

**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. B

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 B ha frequentato le lezioni presso la sede di Via Andrea Argoli

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	Sara Onorato
Storia	Sara Onorato
Matematica	Francesca Filoni
Lingua Inglese	Maria Rita Fioravanti
Lingua Francese	Maura Maneschi
Lingua Spagnola	Olga Patarroyo
Sala e Vendita	Marina Caiazzo
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Marzia Salzillo
Enogastronomia	Chiara Rondinelli
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	Elisabetta Ventriglia
Scienze Motorie e Sportive	Tatiana Baffoni
Sostegno	Iodice
Sostegno	Giovanna Napolitano

Docente Coordinatore: Maura Maneschi

Genitori rappresentanti al Consiglio di Classe: Maria Cristina Morelli

Alunni rappresentanti al Consiglio di Classe: Martina Brunetto e Giorgia Colaizzi

2.2. Composizione della classe

Alunni - n. 10 M – n. 10 F – Totale n. 20

Composizione numerica della classe

Numero alunni	Alunni provenienti classe quarta	Alunni provenienti classe quinta
20	19	1

Carriera scolastica: omogenea

Partecipazione alla vita scolastica: abbastanza assidua

Frequenza: abbastanza assidua

Partecipazione delle famiglie: scarsa

Osservazioni: Relazione sulla classe

La classe 5B è costituita da 20 studenti, suddivisi in 10 ragazzi e 10 ragazze, quasi tutti provenienti dal precedente anno scolastico.

Sono presenti alcuni alunni che seguono un piano didattico personalizzato e altri che seguono un piano educativo individualizzato.

Per quanto riguarda la continuità didattica, alcuni docenti che compongono il C.d.c. hanno conosciuto la classe solo nel corrente anno scolastico ma ciò non ha costituito un problema, anzi la differenza di approcci e metodologie ha rappresentato per gli alunni un fattore di arricchimento.

Tutti gli insegnanti hanno collaborato per garantire l'instaurarsi di relazioni interpersonali positive e serene nel gruppo classe e hanno sempre tenuto presente la centralità del discente nel processo educativo, curando la personalizzazione dei percorsi formativi e i collegamenti interdisciplinari tra le materie.

La classe non risulta del tutto coesa, appare anzi piuttosto divisa in sottogruppi spontanei tra i quali il dialogo e la collaborazione non si sono sviluppati sempre in modo continuativo e costruttivo, soprattutto durante il primo quadrimestre. Le potenzialità dei ragazzi sono state a volte inibite da dinamiche di gruppo non positive, si è comunque assistito ad una progressiva integrazione e a un sensibile miglioramento delle dinamiche di coesione durante l'ultimo periodo dell'anno.

La classe, che è apparsa sin da subito eterogenea anche a livello di competenze di base, di ritmi di apprendimento e di comportamento in ambito scolastico, può essere divisa in due gruppi: il primo ha avuto un atteggiamento decisamente assertivo, permeato da un clima sereno, produttivo e solidale, mentre il secondo gruppo ha mostrato un comportamento poco maturo e meno aperto al confronto. In ogni caso il clima durante le lezioni è stato generalmente vivace ma positivo, in particolare nella seconda parte dell'anno.

Per quanto concerne l'atteggiamento verso le discipline, il percorso è stato caratterizzato da un'evoluzione significativa: a una fase iniziale segnata da una certa frammentarietà e da atteggiamenti talvolta infantili, è subentrata, nella seconda parte dell'anno, una decisa presa di coscienza collettiva che ha coinvolto quasi tutti gli alunni in vista dell'Esame di Maturità, anche se gli obiettivi didattici sono stati raggiunti con esiti differenti a seconda delle diverse discipline.

Molti hanno risposto con entusiasmo, ma una parte di loro ha preferito restare in ombra, timorosa nell'affrontare e superare le difficoltà. In particolare, via via che le richieste didattiche esigevano maggiore impegno, alcuni hanno assunto un atteggiamento adeguatamente responsabile. Altri hanno mostrato poca volontà nel risolvere le problematiche emerse da una costante comunicazione.

Da parte di alcuni studenti si è registrata, nel corso dell'anno, un'elevata percentuale di assenze che non ha favorito la continuità del dialogo didattico, per cui ci sono state numerose attività di recupero in itinere, di potenziamento delle abilità e competenze in orario scolastico, tenendo conto del fatto che l'impegno nello studio individuale si è mostrato non sempre costante.

Nei percorsi d'apprendimento, programmati per U.d.A., il C.d.C. ha tenuto conto dei bisogni cognitivi ed educativi degli studenti e delle linee guida del PTOF, orientandosi all'interdisciplinarietà, soprattutto relativamente a macrotemi o nodi concettuali, al fine di sviluppare competenze trasversali. Sono state, inoltre, utilizzate metodologie varie con preferenza per quelle innovative quali attività laboratoriali, problem solving, flipped classroom, cooperative learning, oltre alle lezioni frontali e partecipate.

Dal punto di vista disciplinare la classe non presenta grandi criticità ed in linea generale gli alunni hanno manifestato un comportamento mediamente adeguato e corretto nel corso dell'anno scolastico, con poche eccezioni.

In caso di alunni con Disturbo Specifico dell'Apprendimento e di alunni con Bisogno Educativo Speciale sono stati predisposti dei Piani Didattici personalizzati con strategie di verifica e valutazione in conformità con quanto stabilito dalla legge 107/2010, dal D.M. 12 luglio 2011 n. 5669 e dalle linee Guida allegate al D.M. 12 luglio 2011. Per tali alunni si adottano le misure compensative e dispensative previste dai relativi PDP. In caso di alunni che si avvalgono del sostegno con programmazione riconducibile per obiettivi minimi oppure con programmazioni differenziate, previste nei PEI, si rimanda alle relative relazioni.

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
Spagnolo	SI			SI	SI
Sc. Cult. Aliment.	SI			SI	SI
Lab. Sala e vendita	SI			SI	SI
Lab. cucina	SI			SI	SI
Sc. Motorie e sportive	SI			SI	SI
Dir. e Tecn. Amministrative della Struttura Ricettiva	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	SI	SI	
Italiano	SI	SI	SI	SI
Storia	SI	SI	SI	SI
Matematica	SI	SI	SI	SI
Inglese	SI	SI	SI	SI
Francese	SI	SI	SI	SI
Spagnolo	SI	SI	SI	SI
Dir.e Tec. Am.ve Str. Ricet.	SI	SI	SI	SI
Sc. Cult. Aliment.	SI	SI	SI	SI
Lab. di sala e vendita	SI	SI	SI	SI
Lab. Di cucina	SI	SI	SI	SI
Scienze Motorie	SI	SI	SI	SI
Educazione Civica	SI	SI	SI	

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

Aree Tematiche	Materie Coinvolte	Totale Ore
Costituzione	Italiano	5
	Storia	6
	Diritto	7
Totale Costituzione		18
Sviluppo Sostenibile	Sc Motorie	4
	Alimentazione	8
Totale Svil. Sostenib.		12
Cittadinanza Digitale	Diritto	3
Totale Citt. Digitale		3

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.

Progetti

Data	Titolo del Progetto	N. Partecipati
5 marzo 2026	“Il Made in Italy agroalimentare: percorsi tematici tra cultura, gusto e identità”. Titolo dell’ incontro: “Alle origini del successo dell’industria casearia italiana”.	Alcuni studenti
23 aprile 2026	“Il Made in Italy agroalimentare: percorsi tematici tra cultura, gusto e identità”. Titolo dell’incontro: “Il cibo come fattore identitario dell’alimentazione italiana: il caso della dieta mediterranea.”	Alcuni studenti

Uscite didattiche

Data	Uscita	N. Partecipati
13 ottobre 2025	Uscita didattica presso la FAO per la giornata “from seeds to foods”.	Tutta la classe
24 ottobre 2025	Palazzo Montecitorio-Camera dei Deputati, per la premiazione relativa al concorso “Mario Sconcerti”,	Tutta la classe
28 novembre 2025	Teatro Vittoria per assistere allo spettacolo teatrale <i>Matteotti</i> .	Tutta la classe
16 febbraio 2026	Proiezione del film “La grazia” di P. Sorrentino presso il Cinema Madison	Tutta la classe
13 marzo 2026	Uscita didattica presso la località di Campo Felice	Tutta la classe

Attività di Eventi

Data	Evento	N. Partecipati
14 novembre 2025	Partecipazione Open day presso Euroma 2	Alcuni studenti
19 novembre 2025	Partecipazione Orientamento scuola media	Alcuni studenti
23 novembre 2025	Partecipazione Open day presso la sede di Argoli	Alcuni studenti
26 novembre	Partecipazione Orientamento scuola media	Alcuni studenti
9 dicembre 2025	"Buffet di Natale presso MASAF"	Tutta la classe
27 gennaio 2026	Incontro con i NAS presso l'Aula magna della sede di Elsa Morante	Tutta la classe
5 marzo 2026	Incontro con esperto per presentazione progetto Work Experience Erasmus+ post diploma.	Tutta la classe
20 marzo 2026	Incontro con un team composto da diabetologi e dietisti presso il laboratorio di ricevimento del plesso di Via Argoli.	Tutta la classe

Attività specifiche di orientamento

Data	Luogo	N. Partecipati
27 novembre 2025	Presentazione della Scuola internazionale di Cucina Italiana ALMA presso la sede di Via Argoli	Tutta la classe
17 febbraio 2026	Presentazione di BIG MAMMA GROUP Attività di job dating in presenza. Presso la sede di via Argoli	Tutta la classe
20 febbraio 2026	Open day UNIVERSITY DAYS presso Euroma2	Tutta la classe

