

**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. E

Articolazione: pasticceria

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 E articolazione Pasticceria ha frequentato le lezioni presso la sede “Argoli” di Via Andrea Argoli n°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 (formazione scuola-lavoro ex PCTO)

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

<i>Materia</i>	<i>Docente</i>
Lingua e Letteratura Italiana	Vanessa Zubboli
Storia	Paola De Ninno
Matematica	Domenica Bombara
Lingua Inglese	Marco Sabatini
Lingua Francese	Alexandra Portacci
Lingua Spagnola	Olga Patarroyo
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	Elisabetta Ventriglia
Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari	Loredana Polsinelli
Laboratorio di Pasticceria	Elena Romano
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	Carmela Rizza
Scienze Motorie e Sportive	Rossella Enrica Schina
Religione	Vincenzo Patella
Sostegno	Laura Cappelletti
Sostegno	Anna Maria Iodice
Sostegno	Alfonso Esposito

Docente Coordinatore: Prof.ssa Loredana Polsinelli

Genitori rappresentanti al Consiglio di Classe:

Sig.ra Marzia Masciangoli

Sig.ra Stefania Bocci

Alunni rappresentanti al Consiglio di Classe:

Noemi Angerame

Alessandro Burlone

2.2. Composizione della classe

Alunni - n. 13 M – n. 4 F – Totale n.17

Composizione numerica della classe

Numero alunni	Alunni provenienti classe quarta	Alunni provenienti classe quinta
17	16	1

Carriera scolastica: disomogenea

Partecipazione alla vita scolastica: frammentaria

Frequenza: frammentaria

Partecipazione delle famiglie: disomogenea

Osservazioni: Relazione sulla classe

La classe 5 sez. E articolazione pasticceria, è composta da 17 alunni (4 femmine e 13 maschi), di cui alcuni studenti con Disturbi Specifici dell'Apprendimento (DSA) con predisposizione PDP e con disabilità certificata e PEI, in un'ottica di inclusione e personalizzazione dell'apprendimento.

Inoltre 1 studente si è ritirato nel primo quadrimestre.

Per gli alunni con Disturbo Specifico dell'Apprendimento sono stati predisposti dei Piani Didattici Personalizzati con strategie di verifica e valutazione in conformità con quanto stabilito dalla legge 170/2010, dal D.M. 12 luglio 2011 n. 5669 e dalle linee Guida allegate al D.M. 12 luglio 2011.

La classe, al termine del suo percorso di studi, ad inizio anno ha cambiato sia sede che la maggioranza del corpo docenti tranne per la materia di Sc. degli alimenti.

Pertanto, i primi mesi sono stati incentrati sulla conoscenza reciproca tra i docenti e il gruppo classe e all'ambientamento dei metodi di approccio e insegnamento.

Il percorso del gruppo classe nel triennio si è rivelato fortemente frammentato. A fronte di un gruppo di studenti che ha mostrato una progressione costante e una maturazione significativa delle

competenze, si rileva una componente della classe il cui iter scolastico è stato caratterizzato da fragilità metodologiche e lacune pregresse. Tale divario si è accentuato nell'ultimo anno in cui il gruppo classe ha manifestato una spiccata duplicità d'anima, configurandosi come una realtà fortemente polarizzata.

Da un lato, è emersa una componente di studenti seriamente motivati, caratterizzati da un approccio allo studio rigoroso, autonomo e propositivo, capaci di stabilire un dialogo educativo di alto profilo con i docenti.

Dall'altro, si è distinta una parte della classe dal profilo più fragile e meno strutturato, caratterizzata da un impegno discontinuo e da un'attitudine goliardica e vivace. Tale componente ha spesso privilegiato l'aspetto relazionale e ludico rispetto a quello cognitivo, manifestando una certa resistenza nell'aderire alle regole della vita scolastica e un'eccessiva rumorosità durante le attività didattiche. I docenti hanno dovuto adottare strategie di controllo della classe e richiami frequenti alle regole di convivenza per arginare l'esuberanza di alcuni elementi. Tali atteggiamenti, sebbene circoscritti a un gruppo ristretto, hanno a volte condizionato negativamente il clima generale, trascinando soprattutto nel secondo quadrimestre anche quegli studenti che hanno sempre dimostrato un'attitudine più valida e produttiva.

Anche la partecipazione alla vita scolastica risulta estremamente diversificata: una parte della classe ha aderito con entusiasmo e spirito critico a ogni iniziativa (progetti, PCTO, dibattiti di Educazione Civica, progetti di Sc. Motorie). Al contrario, un'altra metà ha manifestato un atteggiamento più passivo o settoriale, limitando il proprio coinvolgimento alle attività strettamente curricolari e faticando a cogliere la valenza formativa delle proposte extracurricolari, partecipandovi spesso in modo solo formale.

L'andamento della frequenza rispecchia analogamente la disomogeneità della classe. Mentre per una parte degli alunni la presenza è stata assidua e puntuale, permettendo una partecipazione efficace al dialogo educativo, per l'altra metà si sono registrate assenze strategiche e ritardi sistematici nella consegna degli elaborati e dei compiti assegnati, procrastinazione delle interrogazioni programmate, che spesso hanno condizionato, non poco, il regolare svolgimento delle lezioni e il raggiungimento degli obiettivi previsti in diverse materie che sono stati comunque raggiunti.

Al fine di colmare le fragilità emerse e contrastare lo scarso impegno nello studio individuale di alcuni alunni, il Consiglio di Classe ha messo in atto una strategia d'intervento articolata e multidisciplinare. Sono state attivate attività di recupero mirate e metodologie didattiche volte a stimolare il coinvolgimento diretto degli studenti; parallelamente, si è proceduto a un monitoraggio costante

attraverso convocazioni dei singoli alunni e dei rispettivi nuclei familiari, volte a responsabilizzare i discenti e a ricercare una sinergia operativa con le famiglie per il superamento delle criticità.

Riguardo la partecipazione delle famiglie sebbene l'avvio dell'anno scolastico abbia fatto registrare una collaborazione limitata con i nuclei familiari, le azioni di coinvolgimento messe in atto dal Consiglio di Classe hanno permesso di superare le iniziali criticità. Ciò ha favorito la costruzione di un punto d'incontro, garantendo una sinergia efficace tra scuola e famiglia. Purtroppo in merito ad alcuni studenti con maggiori criticità, gli interventi attuati in sinergia con le famiglie non hanno prodotto le ricadute attese, mantenendo sostanzialmente invariate le difficoltà di approccio allo studio e di partecipazione.

Tuttavia, nonostante l'ampio ventaglio di strategie adottate e lo sforzo proattivo del corpo docente, per alcuni profili di particolare fragilità i risultati non sono stati pienamente rispondenti alle attese, lasciando sussistere incertezze in merito al raggiungimento degli obiettivi minimi necessari per l'ammissione. Per tali casi, il Consiglio di Classe valuterà in sede di scrutinio finale la sussistenza delle condizioni necessarie per l'ammissione all'Esame di Maturità.

In conclusione, la classe si presenta all'Esame di Maturità con profili di uscita distanti. La Commissione si troverà di fronte a candidati capaci di sostenere colloqui di ampio respiro interdisciplinare e, al contempo, a studenti che necessiteranno di essere guidati maggiormente nell'esposizione, a causa di una preparazione più settoriale e di un'attitudine meno incline all'approfondimento sia teorico che pratico.

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
Lingua e Letteratura Italiana	SI	NO	SI	SI	SI
Storia	SI	NO	NO	SI	SI
Matematica	SI	NO	SI	SI	SI
Lingua Inglese	SI	NO	SI	SI	SI
Lingua Francese	SI	NO	SI	SI	SI
Lingua Spagnola	SI	NO	NO	SI	SI
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	SI	NO	NO	SI	SI
Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari	SI	NO	--	SI	SI
Laboratorio di Pasticceria	SI	NO	NO	SI	SI
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	SI	NO	NO	SI	SI
Scienze Motorie e Sportive	SI	NO	NO	SI	SI
Religione	SI	NO	SI	SI	SI
Sostegno	SI	NO	SI	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
Lingua e Letteratura Italiana	SI	SI	SI	SI
Storia	SI	NO	SI	SI
Matematica	SI	SI	SI	SI
Lingua Inglese	SI	NO	SI	SI
Lingua Francese	SI	NO	SI	SI
Lingua Spagnola	SI	NO	SI	
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	SI	NO	SI	SI
Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari	SI	SI	SI	SI
Laboratorio di Pasticceria	SI	SI	SI	SI
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	SI	NO	SI	SI
Scienze Motorie e Sportive	SI	SI	NO	SI
Educazione Civica	SI	NO	SI	SI
Religione	SI	NO	SI	SI

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

Arete Tematiche	Materie Coinvolte	Totale Ore
Costituzione	Italiano	4
	Storia	2
	Diritto	3
	Sc Alimenti	2
	Sc. Motorie	2
Totale Costituzione		13
Sviluppo Sostenibile	Italiano	3
	Storia	3

	Diritto	4
	Sc Alimenti	4
	Sc Motorie	2
Totale Svil. Sostenib.		16
Cittadinanza Digitale	Sc Alimenti	2
	Diritto	2
Totale Citt. Digitale		4

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 (**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. Partecipati
27/29-04-2026	Torneo Interno di Pallavolo	6
23-04-2026	Il Made in Italy agroalimentare: percorsi tematici tra cultura, gusto e identità – Scuola sede Argoli	16

Uscite didattiche

Data	Uscita	N. Partecipati
6-11-2025	Teatro Ghione “Il fu Mattia Pascal”	16
28-11-2025	Teatro Vittoria “Matteotti”	16
16-02-2026	Cinema Madison. Visione del film “La grazia” P. Sorrentino	16

Attività di Eventi

Data	Evento	N. Partecipati
27-01-2026	Incontro NAS – Scuola Sede Elsa Morante	16

Attività specifiche di orientamento

Data	Luogo	N. Partecipati
21-11-2025	ALMA- Scuola sede Argoli	16
30-01-2026	AROMACADEMY- Pastrychef Malizia Roma	16
17-02-2026	BIGMAMA Group- Scuola sede Argoli	16
19-02-2026	Orientamento università- Euroma 2	16
24-02-2026	Assorienta- Scuola sede Argoli	16
05-03-2026	Erasmus+ CONFAO Scuola sede Argoli	16
25-03-2026	Sc. Enogastronomiche-UniromaTre	16
09-04-2026	ITS Turismo Academy – Scuola sede Argoli	16
14-04-2026	ITS AGRO – Scuola sede Argoli	16

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	30-03-2026	06-05-2026
Seconda prova	31-03-2026	07-05-2026

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: Sc. degli Alimenti e Lab. di Pasticceria

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

Italiano	12-03-2026
Matematica	13-03-2026
Inglese	16-03-2026

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
Lingua e Letteratura Italiana	Si	Si	Si
Storia	Si	Si	Si
Matematica	Si	Si	Si
Lingua Inglese	Si	Si	Si
Lingua Francese	Si	Si	Si
Lingua Spagnola	Si	Si	Si
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	Si	Si	No
Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari	Si	Si	No
Laboratorio di Pasticceria	Si	Si	Si
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	Si	Si	Si
Scienze Motorie e Sportive	Si	Si	--
Religione	--	Si	--
Educazione Civica	Si	Si	No

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, 12/05/2026

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Cristina Tonelli

IL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>Materia</i>	<i>Docente</i>	<i>Firma</i>
Lingua e Letteratura Italiana	VANESSA ZUBBOLI	Firma autografa omessa ai sensi dell'art.3 del D.Lgs. n.39/1993
Storia	PAOLA DE NINNO	Firma autografa omessa ai sensi dell'art.3 del D.Lgs. n.39/1993
Matematica	DOMENICA BOMBARA	Firma autografa omessa ai sensi dell'art.3 del D.Lgs. n.39/1993
Lingua Inglese	MARCO SABATINI	Firma autografa omessa ai sensi dell'art.3 del D.Lgs. n.39/1993
Lingua Francese	ALEXANDRA PORTACCI	Firma autografa omessa ai sensi dell'art.3 del D.Lgs. n.39/1993
Lingua Spagnola	OLGA PATARROYO	Firma autografa omessa ai sensi dell'art.3 del D.Lgs. n.39/1993
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	ELISABETTA VENTRIGLIA	Firma autografa omessa ai sensi dell'art.3 del D.Lgs. n.39/1993
Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari	LOREDANA POLSINELLI	Firma autografa omessa ai sensi dell'art.3 del D.Lgs. n.39/1993
Laboratorio di Pasticceria	ELENA ROMANO	Firma autografa omessa ai sensi dell'art.3 del D.Lgs. n.39/1993
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	CARMELA RIZZA	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
Religione	VINCENZO PATELLA	Firma autografa omessa ai sensi dell'art.3 del D.Lgs. n.39/1993
Sostegno	LAURA CAPPELLETTI	Firma autografa omessa ai sensi dell'art.3 del D.Lgs. n.39/1993
Sostegno	ANNA MARIA IODICE	Firma autografa omessa ai sensi dell'art.3 del D.Lgs. n.39/1993
Sostegno	ALFONSO ESPOSITO	Firma autografa omessa ai sensi dell'art.3 del D.Lgs. n.39/1993

**IPSEOA “TOR CARBONE”
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.

La formazione scuola-lavoro 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**

I.P.S.E.O.A. Tor Carbone

Relazione finale Lingua e Letteratura italiana A.S. 2025-2026

Classe: V E

Insegnante: Vanessa Zubboli

La classe 5E è costituita da 17 alunni, 13 studenti e 4 studentesse.

Per quanto riguarda la materia di Lingua e Letteratura italiana gli alunni hanno mantenuto per i primi due anni del triennio la medesima insegnante con la quale la sottoscritta ha condiviso informazioni ed impressioni all'inizio dell'anno scolastico per garantire un passaggio graduale e consapevole verso uno stile di insegnamento inevitabilmente differente, ma che tenesse conto del percorso svolto. Tutti gli alunni sono riusciti a costruire con la docente una relazione interpersonale positiva, aperta al dialogo e al confronto. Il gruppo di studenti è apparso fin da subito caratterizzato da due approcci differenti rispetto all'impegno scolastico: una parte maggiormente consapevole e responsabile oltre che rispettosa delle regole di convivenza; l'altra, invece, caratterizzata da alunni che hanno mantenuto un comportamento contraddistinto da scarsa responsabilità nei confronti di impegni e scadenze ed evidente immaturità nel garantire un ambiente di apprendimento adeguato per tutti. Nonostante la componente più contenuta della classe abbia cercato di tollerare le esuberanze degli altri compagni, talvolta il clima in classe non è stato armonico, ma si percepivano e, talvolta, manifestavano insofferenza e fastidio. Va detto che si tratta di un gruppo che complessivamente mostra una certa, in diversi casi notevole vivacità intellettuale trasversale fra i due gruppi di studenti descritti, ma la incapacità di alcuni di trovare un limite alle occasioni di distrazione e di scherzo hanno reso particolarmente complesso il processo di apprendimento, in particolare per tutti coloro che, anche per comprovate difficoltà dovute a disturbi di apprendimento o svantaggi di varia natura, avrebbero avuto bisogno di un tempo minimo di concentrazione per l'acquisizione di conoscenze da approfondire poi nella fase dello studio individuale (diverse volte poco serio e poco costante). In questo scenario il dialogo didattico è stato talvolta rallentato, anche se in alcuni recenti passaggi e per alcuni elementi si è evidenziato il tentativo di porre attenzione alle esigenze manifestate dalla docente e da una parte dei compagni e si è progressivamente raggiunto un accettabile livello di attenzione durante le lezioni, prerequisito necessario all'acquisizione delle tematiche letterarie.

Il rendimento è stato in alcuni casi decisamente penalizzato dagli atteggiamenti poco virtuosi descritti in precedenza. Gli esiti registrati fino ad oggi, sia per l'orale che per lo scritto, possono riassumersi come segue: la maggior parte degli alunni ha raggiunto una valutazione tra sufficiente e buono (5 alunni), in tre casi la valutazione è buona o più che buona, in altrettanti tre risulta eccellente. Va

inoltre sottolineato che alcuni alunni rientranti nella fascia compresa tra una valutazione buona o più che buona se fossero stati sostenuti da uno studio, interesse e frequenza più costanti sarebbero risultati sicuramente eccellenti. In due casi le insufficienze risultano non gravi, mentre in tre la situazione preoccupa maggiormente, ma tutti hanno preso consapevolezza della situazione e conoscono la disponibilità della docente nel favorire piani di recupero accelerato anche mettendo a disposizione ore al di fuori dell'orario di servizio. Si auspica quindi che possano raggiungere la sufficienza nelle attività di recupero delle ultime settimane di lavoro.

