

ISTITUTO PROFESSIONALE
DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIAE
L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

ISTITUTO PARITARIO
GIACOMO LEOPARDI

Via del Pettirosso 14 - Roma

Documento del 15 maggio

(ai sensi dell'art. 5 del D.P.R. 323 del 23/07/1998)

CONSIGLIO DELLA CLASSE

5^A

Enogastronomia

Sala e Vendita

Anno scolastico 2024-2025
(deliberazione Consiglio di Classe del 09 maggio 2025)

INDICE CONTENUTI

A) INFORMATIVA GENERALE

INFORMAZIONI GENERALI SULL'ISTITUTO

ELENCO ALUNNI

STABILITA' DOCENTI

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

PROFILO DELLA CLASSE

PROFILO PROFESSIONALE

SBOCCHI PROFESSIONALI

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

PROGETTI ED ATTIVITA' INTEGRATIVE E DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

"Educazione Civica"

METODOLOGIA DIDATTICA- MEZZI-TEMPI

VERIFICHE VALUTAZIONI CREDITO

ELEMENTI E CRITERI PER LA VALUTAZIONE FINALE

PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO

PCTO : PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO.

B) PROGRAMMI SVOLTI E RELAZIONI FINALI DELLE SINGOLE DISCIPLINE

Italiano e Storia

Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Laboratorio di cucina

Laboratorio di sala e vendita

Diritto e Tecniche Amministrative

Lingua Inglese

Lingua Francese

Matematica

Scienze Motorie e Sportive

C) ALLEGATI AL PRESENTE DOCUMENTO

Allegato A - Griglia di valutazione delle prove scritte

Allegato B - Griglia valutazione colloquio

Allegato C - Tabella conversione del credito

Allegato D - Tracce simulazione (I-II prova)

INFORMAZIONI GENERALI DELL'ISTITUTO

L' IPSEOA Paritario "Giacomo LEOPARDI" opera in una sede unica situata in Via del Pettiroso 14, nel quartiere Torre Maura. Il Distretto di appartenenza è il XVI°. L'Istituto, facilmente raggiungibile grazie alla presenza della linea Metropolitana linea C ed è inserito all'interno di un territorio in cui mancano strutture adeguate e luoghi di aggregazione per i giovani. E' risultato difficile stabilire relazioni costruttive con il territorio, anche per via delle condizioni di degrado in cui versava il quartiere in cui il nostro Istituto svolge una rilevante azione di recupero sociale oltre che scolastico.

L'Istituto è dotato di un laboratorio di cucina/sala completamente nuovo, situato adiacente l'edificio scolastico e di un laboratorio di accoglienza e bar all'interno dell'Istituto. L'Istituto "G. Leopardi", offre ai suoi studenti l'acquisizione, durante il percorso di studio, delle competenze tecniche nella gestione dei servizi enogastronomici e nell'organizzazione dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità, attraverso le tre articolazioni: Enogastronomia, Servizi di Sala e Vendita, Accoglienza Turistica.

Lo studente sarà in grado, alla fine del corso quinquennale, di predisporre menù coerenti con il contesto e con le esigenze della clientela, di controllare e utilizzare alimenti e bevande sotto il profilo nutrizionale ed enogastronomico, essere responsabile della sala, sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, progettare pacchetti turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche ed enogastronomiche del territorio.

L'Istituto orienta, di concerto con associazioni di categoria e/o figure professionali di settore, orienta verso i molteplici sbocchi lavorativi immediati (commis di cucina o di sala e bar; pasticciere, pizzaiolo, cameriere, chef, gestore aziende ristorative, tavola calda, self service, addetto al booking e alle prenotazioni, vice direttore, direttore d'albergo, accompagnatore turistico, impiegato di agenzia di viaggio).

Il Diplomato proveniente dall'articolazione "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera", ha altresì la possibilità di continuare il percorso di studio in tutte le facoltà universitarie, nel caso privilegiando i settori coerenti con il titolo di studio acquisito come Scienze dell'alimentazione, Dietistica, Turismo, Scienze Enogastronomiche, per il primo livello e Progettazione e gestione dei sistemi turistici per il secondo livello con un ulteriore Master in Management Turistico Alberghiero.

ELENCO ALUNNI

N	Alunno
1	[REDACTED]
2	[REDACTED]
3	[REDACTED]
4	[REDACTED]
5	[REDACTED]
6	[REDACTED]
7	[REDACTED]
8	[REDACTED]
9	[REDACTED]
Sala	
10	[REDACTED]
11	[REDACTED]
12	[REDACTED]
13	[REDACTED]
14	[REDACTED]
15	[REDACTED]
16	[REDACTED]
17	[REDACTED]
18	[REDACTED]
19	[REDACTED]
20	[REDACTED]
21	[REDACTED]
22	[REDACTED]

STABILITA' DOCENTI

Nel corrente anno scolastico, nella classe V sez. A, la continuità del corpo docenti è stata mantenuta per quasi la totalità delle discipline.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Docente	Disciplina	Ore
Fedeli Paola	Italiano e Storia	6
Raschillà Martina	Matematica	3
Sela Inva	Lingua Inglese	3
Puglia Nisia	Lingua Francese	3
Di Caprio Paola	Scienze e Cultura dell'Alimentazione	3
Sidotti Rossella	Diritto e Tec. Amm.ive	5
Conte Aniello	Lab. Serv. Enogastronomia	4
Petruzza Rita	Lab. Serv. Sala e Vendita per Cucina	2
Ruperto Giulio	Sc. Motorie	2

Docente	Disciplina	Ore
Fedeli Paola	Italiano e Storia	6
Raschillà Martina	Matematica	3
Artale Chiara	Lingua Inglese	3
D'Onofrio Chiara	Lingua Francese	3
Di Caprio Paola	Sc. e Cult. Dell'Alimentazione	3
Sidotti Rossella	Diritto e Tec. Amm.ive	5
Mauro Luigi Angelo	Lab. Serv. Sala e Vendita	4
Carmelo Marzo	Lab. Serv. Enogastronomia	2
Ruperto Giulio	Sc. Motorie	2

PROFILO DELLA CLASSE

La classe V A articolata in Enogastronomia e Sala e Vendita è composta da 22 allievi provenienti in gran parte dalla IV A dell'anno precedente, ai quali si sono aggiunti studenti provenienti da esami di idoneità. Si registra la presenza di cinque allievi che hanno usufruito costantemente di strumenti compensativi e dispensativi coerenti con documentazione personale acquisita agli atti dell'Istituto.; un allievo che si avvale del piano educativo individualizzato, regolarmente presentato alla famiglia di cui è stato acquisito il consenso tramite sottoscrizione per il quale nel corso dell'anno scolastico il CDC ha elaborato prove con valore equipollente; due alunni BES che si avvalgono di misure compensative e dispensative. Altresì, analoga procedura è stata adoperata per altri casi che hanno di volta in volta, in corso di osservazione, manifestato la necessità di supporto al loro iter formativo. Nella gran parte delle occasioni gli studenti hanno seguito le indicazioni fornite rispettando le tempistiche assegnate dagli insegnanti raggiungendo, in termini di profitto, risultati coerenti con gli obiettivi minimi prestabiliti.

L'atteggiamento degli studenti, non sempre armonioso in ambito disciplinare, ha evidenziato talvolta episodi o situazioni che hanno condizionato l'andamento del regolare approccio didattico durante l'anno scolastico.

Tuttavia, una parte ha migliorato le capacità di comunicare il proprio pensiero in modo organico ed elaborare le informazioni acquisite; altra parte della classe, invece, ha manifestato impegno modesto e limitata partecipazione, elementi sicuramente condizionanti il loro profitto generale.

Nel corso dell'anno scolastico, gli alunni hanno seguito una fase di formazione in presenza (PCTO) presso strutture dislocate in diverse zone di Roma, prevista dalla normativa vigente così come acquisita al PTOF.

In tale contesto, la quasi totalità degli allievi ha manifestato impegno ed interesse verso gli ambiti professionali in cui sono stati inseriti e, per alcuni, si sono registrate valutazioni di rientro eccellenti.

In funzione della deliberazione di programmazione del Consiglio di Classe di inizio anno scolastico, gli studenti hanno partecipato a numerose iniziative in diversi ambiti:

- Educazione finanziaria con Banca Popolare di Sondrio con certificazione corrispondente (Ed. Civica)
- Convegno tenuto dalla Dott.ssa Roberta Bruzzone in data 19/02 sui volti della violenza, come riconoscere un manipolatore affettivo (Ed. Civica)
- Orientamento in uscita in collaborazione con l'università E-Campus

- Adesione al progetto “La partita del futuro -Roma bene comune”
- Partecipazione al concorso XVI edizione “ Coffee Competition”
- Partecipazione progetto Startupper School Food Lazio Innova
- Preparazione di un elaborato con PPT per “ I giovani incontrano la Shoah”

Durante il corso dell’anno scolastico, gli studenti hanno svolto diverse prove di simulazione sia per la prima che per la seconda prova scritta. In occasione della seconda simulazione della prima prova scritta sono stati convocati tutti i candidati esterni assegnati all’Istituto.

Si precisa, a tal proposito, che l’USR Lazio ha assegnato 10 (dieci) candidati esterni di cui sei per l’articolazione Enogastronomia e quattro per l’articolazione Sala e Vendita. I candidati hanno svolto le Prove Invalsi, prerequisito per l’ammissione all’Esame di Stato e svolgeranno gli esami preliminari di ammissione come previsto dalla vigente normativa. Si registra, anche qui, la presenza di candidati che necessitano di strumenti compensativi e dispensativi, giusta documentazione da essi stessi presentata in Istituto.

Disciplina e frequenza

Il comportamento degli alunni, dal punto di vista disciplinare è stato poco soddisfacente a causa dell’atteggiamento di alcuni che ha ostacolato il raggiungimento del clima propositivo in classe. La disponibilità allo studio e l’attenzione durante le lezioni non sono state sempre continue nel corso dell’anno scolastico danneggiando talvolta lo sviluppo della programmazione didattica.

La frequenza, per la maggior parte della classe è risultata regolare e costante; in alcuni casi si è dovuto registrare diversi momenti di discontinuità che sono stati notificati tempestivamente alle famiglie.

Profitto

I livelli di profitto risultano eterogenei: in alcuni casi gli studenti manifestano difficoltà e incertezze nel metodo di studio; in altri si sono dimostrati in grado di rielaborare in modo autonomo contenuti e materiali trattati raggiungendo un profitto soddisfacente così come il livello di preparazione.

Per lo svolgimento dei programmi ed osservazioni più dettagliate sull’andamento didattico della classe si rimanda alle relazioni finali dei singoli docenti allegate al presente documento.

PROFILO PROFESSIONALE

La classe V sezione A che affronterà gli esami di Stato 2024/2025, ha seguito un percorso strutturato con un primo biennio comune unitario modellato sul progetto della precedente riforma della scuola secondaria superiore, durante il quale, oltre alle materie dell’area comune, vengono studiate le discipline

dell'area di indirizzo; gli alunni hanno proseguito il loro percorso formativo per il triennio al termine del quale conseguiranno il diploma in "Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera" per l'articolazione Cucina e di "Tecnico dei Servizi di Sala e Vendita" per l'articolazione di Sala e Vendita.

Il tecnico dei servizi della ristorazione conosce il mercato ristorativo ed i suoi principali segmenti, l'evoluzione degli stili alimentari e di consumi a livello locale, nazionale ed internazionale. Conosce l'igiene professionale, nonché le condizioni igienico-sanitarie dei processi produttivi; conosce la merceologia e le più avanzate tecniche di conservazione degli alimenti, anche alla luce della moderna dietetica. Conosce le norme antinfortunistiche e sulla sicurezza dei lavoratori (tutti gli allievi hanno seguito su piattaforma ministeriale il corso sulla sicurezza); conosce inoltre le norme giuridiche inerenti le aziende ristorative, sa esprimersi in due lingue straniere.

SBOCCHI PROFESSIONALI

Esami di Stato e sbocchi occupazionali

Nell'articolazione "Enogastronomia" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, tracciabilità e rintracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Al termine dei cinque anni del corso di studi gli allievi conseguono il diploma quinquennale.

Il titolo consente l'accesso dei giovani a:

- Mercato del lavoro in attività turistiche turistiche e ristorative
- Iniziative personali a livello imprenditoriale
- Pubblico impiego;
- Università.

SALA E VENDITA.

Nell'articolazione "Sala e Vendita" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire

nella Ristorazione commerciale:

- Mercato del lavoro in attività turistiche turistiche, ristorative in ambito tradizionale e in ambito industriale
- Iniziative personali a livello imprenditoriale
- Pubblico impiego;
- Università.

OBIETTIVI GENERALI DI APPRENDIMENTO

In funzione di quanto contemplato nell'Allegato 1 del Regolamento (DI92/2018) e in coerenza con gli Obiettivi Generali e Specifici di Apprendimento si evidenziano gli ambiti di intervento comuni e specifici condivisi.

IMPARARE AD IMPARARE

Lo studente è consapevole che lo studio è un'attività che si può apprendere; pratica un ascolto consapevole, prende appunti e li rielabora; usa tecniche di lettura finalizzandole al tipo di studio; evidenzia concetti chiave; costruisce testi logici, coesi e attenti alle consegne.

PROGETTARE

Lo studente realizza attività di studio utilizzando conoscenze e linguaggi diversi; nei lavori personali e di gruppo individua strategie per la realizzazione del progetto.

COMUNICARE

Lo studente legge e comprende messaggi di tipo diverso; usa lingua madre in modo corretto, conosce e usa procedimenti logico-matematici; usa, nell'esposizione scritta e orale, linguaggi settoriali; utilizza la lingua madre in maniera appropriata allo scopo comunicativo; comprende testi complessi; utilizza varie conoscenze disciplinari per rappresentare messaggi completi; usa strutture grammaticali.

COLLABORARE E PARTECIPARE

Lo studente partecipa alle discussioni e accetta le eventuali critiche; lavora in gruppo attivamente; rispetta le consegne; è disponibile ad aiutare i compagni in difficoltà e a farsi aiutare; collabora al dialogo educativo; si sente parte integrante del gruppo classe e del gruppo scuola.

AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE

Lo studente interviene in modo autonomo e produttivo nelle discussioni e si assume la responsabilità delle sue affermazioni; tende a risolvere e conciliare eventuali dissensi; manifesta con chiarezza i propri bisogni e quelli del gruppo.

RISOLVERE PROBLEMI

Lo studente utilizza conoscenze e abilità per risolvere problemi di studio personale e di gruppo; individua linguaggi idonei a ciascuna situazione di studio.

INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI

Lo studente utilizza conoscenze e abilità in vari ambiti disciplinari per esporre e analizzare situazioni complesse; applica conoscenze teoriche a situazioni concrete.

ACQUISIRE E INTERPRETARE L'INFORMAZIONE

Lo studente distingue i fatti dalle opinioni ; è in grado di approfondire i testi per acquisire elementi per una maggiore comprensione.

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO

A) ASSE DEI LINGUAGGI

Discipline: Italiano, Lingua Inglese, Seconda Lingua Straniera (Francese)

- Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.
- Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.
- Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.
- Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.
- Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi spendibili in situazioni di vita reale
- Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi, produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.

B) ASSE MATEMATICO

Discipline: Matematica, Diritto e Tecniche Amministrative

- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo matematico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica.
- Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.
- Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.
- Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.
- Riferirsi al quadro tecnico-giuridico del contesto aziendale per cui ha seguito il percorso quinquennale di studi superiori

C) ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

• **Discipline: Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Laboratorio Di Cucina e Laboratorio Sala e Vendita**

- Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale ed artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.
- Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.
- Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.
- Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale ed artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.
- Analizzare qualitativamente e quantitativamente e fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.

Disciplina: Storia

D) ASSE STORICO

- Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto tra e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra le aree geografiche e culturali.
- Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. Diritto ed Economia.
- Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco
- riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.
- Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.

COMPETENZE PROFESSIONALI

1. È in grado di: utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi eno-gastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
2. Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
3. Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
4. Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio
5. Comunicare in almeno due lingue straniere;
6. Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
7. Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi eno-gastronomici;
8. Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

PROGETTI ED ATTIVITÀ INTEGRATIVE E DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

Le attività extrascolastiche sono state create ad hoc per i percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento.