24 febbraio 2026	ASSORIENTA Attività online di didattica orientativa Facoltà universitarie	Tutta la classe
26 febbraio 2026	ASSORIENTA Attività online di didattica orientativa Carriere in divisa	Tutta la classe
6 marzo 2026	"Workshop presso CREA" un viaggio esperienziale di formazione e orientamento".	Tutta la classe
9 aprile 2026	Presentazione ITS formazione ITS TURISMO ACADEMY presso via Argoli	Tutta la classe
14 aprile 2026	ITS AGRO Formazione ITS e presentazione presso via Argoli	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	9 marzo 2026
Matematica	10 marzo 2026
Inglese	11 marzo 2026

6. CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

6.1. Parametri:

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

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

*Tabella conversione indicatori/voti

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

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

6.3. STRUMENTI DI VALUTAZIONE

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

7. OBIETTIVI RAGGIUNTI

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

8. ALLEGATI

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

Relazioni singoli docenti (*Allegato n. 2*)

Programmi svolti (*Allegato n. 3*)

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

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

Educazione Civica (*Allegato n. 6*)

Roma, 15/05/2026

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Cristina Tonelli

IL CONSIGLIO DI CLASSE

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	Sara Onorato	<i>Firma autografa omessa ai sensi dell'art-3 del D.Lgs. n. 39/1993</i>
Storia	Sara Onorato	<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 Rita Fioravanti	<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>
Lingua Spagnola	Olga Patarroyo	<i>Firma autografa omessa ai sensi dell'art-3 del D.Lgs. n. 39/1993</i>
Diritto e Tecniche Amm.ve della Struttura Ricettiva	Elisabetta Ventriglia	<i>Firma autografa omessa ai sensi dell'art-3 del D.Lgs. n. 39/1993</i>
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Marzia Salzillo	<i>Firma autografa omessa ai sensi dell'art-3 del D.Lgs. n. 39/1993</i>
Lab. Sala e vendita	Marina Caiazzo	<i>Firma autografa omessa ai sensi dell'art-3 del D.Lgs. n. 39/1993</i>
Lab. cucina	Chaira Rondinelli	<i>Firma autografa omessa ai sensi dell'art-3 del D.Lgs. n. 39/1993</i>
Scienze Motorie e Sportive	Tatiana Baffoni	<i>Firma autografa omessa ai sensi dell'art-3 del D.Lgs. n. 39/1993</i>
Sostegno	Giovanna Napolitano	<i>Firma autografa omessa ai sensi dell'art-3 del D.Lgs. n. 39/1993</i>
Sostegno	Anna Maria Iodice	<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 Sc. Motorie

La classe 5B mi è stata assegnata all'inizio dell'anno scolastico ed è composta da 20 studenti, tutti provenienti dallo stesso gruppo classe dell'anno precedente. Nel corso della seconda parte dell'anno scolastico, uno studente ha richiesto il trasferimento in un'altra sezione e sede del nostro istituto. Nel complesso, il gruppo classe si è rivelato corretto, collaborativo e disponibile al dialogo educativo. La maggior parte degli alunni ha mostrato un buon interesse verso la disciplina, partecipando alle attività proposte con impegno costante e adeguato. Il rispetto delle regole scolastiche è stato generalmente buono e ha contribuito a creare un clima sereno, positivo e collaborativo, favorendo il regolare svolgimento delle attività didattiche. Nel corso dell'anno si è evidenziato un progressivo rafforzamento del dialogo educativo e delle relazioni all'interno del gruppo classe. Si è inoltre registrato un significativo miglioramento delle competenze motorie e sociali, in particolare nella capacità di lavorare in gruppo, nel rispetto dei ruoli e nell'applicazione dei principi del fair play. Alcuni studenti si sono distinti per interesse e motivazione, partecipando con entusiasmo anche a tornei sportivi e dimostrando spirito di iniziativa.

Dal punto di vista metodologico, sono state adottate strategie di didattica inclusiva e orientata allo sviluppo delle competenze, attraverso attività individuali e di gruppo. Le lezioni sono state articolate in momenti frontali, approfondimenti tematici e collegamenti interdisciplinari, con particolare attenzione all'educazione civica. Per quanto riguarda la valutazione, sono stati utilizzati diversi strumenti: test motori, esercitazioni e giochi di gruppo, partecipazione a tornei sportivi, realizzazione di presentazioni multimediali, attività di educazione civica, dibattiti e prove strutturate e semi-strutturate. Nel complesso, il percorso didattico ha contribuito a una crescita positiva della classe, sia sotto il profilo delle abilità pratiche sia dal punto di vista educativo e relazionale.

Prof.ssa Baffoni Tatiana

IPSEOA “Tor Carbone -A. Narducci”

RELAZIONE FINALE

Classe 5°B (as2025-26)
Discipline: Italiano e Storia
Docente: Prof.ssa Sara Onorato

Profilo della classe e aspetto relazionale

Sotto il profilo relazionale, la classe ha presentato per tutto l'anno scolastico un clima generalmente positivo e vivace. Sebbene permanga una suddivisione interna in sottogruppi spontanei, si è assistito a una progressiva integrazione e a un sensibile miglioramento delle dinamiche di coesione durante l'ultimo anno.

Per quanto concerne l'atteggiamento verso la disciplina, il percorso è stato caratterizzato da un'evoluzione significativa: a una fase iniziale segnata da una certa frammentarietà e da atteggiamenti talvolta infantili, è subentrata, nella seconda parte dell'anno, una decisa presa di coscienza collettiva, che ha coinvolto quasi tutti gli alunni, in vista dell'Esame di Stato.

Tale maturazione ha prodotto un incremento del senso di responsabilità, una collaborazione più proficua e una partecipazione più costante e consapevole al dialogo educativo.

Metodologia e strumenti didattici

L'azione didattica è stata improntata all'alternanza tra lezioni frontali, finalizzate alla sistematizzazione dei contenuti, e lezioni partecipate, volte a stimolare il dibattito e l'interazione diretta. È stata sperimentata la metodologia del lavoro di gruppo e privilegiata l'analisi testuale costante, intesa come fulcro dell'insegnamento della Letteratura Italiana per abituare gli studenti al confronto diretto con i testi.

In ambito storico, si è adottato un approccio volto a connettere gli eventi del Novecento con le dinamiche della storia recente e contemporanea. Tale metodo ha favorito la comprensione dei nessi di causalità e l'attualizzazione dei contenuti, rispondendo alla propensione della classe verso il confronto tra il passato e la realtà presente.

Obiettivi conseguiti e competenze

Nonostante un punto di partenza caratterizzato da fragilità pregresse nella comprensione e nell'approccio critico ai testi, si è registrato un progressivo e complessivo miglioramento. Grazie a un impegno più costante e a una maggiore attenzione prestata in classe, gli studenti hanno sviluppato competenze linguistiche più solide e una capacità di rielaborazione critica più matura. Gli allievi hanno dimostrato interesse diversificato a seconda delle attitudini personali, manifestando particolare sensibilità verso i temi dell'Educazione Civica e la riflessione sull'attualità.

Educazione Civica e trasversalità

Il percorso di Educazione Civica è stato strutturato in stretta sinergia con il programma di Storia, focalizzandosi sulle Istituzioni Internazionali (ONU, NATO, Unione Europea). L'analisi di tali

organismi è stata declinata attraverso lo studio delle tensioni geopolitiche contemporanee (Ucraina, Medio Oriente, Balcani).

Un nucleo tematico di rilievo è stato dedicato alla Libertà di Espressione e ai meccanismi della Propaganda. Partendo dall'analisi delle strategie comunicative nei regimi totalitari del Novecento, la classe è stata guidata in una riflessione critica sulle dinamiche dell'informazione nelle democrazie attuali, sviluppando strumenti utili alla decodifica dei linguaggi della comunicazione contemporanea.

Criteri e Strumenti di Valutazione

La valutazione è stata intesa come processo formativo continuo. Le verifiche scritte e orali sono state strutturate attraverso prove a risposta aperta, valutate mediante griglie orientative volte a misurare sia le conoscenze che le capacità critiche. In preparazione alla Prima Prova dell'Esame di Stato, le simulazioni di analisi del testo e di produzione saggistica sono state valutate seguendo rigorosamente le griglie dipartimentali d'Istituto, modellate sui quadri di riferimento ministeriali, al fine di uniformare i parametri di giudizio ai requisiti della Commissione d'esame.

Il docente: Sara Onorato

RELAZIONE FINALE Lingua Inglese Cl. 5 B

DOCENTE: Fioravanti Maria Rita

ANNO SCOLASTICO: 2025-2026

- **Situazione della classe**

La classe 5B è costituita da 20 studenti, suddivisi in 10 ragazzi e 10 ragazze. Tutti provenienti dal precedente anno scolastico. Ho conosciuto la classe solo quest'anno scolastico, così come molti altri colleghi, per cui gli studenti si sono dovuti confrontare con diversi metodi di approccio alle varie discipline e con la necessità di ricreare relazioni interpersonali con gli insegnanti. È apparso, sin da subito, un gruppo inizialmente eterogeneo a livello di competenze di base, di ritmi di apprendimento e di comportamento in ambito scolastico. La classe può essere divisa in due gruppi, di cui il primo, ha avuto un atteggiamento decisamente assertivo, permeato da un clima sereno, produttivo e solidale; il secondo gruppo ha mostrato un comportamento poco maturo, meno aperto al confronto. In ogni caso il clima durante le lezioni è stato generalmente aperto al confronto, in particolare nella seconda parte dell'anno.

- **Obiettivi**

Il primo obiettivo è stato stimolare l'interesse e la partecipazione di tutti. Si è dato spazio ad attività di conversazione che mi permettesse di capire il livello raggiunto dagli alunni conosciuti da me, solo quest'anno. Molti hanno risposto con entusiasmo, ma una parte di loro ha preferito restare in ombra, timorosa nell'affrontare e superare le difficoltà. In particolare via che le richieste didattiche esigevano maggiore impegno, alcuni hanno assunto un atteggiamento adeguatamente responsabile. Altri hanno mostrato poca volontà nel risolvere le problematiche emerse da una costante comunicazione. Numerosi gli interventi sui singoli alunni per rafforzare la loro autostima. La relazione interpersonale è stata comunque positiva, aperta al dialogo e al confronto, fatta eccezione alcuni alunni che faticano ad assumere atteggiamenti maturi e responsabili. Nella classe sono presenti alunni per i quali è stato impostato un piano didattico personalizzato (PDP) per disturbi di apprendimento e alunni che si avvalgono del sostegno con programmazione riconducibile per obiettivi minimi e un alunno che segue una programmazione differenziata.