Le strategie didattiche messe in campo durante le lezioni per favorire interesse e concentrazione sono state diverse: dalla lezione frontale dialogata, alla visione di audio e video utilizzati come stimolo guida per la presentazione degli argomenti da approfondire, alla somministrazione di lavori individuali o di gruppo su autori diversi (Power point, presentazioni in Canva) da condividere in una cartella di Drive appositamente creata per favorire il cooperative learning anche a distanza, alla distribuzione di mappe concettuali e sintesi degli argomenti trattati che potessero costituire un punto di partenza per la redazione degli strumenti compensativi individuali o comunque un supporto per il lavoro a casa. La didattica ordinaria è stata poi intervallata dalla visione di alcuni film finalizzati all'approfondimento di argomenti di educazione civica o per la didattica orientativa, da uscite didattiche connesse agli argomenti trattati a lezione.

Gli argomenti trattati sono stati organizzati in unità di apprendimento verificate nel loro complesso, al fine di favorire una visione ampia del contesto storico, culturale e letterario analizzato (sia in ambito globale/europeo che in ambito nazionale) per poi focalizzare su alcuni autori decisivi per l'epoca esaminata. In particolare si è cercato di scoraggiare lo studio mnemonico di fatti, date o nomi per favorire invece una visione più ampia di scenari storici e dinamiche letterarie e di poetica, queste ultime a partire preferibilmente dai testi analizzati.

L'attività di recupero predisposta *in itinere* ha riguardato in particolare l'affinamento delle competenze di rielaborazione ed analisi di volta in volta calibrate sui diversi autori. Si imposterà nelle due ultime settimane di lezione un lavoro di rassegna degli argomenti trattati in vista del lavoro di preparazione all'Esame di Maturità.

Sono state somministrate un numero congruo di prove scritte e orali capaci di inquadrare, insieme ad un'osservazione costante degli studenti, una valutazione adeguata al lavoro, impegno e partecipazione profusi durante l'anno. Si è tenuto conto inoltre dei livelli di competenza acquisiti in una logica di

progressione, considerando quindi i livelli di partenza, dell'acquisizione di un senso critico individuale, della messa a punto di un'autonomia di lavoro al fine di far fronte alle consegne programmate nei tempi richiesti. Nei casi di alunni con piani educativi individuali gli insegnanti di sostegno hanno provveduto, in accordo con la sottoscritta, a somministrare agli alunni lavori inerenti al programma svolto con il resto della classe, pur privilegiando altri strumenti e la stimolazione di specifiche attitudini e competenze. Per gli alunni con piano didattico personalizzato sono state osservate le misure dispensative e consentito l'utilizzo degli strumenti compensativi riportate nei documenti specifici stilati (Pdp).

La docente

Prof.ssa Vanessa Zubboli

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

Classe 5E

Disciplina: Storia

Docente: De Ninno Paola

Profilo della Classe

1. Andamento didattico-disciplinare

Avendo preso servizio nel mese di ottobre 2025, la sottoscritta ha dedicato la fase iniziale del primo quadrimestre alla conoscenza del gruppo classe. L'obiettivo prioritario è stato l'instaurazione di un rapporto di fiducia reciproca e la costruzione di un ambiente di apprendimento collaborativo, premessa indispensabile per il successivo svolgimento del programma curricolare di Storia.

Sotto il profilo disciplinare, la classe ha manifestato sin da subito una spiccata vivacità, caratterizzata da dinamiche relazionali talvolta goliardiche e infantili, alimentate prevalentemente da alcuni elementi trainanti. Tali atteggiamenti, sebbene circoscritti a un gruppo ristretto, hanno spesso condizionato negativamente il clima generale, trascinando anche quegli studenti che, se isolati da tale contesto, dimostrerebbero un'attitudine ben più valida e produttiva. Nonostante l'atteggiamento accogliente mostrato verso la docente, si è riscontrata una partecipazione spesso alterna e un livello di attenzione non sempre adeguato alla complessità della disciplina e alla maturità richiesta per l'ultimo anno di corso.

Nello specifico, la frequenza dei momenti di distrazione e delle intemperanze verbali ha richiesto frequenti richiami, rendendo talvolta faticoso il regolare svolgimento delle lezioni e il mantenimento di un clima di lavoro sereno, funzionale al coinvolgimento attivo di tutti gli studenti. Dal punto di vista didattico, sebbene sia stato necessario un periodo di adattamento al nuovo metodo di lavoro, la classe ha risposto in modo differenziato. Una parte del gruppo ha mostrato una favorevole predisposizione all'analisi critica dei fatti storici, raggiungendo livelli di preparazione discreti e, in alcuni casi, ottimi. Il desiderio di confronto e il dibattito, sebbene talvolta mediati dalla goliardia, hanno permesso di stimolare in alcuni elementi una riflessione consapevole sui nessi di causa-effetto e sulla portata degli eventi studiati. È stato dato particolare rilievo al raccordo tra la Storia e all'attualità, favorendo lo sviluppo di competenze trasversali legate alla cittadinanza attiva e alla comprensione della complessità del reale.

2. Fasi della programmazione curricolare

Sotto il profilo delle competenze, la classe manifesta una discreta capacità di analisi dei contenuti trattati; tuttavia, sul piano teorico-espositivo, si rileva una preparazione più frammentaria, dovuta a

un impegno talvolta discontinuo e ad una limitata motivazione allo studio individuale. In particolare, si sottolinea che un ristretto gruppo di studenti presenta marcate difficoltà nell'esposizione orale, nell'organizzazione logica del discorso e nell'uso del lessico specifico.

Per ovviare a tali criticità, la programmazione è stata supportata da strumenti mediati e improntata su un approccio metodologico che ha privilegiato l'uso di presentazioni in PowerPoint e materiali didattici strutturati ad hoc, resi più accessibili rispetto al libro di testo. Tale scelta è stata finalizzata a stimolare l'attenzione e a facilitare l'acquisizione dei concetti chiave attraverso una didattica visuale ed esperienziale, volta a sviluppare il senso critico e ad incentivare la partecipazione attiva anche degli elementi meno motivati.

Il monitoraggio del processo di apprendimento è stato costante, diversificando le modalità di verifica e di valutazione. Si è fatto ricorso a osservazioni sistematiche durante le discussioni in classe, test strutturati e produzione di elaborati digitali. Ove previsto, le verifiche e la consegna dei lavori sono state concordate, garantendo tempi distesi per consentire agli studenti una migliore organizzazione dello studio. Grazie a tali strategie la maggior parte della classe è riuscita a ottenere risultati discreti e, per gli elementi più motivati, ottimi. Il sottogruppo con maggiori difficoltà ha potuto beneficiare di strumenti compensativi efficaci per il raggiungimento degli obiettivi minimi.

3. Metodologia didattica

Per lo svolgimento dell'attività didattica si sono adottati metodi che spaziano dall'analisi dei singoli eventi alla visione d'insieme dei processi storici, procedendo dal semplice al complesso. La metodologia ha alternato l'approccio induttivo a quello deduttivo, abituando lo studente a sviluppare senso critico nell'individuare nessi causali e analogie tra epoche diverse, stimolando le capacità di problem solving applicate alla realtà storica e sociale.

Nello specifico, l'acquisizione dei contenuti è stata strutturata attraverso lezioni frontali e dialogate, fondamentali per inquadrare i nodi concettuali della materia, fornire le coordinate spazio-temporali e stimolare il dibattito critico in aula. Se è privilegiato l'utilizzo costante di presentazioni in PowerPoint strutturate graficamente per rendere i contenuti della lezione frontale più stimolanti, immediati e fruibili rispetto al solo testo scritto. La docente ha messo a disposizione materiali di approfondimento, richiedendo agli studenti l'esecuzione di brevi ricerche individuali per arricchire il dibattito in classe e ha proposto la visione di video-documentari, scelti per favorire una comprensione esperienziale e visiva delle guerre del Novecento. Durante ogni lezione, la docente ha attuato un'osservazione sistematica della partecipazione e dell'interazione del gruppo classe, adattando costantemente il ritmo della spiegazione alle esigenze emerse, al fine di garantire a tutti i discenti il raggiungimento degli obiettivi prefissati.

4. Rapporto gruppo classe – docente

Il gruppo classe è costituito da 17 alunni, 4 ragazze e 13 ragazzi. Al suo interno è presente un unico studente con programmazione differenziata, che partecipa alle attività didattiche secondo i propri obiettivi personalizzati stabiliti nel PEI.

Dal punto di vista relazionale e dell'impegno scolastico, la classe appare estremamente frammentata, con dinamiche che permettono di individuare tre sottogruppi distinti: un primo nucleo, composto da elementi più pacati e motivati, che mostra un costante rispetto delle regole, una buona attitudine all'ascolto e una predisposizione positiva verso l'apprendimento; un secondo gruppo, caratterizzato da un temperamento spiccatamente vivace, infantile e goliardico. Tali alunni si fanno promotori di costanti dinamiche di distrazione e manifestano un palese disinteresse per lo studio domestico e l'approfondimento della materia, limitandosi a una partecipazione superficiale e spesso disturbante; un terzo gruppo, costituito da elementi che, pur possedendo potenzialità valide e autonomia critica, tendono a farsi trascinare dal clima goliardico dei compagni più esuberanti, faticando a mantenere un impegno costante. Si rilevano, inoltre, alcuni elementi isolati che non partecipano attivamente alle dinamiche di gruppo, mantenendo un profilo distaccato.

Nonostante questa complessità, la classe si è mostrata nel complesso aperta al dialogo educativo. Superata la fase iniziale di conoscenza, gli studenti hanno saputo accettare i richiami della docente nei momenti di eccessiva distrazione, dimostrando capacità di autocritica e comprensione formale delle proprie mancanze senza sfociare in atteggiamenti polemicici. Tuttavia, a tale consapevolezza non è seguito un effettivo miglioramento dell'atteggiamento goliardico, che è rimasto costante per tutto l'anno, continuando a condizionare i tempi e la qualità dell'apprendimento.

Roma, 04-05-2026

Docente
Prof.ssa Paola De Ninno

RELAZIONE di MATEMATICA

Classe 5E Indirizzo pasticceria

a.s. 2025-2026

Docente: prof.ssa Domenica Bombara

Sin dal primo contatto, avvenuto a fine ottobre, il gruppo classe ha evidenziato una marcata eterogeneità, accompagnata da alcune lacune pregresse nelle competenze di base della disciplina. Sebbene una parte della componente degli studenti abbia mostrato un atteggiamento propositivo, il clima generale è stato fortemente condizionato da una spiccata vivacità relazionale e da una persistente immaturità comportamentale da parte di circa il 50% degli alunni. Tali dinamiche hanno spesso compromesso il regolare svolgimento delle lezioni, rendendo difficoltoso il mantenimento della concentrazione e richiedendo continui interventi di richiamo alla disciplina.

Il primo periodo è stato dedicato al recupero dei prerequisiti necessari per l'introduzione dello studio di funzione. Nonostante le difficoltà oggettive, derivanti anche dalla mancanza del libro di testo in adozione, si è preceduto con una programmazione graduale, privilegiando i contenuti essenziali e supportando la didattica con mappe e schemi semplificativi.

Nel secondo quadrimestre, nel tentativo di canalizzare costruttivamente l'esuberanza del gruppo e favorire l'apprendimento, sono state proposte metodologie alternative quali il *cooperative learning* e attività di recupero alla pari. Tali strategie hanno permesso di mitigare solo parzialmente le criticità comportamentali.

In conclusione, sebbene la quasi totalità della classe abbia raggiunto gli obiettivi minimi prefissati, la partecipazione è risultata spesso frammentata. Solo una ristretta minoranza della classe si è distinta per un impegno costante, autonomia e responsabilità, mentre per la restante parte del gruppo il percorso è stato caratterizzato da una partecipazione discontinua, influenzata da un contesto scolastico vissuto con eccessiva superficialità.

Roma, 30/04/2026

Il docente
DOMENICA BOMBARA

I.P.S.E.O.A. Tor Carbone

RELAZIONE FINALE Lingua Inglese

classe 5°E a.s. 2025/2026

Prof. Sabatini Marco

Situazione generale della classe

La classe 5E dell'indirizzo Pasticceria è composta da 17 alunni, di cui 4 femmine e 13 maschi. All'interno del gruppo classe sono presenti un alunno con disabilità, cinque alunni con Disturbi Specifici dell'Apprendimento, per i quali sono state adottate le misure didattiche compensative e dispensative previste dai rispettivi documenti personalizzati.

Dal punto di vista comportamentale, la classe si presenta eterogenea: una parte degli studenti ha mantenuto nel corso dell'anno un atteggiamento generalmente corretto, collaborativo e rispettoso delle regole scolastiche, mentre un'altra parte ha evidenziato comportamenti talvolta poco adeguati al contesto, caratterizzati da vivacità e difficoltà nel mantenere costante attenzione e autocontrollo. Tali atteggiamenti hanno reso necessari richiami da parte dei docenti e, in alcune occasioni, anche interventi della Dirigenza scolastica. Anche per quanto riguarda l'impegno nello studio e la partecipazione alle attività didattiche, il gruppo classe risulta non omogeneo. Alcuni alunni hanno dimostrato interesse, senso di responsabilità e continuità nell'applicazione, raggiungendo risultati complessivamente adeguati. Altri, invece, hanno manifestato un impegno discontinuo e una partecipazione non sempre attiva, con ricadute sul rendimento e sul processo di apprendimento. Dal secondo quadrimestre la componente più indisciplinata e meno performante nello studio ha provato a cambiare sia sul fronte didattico che su quello disciplinare; piano piano c'è stato qualche miglioramento, anche se non esente da ricadute. Nel complesso, la classe ha seguito il percorso formativo in modo relativamente differenziato, evidenziando livelli diversi di maturazione personale, autonomia operativa e acquisizione delle conoscenze e competenze disciplinari.

Didattica, strumenti e metodi

Il programma è subito iniziato con un breve ripasso degli argomenti di micro-lingua degli anni precedenti, per poi procedere con nuovi argomenti di micro-lingua, quindi di pasticceria in lingua inglese. Ho spesso fatto uso del PC collegato alla LIM, proiettando in grande schermo ciò che, mentre spiegavo, digitavo sul mio computer, spesso in modo schematico, lineare, chiaro; l'utilizzo della digitazione al computer piuttosto che a mano direttamente sulla LIM, di caratteri e colori diversi, di uno schema lineare ed esaustivo, è stato utile per la classe, soprattutto per gli alunni DSA. In alcune occasioni sono stati proiettati filmati in lingua inglese. Durante le lezioni spesso gli studenti venivano

coinvolti, tramite lezione mista tra frontale e dialogata, rispondendo a domande inerenti a ciò che stavo spiegando, riassumendo quanto appena letto, oppure leggendo e poi traducendo ciò che era stato appena letto. Tutto questo, come specificato nel paragrafo precedente, è stato piuttosto complicato per una parte della classe, la quale fin da subito manifestava difficoltà nella formulazione di frasi in inglese utilizzando correttamente la grammatica e il lessico appropriato.

Strumenti e criteri di valutazione

Durante l'anno gli studenti sono stati sottoposti a verifiche scritte che testavano le nozioni di pasticceria acquisite in lingua inglese, tramite comprensioni del testo con domande a risposta aperta e a risposta multipla, tramite esercizi mirati sul lessico specifico, o tramite traccia libera in cui gli studenti dovevano esporre per iscritto una ricetta di pasticceria. Gli stessi alunni sono stati sottoposti anche a verifiche orali in cui, principalmente, dovevano esporre in lingua inglese gli argomenti studiati di pasticceria, utilizzando lessico e sintassi correttamente, e tradurre testi di pasticceria studiati durante l'anno. Anche in questo caso i risultati sono stati eterogenei, conformemente a quanto riportato sopra, nonostante alcune valutazioni alte nello scritto verso coloro che manifestavano forti difficoltà con la lingua. Durante l'anno gli alunni hanno anche svolto un progetto Power Point, e poi valutati per questo, per il compito di realtà con il quale hanno esposto alcuni prodotti tipici, con ingredienti e storia del luogo, di una regione specifica del Lazio a loro scelta.

