

**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. G

Articolazione: Enogastronomia

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

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

ESAMI DI STATO CONCLUSIVI DEL CORSO DI STUDI

I.P.S.E.O.A. "TOR CARBONE ALESSANDRO NARDUCCI" DI ROMA

VIA TOR CARBONE, 53

tel. 06/121122600

1. PROFILO DELLA SCUOLA

1.1 Ubicazione:

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

La classe V G ha frequentato le lezioni presso la sede succursale di Via Argoli 45.

1.2 Strutture, attrezzature e servizi:

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

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

a) Attività integrative curriculari

Attività di recupero in itinere quali verifiche programmate.

b) Attività integrative extracurriculari:

Stage c/o Aziende di settore (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

Materia	Docente
Religione	Mauro Spina
Lingua e Letteratura Italiana	Renata Sabene
Storia	Renata Sabene
Matematica	Francesca Filoni
Lingua Inglese	Maria Sole Monsellato
Lingua Francese	Maura Maneschi
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	Carmela Giametta
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Donatella Faranda
Lab. di servizi enogastronomici - settore Cucina	Renato Protasi
Lab. di servizi enogastronomici - settore Sala e Vendita	Carlo Branda
Scienze Motorie e Sportive	Rossella Enrica Schina

Docente Coordinatore: prof.ssa Maria Sole Monsellato

Genitori rappresentanti al Consiglio di Classe: non eletti

Alunni rappresentanti al Consiglio di Classe: Lucrezia Bonavita, Mattia Focante

2.2. Composizione della classe

Alunni - n.8 M – n. 6. F n. 2 –

Composizione numerica della classe

Numero alunni	Alunni provenienti classe quarta	Alunni provenienti classe quinta
8	7	1

Carriera scolastica: disomogenea

Partecipazione alla vita scolastica: attiva

Frequenza: discontinua

Partecipazione delle famiglie: scarsa

Osservazioni: Relazione sulla classe

La classe 5 sezione G, articolazione Enogastronomia, è composta, a fine anno scolastico, da otto alunni, di cui sei ragazzi e due ragazze. Due alunni hanno interrotto la frequenza durante il primo quadrimestre. La maggior parte di loro proviene dal nostro Istituto, dall'unione di due classi quarte di lingua francese; un alunno proviene da una precedente classe quinta e un altro dalla Formazione professionale. Una parte dei docenti ha conosciuto gli alunni nei precedenti anni del loro percorso scolastico, mentre altri hanno seguito la classe nel corso del quinto anno.

Il numero così esiguo ha permesso di instaurare una relazione educativa estremamente serena e proficua, caratterizzata da un dialogo costante tra docenti e discenti.

Sotto il profilo disciplinare, gli alunni si sono nel complesso distinti per un comportamento educato e rispettoso, dimostrando vivacità nello scambio didattico, rendendo così le lezioni partecipate e stimolanti. La frequenza delle lezioni, nel corso di questo ultimo anno, è stata regolare per la maggior parte degli alunni, che hanno dimostrato responsabilità e continuità nella presenza, sollecitando anche i compagni verso un simile atteggiamento. Per un piccolo gruppo è stata invece significativamente discontinua sia per le assenze che per gli ingressi in ritardo. Va segnalato, inoltre, che alcuni alunni sono studenti lavoratori e che quindi non sempre sono riusciti a conciliare le esigenze lavorative con gli impegni scolastici.

Sotto il profilo dell'impegno e dello studio emergono atteggiamenti diversificati: una parte della classe ha dimostrato una serietà più costante e una maggiore maturità nell'approfondimento individuale; altri, a fronte di una partecipazione attiva in classe, hanno dedicato meno tempo allo studio a casa.

Nel complesso la maggior parte degli alunni ha acquisito una buona padronanza delle conoscenze e delle abilità pratiche richieste dal profilo d'uscita conseguendo buoni risultati.

Relativamente all'alunno proveniente dalla Formazione professionale, il Consiglio di Classe ha predisposto azioni di supporto e di recupero mirate a colmare le lacune iniziali. Sebbene siano emerse iniziali difficoltà nell'adattamento ai ritmi e alle metodologie di studio, si registra un progressivo

allineamento agli standard minimi richiesti, confidando in un consolidamento dei risultati entro il termine dell'anno scolastico.

Alla luce del percorso svolto, il Consiglio di Classe ritiene che tutti gli allievi abbiano le basi necessarie e delle ottime potenzialità per affrontare al meglio l'Esame di Maturità. Ci si auspica che ogni candidato riesca a valorizzare al meglio il proprio percorso personale e a far emergere le competenze didattiche, professionali e trasversali maturate nel quinquennio.

In caso di alunni con Disturbo Specifico dell'Apprendimento e di alunni con Bisogno Educativo Speciale sono stati predisposti dei Piani Didattici Personalizzati con strategie di verifica e valutazione in conformità con quanto stabilito dalla legge 107/2010, dal D.M. 12 luglio 2011 n. 5669 e dalle linee Guida allegate al D.M. 12 luglio 2011. Per tali alunni sono state adottate le misure compensative e dispensative previste dai relativi PDP.

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

MATERIE	Dati in possesso della scuola	Test d'ingresso	Incontri con insegnanti anni precedenti	Riflessioni fra insegnanti	Prove scritte e orali
Religione	SI			SI	SI
Italiano	SI			SI	SI
Storia	SI			SI	SI
Matematica	SI			SI	SI
Inglese	SI			SI	SI
Francese	SI			SI	SI
Dir. e Tecn. Amministrative della Struttura Ricettiva.	SI			SI	SI
Sc. Cult. Aliment	SI			SI	SI
Lab. di servizi enogastronomici - settore Cucina	SI			SI	SI
Lab. di servizi enogastronomici - settore Sala e Vendita	SI			SI	SI
Sc. Motorie e sportive	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
Religione	SI	NO	SI	NO
Italiano	SI	SI	SI	SI
Storia	SI	SI	SI	SI
Matematica	SI	SI	SI	SI
Inglese	SI	SI	SI	SI
Francese	SI		SI	SI
Dir.e Tec. Am.ve Str. Ricet.	SI	SI	SI	SI
Sc. Cult. Aliment.	SI	SI	SI	SI
Lab. di servizi enogastronomici - settore Cucina	SI	SI	SI	SI
Lab. di servizi enogastronomici - settore Sala e Vendita	SI	NO	SI	SI
Scienze Motorie	SI	SI	NO	SI
Educazione Civica	SI	SI	SI	NO

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

Aree Tematiche	Materie Coinvolte	Totale Ore
Costituzione	DTA	10
	Italiano e storia	10
Totale Costituzione		20
Sviluppo Sostenibile	Scienze degli Alimenti	6
	Scienze Motorie e Sportive	5
Totale Svil. Sostenib.		11
Cittadinanza Digitale	DTA	2
Totale Citt. Digitale		2
Totale ore svolte		33

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. (**Allegato n. 1**)

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

Uscite didattiche, progetti, eventi

Data	Tipologia e luogo dell’evento	N. Partecipanti
6 novembre	Teatro Ghione “Il fu Mattia Pascal”	Tutta la classe
28 novembre	Teatro Vittoria “Matteotti”	Tutta la classe
27 gennaio	Incontro con i NAS, Elsa Morante	Tutta la classe
10 febbraio	Firenze, visita culturale	Tutta la classe
16 febbraio	Cinema Madison “La grazia”	Tutta la classe
6 marzo	CREA Alimenti e Nutrizione, workshop sulla nutrizione	Tutta la classe
5 marzo, 23 aprile	Il Made in Italy agroalimentare: percorsi tematici tra cultura, gusto e identità”, V. Argoli	Alcuni studenti
21 aprile	Bunker Monte Soratte	Tutta la classe
Febbraio-marzo	Progetto Volley scuola – Smart referee, Casa dello Sport	Uno studente
19 febbraio, 23 febbraio, 25 febbraio, 6 marzo, 24 marzo	Torneo volley scuola - FIPAV	Alcuni studenti
29 aprile	Torneo interno di pallavolo, Via Argoli	Alcuni studenti

Attività specifiche di orientamento

Data	Tipologia e luogo dell’evento	N. Partecipati
27 novembre	“ALMA” scuola internazionale di cucina – V.Argoli	Tutta la classe
17 febbraio	Big Mamma Group – V. Argoli	Tutta la classe
20 febbraio	University Days, Euroma 2	Tutta la classe
24 febbraio	Assorienta carriere universitarie, online, V. Argoli	Tutta la classe
26 febbraio	Assorienta, carriere in divisa, online, V. Argoli	Tutta la classe
5 marzo	Erasmus+ Confao	Tutta la classe
20 marzo	I diabetologi incontrano i futuri chef, V. Argoli	Tutta la classe
9 aprile	ITS Turismo Academy, V. Argoli	Tutta la classe
14 aprile	ITS Agroalimentare	Tutta la classe

4. PROGRAMMI SVOLTI E RELAZIONI

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

5. TIPOLOGIA DELLE SIMULAZIONI SVOLTE E PROVE INVALSI

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

	I data	II data
Italiano	30 marzo	6 maggio
Seconda prova	31 marzo	7 maggio

Tipologia:

I Prova scritta

Tipologia A - Analisi e interpretazione di un testo letterario SI

Tipologia B - Analisi e produzione di un testo argomentativo SI

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

II Prova scritta

Ha avuto per oggetto le materie: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA

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

Italiano	12 marzo
Matematica	13 marzo
Inglese	16 marzo

6. CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

6.1. Parametri:

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

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

*Tabella conversione indicatori/voti

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

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

6.3. STRUMENTI DI VALUTAZIONE

MATERIE	Prove scritte	Prove orali	Prove semi-strutturate
Religione		Si	
Italiano	Si	Si	NO
Storia	Si	Si	NO
Matematica	Si	Si	Si
Inglese	Si	Si	Si
Francese	Si	Si	Si
Diritto e Tec. Am.ve Str. Ricet.	Si	Si	NO
Sc. Cult. Aliment.	Si	Si	NO
Lab. di servizi enogastronomici - settore Cucina	Si	Si	Si
Lab. di servizi enogastronomici - settore Sala e Vendita	Si	Si	NO
Sc. Motorie	Si	Si	NO
Educazione Civica		Si	

7. OBIETTIVI RAGGIUNTI

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

8. ALLEGATI

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

Relazioni singoli docenti (*Allegato n. 2*)

Programmi svolti (*Allegato n. 3*)

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

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

Educazione Civica (*Allegato n. 6*)

Roma, 15/05/2026

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Cristina Tonelli

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Materia	Docente	Firma
Religione	Mauro Spina	<i>Firma autografa omessa ai sensi dell'art. 3 del D.Lgs. n. 39/1993</i>
Lingua e Letteratura Italiana	Renata Sabene	<i>Firma autografa omessa ai sensi dell'art. 3 del D.Lgs. n. 39/1993</i>
Storia	Renata Sabene	<i>Firma autografa omessa ai sensi dell'art. 3 del D.Lgs. n. 39/1993</i>
Matematica	Francesca Filoni	<i>Firma autografa omessa ai sensi dell'art. 3 del D.Lgs. n. 39/1993</i>
Lingua Inglese	Maria Sole Monsellato	<i>Firma autografa omessa ai sensi dell'art. 3 del D.Lgs. n. 39/1993</i>
Lingua Francese	Maura Maneschi	<i>Firma autografa omessa ai sensi dell'art. 3 del D.Lgs. n. 39/1993</i>
Diritto e Tecniche Amm.ve della Struttura Ricettiva	Carmela Giametta	<i>Firma autografa omessa ai sensi dell'art. 3 del D.Lgs. n. 39/1993</i>
Scienza e Cultura dell’Alimentazione	Donatella Faranda	<i>Firma autografa omessa ai sensi dell'art. 3 del D.Lgs. n. 39/1993</i>
Lab. di servizi enogastronomici - settore Cucina	Renato Protasi	<i>Firma autografa omessa ai sensi dell'art. 3 del D.Lgs. n. 39/1993</i>
Lab. di servizi enogastronomici - settore Sala e Vendita	Carlo Branda	<i>Firma autografa omessa ai sensi dell'art. 3 del D.Lgs. n. 39/1993</i>
Scienze Motorie e Sportive	Rossella Enrica Schina	<i>Firma autografa omessa ai sensi dell'art. 3 del D.Lgs. n. 39/1993</i>

**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**

RELAZIONE FINALE

Insegnante: Mauro Spina

Materia: Religione

CLASSE: 5G

Anno scolastico: 2025/2026

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

Il docente
Mauro Spina

IPSEOA “Tor Carbone”

VG– AS 2025-2026

Relazione finale ITALIANO E STORIA

La classe VG è composta da 7 studenti (una ragazza e sei ragazzi). Nel corso dall'AS un'altra studentessa ha abbandonato la frequenza.