Educazione Civica

A partire dall'anno scolastico 2024/25, terminata la fase sperimentale prevista dalla legge 20 agosto 2019, n. 92, le nuove linee guida sostituiscono integralmente le precedenti emanate con il D.M. n. 35 del 22 giugno 2020 e i curricoli di educazione civica avranno traguardi e obiettivi di apprendimento definiti a livello nazionale e non più a livello di istituto. Con la formale motivazione di offrire una "strumento di supporto e sostegno ai docenti anche di fronte ad alcune gravi emergenze educative e sociali del nostro tempo", viene sancito un percorso di progettazione didattica attuato dalle scuole autonome negli ultimi quattro anni per definire curricoli prescrittivi con traguardi e obiettivi di apprendimento, ma anche contenuti, per cui si spazia dal cyberbullismo alla dipendenza dal digitale, all'educazione alimentare, alla lotta all'uso delle sostanze stupefacenti per finire con il drammatico incremento dell'incidentalità stradale. La premessa a supporto della rimodulazione delle linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica poggia sul tema della centralità della "persona" umana e su una logica di valorizzazione del talento individuale di ogni studente ricondotta in termini di "coscienza di una comune identità italiana" e dall'essere "parte della civiltà europea e occidentale e della sua storia". Il perimetro di questa socialità è inoltre supportata dal perseguimento di "una cultura dei doveri" in cui si "rende necessario insegnare il rispetto verso le regole che sono poste per una società ordinata".

COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà

1. **COSTITUZIONE** La conoscenza del dettato costituzionale, della sua storia, delle scelte compiute nel dibattito in Assemblea costituente e la riflessione sul suo significato rappresentano il primo e fondamentale aspetto da trattare. Esso contiene e pervade tutte le altre tematiche, poiché le leggi ordinarie, i regolamenti, le disposizioni normative devono sempre trovare coerenza con la Costituzione, che rappresenta il fondamento della convivenza e del patto sociale nel nostro Paese. Collegati alla Costituzione sono innanzitutto i temi relativi alla conoscenza dell'ordinamento e delle funzioni dello Stato, delle Regioni, degli Enti territoriali e delle Organizzazioni internazionali e sovranazionali, prime tra tutte l'Unione Europea e le Nazioni Unite, così come la conoscenza approfondita di alcuni articoli della Costituzione, in particolare di quelli contenuti nei principi generali quali gli artt. dall'1 al 12. Anche i concetti di legalità, di rispetto delle leggi e delle regole comuni in tutti gli ambienti di convivenza (ad esempio, il codice della strada, i regolamenti scolastici) rientrano in questo primo nucleo concettuale, come pure la conoscenza dell'Inno e della Bandiera nazionale, come forme di appartenenza ad una Nazione, la conoscenza dell'Inno e della Bandiera europei come appartenenza ad una

civiltà comune con i popoli europei, la conoscenza della Bandiera della regione e dello Stemma del comune, come appartenenza ad una comunità e ad un territorio che contribuiscono a formare la Repubblica. In particolare, nello studio delle leggi (dalla Costituzione alle leggi ordinarie) occorre evidenziare che esse non sono prescrizioni etico/morali, ma strumenti giuridici; che sono fatte per le Persone e non le Persone per loro; che sono rivolte all'interesse comune di tutti i cittadini e servono allo scopo di regolare il rapporto autorità/libertà tra i cittadini e lo Stato. Educazione alla legalità, quindi, significa favorire la consapevolezza della necessità del rispetto delle norme per il benessere di tutti i cittadini. Rientra in questo nucleo anche l'educazione contro ogni forma di discriminazione e contro ogni forma di bullismo intesa come violenza contro la persona. Di grande importanza appare il contrasto ad ogni forma di criminalità e illegalità e in particolare la criminalità contro la persona, contro i beni pubblici e privati

2. SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio

È importante educare i giovani ai concetti di sviluppo e di crescita. Per questo, la valorizzazione del lavoro, come principio cardine della nostra società, e dell'iniziativa economica privata è parte fondamentale di una educazione alla cittadinanza. La diffusione della cultura di impresa consente alle studentesse e agli studenti di potenziare attitudini e conoscenze relative al mondo del lavoro e all'autoimprenditorialità. Ovviamente, lo sviluppo economico deve essere coerente con la tutela della sicurezza, della salute, della dignità e della qualità della vita delle persone, della natura, anche con riguardo alle specie animali e alla biodiversità, e più in generale con la protezione dell'ambiente⁹. In questa prospettiva, che trova un particolare riferimento in diversi articoli della Costituzione, possono rientrare tematiche riguardanti l'educazione alla salute, alla protezione della biodiversità e degli ecosistemi, alla bioeconomia, anche nell'interesse delle future generazioni (così come previsto dall'articolo 9 della Costituzione recentemente riformulato¹⁰). In questo quadro si inserisce pure la cultura della protezione civile per accrescere la sensibilità sui temi di autoprotezione e tutela del territorio. Analogamente trovano collocazione nel presente nucleo concettuale il rispetto per i beni pubblici, a partire dalle strutture scolastiche, la tutela del decoro urbano nonché la conoscenza e valorizzazione del ricchissimo patrimonio culturale, artistico e monumentale dell'Italia. Sempre nell'ottica di tutelare la salute e il benessere collettivo e individuale si inseriscono nell'educazione civica sia l'educazione alimentare per la realizzazione del corretto rapporto tra alimentazione, attività sportiva e benessere psicofisico¹¹, sia i percorsi educativi per il contrasto alle dipendenze derivanti da droghe, fumo, alcool, doping, uso patologico del web, gaming e gioco d'azzardo. Conoscere i rischi e gli effetti dannosi del consumo di ogni tipologia di droghe, comprese le droghe sintetiche, e di altre sostanze psicoattive, nonché dei rischi derivanti dalla loro dipendenza, anche attraverso l'informazione delle evidenze scientifiche circa i loro effetti per la salute è essenziale per prevenire ogni tossicodipendenza e promuovere strategie di salute e benessere psicofisico, anche conoscendo le forme di criminalità legata al traffico di stupefacenti e le azioni di contrasto esercitate dallo Stato. Rientra in questo nucleo pure l'educazione finanziaria e assicurativa e la pianificazione previdenziale, anche con riferimento all'utilizzo delle nuove tecnologie digitali di gestione del denaro. In tale nucleo dovrà essere evidenziata l'importanza della tutela del risparmio. L'educazione finanziaria va intesa inoltre come momento per valorizzare e tutelare il patrimonio privato.

3. CITTADINANZA DIGITALE

Alla “Cittadinanza digitale”, da intendersi come la capacità di un individuo di interagire consapevolmente e responsabilmente con gli sviluppi tecnologici in campo digitale, è dedicato l'intero articolo 5 della Legge che esplicita le abilità essenziali da sviluppare nei curricoli di Istituto, con gradualità e tenendo conto dell'età degli studenti. Lo sviluppo impetuoso delle tecnologie digitali ha portato importanti e inedite possibilità di progresso e di benessere, ma ha anche trasformato, con incredibile velocità e con effetti difficilmente prevedibili, l'organizzazione sociale del nostro tempo. La dimensione “fisica”, tangibile, della vita si è ridotta: la maggior parte delle attività si svolge nello spazio digitale, dando luogo ad una produzione massiccia di dati che circolano, in modo incessante, attraverso la rete. I più giovani, proprio perché più vulnerabili ed esposti, sono le “vittime” elettive quando si verifica un uso lesivo della rete, perché non sempre hanno gli strumenti per capire in modo adeguato i rischi a cui si espongono. Fondamentale, pertanto, e in linea con quanto indicato dall'articolo 5, comma 2 della Legge, è l'attività di responsabilizzazione e promozione di una reale cultura della “cittadinanza digitale”, attraverso cui insegnare agli studenti a valutare con attenzione ciò che di sé consegnano agli altri in rete. Non si tratta però solamente di una questione di conoscenza e di utilizzo degli strumenti tecnologici, ma del tipo di approccio agli stessi; per questa ragione, affrontare l'educazione alla cittadinanza digitale non può che essere un impegno che coinvolge tutti i docenti contitolari della classe e del Consiglio di classe. Utile strumento di lavoro può essere il Quadro delle Competenze Digitali per i Cittadini – DigComp2.212 – recentemente tradotto in italiano, che fornisce esempi di conoscenze, abilità e atteggiamenti nel campo del digitale, anche con riferimento all'intelligenza artificiale, che può essere d'altro canto un utilissimo strumento per favorire la personalizzazione della didattica e degli apprendimenti. Particolare attenzione potrà essere riposta nell'aiutare gli studenti a valutare criticamente dati e notizie in rete, individuando fonti attendibili e modalità di ricerca adeguate; allo stesso modo, potranno essere previsti approfondimenti in tema di privacy e tutela dei propri dati e identità personale, oltre ad adeguati focus che mirino a prevenire e contrastare attività di cyberbullismo. Infine, la rapida evoluzione tecnologica nel campo dell'Intelligenza Artificiale, riguardante tutti gli ambiti e temi finora menzionati, suggerisce adeguati approfondimenti in merito. Sviluppare la cittadinanza digitale a scuola, con studenti che sono già immersi nel web e che quotidianamente si imbattono nelle tematiche proposte, significa da una parte consentire l'acquisizione di informazioni e competenze utili a migliorare questo nuovo e così radicato modo di stare nel mondo, dall'altra mettere i giovani al corrente dei rischi e delle insidie che l'ambiente digitale comporta, considerando anche le conseguenze sul piano concreto. Pertanto, l'approccio e l'approfondimento di questi temi dovrà iniziare dal primo ciclo di istruzione con opportune e diversificate strategie. Insomma, l'educazione all'uso responsabile dei dispositivi elettronici va di pari passo con la consapevolezza che l'utilizzo corretto delle tecnologie è quello che potenzia l'esercizio delle competenze individuali, non quello che lo sostituisce. In conformità con gli indirizzi ministeriali, occorre evitare l'utilizzo di smartphone e tablet nella scuola dell'infanzia e dello smartphone nella scuola primaria e secondaria di I grado; nelle scuole del primo ciclo di istruzione il tablet può essere utilizzato per finalità didattiche e inclusive.

METODOLOGIA DIDATTICA

Le metodologie che il Consiglio di classe ha cercato di mettere a punto per realizzare gli obiettivi formativi ed educativi nella classe sono state orientate a trasmettere una serie di conoscenze relative alle più significative aree didattiche delle singole discipline, cercando di organizzare le lezioni intorno a concetti chiave per consentire agli alunni una visione completa delle tematiche e al fine di far loro rielaborare vere e proprie mappe concettuali intorno cui organizzare ed esprimere le diverse possibilità di rielaborazione personale. A tal proposito, è stato necessario riprendere all'inizio dell'anno scolastico alcuni concetti base relativi ai programmi degli anni precedenti proprio per orientare meglio gli allievi nell'acquisizione di una conoscenza articolata e collegata cronologicamente. Tale obiettivo può considerarsi parzialmente raggiunto in relazione alla capacità da parte degli alunni di operare collegamenti tra le diverse discipline. L'approccio multidisciplinare ha trovato difficoltà di applicazione nell'assimilazione degli studenti abituati soprattutto ad uno studio delle singole discipline. Il Consiglio di classe dunque ha ritenuto assolutamente fondamentale guidare gli alunni all'acquisizione di una mentalità multidisciplinare che diventasse metodo di studio operativo e pratica quotidiana nell'acquisizione della conoscenza.

La trasmissione delle competenze si è rivelata senza dubbio l'obiettivo più complesso da raggiungere, soprattutto perché questa fase dell'apprendimento implica naturalmente il momento della conoscenza e dell'applicazione delle abilità e capacità acquisite.

MEZZI

I mezzi utilizzati durante il percorso formativo, oltre a quelli tradizionali come il libro di testo e il materiale aggiuntivo d'approfondimento, fotocopiato e fornito dai docenti, estremamente utile si è rivelata anche l'utilizzazione di articoli di giornale o di riviste specializzate, per la possibilità offerta agli allievi di visionare direttamente gli aspetti fondamentali dei diversi settori della disciplina.

In alcune discipline si è utilizzata anche l'Aula Multimediale: questa modalità di trasmissione di contenuti di istruzione e formazione è risultata apprezzata per l'uso diretto dello strumento informatico in quanto ausilio immediato ed efficace per lo studente che abbia avuto la necessità di adoperare un approccio contestuale a diverse problematiche disciplinari. Altro canale formativo efficace si è rivelata la piattaforma We School e Registro Elettronico dove gli studenti hanno potuto reperire ed essere guidati nell'uso di materiali didattici periodicamente implementati dagli insegnanti.

Lo strumento si è rivelato particolarmente utile per presentazioni Power-Point, redazione di approfondimenti in PDF, audio lezioni, test online, video spiegazioni, ecc..

TEMPI

Le attività d'insegnamento e d'apprendimento, previste dalla programmazione annuale del Consiglio di Classe, sono state suddivise in due quadrimestri. Accanto alle attività didattiche nel gruppo classe, è stata organizzata una concreta collaborazione tra docenti delle aree diverse con l'obiettivo di un insegnamento trasversale e pluridisciplinare, capace di offrire allo studente collegamenti tra i diversi concetti appresi nelle singole discipline. Al termine del primo quadrimestre sono stati comunicati i risultati scolastici agli studenti e alle loro famiglie, che hanno potuto usufruire di incontri con i docenti delle singole discipline organizzati dall'Istituto.

VERIFICHE VALUTAZIONI CREDITO

I metodi usati dagli insegnanti per la valutazione delle competenze in ingresso degli studenti sono stati prevalentemente le conversazioni tra insegnanti, le analisi dei risultati conseguiti nell'anno precedente e soprattutto le valutazioni dei primi test somministrati dopo un iniziale periodo di ripasso.

Tale indagine ha permesso di stabilire il livello di partenza della classe e di elaborare strategie di recupero per colmare le eventuali lacune nella preparazione di base.

Le verifiche degli apprendimenti di tutti gli alunni sono state finalizzate a quantificare le conoscenze acquisite, a registrare i progressi compiuti, a far conoscere all'alunno i risultati raggiunti.