L'insegnante
Prof. Marco Sabatini

RELAZIONE FINALE

DISCIPLINA FRANCESE

A.S.2025/2026

CLASSE V SEZIONE E – PASTICCERIA

Docente prof.ssa Alexandra Portacci

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 17 studenti, di cui 11 (3 ragazze e 8 ragazzi) studiano francese, mentre i restanti seguono il corso di lingua spagnola. Il gruppo risulta molto eterogeneo per rendimento scolastico, motivazione, partecipazione e livello di competenze di partenza. Nel complesso, gli alunni si dimostrano abbastanza motivati e partecipativi, sebbene lo studio individuale non sia sempre assiduo e costante; una minoranza, in particolare, continua a mostrare una preparazione frammentaria. All'inizio dell'anno scolastico, la docente non conosceva la classe, fatta eccezione per un esiguo numero di studenti provenienti dal biennio della sede "Elsa Morante". Nonostante la mancanza di continuità didattica, si è instaurato quasi subito un clima sereno e collaborativo. In alcune circostanze, la componente più immatura del gruppo è stata sollecitata con decisione a una partecipazione più seria ed efficace. Solo nel secondo quadrimestre, in concomitanza con l'avvicinarsi della prova finale, anche gli alunni più vivaci hanno iniziato a lavorare in maniera più costante e proficua. Per lo studente con certificazione DSA sono state predisposte misure personalizzate, quali verifiche più brevi o tempi aggiuntivi per l'esecuzione. In determinati casi, l'insegnante ha adottato griglie di valutazione specifiche o ha somministrato prove strutturate volte a valorizzare maggiormente il contenuto rispetto alla forma, con particolare attenzione alla tolleranza degli errori ortografici.

Durante la settimana dello studente, all'inizio del secondo quadrimestre sono state svolte attività di recupero per gli studenti i cui apprendimenti risultavano lacunosi. Dette attività sono state effettuate solo su sollecitazione della docente. Non si è infatti evidenziato alcun comportamento pro attivo da parte dei suddetti studenti.

MATERIALI DIDATTICI

Oltre ai libri di testo sono stati utilizzati sia sussidi di tipo cartaceo (fotocopie, schede di grammatica, esercizi di consolidamento, ecc.), che sussidi audio.

PROVE DI COMPRENSIONE ORALE O SCRITTA:

La comprensione dell'orale e dello scritto è stata verificata attraverso le prove seguenti:

- Domande chiuse vero/falso
- questionari a scelta multipla
- questionari a risposta breve
- compilazione di griglie

PROVE DI PRODUZIONE ORALE:

Gli alunni sono stati invitati a predisporre piccole esposizioni orali al fine di poter valutare le funzioni comunicative apprese.

Sono state valutate:

- Efficacia comunicativa;
- Organizzazione del discorso e ricchezza lessicale;
- Intelligibilità e facilità di parola;
- Correttezza linguistica

PROVE DI PRODUZIONE SCRITTA:

La produzione scritta è stata verificata mediante:

- brevi composizioni di carattere generali su traccia
- brevi resoconti o commenti ad attività
- trasformazioni di testi cambiando uno o più elementi della comunicazione: tempo, punti di vista, destinatario, intenzione comunicativa, ecc
- Esercizi di grammatica.

Roma, 7/05/2026

La docente

Alexandra Portacci

IPSEOA “Tor Carbone -A. Narducci”

RELAZIONE FINALE 5E -Spagnolo

A.S 2025-2026

La classe si presenta nel complesso poco partecipativa e solo parzialmente coinvolta nel dialogo educativo. L’atteggiamento generale risulta spesso passivo nei confronti delle attività proposte, con una limitata disponibilità alla collaborazione sia con il docente sia tra pari. Il clima di lavoro, pur non risultando problematico dal punto di vista disciplinare, è caratterizzato da scarsa iniziativa e da un coinvolgimento generalmente superficiale.

La partecipazione alle lezioni risulta discontinua e prevalentemente sollecitata dall’intervento del docente. Solo un ristretto gruppo di studenti mostra interesse costante e un atteggiamento proattivo, contribuendo in modo positivo allo svolgimento delle attività didattiche. La maggior parte della classe tende invece a mantenere un ruolo passivo, intervenendo raramente e in modo poco spontaneo.

Per quanto riguarda l’apprendimento della lingua, il livello complessivo può essere definito mediamente sufficiente, con evidenti differenziazioni interne. Le competenze comunicative risultano in generale elementari o appena adeguate: la comprensione dei contenuti essenziali è presente ma non sempre sicura, mentre la produzione orale e scritta risente di incertezze lessicali e grammaticali. La scarsa esercitazione e la limitata partecipazione attiva incidono sul consolidamento delle competenze. Si evidenzia inoltre una diffusa mancanza di autonomia nello studio e nell’organizzazione del lavoro, con difficoltà nel mantenere un impegno costante e metodico. Solo pochi elementi della classe dimostrano un approccio più responsabile, una maggiore continuità nello studio e risultati apprezzabili.

Nel complesso, la classe presenta un profilo piuttosto eterogeneo ma globalmente fragile, con esiti legati in modo significativo all’impegno discontinuo e alla limitata partecipazione. Permane tuttavia la presenza di alcune individualità positive che si distinguono per serietà e risultati discreti.

Roma, 2 maggio 2026

Prof.ssa Olga Maria Patarroyo

RELAZIONE FINALE di DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Classe V sez. E INDIRIZZO PASTICCERIA

Anno scolastico 2025/2026

Prof.ssa Elisabetta Ventriglia

CONTENUTI DEL V ANNO

Al termine del percorso scolastico lo studente dovrà essere in grado di:

Conoscere la gestione dell'impresa ristorativa dal punto di vista economico, finanziario e patrimoniale inserita nel mercato di riferimento

Conoscere il bilancio d'esercizio e la relativa documentazione

Conoscere la programmazione e la pianificazione ed il marketing

Conoscere le principali normative delle imprese ristorative

Conoscere la Costituzione ed i suoi principi fondamentali

Conoscere i principali doveri e responsabilità del cittadino Europeo della Cittadinanza Attiva

OBIETTIVI DELLA DISCIPLINA

Conoscere i documenti ed individuare le principali voci di bilancio

Conoscere il concetto di gestione commerciale

Conoscere il concetto di programmazione e di controllo

Conoscere il concetto di marketing

Conoscere le principali tipologie di contratti dell'impresa ristorativa

Conoscere l'evoluzione del nostro ordinamento, la Costituzione ed i Principi fondamentali

Conoscere l'Importanza delle competenze necessarie in tema di cittadinanza Europea

METODI, MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI

Lo sviluppo del programma è stato svolto attraverso lezioni frontali tradizionali, lezioni partecipate e momenti di interazione, confronto e dialogo.

I momenti di lezioni partecipate sono stati integrati con lavori individuali e di gruppo con l'ausilio del libro di testo e di mappe e fotocopie degli argomenti trattati.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Le verifiche sommative e formative, scritte ed orali, sono state periodiche ed effettuate alla fine della trattazione dei Macro – argomenti.

Sono state effettuate verifiche formative sia orali che scritte, strutturate, semi-strutturate, risoluzioni di esercitazioni pratiche, analisi e commento di immagini e testi.

OSSERVAZIONI GENERALI

Se, inizialmente, situazioni di natura individuale, hanno causato nel gruppo classe un approccio diversificato ed eterogeneo, la partecipazione al dialogo formativo unita ad una condivisione degli obiettivi comuni, ha permesso alla gran parte dei suoi partecipanti di conseguire gradualmente una conoscenza accettabile della disciplina.

Durante l'anno scolastico si è lavorato molto al fine di sollecitare, negli alunni, poco inclini ad uno studio individuale adeguato, interesse per le particolari tematiche della disciplina.

Il programma è stato svolto integralmente, sintetizzando e semplificando i diversi argomenti ed operando laddove possibili taluni approfondimenti e collegamenti interdisciplinari.

Dopo aver approfondito argomenti già introdotti nella classe IV, quali il bilancio d'esercizio si è cercato di dare particolare rilievo alle tematiche riguardanti gli aspetti generali del Turismo e della sua organizzazione in ambito nazionale ed internazionale; il Marketing, la Pianificazione e Programmazione e le Normative del settore ristorativo.

Il programma è stato integrato ed aggiornato, ove possibile, attraverso numerose esercitazioni pratiche svolte in classe, o individualmente, strategia adottata anche per indurre negli allievi un impegno soggettivo adeguato nello studio.

La classe, dai livelli di partenza di inizio anno sufficienti, ha raggiunto una preparazione complessivamente accettabile. Peraltro, non sono mancati elementi che si sono distinti fin dall'inizio per impegno e partecipazione che hanno conseguito livelli di preparazione anche soddisfacenti.

Nell'ambito del Modulo di Educazione Civica si è optato per una metodologia tesa ad aggiornare i precetti costituzionali, e le normative in tema di Cittadinanza Europea, alla luce delle moderne esigenze umane e socioculturali.

L'analisi induttiva ha permesso di giungere alla comprensione delle norme programmatiche, partendo da casi concreti facilmente acquisibili da esperienze dirette ed indirette o da rapporti interindividuali.

RELAZIONE FINALE di

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ANALISI E CONTROLLI MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Classe V sez. E - *Indirizzo Pasticceria*

Anno scolastico 2025/2026

Docente Prof.ssa Loredana Polsinelli

Rappresento la sola materia con cui la classe ha mantenuto continuità didattica dal quarto anno e in relazione all'andamento didattico-disciplinare del gruppo classe non ho osservato cambiamenti rispetto allo scorso anno. Permane la discrepanza tra un gruppo di alunni attivo che dimostra serietà e maturità. Questo gruppo segue le lezioni con interesse, partecipa attivamente al dialogo educativo e rispetta puntualmente le scadenze. I risultati in termini di profitto sono soddisfacenti, in linea con le competenze richieste per il quinto anno anzi in alcuni casi si attestano su livelli più alti dimostrando una padronanza critica dei contenuti, capacità di collegamento interdisciplinare e una buona autonomia operativa nella risoluzione di casi pratici legati alla dietetica, alle patologie e alla sicurezza alimentare. Nel secondo quadrimestre questo gruppo ha mostrato una lieve flessione nel profitto.

La restante parte della classe permane con un'azione caratterizzata da scarsità di impegno e di studio a casa. Tali studenti manifestano un atteggiamento passivo e talvolta disturbante durante le spiegazioni, ostacolando il clima di apprendimento. Assenze strategiche e ritardi sistematici nella consegna degli elaborati e dei compiti assegnati, procrastinazione delle interrogazioni programmate, atteggiamento poco collaborativo e rispettoso verso i compagni stessi hanno generato a volte un clima poco sereno condizionando non poco il regolare svolgimento delle lezioni e il raggiungimento degli obiettivi previsti dalla mia materia per l'anno d'esame.

Sicuramente la messa in atto di una serie di strategie hanno favorito il recupero delle lacune e il reintegro della maggioranza degli studenti meno partecipi. Strategie come: il coinvolgimento ripetuto in un dialogo educativo, un approccio più patico della materia (es di casi clinici con relative diete somministrate o strutturazione di diete reali per fasce di età e attività sportive), interventi di recupero, fissazione di scadenze improrogabili per la consegna del materiale arretrato, calendarizzazione delle interrogazioni non soggette a rinvio, se non per gravi e documentati motivi.

Al termine del percorso formativo, gli studenti hanno maturato le seguenti conoscenze e competenze specifiche, declinate secondo i diversi livelli di approfondimento raggiunti dalle due componenti della classe: riguardo la padronanza linguistica e terminologica, gli alunni hanno acquisito la capacità di

utilizzare correttamente il linguaggio specifico della disciplina, dimostrando la comprensione del significato della terminologia specialistica sia in ambito bioenergetico che tecnologico-alimentare.

Per l'analisi dei fabbisogni gli alunni sanno determinare il fabbisogno energetico individuale, applicando le conoscenze teoriche per il calcolo delle necessità nutrizionali in contesti fisiologici differenziati.

Nel contesto dell'operatività professionale e dietologica, la classe è in grado di progettare e predisporre preparazioni dolciarie coerenti con le richieste del mercato e le esigenze della clientela, integrando tali produzioni con le specifiche necessità dietologiche (es. intolleranze, regimi ipocalorici o diete per sportivi).

Per quanto riguarda l'igiene e sicurezza (HACCP) è stata consolidata la capacità di adottare comportamenti corretti nell'igiene personale, nella manipolazione delle materie prime e nell'uso delle attrezzature professionali. Gli studenti sanno individuare i punti critici di controllo (CCP) per garantire la salubrità del prodotto finale.

In ultimo riguardo l'innovazione ed etica di filiera gli alunni hanno sviluppato un'attenzione costante verso le innovazioni del settore alimentare, con un particolare riguardo ai temi della sicurezza e della sostenibilità ambientale, intesi non solo come parametri tecnici ma come fondamentali valori etici della professione.

L'azione didattica è stata improntata a un dinamismo metodologico volto a stimolare l'interesse della componente più vivace e a valorizzare le capacità analitiche della fascia più alta. In particolare, sono state adottate le seguenti strategie: didattica multimodale in cui le lezioni frontali sono state supportate dall'uso costante della LIM, presentazioni in PowerPoint, contributi video e materiale integrativo (schede e dispense di approfondimento), per rendere i contenuti più immediati e fruibili anche per gli studenti con tempi di attenzione più limitati.

Flipped Classroom: l'adozione della "classe capovolta" ha permesso di spostare il focus dalla teoria alla riflessione attiva, favorendo l'autonomia degli studenti più preparati e il coinvolgimento diretto di chi solitamente tende alla passività.

Attraverso il Problem Solving e la didattica esperienziale le tematiche sono state introdotte in forma problematica e contestualizzate attraverso esempi tratti dall'esperienza esistenziale e cognitiva degli allievi. Tale approccio ha facilitato un apprendimento dinamico, trasformando la teoria in applicazioni pratiche per mantenere alta la motivazione del gruppo.

Sintesi e schematizzazione per supportare invece lo studio e il ripasso. Si è fatto ampio ricorso all'elaborazione di mappe concettuali, schemi e tabelle, strumenti fondamentali per l'organizzazione logica dei contenuti e per favorire una visione d'insieme del programma.

Le verifiche, tese ad accertare sia il possesso delle conoscenze che la capacità di rielaborazione critica, sono state articolate in: prove scritte prevalentemente incentrate su domande aperte ed elaborati, per testare la padronanza del linguaggio tecnico e la capacità di argomentazione. Prove orali volte a verificare la proprietà di linguaggio, la capacità di effettuare collegamenti interdisciplinari e la consapevolezza delle competenze professionali acquisite.

Roma, 29 aprile 2026

Docente

Prof.ssa Loredana Polsinelli

RELAZIONE
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI –ARTE BIANCA E
PASTICCERIA

CLASSE 5 E

A.S.2025/2026

PROF.SSA ROMANO ELENA

Ho conosciuto la classe, composta da 17 alunni:13 maschi e 4 femmine, quest'anno. Una classe molto eterogenea, ho avuto modo di appurare sin da subito alcune difficoltà della conoscenza teorica della materia e, purtroppo, anche difficoltà per alcuni alunni legate al disinteresse durante le lezioni pratiche di laboratorio di pasticceria. Solo un gruppo ha mostrato sin da subito un interesse ed una partecipazione attiva, presentando interesse e curiosità per la materia in oggetto. Emergono diversi gradi di conoscenze, competenze e capacità; sono pochi gli alunni che raggiungono livelli di apprendimento decisamente discreti. Purtroppo, ho dovuto rivedere il programma scolastico trattando argomenti basilari degli anni precedenti e affrontando altri argomenti ad ampio spettro tralasciandone altri.

Insieme al Consiglio di classe abbiamo fatto interventi propositivi ed incontri con alcuni genitori al fine di spronare gli alunni ad una maggior consapevolezza per poter porre le basi per affrontare l'esame di maturità.

Durante l'anno la classe ha partecipato alle lezioni in modo disomogeneo: alcuni studenti hanno sempre mantenuto un grado di attenzione, motivazione e partecipazione adeguato, altri sono apparsi disinteressati, poco presenti e poco maturi.

Il laboratorio pratico è stato interrotto dal 2° quadrimestre per poter svolgere ore di didattica teorica in aula al fine di poter garantire uno studio più tecnico e porre le fondamenta per la costruzione di conoscenze tecnico-professionali che potessero garantire ai discenti la possibilità di svolgere un esame di maturità scritto e teorico con le giuste conoscenze della materia.

Nonostante ciò, posso affermare che una parte della classe ha raggiunto gli obiettivi prefissati (siamo al secondo quadrimestre). L'altro gruppo con notevoli sforzi sta provando a raggiungere livelli minimi di sufficienza, tenendo conto anche di un maggior interesse e impegno sia in classe che a casa.

La metodologia ha prediletto la lezione frontale e partecipata, laddove la lezione pratica è stata interrotta. Ho fornito fotocopie, mappe, schemi, appunti, e l'utilizzo del libro di testo, sempre cercando di mantenere vivo l'interesse e l'attenzione degli allievi, non sempre partecipativi.