L'obiettivo didattico-formativo è stato quello di far sì che gli alunni acquisissero la conoscenza degli argomenti trattati e riuscissero altresì a conseguire la capacità di rielaborazione personale degli stessi. Particolare attenzione è stata posta a:

- Motivare i ragazzi nello studio della lingua promuovendo atteggiamenti di collaborazione, partecipazione ed interazione.
- Comprendere semplici e chiari messaggi con lessico e strutture note sull'argomento sviluppato
- Fornire un metodo di approccio alla materia e stimolare in particolare la produzione orale.
- Utilizzare le informazioni acquisite per arricchire le conoscenze e formulare semplici pareri personali in ogni situazione di apprendimento.

Gli studenti hanno seguito la programmazione, partecipando, seppur sollecitati, con interesse alle lezioni ma, come rilevavo all'inizio, con un'applicazione e un impegno extrascolastico insufficiente ed inadeguato che li ha portati a raggiungere risultati molto al di sotto del livello auspicato e auspicabile. Questa loro superficialità di impegno mi ha portato a procedere con maggior lentezza nella programmazione, cercando di rinforzare nel corso delle lezioni gli argomenti proposti.

Dal punto di vista del rendimento, non tutti gli alunni hanno risposto in modo sufficientemente adeguato agli stimoli didattici, assumendo un atteggiamento poco responsabile e poco incline al rispetto degli impegni, con alcune significative eccezioni. Si è registrata nel corso dell'anno un'elevata percentuale di assenze che non ha favorito la continuità del dialogo didattico. Numerose le attività di recupero in itinere, al potenziamento delle abilità e competenze in orario scolastico, tenendo conto del fatto che l'impegno nello studio individuale si è mostrato non sempre costante. Complessivamente si registra l'acquisizione di abilità e competenze sufficienti/adequate per alcuni ragazzi che, in modi e tempi diversi, sono riusciti a conseguire i risultati previsti dalla programmazione iniziale. In altri casi in cui il comportamento si è mostrato serio ed impegnato è stato possibile attribuire valutazioni buone. E' stato anche grazie alla partecipazione di questi elementi che si è potuto garantire l'innalzamento della qualità delle lezioni erogate, a beneficio dell'intero gruppo classe. Infine un terzo numero di allievi non ha adeguatamente sfruttato le proprie capacità e quindi la preparazione scolastica risulta superficiale.

• **Strumenti e criteri di valutazione**

Le attività di verifica hanno avuto lo scopo di valutare le conoscenze acquisite, la continuità dell'impegno, del grado di apprendimento e gli elementi di progresso dialettici e cognitivi. Le verifiche sono state effettuate mediante:

- Prove strutturate
- Feedback orali continui

Prof.ssa Maria Rita Fioravanti

IPSEOA "Tor Carbone Alessandro Narducci"

Anno scolastico 2025/2026

Relazione finale classe 5B FRANCESE

Prof.ssa Maura Maneschi

La classe è composta da 6 allievi che seguono il corso di francese, mentre il resto della classe studia la lingua spagnola.

L'approccio didattico è stato prevalentemente orientato alla lezione frontale e dialogata, con integrazioni multimediali per permettere uno studio più dinamico e vicino ai diversi stili di apprendimento. Le lezioni sono state spesso affiancate da discussioni guidate, relative alle tematiche professionali del settore alberghiero e della ristorazione, per stimolare la riflessione e sviluppare il senso critico.

Le verifiche sono state orali e scritte e sono stati valutati, oltre all'effettiva assimilazione dei contenuti, anche l'adeguatezza e la produttività del percorso di apprendimento, l'impegno personale e la capacità di recupero delle carenze personali. Dunque, le valutazioni sono state volutamente orientate al progresso del singolo alunno, tendendo conto del livello di partenza

Per le interrogazioni orali sono state valutate, oltre alla correttezza della risposta, la capacità di elaborare collegamenti e confronti critici e la padronanza del linguaggio.

Diversi studenti hanno acquisito un'adeguata conoscenza linguistica generale e settoriale, tale da permettere loro di agire e interagire in modo comprensibile nelle situazioni comuni. Per la maggior parte di essi il livello di competenza comunicativa è discreto; infatti, sanno comprendere e riprodurre in modo adeguato i vari linguaggi settoriali. Sono in grado di produrre testi scritti in maniera nel complesso corretta dal punto di vista grammaticale, sintattico e lessicale, sanno utilizzare in modo accettabile strategie di lettura adeguate allo scopo e al tipo di testo e ne sanno individuare i concetti fondamentali. In particolare, alcuni allievi sono in grado di produrre testi orali e scritti per descrivere fatti e situazioni in modo adeguatamente rielaborato e grammaticalmente corretto. Per altri permangono ancora alcune difficoltà espressive.

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

IPSEOA “Tor Carbone -A. Narducci”

RELAZIONE FINALE 5B -Spagnolo

A.S 2025-2026

La classe si presenta complessivamente partecipe e collaborativa nel dialogo educativo. Gli studenti mostrano un atteggiamento generalmente positivo nei confronti delle attività proposte, evidenziando disponibilità al lavoro, rispetto delle consegne e adeguata collaborazione sia con il docente sia tra pari.

La partecipazione alle lezioni risulta costante e, nella maggior parte dei casi, attiva. Gli alunni intervengono in modo pertinente, dimostrando interesse per i contenuti disciplinari e una buona motivazione allo studio. Il clima di classe è sereno e favorisce lo svolgimento regolare delle attività didattiche.

Per quanto riguarda l'apprendimento della lingua, il gruppo classe evidenzia un livello complessivamente discreto/buono. Le competenze comunicative risultano nel complesso adeguate: la comprensione dei testi e delle consegne è generalmente sicura, così come la produzione orale, che in molti casi si caratterizza per una discreta fluidità e una sufficiente correttezza lessicale e grammaticale. Permangono tuttavia differenze tra gli studenti, con alcuni che raggiungono livelli più solidi e autonomi e altri che necessitano ancora di consolidamento soprattutto nella produzione scritta e nell'uso più preciso delle strutture linguistiche.

Si osserva un progressivo sviluppo dell'autonomia nello studio e nell'organizzazione del lavoro, anche se in alcuni casi è ancora necessario un supporto per il consolidamento di un metodo di studio pienamente efficace e costante.

Nel complesso, la classe appare sufficientemente preparata ad affrontare il percorso conclusivo del ciclo di studi, mostrando un atteggiamento responsabile e una crescita graduale nelle competenze disciplinari e trasversali.

Olga Maria Patarroyo

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

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

Al termine dell'anno scolastico la classe è composta da 20 alunni di cui 10 ragazzi e 10 ragazze. Ho seguito questo gruppo soltanto quest'anno e all'inizio dell'anno scolastico gran parte degli alunni ha affrontato lo studio della matematica dovendo colmare molte lacune maturate negli anni precedenti, anni che purtroppo sono stati caratterizzati da una discontinuità didattica dovuta al succedersi di diversi docenti.

Nonostante gli alunni fossero preoccupati per il cambio del docente di Matematica l'attività didattica è stata avviata in modo rassicurante.

Gli interventi sono stati sempre personalizzati, mirati a compensare le difficoltà di ciascuno, nel rispetto dei tempi necessari per l'apprendimento dei nuclei tematici proposti.

Tenendo conto delle difficoltà nell'apprendere i contenuti della disciplina dichiarate da numerosi studenti, è stato necessario, riprendere alcuni concetti fondamentali degli anni precedenti per sviluppare gli argomenti del quinto anno.

Nel corso dell'anno scolastico il processo di insegnamento /apprendimento è stato spesso ostacolato dall'impegno poco regolare e assiduo di alcuni alunni e dalle numerose assenze ed entrate in seconda ora. La frequenza, per alcuni studenti, può ritenersi non sempre regolare.

Al primo quadrimestre parte della classe ha fatto riscontrare una mancata consapevolezza dell'impegno e del metodo di studio con una reazione alle sollecitazioni molto discontinua, per cui si è provveduto al recupero in itinere delle carenze riscontrate attraverso numerose esercitazioni scritte e verifiche orali.

Si può comunque sottolineare che, nonostante nel corso dell'anno solo un piccolo gruppo abbia manifestato interesse costante verso la materia e impegno adeguato, nella seconda parte del quadrimestre tutti gli studenti stanno partecipando in modo attivo alle lezioni realizzando un certo progresso nel profitto.

Nella valutazione sono stati considerati i livelli di partenza, la partecipazione all'attività didattica, l'assiduità nello svolgimento del lavoro assegnato, la conoscenza dei contenuti e la capacità degli alunni di utilizzare le conoscenze in modo integrato e in senso operativo. Si è tenuto conto, inoltre, del comportamento complessivo e della partecipazione alla vita di classe e d'istituto mostrati da ciascun alunno.

La docente Prof.ssa Francesca Filoni

RELAZIONE FINALE DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Classe V sez. B INDIRIZZO CUCINA

Anno scolastico 2025/2026

Prof.ssa Elisabetta Ventriglia

LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE

Testo: C. De Luca – M.T. Fantozzi “Diritto e Tecnica Amministrativa della struttura ricettiva” ENOGASTRONOMIA -SALA E VENDITA -vol. 3 DEA SCUOLA

CONTENUTI DEL V ANNO

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

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

Conoscere il bilancio d'esercizio e la relativa documentazione

Conoscere la programmazione e la pianificazione ed il marketing

Conoscere le principali normative delle imprese ristorative

Conoscere la Costituzione ed i suoi principi fondamentali

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

OBIETTIVI DELLA DISCIPLINA

Conoscere i documenti ed individuare le principali voci di bilancio

Conoscere il concetto di gestione commerciale

Conoscere il concetto di programmazione e di controllo

Conoscere il concetto di marketing

Conoscere le principali tipologie di contratti dell'impresa ristorativa

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

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

METODI, MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI

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

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

VERIFICA E VALUTAZIONE

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

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

OSSERVAZIONI GENERALI

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

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

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

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

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

La classe, dai livelli di partenza di inizio anno sufficienti, ha raggiunto una preparazione complessivamente accettabile.