Le verifiche, diversificate per tipologia, hanno previsto:

- Verifiche orali
- Interrogazioni e sondaggi dal posto;
- Stesura di testi scritti;
- Relazioni, sintesi, analisi di testi letterati, testi argomentativo-espositivi;
- Prove strutturate e semi-strutturate (test, questionari, trattazione sintetica di argomenti dati, quesiti a risposte multipla);
- Soluzione di problemi;
- Prove pratiche (di laboratorio, di progetto);
- Simulazioni prima e seconda prova scritta;

La **valutazione** nel processo formativo risponde alla finalità di far conoscere allo studente, in ogni momento, la sua posizione nei confronti delle mete prefissate e al Consiglio di classe, l'efficacia delle strategie adottate per adeguare metodi e contenuti di insegnamento. Lo studente ha diritto di conoscere i risultati delle prove di verifica nonché i criteri di valutazione adottati nelle singole prove. Ogni valutazione ha tenuto conto in ogni caso di vari criteri, si è potuto pertanto misurare:

- ✓ se i risultati attesi sono stati conseguiti in pieno, parzialmente o in minima parte;

Nome _____ Cognome _____ Classe _____ Data _____

<i>CONOSCENZA</i>	<i>COMPRESIONE</i>	<i>APPLICAZIONE</i>	<i>ANALISI</i>	<i>SINTESI</i>	<i>10</i>
<i>NULLA</i>	<i>Non riesce a seguire i ragionamenti più semplici, non sa eseguire alcun compito, neanche elementare.</i>	<i>Non riesce ad applicare le minime conoscenze in suo possesso ai problemi più semplici non sa orientarsi neanche guidato.</i>	<i>Non identifica i concetti principali non riesce a scoprire le cause e gli effetti, non deduce modelli anche banali</i>	<i>Non sa scrivere composizioni, non sa riassumere scritti banali, non formula ipotesi.</i>	<i>20</i>
<i>Superficiale e molto lacunosa</i>	<i>Riesce a seguire poco commette errori gravi in compiti appena più che elementari.</i>	<i>Commette gravi errori ma guidato dall'insegnante è in grado di evitarli almeno in parte e di correggere quelli commessi.</i>	<i>Identifica leggi e teorie in modo superficiale ma con una guida esterna riesce almeno in parte a correggersi.</i>	<i>Non produce autonomamente lavori, non progetta soluzioni ma se guidato riesce in parte a correggersi.</i>	<i>43</i>
<i>Superficiale con qualche lacuna</i>	<i>Riesce a seguire con difficoltà, presenta incertezze e talvolta commette errori anche gravi in compiti di media difficoltà.</i>	<i>Sa applicare in modo autonomo le conoscenze pur se talvolta commette errori e incorre in frequenti imprecisioni.</i>	<i>Analizza le relazioni e riesce in una qual misura a scoprire gli errori, distingue le particolarità del discorso.</i>	<i>Riesce anche se in modo scarno a riferire sui lavori, a formulare piani e progetti.</i>	<i>5</i>
<i>Sufficientemente completa anche se non molto approfondita.</i>	<i>Riesce a seguire, svolge i compiti e sa orientarsi in quelli di media difficoltà.</i>	<i>Sa svolgere compiti semplici ma fa talvolta errori o imprecisioni in quelli appena più complessi.</i>	<i>Individua le caratteristiche, analizza le funzioni ma non riesce ancora a dedurre modelli anche superficiali.</i>	<i>Riesce a creare lavori non particolareggiati ma corretti;progetta semplici procedimenti.</i>	<i>6</i>
<i>Sufficientemente completa e abbastanza approfondita</i>	<i>Riesce a seguire con disinvoltura, svolge compiti anche di media difficoltà con qualche imprecisione.</i>	<i>Pur con delle imprecisioni riesce a svolgere problemi di difficoltà medio-alta.</i>	<i>Deduce modelli, identifica le pertinenze e discrimina le ipotesi fatte.</i>	<i>Formula correttamente criteri, elabora tecniche e scrive lavori in modo esauriente</i>	<i>7</i>
<i>Completa ed approfondita</i>	<i>Segue attivamente e svolge con sicurezza qualsiasi compito anche complesso.</i>	<i>Commette delle imprecisioni ma non errori in qualunque problema anche di buona difficoltà.</i>	<i>Con disinvoltura analizza cause ed effetti, identifica le relazioni e scopre gli errori.</i>	<i>Produce relazioni schemi, combina modelli, pianifica progetti.</i>	<i>8</i>
<i>Completa ordinata ed ampliata</i>	<i>Segue attivamente ed è in grado di svolgere in modo sicuro compiti complessi.</i>	<i>Sa applicare con proprietà tutte le procedure e le metodologie apprese.</i>	<i>Analizza elementi e organizza la sua analisi dando un apporto tutto personale alla soluzione finale.</i>	<i>Elabora teorie, leggi, modelli e riesce ad estrarre concetti e ad elaborare la loro fattibilità.</i>	<i>109</i>

Il credito scolastico è attribuito tenendo conto della media dei voti conseguita alla fine dell'anno scolastico, seguendo le direttive previste dalla normativa vigente come contenute nel PTOF. Il consiglio di classe valuterà in sede di scrutinio finale, coerentemente a quanto approvato dal Collegio Docenti, eventuali crediti formativi prodotti dai candidati inserendo il loro giusto valore nella definizione del credito complessivo.

Saranno considerati di fondamentale importanza elementi quali:

- la regolarità nella frequenza alle lezioni, sia frontali che online
- la partecipazione alle attività didattiche, curricolari ed extracurricolari
- il rispetto degli orari
- la qualità della partecipazione
- la frequenza e l'impegno nelle attività dei PCTO
- attività personali extrascolastiche documentate (sport, volontariato, corsi di lingue straniere)

ELEMENTI E CRITERI PER LA VALUTAZIONE FINALE

Nel processo di valutazione quadrimestrale e finale per ogni studente sono stati presi in esame i seguenti fattori interagenti:

- Il comportamento,
- Il livello di partenza e il progresso evidenziato in relazione ad esso,
- I risultati delle prove e i lavori prodotti,
- Le osservazioni relative alle competenze trasversali,
- Il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate,
- L'interesse e la partecipazione al dialogo educativo in classe,
- L'impegno e la costanza nello studio, l'autonomia, l'ordine, la cura, le capacità organizzative.

Per quanto concerne la valutazione del comportamento si rammenta la condizione in cui lo studente abbia riportato una votazione pari a sei decimi, ai sensi dell'art 13, co 2, lettera d), secondo periodo del d. lgs. 62/2017 – introdotto dall'art 1. co 1 lettera c) della l. 150/2024, il consiglio assegna un elaborato critico in materia di cittadinanza attiva e solidale da trattare in sede di colloquio dell'esame conclusivo del secondo ciclo. La definizione della tematica oggetto dell'elaborato ed eventuali altre indicazioni ritenute utili, anche in relazioni a tempi e modalità di consegna, vengono comunicate al candidato entro il giorno successivo a quello in cui ha avuto luogo lo scrutinio stesso, tramite comunicazione nell'area riservata del registro elettronico, cui accede il singolo studente con le proprie credenziali.

PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO

Il Consiglio di classe ha illustrato agli studenti la struttura, le caratteristiche e le finalità dell'Esame di Stato. Infatti, l'Ordinanza Ministeriale n.67 del 31 marzo 2025, narra:

“Le prove d’esame di cui all’articolo 17 del d. lgs 62/2017 sono sostituite da una prima prova scritta nazionale di lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l’insegnamento, da una seconda prova scritta sulla disciplina di cui agli allegati B/1, B/2, B/3, predisposta, con le modalità di cui all’art. 20, in conformità ai quadri di riferimento allegati al d.m. n. 769 del 2018, affinché detta prova sia aderente alle attività didattiche effettivamente svolte nel corso dell’anno scolastico sulle specifiche discipline di indirizzo, e da un colloquio. .”

Il Consiglio di Classe ha ritenuto opportuno una simulazione per entrambi le prove, nel rispetto delle tempistiche e delle regole tipiche dell'Esame di Stato.

La Prima Prova

Ai sensi dell'art. 17, co. 3, del d.lgs. 62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato.

La Seconda Prova

La seconda prova, ai sensi dell'art. 17, co. 4 del d. lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, compositivo/esecutiva musicale e coreutica, ha per oggetto una o più discipline caratterizzanti il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo. Per l'anno scolastico 2024/2025, le discipline in oggetto della seconda prova scritta per tutti i percorsi di studio, fatta eccezione per gli istituti professionali di nuovo ordinamento, sono individuate dal D.M. n.11 del 29 gennaio 2025. Per la classe VA la materia individuata è ***“Scienza e cultura dell'alimentazione”***

Negli istituti professionali di nuovo ordinamento, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali di nuovo ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la " cornice generale di riferimento" che indica:

- a. la tipologia della prova scritta da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n 164)
- b. il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova riferirsi.

Il Colloquio

Il candidato deve dimostrare, nel corso del colloquio:

- a) di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;
- b) di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica;
- c) di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe. In considerazione del fatto che l'insegnamento dell'educazione civica è, di per sé, trasversale e gli argomenti trattati, con riferimento alle singole discipline, risultano inclusi nel suddetto documento, non è prevista la nomina di un commissario specifico.

Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla sottocommissione, attinente alle Linee Guida per gli Istituti Tecnici e Professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla sottocommissione che, provvede alla predisposizione e all'assegnazione dei materiali all'inizio di ogni giornata di colloquio, prima del loro avvio, per i relativi candidati. Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse

discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Nella predisposizione dei materiali e nell'assegnazione ai candidati la sottocommissione tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali e delle Linee guida.

Il colloquio dei candidati con disabilità e disturbi specifici di apprendimento si svolge nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 20 del d. lgs. 62/2017.

Per la valutazione del Colloquio d'esame, l'Ordinanza Ministeriale n. 67 del 31 marzo 2025 ha previsto l'adozione della griglia di valutazione allegata in calce al documento.

PCTO

Nel nostro Paese la collaborazione formativa tra scuola e mondo del lavoro ha registrato in tempi recenti importanti sviluppi in due direzioni:

- Potenziamento dell'offerta formativa in alternanza scuola lavoro, previsto dalla Legge 13 luglio 2015 n. 107;
- La valorizzazione dell'apprendistato finalizzato all'acquisizione di un diploma di istruzione secondaria superiore, in base alle novità introdotte dal decreto legislativo 15 giugno 2015 n. 81 attuativo del jobs act.

Il potenziamento dell'offerta formativa in alternanza scuola lavoro trova puntuale riscontro nella legge 13 luglio 2015 n. 107, recante riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti, che ha inserito organicamente questa strategia didattica nell'offerta formativa di tutti gli indirizzi di studio della scuola secondaria di secondo grado come parte integrante dei percorsi di istruzione. L'alternanza scuola/lavoro, nella visione della scuola che si muove all'insegna dell'autonomia, dà la possibilità di introdurre una metodologia didattica innovativa che ha lo scopo di ampliare il processo di insegnamento-apprendimento poiché gli attori del progetto sono, oltre agli alunni e agli insegnanti, anche le aziende che incontreranno e ospiteranno gli studenti nel percorso. In tale percorso la progettazione, attuazione, verifica e valutazione sono sotto la responsabilità dell'Istituzione scolastica che stipulerà con le aziende delle convenzioni apposite. Scopo dell'alternanza è la condivisione delle esperienze allo scopo non solo di formare l'allievo ma anche di far crescere e migliorare l'istituzione scolastica nonché l'azienda.

Finalità del PCTO

La modalità di apprendimento in alternanza prevede di perseguire le seguenti finalità:

- attuare modalità flessibili che incentivino nei giovani processi di autostima e capacità di auto-progettazione personale;
- arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con competenze spendibili nel mondo del lavoro;

- favorire l'orientamento dei giovani per valorizzare le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;
- innalzare il numero di giovani che conseguono il diploma;
- creare un legame di confronto tra le teorie apprese nelle discipline scolastiche e l'esperienza lavorativa (teoria/lavoro);
- realizzare un organico collegamento dell'istituzione scolastica con il mondo del lavoro;
- correlare l'offerta formativa allo sviluppo sociale ed economico del territorio.

Finalità educative trasversali

- rafforzare l'autostima attraverso un processo di arricchimento individuale;
- sviluppare e favorire la socializzazione in un ambiente nuovo;
- favorire la comunicazione con persone che rivestono ruoli diversi all'interno della società e del mondo del lavoro;
- sviluppare un atteggiamento critico e autocritico rispetto alle diverse situazioni di apprendimento;
- promuovere il senso di responsabilità e di solidarietà nell'esperienza lavorativa;
- rafforzare il rispetto delle regole.

Obiettivi formativi trasversali

- favorire la motivazione allo studio e sviluppare i processi di apprendimento
- perfezionare un già proficuo collegamento tra mondo della scuola e quello del lavoro;
- sviluppare le principali caratteristiche e le dinamiche che sono alla base del lavoro in azienda (fare squadra, relazioni interpersonali, rapporti gerarchici, ecc.);
- rendere gli studenti consapevoli che la propria realizzazione nel mondo del lavoro è legata anche alle conoscenze, alle competenze e alle capacità acquisite durante il percorso scolastico;
- acquisire competenze spendibili nel mondo del lavoro;
- migliorare la comunicazione verbale e non verbale potenziando la capacità di ascolto e di relazione interpersonale;

Obiettivi professionalizzanti

Gli obiettivi da raggiungere con l'alternanza scuola-lavoro devono agevolare il raggiungimento dell'obiettivo scolastico, che è quello di formare un professionista dei servizi alberghieri e della ristorazione che abbia anche acquisito conoscenze tecnologiche, pratiche e linguistiche spendibili in un ambito nazionale e internazionale:

- conoscere l'organizzazione ristorativa
- essere capace di attuare l'ospitalità in una realtà imprenditoriale;
- saper individuare i bisogni della clientela in relazione al tipo di struttura nella quale si svolge l'alternanza in senso stretto;
- applicare le conoscenze del comportamento prescritto dalle norme;
- conoscere e saper effettuare con ordine, precisione, rapidità e responsabilità le varie forme di servizio usate nelle varie situazioni lavorative;
- saper confrontare le metodologie lavorative in uso nel locale ove si è svolta l'alternanza con quanto appreso nell'attività scolastica e saperlo confrontare con l'esperienza degli altri compagni che hanno svolto alternanza in altre aziende;
- conoscere e saper applicare le normative della legge HACCP

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Italiano e Storia	Paola Fedeli	
Laboratorio Enogastronomia	Aniello Conte Carmelo Marzo	
Laboratorio Sala e Vendita	Angelo Luigi Mauro Rita Petruzza	
Scienze e Cultura dell'Alimentazione	Paola Di Caprio	
Diritto e Tecniche Amministrative	Rossella Sidotti	
Lingua Inglese (Sala e Vendita)	Chiara Artale	
Lingua Inglese (Enogastronomia)	Inva Sela	
Seconda lingua- Francese (Sala)	D'Onofrio Chiara	
Seconda lingua- Francese (Enogastronomia)	Puglia Nisia	
Matematica	Raschillà Martina	
Scienze Motorie	Giulio Ruperto	
Il Coordinatore Didattico	Carulli Cosimo	

ISTITUTO PARITARIO PROFESSIONALE ALBERGHIERO
"GIACOMO LEOPARDI"
MATERIA: ITALIANO - STORIA
RELAZIONE FINALE A.S. 2024 – 2025
CLASSE V SEZ. A - DOCENTE: FEDELI PAOLA
TEMPI: 6 ORE A SETTIMANA

A. S. 2024/2025

Materia: **Lingua e letteratura italiana** CLASSE VA IPSEOA

La classe risulta composta da 22 alunni di cui 18 maschi e 4 femmine. Sono presenti studenti con Bisogni Educativi Speciali e un alunno certificato ai sensi della Legge 104/92 avente un PEI riconducibile i quali, grazie a percorsi personalizzati, hanno raggiunto gli obiettivi minimi prestabiliti.

Livello della classe

La classe Va presenta un andamento didattico caratterizzato da una certa discontinuità e da un clima di lavoro non sempre sereno e collaborativo. Le lezioni si sono spesso svolte in un contesto poco favorevole a causa di atteggiamenti non sempre adeguati da parte di una parte significativa degli studenti.

Un numero limitato di alunni ha dimostrato un interesse costante e un impegno regolare nello studio della disciplina. La maggioranza della classe, tuttavia, ha evidenziato una motivazione discontinua e un ritmo di apprendimento rallentato, mostrando una preparazione ancora non pienamente consapevole rispetto all'importanza dell'esame imminente.

Il livello complessivo del profitto può essere considerato, nel complesso, sufficiente ma non pienamente soddisfacente. Il completamento del programma ha subito alcune limitazioni legate alle difficoltà nella gestione del gruppo classe, che hanno reso necessarie ripetute riorganizzazioni della programmazione didattica.

Strumenti usati per la rilevazione

Verifiche scritte e orali. Per gli alunni con Bisogni Educativi Speciali sono stati previsti tempi aggiuntivi ponendo maggiore attenzione alle conoscenze e alle competenze piuttosto che alla correttezza formale scritta e verbale.

Obiettivi minimi raggiunti in termini di:

- Conoscenze

Conoscere le tecniche compositive delle tipologie testuali previste per la prima prova dell'esame di Stato.

Conoscere la poetica e l'ideologia degli autori.

Conoscere il contesto storico-culturale degli autori e dei movimenti letterari.

Conoscere le opere attraverso la lettura diretta dei testi più significativi.

- Abilità

Eseguire un discorso orale in forma corretta e appropriata.

Identificare gli esponenti della cultura letteraria italiana e conoscerne le caratteristiche.

Condurre una lettura corretta e consapevole del testo letterario, come prima forma di interpretazione del suo significato, collocandolo nel suo ambito storico-culturale.

Produrre testi di diversa tipologia, argomentando in modo semplice ma funzionale.
Formulare essenziali giudizi critici fondati sulle conoscenze e sulle abilità acquisite.

- Competenze

Saper elaborare le tipologie previste per la prima prova dell'esame di Stato.

Saper contestualizzare i principali fenomeni culturali, gli autori e i testi considerati.

Saper operare collegamenti e confronti tra ambiti disciplinari diversi con l'attualità e il proprio vissuto.