La classe è il frutto dell'unione di alcuni studenti, provenienti da due classi quarte, la cui seconda lingua è francese, un ripetente e un ragazzo proveniente dalla Formazione professionale.

Il gruppo classe è particolarmente coeso, tutti gli studenti partecipano attivamente alla didattica, non vi sono stati mai problemi disciplinari se non un forte numero di assenze da parte di due studenti che già lavorano.

L'insegnamento, sia di Italiano e che di Storia, è stato finalizzato al potenziamento delle capacità comunicative con particolare attenzione alle competenze linguistico-espressive e logico-analitiche. Sono stati messi in evidenza i collegamenti e le correlazioni tra gli eventi storico-letterari affrontati sia dal punto di vista diacronico che sincronico.

A fianco delle lezioni frontali sono stati proposti anche la visione di docufilm, lezioni in video, film su temi attinenti alla programmazione, al fine di avviare gli studenti ad una concezione ampia del sapere. Tra le varie modalità della didattica sono stati utilizzati il dialogo, la riflessione e il dibattito al fine di stimolare le risorse individuali ed educare il senso critico di ciascuno.

Come strumento di verifica della sedimentazione delle conoscenze e dell'implementazione delle competenze comunicative e logico-espressive ho utilizzato l'esposizione orale trasversale conducendo gli allievi dal discorso disciplinare sulle singole materie alla costruzione di un percorso trasversale e multidisciplinare.

La programmazione didattica si è svolta regolarmente e sempre in armonia e tutti gli studenti hanno partecipato con interesse alle lezioni; gli allievi hanno migliorato le capacità di rielaborazione personale e di sintesi, sia linguistiche che interpretative. I risultati sono più che positivi attestandosi due o tre studenti tra la più che sufficienza e il distinto, gli altri sopra la valutazione di ottimo, distinguendosi per il senso di responsabilità, intelligenza, personalità e senso critico.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Sono state svolte 4 prove scritte. Sono state svolte due simulazioni della prima prova scritta nei mesi di marzo e maggio. Le verifiche sono state orali e scritte sia per le discipline Italiano e Storia che per Educazione Civica.

Le valutazioni hanno tenuto conto del livello di partenza e del progresso conseguito, della comprensione delle argomentazioni proposte, della capacità di orientamento nelle discipline oggetto della verifica, della partecipazione e impegno al dialogo didattico, della capacità di esposizione e della padronanza di linguaggio. Si precisa che le verifiche sono state impostate alla trasversalità e alla multidisciplinarietà al fine di consentire agli allievi di sviluppare un proprio percorso personale che consentisse la valutazione delle competenze linguistico-espressivo e logico-analitiche piuttosto che gli aspetti nozionistici. In conclusione, più che sulle conoscenze, la valutazione ha tenuto conto delle competenze di elaborazione e rielaborazione personale secondo un'ottica precipuamente formativa.

DISCIPLINA: Italiano

OBIETTIVI DELLA DISCIPLINA

1. Conoscenze

Conoscenza dell'evoluzione storica della lingua e della letteratura in rapporto alla cultura e alla società.
Conoscenza delle più importanti opere letterarie indicate nella programmazione

2. Abilità

Utilizzare e applicare le conoscenze acquisite e la metodologia corretta in brevi lavori di ricerca e produzione.

3. Competenze

Operare con le abilità acquisite, per decifrare e comprendere situazioni nuove, per organizzare in modo personale testi nuovi, per operare scelte letterarie.

METODI, MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI

Presentazione e inquadramento storico-culturale, prevalentemente mediante

- lezione frontale, integrata da sussidi audiovisivi e multimediali, dei movimenti letterari e degli autori, preceduti e seguiti dalla lettura dei testi;
- lettura dei testi come momento analitico-valutativo, in base ai vari criteri interpretativi dei contenuti e degli aspetti tecnico-teorici (forme, generi, stili, metrica, poetiche);
- recupero degli argomenti al fine di stabilire connessioni e interrelazioni;
- discussione guidata, discussione su tema;
- indicazioni bibliografiche e proposte di letture critiche;
- dibattito su tema;
- realizzazione di power point.

Strumenti:

- Visione di films, documentari e videolezioni.
- Dibattito in classe
- Discussione guidata
- Studio in classe

DISCIPLINA: Storia

OBIETTIVI DELLA DISCIPLINA

1. Conoscenze

Conoscenza degli avvenimenti del passato storico nella loro dimensione politica, economica, sociale, religiosa, culturale e nella loro evoluzione verso il presente.

2. Abilità

Capacità di utilizzare conoscenze acquisite a livello politico, sociale, economico e religioso, per orientarsi nella molteplicità dei fatti storici, usando un linguaggio specifico.

3. Competenze

Utilizzare i dati politici, economici, sociali, religiosi e culturali per produrre ipotesi e prevedere le conseguenze in modo logico, per interpretare e valutare le fonti storiche.

METODI, MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI

Lezione frontale interdialogica Lezione frontale orientata a favorire il dialogo e la discussione, supportata da strumenti multimediali e audiovisivi. In tal modo la lezione frontale evolve in lezione dialogata.

Strumenti:

- Visione di films, documentari e videolezioni.
- Dibattito in classe;
- Discussione guidata;
- Studio in classe;

Roma, 05 maggio 2026

La docente

Renata Sabene

IPSEOA “Tor Carbone – A. Narducci”
RELAZIONE FINALE
MATEMATICA

Classe V sez. G
A. S. 2025/2026

La classe 5G, al termine dell'anno scolastico, è composta da sette studenti, di cui sei maschi e una femmina. Il gruppo si presenta eterogeneo, dato che gli alunni non provengono tutti dal medesimo percorso formativo e hanno sperimentato un avvicinamento di docenti nel corso del loro iter scolastico.

Le disparità nella preparazione di base sono emerse fin dalle prime lezioni, evidenziando significative lacune in due alunni in particolare. L'esiguo numero di studenti ha consentito l'implementazione di interventi didattici personalizzati, finalizzati al riequilibrio delle competenze fondamentali e al recupero delle difficoltà individuali, nel rispetto dei tempi necessari all'assimilazione dei nuclei tematici proposti. Ciò nonostante, la scarsa partecipazione alle lezioni, unitamente a frequenti assenze, ha costituito un ostacolo primario all'efficacia della didattica personalizzata per i due alunni menzionati.

Obiettivi Raggiunti:

Al momento della stesura del presente documento, le valutazioni disponibili indicano che un solo studente non ha conseguito gli obiettivi didattici prefissati. Un ulteriore studente ha raggiunto gli obiettivi in modo parziale, mentre la restante parte della classe li ha raggiunti integralmente.

È doveroso segnalare la presenza di alcuni studenti che si sono distinti per serietà e impegno, ottenendo risultati di ottimo livello per l'intero periodo di riferimento.

La valutazione formativa e sommativa ha considerato i livelli di partenza, la preparazione specifica, la conoscenza dei contenuti, l'impegno, l'interesse e la partecipazione alla vita scolastica. È stata altresì valutata la capacità degli alunni di utilizzare le conoscenze in modo integrato e in senso operativo.

Roma, 30/04/2026

La docente Prof.ssa Francesca Filoni

RELAZIONE FINALE

a.s. 2025/2026

DOCENTE: Maria Sole Monsellato

Lingua Inglese

CLASSE: V SEZIONE G

La classe 5G, indirizzo enogastronomia, è composta, al termine dell'anno scolastico, da 7 studenti; 4 di loro sono stati miei studenti lo scorso anno, gli altri provengono da un'altra quarta e un alunno proviene dalla Formazione professionale. Il numero così ridotto ha permesso di lavorare bene in classe, con un clima sereno, basato sul dialogo costante. Le lezioni sono state caratterizzate da una naturale vivacità con una partecipazione attiva e curiosità verso le tematiche professionalizzanti trattate. Grazie a tale dinamica, è stato possibile svolgere il programma nella sua interezza senza rallentamenti significativi.

Per quanto riguarda il profitto, la maggiorparte degli studenti ha raggiunto pienamente gli obiettivi richiesti, attestandosi su un buon livello di conoscenza degli argomenti trattati e con una buona capacità di esposizione orale; c'è da sottolineare come tutti manifestino delle potenzialità superiori che potrebbero essere espresse con una maggiore dedizione e approfondimento personale. Uno studente presenta un livello di partenza e di competenza decisamente elevato rispetto alla media; la sua presenza è stata una risorsa preziosa per la classe, fungendo da stimolo positivo e favorendo dinamiche di apprendimento tra pari (peer tutoring). Un allievo ha mostrato un percorso di crescita costante rispetto all'anno precedente, raggiungendo una preparazione complessivamente sufficiente grazie a un impegno regolare. L'alunno proveniente dalla formazione professionale ha riscontrato le maggiori difficoltà a causa di lacune pregresse e di una scarsa abitudine alle metodologie di studio richieste. L'esiguo numero di studenti ha permesso di attuare azioni mirate di recupero anche grazie ad attività di peer tutoring; si evidenzia quindi un apprezzabile miglioramento nel corso dell'anno, pur non avendo ancora raggiunto al momento la piena sufficienza in tutte le abilità.

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

Sin dall'inizio dell'anno scolastico gli studenti hanno affrontato vari testi di microlingua al fine di assimilare il lessico specifico e le strutture sintattiche per colloquiare in lingua, prevalentemente su argomenti del settore ristorativo, con l'obiettivo di potenziare le loro competenze comunicative in ambito

generale e professionale; si è scelto, inoltre, di approfondire alcune tematiche di attualità relative alla dieta salutare e alla sostenibilità.

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

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

Roma, 05 maggio 2026

Maria Sole Monsellato

IPSEOA "Tor Carbone Alessandro Narducci"

Anno scolastico 2025/2026

Relazione finale classe 5G FRANCESE

Prof.ssa Maura Maneschi

La classe è composta da 7 allievi.

Durante il corso dell'anno si sono forniti gli elementi necessari per l'acquisizione ragionata delle conoscenze e delle competenze necessarie per affrontare, in modo appropriato, le differenti situazioni professionali del settore alberghiero e della ristorazione.

Il lavoro ha preso avvio, all'inizio del primo quadrimestre, con una fase di ripasso dei principali argomenti svolti lo scorso anno scolastico, per portare la classe ad un livello più omogeneo, quindi sono stati affrontati con ampiezza ed organicità i temi essenziali del settore, attraverso testi teorici e documenti autentici per offrire ai discenti l'opportunità di acquisire le competenze professionali e le conoscenze concrete del francese specialistico di quest'anno scolastico.

Per misurare l'efficacia dei metodi d'insegnamento è seguita sempre una fase di verifica secondo i sistemi tradizionali: interrogazioni, attraverso le quali si sono potute verificare la competenza comunicativa ed anche l'abilità espressiva e grammaticale degli allievi, compiti in classe, esercizi a casa ed in classe, esercizi di comprensione, questionari a risposta aperta, compiti di realtà.

La classe 5G è composta da allievi molto volenterosi che, nella maggior parte dei casi, si sono impegnati e hanno seguito le lezioni con attenzione e voglia di imparare. Tranne pochissimi casi, si sono dimostrati rispettosi delle regole e hanno lavorato sia in classe che a casa.

Durante il corso dell'anno, alcuni di loro sono riusciti ad ottenere risultati decisamente positivi poiché hanno affrontato lo studio della disciplina in modo costante, mostrando una maturazione nel corso dell'anno che li ha portati ad ottenere il raggiungimento degli obiettivi prefissati con risultati, in alcuni casi, ottimi.