Pertanto, non sono mancati elementi che si sono distinti fin dall'inizio per impegno e partecipazione che hanno conseguito livelli di preparazione anche soddisfacenti.

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

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

Prof.ssa Elisabetta Ventriglia

RELAZIONE FINALE della CLASSE 5 B - Enogastronomia

DISCIPLINA: Scienza e cultura dell'alimentazione

DOCENTE: Prof.ssa Marzia Salzillo

La classe 5B è una classe composta da 20 alunni, di cui 10 femmine e 10 maschi. Sono presenti alcuni alunni che seguono un piano didattico personalizzato e altri che seguono un piano educativo individualizzato.

Dal punto di vista disciplinare, la classe non presenta grandi criticità, ed in linea generale gli alunni hanno manifestato un comportamento mediamente adeguato e corretto nel corso dell'anno scolastico, con poche eccezioni.

Per quanto riguarda la partecipazione, è stata adeguata con alcuni elementi che hanno manifestato un maggior livello di interesse.

Sono stati necessari, durante l'anno scolastico, frequenti richiami a diversi prerequisiti per permettere una più solida acquisizione dei nuclei tematici della disciplina.

Le metodologie utilizzate sono state la lezione frontale, la discussione interattiva, il *problem solving* e ricerche elaborate dagli studenti e condivise con il gruppo classe. Sono stati utilizzati, come strumenti, il libro di testo, schemi riassuntivi, mappe concettuali e presentazioni *Power Point* condivise tramite la LIM.

Sono state programmate sia verifiche scritte che orali, tese ad accertare l'acquisizione delle specifiche conoscenze, abilità e competenze della disciplina.

Nella valutazione si sono considerate anche la situazione di partenza, l'interesse, la partecipazione e la puntualità nell'esecuzione dei compiti assegnati.

Sono state anche effettuate attività di recupero e di consolidamento.

Libro di testo utilizzato: Silvano Rodato. **Alimentazione oggi.** Scienza e cultura dell'alimentazione per i servizi di enogastronomia e di sale e vendita. Terza edizione. **Volume B.** Zanichelli.

Prof.ssa Marzia Salzillo

IPSEOA TOR CARBONE

RELAZIONE FINALE

Anno scolastico 2025/2026

CLASSE: 5B

MATERIA: LABORATORIO ENOGASTRONOMICO SETTORE CUCINA

DOCENTE: RONDINELLI CHIARA

CONTESTO SOCIO-AFFETTIVO:

La classe è formata da 20 alunni, come classe si è dimostrata abbastanza omogenea ed attenta, con gruppi di studenti ben definiti gli uni dagli altri e molti di loro molto partecipi alle lezioni. La classe non è molto numerosa, questo ha favorito i lavori di gruppo svolti in classe, le attività di laboratorio, momenti di brain storming, attività didattica-gioco con l'utilizzo di Kahoot. Sono stati evidenziati pochi problemi comportamentali e disciplinari. Si è reso necessario durante l'anno scolastico, l'intervento del C.d.C con provvedimenti disciplinari comminati a carico di uno studente.

INTERESSE E PARTECIPAZIONE DA PARTE DEGLI ALUNNI:

Gli alunni hanno dimostrato molto interesse e partecipazione durante le lezioni, con adeguato impegno e studio domestico. Alcuni allievi hanno evidenziato ottime capacità e le hanno sapute sfruttare, con risultati distinti. Alcuni alunni invece hanno partecipato passivamente e con risultati poco sotto della sufficienza durante l'anno.

SVILUPPO DELL'ATTIVITÀ DIDATTICA E SVOLGIMENTO DEI PROGRAMMI:

Il programma è stato interamente svolto, come da programmazione.

PROGETTI MODULI TRASVERSALI E ATTIVITÀ PARTICOLARI EFFETTUATE:

Uscita didattica presso FAO;

Uscita didattica presso il CREA

Partecipazione al progetto "I diabetologi Incontrano i futuri Chef"

CRITERI DI VERIFICA E LIVELLO DEL PROFITTO MEDIO DELLA CLASSE:

Si sono utilizzati i criteri di verifica stabiliti all'inizio dell'anno scolastico e deliberati nei dipartimenti di materia, e nel collegio docenti.

INIZIATIVE DI RECUPERO EFFETTUATE E RELATIVE MODALITÀ:

sono state svolte attività di recupero secondo le modalità indicate, ovvero recuperi in itinere durante primo e secondo quadrimestre.

RAPPORTI SCUOLA FAMIGLIA:

I rapporti con le famiglie sono risultati poco proficui, agli incontri stabiliti pochissimi genitori si sono presentati.

L'insegnante Prof.ssa Rondinelli Chiara

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

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

A questo atteggiamento positivo si è generalmente contrapposta, però, la superficialità nello studio e nella rielaborazione personale dei contenuti, in molti casi accompagnata da una difficoltà applicativa, derivante da una preparazione di base fragile e lacunosa e da un metodo di studio mnemonico e poco organizzato: tutto ciò ha notevolmente condizionato l'apprendimento ed il rendimento di alcuni alunni. Infatti, sotto il profilo del rendimento gli alunni si possono suddividere in due fasce di livello. Un primo gruppo ha seguito con regolarità e costanza le lezioni, impegnandosi nello studio a casa e collaborando attivamente con i compagni e costruttivamente con la docente. Questi studenti hanno ottenuto risultati più che positivi, un secondo gruppo, invece, ha partecipato passivamente alle lezioni, non ha risposto positivamente agli interventi individualizzati, in questi casi la conoscenza dei contenuti si attesta su livelli modesti.

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

Lezione frontale classica,

Lezione partecipativa,

Esercitazione individuale ed esercitazioni di gruppo

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

Quesiti a risposta aperta

Elaborati scritti

Verifiche orali

Discussioni guidate

Colloqui

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

Pausa didattica

Mappe concettuali

Riproposizione degli argomenti in forma diversificata.

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

Docente

Marina Caiazzo

RELAZIONE FINALE

Insegnante: Mauro Spina

Materia: Religione

CLASSE: 5B

Anno scolastico: 2025/2026

La classe ha mantenuto nel corso dell'anno un andamento vivace, talvolta caratterizzato da elementi di vivacità e disordine. In diverse occasioni ha tuttavia mostrato una discreta disponibilità a partecipare e a impegnarsi nelle attività didattiche proposte. L'interesse e la motivazione non sono stati sempre costanti, risultando talvolta discontinui, in particolare durante la trattazione di alcuni argomenti specifici.

Il clima relazionale all'interno della classe è stato complessivamente positivo, così come il confronto sui temi affrontati, che si è rivelato particolarmente significativo in relazione a questioni sociali e culturali di attualità. Nel complesso, gli esiti formativi risultano buoni.

Il docente
Mauro Spina

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

Allegato 3
Programmi svolti

PROGRAMMAZIONE SVOLTA

Disciplina: Scienze Motorie

a.s. 2025-26

Classe: 5 B

Docente: Prof.ssa Baffoni Tatiana

Il corpo e i suoi linguaggi sport -Del Nista Pierluigi Tasselli Andrea Ed. D'Anna

Momenti didattici	-Didattica inclusiva, didattica per competenze, esercizi individuali e di gruppo.
Strumenti	-Lezione, video, approfondimenti, educazione civica.
Verifiche e valutazione	- Test motori, tornei, prove strutturate e semi-strutturate, prove orali, creazione di un <i>power-point</i> , compiti di ed.civica,

UDA n°1	TITOLO: Lo sport, le regole, il fair play	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
-Consolidamento e approfondimento delle conoscenze relative agli sport di squadra e individuali. -Conoscenza delle principali strategie tecnico-tattiche dei giochi sportivi praticati in ambito scolastico. -Acquisizione dei principi fondamentali dell'etica sportiva e del fair play. -Elementi di teoria dell'allenamento: definizione, fasi e organizzazione. -Conoscenza delle dinamiche di gioco, delle partite, dei tornei e delle competizioni sportive.	-Sviluppare e perfezionare le abilità tecnico-tattiche in almeno due discipline sportive, in relazione alle proprie attitudini e ai diversi ruoli di gioco. -Applicare in modo consapevole le regole e le strategie durante le attività sportive. -Collaborare attivamente all'organizzazione e alla gestione di giochi e competizioni sportive, assumendo anche ruoli di arbitraggio e di supporto. -Adottare comportamenti improntati al rispetto delle regole, degli altri e dei principi del fair play.	-Regole fondamentali degli sport di squadra: pallacanestro, pallavolo e calcio. -Struttura e fasi dell'allenamento sportivo. -Esercitazioni pratiche e applicazione delle tecniche di base nei giochi sportivi (pallavolo, calcio, tennis da tavolo). -Il fair play: definizione, valori e applicazione nei contesti sportivi scolastici. -Organizzazione di giochi, tornei e attività sportive, con introduzione ai principi base dell'arbitraggio.

UDA n°2	TITOLO: Percezione di sé e completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive.	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<ul style="list-style-type: none"> -Conoscenza dello schema corporeo e della percezione di sé in relazione allo spazio, al tempo e agli altri. -Conoscenza delle capacità motorie condizionali (forza, resistenza, velocità, mobilità articolare) e coordinative. -Principi di base del controllo motorio e dell'equilibrio. 	<ul style="list-style-type: none"> -Migliorare la consapevolezza del proprio corpo e delle proprie capacità motorie. -Sviluppare e consolidare le capacità coordinative e condizionali attraverso esercizi mirati. -Gestire in modo efficace il movimento in relazione allo spazio, al tempo e alle situazioni proposte 	<ul style="list-style-type: none"> -Esercizi per lo sviluppo dello schema corporeo e della percezione spazio-temporale. -Attività per il miglioramento delle capacità coordinative Esercizi/test (equilibrio, orientamento, reazione). -Esercizi per lo sviluppo delle capacità condizionali, test motori/esercizi(forza, resistenza, velocità, mobilità).