Evincere dalla lettura dei testi o dei brani proposti gli elementi costitutivi della poetica e dell'ideologia degli autori.

Quadro di profitto

Gli obiettivi minimi possono considerarsi in generale raggiunti. Pochi studenti dimostrano una maggiore propensione allo studio ottenendo buoni risultati, seppure l'approfondimento non sia immediato né spontaneo per la maggior parte degli studenti, ma continuamente stimolato e ricordato. Si può genericamente asserire che la classe ha assorbito in maniera sufficiente i programmi svolti.

Strategia operativa

a) Metodi:

Le lezioni di spiegazione sono state alternate a esercitazioni e dibattiti sulle tematiche affrontate.

b) Strumenti

lezione frontale e partecipata, appunti dettati dal docente, schemi e sintesi

c) Verifiche

Interrogazioni orali; esercitazioni e compiti scritti.

d) Attività di recupero e/o sostegno

Le attività di recupero sono state regolarmente svolte a seguito di verifiche orali e scritte non sufficienti.

Misurazione e Valutazione

La misurazione e valutazione del livello di apprendimento degli studenti e delle loro conoscenze, abilità e competenze, sono state effettuate mediante: interrogazioni orali di tipo tradizionale e con prove scritte di tipo tradizionale.

ISTITUTO PARITARIO PROFESSIONALE
ALBERGHIERO "GIACOMO LEOPARDI"
Via Del Pettiroso 14 – 00169 – Roma PROGRAMMA
DI ITALIANO - A.S. 2024 – 2025 CLASSE V SEZ. A

❖ **Giosuè Carducci: vita, poetica, opere**

❖ *Lettura: Da "Rime nuove" Funere mersit acerbo*

❖ **Positivismo, Naturalismo, Verismo: caratteristiche generali**

❖ **Giovanni Verga: vita, poetica, opere**

❖ "I Malavoglia": trama e caratteristiche

❖ *Lettura: La famiglia Malavoglia (dal capitolo I)*

❖ "Mastro Don Gesualdo": trama e caratteristiche

❖ "Rosso Malpelo": trama e caratteristiche

❖ **Decadentismo: caratteristiche generali**

❖ **Giovanni Pascoli: vita, poetica, opere**

❖ *Lettura: Da "Myrica": X Agosto*

❖ **Gabriele D'Annunzio: vita, poetica, opere**

❖ "Il piacere": trama e caratteristiche

❖ *Lettura: Da "Alcyone": La pioggia nel pineto*

❖ **Crepuscolarismo: caratteristiche generali**

❖ **Guido Gozzano: vita, poetica, opere**

❖ *Lettura: Da "I colloqui": Invernale*

❖ **Futurismo: caratteristiche generali**

❖ **Filippo Tommaso Marinetti: vita, poetica, opere**

❖ "Il Manifesto del Futurismo": caratteristiche

❖ *Lettura: Da "Zang Tumb Tumb": Il bombardamento di Adrianopoli*

❖ **Luigi Pirandello: vita, poetica, opere**

❖ "Il fu Mattia Pascal": trama e caratteristiche

❖ "Uno, nessuno e centomila": trama e caratteristiche

❖ "L'umorismo": caratteristiche

❖ *Lettura: Da "L'umorismo": Il sentimento del contrario*

❖ *Da "Novelle per un anno": La patente*

❖ **Ermetismo: caratteristiche generali**

❖ **Giuseppe Ungaretti: vita, poetica, opere**

❖ *Lettura: Da "L'Allegria": Veglia, San Martino del Carso, Soldati, Mattina*

❖ *Da "Il dolore": Non gridate più*

❖ **Salvatore Quasimodo: vita, poetica, opere**

❖ *Lettura: Da "Acque e terre": Ed è subito sera*

❖ *Da "Giorno dopo giorno": Uomo del mio tempo*

❖ **Eugenio Montale: vita, poetica, opere**

❖ *Lettura: Da "Ossi di seppia": Spesso il male di vivere ho incontrato, Meriggiare pallido e assorto*

❖ *Da "Satura": Ho sceso, dandoti il braccio*

Roma 02/05/2025

Prof.ssa Paola Fedeli

ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO " GIACOMO LEOPARDI"

Via Del Pettirosso 14-00169-Roma

RELAZIONE FINALE A. S. 2024/25

CLASSE V SEZ A DOCENTE Prof.ssa Fedeli Paola

MATERIA : STORIA

TEMPO : 2 ORE A SETTIMANA

La classe risulta composta da 22 alunni di cui 18 maschi e 4 femmine. Sono presenti studenti con Bisogni Educativi Speciali e un alunno certificato ai sensi della Legge 104/92 avente un PEI riconducibile i quali, grazie a percorsi personalizzati, hanno raggiunto gli obiettivi minimi prestabiliti.

Livello della classe

All'interno della classe si è distinto un gruppo di alunni che ha mostrato disponibilità e partecipazione attiva alle proposte didattiche, conseguendo buoni progressi e dimostrando la capacità di elaborare osservazioni personali e pertinenti. La restante parte della classe ha raggiunto risultati complessivamente sufficienti, ma condizionati da un metodo di studio non sempre efficace e da un impegno non costante, che ha generato alcune incertezze nella preparazione.

Nel complesso, si può rilevare che l'interesse per la disciplina di storia è stato più marcato rispetto a quello per l'italiano, con una partecipazione generalmente buona da parte di quasi tutti gli studenti, pur con alcune discontinuità nell'applicazione allo studio.

Alcuni contenuti programmatici non hanno potuto essere affrontati con la dovuta completezza, a causa delle difficoltà nella gestione del gruppo classe e delle dinamiche che ne hanno condizionato il regolare svolgimento delle attività.

Strumenti usati per la rilevazione

Verifiche scritte e orali. Per gli alunni con Bisogni Educativi Speciali sono stati previsti tempi aggiuntivi ponendo maggiore attenzione alle conoscenze e alle competenze piuttosto che alla correttezza formale scritta e verbale.

Obiettivi minimi raggiunti in termini di:

- Conoscenze

Conoscere i principali fatti e fenomeni storici del Novecento.

Conoscere i rapporti di causa-effetto tra eventi e fenomeni storici studiati.

Conoscere cause, conseguenze e dinamiche belliche della Prima guerra mondiale.

Conoscere le dinamiche relative al periodo tra le due guerre.

Conoscere cause, conseguenze e dinamiche belliche della Seconda guerra mondiale.

Conoscere eventi, date, personaggi storici e pensiero politico dei periodi storici trattati.

- Abilità

Collocare i principali eventi storici affrontati nel tempo e nello spazio.

Analizzare problematiche significative del periodo considerato.

Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali.

Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di continuità e discontinuità.

Esporre in modo sufficientemente chiaro e coerente i principali fatti e problemi del percorso storico studiato.

Riconoscere le principali relazioni di causa-effetto dei fenomeni storici considerati.

- Competenze

Saper individuare le persistenze e i processi di trasformazione del Novecento.

Utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite per decifrare la complessità dell'epoca, nonché per interpretare criticamente i fatti.

Tematizzare in modo coerente un evento storico riconoscendo soggetti, fatti, luoghi, periodi che lo costituiscono

Saper operare collegamenti e confronti tra ambiti disciplinari diversi con l'attualità e il proprio vissuto.

Comprendere il carattere problematico della conoscenza storica e della pluralità delle possibilità interpretative

Esprimere valutazioni critiche su fatti, argomentazioni, processi

Quadro di profitto

Gli obiettivi minimi possono considerarsi in generale raggiunti, anche per gli alunni con Bisogni Educativi Speciali.

Alcuni studenti hanno ottenuto buoni o ottimi risultati, altri invece hanno evidenziato diverse difficoltà dovute soprattutto ad una debole applicazione domestica caratterizzata da uno studio frammentario e superficiale e da lacune pregresse.

Si può genericamente asserire che la classe ha assorbito in maniera sufficiente i programmi svolti.

Strategia operativa

a) Metodi:

Le lezioni di spiegazione sono state alternate a esercitazioni e dibattiti sulle tematiche affrontate.

b) Strumenti

lezione frontale e partecipata, appunti dettati dal docente, schemi e sintesi

c) Verifiche

Interrogazioni orali; esercitazioni e compiti scritti.

d) Attività di recupero e/o sostegno

Le attività di recupero sono state regolarmente svolte a seguito di verifiche orali e scritte non sufficienti.

Misurazione e Valutazione

La misurazione e valutazione del livello di apprendimento degli studenti e delle loro conoscenze, abilità e competenze, sono state effettuate mediante: interrogazioni orali di tipo tradizionale e con prove scritte di tipo tradizionale.

Roma, 02 Maggio 2025

Prof. Paola Fedeli

PROGRAMMA DI STORIAAS2024-2025

CLASSE V SEZ. A

L'Italia e l'età giolittiana

L'Europa verso la guerra:

Tensioni e alleanze

Le origini del conflitto

La Prima Guerra Mondiale:

L'attentato di Sarajevo e lo scoppio della guerra

La guerra – l'anno si blocca nelle trincee

L'entrata in guerra dell'Italia

L'anno della svolta: il 1917

La fine del conflitto, i trattati di pace e le conseguenze del conflitto

L'Italia fascista:

Situazione post conflitto

La nascita dei Fasci di Combattimento

La Marcia su Roma

La trasformazione dello Stato liberale in Stato autoritario

Le elezioni del 1924 e il delitto Matteotti

Le leggi fascistiche

La conquista dell'Etiopia

La crisi del 1929

Il Nazismo:

Le conseguenze in Germania della Prima guerra mondiale

L'ascesa di Hitler: il Putsch di Monaco e l'ideologia del "Mein Kampf"

1933: Hitler Cancelliere del Reich

L'incendio del Reichstag e le Leggi eccezionali

Il regime totalitario e l'antisemitismo

La Seconda guerra mondiale:

Le origini

Lo scoppio del conflitto

La caduta della Francia

L'entrata in guerra dell'Italia

La battaglia d'Inghilterra

L'attacco all'Unione Sovietica

L'anno della svolta: il 1943

Lo sbarco degli Alleati e la fine del conflitto

L'Italia in guerra e la caduta del Fascismo

Conseguenze del conflitto

Il mondo bipolare

ISTITUTO PARITARIO G. LEOPARDI
Via del Pettrosso, 14 – 00169 Roma

Relazione Finale - A.S. 2024-2025

Materia: Scienza e Cultura dell’Alimentazione - prof.ssa Di Caprio

PaolaIndirizzo: I.P.S.E.O.A. - Classe V – Sezione A

La classe è formata da ventidue alunni: diciotto maschi e quattro femmine. Sono presenti alunni con BES (di cui un alunno certificato ai sensi della legge 104/92 e avente un PEI riconducibile) e DSA. Le lezioni si sono svolte in presenza seguendo le direttive del Ministero. Le lezioni in presenza hanno permesso di portare a termine il programma, integrando il libro di testo con materiale di supporto all’alunno come riassunti e schemi.

Livello della classe

Dal punto di vista comportamentale, la classe risulta essere inadeguata e disattenta ad eccezione di alcuni studenti che hanno avuto un comportamento consono all’ambiente scolastico. Allo stesso modo a livello didattico la classe si presenta disomogenea: alcuni studenti hanno dimostrato quasi sempre attenzione e partecipazione alle attività didattiche mentre la maggioranza si è rivelata totalmente disinteressata.

Strumenti usati per la rilevazione

Verifiche scritte e orali.

Obiettivi minimi raggiunti in termini di:

- Conoscenze

- Conoscere la normativa igienico-sanitaria, le procedure di autocontrollo e HACCP
- Saper catalogare gli alimenti in base alla loro composizione in nutrienti ed alla loro funzione prevalente
- Saper individuare i principi nutritivi ed i loro fabbisogni
- Adottare comportamenti corretti per evitare i rischi delle contaminazioni alimentari: descrivere le caratteristiche salienti dei microrganismi patogeni e le malattie da essi trasmesse
- Correlare le caratteristiche della dieta equilibrata alle condizioni fisiologiche: definire le principali caratteristiche della dieta equilibrata nelle condizioni fisiologiche
- Utilizzare l’alimentazione come strumento per il benessere della persona: riconoscere l’importanza della terapia dietetica nelle più comuni patologie e descrivere le caratteristiche delle più comuni patologie legate ad una scorretta alimentazione.

- Abilità

- Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli
- Riconoscere la qualità di alimenti e bevande dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico

- Descrivere le caratteristiche degli additivi alimentari ed identificare gli eventuali additivi presenti in un alimento dalla lettura dell'etichetta alimentare
- Redigere un piano di HACCP
- Distinguere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande
- Individuare la differenza tra tracciabilità e rintracciabilità della filiera
- Distinguere tra etichetta alimentare ed etichetta nutrizionale
- Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari
- Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi
- Conoscere i vari criteri con cui si possono classificare gli alimenti
- Individuare i caratteri organolettici di un alimento
- Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona
- Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela

- Competenze

- a) Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- b) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- c) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- d) Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- e) Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche

Quadro di profitto

Per la maggior parte degli alunni il livello di preparazione appena sufficiente è dovuto a uno studio superficiale e a un impegno non sempre adeguato. Soltanto alcuni soggetti si sono mostrati interessati durante le lezioni e hanno dimostrato un impegno quasi costante raggiungendo un livello sufficiente. Per quanto riguarda gli alunni con Bisogni Educativi Speciali, si riscontra che sono stati raggiunti gli obiettivi minimi prestabiliti.

Strategia operativa

a) Metodi:

Per permettere a tutti un'adeguata comprensione della disciplina, ogni argomento è stato affrontato e ripetuto con regolarità. Gli schemi e le presentazioni caricate su WeSchool sono stati funzionali per l'organizzazione dell'apprendimento in classe e a casa.

b) Strumenti

Lezione frontale, schemi guida, esercizi in classe

c) Verifiche

Interrogazioni orali e verifiche scritte.

d) Attività di recupero e/o sostegno

Il recupero ed il ripasso degli argomenti trattati, è stato effettuato di continuo in classe, durante le ore curricolari e con particolare attenzione dopo le prove di verifica.

Misurazione e Valutazione

Le conoscenze, le abilità e le competenze di ogni studente sono state misurate e valutate tramite verifiche scritte e orali.

Roma, 02 Maggio 2025

Prof.ssa Paola Di Caprio

PROGRAMMA SVOLTO A.S. 2024-2025

Asse: Scientifico-Tecnologico

Materia: Scienza e Cultura dell’Alimentazione – prof. Di Caprio Paola Classe V – Sezione A -

Indirizzo: I.P.S.E.O.A.