Quasi tutti gli studenti hanno acquisito un'adeguata conoscenza linguistica generale e settoriale, tale da permettere loro di agire e interagire in modo comprensibile nelle situazioni comuni

Le lezioni si sono sempre svolte in modo partecipativo, gli studenti sanno comprendere e riprodurre in modo adeguato i vari linguaggi settoriali, sanno utilizzare in modo accettabile strategie di lettura adeguate allo scopo e al tipo di testo e ne sanno individuare i concetti fondamentali.

Dal punto di vista disciplinare gli allievi si sono comportati sempre in modo serio e corretto, ed hanno lavorato cooperando tra di loro in modo proficuo. La classe non ha mai presentato problemi poiché gli allievi hanno creato un bel clima scolastico che ha permesso di far svolgere le lezioni in modo sereno.

Maura Maneschi

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

Relazione finale Diritto e tecniche amministrative A.S. 2026-2025

Classe: V G Indirizzo Enogastronomico

Insegnante: Carmela Giametta

La classe, presa in carico nella sua attuale composizione, consta di 7 studenti, 6 maschi e 1 femmina.

La classe nel suo insieme si caratterizza per seguire la disciplina con costanza e attenzione, lo studio è sempre stato costante e anche il livello di impegno.

Comportamento rispettoso ed educato, ed è stato possibile, grazie allo stesso interesse mostrato dai ragazzi, effettuare degli approfondimenti su diversi argomenti di attualità, adoperando fonti giuridico economiche, tratte da quotidiani specializzati o dal Web.

L'obiettivo didattico/ formativo dunque è stato quello di adottare un canale di insegnamento/apprendimento costruttivo, tenendo sempre presente la centralità dello studente e rispettando la personalizzazione dei percorsi formativi. .

Tenuto conto della situazioni personali di ogni alunno nel complesso l'andamento della programmazione è risultato graduale e lineare.

Lo svolgimento del programma sia nel I che nel II quadrimestre è stato in linea con quanto programmato in sede di Dipartimento ad inizio anno scolastico.

Si registra a fine anno un livello di acquisizione di abilità e competenze più che sufficiente, ognuno con un ritmo diverso è riuscito a conseguire un bagaglio di conoscenze in linea con la programmazione didattica della disciplina.

Le prove di verifica scritta e orale hanno avuto un andamento lineare, sono state previste verifiche programmate per lo studente con misure "compensative e dispensative".

Non sono stati registrate carenze del I quadrimestre da recuperare, la classe ha risposto in modo rapido ed efficace alla somministrazione dell'offerta formativa.

Conformemente alla normativa riguardante l'introduzione dell'insegnamento di **Educazione Civica**, trasversale a tutte le materie, (L. 20 agosto 2019, n. 92 e successive Linee Guida per l'insegnamento dell'Educazione Civica) sono state svolte alcune ore, totali 12h (33 h in totale insieme alle altre discipline coinvolte) dedicate all'insegnamento della materia in esame.

In particolare nel corso del I quadrimestre, nell'ambito dell'area della Costituzione e dell'organizzazione dello Stato, in particolare nell'ambito del diritto internazionale, è stata approfondita l'**Agenda 2030**, in particolare è stato attenzionato l'**Obiettivo 12**, ossia il turismo ecosostenibile, in una visione integrata degli effetti sul turismo enogastronomico. Un approfondimento ad hoc è stato dedicato anche al riconoscimento della "Cucina Italiana come Patrimonio Unesco", e agli effetti dello stesso.

Nel II quadrimestre invece nell'area della Costituzione i ragazzi, sempre usufruendo di una presentazione Power Point strutturata ad hoc, hanno approfondito il tema della **riforma della Giustizia**, ossia della separazione delle carriere che è stata oggetto di referendum confermativo il 22 e il 23 marzo 2026.

METODOLOGIE USATE

Gli argomenti svolti attraverso una lezione frontale sono stati eseguiti seguendo il libro di testo di nuova adozione, supportato dalla versione multimediale proiettata sulla lim di classe, e per tutti i macroargomenti trattati sono stati analizzati con il gruppo classe i relativi " casi aziendali".

Gli argomenti di carattere maggiormente tecnico numerico difatti hanno visto la lettura congiunta in classe e lo svolgimento di esercizi esemplificativi degli stessi, molto utili anche gli esercizi di verifica e comprensione dell'argomento "Vero o Falso" somministrati immediatamente al termine della spiegazione dell'argomento.

Per i principali blocchi tematici è stato predisposto una Presentazione Power Point riassuntiva ed esemplificativa, condivisa tramite la bacheca virtuale sul Registro Elettronico, come strumento di supporto allo studio.

MODALITA' DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Gli strumenti di verifica degli apprendimenti durante l'anno scolastico, in linea con la Programmazione di Dipartimento sono stati sia prove orali che prove scritte, strutturate o semistrutturate.

Durante i colloqui orali e le prove scritte, oltre al contenuto essenziale della disciplina, sono stati valutati diversi indicatori, quali la capacità espressiva degli alunni, le capacità applicative e operative e il saper collegare le competenze in modo interdisciplinare, guidandole con un giudizio critico e autonomo.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Nell'ambito di una valutazione formativa si è tenuto conto sempre dei miglioramenti degli alunni rispetto al punto di partenza, in alcuni alunni nello specifico si sono registrati gradualmente degli step di acquisizione dei contenuti che poi sono risultati propedeutici all'acquisizione in toto del contenuto. Si è notata la gradualità e la costanza nel miglioramento.

La valutazione periodica è stata articolata sulla base dei seguenti elementi: verifiche degli apprendimenti, partecipazione attiva alle lezioni, impegno regolare, interesse particolare per la disciplina, disponibilità nei confronti della classe e approfondimento autonomo.

Roma 10 Maggio 2026

Prof.ssa Carmela Giametta

RELAZIONE FINALE DI SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI V G ANNO SCOLASTICO 2025/2026

La classe è costituita da 7 alunni.

Ho conosciuto quest'anno la classe.

La classe si presenta come un gruppo complessivamente corretto, educato e rispettoso delle regole scolastiche. Nel corso dell'anno, gli alunni hanno dimostrato un comportamento generalmente adeguato sia nei confronti dei docenti sia tra pari, contribuendo a creare un clima sereno e collaborativo all'interno dell'aula.

Dal punto di vista disciplinare, non si segnalano particolari criticità: la maggior parte degli studenti ha mantenuto un atteggiamento responsabile, partecipando alle attività didattiche con interesse e disponibilità. Le relazioni interpersonali risultano positive e improntate al rispetto reciproco.

Per quanto riguarda l'impegno scolastico, la classe si caratterizza per un livello mediamente buono. Alcuni alunni si sono distinti per costanza e approfondimento personale, mentre altri, pur mostrando buone capacità, hanno talvolta necessitato di essere sollecitati a mantenere continuità nello studio.

Gli obiettivi didattici programmati sono stati nel complesso raggiunti, con risultati differenziati in base alle attitudini e all'impegno individuale. La maggior parte degli studenti ha acquisito un adeguato livello di conoscenze e competenze, coerente con il percorso di studi svolto.

Donatella Faranda

ROMA 29/04/2026

IPSEOA “Tor Carbone – Alessandro Narducci”

Relazione finale

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – settore CUCINA

Docente: Renato Protasi

Classe: 5^a G

Anno scolastico:

2025/2026

La classe è composta da 7 studenti che hanno raggiunto un ottimo livello di coesione e affiatamento e hanno dimostrato, nel complesso, un elevato interesse per i contenuti proposti, in particolar modo verso le attività laboratoriali, e una buona disponibilità al dialogo educativo-didattico; il loro comportamento è stato sempre rispettoso delle regole e del lavoro scolastico.

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

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

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

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

- Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- Essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- Svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;
- Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- Intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

Obiettivi specifici raggiunti

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

- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

Abilità minime

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

Metodologia

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

Strumenti

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

Verifiche formative e sommative

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

Criteri di valutazione

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

Roma, 10 maggio 2026

Il docente

RELAZIONE FINALE

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

MATERIA: SALA-BAR

CLASSE: V SEZIONE: G

INSEGNANTE: CARLO BRANDA

SITUAZIONE DELLA CLASSE

- Lo sviluppo e il potenziamento dei valori culturali e sociale di base è stato perseguito in relazione agli obiettivi corrispondenti definiti nella programmazione generale del Consiglio di Classe.
- La classe è formata da 7 alunni di cui 6 maschi e 1 femmina
- Un solo alunno ha mostrato lacune di base dovute al poco impegno nello studio della materia.
- Gli allievi hanno mostrato un atteggiamento abbastanza positivo nei confronti della materia e una partecipazione generalmente attiva e produttiva nel corso del primo quadrimestre.
- Nel corso dell'anno scolastico i discenti hanno assunto un comportamento maturo sia con l'insegnante che tra loro stessi.
- Nel primo periodo del secondo quadrimestre, l'allievo che ha mostrato carenze nella materia nel primo quadrimestre è riuscito a recuperare, grazie all'impegno profuso.
- Nel corso del secondo quadrimestre, la classe ha mostrato attitudine allo studio della materia.
- Per l'allievo che ha mostrato carenze di base di un certo rilievo, sono state operate azioni di stimolo di recupero personalizzato.

Relazione finale delle singole discipline

Allegato per il Documenti di Classe del 15 Maggio Anno scolastico 2025-2026

Classe 5G (indirizzo Cucina)

Disciplina: Scienze Motorie

Docente: Schina Rossella Enrica

Profilo della Classe

1. Andamento didattico-disciplinare:

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

La classe nel complesso si presenta a tratti vivace ma volenterosa e disciplinata, pochi sono i momenti di esuberanza, mai sfociati in atteggiamenti ineducati, poichè tutti gli studenti sono ben coscienti del luogo in cui si trovano e di conseguenza i loro comportamenti risultano appropriati all'ambito scolastico.

Gli studenti riescono ad essere accoglienti e propositivi, rendendo favorevole la comunicazione e trasmissione dei saperi.

Nella parte pratica della materia la classe, quasi nella sua interezza, mostra una efficace predisposizione e adeguata preparazione fisica, consentendo il raggiungimento di buoni e in alcuni casi ottimi livelli; sotto l'aspetto teorico, come la maggior parte degli studenti, c'è sempre un po' di ritrosia iniziale, ma l'impegno e la costanza per la maggior parte della classe è sempre presente.

In palestra sicuramente troviamo un comportamento più esuberante che rimane consona al contesto e insieme al desiderio di confronto con gli altri, il sano agonismo, la voglia di competizione e anche il divertimento gli consentono di raggiungere e rafforzare una ferma consapevolezza della propria corporeità e padronanza dei gesti tecnici senza dimenticare il saper applicare le regole di gioco nelle differenti situazioni sportive (sia esse amatoriali che competitive, in ambito scolastico e non).

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

1. Fasi della programmazione curricolare:

Come precedentemente scritto la classe si presenta: sotto l'aspetto pratico con una adeguata padronanza e controllo dei gesti motori, buona conoscenza del proprio corpo e con una forte predisposizione alle attività sportive; mentre sotto l'aspetto teorico una preparazione adeguata alle richieste proposte, ma comunque da rafforzare.

Pertanto nella programmazione si è cercato di consolidare alcuni concetti fondamentali riguardanti la salute e il benessere, prendendo sempre più coscienza di quelle che possiamo definire "buone pratiche" per l'attività fisico-sportiva, approfondendo anche gli aspetti della cultura e conoscenza sportiva.

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

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

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

1. Metodologia Didattica:

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

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

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

1. Rapporto gruppo classe - docente:

Il gruppo classe al termine di questo anno scolastico risulta composto da 7 studenti frequentanti, di cui una ragazza e sei ragazzi.

La classe è eterogenea, pur essendo tutti rispettosi e motivati, si notano comunque delle criticità: uno dei ragazzi è stato incostante nella frequenza con rischio di abbandono, un altro più fragile nello studio e nella motivazione ad apprendere, un paio più vivaci e inclini a momenti di euforia e l'ultimo gruppetto invece è più pacato ma comunque con un atteggiamento presente e stimolante.

In ogni caso gli alunni si sono mostrati aperti al dialogo educativo, rispettosi e collaborativi.

Rari i momenti di richiamo e/o d'incomprensione, sempre rientrati evitando atteggiamenti poleмici, esprimendo comprensione e autocritica.

Buona la loro partecipazione ai momenti di gioco e confronto con i pari, dimostrando disponibilità e cooperazione, anche per l'organizzazione e la gestione dell'attività, essendo una classe con pochi elementi quasi tutti hanno mostrato sempre capacità di adattamento, specialmente negli sport di squadra, risultando responsivi.