Sono state svolte verifiche sommative affiancate a forme di verifiche formative, opportune per l'osservazione in itinere del processo di apprendimento, recuperi per carenze, il tutto per poter

garantire livelli essenziali in termini di conoscenze e competenze a tutti i discenti e sostenere soprattutto i più fragili.

Roma, 30/04/2026

Prof.ssa Elena Romano

RELAZIONE DI “TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI”

Classe 5E Indirizzo pasticceria a.s. 2025-2026

La classe 5 sez. E è composta da 17 alunni, 4 femmine e 13 maschi. Per quanto riguarda il livello didattico, la classe presenta ritmi e livelli di partecipazione differenti. Una parte dimostra impegno adeguato e buone capacità di rielaborazione, raggiungendo risultati più che soddisfacenti. Interviene in modo pertinente dimostrando interesse per le attività proposte, con contributi sia positivi, sia critici. Un piccolo gruppo di studenti, invece, mostra una partecipazione minore, conseguendo, comunque, risultati discreti. Questa piccola componente ha manifestato, più volte, atteggiamenti superficiali e immaturi, mentre il resto della classe ha sempre mostrato un livello più maturo e responsabile nel relazionarsi tra loro e con la docente.

La maggior parte degli studenti, inoltre, si è mostrata ben disposta nei confronti di attività di approfondimento, rivelando buone competenze nell'utilizzo degli strumenti didattici tecnologici, quali Power Point e Canva, impiegati con efficacia nella realizzazione di elaborati e presentazioni. Gli obiettivi disciplinari sono stati nel complesso raggiunti, con diversi livelli di approfondimento, la classe giunge al termine del proprio percorso con una preparazione adeguata e con livelli di maturità che, per la maggior parte degli studenti, risultano coerenti con gli obiettivi formativi previsti.

Roma 26/04/2026

La docente
Prof.ssa Rizza Carmela

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

Classe 5E (indirizzo Pasticceria)

Disciplina: Scienze Motorie

Docente: Schina Rossella Enrica

Profilo della Classe

1. Andamento didattico-disciplinare

La classe, al termine del suo percorso di studi, ad inizio anno ha cambiato sia sede (che comunque era di loro conoscenza) sia docente di materia, pertanto i primi mesi sono stati incentrati molto nella conoscenza del gruppo classe e in parte all'ambientamento al nuovo metodo di approccio e insegnamento.

La maggioranza degli studenti inizialmente manifesta un atteggiamento poco maturo e responsivo nell'affrontare il loro ultimo anno, non essendo più abituati ad una palestra indoor, poiché nella sede precedente è presente un campo da calcio e da pallavolo all'aperto, la modifica delle lezioni con forme più strutturate affiancate da differenti attività sportive a cui erano abituati, ha reso la prima parte del lavoro educativo e di apprendimento difficile.

Una piccola parte degli alunni invece ha sempre mostrato una buona apertura al dialogo educativo, senso di adattamento e predisposizione alla possibilità di affrontare nuove esperienze didattiche e quindi formative.

In maniera graduale, e per alcuni con soddisfacenti e buoni risultati, si è riusciti a creare un ambiente di apprendimento abbastanza sereno e positivo, trovando un punto d'incontro tra quelle che sono le "esigenze didattiche" e la loro esuberanza, vivacità e in alcuni rari casi purtroppo anche indolenza.

Attraverso questo piccolo ma progressivo cambiamento è stato possibile lavorare sugli aspetti fondanti la materia da apprendere, infatti la stessa goliardia, il forte senso ludico dei ragazzi e comunque una preparazione fisica adeguata (aspetto comune a tutta la classe), sono risultati elementi chiave per poter ottenere buoni e in alcuni casi più che soddisfacenti livelli.

In particolare, si è potuto rafforzare la propria consapevolezza corporea, la padronanza dei gesti tecnici (pur mantenendo una sorta di predilezione verso alcune attività sportive rispetto ad altre), la capacità di applicare le regole di gioco nelle differenti situazioni sportive (sia esse amatoriali che competitive, in ambito scolastico e non) e allo stesso tempo si è consolidato un maggior rispetto verso i propri compagni e degli spazi comuni.

Inoltre, le conoscenze dei benefici dell'attività fisica in raccordo con le materie d'indirizzo hanno consentito di maturare e rafforzare in loro la capacità di discernere le scelte più appropriate d'attuare al fine di perseguire nella quotidianità uno stile di vita attivo e sano.

3. Fasi della programmazione curricolare

La classe si presenta: sotto l'aspetto pratico con una adeguata padronanza e controllo dei gesti motori e conoscenza del proprio corpo con una prevalente predisposizione alle attività sportive; mentre sotto l'aspetto teorico una preparazione più debole, dovuta al poco impegno e motivazione allo studio. 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 "buona pratica" 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 allo sviluppo di un maggior senso critico, capacità di autovalutazione e di analisi, contribuendo allo sviluppo armonico della persona, al miglioramento delle capacità percettive e delle abilità motorie. Durante il raggiungimento di questi obiettivi si è monitorato costantemente l'andamento del processo educativo, diversificando e personalizzando il più possibile le modalità di valutazione attraverso l'osservazione sistematica, l'attuazione di test pratici, creando 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.

4. 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 e durante la lezione era sempre attuata un'osservazione sistematica da parte della docente del gruppo classe.

5. Rapporto gruppo classe-docente

Il gruppo classe è formato da 4 ragazze e 13 ragazzi, di questi uno con il sostegno (il quale segue una programmazione differenziata).

La classe risulta eterogenea e non particolarmente coesa, se non nei momenti goliardici; al suo interno possiamo distinguere sicuramente un gruppo più pacato, rispettoso delle regole, particolarmente incline al dialogo educativo, mostrando apertura, disponibilità e motivazione all'apprendimento; un altro gruppo con un temperamento più vivace, esuberante e a tratti non sempre consapevole dell'ambiente in cui si trovano, rischiando di essere più volte richiamati per ottenere un ascolto attivo e partecipativo; infine un ultimo gruppo che prova ad interagire in modo positivo con i pari e la docente, ma che spesso si lascia trasportare dai momenti di leggerezza creati dagli altri compagni.

Nel complesso tra docente e discente si è sempre lavorato con lo scopo di trovare un punto d'incontro comune e comprensibile a tutti, instaurando così un dialogo educativo il più possibile positivo e costruttivo. Nei momenti di rimprovero e/o d'incomprensione sono rientrati cercando di evitare atteggiamenti polemici, lavorando sull'autocritica e comprensione, generando col tempo comportamenti più rispettosi e collaborativi.

Positiva è la voglia e la partecipazione ai momenti di gioco e confronto con i pari, specialmente negli sport di squadra e durante il torneo, dove hanno mostrato tutta l'apertura nei confronti della stessa docente e una buona motivazione, riuscendo a tirare fuori quel pizzico di sano agonismo che deve contraddistinguere tale materia in ambito scolastico e non.

Roma, 26 aprile 2026

La Docente

Prof.ssa Rossella Enrica Schina

RELAZIONE FINALE
DISCIPLINA: IRC – RELIGIONE CATTOLICA

A.S. 2025/2026

Classe V sez. E

A conclusione del ciclo di studi la classe ha evidenziato un rendimento buono e positivo, attraverso una motivazione sempre forte e ricca a cui ha saputo affiancare una partecipazione a tratti pacata e serena. La qualità della partecipazione al dialogo didattico-educativo ha posto in rilievo una disponibilità ed un interesse in costante evoluzione e maturazione.

LIVELLO CONOSCENZE ACQUISITE

L'ora di Religione non è stata proposta dal docente con l'intenzione di aggiungere conoscenze quanto piuttosto di consolidare, condividere e confrontare esperienze ed opinioni talvolta anche personali. La maggior parte dei ragazzi si è dimostrata generalmente disponibile, attenta e partecipe. Il percorso di Religione Cattolica ha rappresentato per la classe un'occasione significativa di crescita personale e culturale.

LIVELLO COMPETENZE RAGGIUNTE

Si è creata un'empatia docente-studenti e una disponibilità a condividere, ascoltare e comprendere situazioni senza dare per scontate le impressioni iniziali. Alcuni argomenti, probabilmente, non sarebbero rientrati istintivamente tra le prime scelte degli studenti e alcune conversazioni in classe sono riuscite abbastanza bene e fuori dagli schemi dei soliti discorsi. I temi trattati hanno offerto spunti di riflessione importanti in vista del loro imminente ingresso nel mondo del lavoro e della vita adulta.

CAPACITÀ MATURATE

Educazione, serenità e convinzione nell'esporre le proprie idee. Un sufficiente atteggiamento di critica costruttiva verso la realtà (quotidiana e culturale e sociale) e disponibilità a porsi delle domande e a mettersi in gioco in prima persona.

VALUTAZIONE

Si è tenuto conto dell'impegno, partecipazione, interesse, progressione di apprendimento, situazione di partenza e raggiungimento degli obiettivi. I risultati finali conseguiti dagli alunni nella materia sono soddisfacenti.

Roma, 27 aprile 2026

Il Docente
Prof. Vincenzo Patella

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

**Allegato 3
Programmi svolti**

IPSEOA “Tor Carbone -A. Narducci”

PROGRAMMA SVOLTO
DI
Lingua e Letteratura Italiana
A.S. 2025-2026
Classe: 5E
Docente: Vanessa Zubboli
P. Di Sacco, P. Manfredi “Scoprirai leggendo” vol. 3.

Momenti didattici	-Didattica inclusiva, didattica per competenze, attività sperimentali, esercizi sommativi, attività di recupero
Strumenti	-Lezione frontale, 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: L'età del Realismo in Europa e nell'Italia post unitaria	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
Conoscere i caratteri fondamentali della civiltà e della cultura del secondo Ottocento. Conoscere il contesto storico culturale del secondo Ottocento. Conoscere i caratteri essenziali dell'evoluzione linguistica in Italia dopo l'Unificazione e i problemi ad essa connessi.	Saper collocare nel tempo e nello spazio i principali fenomeni culturali della seconda metà dell'Ottocento. Individuare i protagonisti dell'elaborazione culturale del periodo. Riconoscere i temi fondamentali di un testo narrativo o poetico. Stabilire legami tra aspetti politici, sociali ed economici e immaginario collettivo.	<p>Positivismo, Naturalismo e Verismo.</p> <p>Edmondo De Amicis, T1 “La partenza degli emigranti” da <i>Sull'Oceano</i>, p. 15 [anche per EDUCAZIONE CIVICA]</p> <p>Emile Zola, T1 “Una prefazione programmatica” da <i>Thérèse Raquin</i>. p. 38.</p> <p>Luigi Capuana, T3 “Un medico e la sua paziente” da <i>Giacinta</i>, p. 45.</p> <p>Matilde Serao, Sibilla Aleramo, Grazia Deledda, T6 “Il vagabondaggio del vecchio Efix” da <i>Canne al vento</i>, cap. 14.</p> <p>Giovanni Verga (vita, opere, ideologia, poetica). T1 “Nedda e le compagne”, da <i>Nedda</i>, p. 70; T2 “Una dichiarazione di poetica: la Prefazione all'<i>Amante di Gramigna</i>”, p. 72; T3 “Il progetto dei Vinti”, da I Malavoglia, Prefazione (<i>focus su fiamana del progresso e darwinismo sociale</i>) p. 75; T4 “L'inizio dei Malavoglia”, p. 78.</p> <p><u>Le novelle</u>: T5 Fantasticheria p. 86 (focus su “ideale dell'ostrica”); T8, La Roba p. 106.</p> <p><u>I romanzi</u>: I Malavoglia – T9 “Padron ‘Ntoni e ‘Ntoni: due opposte concezioni di vita” p. 117.</p> <p>Mastro Don Gesualdo – T10 “La morte di Gesualdo” p. 128.</p>

UDA n°2	TITOLO: L'età del Decadentismo	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<p>Conoscere i caratteri fondamentali della civiltà e della cultura del secondo Ottocento e del primo Novecento. Conoscere il contesto storico culturale di fine Ottocento e del primo Novecento.</p> <p>Conoscere le caratteristiche fondamentali del movimento culturale del Decadentismo. Conoscere i caratteri generali della poesia simbolista.</p>	<p>Saper collocare nel tempo e nello spazio i principali fenomeni culturali del periodo. Individuare i protagonisti dell'elaborazione culturale del periodo.</p> <p>Riconoscere le tematiche fondamentali. Stabilire legami tra aspetti politici, sociali ed economici e immaginario collettivo</p>	<p>La visione del mondo decadente, i caratteri del romanzo decadente, i poeti simbolisti francesi.</p> <p>Charles Baudelaire, cenni di vita e poetica, da <i>I fiori del male</i>: DAL TESTO “VIVERE TANTE VITE” T3 “L'albatro” p. 168. (In condivisione su registro elettronico).</p> <p><u>I poeti simbolisti francesi</u></p> <p>Paul Verlaine, cenni di vita e poetica, T5, “Languore”</p> <p><u>Il romanzo decadente in Europa</u></p> <p>Introduzione generale con riferimenti a Oscar Wilde, “<i>Il ritratto di Dorian Gray</i>” (la trama e i temi) e Joris-Karl Huysmans, “<i>Controcorrente</i>”.</p> <p><u>Il panorama letterario italiano</u></p> <p>La Scapigliatura, Emilio Praga T9 “Preludio”</p> <p>Giosue Carducci, vita e poetica, T10 “Inno a Satana” da <i>Levia gravia</i>, Traversando la Maremma toscana” da <i>Rime nuove</i>.</p> <p>Giovanni Pascoli (vita, opere, ideologia, poetica anche attraverso video lezione)</p> <p>Da <i>Il fanciullino</i> T1 “Le doti del Fanciullino” p. 240;</p> <p>Da <i>Myricae</i>: T2 Lavandare p. 251; T3 X Agosto p. 253; T4 Temporale p. 257.</p> <p>Da <i>I Canti di Castelvecchio</i>: T6 Il Gelsomino notturno p. 263.</p> <p>Da <i>Poemetti</i>: T8 Italy [anche per EDUCAZIONE CIVICA]</p> <p>Gabriele D'Annunzio (vita, opere, ideologia, poetica)</p> <p>Da <i>Il piacere</i>, T1 “Il verso è tutto”, p. 191, T4 “Il conte Andrea Sperelli” p. 207</p> <p>Da <i>Le vergini delle rocce</i>, T2 “Il manifesto politico del superuomo”</p> <p>Le <i>Laudi</i>. Dall' <i>Alcyone</i>: T5 “La sera fiesolana” p. 215, T6 “La pioggia nel pineto” p. 219.</p>

UDA n°3	TITOLO: Il primo Novecento, la narrativa modernista, Luigi Pirandello e Italo Svevo.	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<p>Conoscere i caratteri fondamentali della civiltà e della cultura del primo Novecento. Conoscere l'evoluzione formale delle strutture e dei significati del genere del <i>romanzo</i>. Conoscere la biografia, il percorso letterario e le principali opere degli autori. Saper individuare attraverso i brani, la poetica degli autori.</p>	<p>Saper collocare nel tempo e nello spazio i principali fenomeni culturali del periodo. Individuare i protagonisti dell'elaborazione culturale del periodo. Riconoscere alcune delle tematiche fondamentali. Stabilire legami tra aspetti politici, sociali, economici ed immaginario collettivo.</p>	<p>Il concetto di Modernismo in letteratura/focus sulla narrativa. DAL TESTO “VIVERE TANTE VITE” p. 316-319.</p> <p>Marcel Proust, <i>Alla ricerca del tempo perduto</i>, T1 “Un caso di memoria involontaria” p. 374;</p> <p>Franz Kafka, da <i>Il processo</i>, T2 “L’arresto di K.” p. 382.</p> <p>James Joyce, <i>Ulisse</i>, T3 “Mr. Bloom a un funerale” p. 388.</p> <p>Virginia Woolf, da <i>Al faro</i>, T4 “Il tempo scorre”, p. 392</p> <p>Luigi Pirandello (vita, opere, filosofia, poetica)</p> <p>T1 “Il sentimento del contrario” da <i>L’umorismo</i> p. 461, con focus su avvertimento del contrario e sentimento del contrario, la vita come continuo fluire, l’arte umoristica.</p> <p><u>Novelle per un anno</u>: T3 “La patente” p. 471.</p> <p><u>I romanzi</u>: Il fu Mattia Pascal, T5 “Io mi chiamo Mattia Pascal” p. 489.</p> <p>Approfondimento: visione spettacolo “Il fu Mattia Pascal” presso Teatro Ghione in Roma;</p> <p><u>Il teatro</u>: caratteri, opere, il metateatro (il teatro nel teatro).</p> <p>Sei personaggi in cerca d’autore, T2 “L’autore davanti ai suoi personaggi” (la prefazione) p. 464.</p> <p>Italo Svevo [da svolgere dopo il 15 maggio-ultimo argomento] (vita, opere, ideologia, poetica)</p> <p>I romanzi: da <i>Una vita</i> T1 “Pesci e gabbiani” p. 404; da <i>Senilità</i> T2 “Emilio e Angiolina” p. 409;</p> <p>da <i>La coscienza di Zeno</i>: T3 “Prefazione e preambolo” p. 423; T4 “L’ultima sigaretta” p. 428; T6 “La paradossale conclusione del romanzo” p. 442.</p>