UDA n°3	TITOLO: Il Corpo Umano	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<ul style="list-style-type: none"> -Conoscenza degli apparati e dei sistemi del corpo umano, con particolare riferimento a quelli coinvolti nel movimento. -Conoscenza della struttura e delle funzioni del sistema scheletrico e muscolare. -Conoscenza del fabbisogno energetico in relazione all'attività fisica. 	<ul style="list-style-type: none"> -Accrescere la conoscenza e la consapevolezza del proprio corpo e del suo funzionamento. -Gestire in modo autonomo e responsabile comportamenti che incidono sulle strutture e sulle funzioni corporee. 	<ul style="list-style-type: none"> - Il sistema scheletrico: struttura e funzioni. - Il sistema muscolare: tipologie di muscoli e modalità di contrazione. -L'apparato locomotore e il movimento umano. - L'alimentazione dello sportivo

UDA n°4	TITOLO: Le Olimpiadi: sport e valori +Educazione Civica	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
-Storia e significato dei Giochi Olimpici. -Principali discipline sportive. -Ruolo di CONI, CIO e Federazioni. -Simboli olimpici e cerimonie. -Valori dello sport e riferimenti alla Costituzione. -Impatto delle Olimpiadi su territorio e ambiente (Milano-Cortina 2026).	-Comprendere il valore educativo e sociale dello sport. -Applicare i principi del fair play e della cittadinanza attiva. -Analizzare in modo semplice l'impatto dei grandi eventi sportivi. -Collaborare e partecipare in modo responsabile.	-Giochi Olimpici antichi e moderni. -Sport olimpici e organizzazione. -Simboli e cerimonie. -Valori olimpici: rispetto, inclusione, cooperazione. -Olimpiadi e sostenibilità (Milano-Cortina 2026)

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.	
3X_ 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_ X 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_ XRispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.	
9_XAdottare 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_ X 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-X Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.	

IPSEOA "Tor Carbone -A. Narducci"

PROGRAMMA SVOLTO DI ITALIANO

Testo utilizzato: Scoprirai leggendo

a.s. 2025-26

Classe: 5°B

Momenti didattici	--Didattica inclusiva, didattica per competenze, attività sperimentali, esercizi sommativi, attività di recupero
Strumenti	--Lezione frontale e partecipata, approfondimenti, educazione civica, autoverifica, dibattito guidato ma non strutturato
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 : Realismo, Naturalismo e Verismo: la rappresentazione della realtà.	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
Il Positivismo; il Naturalismo francese (Zola); il Verismo (Verga); la poetica dell'impersonalità e il "Ciclo dei Vinti".	Analizzare il rapporto tra letteratura e progresso; riconoscere le tecniche narrative veriste; confrontare Naturalismo e Verismo	<ul style="list-style-type: none">• E. Zola: Prefazione programmatica a <i>Thérèse Raquin</i>• G. Verga: <i>Nedda</i>• G. Verga: <i>La Lupa</i>• G. Verga: Il progetto dei Vinti e la fiumana del progresso (dalla Prefazione a <i>I Malavoglia</i>)

UDA n°2	TITOLO : La stagione del Decadentismo	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
La poesia 'fuori tempo' di Carducci; il Simbolismo e la poetica del "Fanciullino" in Pascoli; l'Estetismo e il Panismo in D'Annunzio	Interpretare il linguaggio simbolista; analizzare l'evoluzione della figura dell'intellettuale; distinguere tra l'intimismo pascoliano e il vitalismo dannunziano.	<ul style="list-style-type: none">• G. Carducci: <i>Pianto antico</i>.• G. D'Annunzio: "Il verso è tutto" da <i>Il Piacere</i>;• G. D'Annunzio: Introduzione al personaggio di Andrea Sperelli (<i>Libro I</i>, cap. 2);• G. D'Annunzio: <i>La sera fiesolana</i>;• G. D'Annunzio: <i>La pioggia nel pineto</i>.

		<ul style="list-style-type: none"> • G. Pascoli: "Le doti del fanciullino" da Il fanciullino; • G. Pascoli: X Agosto; • G. Pascoli: La mia sera.
--	--	---

UDA n°3	TITOLO : La crisi dell'io e la scomposizione della forma : Pirandello e Svevo.	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
L'umorismo e il relativismo pirandelliano; la coscienza e l'inetto in Svevo; l'influenza della psicoanalisi sulla struttura del romanzo.	Analizzare la struttura del romanzo d'avanguardia; comprendere la "maschera" e l'inetitudine; contestualizzare la crisi dell'identità moderna.	<ul style="list-style-type: none"> • Svevo: Una vita (dal Cap. 8, "Pesci e gabbiani"); • Svevo: Senilità (dal Cap. 1, "Emilio e Angiolina"); • Svevo: La coscienza di Zeno, analisi di estratti da vari capitoli (Cap.1-2 Prefazione, Preambolo, Cap. 3 "L'ultima sigaretta", Cap. 7 "Zeno investe in borsa e dimentica il funerale di Guido", Cap. 8 "La paradossale conclusione"). • L. Pirandello: "Il sentimento del contrario" da L'umorismo; • L. Pirandello: Il fu Mattia Pascal (dai Cap. 1 e 2, "Io mi chiamo Mattia Pascal"); • L. Pirandello: La patente; • L. Pirandello: Così è (se vi pare), L'impossibile verità; • L. Pirandello: Sei personaggi in cerca d'autore, Prefazione e brano "I Sei personaggi e gli attori".

UDA n°4	TITOLO : Le Avanguardie e la sperimentazione linguistica.	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
Il Futurismo e la rottura con la tradizione; la provocazione e l'ironia nelle avanguardie	Riconoscere le tecniche espressive d'avanguardia (parole in libertà, verso libero); confrontare diversi manifesti programmatici.	<ul style="list-style-type: none"> • Manifesto del Futurismo • Manifesto della cucina futurista. • F.T. Marinetti: Zang Tumb Tumb (Il bombardamento di Adrianopoli) • A. Palazzeschi: E lasciatemi divertire.

UDA n°5	TITOLO : La poesia del Novecento	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<p>La "poesia pura"; l'Ermetismo; l'analogia; la funzione della poesia nella società contemporanea.</p>	<p>Decodificare il linguaggio analogico; interpretare la condizione umana attraverso il verso; riflettere sul "male di vivere"; analizzare le dichiarazioni di poetica dei diversi poeti e rintracciare sia le caratteristiche distintive che le somiglianze; analizzare le singole poesie.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • U. Saba: Amai; Mio padre è stato per me l'assassino. • G. Ungaretti: Il porto sepolto; Veglia; *Fratelli*; San Martino del Carso; Sono una creatura; Soldati; Mattina. • S. Quasimodo: Ed è subito sera; Alle fronde dei salici. • E. Montale: Non chiederci la parola; Meriggiare pallido e assorto; Non recidere, forbice, quel volto; Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale; Discorso per il Nobel ("Non c'è morte possibile per la poesia").

Il docente
Sara Onorato

IPSEOA "Tor Carbone -A. Narducci"

PROGRAMMA SVOLTO DI STORIA

a.s. 2025-26

Classe: 5°B

Momenti didattici	--Didattica inclusiva, didattica per competenze, attività sperimentali, esercizi sommativi, attività di recupero
Strumenti	--Lezione, approfondimenti, impara facile, educazione civica, autoverifica, libro di testo, fotocopie
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: L'Età Giolittiana e la Grande Guerra: verso la società di massa.		
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI	
Seconda rivoluzione industriale e società di massa; quadro geopolitico di inizio Novecento; l'Italia giolittiana (riforme e limiti); cause, dinamiche e conseguenze della Prima Guerra Mondiale.	Analizzare criticamente le trasformazioni socio-economiche dell'inizio del XX secolo; comprendere il nesso tra imperialismo e scoppio del conflitto mondiale; comprendere le conseguenze dell'esperienza della guerra di trincea.	La seconda rivoluzione industriale; l'imperialismo; le riforme di Giolitti e il decollo industriale italiano; la "Grande Guerra": dal 1914 al trattato di Versailles.	

UDA n°2	TITOLO: La crisi del dopoguerra e l'ascesa dei Totalitarismi.		
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI	
La Rivoluzione russa; il primo dopoguerra e la crisi del 1929 (New Deal); l'avvento del Fascismo in Italia; il Nazismo in Germania; lo Stalinismo in URSS.	Confrontare i diversi modelli di stato totalitario; analizzare le cause economiche della crisi del '29 e le risposte democratiche (New Deal) e autoritarie; comprendere i meccanismi del consenso e della propaganda.	La Rivoluzione d'ottobre; il Biennio Rosso in Italia e la marcia su Roma; le leggi fascistissime; la Repubblica di Weimar e l'ascesa di Hitler; i piani quinquennali di Stalin e le purghe, nazionalismo, razzismo e leggi razziali	

UDA n°3	TITOLO: La Seconda Guerra Mondiale e il nuovo ordine globale.	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
Il contesto internazionale degli anni '30; le fasi del secondo conflitto mondiale; la Shoah e la Resistenza; la nascita delle organizzazioni internazionali.	Analizzare le tappe del conflitto e le scelte strategiche; comprendere la portata storica dei crimini contro l'umanità; riflettere sul valore della Resistenza come base della democrazia moderna.	Espansionismo nazista; le fasi del conflitto nelle diverse aree geografiche; l'entrata in guerra dell'Italia; l'occupazione e la Resistenza; la fine del conflitto e la nascita dell'ONU.