Nel complesso possiamo dire che nonostante quel pizzico di esuberanza e brio si percepisce nei ragazzi la loro motivazione e voglia di apprendere, generando un clima sereno con tutti, predisponendosi all'ascolto attivo e critico.

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

Allegato 3
Programmi svolti

IPSEOA "Tor Carbone -A. Narducci"

PROGRAMMAZIONE SVOLTA

Disciplina: **IRC – Religione cattolica**

a.s. 2025-26

Classe: 5G

Docente: prof. Mauro Spina

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

UDA n°1	TITOLO: CRISTIANESIMO E MONDO CONTEMPORANEO	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<p>Le etiche contemporanee e l'etica cristiana cattolica.</p> <p>La deriva antropologica dell'uomo postmoderno e la valenza morale della religione Cattolica.</p> <p>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.</p> <p>Ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione.</p>	<p>Individuare gli atteggiamenti della Chiesa e della religione Cristiana Cattolica di fronte alle principali problematiche del mondo contemporaneo.</p> <p>Individuare i principi essenziali dell'etica e della morale cristiana. Riconoscere le particolarità del messaggio Cristiano rispetto ai problemi più rilevanti dell'uomo.</p> <p>Riconoscere le particolarità del messaggio Cristiano rispetto ai problemi più rilevanti dell'uomo.</p> <p>Saper formulare risposte concrete ai grandi interrogativi dell'uomo.</p> <p>Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un</p>	<p>Una società alla ricerca di senso: la deriva antropologica dell'uomo postmoderno e la valenza morale della religione cattolica.</p> <p>Una nuova società tra scienza e secolarizzazione.</p> <p>La crisi della morale</p> <p>Il relativismo etico e la perdita del senso di Dio.</p>

	confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità.	
--	---	--

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

--	--	--

COMPETENZA RIFERITA AL PECUP

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

Integrazione dell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

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

IPSEOA “Tor Carbone -A. Narducci”

PROGRAMMI SVOLTI DI

Italiano, Storia, Educazione Civica

Classe: 5G – AS 2025-26

ITALIANO

Libro di testo: Di Sacco, Manfredi, Scoprirai leggendo, 3, *Dalla seconda metà dell’800 a oggi*, Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori, 2021

Momenti didattici	--Didattica inclusiva, didattica per competenze, attività sperimentali, esercizi sommativi, attività di recupero
Strumenti	--Lezione, espansioni video, approfondimenti, debate. Flipped classroom
Verifiche e valutazione	- Prove scritte, prove orali, ricerche di gruppo, creazione di <i>power-point</i> , verifiche formative e sommative

UDA n°1	TITOLO: L’età del Positivismo e del Realismo	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<ul style="list-style-type: none">Conoscere i caratteri fondamentali della civiltà e della cultura del secondo Ottocento.Conoscere il contesto storico culturale del secondo Ottocento.	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>Il romanzo della realtà: Naturalismo e verismo</p> <p>Giovanni Verga: la vita, le opere, il pensiero e la poetica.</p> <p>Analisi del testo dei seguenti brani: Da <i>I Malavoglia</i>, la Prefazione</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.</p> <p>Conoscere il contesto storico culturale di fine Ottocento e del primo Novecento.</p> <p>Conoscere le caratteristiche fondamentali del movimento culturale del Decadentismo.</p> <p>Conoscere i caratteri generali della poesia simbolista.</p> <p>Conoscere i caratteri generali dell'Estetismo</p>	<p>Saper collocare nel tempo e nello spazio i principali fenomeni culturali del periodo. Individuare i protagonisti dell'elaborazione culturale del periodo. Riconoscere le tematiche fondamentali.</p> <p>Stabilire legami tra aspetti politici, sociali ed economici e immaginario collettivo.</p>	<p>Il Simbolismo: Charles Baudelaire, <i>Invitation au voyage</i></p> <p>Giovanni Pascoli: la vita, le opere, il pensiero e la poetica.</p> <p>Analisi del testo dei seguenti brani:</p> <p>Da <i>Myrica</i>:</p> <p><i>Lavandare</i></p> <p><i>X agosto</i></p> <p><i>Temporale</i></p> <p><i>Il lampo</i></p> <p><i>Il tuono</i></p> <p>Da <i>I canti di Castelvecchio</i>: <i>Il gelsomino notturno</i></p> <p>Gabriele D'Annunzio: la vita, le opere, il pensiero e la poetica.</p> <p>Conoscenza de « Il Piacere » ;</p> <p>Analisi del testo dei seguenti brani:</p> <p>Da <i>Le laudi</i>, <i>Alcyone</i>:</p> <p><i>La pioggia nel pineto</i></p>

UDA n°3	TITOLO: - Il primo Novecento e le Avanguardie	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<p>Conoscere i caratteri fondamentali della civiltà e della cultura del primo Novecento.</p> <p>Conoscere l'evoluzione formale delle strutture e dei significati del genere poesia. Conoscere le caratteristiche generali dei movimenti d'Avanguardia".</p>	<ul style="list-style-type: none"> contestualizzare il testo in relazione al periodo storico, alla corrente letteraria e alla poetica degli autori affrontati; rilevare le novità della produzione artistica del tempo; individuare i contenuti e i temi fondamentali di un testo; ricavare spunti di riflessione da un testo. 	<p>La poesia italiana dei primi del Novecento e la stagione delle Avanguardie</p> <p>Il Futurismo, il Crepuscolarismo</p> <p>Filippo Tommaso Marinetti, <i>Manifesto del Futurismo</i>; Zang Tumb Tumb.</p> <p>Aldo Palazzeschi. <i>E lasciatemi divertire</i></p> <p>Sergio Corazzini, <i>Desolazione del povero poeta sentimentale</i>.</p>

UDA n°4	TITOLO: Il primo Novecento e Italo Svevo
----------------	---

CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
Conoscere la biografia, il percorso letterario e le principali opere dell'autore. Saper individuare attraverso i brani, la poetica dell'autore.	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 ed economici e immaginario collettivo.	Introduzione al romanzo del '900 e la «narrativa della crisi» Italo Svevo, la vita, le opere, il pensiero e la poetica. Conoscenza dei romanzi : <i>Una vita</i> , <i>Senilità</i> , <i>La coscienza di Zeno</i> .

UDA n°5	TITOLO: Il primo Novecento e Luigi Pirandello	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
Conoscere la biografia, il percorso letterario e le principali opere dell'autore. Saper individuare attraverso i brani, la poetica dell'autore.	Contestualizzare la produzione letteraria dell'Autore in relazione al periodo storico, al genere letterario e alla poetica dell'autore. Individuare i contenuti e i temi fondamentali di un testo. Ricavare spunti di riflessione spec. Dalla produzione teatrale.	La coscienza della crisi dell'uomo moderno e la nuova stagione del teatro. Luigi Pirandello, la vita, le opere, il pensiero e la poetica. Lettura integrale di <i>Così è, se vi pare</i> .

UDA n°6	TITOLO: La poesia dalla “poesia pura” all'ermetismo : Ungaretti, Saba, Montale e Quasimodo	
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, Saba,	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, la vita, le opere, il pensiero e la poetica. Analisi del testo dei seguenti brani: Da <i>L'allegria</i> : <i>Veglia</i> <i>I Fiumi</i> <i>Soldati</i> <i>San Martino del Carso</i> Umberto Saba, la vita, le opere, il pensiero e la poetica. Analisi del testo dei seguenti brani: <i>Amai</i> <i>A mia moglie</i>

<p>Ungaretti, Montale e Quasimodo.</p>		<p><i>La capra Trieste</i></p> <p>Eugenio Montale, la vita, le opere, il pensiero e la poetica. Analisi del testo dei seguenti brani: Da <i>Ossi di Seppia</i>: <i>Non chiederci la parola Spesso il male di vivere ho incontrato Merigiare pallido e assorto</i></p> <p>Da <i>Satura</i>: <i>Ho sceso dandoti il braccio, almeno un milione di scale</i></p> <p>In corso di svolgimento</p> <p>La poesia dell'ermetismo</p> <p>Salvatore Quasimodo, cenni Da <i>Giorno dopo giorno</i>: <i>Alle fronde dei salici Uomo del mio tempo</i></p>
--	--	--

STORIA

LIBRO DI TESTO : Borgognone, Carpanetto, *Abitare la storia. 3 Il Novecento e il Mondo attuale*, Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori, 2020.

UDA n°1	TITOLO: L'età dell'imperialismo e la prima guerra mondiale	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
La seconda rivoluzione industriale. L'imperialismo e la crisi dell'equilibrio europeo; lo scenario extra europeo; l'Italia giolittiana; la prima guerra mondiale; la rivoluzione russa; l'Europa e il mondo dopo il conflitto	Illustrare i principali tratti comuni al fenomeno dell'imperialismo. 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 rivoluzione comunista del 1917 e al crollo del regime zarista • .	L'Inizio del Novecento La Seconda rivoluzione industriale Le origini della società di massa. L'Italia all'inizio del Novecento La Grande Guerra e il crollo del regime zarista La prima Guerra Mondiale Il Mondo nel primo Dopoguerra La rivoluzione russa

UDA n°2	TITOLO: L'età dei totalitarismi e la seconda guerra mondiale	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
L'Unione sovietica di Stalin; il dopoguerra in Italia e l'avvento del fascismo; gli Stati Uniti e la crisi del 1929; la crisi della Germania repubblicana e il nazismo; il regime fascista in Italia; l'Europa e il mondo verso una nuova guerra; la seconda guerra mondiale.	Individuare le dinamiche economico-finanziarie relative alla crisi del '29. Saper individuare le componenti razziste dei regimi totalitari Identificare il processo che ha portato allo scoppio della seconda guerra mondiale Analizzare e illustrare i principali avvenimenti, gli esiti e le conseguenze della seconda guerra mondiale	La grande crisi del 1929 e i suoi effetti L'età dei totalitarismi Dalla Rivoluzione russa allo stalinismo Il fascismo italiano da movimento a regime Il regime fascista in Italia Il regime nazista in Germania Il Mondo e la Seconda guerra mondiale Gli anni Trenta: la vigilia della Seconda guerra mondiale La Seconda guerra mondiale

--	--	--

UDA n°3	TITOLO: <i>Il mondo bipolare: la guerra fredda</i>	
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>Conoscere le varie fasi e i settori produttivi alla base dello sviluppo degli anni 1950 -1970.</p> <p>Ricostruire le tappe del processo di integrazione europea</p>	<p>Utilizzare in modo consapevole i seguenti concetti: guerra fredda, terzo mondo, apartheid, neocolonialismo, populismo, Welfare State,</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 dopo il 1945.</p>	<p>La Guerra fredda</p> <p>Il percorso di integrazione europea : dalla Ceca al Mec</p>

UDA n°4	TITOLO: <i>Il mondo bipolare: dalla guerra fredda alla dissoluzione dell'Urss</i>	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<p>Saper dare una definizione dei seguenti termini e concetti: multipolarismo, conflitti etnici, integrazione europea, terrorismo, globalizzazione</p>	<p>Illustrare i tratti principali della situazione geopolitica e sociale dell'Italia anche in rapporto all'Europa e al mondo.</p>	<p>In corso di svolgimento</p> <p>La nascita della Repubblica italiana e il boom economico.</p>

EDUCAZIONE CIVICA

UDA n°1	TITOLO: Diritti umani e diritti violati.	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<p>La carta universale dei diritti dell'uomo.</p>	<p>Capacità di riconoscere e individuare, nel Mondo e nella</p>	<p>Il genocidio degli armeni.</p>

Organismi nazionali e internazionali di tutela dei diritti umani.	Storia, eventi di negazione dei diritti umani, politici, sociali ed economici.	Lo sterminio delle popolazioni indigene del Brasile. Il genocidio del Congo sotto Leopoldo II. Il genocidio di Holodomor in Ucraina. Il genocidio di Manila. L'Argentina dei desaparecidos. Il genocidio del Ruanda
---	--	--

Attività svolte durante l'AS inerenti le discipline di Italiano, Storia ed Ed. Civica
Visione a teatro delle seguenti rappresentazioni:

- L. Pirandello, Il Fu Mattia Pascal
- Matteotti, anatomia di un fascismo

Visione dei seguenti film: La Grazia

Conversazioni nell'ambito delle attività relative al progetto "Made in Italy agroalimentare, percorsi tematici tra cultura, gusto e identità" sui seguenti temi:

- Dalle origini allo sviluppo nel Secondo Ottocento dell'industria casearia nell'Italia padana.
- La dieta mediterranea, tra esigenze economiche, gusto e scienza alimentare.