UDA n°4	TITOLO: Il primo Novecento, la poesia modernista, le avanguardie storiche, l’Ermetismo.	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<p>Conoscere i caratteri fondamentali della civiltà e della cultura del primo Novecento. Conoscere l'evoluzione formale delle strutture e dei significati</p>	<p>Contestualizzare il testo in relazione al periodo storico, alla corrente letteraria e alla poetica dell’autore. Individuare i contenuti e i temi fondamentali di un testo.</p>	<p>Il concetto di Modernismo in letteratura/focus sulla poesia.</p> <p>Introduzione alle Avanguardie storiche del primo Novecento.</p> <p>In particolare Cubismo e Futurismo.</p>

del genere della <i>poesia</i> . Conoscere la biografia, il percorso letterario e le principali opere degli autori. Saper individuare attraverso i brani, la poetica degli autori.	Ricavare spunti di riflessione da un testo. Analizzare il testo. Individuare il punto di vista dell'autore in rapporto ai temi affrontati. Esprimere il proprio punto di vista. Operare confronti con la situazione attuale.	Filippo Tommaso Marinetti . T1 "Il Manifesto del futurismo" p. 285, T1 "Il bombardamento di Adrianopoli" p. 352. Snodi: Il Manifesto della cucina futurista. L'Ermetismo. Salvatore Quasimodo (vita, opere, ideologia, poetica) Da <i>Acque e terre</i> : T1 "Ed è subito sera" p. 604; Da <i>Giorno dopo giorno</i> "Alle fronde dei salici" p. 606.
---	---	--

UDA n°5	TITOLO: La poesia di Ungaretti, Saba, e Montale.	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
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, Ungaretti, Saba e Montale.	Contestualizzare i testi in relazione al periodo storico, alla corrente letteraria e alla poetica degli autori. Individuare i contenuti e i temi fondamentali dai testi. Ricavare spunti di riflessione dai testi.	Giuseppe Ungaretti (vita, opere, poetica) <i>Allegria</i> : T2 Il porto sepolto p. 581, T3 San Martino del Carso p. 588, T4 Poesie di guerra (Veglia, Fratelli, Sono una creatura, Soldati) pp. 590-592, T5 Mattina p. 596. <i>Il sentimento del tempo</i> : T6, La madre. Umberto Saba (vita, opere, poetica) <i>Il Canzoniere</i> : T1 Amai p. 534, T2 A mia moglie p. 541, T4 Città vecchia p. 548, T6 Goal p. 553, T7 Ulisse. Eugenio Montale (vita, opere, poetica) Eugenio Montale (vita, opere, ideologia, poetica) <i>Ossi di Seppia</i> : T1 a-b I limoni p. 629, T5 Spesso il male di vivere ho incontrato p. 648, T3 Non chiederci la parola p. 640. <i>Satura</i> : T9 Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale p. 662.

CONTENUTI MINIMI:

Autori e relativi contesti storico-letterari: Verga, Pascoli, D'Annunzio, Pirandello, Svevo, Ungaretti, Saba, Montale.

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 15/05/2026

prof.ssa Vanessa Zubboli

IPSEOA “Tor Carbone -A. Narducci”

PROGRAMMAZIONE SVOLTA

DI

Storia

A.S. 2025-2026

Classe: 5E

Docente: Paola De Ninno

Testo di Riferimento: G. Borgognone, D. Carpanetto “Abitare la storia”

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
Verifiche e Valutazione	- Prove strutturate e semi-strutturate, prove orali, ricerche di gruppo, creazione di un <i>power-point</i> , compiti di realtà, verifiche formative e sommative

UDA n°1	TITOLO: L'epoca della società di massa e dell'imperialismo	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
Illustrare i principali tratti comuni al fenomeno dell'imperialismo. Riconoscere lo sviluppo della società di massa e la crisi degli equilibri geopolitici: democrazie e imperi all'alba del '900 Analizzare le cause politiche, sociali ed economiche della Grande guerra.	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.	La seconda rivoluzione industriale, L'espansione imperialista, Il mondo delle potenze imperialiste, Dalla nazione al nazionalismo, Il socialismo, I caratteri della società di massa, Le Trasformazioni economiche e cambiamenti sociali, La politica nell'età delle masse, L'età giolittiana, Il rapporto tra Giolitti e le forze politiche del Paese, La crisi del sistema giolittiano. (Documenti analizzati: G. Pascoli “La grande Proletaria si è mossa”)

UDA n°2	TITOLO: La Prima guerra mondiale	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
Analizzare gli esiti e le conseguenze politiche, sociali ed economiche della grande guerra. Illustrare le ideologie, le dinamiche e gli eventi che hanno portato alla	Identificare il processo che ha portato allo scoppio della Prima guerra mondiale. Riconoscere le trasformazioni politiche ed economiche della società russa prima e dopo la Rivoluzione	Il contesto e le premesse della Prima guerra mondiale, La prima fase della guerra, L'Italia in guerra, Una guerra “nuova”, Il 1917: un anno di svolta, La fine della guerra, I trattati di pace La Rivoluzione russa, la Rivoluzione di febbraio, la Rivoluzione d'ottobre, Dopo la guerra civile: la nascita dell'Urss

rivoluzione comunista del 1917 e al crollo del regime zarista.		
--	--	--

UDA n°3	TITOLO: Lo scenario mondiale nel primo dopoguerra	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
Analizzare il quadro politico-istituzionale e la situazione economica e sociale dell'Europa nel primo dopoguerra.	Analizzare e illustrare i principali esiti e le conseguenze della Prima guerra mondiale.	<p>Gli Usa: sviluppo economico e isolazionismo, "I ruggenti Venti", Il fragile equilibrio europeo, Il dopoguerra in Germania e la Repubblica di Weimar.</p> <p>La crisi economica del 1929, La risposta degli Stati Uniti alla crisi: il New Deal.</p> <p>Il primo dopoguerra in Italia, Il biennio rosso, il caso di Fiume, Le forze politiche nel dopoguerra, nascita e ascesa del fascismo.</p> <p>Approfondimento (Matteotti: Anatomia di un fascismo, Roma, Teatro Vittoria)</p>

UDA n°4	TITOLO: L'età dei totalitarismi e la Seconda guerra mondiale.	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<p>Saper riconoscere i tratti strutturali di un regime totalitario e le sue componenti razziste</p> <p>Saper utilizzare un modello storico in rapporto a contesti diversi.</p> <p>Identificare il processo che ha portato allo scoppio della Seconda guerra mondiale.</p> <p>Analizzare e illustrare i principali avvenimenti, gli esiti e le conseguenze della Seconda guerra mondiale.</p>	<p>Saper dare una definizione dei seguenti termini e concetti: totalitarismo, economia pianificata, antisemitismo, propaganda, guerra totale.</p> <p>Analizzare le caratteristiche politiche, istituzionali, sociali e culturali dell'Europa tra le due guerre mondiali.</p> <p>Analizzare criticamente le radici storiche del regime fascista e la sua evoluzione dagli anni Venti agli anni Trenta</p> <p>Collocare nello spazio e nel tempo le principali tappe dell'evoluzione del nazismo in Germania e dello stalinismo in Urss</p>	<p>Le "leggi fascistissime" e la costruzione della dittatura fascista (Documenti analizzati: il discorso di Mussolini del 3 gennaio del 1925).</p> <p>La fascistizzazione del Paese e l'organizzazione del consenso, Il totalitarismo imperfetto, L'antifascismo, La politica economica, La politica estera</p> <p>Il terzo Reich di Adolf Hitler, Il totalitarismo nazista, La politica economica del Reich, l'espansionismo tedesco e la conquista dello "spazio vitale": verso la guerra.</p> <p>Il totalitarismo di Stalin nell'Unione Sovietica, L'economia pianificata e i piani quinquennali, La macchina del Terrore: le grandi purghe</p> <p>Gli anni Trenta: la vigilia della Seconda guerra mondiale (paragrafi selezionati, in particolare la guerra civile in Spagna, l'Anschluss, la politica dell'appeasement, la Conferenza di Monaco, il patto Ribbentrop-Molotov).</p> <p>La Seconda guerra mondiale. La "guerra lampo" e le conquiste naziste, L'Italia nel conflitto e la guerra parallela, L'attacco nazista all'Urss, La Shoah, L'inizio della guerra nel Pacifico, La svolta del conflitto (1942-1943), L'Italia: il crollo del regime fascista e la Resistenza, La conclusione del conflitto.</p>

Gli argomenti che seguono verranno proposti e studiati dopo il 15 maggio 2026

UDA n°5	TITOLO: Il mondo bipolare: la Guerra Fredda	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<p>Conoscere le varie fasi dell'equilibrio dell'assetto bipolare delineatosi dopo la Seconda guerra mondiale, fino alla caduta del muro di Berlino.</p> <p>Analizzare criticamente l'evoluzione dello spazio europeo alla luce della contrapposizione bipolare tra le due superpotenze.</p>	<p>Utilizzare in modo consapevole il concetto di Guerra Fredda.</p> <p>Spiegare le principali caratteristiche dei due diversi modelli economici: economia di mercato ed economia pianificata</p> <p>Ricostruire i fenomeni politici più importanti nei diversi blocchi geopolitici fra il 1945 e il 1989.</p>	<p>Il secondo dopoguerra e la nascita della contrapposizione Usa-Urss: l'Onu, il sistema Bretton Woods, la dottrina del contenimento e il piano Marshall, Cominform e Comecon, la "cortina di ferro", la nascita delle due Germanie.</p> <p>I principali momenti di tensione della Guerra Fredda: la costruzione del muro di Berlino, la crisi dei missili di Cuba, la guerra del Vietnam</p> <p>Il Sessantotto e la contestazione.</p> <p>La fine della Guerra Fredda, Il crollo dell'URSS</p>

UDA n°6	TITOLO: L'Italia nel dopoguerra: la prima Repubblica	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<p>Conoscere protagonisti e tappe della storia d'Italia durante la prima Repubblica.</p>	<p>Saper utilizzare in modo consapevole i seguenti concetti: Costituzione, anni di Piombo, Tangentopoli</p> <p>Illustrare i tratti principali della situazione geopolitica e sociale dell'Italia fino al boom economico degli anni '60</p>	<p>L'Italia, la nascita della Repubblica e la Costituzione La Repubblica italiana dalla ricostruzione agli anni Sessanta.</p> <p>Gli anni di Piombo, il fenomeno mafioso, Tangentopoli e l'Inchiesta Mani Pulite</p>

Programmazione Storia Obiettivi minimi

CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
Conoscere fatti e avvenimenti proposti nelle linee essenziali; conoscere e contestualizzare in modo appropriato alcuni nuclei tematici.	Saper ricavare le informazioni essenziali dal libro di testo o da un documento; saper adoperare alcuni concetti chiave; saper cogliere dalla storia aspetti del quotidiano; saper adoperare un linguaggio semplice ma corretto. Possedere essenziali capacità di analisi; saper evidenziare i fondamentali rapporti di causa ed effetto.	La Seconda Rivoluzione Industriale. L'Età Giolittiana. La Prima Guerra Mondiale. La crisi del dopoguerra e le principali trasformazioni economiche e sociopolitiche. I totalitarismi del Novecento: Fascismo, Nazismo, Stalinismo La Seconda Guerra Mondiale La Guerra Fredda L'Italia Repubblicana L'Unione Europea

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, 04-05-2026

La Docente

Prof.ssa Paola De Ninno

IPSEOA "Tor Carbone -A. Narducci"

PROGRAMMA SVOLTO DI MATEMATICA

Classe: 5E

a.s. 2025-2026

Testo utilizzato: Bergamini-Barozzi-Trifone - Matematica in cucina in sala in albergo- Zanichelli

Momenti didattici	--Didattica inclusiva, moduli in Flipped Classroom per apprendimento attivo, didattica per competenze, attività di recupero
Strumenti	--Lezione, Geogebra, compiti di realtà, autoverifica
Verifiche e valutazione	-- Prove strutturate e semi-strutturate, prove relazionali, prove orali, ricerche di gruppo, creazione di un <i>power-point</i> , compito di realtà, verifiche formative e sommative

UDA n°1	TITOLO: RIPASSO ARGOMENTI ANNI PRECEDENTI	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
Metodi per scomporre i polinomi: raccoglimento totale, raccoglimento parziale e prodotti notevoli. Formula risolutiva e discriminante per determinare il tipo di soluzione per risolvere le equazioni di secondo grado. Equazione della parabola con asse verticale. Ruolo dei coefficienti e intersezione con asse x e studio del segno. Equazione generica della retta e rette particolari (orizzontali, verticali, passanti per l'origine) Intervalli limitati e illimitati, chiusi e aperti. Significato della disuguaglianza, e simboli e regole per risolvere una disequazione di primo grado. Rappresentazione sulla retta dei numeri. Intervalli limitati e illimitati, chiusi e aperti.	Saper risolvere Equazioni di primo e secondo grado o di grado superiore. Saper operare correttamente con equazioni e disequazioni frazionarie, calcolando la C.E. Rappresentare sul piano cartesiano rette e parabole. Analizzare il segno di un trinomio di secondo grado (capire dove una parabola sta sopra o sotto l'asse delle x).	Scomposizione dei polinomi. Equazioni primo e secondo grado, superiori al secondo e sistemi. Retta sul piano cartesiano. La parabola e la sua equazione. Studio del segno di un trinomio di secondo grado. Disequazioni di primo e secondo grado intere e frazionarie.

Procedimento per risolvere una disequazione fratta e saper esprimere il risultato in modo algebrico, grafico, e con gli intervalli.		
---	--	--

UDA n°2	TITOLO: FUNZIONI E LORO PROPRIETA'	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<p>Cosa si intende per funzione e la legge analitica che la esprime. Relazione tra Dominio e Codominio.</p> <p>Tipo di funzioni.</p> <p>Dominio (o campo di esistenza) : fratte, radici pari e dispari.</p> <p>Proprietà analitiche: Zeri della funzione e segno della funzione.</p>	<p>Leggere il comportamento di una curva e collegare l'espressione matematica alla sua rappresentazione sul piano cartesiano.</p> <p>Determinare l'esistenza del dominio.</p> <p>Saper leggere e interpretare un grafico, estraendo informazioni.</p> <p>Saper tradurre una disequazione in una regione del piano cartesiano.</p> <p>Individuare le intersezioni.</p>	<p>Funzioni e loro caratteristiche. Funzione iniettiva e suriettiva. Dominio di una funzione. Zeri e segno di una funzione.</p>

UDA n°3	TITOLO : LIMITI	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<p>Il concetto e la definizione dei limiti, significato di "tendere a". Concetto di intorno e Limite destro e sinistro.</p> <p>Operazione con i limiti e forme indeterminate conoscendo i casi in cui il calcolo non è immediato e richiede strategie speciali.</p> <p>Sapere se una funzione è continua se il limite coincide con il valore della funzione in quel punto.</p>	<p>Saper risolvere in modo operativo i limiti.</p> <p>Capire se il limite è immediato o se genera una forma indeterminata.</p> <p>Individuare gli asintoti e la capacità di tradurre il risultato numerico in una informazione grafica.</p> <p>Descrivere il comportamento agli estremi del dominio.</p>	<p>Concetto di limite. Calcolo dei limiti. Forme indeterminate. Funzioni continue. Asintoti.</p>

Legare il risultato di un limite alla presenza di asintoti verticali o orizzontali.		
---	--	--

UDA n°4	TITOLO: STUDIO DI FUNZIONE E GRAFICO PROBABILE	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
Studio e rappresentazione del grafico probabile di una funzione polinomiale e una razionale fratta.	<p>Analizzare e interpretare le caratteristiche di una funzione per anticipare il suo andamento grafico.</p> <p>Saper integrare i limiti con il dominio e il segno al fine di tracciare il grafico probabile.</p> <p>Saper tradurre i dati analitici ricavati (zeri, segno, limiti) in una rappresentazione nel piano cartesiano.</p>	<p>Schema procedurale dello studio di funzione:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Dominio (o campo di esistenza) -Intersezione con gli assi -Segno della Funzione - Limiti e asintoti: asintoti verticali, asintoti orizzontali. - Grafico probabile

UDA n°5	TITOLO: FOOD COST (COMPITO DI REALTA')	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
Analisi costi. Scheda analitica di una ricetta.	Redigere una scheda tecnica del piatto calcolando il costo per singola porzione.	Formula di calcolo del food cost.