Unità' 1

La filiera alimentare

- Tipologie di filiera agroalimentare
- Impatto ambientale della filiera agroalimentare
- Le frodi alimentari nella filiera agroalimentari
- La sicurezza alimentare nella filiera produttiva
- La qualità della filiera agroalimentare
- Le certificazioni di qualità

Unità 2

Il sistema HACCP

- Igiene dei prodotti alimentari: requisiti generali in materia di igiene
- I Manuali di Buone Pratiche Igieniche: esempi di buone pratiche igieniche
- Il sistema HACCP: le fasi preliminari, l’albero delle decisioni, esempio di gestione di CCP (Punto critico di controllo)
- La valutazione della gravità del rischio
- La contaminazione degli alimenti e i tipi di contaminanti

Unità 3

La contaminazione biologica degli alimenti

- Le malattie trasmesse dagli alimenti: i prioni, i virus, i batteri, i fattori di crescita microbica
- Le tossinfezioni alimentari
- I principali batteri responsabili di MTA (le malattie trasmesse dagli alimenti)
- I funghi microscopici
- Le parassitosi intestinali

Unità 4

La contaminazione fisico-chimica degli alimenti

- a) La contaminazione fisica degli alimenti
- b) La contaminazione chimica degli alimenti
- c) Gli agrofarmaci
- d) Gli zoofarmaci
- e) Le sostanze cedute dai MOCA (materiali e oggetti a contatto con gli alimenti)
- f) I metalli pesanti

Unità 5

La conservazione degli alimenti

- Cenni storici, alterazione degli alimenti
- Classificazione dei metodi di conservazione
- Conservazione con basse temperature: refrigerazione, congelamento, surgelamento
- Conservazione con alte temperature: pastorizzazione, sterilizzazione
- Conservazione per sottrazione di acqua: concentrazione, essiccazione, liofilizzazione
- Conservazione in ambienti modificati: atmosfera controllata, atmosfera modificata, sottovuoto
- Irraggiamento e altri metodi fisici innovativi di conservazione: irraggiamento, pascalizzazione, sonicazione, plasma freddo
- Conservazione con metodi chimici naturali: conservazione con lo zucchero, con l'aceto, con l'olio, con l'alcol
- Conservazione con metodi chimici artificiali: i conservanti antimicrobici, gli antiossidanti
- L'affumicamento
- Le fermentazioni: alcolica, lattica, propionica, acetica

Unità 6

La cottura degli alimenti

- La trasmissione del calore nella cottura
- La cottura
- Effetti della cottura sugli alimenti
- Modificazioni dei nutrienti per effetto della cottura: modificazioni a carico dei glucidi, dei protidi, dei lipidi, delle vitamine, dei sali minerali
- Composti tossici da pratiche di cottura: ammine eterocicliche aromatiche, idrocarburi policiclici aromatici

- Principali tecniche di cottura: la cottura in acqua, la cottura a vapore, la cottura nei grassi, la cottura al calore secco, la cottura a microonde, la cottura a sottovuoto, la cottura a estrusione

Unità 7

I nuovi prodotti alimentari

- f) Alimenti salutistici
- g) Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare
- h) Gli integratori alimentari
- i) Gli alimenti funzionali: acidi grassi polinsaturi, fitosteroli, antiossidanti, probiotici, prebiotici, simbiotici
- j) I nuovi alimenti
- k) Gli alimenti geneticamente modificati

Unità 8

L'alimentazione nelle diverse fasi della vita

- a) La dieta nell'età evolutiva
- b) La dieta del neonato e del lattante: il latte materno
- c) La dieta del bambino e dell'adolescente
- d) La dieta in gravidanza e durante l'allattamento
- e) La dieta dell'adulto: le basi di una dieta sana
- f) La dieta nella terza età (dai 60 anni in poi)

Unità 9

Diete e stili alimentari

- La dieta mediterranea: la piramide della dieta mediterranea
- La dieta sostenibile
- Le diete vegetariane
- Le diete semivegetariane
- La dieta nello sport: apporto di energia, apporto di acqua, apporto di macronutrienti, apporto di micronutrienti

Unità 10

Prescrizioni alimentari e religioni

- a) Il valore simbolico degli alimenti nelle religioni
- b) Le regole alimentari nell'Ebraismo
- c) Le regole alimentari nel Cristianesimo
- d) Le regole alimentari nell'Islam

Unità 11

L'alimentazione nella ristorazione collettiva

- Tipologie di ristorazione
- La ristorazione di servizio: norme di sicurezza alimentare, servizio di gestione ed erogazione dei pasti, formulazione dei menu
- La mensa scolastica
- La mensa aziendale
- La ristorazione nelle case di riposo
- La ristorazione ospedaliera

Unità 12

L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari

- ✓ Le malattie cardiovascolari e la prevenzione del rischio cardiovascolare
- ✓ L'ipertensione arteriosa: complicanze e indicazioni dietetiche
- ✓ Le iperlipidemie e l'aterosclerosi

Unità 13

L'alimentazione nelle malattie metaboliche

- La sindrome metabolica
- Il diabete mellito: tipi di diabete mellito, resistenza all'insulina, indice glicemico, indicazioni dietetiche
- L'obesità: malattie correlate all'obesità, tipi di obesità, indicazioni dietetiche
- L'iperuricemia e la gotta: indicazioni dietetiche
- L'osteoporosi: il rimodellamento dell'osso, tipi di osteoporosi

Unità 14

L'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente

- Il reflusso esofageo
- La gastrite
- Meteorismo e flatulenza
- La stipsi
- La diarrea
- La sindrome del colon irritabile

- Le malattie epatiche: indicazioni dietetiche, epatite, cirrosi

Unità 15

Allergie e intolleranze alimentari

- ◊ Le reazioni avverse al cibo
- ◊ Le reazioni tossiche
- ◊ Le allergie alimentari: sintomi e complicanze
- ◊ Le intolleranze alimentari: intolleranze enzimatiche, farmacologiche e indefinite
- ◊ L'intolleranza al lattosio
- ◊ Il favismo
- ◊ La fenilchetonuria
- ◊ La sensibilità al glutine e la celiachia
- ◊ La diagnosi delle allergie e delle intolleranze: test cutanei, dieta da eliminazione con test di scatenamento
- ◊ Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva

Unità 16

Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari

- d) I tumori: il processo di cancerogenesi, sostanze cancerogene presenti negli alimenti
- e) Sostanze protettive presenti negli alimenti

I disturbi alimentari: anoressia nervosa, bulimia nervosa, disturbo da alimentazione incontrollata

Unità 17

Educazione civica

- Linee guida per una sana alimentazione
- Bullismo e cyberbullismo
- Empatia, rispetto delle persone, delle libertà individuali, dei beni pubblici e scolastici

Nel corso dell'anno scolastico per l'Uda "**Sistema HACCP**" sono stati affrontati gli argomenti delle **unità 1,2,3,4,5.**

Istituto Professionale Paritario "Giacomo Leopardi"

Via Del Pettiroso, 14 - 00169 - Roma

A. S. 2024/2025

Materia: Laboratorio dei Servizi per l'Enogastronomia -articolazione Enogastronomia

CLASSE V^ A Prof. Aniello Conte

A. S. 2024/2025

Materia: **Laboratorio di enogastronomia – settore cucina V°a I.P.S.E.O.A.**

Il mio arrivo in classe è avvenuto a marzo 2025. La classe si compone di 9 alunni di cui 9 maschi. Sono presenti studenti con piano educativo personalizzato.

Nelle lezioni svolte si è approfondito quanto fatto con il docente precedente, sono stati spiegati gli argomenti principali per portare a termine il programma. Sono stati utilizzati libro di testo e materiale di supporto all'alunno come riassunti, schemi e mappe concettuali.

Livello della classe

Dal punto di vista comportamentale, la classe è risultata vivace, ma interessata nella maggior parte degli alunni. Dopo il cambio di insegnante c'è stato un periodo di adeguamento della metodologia di insegnamento. Gli alunni hanno dimostrato interesse per la materia. Gli alunni avevano gradi di preparazione differenti, ma hanno dimostrato interesse nel migliorare le loro conoscenze. Gli studenti con una solida preparazione hanno consolidato le loro conoscenze; quelli inizialmente in difficoltà hanno beneficiato di attività di recupero mirate, raggiungendo gli obiettivi minimi.

Strumenti usati per la rilevazione

Verifiche scritte, pratiche e orali.

Obiettivi minimi raggiunti in termini di:

- Conoscenze

Conoscenza delle preparazioni base della cucina italiana e della pasticceria; Conoscenza dei piatti tipici e tradizionali della cucina italiana; Conoscenza dei principali piatti regionali; Conoscenza dei principali ingredienti alla base della cultura italiana e internazionale; Conoscenza delle spezie e del loro utilizzo.

Conoscenza del sistema HACCP; lettura delle etichette; Rintracciabilità dei prodotti; Conoscenza dei principali metodi di conservazione, delle prassi igieniche e i metodi di prevenzione per garantire la salubrità di un prodotto;

Conoscenza dei marchi a garanzia della qualità dei prodotti; Conoscenza dei vari tipi di attività ristorative e delle varie tipologie di servizio; Conoscenza delle aziende di catering e di banqueting.

- Abilità

Conoscenza delle tecniche di base della cucina, delle tecniche di cottura e delle materie prime; Adattamento delle ricette in base a esigenze specifiche derivanti da intolleranze, allergie, motivi religiosi o personali; Applicazione delle norme igieniche e di sicurezza; conoscenza delle migliori prassi per la pulizia, la manutenzione degli ambienti e la manutenzione delle attrezzature di lavoro.

- Competenze

Padronanza delle tecniche di taglio; Conoscenza e corretto utilizzo degli strumenti di cucina; Competenza nelle principali tecniche di cottura; Saper ottimizzare il tempo per garantire la qualità e la sicurezza alimentare; Saper applicare a livello pratico le abilità ottenute a livello teorico; Capacità di bilanciare sapori e consistenze nel piatto; Applicazione delle principali tecniche per la presentazione estetica dei piatti; Saper lavorare in maniera coordinata con tutto il team di cucina; Saper dialogare con i vari interpreti di un'attività ristorativa per garantire un servizio efficiente.

Quadro di profitto

Gli studenti sono stati attivi e partecipi durante le lezioni pratiche e teoriche. Rispetto alla situazione di partenza, tutti gli alunni hanno mostrato progressi significativi, in particolare grazie a strategie di recupero personalizzate. Gli obiettivi minimi sono stati raggiunti da parte di tutti gli alunni, sia nell'attività pratica che nelle conoscenze teoriche. Gli alunni più lacunosi hanno ottenuto i miglioramenti seguendoli e motivandoli durante il periodo del mio insegnamento.

Strategia operativa

a) Metodi:

Gli argomenti sono stati ripassati in maniera sintetica per permettere a tutti di raggiungere gli obiettivi minimi. Gli argomenti non trattati, prima del mio insediamento, sono stati esposti in maniera graduale, abbinando ciò che imparavano a livello teorico con la messa in pratica delle conoscenze acquisite.

b) Strumenti

Lezioni frontali supportate dal libro di testo, schemi e mappe concettuali per fornire loro un metodo di studio autonomo della materia.

c) Verifiche

Interrogazioni orali; compiti scritti; test pratici.

d) Attività di recupero e/o sostegno

Il recupero ed il ripasso di ogni unità si sono svolti in classe e in laboratorio con continuità durante le ore curricolari e con particolare attenzione dopo le verifiche scritte. Le esercitazioni pratiche e /o orali e/o scritte svolte in classe e in laboratorio sono state fondamentali per monitorare e guidare l'alunno durante lo svolgimento del programma.

Misurazione e Valutazione

La misurazione e valutazione del livello di apprendimento degli studenti e delle loro conoscenze, abilità e competenze, sono state effettuate mediante: interrogazioni orali di tipo tradizionale, con prove scritte di tipo tradizionale e con esercitazioni pratiche.

ISTITUTO PARITARIO GIACOMO LEOPARDI

Materia: Laboratorio dei Servizi per l'Enogastronomia Articolazione "Enogastronomia" Prof. Aniello Conte

Classe. V A IPSEOA

PROGRAMMA DIDATTICO A.S. 2024/2025

Macroarea 1; Unità 1 – La qualità alimentare

- *Filiera corta e KMO*
- *Tutela della tipicità*
- *OGM*
-

Macroarea 1; Unità 2 – Sicurezza in cucina

- *Rintracciabilità*
- *Sistema HACCP (UDA)*
-

Macroarea 3; Unità 1 – Organizzazione e gestione

- *Food cost*
- *Food cost del piatto o della ricetta*
-

Macroarea 5; Unità 1 – Il territorio; La cultura alimentare italiana

- *Cultura alimentare italiana*
- *Biodiversità alimentare*

Approfondimento – Elaborazione di un menù

Roma, li 02/05/2025

Il Professore:

Aniello Conte

Istituto Paritario Giacomo Leopardi Professionale Alberghiero

Via del Pettirosso, 14 - 00169 Roma

A. S. 2024/2025 - Prof. Angelo Luigi Mauro

Relazione Finale

Materia: Laboratorio dei Servizi per l'Enogastronomia di Sala e Vendita

Classe V A

La classe è composta da 13 alunni, 9 maschi e 4 femmine, di cui alcuni con BES/DSA. E' presente uno studente che si avvale della L 104/92 e usufruisce del Piano Didattico Individualizzato. La didattica si è svolta in presenza seguendo le direttive del Ministero. Per quanto riguarda le esercitazioni pratiche in laboratorio, queste si sono svolte regolarmente, le quali sono state integrate dal libro di testo e altri supporti didattici i quali ci hanno consentito di portare a termine il PROGRAMMA

Livello della classe

Dal punto di vista comportamentale, la classe è risultata non abbastanza disciplinata e partecipe, l'impegno non è stato sempre costante e non tutti hanno ottenuto un buon risultato. Strumenti usati per la rilevazione Verifiche scritte, orali ed esercitazioni pratiche di laboratorio di sala e bar. Obiettivi minimi raggiunti in termini di:

-Conoscenze

Conoscere tutti gli Stili di Servizio, le più importanti Aziende Ristorative, Conoscere l'importanza del menu, conoscere tutte le attrezzature di servizio, il personale addetto e la qualità degli alimenti trattati e non durante le esercitazioni in laboratorio di Sala e Bar.

La produzione dei vini, della birra, dei vermouth e vini liquorosi, dei più importanti liquori e distillati in uso nei Bar e Ristoranti.

Conoscere altresì svariati Cocktail mondiali codificati, e le principali bevande più richieste e commercializzate. Conoscere I servizi principali della sala ristorante, del servizio di Catering e del Banqueting ed alcuni tipi di Buffet e Open Bar.

-Abilità

Saper operare nei reparti della sala ristorante e della sala bar, saper effettuare tutte le tipologie di servizi, saper accogliere la clientela consigliando sulle eventuali scelte del food e del beverage. Saper consigliare il cliente per la scelta delle pietanze e degli abbinamenti.

-Competenze

Avere competenze per gestire i servizi della Sala del Bar e altre strutture della ristorazione

Avere alcune competenze e conoscenze degli elementi chiave per gestire le strutture ristorative.

Quadro di profitto Non tutti gli studenti hanno dimostrato un buon interesse sia per la materia di sala, sia per quella di bar, e solo una parte ha ottenuto buoni risultati. Strategia operativa Per facilitare la comprensione e stimolare maggiormente gli allievi, sono state programmate lezioni iniziali meno impegnative e ripassi delle lezioni anche degli Anni precedenti, poi via con argomenti, mappe concettuali con modalità tali da richiedere un impegno sempre maggiore, alcuni di loro hanno partecipato a dei concorsi di bar e pasticceria con discreti risultati, ciò è servito a stimolare in parte la fantasia, l'impegno, e anche la curiosità degli allievi.

Misurazione e Valutazione

La misurazione e valutazione del livello di apprendimento degli studenti e delle loro conoscenze, abilità e competenze, sono state effettuate mediante: prove di esercitazioni pratiche nei laboratori di sala ristorante e sala bar e mediante prove scritte di verifica (test e altro). Prove orali e dal libro di testo. Per quanto riguarda i Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento i risultati sono stati in media abbastanza soddisfacenti.

Roma 05/05/2025

Prof. Luigi Angelo Mauro

ISTITUTO PARITARIO GIACOMO LEOPARDI

**Materia: Laboratorio dei Servizi per Sala e Vendita Articolazione "Sala e Vendita"-
Prof. Angelo Luigi Mauro**

Classe. V A IPSEOA

PROGRAMMA DIDATTICO A.S. 2024/2025

Le aziende ristorative.

La ristorazione collettiva.

L'elaborazione di menu e carte

L'importanza del menu

Quali menu e carte offrono le strutture ristorative.

Come avviene la redazione del menu.

La cucina di sala

Quali aspetti organizzativi e operativi vanno valutati.

Quali sono le attrezzature necessarie. Come va allestito il gueridon.

Unità 2

La qualità alimentare.

I prodotti tipici e i marchi di qualità

I prodotti regionali

Il servizio a buffet

Quali sono le caratteristiche del servizio a buffet.

Come si struttura il buffet per i diversi servizi ristorativi.

Quali accorgimenti operativi vanno adottati.

Il catering e il banqueting

Che cos'è il catering.

Quali forme può assumere.

Che cos'è il banqueting.

Come si organizza un banchetto.

Il Bar e l'Open bar L'acqua e le bevande

Quali sono le principali bevande analcoliche. Quali sono le principali bevande alcoliche.

La caffetteria.

La birra

Quali sono gli ingredienti per produrre la birra.

Qual è il ruolo dell'acqua.

Come avviene la fermentazione

I distillati e i liquori

Che cos'è la distillazione. Come si producono i distillati.

Cosa sono i liquori. Come si producono i liquori e bevande miscelate

I Cocktail codificate dall'IBA

Che cosa sono le bevande miscelate.

Come si classificano le bevande miscelate

Quali istruzioni operative si devono osservare.