Roma, 05 maggio 2026
Renata Sabene

La docente

IPSEOA “Tor Carbone -A. Narducci”

**PROGRAMMAZIONE SVOLTA
DI
MATEMATICA**

a.s. 2025-26

Classe: 5G

Momenti didattici	-Didattica inclusiva, didattica per competenze, esercizi sommativi, attività di recupero
Strumenti	-Lezione, approfondimenti e appunti, mappe concettuali, compiti di realtà. Testo: <i>Matematica in cucina, in sala, in albergo</i> di Bergamini, Barozzi, Trifone ed. Zanichelli
Verifiche e valutazione	- Prove strutturate, prove orali, creazione di presentazioni multimediali, compiti di realtà, verifiche formative e sommative

UDA n°1	TITOLO: STUDIO DI FUNZIONE E PRIMA IPOTESI DI GRAFICA	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
Classificazione di una funzione. Le funzioni algebriche. Dominio, intersezione con gli assi, simmetrie, studio del segno	Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative; Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni	Definizione di funzione reale di variabile reale. Classificazione delle funzioni algebriche intere e frazionarie. Definizione e ricerca del dominio. Definizione di codominio. Ricerca degli eventuali punti di intersezione con gli assi cartesiani. Definizione di funzione pari, dispari, né pari né dispari e sua conseguenza grafica. Studiare il segno di una funzione e tradurre graficamente sul piano cartesiano.

UDA n°2	TITOLO: I LIMITI	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI

I limiti come operatori. L'infinito. Le forme indeterminate. Gli asintoti di una funzione	Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative	Il problema della divisione per 0: introduzione del concetto di infinito. Limite per x che tende ad un numero reale: limite destro e limite sinistro. Limite per x che tende ad infinito: regole di parziale aritmetizzazione del simbolo di Infinito. La forma indeterminata: infinito fratto infinito La forma indeterminata: zero fratto zero. Gli asintoti di una funzione: verticale, orizzontale, obliquo.

UDA n°3	TITOLO: LA DERIVATA PRIMA E LO STUDIO DI FUNZIONE	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
Derivata prima delle funzioni elementari e algebra delle derivate Legame tra segno della derivata prima e crescita di una funzione.	Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative; Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni; Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare i dati; Utilizzare gli strumenti informatici nelle attività di studio e ricerca disciplinare.	Definizione di derivata di una funzione; Funzioni derivabili in un punto: derivata destra e derivata sinistra Significato geometrico di derivata (il problema della tangente). La derivata come operatore: derivata prima delle funzioni elementari (funzione costante, funzione identità e potenza). Algebra delle derivate: derivata di una somma algebrica, del prodotto di una costante per una funzione, del prodotto tra funzioni e del rapporto tra funzioni. Studio del segno della derivata prima: funzioni crescenti e decrescenti

UDA n°4	TITOLO: LETTURA ED INTERPRETAZIONE DI UN GRAFICO	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI

Dal grafico alle proprietà algebriche	<p>Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;</p> <p>Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare i dati;</p> <p>Utilizzare gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;</p> <p>Saper ricavare informazioni di tipo algebrico dal grafico di una funzione.</p>	<p>Riconoscimento dal grafico di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dominio della funzione • Coordinate dei punti di intersezione con gli assi cartesiani • Equazione asintoti • Segno della funzione • Simmetrie • Valore di alcuni limiti • Segno della derivata prima

Roma, 30 aprile 2026
La docente
Prof.ssa Francesca Filoni

IPSEOA “Tor Carbone -A. Narducci”

PROGRAMMAZIONE SVOLTA DI LINGUA STRANIERA INGLESE

a.s. 2025-26

Classe: 5G sezione ENOGASTRONOMIA

Libro di testo: Mastering Cooking and Service, ELI

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

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

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

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

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

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

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

<p>COMPETENZA RIFERITA AL PECUP</p> <p><i>[Allegato C Linee GUIDA 23/06/2020 Rif. Decreto Miur n. 35 del 22/06/2020]</i></p> <p>Integrazione dell'insegnamento trasversale dell'educazione civica</p>
1_ Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali
2_ Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.
3_ Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.
4_ Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.
5_ Partecipare al dibattito culturale.
6_ Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.

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

Roma, 5 maggio 2026

Prof.ssa Maria Sole Monsellato

IPSEOA “Tor Carbone -A. Narducci”

PROGRAMMAZIONE SVOLTA

DI

FRANCESE

Docente Maura Maneschi

a.s. 2025-26 testo: Sublime 2030 oenogastronomie et service. Duvallier. Ed. ELI

Classe 5 G

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: La conservation des aliments	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
Conoscere i principali metodi di conservazione degli alimenti	Saper utilizzare in modo corretto e autonomo la lingua della ristorazione . Saper presentare i principali metodi di conservazione	-Les méthodes physiques -Les méthodes chimiques -Les méthodes physico-chimiques et biologiques -Conservation et qualité en pâtisserie

UDA n°2	TITOLO: Les techniques culinaires	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
Conoscere le strategie di comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, riguardanti il settore dell'enogastronomia. Conoscere le differenti tecniche di	Saper utilizzare in modo corretto e autonomo la lingua della ristorazione anche nel registro scritto. Saper riconoscere tipi diversi di tecniche di cottura e saperli presentare in lingua	-Les techniques de cuisson à l'eau -Les techniques de cuisson au corps gras -Les techniques de cuisson à la chaleur -Les techniques de cuisson mixte -Les techniques pour les fonds, les sauces et les fumets

cottura degli alimenti.		
----------------------------	--	--

UDA n°3	TITOLO: L'alimentation	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
Conoscere l'alimentazione equilibrata, diete per la salute, dieta mediterranea e vegetariana, le calorie, la piramide alimentare, l'agricoltura "bio" e gli OGM. Alcune malattie dell'alimentazione: anoressia, bulimia e obesità	<p>Saper utilizzare in modo corretto e autonomo la lingua della ristorazione .</p> <p>Saper interagire in scambi di informazioni su argomenti inerenti agli argomenti specifici.</p> <p>Saper predisporre in lingua menù coerenti.</p> <p>Scrivere testi semplici e coerenti sugli argomenti trattati</p>	<p>-Les aliments bons pour la santé</p> <p>-Les aliments biologiques</p> <p>-Les OGM</p> <p>-Le régime méditerranéen</p> <p>-Les allergies et les intolérances alimentaires</p> <p>-Le régime alimentaire pour cœliaques</p> <p>-Les troubles du comportement alimentaire</p> <p>-L'alimentation du sportif</p> <p>-L'alimentation de l'adolescent</p> <p>-Les régimes alternatifs : végétariens et végétaliens</p> <p>-Les régimes alternatifs : crudovorisme et régimes dissociés</p>

UDA n°4	TITOLO: La sécurité alimentaire	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
Conoscere le regole di base dell'igiene alimentare, le tossinfezioni, i principi dell'HACCP i rischi e le misure preventive connesse.	<p>Saper comprendere gli argomenti trattati in testi di diverso genere e trovare informazioni specifiche</p> <p>Interagire in scambi di informazioni su argomenti inerenti agli argomenti specifici.</p> <p>Spiegare gli argomenti sulla sicurezza alimentare sia nel registro orale che in quello scritto.</p>	<p>-L'HACCP</p> <p>-La maîtrise des points critiques</p> <p>-Les infections transmissibles et les intoxications alimentaires</p> <p>-Risques et mesures préventives</p>

UDA n°5	TITOLO: Orientation professionnelle	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
Conoscere le principali figure professionali della ristorazione	<p>Saper utilizzare in modo corretto e autonomo la lingua della ristorazione.</p> <p>Saper scrivere un Curriculum vitae</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Le cuisinier - Le chef pâtissier - Le directeur de la restauration - Trouver un travail : le CV - La lettre de motivation

La docente: Maura Maneschi

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

IPSEOA “Tor Carbone -A. Narducci”

PROGRAMMAZIONE SVOLTA
DI
Diritto e Tecniche Amministrative
A.S. 2025-2026
Classe: 5G

Docente: Carmela Giametta

Testo di Riferimento: *Caterina De Luca, M. T. Fantozzi* “ Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva” Enogastronomia- Sala e Vendita Vol. 3, Edizione DEA Scuola, LIVIANA

Momenti didattici	-Didattica inclusiva, didattica per competenze, attività sperimentali, esercizi sommativi, attività di recupero
Strumenti	-Lezione, espansioni video, approfondimenti, analisi di casi aziendali relativi ai principali argomenti, compiti di realtà, materiale di educazione civica anche con supporto in Power Point, autoverifica
Verifiche e valutazione	- Prove strutturate e semi-strutturate, prove relazionali, prove orali, ricerche di gruppo, creazione di un <i>power-point</i> , verifiche formative e sommative

UDA n°1	TITOLO: I concetti fondamentali del bilancio delle imprese turistico ristorative.	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
Conoscere l'importanza del bilancio come documento amministrativo contabile primario per la contabilità delle imprese recettive. Comprendere l'importanza strategica del documento per tutti gli investitori e gli stakeholder che intendono prendere informazioni sull'andamento economico e finanziario di un'impresa. Conoscere la differenza del documento per le società di persone e di capitali. L'importanza del bilancio integrato Conoscere lo scopo e la struttura del bilancio di esercizio. Conoscere i principi di redazione del bilancio. Conoscere le caratteristiche e i requisiti previsti dal C. C. per la	Essere in grado di leggere e strutturare sia un fac simile di Schema di Stato Patrimoniale, sia un fac simile di Conto Economico. Essere in grado di pervenire alla formula dell'utile netto di esercizio. Comprendere Saper leggere uno Stato Patrimoniale e tutte le voci in esso contenute e il principio del pareggio delle voci. Saper leggere i dati del conto economico a scalare Comprendere il ruolo della Nota integrativa	Il bilancio di esercizio: lo scopo e la struttura. Le diverse forme di redazione del bilancio (ordinaria, abbreviata e delle microimprese). Differenza di valore tra bilancio nelle società di piccole e medie dimensioni e nelle società di capitali. I terzi interessati alla lettura del bilancio. I principi di redazione del bilancio. Le voci che compongono lo Stato Patrimoniale.

redazione dello Stato Patrimoniale e del Conto Economico		Come è strutturato il Conto Economico La funzione della nota integrativa.
--	--	--

UDA n°2	TITOLO: La normativa del settore ristorativo	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<p>Conoscere tutti i passaggi e i requisiti professionali e personali necessari ad avviare un'impresa ristorativa.</p> <p>Conoscere la tutela normativa prevista dal nostro sistema giuridico per la sicurezza dei posti di lavoro e conoscere i comportamenti standard obbligatori per non incorrere in responsabilità verso terzi.</p> <p>Individuare le principali norme sulla sicurezza alimentare.</p> <p>Comprendere tutte le fasi dei "controlli integrati di filiera".</p> <p>Conoscere l'importanza del piano di autocontrollo HACCP e tutti i soggetti obbligati alla stesura del documento.</p> <p>Conoscere il procedimento di etichettatura e le informazioni minime che devono esserci sulla confezione di un prodotto</p>	<p>Saper applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza e alla salute sui luoghi di lavoro, dell'ambiente e del territorio.</p> <p>Essere in grado di applicare il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa HACCP.</p> <p>Garantire la tutela e la sicurezza del cliente individuando norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Saper leggere correttamente i dati contenuti nel confezionamento e nella etichettatura di un prodotto.</p>	<p>La normativa sulla costituzione dell'impresa.</p> <p>La normativa sulla sicurezza dei luoghi di lavoro.</p> <p>La normativa del settore alimentare.</p> <p>I principi generali della sicurezza alimentare: Il "pacchetto igiene" Regolamento CE 178/2002: la strategia "dai campi alla tavola".</p> <p>I controlli integrati nella filiera.</p> <p>Il Piano di autocontrollo HACCP</p> <p>La tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti.</p> <p>Le informazioni degli alimenti al consumatore: l'etichettatura.</p>