UDA n°4	TITOLO: Il mondo bipolare: Guerra Fredda e Decolonizzazione.	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
Il bipolarismo USA-URSS; la ricostruzione e il piano Marshall; le crisi della Guerra Fredda negli anni '50; il processo di decolonizzazione.	Interpretare le dinamiche della contrapposizione ideologica mondiale; comprendere le cause e le modalità del crollo degli imperi coloniali e la nascita del Terzo Mondo.	Cortina di ferro e blocchi contrapposti; la guerra di Corea; l'indipendenza di India e Algeria; il boom economico degli anni '50.

UDA n°5	TITOLO: L'Italia Repubblicana: dalla Ricostruzione agli anni di piombo.	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
Nascita della Repubblica e Costituzione; i governi centristi; il miracolo economico; i movimenti del '68; la stagione del terrorismo e le riforme civili; brevi cenni alla storia dei decenni successivi	Analizzare l'evoluzione politica e sociale dell'Italia contemporanea; collegare le riforme degli anni '70 ai mutamenti dei costumi; sviluppare consapevolezza civica attraverso lo studio della Carta Costituzionale; creare collegamenti con avvenimenti più recenti	Referendum del 2 giugno 1946; il centro-sinistra; le lotte sindacali e studentesche; il compromesso storico e il sequestro Moro

Il docente: Sara Onorato

PROGRAMMAZIONE SVOLTA
DI
Lingua Inglese

a.s. 2025/2026

Classe: 5 B

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: Healthy eating	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
Informazioni generali per un'alimentazione equilibrata, analisi dei danni e dei benefici dell'alimentazione.	Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale. Predisporre prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche. Identificare alimentari corretti e dare consigli.	La piramide alimentare La dieta mediterranea Vegetarian diet Top Ten Tips for teenagers Pasta Pizza

UDA n° 2	TITOLO: Food hygiene and food safety	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
Introduzione al lessico e alla fraseologia per parlare del rischio	Descrivere e interpretare le diverse fasi del sistema	Food safety and Food quality HACCP.

alimentare dell'HACCP.	e	HACCP in relazione a casi di studio specifici. Saper rispondere a domande sulle regole per la prevenzione.	Procedura di autocontrollo HACCP: le fasi preliminari e le sette fasi principali. How to store food properly in your restaurant.
---------------------------	---	--	--

UDA n° 3	TITOLO: Think globally, eat locally		
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI	
Diversificare e innovare i prodotti in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato	Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita sostenibile.	L'agenda 2030 Il Kilometro 0. Slow food movement.	

UDA n° 4	TITOLO: New eating habits		
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI	
Lessico e fraseologia riguardante il banqueting e il catering.	Identificare le diverse tipologie e saperne descrivere le caratteristiche.	The world of hospitality The catering industry: <ul style="list-style-type: none"> Commercial and travel catering Industrial and welfare catering Types of restaurants What's in a menu: <ul style="list-style-type: none"> Different types of menus Menus format 	

UDA n° 5	TITOLO: A gastronomic tour of Italy	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
Le tradizioni nell'ambito delle quali vengono preparati piatti specifici confrontabili tra loro per scoprire affinità e diversità regionale. Conoscere e usare il lessico relativo ai prodotti di base in cucina.	Descrivere le principali caratteristiche geo-socio-gastronomiche delle regioni affrontate.	Latium Campania Sicily Apulia Regional recipes

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 FRANCESE

Docente Maura Maneschi

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

Classe 5 B

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 cottura degli alimenti.	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

UDA n°3	TITOLO: L'alimentation		
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI	
<p>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>	<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 -Les aliments biologiques -Les OGM -Le régime méditerranéen -Les allergies et les intolérances alimentaires -Le régime alimentaire pour cœliaques -Les troubles du comportement alimentaire -L'alimentation du sportif -L'alimentation de l'adolescent -Les régimes alternatifs : végétariens et végétaliens -Les régimes alternatifs : crudovorisme et régimes dissociés</p>	

UDA n°4	TITOLO: La sécurité alimentaire		
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI	
<p>Conoscere le regole di base dell'igiene alimentare, le tossinfezioni, i principi dell'HACCP i rischi e le misure preventive connesse.</p>	<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 gli argomenti specifici.</p> <p>Spiegare gli argomenti sulla sicurezza alimentare sia nel registro orale che in quello scritto.</p>	<p>-L'HACCP -La maîtrise des points critiques -Les infections transmissibles et les intoxications alimentaires -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>	<p>- Le cuisinier</p> <p>- Le chef pâtissier</p> <p>- Le directeur de la restauration</p> <p>- Trouver un travail : le CV</p> <p>- La lettre de motivation</p>

La docente: Maura Maneschi

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”

PROGRAMMA SVOLTO DI SPAGNOLO

**Testo utilizzato:
NUEVO EN SU PUNTO**

a.s. 2025-2026

Classe:5B

Momenti didattici	<ul style="list-style-type: none">• Lezione frontale sui principi di igiene e sicurezza alimentare• Didattica laboratoriale sulle tecniche di lavorazione del pesce• Attività guidate di classificazione degli alimenti• Visione e analisi di contenuti video (il percebeiro)• Cooperative learning• Attività ludico-didattiche (cruciverba tematico)
Strumenti	<ul style="list-style-type: none">• LIM e dispositivi digitali• Schede didattiche• Video didattici• Manuali professionali
Verifiche e valutazione	<ul style="list-style-type: none">• Test scritto su HACCP e classificazioni• Osservazione diretta• Esercizi strutturati• Valutazione delle competenze operative• Valutazione del progetto di gruppo• Presentazione orale e digitale• Produzione di elaborati (CV e lettera)• Osservazione del lavoro cooperativo• Valutazione del prodotto finale

UDA 1	TITOLO: Tecniche di lavorazione, sicurezza alimentare e valore nutrizionale		
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI	
<ul style="list-style-type: none">• Sistema HACCP e sicurezza alimentare• Tipi di contaminazione alimentare• Norme di	<ul style="list-style-type: none">• Applicare correttamente le norme HACCP• Operare nel rispetto delle norme di sicurezza• Riconoscere e	<ul style="list-style-type: none">• HACCP: principi e applicazione• Tipologie di contaminazione• Sicurezza sul lavoro e gestione delle emergenze• Modalità di richiesta di soccorso	

<p>sicurezza sul luogo di lavoro</p> <ul style="list-style-type: none"> • Procedure di emergenza • Classificazione del pesce e dei frutti di mare • Proprietà nutrizionali del pesce • Frutta secca e frutta disidratata • Succhi di frutta e frutta tropicale 	<p>classificare prodotti ittici</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eseguire tecniche di taglio del pesce • Preparare ricette a base di pesce • Valutare le proprietà nutrizionali degli alimenti 	<ul style="list-style-type: none"> • Classificazione del pesce • Frutti di mare: crostacei e molluschi • Tagli del pesce: medaglione, trancio, filetto, suprema, porzione, pesce intero • Il percebeiro e raccolta dei percebes • Preparazione di ricette a base di pesce • Introduzione al sushi • Proprietà nutrizionali del pesce • Attività: cruciverba sul pesce • Frutta secca e disidratata • Succhi e frutta tropicale
---	---	--

UDA 2		TITOLO : Progettazione gastronomica, tradizione e inserimento nel mondo del lavoro	
CONOSCENZE		COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<ul style="list-style-type: none"> • Comunità autonome spagnole e gastronomia • Tapas e tradizioni culinarie • Carne: classificazione e tagli • Prodotti tipici (sidro, pane, cioccolato) • Tecniche di progettazione gastronomica • Strumenti per la ricerca del lavoro • Struttura del curriculum vitae e lettera di presentazione 		<ul style="list-style-type: none"> • Progettare un piatto regionale • Valorizzare prodotti del territorio • Lavorare in gruppo • Presentare un progetto in modo efficace • Utilizzare strumenti digitali • Redigere CV e lettera di presentazione • Orientarsi nel mondo del lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> • Attività sulle comunità autonome spagnole • Le tapas: caratteristiche e realizzazione • Carne: classificazione e tagli principali • Il sidro • Ripasso sul pane • Dolce invernale: il cioccolato e tradizione di San Ginés • Progettazione e realizzazione di un piatto regionale • Presentazione digitale del lavoro di gruppo • Introduzione al gastro-impiego • Piattaforme per il lavoro: Jobtoday e Afuegolento • Portali per la ricerca di lavoro • Redazione del Curriculum Vitae • Lettera di presentazione

Il docente
Olga Maria Patarroyo

**PROGRAMMAZIONE SVOLTA
DI
MATEMATICA**

a.s. 2025-26

Classe: 5B

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 GRAFICO	
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 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 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 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

La docente
Prof.ssa Francesca Filoni

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA
DELL'OSPITALITA'**

Tor Carbone-Alessandro Narducci

Via di Tor Carbone, 53 – 00178 Roma °

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

**PROGRAMMA SVOLTO
DI DIRITTO E TECNICA DELL'IMPRESA RICETTIVA**

Anno Scolastico 2025-26

Classe: V sez. B

Docente Prof.ssa Elisabetta Ventriglia

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

UDA n°1	Il mercato turistico		
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI	
<ul style="list-style-type: none">• Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale• Normativa nazionale, internazionale e comunitaria di settore• Principali organismi nazionali, internazionali e della Comunità Europea di settore• Normativa sul turismo	<ul style="list-style-type: none">• Utilizzare le reti e gli strumenti informatici per ricercare ed elaborare i dati sul mercato turistico e individuare le principali fonti normative in campo turistico-ristorativo• Analizzare un territorio e le sue	Il turismo nazionale ed internazionale <ul style="list-style-type: none">• Il turismo interno: caratteri e fattori di influenza• Le dinamiche del turismo interno• Il turismo internazionale: fonti normative internazionali e comunitarie• L'Unione Europea: evoluzione storica, struttura ed organi• Gli organismi nazionali e internazionali che si occupano di	

sostenibile	potenzialità/criticità da un punto di vista turistico.	turismo (cenni) • Le dinamiche del turismo internazionale
-------------	--	--

