 2-1
COMPRENSIONE – ANALISI INTERPRETAZIONE	Comprensione corretta della traccia	Completa 10-9	Adeguate 8-7	Parziale 6-5	Scarsa 4-3	Assente 2-1
	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	Completa 10-9	Adeguate 8-7	Parziale 6-5	Scarsa 4-3	Assente 2-1
	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Completa 10-9	Adeguate 8-7	Parziale 6-5	Scarsa 4-3	Assente 2-1
	Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Presente 10-9	Nel complesso presente 8-7	Parziale 6-5	Scarsa 4-3	Assente 2-1

			8-7			
Alunna/o	Punteggi					
.....	Voto in 10mi			Voto in 20mi		
.....						

***La somma del punteggio è 100. Per il voto in 10mi, si divide per 10. Per il voto in 20mi si divide per 5.**

Per gli Alunni con DSA il Docente assegnerà il voto di sufficienza nel settore di pertinenza.

Griglia di valutazione della seconda prova scritta - Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Alunno _____

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Non comprende il testo introduttivo / il caso professionale proposto / i dati del contesto operativo.	0.50	
	II	Comprende parzialmente il testo introduttivo / il caso professionale proposto / i dati del contesto operativo pur con incertezze.	1 - 1.5	
	III	Comprende gli aspetti essenziali del testo introduttivo / il caso professionale proposto / i dati del contesto operativo.	2	
	IV	Comprende in modo completo il testo introduttivo / il caso professionale proposto / i dati del contesto operativo.	2.5	
	V	Comprende in modo completo e analitico il testo introduttivo / il caso professionale proposto / i dati del contesto operativo.	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento sono del tutto assenti o gravemente inadeguate.	0.50 - 1.5	
	II	Le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento sono lacunose, parziali o superficiali.	2 - 3	
	III	Possiede conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, che utilizza basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti.	3.5	
	IV	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente.	4 - 5	
	V	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito.	5,5 - 6	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	I	Le competenze tecnico professionali sono assenti o gravemente inadeguate.	0.50 - 2	
	II	Le competenze tecnico-professionali sono molto lacunose/dimostra padronanza insufficiente nella rilevazione e soluzione dei problemi.	2.50 - 4	
	III	Le competenze tecnico-professionali sono sufficienti/dimostra padronanza nella rilevazione e soluzione dei problemi più semplici.	4.5 - 5	
	IV	Le competenze tecnico-professionali sono adeguate/dimostra adeguata padronanza nella rilevazione e soluzione dei problemi/effettua opportuni collegamenti.	5.50 - 7	
	V	Le competenze tecnico-professionali sono complete e approfondite/effettua con precisione e accuratezza collegamenti concettuali ed operativi.	7.50 - 8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	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 - 1.50	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore.	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato.	2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore.	3	
Punteggio totale della prova				

La Commissione

**IPSEOA “TOR CARBONE”
SERVIZI PER L’ ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITA’
ALBERGHIERA
ROMA**

**Allegato 6
Riepilogo Attività Educazione Civica**

EDUCAZIONE CIVICA

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

CLASSE 5 C

PRIMO QUADRIMESTRE

AREE TEMATICHE E TEMI PROPOSTI	DISCIPLINE	METODOLOGIE	ORE
Media digitali, informazione e conflitti contemporanei	Italiano	Confronto guidato con collegamenti all'attualità	4
Geopolitica, informazione digitale e nuovi equilibri economici	Italiano	Confronto guidato con collegamenti all'attualità	6
Alimentazione sana e equilibrio psicofisico	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Lezione frontale	2
Stile di vita, alimentazione e sport e Piramide del benessere	Scienze Motorie	Lezione frontale ed applicata alla pratica sportiva	2
Dallo Statuto Albertino alla nascita della Costituzione italiana	Diritto	Lezione frontale Esposizione di lavori individuali	5
TOTALE ORE PRIMO QUADRIMESTRE			19

SECONDO QUADRIMESTRE

AREE TEMATICHE E TEMI PROPOSTI	DISCIPLINE	METODOLOGIE	ORE
La NATO nel secondo dopoguerra e nel mondo contemporaneo.	Storia	lezione frontale integrata con modalità dialogiche e partecipative	3
La parità di genere nello sport: breve evoluzione storica delle atlete in ambito sportivo.	Scienze Motorie	Lezione frontale	2
Il processo di integrazione europea.	Storia	lezione frontale integrata con modalità dialogiche e	2

		partecipative	
Educazione alla salute: I cinque colori del benessere.	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Lezione frontale. Condivisione di uno schema riassuntivo. Produzione di un lavoro individuale.	2
Il Presidente della Repubblica Il referendum.	Diritto	Lezione frontale Visione del film: La Grazia Discussioni in aula	5
TOTALE ORE SECONDO QUADRIMESTRE			14
TOTALE ORE A.S.2025 -2026			33