UDA n°3	TITOLO: I principali contratti delle imprese recettive
---------	--

CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<p>Conoscere la differenza di ambito di applicazione tra ristorazione commerciale e ristorazione collettiva.</p> <p>Conoscere la atipicità del contratto di ristorazione e le relative norme del C. C: che si adoperano per la sua regolamentazione.</p> <p>Conoscere il contenuto minimo della carta di menù e le applicazioni recenti dei menù del sito web della struttura recettiva.</p> <p>Conoscere il campo di adozione del contratto di catering e la differenza con il contratto di banqueting.</p> <p>Conoscere l'ambito di responsabilità del ristoratore e la tutela del cliente, in particolare la normativa del Codice del Consumo.</p> <p>Conoscere il fenomeno delle catene ristorative e il contratto di franchising.</p> <p>Conoscere la normativa sulle certificazione di qualità. I marchi, in particolare i marchi di qualità agroalimentare.</p> <p>Conoscere le nuove abitudini alimentari e l'economia del territorio.</p> <p>Conoscere l'importanza dei prodotti a km zero e dei presidi Slow Food.</p>	<p>Saper riconoscere la differenza tra gli ambiti della ristorazione commerciale e collettiva.</p> <p>Saper proporre e applicare in modo differente a seconda della richiesta del cliente la contrattualistica di riferimento.</p> <p>Saper distinguere le diverse responsabilità connesse all'esercizio della ristorazione e conoscere le principali norme a tutela del consumatore (Codice del Consumo).</p> <p>Interpretare i mutamenti delle abitudini alimentari e lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare produzione e vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela.</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo diffusione di abitudini e di stili di vita sostenibili ed equilibrati.</p> <p>Progettare eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali e anche in contesti internazionali per promuovere il Made in Italy.</p>	<p>La differenza tra ristorazione commerciale e ristorazione collettiva.</p> <p>La caratteristiche del contratto ristorativo e le norme che lo regolano.</p> <p>Il contenuto della carta del menu.</p> <p>Il contratto di catering.</p> <p>Il contratto di banqueting.</p> <p>La tutela del cliente; il Codice del Consumo D.lgs 206/2005. Presentazione Power point di approfondimento sulle responsabilità del ristoratore e studio in classe dei casi aziendali</p> <p>Le catene ristorative</p> <p>Il contratto di franchising, il contratto di consorzio e il contratto di rete.</p> <p>La gestione della qualità</p> <p>Il Total Quality Managment: le certificazioni di qualità e i marchi di conformità e qualità.</p> <p>Gli organismi di controllo di qualità: ISO, CEN e UNI</p> <p>La certificazione di qualità ISO 9001.</p> <p>I marchi: la fase della registrazione, la contraffazione e l'usurpazione dei marchi.</p> <p>I marchi di qualità agroalimentare: i prodotti DOP, i prodotti IGP , i prodotti STG.</p> <p>Le caratteristiche dei prodotti BIO.</p> <p>Approfondimento sul marchio Made in Italy.</p> <p>I prodotti a km zero</p> <p>I presidi Slow Food.</p>

		Il concetto di economia circolare
--	--	-----------------------------------

UDA n°4	Il marketing. Le funzioni del Marketing e il Piano marketing di un'impresa ristorativa	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<p>Conoscere il concetto di marketing e la sua evoluzione nel tempo.</p> <p>Conoscere le tecniche di promozione e di vendita di un prodotto o di un servizio.</p> <p>Conoscere l'evoluzione del concetto di marketing fino al Marketing 5.0.</p> <p>Differenza tra marketing strategico e operativo</p> <p>Il marketing destination e il marketing turistico territoriale.</p> <p>L'importanza del Marketing plan, l'analisi della situazione interna ed esterna e degli SWOT.</p> <p>Conoscere le varie fasi del ciclo di vita di un prodotto e le strategie di marketing mix</p> <p>Saper scegliere tra penetrazione e scrematura dei prezzi a seconda di dati raccolti e dei competitor</p>	<p>Comprendere il concetto di customer satisfaction e riuscire a strutturare un'offerta di un prodotto o di un servizio che vada in questa direzione.</p> <p>Saper anticipare l'interesse e la soddisfazione del cliente, sempre più esigente.</p> <p>Saper adoperare strumenti quali il questionario di gradimento per raccogliere informazioni circa le esigenze ancora insoddisfatte dei clienti.</p> <p>Saper tenere stabile la brand reputation nel settore food con offerte mirate a favorire un prodotto che garantisca uno stile di vita sostenibile ed equilibrato.</p> <p>Saper adattare la propria strategia di marketing a seguito della lettura dei dati previsti nel Marketing Plan.</p> <p>Riconoscere le varie forme di pubblicità, promozione e comunicazione verso il cliente e saperle applicare in modo efficace a seconda del contesto</p> <p>Saper sfruttare i vantaggi delle aperture del marketing territoriale, in quanto marketing integrato e saperne sfruttare le opportunità di crescita.</p> <p>Saper studiare i competitor e capire laddove e in che misura rappresentano una minaccia.</p>	<p>Le funzioni del Marketing.</p> <p>L'evoluzione del concetto di marketing fino al marketing 5.0.</p> <p>Marketing strategico e operativo</p> <p>Le fasi del piano marketing: il Marketing Plan</p> <p>Le fasi del Marketing Plan:</p> <p>L'analisi della situazione esterna</p> <p>L'analisi della situazione interna</p> <p>La quota di mercato e il posizionamento dell'impresa nel mercato</p> <p>Analisi degli SWOT</p> <p>Il Ciclo di vita del prodotto</p> <p>L'individuazione delle strategie di marketing</p> <p>Il Marketing mix</p> <p>Il controllo dei risultati: il mercato penetrato.</p> <p>La valutazione dei risultati ottenuti.</p>

UDA n°5	TITOLO: la programmazione dell'attività aziendale. Il Business plan per avviare le attività	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<p>Comprendere i passaggi principali di avvio attività. Dalla business idea al Business plan (studio di fattibilità) e saper calcolare la convenienza economica del progetto.</p> <p>Conoscere la struttura del piano di fattibilità e la sua suddivisione in una parte descrittiva e una parte numerica.</p> <p>Comprendere l'importanza dei dati contenuti nei preventivi di impianto.</p> <p>Conoscere la valenza esterna del documento come punto di riferimento per investitori e banche.</p> <p>Conoscere tutte le operazioni da compiere nel lasso di tempo definito start up.</p> <p>Conoscere il concetto di start up innovativa e tutte le agevolazioni previste dal nostro legislatore come momento di slancio per progetti proposti dai giovani in linea con gli obiettivi di sviluppo sostenibile e con una offerta internazionale di beni o prodotti.</p>	<p>Saper riconoscere i passaggi principali di una fase di avvio attività.</p> <p>Riuscire a riconoscere le diverse fasi che compongono un Business Plan.</p> <p>Saper redigere un business plan di una piccola impresa ristorativa.</p> <p>Saper prendere spunto dallo studio delle start up definite innovative e studiare un progetto innovativo di strat up.</p> <p>Adeguarsi ad una offerta internazionale che riesca a tenere sempre in considerazione delle esigenze del cliente e allo stesso tempo degli standard degli obiettivi di sviluppo sostenibile contenuti nell'Agenda 2030.</p>	<p>Il Business Plan: finalità e soggetti interessati. Dall'idea imprenditoriale al Business Plan.</p> <p>Le fasi per la realizzazione del Business Plan</p> <p>Cenni sui preventivi di impianto: il preventivo economico e finanziario</p> <p>La Valutazione dei dati: la convenienza o meno della proposta imprenditoriale.</p> <p>La fase della "Start up"</p> <p>La normativa sulle "start up innovative" del turismo e i vantaggi e le agevolazioni tributarie e fiscali per l'imprenditoria giovane in possesso dei requisiti previsti dalla legge.</p>

--	--	--

UDA n°6	TITOLO: CENNI sull'importanza del Budget come strumento di programmazione a breve termine	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<p>Conoscere l'importanza delle operazioni della programmazione aziendale.</p> <p>Sapere che gli obiettivi di un budget devono essere fissati sempre tenendo conto della vision e allo stesso tempo della Mission.</p> <p>Conoscere l'operatività del budget come strumento del piano operativo annuale.</p> <p>Sapere individuare i dati oggetto di controllo relativamente allo scostamento dei dati e le eventuali azioni correttive.</p>	<p>Comprendere lo scopo della programmazione aziendale come strumento di controllo della gestione</p> <p>Saper agire in modo coerente con la Vision e con al Mission aziendale.</p> <p>Saper distinguere una pianificazione strategica a lungo termine da una programmazione annuale.</p>	<p>Le fasi della programmazione aziendale.</p> <p>La Vision e la Mission aziendale</p> <p>Le diverse fasi della programmazione: analisi e ricerche di mercato, previsioni, obiettivi, strategie e controllo dei risultati.</p> <p>I tempi della programmazione: la Pianificazione strategica e la programmazione di esercizio.</p> <p>Il Budget come strumento di programmazione a breve termine.</p> <p>La fase di controllo e le eventuali azioni correttive.</p>

--	--	--

CONTENUTI MINIMI:

In linea con la Programmazione del Dipartimento di Discipline Giuridiche ed Economiche, gli alunni dovranno essere in grado di orientarsi, anche se guidati dal docente nelle tematiche sotto indicate:

- Conoscere i principali contratti del settore ristorativo
- Conoscere le principali norme di igiene alimentare e di tutela del Consumatore (Codice del Consumo), di riservatezza, di sicurezza e di salute sul luogo di lavoro
- Conoscere le principali tendenze in campo alimentare e i prodotti a Km zero
- Conoscere il significato, le fasi e i principali strumenti di marketing, strategico e operativo
- Conoscere e comprendere le fasi e gli strumenti del processo di pianificazione aziendale (Business plan), la programmazione di esercizio e cenni sul relativo Budget di esercizio e sul controllo di gestione.

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.

Argomenti sviluppati per Educazione Civica

Conformemente alla normativa riguardante l'introduzione dell'insegnamento di Educazione Civica, trasversale a tutte le materie, (L. 20 agosto 2019, n. 92 e successive Linee Guida per l'insegnamento dell'Educazione Civica) sono state svolte all'interno della Disciplina, alcune ore, totali. 12 h (33 h in totale insieme alle altre discipline coinvolte) dedicate all'insegnamento della materia in esame.

In particolare nel corso del I quadrimestre, nelle prime sei ore, nell'ambito dell'area dello sviluppo sostenibile è stato approfondito lo studio dell'Agenda 2030, dei 17 obiettivi per lo sviluppo sostenibile, in particolare è stato analizzato l'**obiettivo 12 del turismo ecosostenibile**.

Nel II quadrimestre invece nell'area della Costituzione, i ragazzi, usufruendo di una presentazione in Power point strutturata a tal fine, hanno approfondito il tema della **Riforma della Giustizia** oggetto del referendum costituzionale del 22 e 23 marzo 2026 sulla separazione delle carriere dei magistrati.

Al di là delle 12 ore dedicate all'Educazione Civica, è stato fatto un lavoro di approfondimento di alcuni argomenti di stretta attualità, mediante la lettura in classe del quotidiano giuridico economico " Il Sole 24 ore" e con approfondimenti tratti dal Web.

Tra i vari argomenti è stato approfondito anche il riconoscimento della "Cucina Italiana come patrimonio dell'Unesco" e le gli effetti sul turismo enogastronomico.