Roma, 30/04/2026

La Docente
Prof.ssa Domenica Bombara

PROGRAMMAZIONE LINGUA E CULTURA INGLESE

Indirizzo: PASTICCERIA - classe 5E

Anno scolastico 2025/26

Libro di testo: C .E. Morris with A. Smith - “Mastering Cooking & Service” ed. Eli.

Momenti didattici	- Didattica inclusiva, didattica digitale, didattica per competenze, didattica dialogica e costantemente interattiva, attività sperimentali.
Strumenti	- Libro di testo, LIM, espansioni audio e video, compito di realtà.
Verifiche e valutazione	- Prove scritte strutturate e semi-strutturate, prove orali strutturate e non strutturate, ricerca individuale e creazione di un power-point, compito di realtà, verifiche formative e sommative

UDA n°1	TITOLO: The World of Pastry	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
Importanza della pasticceria nella vita quotidiana, infanzia, e tradizioni; breve storia della panificazione; struttura della brigata di pasticceria e relativi ruoli; alcuni possibili sbocchi professionali di un pasticcere	Comprensione e traduzione di testi relativi ai temi trattati, saperli esporre in lingua, saper rispondere a relative domande sia orali che scritte. Utilizzo lessico e sintassi appropriati.	THE CRAFT OF PASTRY MAKING AND BAKING A BRIEF HISTORY OF BAKING THE PASTRY BRIGADE PLACES OF WORK

UDA n°2	TITOLO: Basic Ingredients	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
Conoscenze base di alcuni degli ingredienti fondamentali della pasticceria, cosa sono, come vengono prodotti o ricavati e come vengono poi utilizzati: farina di grano e altri tipi di farina, dolcificanti, agenti lievitanti, cacao e cioccolato, latte e panna.	Comprensione e traduzione di testi relativi ai temi trattati, saperli esporre in lingua, saper rispondere a relative domande sia orali che scritte. Utilizzo lessico e sintassi appropriati.	WHEAT FLOUR and ALTERNATIVE FLOURS SWEETENERS LEAVENING AGENTS COCOA AND CHOCOLATE MILK AND CREAM

UDA n°3	TITOLO: Basic Techniques	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
Preparazione del pane con diverse fasi della panificazione; alcuni tipi di dolci e dolcetti; esporre in inglese una delle ricette trattate nel programma di pasticceria.	Comprensione e traduzione di testi relativi ai temi trattati, saperli esporre in lingua, saper rispondere a relative domande sia orali che scritte. Utilizzo lessico e sintassi appropriati.	BREAD (PREPARATION STAGES) PASTRY (different categories of pastries) CAKES AND BISCUITS RECIPE chosen by the student, already learned with the pastry making teacher in Italian.

UDA n°4	TITOLO: Dietetics	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
Conoscenze di base della corretta alimentazione, del modello alimentare di eccellenza per la sana alimentazione e del modello alimentare più diffuso e meso salutare e conseguenze sulla salute.	Comprensione e traduzione degli argomenti trattati, saperli esporre in lingua, saper rispondere a relative domande sia orali che scritte. Utilizzo lessico e sintassi appropriati.	MEDITERRANEAN DIET (the new pyramid) WESTERN DIET OBESITY

Roma, 30/04/2026

Docente

Prof.Marco Sabatini

IPSEOA “Tor Carbone -A. Narducci”
PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA FRANCESE
Testo utilizzato: Sublime 2030
a.s. : 2025/2026
Classe: 5 E

Momenti didattici	-Didattica inclusiva, didattica per competenze, attività sperimentali, esercizi sommativi, attività di recupero.
Strumenti	-Lezione, espansioni video, approfondimenti, 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 1	TITOLO: Le monde de la pâtisserie	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<p>Histoire de la pâtisserie. Le personnel de pâtisserie: La Brigade: Ruoli e gerarchie. Organizzazione dei compiti e gestione della comunicazione interna alla brigata. Le matériel et les équipements Grandi impianti: Funzionamento e nomenclatura di forni (fours), planetarie (batteurs) e impastatrici. Gestione termica: Uso corretto di abbattitori (cellules de refroidissement) e conservatori. Les ustensiles de pâtisserie Utensili manuali: Riconoscimento tecnico di fouet, corne, maryse (spatola in silicone) e poche à douille. Supporti di cottura: Differenza tra moules (stampi), cercles (anelli) e plaques (teglie). Strumenti di misura:</p>	<p>1. Orientamento e Profilo Professionale Presentarsi professionalmente: Saper descrivere il proprio percorso di studi e le proprie aspirazioni utilizzando il lessico del settore ("Je suis élève en terminale de pâtisserie..."). Comprendere la gerarchia: Saper identificare i compiti di ogni membro della brigade e collocare se stessi all'interno di un organigramma francese. Simulare un colloquio di lavoro: Sostenere una conversazione di base per una posizione di Commis de pâtisserie, comprendendo le domande sulle proprie mansioni. 2. Descrizione dell'Ambiente di Lavoro Nomenclatura tecnica: Identificare e nominare correttamente ogni macchinario e utensile nel laboratorio senza ricorrere a termini generici. Spiegare le funzioni: Saper descrivere a cosa serve un macchinario utilizzando i verbi appropriati (es. "Le batteur-mélangeur sert à foisonner les crèmes ou à pétrir les pâtes"). 3. Contestualizzazione Storica Esporre l'evoluzione del mestiere: Saper riassumere brevemente in francese le tappe che hanno portato dalla pasticceria antica a quella moderna.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La pâtisserie • Histoire de la pâtisserie • Le personnel de pâtisserie • Le matériel et les équipements du laboratoire de pâtisserie • Les ustensiles de pâtisserie.

	Riconoscere i classici: Identificare l'origine francese di alcune preparazioni iconiche collegate ai grandi maestri della storia .	
--	--	--

UDA 2	TITOLO: Ingrédients et préparations de base	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<p>Les ingrédients de base: Farines; Matières grasses; Sucres; Œufs; Levures.</p> <p>Les crèmes de base Crème Pâtissière: La base madre (latte, tuorli, zucchero, amido). Dérivées: Mousseline (+ burro), Diplomate (+ chantilly), Chiboust (+ meringa italiana). Crème Anglaise: Ganache: Emulsione di cioccolato e panna.</p> <p>Les pâtes de base Pâtes sèches: Sablée, Sucrée, Brisée Pâte à choux: Pâte feuilletée: Pâtes battues: Génoise e Biscuit (masse montate).</p> <p>Le chocolat Composition: Pasta di cacao, burro di cacao, zucchero e latte. Étapes: Dalla fava di cacao (fève) alla tavoletta (tostatura, concaggio).</p> <p>Les fruits en pâtisserie Classificazione: Frutta fresca, secca (guscio), esotica e rossa. Transformations: Coulis, composte, marmellate, gelatine e frutta candita.</p> <p>Les meringues Meringue Française: Albumi e zucchero semolato a freddo (cottura lunga a bassa temperatura). Meringue Italienne: Albumi montati con sciroppo di zucchero a 121°C (uso: decorazione o basi mousse). Meringue Suisse: Albumi e zucchero scaldati a bagnomaria (60°C) e poi montati (uso: soggetti decorativi).</p>	<p>1. Comprensione (Ascolto e Lettura) Decodificare ricette originali: Essere in grado di leggere e comprendere una fiche technique (ricetta professionale) in francese, interpretando correttamente dosi, tempi e temperature. Comprendere istruzioni operative: Ascoltare e seguire ordini verbali in cucina ("Montez les blancs en neige", "Chablonnez le biscuit"). Consultare manuali tecnici: Capire le avvertenze di sicurezza e le modalità d'uso dei macchinari (es. istruzioni per la temperatrice o il forno).</p> <p>2. Produzione Orale (Parlato) Descrivere processi produttivi: Saper spiegare a voce le fasi di una preparazione (es. "D'abord on réalise un sablage, ensuite on ajoute les liquides..."). Interagire in brigata: Utilizzare il registro corretto per comunicare con colleghi e superiori (gerarchia della brigade). Presentare un prodotto: Saper "vendere" o descrivere un dolce a un potenziale cliente o a una commissione d'esame, illustrandone ingredienti, texture e storia.</p> <p>3. Produzione Scritta Redigere una scheda tecnica: Saper scrivere correttamente una ricetta in francese, utilizzando l'infinito o l'imperativo e i termini tecnici precisi.</p> <p>4. Competenze Linguistiche Trasversali (Savoir-faire) Padronanza del lessico specifico: Utilizzare correttamente i verbi d'azione</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Les ingrédients de base • Les crèmes de base • Les pâtes de base • Le chocolat • Les fruits en pâtisserie • Les meringues

UDA 3	<p>Régimes et nutrition ·</p> <p>Per svolgere l'UDA è stato utilizzato il metodo didattico della <i>Classe bouleversée</i>. L'uda sarà terminata nell'ultima parte dell'anno, dopo la firma del presente documento.</p>
-------	--

CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<p>Nutrition et Santé (Basi nutrizionali) Les groupes alimentaires: Classificazione degli alimenti (glucides, lipides, protéines, vitamines et minéraux) e il loro ruolo nel metabolismo. Le régime méditerranéen: Principi della dieta mediterranea (uso di grassi vegetali, cereali integrali, frutta e verdura) come modello di equilibrio. L'alimentation du sportif: Fabbisogno energetico specifico, importanza degli zuccheri complessi e dell'idratazione. Éthique et Environnement Les aliments biologiques: Normative sull'agricoltura biologica, certificazioni e benefici per la salute. Les OGM (Organismes Génétiquement Modifiés): Definizione, controversie e legislazione europea sull'etichettatura in pasticceria. Les régimes alternatifs: Conoscenza di regimi come il végétarisme e il véganisme (sostituzione di uova, latte e burro con ingredienti vegetali). Besoins Spécifiques (Allergie e Intolleranze) Allergies et intolérances: Differenza medica tra allergia (reazione immunitaria) e intolleranza (difficoltà digestiva). Régime pour céliaques: Conoscenza del glutine, cereali vietati e gestione della contamination croisée (contaminazione crociata) in laboratorio. Menus religieux: Restrizioni alimentari legate alle principali religioni . Pathologies et Troubles Alimentaires Les TCA (Troubles du Comportement Alimentaire): Conoscenza di base di anoressia e bulimia per un approccio etico alla produzione dolciaria.</p>	<p>Lecture des étiquettes: Saper leggere un'etichetta francese identificando allergeni e ingredienti critici (es. amidon de blé, lécithine de soja). Conseil Client: Saper consigliare un cliente in francese in base alle sue esigenze (es. "Ce gâteau est sans gluten ma il peut contenir des traces de fruits à coque"). Adaptation de recettes: Capacità di proporre varianti a una ricetta classica per renderla adatta a un regime specifico (es. sostituire il burro con l'huile de coco o la margarine). Vocabulaire de l'argumentation: Saper spiegare i vantaggi di un prodotto biologico o "senza" utilizzando termini come bien-être, santé, équilibre, nocif, bénéfique.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Les groupes alimentaires • Les aliments biologiques • Les OGM • Le régime méditerranéen • Allergies et intolérances • Les régimes alimentaires pour celiacs • Les menus religieux • L'alimentation du sportif • Les troubles du comportement alimentaire • Les régimes alternatifs

IPSEOA "Tor Carbone -A. Narducci"

PROGRAMMA SVOLTO DI SPAGNOLO

**Testo utilizzato:
NUEVO EN SU PUNTO**

a.s. 2025-2026

Classe:5E

Momenti didattici	<ul style="list-style-type: none">- Lezione partecipata- Project work- Attività interdisciplinari (scienze degli alimenti + pasticceria)- Project work (lavoro di gruppo)- Simulazione di laboratorio professionale- Presentazione digitale del progetto- Attività di orientamento al lavoro
Strumenti	<ul style="list-style-type: none">- PC / tablet / smartphone- LIM- Ricettari e schede tecniche- Video dimostrativi
Verifiche e valutazione	<ul style="list-style-type: none">- Schede tecniche di lavorazione e partecipazione attiva e competenze professionali- Partecipazione attiva e presentazione di progetti- Osservazione delle competenze operative, valutazione del prodotto, produzione del CV e lettera di presentazione

UDA 1	Titolo: Tecniche di lavorazione in pasticceria, sicurezza alimentare e proprietà degli ingredienti	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<ul style="list-style-type: none">● Sistema HACCP e tipi di contaminazione alimentare● Norme di sicurezza sul lavoro in laboratorio di pasticceria● Materie prime della pasticceria: farine, zuccheri, uova, burro● Creme base (pasticceria, chantilly, ganache, diplomatica)● Impasti base: frolla, pan di Spagna, sfoglia, lievitati● Frutta secca e frutta disidratata● Cioccolato: tipologie e utilizzo	<ul style="list-style-type: none">● Applicare correttamente le norme HACCP in laboratorio● Riconoscere e utilizzare le principali materie prime della pasticceria● Eseguire correttamente le tecniche base di preparazione● Realizzare creme e impasti fondamentali● Operare in sicurezza durante le lavorazioni● Valutare le proprietà nutrizionali degli ingredienti	<ul style="list-style-type: none">● Tipi di contaminazione alimentare (biologica, chimica, fisica)● Norme di sicurezza e comportamento in laboratorio● Procedure di igiene personale e ambientale● Funzione degli ingredienti in pasticceria● Tecniche di montaggio (uova, panna, burro)● Preparazione di creme base● Lavorazione degli impasti fondamentali● Tecniche di cottura in pasticceria● Uso del cioccolato (fusione, temperaggio base)● Frutta secca e disidratata nei dolci● Analisi guidata di ricette professionali● Attività pratica: realizzazione di dolci semplici● Cruciverba e attività didattiche sugli ingredienti

UDA 2	TITOLO: Progettazione di prodotti di pasticceria, territorio e inserimento nel mondo del lavoro
--------------	--

CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<ul style="list-style-type: none"> • Pasticceria regionale italiana e spagnola • Dolci tradizionali e contemporanei • Pasticceria da forno e da laboratorio • Cioccolateria e dessert moderni • Panificazione dolce e lievitati • Strumenti per la ricerca del lavoro nel settore food • Struttura del CV e lettera di presentazione 	<ul style="list-style-type: none"> • Progettare un prodotto di pasticceria completo • Valorizzare prodotti del territorio attraverso il dolce • Lavorare in gruppo su un progetto professionale • Presentare un prodotto in modo tecnico e creativo • Redigere un CV professionale • Utilizzare piattaforme per la ricerca di lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> • Studio delle tradizioni dolciarie regionale Lazio • Dolci tipici spagnoli • Progettazione di una torta o dessert territoriale • Creazione di un prodotto innovativo di pasticceria • Cioccolato: applicazioni decorative e strutturali • Lievitati dolci: brioche, panettone, colomba • Presentazione digitale del progetto di gruppo • Analisi del settore lavorativo della pasticceria • Portali per il lavoro: Jobtoday, Indeed, Afuegolento • Redazione del Curriculum Vitae • Scrittura della lettera di presentazione • Simulazione colloquio di lavoro

Roma, 2 maggio 2026

Il docente
Olga Maria Patarroyo

IPSEOA Tor Carbone-Alessandro Narducci

PROGRAMMA SVOLTO DI DIRITTO E TECNICA DELL'IMPRESA RICETTIVA

Testo: C. De Luca M.T. Fantozzi " Diritto e Tecnica Amministrativa della struttura ricettiva"
ACCOGLIENZA TURISTICA - vol.3 DEA SCUOLA

Anno Scolastico 2025-26

Classe: V sez. E pasticceria

Docente Prof.ssa Elisabetta Ventriglia

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	Il mercato turistico		
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI	
<ul style="list-style-type: none">• Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale• Normativa nazionale, internazionale e comunitaria di settore• Principali organismi nazionali, internazionali e della Comunità Europea di settore• Normativa sul turismo sostenibile	<ul style="list-style-type: none">• Utilizzare le reti e gli strumenti informatici per ricercare ed elaborare i dati sul mercato turistico e individuare le principali fonti normative in campo turistico-ristorativo• Analizzare un territorio e le sue potenzialità/criticità da un punto di vista turistico.	Il turismo nazionale ed internazionale <ul style="list-style-type: none">• Il turismo interno: caratteri e fattori di influenza• Le dinamiche del turismo interno• Il turismo internazionale: fonti normative internazionali e comunitarie• L'Unione Europea: evoluzione storica, struttura ed organi• Gli organismi nazionali e internazionali che si occupano di turismo (cenni)• Le dinamiche del turismo internazionale	