UDA n°2	La normativa del settore turistico-ristorativo	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<ul style="list-style-type: none"> • Disciplina della costituzione dell'impresa, • Normativa sulla sicurezza del lavoro e del luogo di lavoro, • Normativa sull'igiene alimentare, responsabilità degli operatori di settore, tracciabilità dei prodotti, tutela e sicurezza del cliente • Normativa di tutela della privacy e norme volontarie sul Sistema Qualità ISO 9000 • Contratti delle imprese turistico-ristorative: ristorazione, catering, banqueting, franchising 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro, la trasparenza e la tracciabilità dei prodotti • Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità e redditività • Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche. 	<p>Le norme nazionali e comunitarie nel settore ristorativo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Norme sulla costituzione dell'impresa • Norme sulla sicurezza del lavoro • La normativa nel settore alimentare • L'HCCP • La tracciabilità e la rintracciabilità • Le informazioni sugli alimenti (etichettatura) • La Qualità Totale • I marchi di qualità <p>I contratti delle imprese ristorative e Ricettive</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il contratto: aspetti giuridici • Il contratto ristorativo • Il contratto di somministrazione • Il contratto di catering • Il contratto di banqueting

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

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

UDA n°5	Educazione Civica	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<p>Sviluppare la conoscenza delle istituzioni dell'Unione europea e delle Organizzazioni internazionali.</p> <p>Promuovere la condivisione dei principi di sostenibilità</p>	<p>Possedere gli strumenti per conoscere i propri diritti e doveri e per</p>	<p>Costituzione, Sostenibilità e Cittadinanza attiva</p> <ul style="list-style-type: none"> Evoluzione dell'ordinamento

legalità, cittadinanza attiva e digitale.	partecipare pienamente e con consapevolezza alla vita civica, culturale e sociale della comunità e dello Stato e dell'UE. Saper ricostruire le fasi del processo costituente e argomentare i principi fondamentali della Carta costituzionale.	italiano <ul style="list-style-type: none"> • Struttura e caratteri della Costituzione • L'UE: evoluzione, funzione ed organi • Essere Cittadino europeo • L'agenda 2030 e la sostenibilità
---	--	---

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

IPSEOA “Tor Carbone -A. Narducci”

**PROGRAMMA
SVOLTO
DI
SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE**

A.S. 2025/26 Classe: 5 B enogastronomia

Momenti didattici	Lezione frontale e interattiva, didattica inclusiva, didattica per competenze, attività di ricerca ed elaborazione di prodotti, esercizi sommativi, attività di recupero
Strumenti	Libro di testo, LIM, espansioni video, approfondimenti, condivisione di presentazioni <i>Power Point</i> , schemi, mappe concettuali.
Verifiche e valutazione	Prove semi-strutturate, prove orali, ricerche, creazione di un <i>Power-Point</i> , compiti di realtà, verifiche formative e sommative

UDA n° 1	TITOLO: SOSTENIBILITA’ AMBIENTALE E NUOVI PRODOTTI AGROALIMENTARI	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<ul style="list-style-type: none">- Conoscenza delle problematiche ambientali e dello sviluppo sostenibile.- Conoscere i sistemi produttivi in agricoltura ed il loro impatto ambientale.- Conoscere i nuovi prodotti alimentari.	<ul style="list-style-type: none">- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, produzione e vendita in una ottica di qualità.	<ul style="list-style-type: none">- Sviluppo sostenibile- Agricoltura convenzionale, integrata, biologica e biodinamica- Filiera agroalimentare.- Impronta ecologica- Doppia piramide alimentare ed ambientale- Alimenti <i>light</i>, arricchiti, fortificati, funzionali, <i>novel foods</i>, di gamma, alimenti per gruppi specifici, alimenti OGM.

UDA n° 2	TITOLO: LA QUALITA' DEGLI ALIMENTI	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere le certificazioni di qualità. - Conoscere le funzioni degli additivi. 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper individuare gli additivi presenti in etichetta. - Saper riconoscere la qualità degli alimenti. - Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali e nel rispetto delle diverse culture e prescrizioni per la promozione del <i>Made in Italy</i>. 	<ul style="list-style-type: none"> - Qualità totale di un alimento - Denominazioni di qualità - Controllo, qualità e sicurezza alimentare - Etichettatura degli alimenti - Frodi alimentari - Additivi alimentari.

UDA n° 3	TITOLO: IGIENE E SICUREZZA NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere la terminologia specifica. - Conoscere le principali cause di contaminazione chimica, radioattiva e biologica e i rischi che essi comportano. - Descrivere le caratteristiche fondamentali dei microrganismi responsabili di contaminazioni. - Conoscere le principali tossinfezioni alimentari, le intossicazioni e infezioni e le loro modalità di 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico. - Capire la relazione esistente tra diffusione delle tossinfezioni alimentari e scarsa qualità igienica degli alimenti e della ristorazione. - Acquisire comportamenti corretti nell'igiene personale, nella manipolazione degli alimenti e nell'uso delle attrezzature. - Saper individuare i punti critici di controllo 	<ul style="list-style-type: none"> - Sicurezza alimentare. - Contaminazione fisica degli alimenti. - Contaminazione chimica: generalità e terminologia, (tossicità acuta e cronica). - Fitofarmaci; fertilizzanti; farmaci per la zootecnia; residui da contenitori; contaminanti da metalli pesanti, IPA e PCB. - Contaminazione biologica degli alimenti. Generalità e modalità di contaminazione. - Prioni e malattie prioniche. - Caratteristiche di virus, batteri, muffe e lieviti, protozoi e metazoi. - Fattori che favoriscono lo sviluppo dei microrganismi. - Le malattie da contaminazione biologica degli alimenti. Infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari. Salmonellosi, Listeriosi, Campilobatteriosi, gastroenterite da <i>Escherichia coli</i>, Colera, Botulismo, Intossicazione da stafilococco, Tossinfezione da <i>Clostridium perfringens</i>, Epatite A ed E. Intossicazioni causate da muffe. Malattie da protozoi: Amebiasi e Toxoplasmosi. Infestazioni da vermi parassiti: Teniasi,

trasmissione. - Perfezionare comportamenti nell'igiene personale, nella manipolazione degli alimenti e nell'uso delle attrezzature. Conoscere i possibili punti critici.	Echinococcosi e Anisakidosi. - Igiene e sicurezza nell'ambiente lavorativo. - Il sistema HACCP.
--	---

UDA n° 4	TITOLO: L'ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA e LE PRINCIPALI TIPOLOGIE DIETETICHE	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere le principali componenti del fabbisogno energetico totale e il concetto di bilancio energetico. - Conoscere gli strumenti per la valutazione del fabbisogno energetico, del peso teorico e della dieta equilibrata secondo i LARN. - Conoscenza delle linee guida per una sana alimentazione. - Conoscere le tipologie dietetiche più comuni. 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper individuare ed utilizzare tecniche tradizionali ed innovative per promuovere una dieta equilibrata per gli individui, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. - Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. 	<ul style="list-style-type: none"> - Criteri per una dieta equilibrata, ripartizione calorica dei macronutrienti secondo i LARN. - Ripartizione dei pasti, fabbisogno energetico, peso teorico, IMC. - Linee guida per una sana alimentazione. - I modelli alimentari: la piramide alimentare, il piatto sano e il tempio alimentare. - Dieta mediterranea, dieta vegetariana, dieta eubiotica, dieta macrobiotica, paleodieta, dieta nordica.

UDA n° 5	TITOLO: DIETETICA E DIETOTERAPIA UNITA' 1: LA DIETA NELLE DIVERSE FASI DI VITA	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI

<p>Conoscere le caratteristiche di una dieta equilibrata in funzione delle diverse necessità fisiologiche e nutrizionali.</p>	<p>- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Alimentazione equilibrata nelle diverse condizioni fisiologiche (infanzia, adolescenza, età adulta, gravidanza, allattamento, terza età, attività sportiva). - Alimentazione nella ristorazione: menù funzionali alle esigenze dietologiche della clientela.
---	---	---

UDA n° 6	TITOLO: DIETETICA E DIETOTERAPIA UNITA' 2: LA DIETOTERAPIA	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere i compiti della dietetica e della dietoterapia. - Conoscere il ruolo preventivo di una sana alimentazione per la difesa della salute. - Conoscere la relazione tra alimentazione e malattie tumorali. - Conoscere che cosa sono le allergie e le intolleranze alimentari. - Conoscere la relazione fra alimentazione non corretta e rischi di malattie conseguenti. - Conoscere i principi fondamentali di dietoterapia in alcune importanti malattie. 	<p>- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Obesità e sindrome metabolica. - Malattie cardiovascolari; dislipidemie; aterosclerosi; ipertensione. - Diabete. - Alimentazione e tumori. - Principali malattie dell'apparato digerente e disturbi del comportamento alimentare (DCA). - Consumo e abuso di bevande alcoliche - Alcune malattie da carenza di nutrienti. - Allergie e intolleranze alimentari.