ENOLOGIA

Dalla vite al vino Come è strutturato il grappolo.

Come avviene la vendemmia.

Che cos'è il mosto. Quali sono le principali tecniche di vinificazione.

I vini passiti e i vini speciali

Che cosa sono i vini passiti.

Che cosa sono i vini liquorosi. Che cosa sono gli spumanti e gli Champagne.

La degustazione e l'abbinamento con i vini e con la birra.

Come abbinare il cibo al vino.

Quali sono le temperature di servizio del vino.

Quali sono i bicchieri per il servizio dei vini.

Roma 05/05/2025

Prof.Luigi Angelo Mauro

Istituto Paritario Giacomo Leopardi Professionale

Alberghiero Via del Pettirosso, 14 - 00169 Roma

A. S. 2024/2025 - Prof. Petruzza Rita

Relazione Finale Materia: Laboratorio dei Servizi per l'Enogastronomia di Sala e

Vendita(Sala e Vendita per Cucina) classe V A

La classe è composta da 9 alunni: 0 femmine e 9 maschi. Sono presenti studenti con Bisogni Educativi Speciali e Disturbi Specifici dell'Apprendimento, per i quali il Consiglio di Classe ha elaborato un Piano Didattico Personalizzato per il raggiungimento degli obiettivi minimi.

Livello della classe

Dal punto di vista comportamentale, la classe è risultata poco disciplinata ma partecipa, rendendo regolare lo svolgimento delle lezioni a vantaggio di un discreto dialogo didattico. Alcuni soggetti hanno necessitato di un monitoraggio didattico assiduo e di continue sollecitazioni, altri invece mantenendo un sufficiente livello di attenzione si sono sempre fatti trovare preparati alle verifiche orali ed alle verifiche scritte. Più che discreto è il livello di preparazione ed, in alcuni casi, anche buono.

Strumenti usati per la rilevazione

Verifiche scritte ed orali.

Obiettivi minimi raggiunti in termini di:

- Conoscenze

L'acqua e le bevande; La birra; I distillati e i liquori; Le bevande miscelate; La vinificazione.

- Abilità

Riconoscere i criteri di certificazione degli alimenti e delle bevande; valutare le caratteristiche organolettiche degli alimenti e delle bevande; utilizzare le tecniche per la miscelazione di cocktail nazionali ed internazionali; riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino attraverso le tecniche di degustazione; distinguere le tecniche di vinificazione; proporre un corretto abbinamento cibo-vino.

- Competenze

Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità. Conoscere le tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail. Conoscere i principi di analisi sensoriale dei vini. Conoscenza dell'enogastronomia nazionale ed internazionale.

Quadro di profitto

Alcuni studenti si sono dimostrati attivi ed hanno partecipato costruttivamente ed in maniera proficua. La gran parte della classe, si è mostrata interessata alle tematiche trattate ed ha dimostrato impegno

adeguato alla complessità dei contenuti. Il raggiungimento degli obiettivi minimi è stato omogeneo, attestandosi ad un buon livello generale. Alcuni studenti hanno dimostrato maggiore impegno rispetto ad altri ottenendo risultati migliori.

Strategia operativa

a) Metodi:

Per facilitare la comprensione della disciplina, i diversi argomenti sono stati trattati con gradualità, procedendo dai concetti più semplici a quelli più complessi; si è cercato di sviluppare la discussione in classe, proponendo situazioni problematiche e cercando di trovarne insieme la soluzione.

b) Strumenti

Lezione frontale, con esemplificazioni e schemi guida, mappe concettuali e simulazioni; il problem solving, debate e brainstormig.

c) Verifiche

Interrogazioni orali; compiti scritti.

d) Attività di recupero e/o sostegno

Il recupero ed il ripasso degli argomenti trattati, è stato effettuato di continuo in classe, durante le ore curricolari e con particolare attenzione dopo le verifiche scritte. La didattica utilizzata per gli alunni con Bisogni Educativi Speciali, ci si è concentrati sulla collaborazione tra i compagni di classe, creando un clima favorevole al supporto ed all'aiuto reciproco.

Misurazione e Valutazione

La misurazione e valutazione del livello di apprendimento degli studenti e delle loro conoscenze, abilità e competenze, sono state effettuate mediante: interrogazioni orali di tipo tradizionale e con prove scritte di tipo tradizionale.

Roma, 2 Maggio 2025

Prof.ssa Rita Petruzza

ISTITUTO PARITARIO GIACOMO LEOPARDI

Materia: Laboratorio dei Servizi per l'Enogastronomia di Sala e Vendita – (Sala per Cucina) Prof. Petruzza Rita

Classe VA IPSEOA

PROGRAMMA DIDATTICO svolto A.S. 2024/2025

TECNICHE AVANZATE DI BAR

Unità 1

L' acqua e le bevande

- Acque destinate al consumo umano
- Cosa sono le bevande
- Effetti dell'alcol etilico
- Calcolo del titolo alcolometrico
- Apporto calorico delle bevande alcoliche

Unità 2

La birra

- Ingredienti della birra
- Come si produce la birra
- Classificazione delle birre
- Quali sono i componenti della birra
- Come si degusta la birra

Unità 3

I distillati e i liquori

- Cos'è la distillazione
- Come si producono i distillati
- Come si classificano i distillati
- Cosa sono i liquori

Unità 4

Le bevande miscelate

Cosa sono le bevande miscelate

Come si classificano le bevande miscelate

- Quali sono i cocktail IBA
- Come si esegue la miscelazione
- Quali istruzioni operative si devono osservare

Macroarea 4

DALLA VITE AL VINO

- Quali sono le caratteristiche della vite
- Come è strutturato il grappolo
- Da quali fattori dipendono le caratteristiche del vino
- Come avviene la vendemmia
- Cos'è il mosto
- In che cosa consistono le fermentazioni
- Quali sono le principali tecniche di vinificazione
- Trattazioni e correzioni a cui è sottoposto il vino

Roma, 05 Maggio 2024

Prof.ssa Rita Petruzza

ISTITUTO PARITARIO GIACOMO LEOPARDI

A. S. 2024/2025 - Prof. Carmelo Marzo

Relazione finale materia: Enogastronomia per Servizi di Sala e Vendita

**Materia: Enogastronomia (per
Sala)**

La classe si compone di tredici alunni: quattro femmine e nove maschi. Sono presenti studenti con Bisogni Educativi Speciali tra cui uno studente che si avvale del PEI riconducibile.

Le lezioni si sono svolte e hanno permesso di portare a termine il programma, integrando il libro di testo con materiale di supporto all'alunno come riassunti e schemi.

Livello della classe

Dal punto di vista comportamentale, la classe è risultata sin da subito per lo più educata e motivata. Gli alunni si sono mostrati interessati e curiosi durante tutto il corso delle lezioni nonostante qualche elemento abbia dimostrato qualche difficoltà iniziale. La classe si è presentata divisa in diversi livelli. Gli alunni più preparati hanno sin da subito mostrato un ottimo coinvolgimento nella materia, consolidando quindi le competenze e ampliando le proprie conoscenze. Gli studenti con un livello di preparazione leggermente più basso con un'adeguata attenzione alle loro esigenze e con una buona motivazione sono riusciti a migliorare. Ogni alunno ha dimostrato di avere la volontà di migliorare, riuscendo a raggiungere un livello superiore rispetto a quello di partenza.

Strumenti usati per la rilevazione

Verifiche orali.

Obiettivi minimi raggiunti in termini di:

- **Conoscenze** Conoscenza dei marchi di qualità con distinzione tra quelli europei ed italiani, con approfondimento specifico sulle caratteristiche di ciascuno. Conoscenza dei principali obiettivi dell'HACCP, del significato della sigla e delle fasi di azione. Conoscenza della qualità e del sistema di certificazione, con particolare attenzione alla norma ISO 9001

- **Abilità** Saper argomentare sul discorso qualità, riuscendo a spaziare tra le varie tipologie. Saper spiegare la distinzione tra qualità alimentare e dei servizi. Conoscere il modello delle 5P. Saper spiegare i criteri igienico-sanitari di un locale

- **Competenze** Saper lavorare in sicurezza seguendo le regole dell'HACCP, dalla conservazione degli alimenti all'igiene personale, dalla gestione igienica del locale alla produzione della documentazione

necessaria. Saper riconoscere un prodotto dall'etichetta promuovendo un consumo responsabile. Quadro di profitto La classe si è mostrata disomogenea: alcuni si sono mostrati nel complesso interessati, attivi e partecipi; alcuni, nonostante una timidezza iniziale, sono riusciti a raggiungere gli obiettivi minimi; altri, invece, seppur totalmente disinteressati all'inizio, con una buona sollecitazione sono riusciti a progredire.

Strategia operativa a) Metodi: Ogni argomento è stato trattato con gradualità per permettere a tutti gli studenti di metter in pratica le loro abilità in maniera fruttuosa. Ogni unità didattica è stata predisposta per raggiungere nuove conoscenze e competenze. b) Strumenti Lezione frontale con schemi guida, utili a fornire un metodo di studio da utilizzare nello studio autonomo. c) Verifiche Interrogazioni orali. d) Attività di recupero e/o sostegno Il recupero ed il ripasso di ogni unità è stato svolto in classe con continuità durante le ore curricolari.

Misurazione e Valutazione

La misurazione e valutazione del livello di apprendimento degli studenti e delle loro conoscenze, abilità e competenze, sono state effettuate mediante: interrogazioni orali di tipo tradizionale.

Roma, 5 Maggio 2025

Prof. Marzo Carmelo

Materia: Enogastronomia per Sala e Vendita

Prof. Marzo Carmelo

VA IPSEOA

PROGRAMMA DIDATTICO A.S. 2024/2025

PROGRAMMA DIDATTICO

Materia: Enogastronomia – Prof.

Marzo Carmelo

Unità 1

I marchi di qualità

I marchi italiani

I marchi europei

Unità 2

Cenni di HACCP

Definizione. Cos'è e a cosa serve

Le fasi salienti del protocollo

Rilascio dell'attestato

Unità 3

La qualità e il sistema di certificazione

Definizione di « Qualità »

Il modello delle 5 P

Il costo della qualità

La norma ISO 9001

Via Del Pettiroso, 1400169 -

Roma

A. S. 2024/2025

Materia: **Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva**

CLASSE V^ A

Prof. ssa Sidotti ROSSELLA

La classe si compone di ventidue alunni: quattro femmine e diciotto maschi. Sono presenti studenti con Bisogni Educativi Speciali.

Le lezioni si sono svolte e hanno permesso di portare a termine il programma.

Livello della classe

Dal punto di vista comportamentale, la classe è risultata sin da subito nel complesso vivace e poco attenta alle spiegazioni. Alcuni alunni hanno mostrato qualche difficoltà iniziale nella metodologia di studio da applicare. La classe si è presentata divisa in diversi livelli. Gli alunni più preparati hanno sin da subito mostrato un ottimo coinvolgimento nella materia, consolidando le competenze e ampliando le proprie conoscenze, partecipando attivamente alle lezioni con diversi interventi e domande, mostrandosi disponibili anche nei confronti degli alunni con maggiori difficoltà. Gli studenti con un livello di preparazione leggermente più basso, hanno comunque mostrato una buona motivazione e sono riusciti a migliorare e a mettere da parte la timidezza nei confronti della materia e raggiungere gli obiettivi minimi. In gran parte le lacune sono state colmate. Ogni alunno ha dimostrato di avere la volontà di migliorare, riuscendo a raggiungere un livello superiore rispetto a quello di partenza.

Strumenti usati per la rilevazione

Verifiche scritte e orali.

Obiettivi minimi raggiunti in termini di:

- Conoscenze

Conoscenza delle leggi che regolano l'attività ristorativa dall'avvio dell'impresa, alla tutela della privacy, alla sicurezza e salute sul luogo di lavoro; conoscenza dei contratti che si applicano alle imprese ristorative con particolare attenzione alla tutela del cliente e del codice del consumo.

Conoscenza dei marchi e delle certificazioni di qualità, conoscenza approfondita del marketing strategico e operativo, con analisi delle fasi, obiettivi, ciclo di vita del prodotto e analisi della situazione interna ed esterna fino ad arrivare al marketing mix.

Conoscenza del business plan dall'idea imprenditoriale alla fase di start up dell'impresa e delle start up innovative del turismo.

Conoscenza della programmazione e controllo di gestione, con analisi delle fasi e dei tempi e del budget con i relativi vantaggi e limiti.

- Abilità

Riconoscere le varie fasi di marketing strategico e operativo nel settore turistico ed analizzare il contesto interno ed esterno, ma anche un'analisi approfondita del marketing mix e di quello digitale con particolare attenzione alle varie forme di pubblicità. Conoscere le fasi di realizzazione del business plan, sia descrittiva che numerica con la valutazione dei dati. Conoscere le fasi di start up ed in particolare quelle innovative del turismo. Conoscere le fasi e i tempi di programmazione e controllo aziendale e il budget con il controllo e i limiti. Riconoscere le leggi che regolano l'attività ristorativa, i contratti, il codice del consumo e le certificazioni di qualità del prodotto.

- Competenze

Utilizzare il lessico specifico durante l'interrogazione, elaborare testi scritti sui temi affrontati con consapevolezza esprimendo coerentemente la propria opinione, esempi pratici o raccontando la propria esperienza personale.

Quadro di profitto

Alcuni alunni, nonostante una timidezza iniziale nei confronti della materia e degli argomenti trattati, sono riusciti a raggiungere gli obiettivi minimi, presentando un'attitudine diversa e un miglioramento rispetto alla fase iniziale. Gli alunni con una buona preparazione grazie all'impegno e all'interesse si sono distinti, raggiungendo un livello superiore a quello di partenza. Altri, invece, seppur leggermente incostanti nell'impegno, con una buona sollecitazione sono riusciti a progredire. Gli alunni che presentavano delle difficoltà più importanti nella materia sono stati seguiti e motivati durante tutto il corso dell'anno, raggiungendo quindi gli obiettivi minimi preposti.

Strategia operativa

a) Metodi:

Ogni argomento è stato trattato con gradualità per permettere a tutti gli studenti di mettere in pratica le loro abilità in maniera fruttuosa. Ogni unità didattica è stata predisposta per raggiungere nuove conoscenze e competenze ripassando anche argomenti degli anni precedenti ma collegati.

b) Strumenti

Lezione frontale, con schemi guida, glossari mappe concettuali per fornire un metodo di studio da utilizzare nello studio autonomo della materia.

c) Verifiche

Interrogazioni orali; compiti scritti.

d) Attività di recupero e/o sostegno

Il recupero ed il ripasso di ogni nucleo è stato svolto in classe con continuità durante le ore curricolari e con particolare attenzione dopo le verifiche scritte. Le esercitazioni orali e/o scritte svolte in classe sono state fondamentali per monitorare e guidare l'alunno durante lo svolgimento del programma.

Misurazione e Valutazione

La misurazione e valutazione del livello di apprendimento degli studenti e delle loro conoscenze, abilità e competenze, sono state effettuate mediante: interrogazioni orali di tipo tradizionale e con prove scritte di tipo tradizionale.

Roma, 02 Maggio 2025

Prof.ssa Rossella Sidotti

Materia: Diritto e tecniche amministrative – Prof.ssa Sidotti Rossella

Classe V A

PROGRAMMA DIDATTICO A.S. 2024/2025

UDA A - NUCLEO 1

Le leggi che regolano l'attività ristorativa

L'avvio dell'impresa

La capacità all'esercizio dell'impresa

L'obbligo delle scritture contabili

Le norme sulla crisi d'impresa

La tutela della privacy

La sicurezza e la salute sul luogo di lavoro

La sicurezza ed l'igiene alimentare

L'HACCP

La globalizzazione dei mercati alimentari

La tracciabilità e rintracciabilità

NUCLEO 2

I contratti delle imprese ristorative

Il contratto ristorativo

Il contratto di catering e banqueting

Le norme da applicare ai contratti ristorativi

La tutela del cliente : il codice del consumo

La responsabilità del ristoratore

Le catene ristorative

NUCLEO 3

La gestione della qualità

Il sistema di qualità

Le certificazioni di qualità

I marchi

UDA B – NUCLEO 1

Le funzioni del marketing

L'evoluzione del concetto di marketing

Il marketing turistico e territoriale

Il marketing strategico ed operativo

NUCLEO 2

Il piano di marketing di un'impresa ristorativa

Le fasi del piano di marketing

L'analisi della situazione interna ed esterna

Gli obiettivi di marketing e il ciclo di vita del prodotto

Le strategie di marketing mix

Il marketing digitale

UDA C – NUCLEO 1

Il business plan

Dall'idea imprenditoriale al business plan

Le fasi per realizzare il business plan

I preventivi di impianto

La valutazione dei dati

Le fasi di start up

Le start up innovative del turismo

NUCLEO 2

La programmazione e il controllo di gestione

Le fasi della programmazione aziendale

I tempi della programmazione

Il budget

Come si costruisce il budget ?