Roma 08/06/2026

La docente – Carmela Giametta

IPSEOA "Tor Carbone -A. Narducci"

PROGRAMMA SVOLTA

DI

SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI **PROF.SSA DONATELLA FARANDA**

a.s. 2025-26

Classe: V G

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: PRINCIPI NUTRITIVI	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
Sostenibilità ambientale	Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento.	Sistemi produttivi in agricoltura, filiera agroalimentare e impronta ecologica. Nuovi prodotti alimentari, qualità degli alimenti

UDA n°2	TITOLO: ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche	Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione agli stili alimentari	Alimentazione equilibrata e larn. Tipologie dietetiche

UDA n°3	TITOLO: MALATTIE CORRELATE ALL' ALIMENTAZIONE	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI

Malattie da eccesso e carenza nutrizionale	Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati	Obesità, malattie cardiocircolatorie, ipertensione, diabete, tumori.
--	--	--

UDA n°4	TITOLO: TIPOLOGIE DIETETICHE	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
Alimentazione nelle varie fasce d'età	Predisporre prodotti e servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifici stili alimentari.	Diete nelle varie fasce d'età, dieta dello sportivo, della donna in gravidanza, della nutrice

UDA n°5	TITOLO: REAZIONI AVVERSE AGLI ALIMENTI	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
Allergie e intolleranze. Disturbi del comportamento alimentare.	Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati. Salute, sicurezza e benessere nei luoghi di lavoro.	Reazioni avverse al cibo, reazione tossiche, allergie ed intolleranze e ristorazione collettiva. Anoressia, bulimia

UDA n°6	TITOLO: MALATTIE ALIMENTARI TRASMETTE DA CONTAMINAZIONE BIOLOGICA	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
Contaminazioni biologiche	Disegnare un diagramma di flusso o un ciclo di sviluppo relativo ad alcune CB. Salute e benessere attraverso metodi di prevenzione	Microrganismi: virus, batteri, protozoi ,metazoi. Tossinfezioni

UDA n°7	TITOLO: SICUREZZA ALIMENTARE NEL SISTEMA PRODUTTIVO	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI

Contaminazione chimica e fisica	Salute e benessere attraverso l'uso di alimenti con il minor impatto ambientale. Utilizzare l'importanza della qualità nel processo di filiera	Principali cause di CC e CF. Pratiche agroalimentari, pratiche agronomiche e zootecniche, cessioni di contenitori, inquinanti ambientali, muffe tossigene.
---------------------------------	---	---

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.	

La docente
Donatella Faranda

ROMA 29/4/2026

PROGRAMMAZIONE SVOLTA

DI

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – settore CUCINA

A.S. 2025-26

Classe: 5^G

Docente: Renato

Protasi

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

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

UDA n° 2	TITOLO: LA GASTRONOMIA TRA TRADIZIONE
-----------------	--

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

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

UDA n° 4	TITOLO: CATERING & BANQUETING	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<p>Opzioni di programmazione del lavoro in relazione alle risorse economiche e al tipo di servizio proposto</p>	<p>Progettare eventi enogastronomici che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del made in Italy</p> <p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza</p>	<p>Il catering e il banqueting: caratteristiche, finalità e vantaggi</p> <p>Il contratto di catering/ banqueting e gli adempimenti amministrativi</p>

<p>Piatti e accostamenti di ingredienti tenendo presenti le nuove tendenze</p> <p>Specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering</p> <p>Modalità e tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento</p>	<p>turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche</p>	<p>Le nuove figure professionali del settore catering e banqueting</p> <p>Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi</p> <p>Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande</p> <p>Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti</p>
--	--	---

Roma, 10 maggio 2026

IL DOCENTE
Renato Protasi

IPSEOA "Tor Carbone- A. Narducci"

**PROGRAMMAZIONE SVOLTA
DI**

Sala e vendita

Classe: 5[^]G
a.s. 2025-26

Prof. Carlo Branda

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: LA CUCINA FLAMBE'	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<ul style="list-style-type: none">➤ La cucina flambe'➤ Cibi adatti alla cucina flambe'➤ Liquori da usare➤ Ricettario flambe'➤ Vantaggi e svantaggi della cucina flambe'	<ul style="list-style-type: none">➤ Elaborare e realizzare proposte di cucina alla lampada➤ Conoscere i distillati adatti per flambare➤ Saper realizzare piatti alla lampada	<ul style="list-style-type: none">➤ Origine ed evoluzione della cucina di sala➤ Strumenti e tecniche per cucinare alla lampada➤ Ricette di piatti alla lampada

UDA n°2	TITOLO: IL MONDO DEL VINO	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<ul style="list-style-type: none">➤ L'antica storia del vino➤ La produzione del vino➤ Le operazioni fondamentali➤ Le altre tecniche produttive del vino	<ul style="list-style-type: none">➤ Individuare i vini di qualità italiani➤ Descrivere le caratteristiche salienti della produzione vitivinicola	<ul style="list-style-type: none">➤ La produzione vitivinicola italiana➤ Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti, in particolare del vino.

<ul style="list-style-type: none"> ➤ I vini al bar ➤ Appunti vari e curiosità sul vino ➤ Abbinamenti vino-cibo ➤ Regole per la degustazione ➤ Temperatura ideale del vino ➤ Esame visivo, olfattivo e gusto-olfattivo ➤ Sensazioni tattili ➤ La struttura 		
---	--	--

UDA n°3	TITOLO:SOFTWARE DI SETTORE		
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Gli strumenti tecnologici ➤ L'uso della rete ➤ Viral marketing ➤ Il mondo delle APP ➤ Il geomarketing ➤ Marketing territoriale ➤ Software in sala ➤ Drink price ➤ Food cost 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Conoscere l'uso della nuova tecnologia adottate in sala e in cucina ➤ Saper utilizzare le APP per la pubblicità del locale ➤ Saper utilizzare nuovi software per il calcolo del drink cost e food cost 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Organizzazione del lavoro con le nuove tecnologie 	

UDA n°4	TITOLO:BANQUETING E CATERING		
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI	

<ul style="list-style-type: none"> ➤ Le nuove forme di ristorazione: Il catering e il banqueting ➤ L'organizzazione del catering ➤ Organizziamo un servizio catering come cena evento 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Simulare la realizzazione di buffet e banchetti ➤ Progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting ➤ Simulare una gestione di un'azienda turistico-ristorativa, con riferimento alle risorse umane 	Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda, valorizzando i prodotti tipici. Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza
--	--	--

UDA n°5	TITOLO:CHAMPAGNE	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Le origini degli spumanti ➤ Fasi di produzione dello Champagne ➤ L'area dello champagne ➤ Le principali tipologie ➤ Metodo Charmat o Martinotti ➤ Il metodo classico...in altri paesi 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Conoscere tecniche tradizionali per la lavorazione dello champagne ➤ Conoscere zone di produzione dello champagne 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ L'utilizzo delle uve per produrre lo champagne ➤ Tecnica per il servizio dello champagne

UDA n°6	TITOLO:BAR MARKETING	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI

<ul style="list-style-type: none"> ➤ Come proporre e vendere nel proprio locale ➤ Regola delle 4 P & il marketing mix ➤ Le nuove forme di comunicazione ➤ La drink list ➤ Calcolare il costo del cocktail 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Saper mettere in pratica le regole delle “4 P “ ➤ Saper comunicare con i propri clienti utilizzando i social 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Utilizzare il marketing per dare impulso alle vendite ➤ Mettere in pratica alcuni concetti quali: A chi vendere, che cosa vendere, dove vendere e come vendere
--	---	---

COMPETENZA RIFERITA AL PECUP

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

Integrazione dell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

1_ Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché di 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 e o Straordinarie e di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.
10_ Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.
11_ Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.
12_ Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.
13_ Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.
14_ Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.

IPSEOA “Tor Carbone -A. Narducci”

**PROGRAMMAZIONE SVOLTA
DI
SCIENZE MOTORIE**

a.s. 2025/2026

Classe: 5G (Cucina)

Docente: Schina Rossella Enrica

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

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

<ul style="list-style-type: none"> . 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 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 	<ul style="list-style-type: none"> . Badminton . Collaborazione nell'organizzazione di giochi, di competizioni sportive e della loro direzione arbitrale e di assistenza . Torneo interno di pallavolo . Partecipazione torneo VolleyScuola
--	---	---

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 periodi storici . 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 sulle riforme per garantire e permettere l'accesso dell'attività motoria alle donne (nella scuola e nelle competizioni sportive) • Es. di donne riconosciute come pioniere della

		parificazione di genere nello sport (Alfonsina Strada, Ondina Valla ecc.) <ul style="list-style-type: none"> Le conquiste ottenute nell'era moderna
--	--	--

UDA n°2	TITOLO: Salute, Benessere, Sicurezza e Prevenzione	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
. 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	. 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	. Definizione di attività fisica, salute e stile di vita secondo l'OMS (in collegamento con ed. civica) . Linee Guida per essere attivi e in salute (OMS) . Piramide Alimentare, Piramide Sportiva e Piramide del Benessere (in collegamento con ed. civica) . Assumere comportamenti finalizzati al miglioramento della salute

UDA n°3	TITOLO: Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico.	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
. 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.	

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

Allegato 4
Prove Simulate di Esame

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

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

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

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

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

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

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

Comprensione e analisi

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

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

Interpretazione

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

PROPOSTA A2

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

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

¹ Come: mentre

² umido equinozio: il piovoso equinozio d'autunno

³ stelo vano: stelo d'erba prossimo ad insecchire

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



Ministero dell'istruzione e del merito

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

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

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

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

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

Comprensione e analisi

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

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

¹ Edoardo Perino, tipografo ed editore romano



Ministero dell'istruzione e del merito

Interpretazione

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

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

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

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

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

Comprensione e analisi

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

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



Ministero dell'istruzione e del merito

Produzione

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

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

PROPOSTA B2

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

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

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

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

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

Comprensione e analisi

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

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



Ministero dell'istruzione e del merito

Produzione

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

PROPOSTA B3

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

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

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

Comprensione e analisi

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

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

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

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



Ministero dell'istruzione e del merito

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

Produzione

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

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

PROPOSTA C1

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Esponi il tuo punto di vista, organizzando il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentalo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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

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

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

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

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

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

20 novembre 1978

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

Comprensione e analisi

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

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

Interpretazione

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



Ministero dell'istruzione e del merito

PROPOSTA A2

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

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

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

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

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

Comprensione e analisi

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

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

Interpretazione

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

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

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

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

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

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

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

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

Comprensione e analisi

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

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

Produzione

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



Ministero dell'istruzione e del merito

PROPOSTA B2

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

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

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

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

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

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

Comprensione e analisi

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

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



Ministero dell'istruzione e del merito

Produzione

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

PROPOSTA B3

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

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

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

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

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

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

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

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

Comprensione e analisi

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

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

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



Ministero dell'istruzione e del merito

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

Produzione

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

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

PROPOSTA C1

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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



Ministero dell'Istruzione e del Merito



Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio

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

“Tor Carbone-Alessandro Narducci”

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

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

rmrh01000t@istruzione.it

rmrh01000t@pec.istruzione.it

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

I^a Simulazione Esame di Maturità- Seconda Prova

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA

Classe: **V Sez.**

Candidato/a:.....

Il candidato svolga la traccia proposta per la seconda prova scritta

Tipologia B:

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

Nucleo tematico n.3

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

TRACCIA PROPOSTA

COME GARANTIRE UNA SANA ALIMENTAZIONE

DOCUMENTO N.1

Linee Guida per una sana alimentazione

Dossier scientifico, cap.12 SICUREZZA ALIMENTARE

La sicurezza alimentare è intesa nella sua accezione più ampia come la possibilità di garantire in modo costante e generalizzato acqua ed alimenti per soddisfare il fabbisogno energetico di cui l'organismo necessita per la sopravvivenza e la vita, in adeguate condizioni igieniche. [...] Nell'accezione giuridica l'alimento (o “prodotto alimentare” o “derrata alimentare”) è definito come qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere

ingerito ... da esseri umani. In ogni caso, la definizione precisa di sicurezza alimentare non è ancora così univoca e la nozione più prossima è quella di “alimento a rischio” [...].

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

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

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

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

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

DOCUMENTO N.2

REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari

Articolo 1

Ambito di applicazione

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

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

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

CONTESTO OPERATIVO

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

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

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

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

B) La salubrità dei prodotti alimentari ha assunto oggi un peso rilevante nella produzione dei cibi come nella gestione delle imprese della ristorazione. Particolare cura va prestata alla individuazione e prevenzione dei processi di contaminazione che possono intervenire nella filiera lunga dal campo alla tavola.

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

le caratteristiche principali del contaminante;

le conseguenze dannose sulla salute;

gli alimenti a rischio;

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

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

Al riguardo il candidato:

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



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

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

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

Codice Scuola RMRH01000T - C.F. 80197150586 - www.ipssartorcarbone.it
rmrh01000t@istruzione.it rmrh01000t@pec.istruzione.it

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

IIª Simulazione Esame di Maturità- Seconda Prova

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

Classe: **V Sez.**

Candidato/a:.....