IPSEOA “Tor Carbone -A. Narducci”

PROGRAMMAZIONE SVOLTA DI Laboratori di servizi Enogastronomici - CUCINA

a.s. 2025-2026

Classe: 5B

Momenti didattici	-Didattica inclusiva, didattica per competenze, attività di laboratorio 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> , verifiche pratiche compiti di realtà, verifiche formative e sommative

UDA n°1	TITOLO: La qualità alimentare	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
Conoscere i cinque sensi per poter effettuare un’analisi sensoriale sugli alimenti	Analizzare qualitativamente un alimento utilizzando i cinque sensi	-La qualità alimentare dal punto di vista merceologico, legale, chimico fisico, organolettico, igienico sanitario, nutrizionale -Il cibo come esperienza culturale -

UDA n°2	TITOLO: La classificazione alimentare	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
Definizione e distinzione degli alimenti	Saper riconoscere ed elaborare gli alimenti secondo le loro caratteristiche merceologiche	-Gamme alimentari - Funzioni degli alimenti - Novel food, alimenti fortificati, funzionali, dietetici, light. -OGM

UDA n°3	TITOLO: I Marchi e la filiera	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
Conoscere e imparare le caratteristiche organolettiche e merceologiche dei prodotti a marchio	Saper Valorizzare i prodotti a marchio Applicare le conoscenze tecniche per esaltare le caratteristiche organolettiche dei prodotti a marchio	-Marchi alimentari di qualità (DOP IGP STG De.Co PAT) -Disciplinari di produzione -Frodi alimentari -Agricoltura biologica -I prodotti a marchio italiani -Filiera Agroalimentare -KM 0

UDA n°4	TITOLO: Ristorazione Commerciale e Collettiva, Menu	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
Conoscere gli elementi che compongono il menu Conoscere le varie tipologie di aziende ristorative	Saper redigere un menu bilanciato in base alle caratteristiche della stagionalità, tipologia di locale, tipologia di clientela	Il menu Le varie tipologie di menu Elementi obbligatori presenti nel menu Schemi dietetici per persone con particolari condizioni (bambini, anziani, mensa aziendale, pazienti con specifiche patologie)

UDA n°5	TITOLO: HACCP, sicurezza alimentare, intolleranze ed allergie, malattie metaboliche	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
Il piano autocontrollo HACCP, pacchetto igiene, Intolleranze ed Allergie, contaminazioni e prevenzione	Saper applicare le norme igienico sanitarie all'interno del locale cucina ai fini di prevenire le contaminazioni fisiche-chimiche-biologiche; prassi igieniche e modalità operative per prevenire contaminazioni in fatto di allergeni e intolleranze	-HACCP e sicurezza alimentare -Pacchetto igiene -Intolleranza lattosio -Celiachia -Malattie metaboliche congenite

UDA n°6	TITOLO: Catering e Banqueting	
CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
Conoscere le figure professionali che operano nel settore catering Conoscere i servizi proposti	Redigere schede evento per tipologia di servizio richiesto	-Catering diretto e indiretto -Ristorazione collettiva e commerciale -Ristorazione viaggiante -Banqueting -Banqueting manager

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.

Prof.ssa Rondinelli Chiara

IPSEOA “Tor Carbone -A. Narducci”

PROGRAMMA SVOLTO DI SALA E VENDITA

Testo utilizzato: libro di testo in adozione

a.s.

2025/2026

Classe: V B

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

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

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

<p>come va modulato secondo il tipo di pasto e il locale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli elementi di base della costruzione del menu 		
--	--	--

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

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

<p>tecniche di cantina che le migliorano.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscere le caratteristiche organolettiche dei principali tipi di vino, le temperature, le nozioni base e le tecniche di servizio del vino. 	<p>componenti del mosto e del vino, al fine di saper valutare le variazioni qualitative prodotte dalle diverse lavorazioni.</p>	
--	---	--

UDA n°5		TITOLO: IL MARKETING	
CONOSCENZE		COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<ul style="list-style-type: none"> - Analisi di mercato - Marketing mix e marketing turistico 		<ul style="list-style-type: none"> - Saper condurre un accurato studio di marketing per pianificare e comunicare efficacemente a un potenziale target di clientela l'offerta enogastronomica di un 'attività ristorativa tenendo conto della qualità dell'offerta e delle potenzialità del territorio da valorizzare per incontrare le nuove richieste del turista enogastronomico 	<ul style="list-style-type: none"> - Marketing e comunicazione - Comunicare l'offerta enogastronomica - Comunicare la qualità - Comunicare il territorio
UDA n°6		TITOLO: IL SERVIZIO AL BAR	
CONOSCENZE		COMPETENZE	CONTENUTI SPECIFICI
<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di base del bar: principali bevande analcoliche e alcoliche 		<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di 	<ul style="list-style-type: none"> - Gli aperitivi - Le bevande digestive - Le bevande dissetanti - Bevande energetiche e toniche

	commercializzazi one dei servizi e dei prodotti enogastronomici	
--	--	--

Il docente
Marina Caiazzo

PROGRAMMAZIONE SVOLTA

Disciplina: **IRC – Religione cattolica**

a.s. 2025-26

Classe: **5B**

Docente: prof. **Mauro Spina**

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

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

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

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

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

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

**IPSEOA “TOR CARBONE”
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
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 ...)

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

Articolo 1

Ambito di applicazione

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

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

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

CONTESTO OPERATIVO

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

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

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

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

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

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

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

le caratteristiche principali del contaminante;

le conseguenze dannose sulla salute;

gli alimenti a rischio;

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

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

Al riguardo il candidato:

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

*Ministero dell'istruzione e del merito***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

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"**

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

Guadagnare salute- Alimentazione

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

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

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

I benefici di una sana alimentazione

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

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

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

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

DOCUMENTO N.2

LINEE GUIDA DELLA SANA E CORRETTA ALIMENTAZIONE

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

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

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

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

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

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

DOCUMENTO N.3

MIUR: LINEE GUIDA PER L'EDUCAZIONE ALIMENTARE

Gli attuali obiettivi dell'Educazione Alimentare nella Scuola

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

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

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

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

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

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

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

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

1. Nel documento n.1 si parla della giusta importanza che va riconosciuta a una “*dieta varia ed equilibrata*” e si fa voce dei “*benefici di una sana alimentazione*”. Fornisci una sintetica definizione di cosa si debba intendere per “*dieta varia ed equilibrata*” e riferisci almeno tre dei benefici riportati.
2. Nel documento n.2 si approfondisce la tematica delle abitudini alimentari che si 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 – IPSEOA TOR CARBONE Griglia di valutazione Prima prova scritta Tipologia A – Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano				
Indicatori generali specifici	Descrittori *	Punti	Punti 20/20	Punti 10/10
STRUTTURA	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	.../10		
	Coesione e coerenza testuale	.../10		
GRAMMATICA/LESSICO	Ricchezza e padronanza lessicale	.../10		
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi)	.../10		
	Uso corretto ed efficace della punteggiatura			
CONOSCENZE/RIFLESSIONE CRITICA	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	.../10		
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	.../10		
COMPRENSIONE – ANALISI INTERPRETAZIONE	Rispetto dei vincoli posti nella consegna (lunghezza – parafrasi – sintesi)	.../10		
	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	.../10		
	Puntualità nell’area lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	.../10		
	Interpretazione corretta ed articolata del testo	.../10		
Alunno/a	Punteggi **	/100	.../20	
.....	Voto finale in 10mi **			.../10

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

AS 2025/2026 – IPSEOA TOR CARBONE

Griglia di valutazione Prima prova scritta

Tipologia A – Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

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

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

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

AS 2025/2026 – IPSEOA TOR CARBONE
Griglia di valutazione Prima prova scritta
Tipologia B – Analisi e produzione di un testo argomentativo

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

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

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

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

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

Alunno _____

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

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

La Commissione

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

**Allegato 6
Riepilogo Attività Educazione Civica**

EDUCAZIONE CIVICA TRIENNIO 2024-2027

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

CLASSE **5B**

PRIMO QUADRIMESTRE			
AREE TEMATICHE E TEMI PROPOSTI	DISCIPLINE	METODOLOGIE	ORE
Sport e Olimpiadi contribuiscono alla realizzazione dell'Agenda 2030 perché promuovono salute, inclusione, parità e sostenibilità, dimostrando che lo sport può essere uno strumento di educazione civica e di pace tra i popoli.	Sc. Motorie	Lezione frontale- PPT- Lavoro individuale produzione di un PPT	3
L'UNESCO: l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Educazione, la Scienza e la Cultura. Il rapporto tra conflitti, educazione e cultura.	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Lezione frontale. Esposizione di un lavoro individuale.	4
costituzione, sostenibilità e cittadinanza attiva: sviluppare la conoscenza delle istituzioni dell'unione europea e delle organizzazioni internazionali.	Diritto ed economia	Lezione frontale- PPT- Lavoro individuale produzione di un PPT	5
TOTALE ORE PRIMO QUADRIMESTRE			12
SECONDO QUADRIMESTRE			
AREE TEMATICHE E TEMI PROPOSTI	DISCIPLINE	METODOLOGIE	ORE
Le Olimpiadi uniscono sport e cultura: le cerimonie di apertura e chiusura dei giochi mostrano i valori e le tradizioni del Paese ospitante e promuovono l'armonia tra i popoli. Possono portare benefici economici ma anche costi e impatti ambientali. Il fair play e l'inclusione, rappresentata dalle Paralimpiadi	Sc Motorie	Video, lezioni frontali e dibattiti; lavoro individuale assegnato per casa per l'approfondimento delle tematiche proposte	2
Il ruolo dell'Onu, della Nato, dell'Unione Europea nelle grandi crisi internazionali degli ultimi decenni.	Storia	Presentazione degli argomenti; lavori di gruppo, esposizioni alla classe, discussione collettiva	5
I racconti di guerra. Il ruolo della letteratura nel raccontare la guerra e il dramma delle vittime e dei profughi. La scrittura come veicolo per costruire la pace.	Letteratura	Presentazione degli argomenti; lavori di gruppo, esposizioni alla classe, discussione collettiva	3
Libertà di espressione e propaganda. Dai regimi totalitari alle democrazie moderne.	Storia e Letteratura	Presentazione degli argomenti; lavori di gruppo, esposizioni alla classe, discussione collettiva	4

Educazione alla salute: I cinque colori del benessere.	Scienza e Cultura dell'Alimentazi one	Lezione frontale. Condivisione di uno schema riassuntivo. Produzione di un lavoro individuale.	4
promuovere la condivisione dei principi di sostenibilità, legalità cittadinanza attiva e digitale.	Diritto Economia	Lezione frontale- PPT- Lavoro individuale produzione di un PPT	3
<hr/>			21
TOTALE ORE SECONDO QUADRIMESTRE			
TOTALE ORE A.S.			33