Il controllo budgetario

I vantaggi e i limiti del budget

Roma, li 02/05/2025

Prof.ssa Sidotti Rossella

Prof.ssa Inva Sela

CLASSE V SEZ. A

Materia: **Lingua inglese** CLASSE VA IPSEO A

La classe si compone di nove alunni: tutti maschi. E' presente uno studente con Disturbo Specifico dell'Apprendimento.

Le lezioni si sono svolte e hanno permesso di portare a termine quasi tutto il programma, integrando il libro di testo con materiale di supporto all'alunno come riassunti e schemi, nonché di materiale audiovisivo per approfondire vari argomenti e per migliorare la pronuncia della lingua.

Livello della classe

Dal punto di vista comportamentale, la classe è risultata abbastanza educata e rispettosa, e abbastanza motivata a migliorare. Gli alunni si sono mostrati interessati e curiosi durante tutto il corso delle lezioni nonostante qualche elemento abbia dimostrato qualche difficoltà iniziale nella metodologia da applicare. La classe si è presentata divisa in livelli. Gli alunni più preparati hanno sin da subito mostrato un ottimo coinvolgimento nella materia, consolidando quindi le competenze e ampliando le proprie conoscenze. Gli studenti con un livello di preparazione leggermente più basso con un'adeguata attenzione alle loro esigenze e con una buona motivazione sono riusciti a migliorare le proprie conoscenze della materia e raggiungere gli obiettivi minimi. In gran parte le lacune sono state colmate. Ogni alunno ha dimostrato di avere la volontà di migliorare, riuscendo a raggiungere un livello superiore rispetto a quello di partenza.

Strumenti usati per la rilevazione

Verifiche scritte e orali.

Obiettivi minimi raggiunti in termini di:

- Conoscenze

Conoscenza delle principali tipologie di catering e ristorazione, nonché la conoscenza del sistema di valutazione dei servizi e delle facilità dei ristoranti. Approfondimento delle tipologie di marketing e promozione, dunque, una riflessione verso la prospettiva futura di imprenditorialità, nonché di migliore apprendimento delle proprie capacità lavorative degli studenti. Conoscenza delle figure lavorative nell'industria alimentare, quali *kitchen brigade*, *pastry brigade*, ma anche l'importanza di altre figure quali fornitori, *suppliers*. Conoscenza approfondita dei cibi più importanti della dieta mediterranea e non solo, i *Food ingredients*, con riferimento a mangiare sano e avere una dieta sana. Conoscenza della terminologia specifica legata alla struttura di una cucina, nonché dell'organizzazione della stessa e dei macchinari e utensili, sino alle posate, che la compongono. Saper creare un menù facendo riferimento alle tipologie di ristorazione studiate, in relazione con strumenti e macchinari e utensili presenti nella cucina tipo, e soprattutto, facendo riferimento alle procedure di rischio e pericolo indicate nel protocollo HACCP. Approfondimento sulle norme igieniche e di sicurezza da seguire sul lavoro in una struttura ristorativa e in particolare all'interno di una cucina. Le malattie infettive in cucina: prevenzione e diagnosi. Le malattie alimentari dovute a una cattiva alimentazione.

- Abilità

Riconoscere le diverse tipologie di ristorazione e indicare tipi di menu proposti. Saper produrre a grandi linee una strategia di marketing e promozione per un ristorante tipo. Riconoscere i differenti alimenti. Saper utilizzare il lessico specifico per descrivere i piatti e la loro composizione. Saper indicare, individuare, e regolamentare le regole di igiene e sicurezza in cucina. Saper riconoscere e dare consigli di sana alimentazione in un'ottica di prevenzione delle cattive abitudini alimentari.

- Competenze

Saper comunicare in lingua inglese, adeguando il registro ai vari contesti comunicativi. Elaborare testi scritti e orali in lingua sui temi affrontati con consapevolezza esprimendo coerentemente la propria opinione o raccontando la propria esperienza personale. Utilizzare il lessico specifico durante le presentazioni. Saper presentare un piatto, un menu.

-Quadro di profitto

Gli studenti si sono mostrati nel complesso interessati, attivi e partecipi. Alcuni, nonostante una timidezza iniziale, sono riusciti a raggiungere gli obiettivi minimi, presentando un'attitudine diversa nei confronti della materia rispetto a quella iniziale. Gli alunni con una buona preparazione grazie all'impegno costante si sono distinti durante tutto il corso dell'anno raggiungendo un livello superiore a quello di partenza. Altri, invece, seppur leggermente incostanti nell'impegno, con una buona sollecitazione sono riusciti a progredire. Gli alunni che presentavano delle difficoltà più importanti nella lingua sono stati seguiti e motivati, con materiale didattico semplificato, dunque mappe concettuali, durante tutto il corso dell'anno, raggiungendo quindi gli obiettivi minimi preposti.

-Strategia operativa

a) Metodi:

Ogni argomento è stato trattato con gradualità per permettere a tutti gli studenti di mettere in pratica le loro abilità in maniera fruttuosa. Ogni unità didattica è stata predisposta per raggiungere nuove conoscenze e competenze non trascurando la grammatica, necessaria per il rinforzo e l'esposizione in classe degli argomenti trattati.

b) Strumenti

Lezione frontale, con schemi guida, glossari e mappe concettuali per fornire un metodo di studio da utilizzare nello studio autonomo della lingua.

c) Verifiche

Interrogazioni orali; compiti scritti.

d) Attività di recupero e/o sostegno

Il recupero ed il ripasso di ogni unità è stato svolto in classe con continuità durante le ore curricolari e con particolare attenzione dopo le verifiche scritte. Le esercitazioni orali e/o scritte svolte in classe sono state fondamentali per monitorare e guidare l'alunno durante lo svolgimento del programma.

-Misurazione e Valutazione

La misurazione e valutazione del livello di apprendimento degli studenti e delle loro conoscenze, abilità e competenze, sono state effettuate mediante: interrogazioni orali di tipo tradizionale e con prove scritte di tipo tradizionale.

Roma, 02 Maggio 2025

Prof.ssa

Inva

Sela

PROGRAMMA DIDATTICO

Lingua Inglese art. Enogastronomia- A.S. 2024/2025

Classe: VA IPSEOA

Programma didattico A.S. 2024/2025

Prof.ssa Sela Inva

UDA 1: Unit 1 and Unit 2

The world of catering: Catering Industry and Marketing and Promotion

Vocabulary: Talking about a restaurant; opening and promoting a restaurant

Grammar: Present Simple vs Present Continuous

UDA 2: Unit 3 and Unit 4

The world of cooking: Working in a kitchen, Kitchen and Equipment

Vocabulary: Kitchen brigade and kitchen equipment, food and cooking appliances

Grammar: Past Simple vs Present Continuous

UDA 3: Unit 5 and Unit 6

Food: Food supplies and ingredients, Cooking techniques

Vocabulary: Sourcing supplies, aesthetics, and presenting food

Grammar: Present Perfect

UDA 4: Unit 7 and Unit 8

Health and Safety: Nutrition and Food Culture, Safety Procedures

Vocabulary: Healthy eating, HACCP procedures

Grammar: Quantifiers *some, any, how much/many*

UDA 5:

The world of Pastry and Bakery

Unit 9 – Pastry brigade and food appliances

Unit 10 – Flours

Unit 11 – Types of bread and pizza

Vocabulary: Pastry brigade, Flours, Types of bread

Grammar: Past Simple vs Present Perfect

UDA 8: Unit 16

Menu Planning

Vocabulary: What's a menu, Types of menu,

Grammar: Future, would, must

Further reading and research throughout the school year:

- The chef: Keywords for a good chef
- The Catering Manager: Keywords for the catering manager
- Dossier: Food and wine in North-West Italy
- HACCP Case Study 1: "Feta cheese"
- Eating disorders
- 7 Ways to Make Your Dishes Healthier
- Dossier: The 2030 Agenda, Sustainable Goals – Goals 3, 8, 12

Interdisciplinary topic, UDA HACCP:

Topics: HACCP, Mediterranean diet, eating disorders (text + video) and inclusive food dictionary

Title: *Balanced and Inclusive Food Culture – Food, Health, and Responsibility: Nurturing Body and Mind*

Roma 02 Maggio 2025

Prof.ssa Inva Sela

ISTITUTO PARITARIO GIACOMO LEOPARDI

Lingua Inglese

Relazione finale A.S.2024/2025

Classe V sez. A

Indirizzo IPSEO art. Sala e Vendita

Materia: Lingua Inglese Docente: prof.ssa Chiara Artale

La classe si compone di 13 alunni (4 femmine e 9 maschi). Sono presenti alunni con Disturbi Specifici dell'Apprendimento e un alunno che usufruisce della Legge 104/92. Le lezioni, prevalentemente frontali, sono state svolte in classe con regolarità tramite il supporto del libro di testo assegnato a questa classe e in alcuni casi di materiale (fotocopie) fornite in classe dall'insegnante. Il programma è stato portato quasi interamente a termine, a parte un solo argomento ritenuto dall'insegnante meno importante. Livello della classe Il comportamento della classe è risultato spesso complicato da gestire. Infatti, alcuni alunni si sono mostrati spesso demotivati e disinteressati e questo ha comportato a volte una certa difficoltà nel mantenere la classe focalizzata e attenta alla lezione e agli argomenti trattati. Spesso comunque, sono state svolte delle lezioni in maniera serena e fluida, in particolare modo quando l'insegnante proponeva esercitazioni guidate, che hanno reso gran parte degli studenti attivi e coinvolti. La classe si è presentata sin da subito disomogenea, con alcuni alunni dotati di solide basi grammaticali e lessico efficiente. Altri alunni, invece, hanno sin dall'inizio dell'anno scolastico, mostrato delle difficoltà e delle lacune difficili da colmare. Gli studenti più motivati e attenti hanno mostrato interesse e coinvolgimento durante le lezioni e sono riusciti a migliorare ulteriormente il loro livello, in particolare in riferimento alla lettura e alla comprensione del testo. Altri alunni hanno dimostrato meno impegno, interesse e partecipazione durante le lezioni e i loro miglioramenti sono stati più ridotti. In generale, la classe nella sua interezza ha fatto dei passi avanti, più o meno significativi, e in diversi casi le lacune accumulate sono state ridotte.

Strumenti usati per la rilevazione

Verifiche scritte e orali. Obiettivi minimi raggiunti in termini di:

- Conoscenze

Conoscenza della terminologia e della cultura culinaria nazionale e internazionale, con particolare riferimento a quella Britannica e Nord Americana. Conoscenza delle usanze sui diversi pasti nei paesi anglofoni (colazione continentale, americana e inglese, pranzo e cena) e delle buone maniere a tavola in UK e in USA. Conoscenza sulle abitudini salutari a tavola. Conoscenza sulla storia del barbecue e dei suoi metodi di cottura. Conoscenza sulla storia del sandwich e di come è diventato popolare, con relativi ingredienti e ricette. Conoscenze sul vegetarianismo. Conoscenze sugli strumenti tecnologici in cucina. Conoscenze sull'igiene in cucina e sicurezza alimentare con particolare approfondimento sul sistema HACCP e le sue funzioni. Conoscenze su cibo organico, organismi geneticamente modificati e movimento dello Slow Food. Conoscenze su cibi e bevande tradizionali e abitudini alimentari in vari paesi Europei e del resto del mondo. Conoscenze su produzione e classificazione del vino. - Abilità Essere in grado di riconoscere i termini inglesi relativi alla cucina e agli alimenti. Essere in grado di leggere un testo e una ricetta in inglese e riuscire a comprenderla senza nessun ausilio. Essere in grado di interagire con un

cliente e saper spiegare ingredienti e ricetta di un piatto o di consigliare al cliente un vino d'abbinamento al cibo. Saper riconoscere piatti italiani e stranieri, le loro peculiarità e metodi di cottura. Saper distinguere le caratteristiche principali dei vari vini e del loro abbinamento ai cibi. Saper mettere in pratica e a monitorare un sistema HACCP in un ristorante e/o bar e di gestirne la sicurezza e l'igiene.

- Competenze

Comunicare con clienti, colleghi e altri operatori del settore agroalimentare in un inglese comprensibile ed esaustivo, utilizzando la corretta grammatica e terminologia del settore, adeguando correttamente i registri ai loro contesti comunicativi. Comprendere un testo scritto o orale in lingua inglese sugli argomenti affrontati durante l'anno scolastico. Saper descrivere un piatto e consigliare un vino ad eventuali clienti.

- Quadro di profitto La maggior parte degli studenti della classe si è dimostrata nel complesso interessata e attiva. Anche coloro che inizialmente si dimostravano inizialmente molto poco collaborativi hanno mostrato, durante il procedere dell'anno scolastico, un maggiore coinvolgimento durante le attività proposte in classe e una graduale, seppur lenta, progressione nell'apprendimento della lingua. Gli studenti con maggiori difficoltà sono stati spesso seguiti in maniera più accurata. In un paio di casi l'insegnante ha fornito schemi grammaticali ad hoc per aiutarli a coprire delle lacune, che in effetti sono risultati utili ed efficienti. I ragazzi con un livello più alto invece, oltre ad una maggiore collaborazione e attenzione in classe, hanno dimostrato crescente interesse per la materia e si è constatato, in vari casi, un netto miglioramento nell'utilizzo della lingua, in particolare orale.

- Strategia operativa

Metodi: Gli argomenti sono stati trattati, con l'ausilio del libro di testo, in modo progressivo. Partendo dagli argomenti più semplici e più facilmente comprensibili, si sono succeduti argomenti progressivamente più complessi. Questa ha sicuramente aiutato gli alunni ad acquisire passo dopo passo una maggiore sicurezza e un graduale e meno faticoso apprendimento, utile in particolare per la fascia di studenti con maggiori difficoltà. Le unità didattiche sono state presentate agli alunni in modo tale da aggiungere, un poco per volta, nuove conoscenze che consolidassero e sviluppassero ulteriormente le loro conoscenze e competenze. Sono state anche svolte saltuariamente delle lezioni con metodo Flipped Classroom, in cui gli studenti divisi in piccoli gruppi, hanno letto e reinterpretato agli altri gruppi la lettura a loro assegnata. Strumenti: Lezioni frontali, vocabolario e glossario specifico, mappe riassuntive, materiale aggiuntivo fornito dalla docente.

Verifiche: Verifiche scritte e interrogazioni orali.

Attività di recupero e/o sostegno: Il ripasso e conseguente recupero è avvenuto in seguito alle prove scritte, dopo aver individuato i punti e gli argomenti su cui gli alunni hanno dimostrato maggiori difficoltà. Si sono ripetuti in classi gli argomenti già studiati in precedenza e presenti alle verifiche e coinvolto i ragazzi ad uno studio di tipo Peer to Peer, in cui gli studenti più bravi ripetevano e rispiegavano l'argomento ai ragazzi con maggiori difficoltà. Questo metodo si è dimostrato particolarmente produttivo, in quanto i ragazzi, superata la timidezza nei confronti della lingua grazie all'aiuto dei compagni, sono riusciti a colmare alcune lagune e progredire.

- Misurazione e Valutazione

La misurazione e conseguente valutazione del livello di apprendimento degli studenti è avvenuta tramite interrogazioni orali di tipo tradizionale e verifiche scritte dai contenuti misti, all'interno dei quali erano presenti domande aperte, domande a risposta multipla e delle piccole composizioni. Per l'elemento che usufruisce della legge 104/92 le verifiche scritte contenevano solo domande a risposta multipla e la possibilità di usare schemi sia per la verifica scritta che per quella orale. Gli studenti con certificazioni DSA hanno avuto qualche domanda in meno alla verifica scritta e la possibilità di usare gli schemi.