Il candidato svolga la traccia proposta per la seconda prova scritta

Tipologia A:

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

Nucleo tematico n.1

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

TRACCIA PROPOSTA: "UNA DIETA EQUILIBRATA: PERCHÉ?"

DOCUMENTO n.1

da "EPICENTRO"

Guadagnare salute- Alimentazione

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

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

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

I benefici di una sana alimentazione

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

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

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

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

DOCUMENTO N.2

LINEE GUIDA DELLA SANA E CORRETTA ALIMENTAZIONE

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

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

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

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

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

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

DOCUMENTO N.3

MIUR: LINEE GUIDA PER L'EDUCAZIONE ALIMENTARE

Gli attuali obiettivi dell'Educazione Alimentare nella Scuola

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

Considerando che un'alimentazione sana non deve solo rispettare le necessità qualitative e quantitative dell'organismo, ma deve armonizzarsi con la sfera psicologica e di relazione

dell'individuo, la finalità dell'Educazione Alimentare si persegue con il raggiungimento di alcuni obiettivi significativi per la salute e il benessere della popolazione scolastica, già nel breve e medio periodo. In particolare:

- **incentivare la consapevolezza** dell'importanza del rapporto cibo-salute, così da sviluppare una coscienza alimentare personale e collettiva, secondo le indicazioni dei soggetti e delle Istituzioni preposte;
- **favorire l'adozione di sani comportamenti alimentari**, adottando le metodologie didattiche più opportune e considerando con particolare attenzione la conoscenza delle produzioni agroalimentari di qualità, ottenute nel rispetto dell'ambiente, della legalità e dei principi etici, legate alla tradizione e cultura del territorio;
- **promuovere la conoscenza del sistema agroalimentare**, mediante la comprensione delle relazioni esistenti tra sistemi produttivi e distributivi, in rapporto alle risorse alimentari, all'ambiente e alla società [...]

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

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

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

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

1. Nel documento n.1 si parla della giusta importanza che va riconosciuta a una “*dieta varia ed equilibrata*” e si fa voce dei “*benefici di una sana alimentazione*”. Fornisci una sintetica definizione di cosa si debba intendere per “*dieta varia ed equilibrata*” e riferisci almeno tre dei benefici riportati.
2. Nel documento n.2 si approfondisce la tematica delle abitudini alimentari che si 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 di studenti delle classi terze di una scuola secondaria di primo grado. Tenendo conto delle informazioni riportate nei documenti e sulla base delle proprie conoscenze e competenze tecnico-professionali, proponga il proprio contributo attenendosi alle seguenti indicazioni:

1. Ipotizzi la tipologia di evento che si vuole organizzare (cooking show, colazione, pranzo, cena, buffet, etc.) e motivi la scelta in relazione:

- all’età dei partecipanti,
- al contesto scolastico,
- agli obiettivi del progetto.

2. Proponga un menu con n. 2 primi piatti, n. 2 secondi piatti con contorno e n. 2 dessert indicando delle alternative per gli intolleranti al lattosio; il menu dovrà includere almeno tre prodotti tipici del territorio e rispettare criteri di:

- equilibrio nutrizionale,
- stagionalità,
- varietà delle preparazioni.

3. Identifichi i prodotti tipici utilizzati nel menu e ne descriva:

- origine geografica,
- caratteristiche principali,
- eventuali certificazioni di qualità (DOP, IGP, ecc.).

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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

Non è consentito l'accesso ad Internet.

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

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

**Allegato 5
Griglie di Valutazione**

AS 2025-2026 – IPSEO TOR CARBONE-NARDUCCI

Griglia di valutazione Prima prova scritta

Tipologia A – Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

Indicatori generali specifici	Descrittori *	Valutazione				
STRUTTURA	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Efficaci e puntuali 10-9	Nel complesso efficaci e puntuali 8-7	Parzialmente efficaci e puntuali 6-5	Confuse e non puntuali 4-3	Del tutto confuse e non puntuali 2-1
	Coesione e coerenza testuale	Completi 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 e corrette 6-5	Scarse e/o scorrette 4-3	Assenti 2-1
COMPRENSIONE – ANALISI INTERPRETAZIONE	Rispetto dei vincoli posti nella consegna (lunghezza – parafrasi – sintesi)	Completo 10-9	Adeguate 8-7	Parziale 6-5	Scarso 4-3	Assente 2-1
	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Completa 10-9	Adeguate 8-7	Parziale 6-5	Scarsa 4-3	Assente 2-1

	Puntualità nell'area lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Completa 10-9	Adeguate 8-7	Parziale 6-5	Scarsa 4-3	Assente 2-1
	Interpretazione corretta ed articolata del testo	Presente 10-9	Nel complesso presente 8-7	Parziale 6-5	Scarsa 4-3	Assente 2-1
Alunna/o	Punteggi					
.....	Voto in 10mi			Voto in 20mi		
AS 2025-2026 – IPSEO TOR CARBONE-NARDUCCI Griglia di valutazione Prima prova scritta Tipologia B – Analisi e produzione di un testo argomentativo						
Indicatori generali specifici	Descrittori *	Valutazione				
STRUTTURA	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Efficaci e puntuali 10-9	Nel complesso efficaci e puntuali 8-7	Parzialmente efficaci e puntuali 6-5	Confuse e non puntuali 4-3	Del tutto confuse e non puntuali 2-1
	Coesione e coerenza testuale	Completa 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 e corrette 6-5	Scarse e/o scorrette 4-3	Assenti 2-1

COMPRENSIONE – ANALISI INTERPRETAZIONE	Rispetto dei vincoli posti nella consegna	Completo 10-9	Adeguate 8-7	Parziale 6-5	Scarso 4-3	Assente 2-1
	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Completo 10-9	Adeguate 8-7	Parziale 6-5	Scarso 4-3	Assente 2-1
	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Completo 10-9	Adeguate 8-7	Parziale 6-5	Scarso 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	Scarso 4-3	Assente 2-1
Alunna/o	Punteggi					
	Voto in 10mi			Voto in 20mi		

AS 2025-2026 – IPSEO TOR CARBONE-NARDUCCI						
Griglia di valutazione Prima prova scritta						
Tipologia C – Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità						
Indicatori generali specifici	Descrittori *	Valutazione				
STRUTTURA	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Efficaci e puntuali 10-9	Nel complesso efficaci e puntuali 8-7	Parzialmente efficaci e puntuali 6-5	Confuse e non puntuali 4-3	Del tutto confuse e non puntuali 2-1
	Coesione e coerenza testuale	Completo 10-9	Adeguate 8-7	Parziali 6-5	Scarse 4-3	Assenti 2-1
GRAMMATICA/LESSICO	Ricchezza e padronanza lessicale	Presente e completo 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	Completo 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	Scarso (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso 4-3	Assente ; assente 2-1

	della punteggiatura					
CONOSCENZE/RIFLESSIONE CRITICA	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Presente 10-9	Adeguate 8-7	Parzialment e 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	Parzialment e presenti e/o parzialment e corrette 6-5	Scarse e/o scorrette 4-3	Assenti 2-1
COMPRENSIONE – ANALISI INTERPRETAZIONE	Comprensione corretta della traccia	Completo a 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 paragrafazione	Completo a 10-9	Adeguate 8-7	Parziale 6-5	Scarsa 4-3	Assente 2-1
	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizio ne	Completo a 10-9	Adeguate 8-7	Parziale 6-5	Scarsa 4-3	Assente 2-1
	Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Presente 10-9	Nel complesso presente 8-7	Parziale 6-5	Scarsa 4-3	Assente 2-1
Alunna/o	Punteggi					
.....	Voto in 10mi			Voto in		
.....				20mi		

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

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

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

Alunno _____

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Non comprende il testo introduttivo / il caso professionale proposto / i dati del contesto operativo.	0.50	
	II	Comprende parzialmente il testo introduttivo / il caso professionale proposto / i dati del contesto operativo pur con incertezze.	1 - 1.5	
	III	Comprende gli aspetti essenziali del testo introduttivo / il caso professionale proposto / i dati del contesto operativo.	2	
	IV	Comprende in modo completo il testo introduttivo / il caso professionale proposto / i dati del contesto operativo.	2.5	
	V	Comprende in modo completo e analitico il testo introduttivo / il caso professionale proposto / i dati del contesto operativo.	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento sono del tutto assenti o gravemente inadeguate.	0.50 - 1.5	
	II	Le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento sono lacunose, parziali o superficiali.	2 - 3	
	III	Possiede conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, che utilizza basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti.	3.5	
	IV	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente.	4 - 5	
	V	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito.	5,5 - 6	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e	I	Le competenze tecnico professionali sono assenti o gravemente inadeguate.	0.50 - 2	
	II	Le competenze tecnico-professionali sono molto lacunose / dimostra padronanza insufficiente nella rilevazione e soluzione dei problemi.	2.50 - 4	
	III	Le competenze tecnico-professionali sono sufficienti / dimostra padronanza nella rilevazione e soluzione dei problemi più semplici.	4.5 - 5	

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Non comprende il testo introduttivo / il caso professionale proposto / i dati del contesto operativo.	0.50	
	II	Comprende parzialmente il testo introduttivo / il caso professionale proposto / i dati del contesto operativo pur con incertezze.	1 - 1.5	
	III	Comprende gli aspetti essenziali del testo introduttivo / il caso professionale proposto / i dati del contesto operativo.	2	
	IV	Comprende in modo completo il testo introduttivo / il caso professionale proposto / i dati del contesto operativo.	2.5	
	V	Comprende in modo completo e analitico il testo introduttivo / il caso professionale proposto / i dati del contesto operativo.	3	
nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	IV	Le competenze tecnico-professionali sono adeguate/dimostra adeguata padronanza nella rilevazione e soluzione dei problemi/effettua opportuni collegamenti.	5.50 - 7	
	V	Le competenze tecnico-professionali sono complete e approfondite/effettua con precisione e accuratezza collegamenti concettuali ed operativi.	7.50 - 8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato.	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.	1 - 1.50	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore.	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato.	2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore.	3	
Punteggio totale della prova				

La Commissione

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

**Allegato 6
Riepilogo Attività Educazione Civica**

EDUCAZIONE CIVICA TRIENNIO 2024-2027

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

CLASSE 5G

AREE TEMATICHE E TEMI PROPOSTI	DISCIPLINE	METODOLOGIE	ORE
PRIMO QUADRIMESTRE			
Agenda 2030, approfondimento obiettivo 12. Il turismo ecosostenibile	ECONOMIA (DTA)	lezione frontale partecipata, verifica scritta finale	6
Storia e Umanità: esempi di violazioni dei diritti civili e umani	ITALIANO E STORIA	lezione frontale partecipata, lavori di gruppo	5
Stile di vita, Alimentazione e Sport. La Piramide del Benessere	SC. MOTORIE	lezione frontale, elaborato finale con rappresentazione della Piramide del Benessere	3
Sistemi produttivi in agricoltura, Turismo enogastronomico e Made in Italy	SC. ALIMENTI	Lezione frontale, lavori di gruppo, cooperative learning	3
TOTALE ORE PRIMO QUADRIMESTRE			17
SECONDO QUADRIMESTRE			
Il riconoscimento della Cucina italiana come “ Patrimonio dell’Unesco” e approfondimento sulla Magistratura, in particolare sulla riforma della giustizia oggetto di referendum costituzionale; I rischi dei reati informatici.	ECONOMIA (DTA)	lezione frontale partecipata ed elaborato scritto finale	6
la Carta Universale dei diritti dell’uomo, le Organizzazioni internazionali e la tutela dei diritti	ITALIANO E STORIA	lezione frontale partecipata e lavori di gruppo	5

umani. Approfondimento di eventi di negazione dei diritti umani, politici sociali ed economici individuati nella storia del XIX e del XX secolo			
La parità di genere nello sport, breve evoluzione storica delle atlete in ambito sportivo	SC. MOTORIE	lezione frontale con elaborato finale	2
Educazione alla salute: obesità, aterosclerosi, tumori, diabete , intolleranze e allergie	SC. ALIMENTI	Lezione frontale, lavori di gruppo, cooperative learning	3
TOTALE ORE SECONDO QUADRIMESTRE		16	
TOTALE ORE A.S.		33	