UDA n°2	La normativa del settore turistico-ristorativo		
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI	
<ul style="list-style-type: none">• Disciplina della costituzione dell'impresa,	<ul style="list-style-type: none">• Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro,	Le norme nazionali e comunitarie nel settore ristorativo <ul style="list-style-type: none">• Norme sulla costituzione dell'impresa• Norme sulla sicurezza del lavoro• La normativa nel settore alimentare	

<ul style="list-style-type: none"> • Normativa sulla sicurezza del lavoro e del luogo di lavoro, • Normativa sull'igiene alimentare, responsabilità degli operatori di settore, tracciabilità dei prodotti, tutela e sicurezza del cliente • Normativa di tutela della privacy e norme volontarie sul Sistema Qualità ISO 9000 • Contratti delle imprese turistico-ristorative: ristorazione, catering, banqueting, franchising 	<p>la trasparenza e la tracciabilità dei prodotti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità e redditività • Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche. 	<ul style="list-style-type: none"> • L'HCCP • La tracciabilità e la rintracciabilità • Le informazioni sugli alimenti (etichettatura) • La Qualità Totale • I marchi di qualità <p>I contratti delle imprese ristorative e Ricettive</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il contratto: aspetti giuridici • Il contratto ristorativo • Il contratto di somministrazione • Il contratto di catering • Il contratto di banqueting
---	---	--

UDA n°3	Il marketing		
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI	
<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di marketing operativo e strategico applicato al settore turistico - ristorativo • Strategie e strumenti di comunicazione del prodotto orientati alle varie tipologie di clientela • Pianificazione di marketing e marketing plan • Tecniche di web marketing 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati • Adeguare la produzione e la vendita dei servizi ristorativi e di ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici • Redigere semplici piani di marketing relativi a situazioni professionali individuali e di gruppo • Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati • Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando 	<p>Il marketing</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il marketing aspetti generali: rapporto tra marketing strategico ed operativo • Fasi del Marketing strategico • Analisi della situazione interna • Analisi della domanda • Segmentazione della domanda e definizione del Target • Il Posizionamento e l'analisi SWOT <p>Le strategie di marketing (marketing operativo)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le strategie di marketing • Gli strumenti del marketing mix: <ul style="list-style-type: none"> a) Marketing mix: il prodotto b) Marketing mix: il prezzo c) Marketing mix: la comunicazione nelle imprese ristorative d) Marketing mix: la distribuzione (cenni) e) Marketing mix: il personale • Il Web Marketing • Il Marketing Plan 	

	le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse esigenze dei consumatori	
--	---	--

UDA n°4	La pianificazione, la programmazione e il controllo di gestione	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<ul style="list-style-type: none"> Analisi dell'ambiente e delle scelte strategiche; Pianificazione e programmazione; Business plan 	<ul style="list-style-type: none"> Riconoscere e integrare i principali strumenti del processo di pianificazione, di programmazione, di gestione e controllo di un'impresa turistico-ristorativa Redigere business plan per situazioni professionali semplici, operando in équipe. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione 	<p>La pianificazione e la programmazione</p> <ul style="list-style-type: none"> La pianificazione e la programmazione: definizioni e rapporti La strategia imprenditoriale La vision, la mission ed il vantaggio competitivo La Programmazione aziendale ed il controllo di gestione <p>Il Budget</p> <ul style="list-style-type: none"> Budget strumento di controllo e motivazione Costi Standard Controllo budgetario <p>Il Business Plan</p> <ul style="list-style-type: none"> Definizione degli indirizzi Redazione del business plan: finalità e soggetti interessati

UDA n°5	Educazione Civica	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<p>Sviluppare la conoscenza delle istituzioni dell'Unione europea e delle Organizzazioni internazionali.</p> <p>Promuovere la condivisione dei principi di sostenibilità legalità, cittadinanza attiva e digitale.</p>	<p>Possedere gli strumenti per conoscere i propri diritti e doveri e per partecipare pienamente e con consapevolezza alla vita civica, culturale e sociale della comunità e dello Stato e dell'UE.</p> <p>Saper ricostruire le fasi del processo costituente e argomentare i principi fondamentali della Carta costituzionale.</p>	<p>Costituzione, Sostenibilità e Cittadinanza attiva</p> <ul style="list-style-type: none"> Evoluzione dell'ordinamento italiano Struttura e caratteri della Costituzione L'UE: evoluzione, funzione ed organi Essere Cittadino europeo L'agenda 2030 e la sostenibilità

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.

Roma 30/04/2026

Prof.ssa Elisabetta Ventriglia

IPSEOA “Tor Carbone -A. Narducci”

PROGRAMMA SVOLTO DI

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ANALISI E CONTROLLI MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Testo utilizzato: La nuova Alimentazione” Scienza e cultura dell'alimentazione. Vol B prodotti dolciari” Ed Alma Plan

a.s. 2025-2026

Classe: V E indirizzo Pasticceria

Momenti didattici	Didattica inclusiva, didattica per competenze, flipped classroom, esercizi di autoverifica, attività di recupero e approfondimento mediante il problem solving.
Strumenti	Lezioni frontali, con uso di LIM, ppt, video, libro di testo, schede e materiale cartaceo di approfondimento
Verifiche e valutazione	Prove orali, ricerche di gruppo, creazione di ppt, elaborati scritti

UDA n°1	TITOLO: Alimentazione e salute	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
-Conoscere il concetto di metabolismo, catabolismo, anabolismo e sapere in che modo i principi nutritivi sviluppano energia nell'organismo -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	Comprendere il significato dei termini metabolismo, catabolismo e anabolismo. - Sapere spiegare le principali forme di dispendio energetico dell'organismo. - Sapere determinare il bisogno energetico individuale.	Funzioni principali dei nutrienti Misura dell'energia Fabbisogno energetico; peso teorico o desiderabile L.A.R.N. Dieta equilibrata Linee guida per una sana alimentazione Fabbisogno di nutrienti Criteri per l'elaborazione di una dieta equilibrata.

UDA n°2	TITOLO: DIETETICA	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
Conoscere le caratteristiche di una dieta equilibrata in funzione delle diverse	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela,	<i>Dietetica</i> Alimentazione equilibrata nelle diverse condizioni fisiologiche (infanzia, adolescenza, età adulta, gravidanza, allattamento, terza età,

<p>necessità fisiologiche e nutrizionali.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscere le tipologie dietetiche più comuni. - Conoscere i compiti della dietetica e della dietoterapia. <p>Conoscere il ruolo preventivo di una sana alimentazione per la difesa della salute.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 alcuni importanti malattie 	<p>anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p>	<p>attività sportiva)</p> <p>Tipologie dietetiche: dieta mediterranea, dieta vegetariana, dieta nordica, western diet.</p> <p>Elementi di dietoterapia</p> <p>Obesità</p> <p>DCA</p> <p>Diabete</p> <p>Malattie cardiovascolari</p> <p>Allergie, intolleranze</p> <p>Tumori</p>
---	--	--

UDA n°3	TITOLO: IGIENE DEGLI ALIMENTI	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<p>Conoscere la terminologia specifica</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscere le principali cause di contaminazione chimica, radioattiva e biologica e i rischi che essi comportano. - Descrivere le caratteristiche fondamentali dei microrganismi responsabili di contaminazioni. - Conoscere le principali tossinfezioni alimentari, le intossicazioni e 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 critici 	<p>Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Capire la relazione esistente tra diffusione delle tossinfezioni alimentari e scarsa qualità igienica degli alimenti e della ristorazione. - Acquisire comportamenti corretti nell'igiene personale, nella manipolazione degli alimenti e nell'uso delle attrezzature. - Saper individuare i punti critici di controllo. 	<p>Contaminazione fisico-chimica e biologica degli alimenti</p> <p>Contaminazione crociata</p> <p>Microbiologia degli alimenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> -intossicazioni -tossinfezioni -infezioni -parametri che influenzano la crescita microbica <p>Modalità di trasmissione dei microrganismi patogeni.</p> <p>Principali malattie di origine alimentare:</p> <p>Salmonellosi, tossinfezione da Stafilococco, Botulismo, Listeriosi, Gastroenteriti da Escherichia Coli, Epatite A,</p> <p>Malattie da protozoi, Parassitologia (Teniasi e Askaridiosi))</p> <p>Sicurezza alimentare</p>

UDA n°4	TITOLO: QUALITA' DEGLI ALIMENTI	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
-Conoscere i principi della qualità e della sicurezza alimentare -Conoscere i principi di tracciabilità di un alimento e le tipologie di frodi alimentari	-Saper leggere un'etichetta. -Saper riconoscere la qualità degli alimenti - Saper individuare i passaggi della tracciabilità - Saper distinguere le tipologie di frodi	Qualità e Sicurezza Frodi alimentari Tracciabilità Novel food

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.

Roma, 27-04-2026

La Docente

Prof.ssa Loredana Polsinelli

PROGRAMMAZIONE
DI LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – settore PASTICCERIA

CLASSE QUINTA SEZ.E

A.S. 2025/26

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE	METODOLOGIE DI APPRENDIMENTO	STRUMENTI	TEMPI	VERIFICHE E VALUTAZIONE
------------	----------	------------	------------------------------------	-----------	-------	----------------------------

UdA 1: SICUREZZA IGIENICA E SISTEMA HACCP

<p>Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza</p> <p>Intervenire nelle diverse fasi del processo per la produzione della documentazione e richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità</p>	<p>Comprendere l'importanza dell'autocontrollo sul processo di produzione.</p> <p>Applicare i criteri e gli strumenti di sicurezza e tutela della salute.</p> <p>Individuare i pericoli di contaminazione e legati al lavoro di pasticceria.</p> <p>Identificare i CCP di un'attività di pasticceria.</p> <p>Realizzare a grandi linee un manuale di autocontrollo igienico.</p> <p>Scegliere detergenti e disinfettanti per la sanificazione.</p>	<p>Principi di una corretta sanificazione del laboratorio e delle attrezzature.</p> <p>Vantaggi e finalità del sistema HACCP.</p> <p>"Pacchetto igiene" e disposizioni legislative in materia.</p> <p>I sette principi del sistema HACCP e le dodici tappe.</p> <p>Manuale di autocontrollo igienico per un laboratorio di pasticceria.</p>	<p>Lezione frontale in classe e in laboratorio di pasticceria</p>	<p>Libro di testo</p> <p>Software di settore</p> <p>Manuale di autocontrollo o igienico di un'azienda dolciaria</p> <p>LIM</p>	<p>12 ore</p>	<p>. Prove semi strutturate</p> <p>. Prove strutturate</p> <p>. Colloquio tradizionale</p>
--	--	---	---	--	---------------	--

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE	METODOLOGIE DI APPRENDIMENTO	STRUMENTI	TEMPI	VERIFICHE E VALUTAZIONE
------------	----------	------------	------------------------------------	-----------	-------	----------------------------

UdA 2: LA SALUTE IN PASTICCERIA

Applicare le normative	Comprendere l'importanza	La contaminazione degli alimenti	Lezione frontale in classe e in	Libro di testo	7 ore	. Prove semi strutturate
------------------------	--------------------------	----------------------------------	---------------------------------	----------------	-------	--------------------------

vigenti in campo alimentare	dell'autocontrollo sul processo di produzione.	Rischi di contaminazione per i prodotti di pasticceria: freschi, refrigerati, secchi.	laboratorio di pasticceria	Software di settore		. Prove strutturate
Intervenire nelle diverse fasi del processo per la produzione della documentazione e richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità	Applicare i criteri e gli strumenti di sicurezza e tutela della salute. Individuare i pericoli di contaminazione e legati al lavoro di pasticceria. Realizzare dessert adatti alla clientela allergica e/o intollerante	Le reazioni avverse agli alimenti (RAA) Le intolleranze alimentari Allergie e allergeni La pasticceria per le intolleranze alimentari		LIM		. Colloquio tradizionale

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE	METODOLOGIE DI APPRENDIMENTO	STRUMENTI	TEMPI	VERIFICHE E VALUTAZIONE
------------	----------	------------	------------------------------	-----------	-------	-------------------------

UdA3: I PRODOTTI DI QUALITA'

Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico	Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni Valutare le qualità organolettiche di alcuni alimenti, compreso il vino, mediante l'ausilio di schede Valorizzare i prodotti, proporre ricette e accostamenti	Prodotti enogastronomici e marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni I prodotti di eccellenza del territorio Tracciabilità degli alimenti e sicurezza alimentare La carta dei dessert	Lezione frontale in classe e in laboratorio di pasticceria	Libro di testo Software di settore LIM Laboratorio di pasticceria	6 ore	. Prove semi strutturate . Prove strutturate . Colloquio tradizionale
--	--	--	--	--	-------	---

	Saper elaborare una carta dei dessert					
	Realizzare dolci con prodotti d'eccellenza del territorio					

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE	METODOLOGIE DI APPRENDIMENTO	STRUMENTI	TEMPI	VERIFICHE E VALUTAZIONE
------------	----------	------------	------------------------------	-----------	-------	-------------------------

UdA4: CATERING, BANQUETING, BUFFET

Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi	Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and Beverage cost) Elaborare prodotti di pasticceria, guarnizioni e decorazioni Proporre ricette e accostamenti di ingredienti tenendo presenti le nuove tendenze Acquisire una mentalità orientata al marketing. Organizzare e realizzare buffet, catering e banqueting Valutare la programmazione del lavoro in relazione alle risorse economiche e al servizio proposto. Elaborare procedure di lavorazione standardizzate con l'ausilio di schede tecniche	Il catering e il banqueting Il contratto di catering e banqueting e gli adempimenti amministrativi Le nuove figure professionali L'organizzazione di un banchetto, di un buffet o di un evento La presentazione dei dessert, le guarnizioni e le decorazioni	Lezione frontale in classe e aula multimediale Esercitazioni pratiche in laboratorio di pasticceria	Libro di testo Software di settore Laboratorio di pasticceria	12 ore in classe e 12 in laboratorio	Prove non strutturate Prove semi strutturate Prove strutturate Colloquio tradizionale
--	--	--	--	---	--------------------------------------	--

IPSEOA “Tor Carbone -A. Narducci”

PROGRAMMA SVOLTO DI TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI

Testo utilizzato: Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi
Cataldo, V. Biffaro, Rosalba Labile, Raffaella Labile - Hoepli

a.s. 2025/2026

Classe: V sez. E

Momenti didattici	Conoscenza iniziale del gruppo classe e dei bisogni formativi degli studenti Definizione degli obiettivi con la programmazione dei contenuti e l'individuazione delle metodologie e degli strumenti didattici Sviluppo delle attività didattiche: <ul style="list-style-type: none">- Lezione frontale e partecipata- Didattica laboratoriale- Cooperative learning- Uso di strumenti digitali Verifiche e attività di recupero e approfondimento Bilancio finale complessivo degli apprendimenti, delle competenze acquisite e del percorso educativo, tenendo conto dei progressi individuali
Strumenti	Slides/appunti Touchscreen Libro di testo Strumenti tecnologici (software di presentazione, piattaforme digitali)
Verifiche e valutazione	2 scritte, 1 verifica orale La valutazione ha tenuto conto delle conoscenze acquisite, delle capacità di analisi, sintesi e rielaborazione personale, dell'interesse e dell'impegno e dei progressi rispetto al livello di partenza. La valutazione è stata espressa in decimi ed ha tenuto conto sia dei risultati delle singole prove, sia del percorso complessivo di ciascun alunno

UDA1	TITOLO: Le macchine per il cioccolato e i prodotti lievitati da forno		
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI	
<ul style="list-style-type: none">• Attrezzature per la cottura• Attrezzature per raffreddare, mantecare e conservare• Attrezzature per il cioccolato• Tipologia, strutture e caratteristiche di funzionamento delle macchine per l'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno	<ul style="list-style-type: none">• Riconoscere macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno• Effettuare scelte tecniche di settore• Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche	<p>Attrezzature per la cottura</p> <ul style="list-style-type: none">• Forno statico per pasticceria• Forno a convezione di vapore• Forno combinato• Forno rotativo• Forno a microonde• Pastorizzatore• Friggitrice• Pralinatrice <p>Attrezzature per raffreddare, mantecare e conservare</p> <ul style="list-style-type: none">• Cella frigorifera o congelatore• Armadi frigoriferi	

		<ul style="list-style-type: none"> • Abbattitore rapido di temperatura • Gelatiera o mantecatore per gelati e sorbetti • Macchina per gelati espressi • Macchina montapanna • Macchina confezionatrice o sottovuoto
UDA2	TITOLO: La gestione dei processi produttivi	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<ul style="list-style-type: none"> • Tipologie di processi produttivi e metodi per l'ottimizzazione delle risorse tecniche e umane • Metodologia di definizione di un layout in funzione del ciclo di produzione 	<ul style="list-style-type: none"> • Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto • Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi 	<p>I focus</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produrre per processo • Produrre per prodotto • I sistemi misti <p>I layout</p> <ul style="list-style-type: none"> • I layout per processo • I layout per prodotto • I layout di sistemi misti <p>Le tecniche reticolari</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il CPM • Calcolo delle date di fine al più presto per ogni attività • Calcolo della durata del progetto • Calcolo delle date di fine al più tardi per ogni attività • Calcolo del ritardo totale • Determinazione del percorso critico • Il diagramma di Gantt <p>Introduzione al modello "Industria 4.0"</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le caratteristiche
UDA3	TITOLO: Qualità e sicurezza nei luoghi di lavoro	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<ul style="list-style-type: none"> • Il controllo di qualità per incrementare il valore aggiunto al prodotto finito • Influenza delle tecniche del controllo di qualità nel plan layout aziendale • La sicurezza ambientale • Norme di settore relative alla sicurezza sul luogo di lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno • Agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti 	<p>La qualità</p> <ul style="list-style-type: none"> • La qualità totale • Il sistema qualità Italia • Documenti per la qualità • La normativa di riferimento <p>Il controllo della qualità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Strumenti per il miglioramento della qualità <p>La sicurezza nei luoghi di lavoro</p> <ul style="list-style-type: none"> • La normativa e la terminologia • I documenti obbligatori per il D.Lgs 81/2008 • Il rischio elettrico • Il rischio meccanico • Il rischio microclima • Il rischio incendio

	<ul style="list-style-type: none">• Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale, con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio	
--	---	--

Roma, 26 aprile 2026

La docente
Prof.ssa Rizza Carmela

IPSEOA “Tor Carbone -A. Narducci”

PROGRAMMAZIONE SVOLTA DI SCIENZE MOTORIE

a.s. 2025/2026

Classe: 5E (Pasticceria)

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
<ul style="list-style-type: none">. 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. Conoscenza di esercizi di potenziamento muscolare e mobilità articolare. Consolidamento delle capacità condizionali. Tornei, giochi, partite e arbitraggio	<ul style="list-style-type: none">. 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 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	<p>Esercizi di Stretching e mobilità articolare</p> <ul style="list-style-type: none">. Esercizi di potenziamento muscolare:<ul style="list-style-type: none">- Test: Sit Up 30''- Sergeant Test- Test: Getto della Palla medica- Test Navetta 4x10m. Esercizi a corpo libero o con piccoli attrezzi (individuali, a coppie o in gruppo). Fair Play. Calcetto. Pallavolo. Tennis Tavolo. Badminton. Collaborazione nell'organizzazione di giochi, di competizioni sportive e della loro direzione arbitrale e di assistenza. Torneo interno di pallavolo

UDA n°2	TITOLO: Storia dello Sport	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<ul style="list-style-type: none"> . 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 periodistorici . Conoscere l'evoluzione storica del ruolo della donna nello sport 	<ul style="list-style-type: none"> . 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 	<ul style="list-style-type: none"> . 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 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°3	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°4	TITOLO: Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico.	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
. 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;	. 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.	. 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.

PROGRAMMAZIONE SVOLTA Disciplina: **IRC – Religione cattolica**

Classe: **5E** a.s. 2025-26

Docente: **prof. Vincenzo Patella**

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.	Individuare gli atteggiamenti della Chiesa e della religione Cristiana Cattolica di fronte alle principali problematiche del mondo contemporaneo.	Una società alla ricerca di senso: 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 i principi essenziali dell'etica e della morale cristiana.	Una nuova società tra scienza e secolarizzazione.	
Ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione.	Riconoscere le particolarità del messaggio Cristiano rispetto ai problemi più rilevanti dell'uomo.	L'IA e la sua interconnessione con la società e con l'etica.	
	Saper formulare risposte concrete ai grandi interrogativi dell'uomo.	La crisi della morale	
	Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo.	Il relativismo etico e la perdita del senso di Dio.	

UDA n°2	TITOLO: ALLA RICERCA DEL BENE: LINEE DI ETICA CRISTIANA		
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI	
Identità del cristianesimo in riferimento ai suoi documenti fondanti e all'evento centrale della nascita, morte e risurrezione di Gesù Cristo.	Scoprire una concezione etica della vita, del suo rispetto e della sua difesa.	Le etiche contemporanee e l'etica cristiana cattolica: principi essenziali dell'etica cristiana.	
La concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia; scelte di vita, vocazione, professione; sessualità e relazioni affettive.	Scoprire una concezione del vivere e dell'impegno sociale, caratterizzata da valori etici.	L'uomo e la libertà.	
	Maturare un sano senso critico nei confronti dei problemi etici ed esistenziali dell'uomo moderno.	L'uomo e i valori.	
		Verso un progetto di vita: sessualità e relazioni affettive, le nuove sfide dell'uomo post-moderno.	

Libertà e libero arbitrio. Il valore della Morte e vita: aborto ed eutanasia.	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.	La relazione umana e l'alterità. La famiglia e matrimonio. Morte e vita. Aborto ed eutanasia. Giustizia e pace.
Il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica: Globalizzazione, Economia e Tecnologia.	Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità.	Globalizzazione, economia e tecnologia. Il mondo e la Chiesa: la pace.

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, 27 aprile 2026

Il Docente

Prof. Vincenzo Patella

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.

Come 1 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 equinozio 2
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 vano 3
quasi ombra d'ago in tacito quadrante 4 .

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

«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 costretta 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

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?

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 Houppelande* 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?

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 [...].»

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*).

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. 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.

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.

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.

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.

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?

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.

1. Eco aveva intuito nel diniego dei genitori una motivazione '*crudelmente pedagogica*': spiega il senso dell'avverbio usato.
2. 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.

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 PASTICCERIA

I^a Simulazione Esame di Maturità- Seconda Prova

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ANALISI E CONTROLLI MICROBIOLOGICI DEI
PRODOTTI ALIMENTARI
LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI –PASTICCERIA

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 del laboratorio di pasticceria per la preparazione e somministrazione di prodotti dolciari, 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 buffet di 4 prodotti dolciari per un evento (un dolce al cucchiaio, un dolce lievitato, un dolce al cioccolato, un dolce a base di frutta). Al riguardo il candidato:

1. Riporti la lista esatta degli ingredienti necessari per la realizzazione di due prodotti scelti tra quelli 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 preparazione/cottura e con quale strumentazione intende realizzare i prodotti scelti, individuando tutti i pericoli correlati alla produzione 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 dolci proposti.



*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 PASTICCERIA

IIª Simulazione Esame di Maturità- Seconda Prova

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ANALISI E CONTROLLI MICROBIOLOGICI DEI
PRODOTTI ALIMENTARI
LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI –PASTICCERIA

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'Educazione_Alimentare_2015.pdf...?)

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 sviluppano 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 alla sana alimentazione 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:

il candidato proponga e descriva:

- N° 2 merende dolci e salutari a basso contenuto calorico
- N° 1 fine pasto dolce o a base di frutta

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					
Griglia di valutazione Prima prova scritta					
Tipologia A – Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano					
Indicatori generali specifici	Descrittori *	Punti	Punti 20/20	Punti 10/10	
STRUTTURA	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	.../10			
	Coesione e coerenza testuale	.../10			
	Ricchezza e padronanza lessicale	.../10			
GRAMMATICA/LESSICO	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi)	.../10			
	Uso corretto ed efficace della punteggiatura	.../10			
CONOSCENZE/RIFLESSIONE CRITICA	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	.../10			
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	.../10			
COMPRENSIONE – ANALISI INTERPRETAZIONE	Rispetto dei vincoli posti nella consegna (lunghezza – parafrasi – sintesi)	.../10			
	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	.../10			
	Puntualità nell’area lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	.../10			
	Interpretazione corretta ed articolata del testo	.../10			
Alunno/a	Punteggi **	.../100	.../20		
	Voto finale in 10mi **				.../10

- Per definire i livelli di punteggio si considerino come sufficienti i seguenti: 60/100; 12/20; 6/10.
- Il punteggio si intende calcolato in 100esimi come da QUADRO DI RIFERIMENTO allegato a DM 26/11/2018 NOTA 19890 – la conversione in 20esimi prevede la divisione per 5, mentre la valutazione in 10mi prevede la successiva divisione per 2.

AS 2025/2026 – IPSEO TOR CARBONE Griglia di valutazione Prima prova scritta Tipologia A – Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano									
Indicatori generali specifici	Descrittori *	Valutazione							
		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			
STRUTTURA	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo								
	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)	Completa e presente 10-9	Adeguate (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); completamente 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			
	Uso corretto ed efficace della punteggiatura								
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	Scarsa 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 finale in 10mi **								

AS 2025/2026 – IPSEOA TOR CARBONE				
Griglia di valutazione Prima prova scritta				
Tipologia B – Analisi e produzione di un testo argomentativo				
Indicatori generali specifici	Descrittori *	Punti	Punti 20/20	Punti 10/10
STRUTTURA	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	../10		
	Coesione e coerenza testuale	../10		
	Ricchezza e padronanza lessicale	../10		
GRAMMATICA/LESSICO	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi)	../10		
	Uso corretto ed efficace della punteggiatura	../10		
CONOSCENZE/RIFLESSIONE CRITICA	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	../10		
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	../10		
COMPRESIONE – ANALISI INTERPRETAZIONE	Rispetto dei vincoli posti nella consegna	../10		
	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	../10		
	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	../10		
	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	../10		
Alunno/a	Punteggi **	/100	../20	
	Voto finale in 10mi **			../10

- Per definire i livelli di punteggio si considerino come sufficienti i seguenti: 60/100; 12/20; 6/10.
- Il punteggio si intende calcolato in 100esimi come da QUADRO DI RIFERIMENTO allegato a DM 26/11/2018 NOTA 19890 – la conversione in 20esimi prevede la divisione per 5, mentre la valutazione in 10mi prevede la successiva divisione per 2.

AS 2025/2026 – IPSEOA TOR CARBONE						
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
	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
COMPRESIONE – 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 finale in 10mi **					

AS 2025/2026 – IPSEOA TOR CARBONE Griglia di valutazione Prima prova scritta Tipologia C – Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità					
Indicatori generali specifici	Descrittori *	Punti	Punti 20/20	Punti 10/10	
STRUTTURA	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	.../10			
	Coesione e coerenza testuale	.../10			
	Ricchezza e padronanza lessicale	.../10			
GRAMMATICA/LESSICO	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi)	.../10			
	Uso corretto ed efficace della punteggiatura				
CONOSCENZE/RIFLESSIONE CRITICA	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	.../10			
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	.../10			
COMPRENSIONE – ANALISI INTERPRETAZIONE	Comprensione corretta della traccia	.../10			
	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	.../10			
	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	.../10			
	Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	.../10			
Alunno/a	Punteggi **	/100	.../20		
	Voto finale in 10mi **				.../10

- Per definire i livelli di punteggio si considerino come sufficienti i seguenti: 60/100; 12/20; 6/10.
- Il punteggio si intende calcolato in 100esimi come da QUADRO DI RIFERIMENTO allegato a DM 26/11/2018 NOTA 19890 – la conversione in 20esimi prevede la divisione per 5, mentre la valutazione in 10mi prevede la successiva divisione per 2.

AS 2025/2026 – IPSEOA TOR CARBONE						
Griglia di valutazione Prima prova scritta						
Tipologia C – Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità						
Indicatori generali specifici	Descrittori *	Valutazione				
		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
STRUTTURA	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo					
	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
Alunna/o	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
	Punteggi **					
	Voto finale in 10mi **					

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

Alunno Data

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		Non comprende il testo introduttivo / il caso professionale proposto / i dati del contesto operativo.	0.50	
	I	Comprende parzialmente il testo introduttivo / il caso professionale proposto / i dati del contesto operativo pur con incertezze.	1 - 1.5	
	II	Comprende gli aspetti essenziali del testo introduttivo / il caso professionale proposto / i dati del contesto operativo.	2	
	V	Comprende in modo completo il testo introduttivo / il caso professionale proposto / i dati del contesto operativo.	2.5	
		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		Le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento sono del tutto assenti o gravemente inadeguate.	0.5 - 1.5	
	I	Le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento sono lacunose, parziali o superficiali.	2 - 3	
	II	Possiede conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, che utilizza basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti.	3.5	
	V	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente.	4 - 5	
		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		Le competenze tecnico professionali sono assenti o gravemente inadeguate.	0.50 - 2	
	I	Le competenze tecnico-professionali sono molto lacunose/dimostra padronanza insufficiente nella rilevazione e soluzione dei problemi.	2.50 - 4	
	II	Le competenze tecnico-professionali sono sufficienti/dimostra padronanza nella rilevazione e soluzione dei problemi più semplici.	4.5 - 5	
	V	Le competenze tecnico-professionali sono adeguate/dimostra adeguata padronanza nella rilevazione e soluzione dei problemi/effettua opportuni collegamenti.	5.50 - 7	
		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		Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato.	0.50	
	I	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.	1 - 1.50	
	II	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore.	2	
	V	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato.	2.50	
		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

Il Presidente

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

**Allegato 6
Riepilogo Attività Educazione Civica**

IPSEOA TOR CARBONE – ALESSANDRO NARDUCCI

EDUCAZIONE CIVICA TRIENNIO 2024-2027

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

CLASSE 5E pasticceria

PRIMO QUADRIMESTRE			
AREE TEMATICHE E TEMI PROPOSTI	DISCIPLINE	METODOLOGIE	ORE
Costituzione, Diritto e Legalità: - Il lavoro dignitoso (Punto 8 agenda 2030) e crescita economica - Conoscenza delle istituzioni dell'Unione Europea e delle organizzazioni internazionali - Sicurezza in termini di Costituzione e attuali leggi che la definiscono	Italiano	Lezioni frontali introduttive, Dibattiti guidati e riflessioni con confronto passato-presente. A partire da E. De Amicis "Sull'Oceano" visione di film "Io Capitano" di M. Garrone	2
	Diritto		3
	Sc. alimenti		1
Sviluppo Economico e Sostenibilità: -La migrazione di fine Ottocento. -Stili e qualità della vita, alimentazione e attività fisica -Tema della Sicurezza: sul lavoro, della salute e etica della sicurezza	Italiano	Video su tematiche scelte e analisi critica attraverso dibattiti sulle tematiche affrontate PPT Lavoro individuale produzione di un PPT	3
	Sc.Motorie		2
	Sc. alimenti		2
Cittadinanza Digitale: - Sicurezza su internet	Sc. alimenti		1
TOTALE ORE PRIMO QUADRIMESTRE			14

SECONDO QUADRIMESTRE			
AREE TEMATICHE E TEMI PROPOSTI	DISCIPLINE	METODOLOGIE	ORE
Costituzione, Diritto e Legalità: - Educazione alla legalità: la lotta alla mafia, le figure di Falcone e Borsellino. - La parità di genere - Salute e parità di genere	Italiano	Approfondimento su https://www.raicultura.it/webdoc/legalita/index.html#welcome Riflessione a partire da un brano di L. Sciascia tratto da “Il giorno della civetta”.	2
	Sc. Motorie		2
	Sc. alimenti		1
- 80 anni della Repubblica. Valori e principi fondanti della Costituzione Dichiarazione universale dei diritti umani	Storia	Lezioni frontali introduttive, Dibattiti guidati e riflessione, PPT,	3
Sviluppo Economico e Sostenibilità: - Salute e parità di genere - Il diritto alla vita: “l’armadio della vergogna”, l’occultamento delle stragi nazifasciste. - Promuovere la condivisione dei principi di sostenibilità, legalità cittadinanza attiva.	Sc. alimenti Storia	Lavoro individuale produzione di un PPT	2 2
	Diritto	Lavoro individuale	4
Cittadinanza Digitale - La parità di genere nel mondo digitale - Promuovere la condivisione dei principi di cittadinanza digitale	Sc. alimenti		1
	Diritto		2
TOTALE ORE SECONDO QUADRIMESTRE			19
TOTALE ORE A.S.			33