Roma, 02 Maggio 2025

Prof.ssa Chiara Artale

ISTITUTO PARITARIO GIACOMO LEOPARDI

Materia: Lingua Inglese – Prof. Artale Chiara

Classe V A indirizzo Sala e vendita

PROGRAMMA DIDATTICO A.S. 2024/2025

MODUL 1:

Unit 1

Seasonal fruit and vegetables Pumpkin varieties
Breakfast habits: Full English breakfast Healthy breakfast
Grammar: Future forms “Be going to” and present continuous

Unit 2

Lunch habits. Traditional Sunday Roast Lunch break History of sandwich and how it became popular
Sandwich recipes
Grammar: Comparatives and superlatives adjectives and adverbs

Unit 3

The origin of dinner Dinner habits through centuries
Table manners
Table etiquette in America

Unit 4

The history of Barbecue Vegetarianism Healthy barbecue
Grammar: Present perfect Present perfect with “Since” and “For”

Unit 5

Technology in the kitchen
Cook and chill Blast chillers Induction ranges
Grammar: Present perfect with adverbs of time

Unit 6

Food safety precautions HACCP (UDA)

Unit 7 Organic Food Genetically Modified Organisms

Unit 8 Slow Food

Grammar: Present perfect

Unit 10

European countries: France Food and wines

Spain: Spanish food, culture and traditions

Spanish wines

Portugal: Portuguese food and wines

Greece: Greek food and wines

Great Britain: British food and wines Unit 11

The New World (new countries producing wines): North America’s food and wines

Unit 12

The North African’s food and beverages (Algeria, Egypt, Libya, Mauritania, Morocco and Tunisia)

Unit 13

The Far East: India (Eastern India, Northern India, Southern India and Western India): Traditional foods and ingredients China: Traditional food and ingredients Japan: Traditional food, ingredients and beverages

Unit 14

Wines: Wines production Grape varieties

Tasting wine

Wine laws and labels Wine and food pairing

Approfondimenti: Foreign food in England Dialogue between clients and waiter/waitress Bar

promotion The Napa Valley Japanese Sakè

Roma, 02 Maggio 2025

Prof.ssa Artale Chiara.

ISTITUTO PARITARIO GIACOMO LEOPARDI

Relazione finale a.s. 2024/2025

Classe V sez. A

Indirizzo alberghiero art Enogastronomia

Materia: Lingua Francese Docente: prof.ssa Nisia Puglia

La classe si compone di nove studenti (9 ragazzi). E' presente un ragazzo con Bisogni Educativi Speciali (DSA)

Le lezioni hanno permesso di portare a termine il programma, integrando il libro di testo unitamente al materiale di supporto fornito agli studenti come riassunti e mappe concettuali preparate in classe.

Livello della classe

Dal punto di vista comportamentale, la classe è risultata vivace rendendo fondamentale e funzionale la continua sollecitazione e partecipazione attiva alle lezioni. La classe si è presentata divisa in diversi livelli. Gli alunni più preparati hanno sin da subito mostrato un ottimo coinvolgimento nella materia, consolidando quindi le competenze e ampliando le proprie conoscenze. Gli studenti con un livello di preparazione più basso con un'adeguata attenzione alle loro esigenze e con una continua sollecitazione sono riusciti a progredire e a mettere da parte le reticenze nei confronti della materia e raggiungere gli obiettivi minimi. Gli studenti con difficoltà nella lingua dopo le continue sollecitazioni da parte del docente hanno mostrato nell'ultima parte dell'anno un leggero miglioramento. Il clima della classe ha reso lo svolgimento delle lezioni piacevole nonostante alcuni studenti abbiano mostrato difficoltà nel relazionarsi e nell'affrontare il conflitto e le difficoltà all'interno della classe in particolar modo con l'art. Sala e Vendita

Strumenti usati per la rilevazione

Verifiche scritte e orali.

Obiettivi minimi raggiunti in termini di:

- Conoscenze

Conoscenza dei principali alimenti, dei passaggi culinari all'interno di un menu e di una ricetta;

Conoscere gli elementi e le strutture delle etichette alimentari. Conoscere le differenti tipologie di diete nonché tendenze attuali che vanno ad influenzare la struttura di un menu, ivi comprese le opzioni da inserire e gli allergeni. Conoscere la struttura e gli ingredienti di un pasto italiano tipico nonché conoscere le specialità tipiche delle regioni italiane. Conoscere le varie tipologie di ristorante e le nuove tendenze all'interno della ristorazione con un particolare riferimento alla Francia e alla società francese. Le differenti tipologie di cucina e ristorazione con un particolare riferimento al fast-food e al fast-good. Le caratteristiche di un CV che valorizzi le competenze e le abilità di ognuno. In relazione all'UDA scelta per la classe V : conoscenza di norme e regole igieniche e di sicurezza da seguire sul lavoro in particolare all'interno di una cucina, HACCP, intossicazioni alimentari e protocollo da seguire in caso di insorgenza del caso, prevenzione e diagnosi. Utilizzo dei social, l'importanza dell'identità digitale, il bullismo e il Cyber bullismo

- Abilità

Riconoscere i differenti alimenti Saper utilizzare il lessico specifico per descrivere i piatti e la loro composizione. Saper dare indicazioni in lingua sulla cottura e i vari passaggi culinari da compiere per completare la ricetta. Saper descrivere gli accordi -piatto vino. Saper leggere le etichette alimentari in modo funzionale. Riconoscere gli allergeni. Saper descrivere un menu indicando le opzioni alternative per intolleranze o allergie. Descrivere i differenti tipi di dieta in ottica contrastiva. Riconoscere le varie tipologie di ristorazione, descriverle e indicarne i relativi menu preposti.

- Competenze

Saper comunicare in lingua in particolar modo all'interno della cucina e delle tendenze culinarie della Francia e dell'Italia. Elaborare testi scritti e orali in lingua sugli argomenti affrontati. Utilizzare il lessico specifico durante le presentazioni. Saper presentare e predisporre menu, piatti con le relative caratteristiche in lingua.

Quadro di profitto

Gli studenti si sono mostrati vivaci ma partecipi. Alcuni, nonostante una timidezza iniziale, sono riusciti a raggiungere gli obiettivi minimi, presentando un'attitudine diversa nei confronti della materia rispetto a quella iniziale, migliorando leggermente. Gli alunni con una buona preparazione grazie all'impegno costante si sono distinti durante tutto il corso dell'anno raggiungendo un livello superiore a quello di partenza. Altri, invece, seppur incostanti nell'impegno e nel lavoro a casa, con una buona sollecitazione sono riusciti a progredire. Gli alunni che presentavano delle difficoltà più importanti nella lingua sono stati seguiti e motivati durante tutto il corso dell'anno, raggiungendo quindi gli obiettivi minimi preposti.

Strategia operativa

a) Metodi:

Ogni argomento è stato trattato con gradualità per permettere a tutti gli studenti di metter in pratica le loro abilità in maniera funzionale. Ogni unità didattica è stata predisposta per raggiungere nuove conoscenze e competenze non trascurando la grammatica, necessaria per il rinforzo e l'esposizione in classe degli argomenti trattati.

b) Strumenti

Lezione frontale, con schemi guida, glossari mappe concettuali. Lettura e comprensione in classe per fornire un metodo di studio da utilizzare nello studio autonomo della lingua.

c) Verifiche

Interrogazioni orali; compiti scritti.

d) Attività di recupero e/o sostegno

Il recupero ed il ripasso di ogni unità è stato svolto in classe con continuità durante le ore curricolari e con particolare attenzione dopo le verifiche scritte.

Misurazione e Valutazione

La misurazione e valutazione del livello di apprendimento degli studenti e delle loro conoscenze, abilità e competenze, sono state effettuate mediante: interrogazioni orali di tipo tradizionale e con prove scritte di tipo tradizionale.

Roma, 02 Maggio 2025

Prof. Nisia Puglia

ISTITUTO PARITARIO GIACOMO LEOPARDI

Materia: Lingua francese – Prof.ssa Nisia Puglia Classe.

V A IPSEOA

PROGRAMMA DIDATTICO A.S. 2024/2025

Unité 16

Communication : Parler d'un régime d'une diète

Le régime végétarien et végétan

Le régime méditerranéen

Lexique: Les mots pour parler de cuisine et de santé

Approfondissement : Les étiquettes alimentaires

Unité 15

Communication: Parler des différentes formes de cuisines.

Approfondissement : La cuisine francophone en Europe.

Le tendances des européens.

Les menus dans les resto

Les restaurants et les réseaux sociaux.

Unité 17

Communication: Parler de la cuisine italienne.

Décrire une spécialité italienne

L'organisation d'un repas italien complet

Les accords mets-vins

Lexique: Des mots pour parler de la cuisine italienne.

Dossier : Cuisine et société

Communication: Parler des tendances des français.

Les français se mettent au bio

De grands chefs de A à Z

Lexique: Les mots pour parler de la cuisine français et pour présenter de grands chefs.

Unité 18

Communication : se présenter, s'accorder pour un entretien et accepter

Le marché du travail : Internet et la recherche d'emploi : les avantages et les inconvénients

Six conseils pour rédiger son CV

Lexique: La demande de travail

Dossier : La sécurité sur le lieu de travail (UDA HACCP)

Communication: : Connaitre les normes de sécurité sur le lieu de travail.

Le marche en avant.

Les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)

Nuisances pour l'environnement.

Lexique: Les mots de la sécurité sur le lieu de travail.

Les agents chimiques et biologiques.

La tenue d'un chef.

Dossier : Objectif alternance

Communication: Le lieu de travail.

Santé et sécurité.

Devoirs et responsabilités.

Lexique: à l'oral : expressions à utiliser pour décrire l'expérience.

Approfondissement : Alimentation et santé.

Éducation Civique : Les identités numériques, les réseaux sociaux : étiquette et netiquette. Les menaces sur le Net. Harcelement

Roma, li 02/05/2025

La prof.ssa : Nisia Puglia

ISTITUTO PARITARIO PROFESSIONALE ALBERGHIERO

“GIACOMO LEOPARDI”

MATERIA: LINGUA FRANCESE - INDIRIZZO: SALA

RELAZIONE FINALE - A. S. 2024/2025

CLASSE V SEZ. A – DOCENTE: CHIRA D’ONOFRIO

TEMPI: 3 ORE A SETTIMANA

PROFILO GENERALE DELLA CLASSE E OBIETTIVI RAGGIUNTI

A. S. 2024/2025

Materia: **Lingua francese** CLASSE VA IPSEOA

La classe si compone di tredici alunni: quattro femmine e nove maschi. Sono presenti studenti con Bisogni Educativi Speciali.

Le lezioni si sono svolte e hanno permesso di portare a termine il programma, integrando il libro di testo con materiale di supporto come schede e schemi.

Livello della classe

Dal punto di vista comportamentale, la classe è risultata abbastanza educata. Gli alunni si sono mostrati abbastanza interessati durante tutto il corso delle lezioni nonostante qualche elemento abbia dimostrato qualche difficoltà iniziale nella metodologia da applicare. La classe si è presentata divisa in diversi livelli. Gli alunni più preparati hanno sin mostrato un buon coinvolgimento nella materia, consolidando quindi le competenze. Gli studenti con un livello di preparazione leggermente più basso con un’adeguata attenzione alle loro esigenze e con una buona motivazione sono riusciti in parte a migliorare e raggiungere gli obiettivi minimi.

Strumenti usati per la rilevazione

Verifiche scritte e orali.

Obiettivi minimi raggiunti in termini di:

- Conoscenze

Conoscenza delle principali regioni viticole francesi con particolare attenzione ai tipi di vino e le loro caratteristiche, le varietà, la classificazione e la lettura di una etichetta. Le caratteristiche dei vini (fasi di degustazione, qualità e difetti). Conoscere le modalità con cui consigliare un vino, chiedere o proporre il conto, effettuare il pagamento e accompagnare un cliente. Conoscere il ruolo del sommelier (analisi sensoriale, comunicazione, tecniche di gestione, enologia). Conoscere i differenti tipi di bar e bevande con un approfondimento sul caffè, il tè, le bevande fredde, le birre, i cocktail alcolici e analcolici. Conoscere come descrivere un cocktail, scusarsi, accettare delle scuse, trovare una soluzione ad un problema. Conoscere il ruolo del barman (la tecnica, la comunicazione, le lingue straniere, le tecniche di vendita). Conoscere i gruppi alimentari, gli alimenti biologici e gli OGM. Conoscere la dieta mediterranea, allergie, intolleranze, alimentazione specifica per adolescenti, sportivi e donne in gravidanza. Conoscere i disturbi

del comportamento alimentare e le varie diete. Conoscere le caratteristiche di un CV che valorizzi le competenze e le abilità di ognuno.

- Abilità

Riconoscere i differenti cocktail e vini. Saper utilizzare il lessico specifico per descrivere le bevande e la loro composizione. Riconoscere le varie tipologie di dieta, descriverla e indicarne le caratteristiche. Saper valorizzare le proprie competenze all'interno di un CV.

- Competenze

Saper comunicare in lingua adeguando il registro ai vari contesti comunicativi. Elaborare testi scritti e orali in lingua sui temi affrontati. Utilizzare il lessico specifico durante le presentazioni. Saper presentare un vino o un cocktail.

Quadro di profitto

Gli studenti si sono mostrati abbastanza interessati e attivi. Tutti gli studenti sono riusciti a progredire anche se con una incostanza nell'impegno. Gli alunni che presentavano delle difficoltà più importanti nella lingua sono stati seguiti e motivati durante tutto il corso dell'anno, raggiungendo quindi gli obiettivi minimi preposti.

Strategia operativa

a) Metodi:

Ogni argomento è stato trattato con gradualità per permettere a tutti gli studenti di metter in pratica le loro abilità in maniera fruttuosa. Ogni unità didattica è stata predisposta per raggiungere nuove conoscenze e competenze.

b) Strumenti

Lezione frontale, con schemi guida e schede per rendere più chiari determinati argomenti.

c) Verifiche

Interrogazioni orali; compiti scritti.

d) Attività di recupero e/o sostegno

Il recupero ed il ripasso di ogni unità è stato svolto in classe con continuità durante le ore curricolari e con particolare attenzione dopo le verifiche scritte. Le esercitazioni orali e/o scritte svolte in classe sono state fondamentali per monitorare e guidare l'alunno durante lo svolgimento del programma.

Misurazione e Valutazione

La misurazione e valutazione del livello di apprendimento degli studenti e delle loro conoscenze, abilità e competenze, sono state effettuate mediante: interrogazioni orali di tipo tradizionale e con prove scritte di tipo tradizionale.

Istituto Paritario Giacomo Leopardi

Materia: Lingua francese – Prof. Chiara D’Onofrio

Classe V indirizzo Sala e Vendita

PROGRAMMA DIDATTICO A.S. 2024/2025

Unité 15

Communication: Les vins

Lexique: Les mots pour parler d’un vin (Petite histoire du vin, Les régions viticoles françaises (régions, types de vin et leurs caractéristiques, cépages et vin renommés), La classification des vins, Lire une étiquette, Les caractéristiques des vins (les phases de la dégustation, qualités et défauts), Le champagne, Conseiller sur le choix d’un vin, Demander ou proposer l’addition, Effectuer le paiement, Accompagner le départ du client)

Unité 16

Communication : Les bars et les boissons

Lexique: Décrire un cocktail (Le bar et les boissons

Les types de bars Les boissons chaudes Le café La carte des cafés Le chocolat Le thé Les boissons froides (les eaux, les boissons à base de fruits, les boissons rafraîchissantes sans alcool, les frappés)

Les bières (bières à fermentation haute et basse, origine, caractère nourrissant et mystérieux, bière en Mésopotamie, Amérique du Sud, Afrique)

Le cidre (brut, demi sec, doux)

Les cocktails (sans alcool, alcoolisés, short drinks, long drinks, hot drinks)

Décrire un cocktail, s’excuser, accepter des excuses, trouver une solution à un problème)

Unité 8

Communication: Régimes et nutrition

Lexique: Conseiller un régime spécial et parler des troubles du comportement alimentaire (Les groupes alimentaires (pain et céréales, viande, poisson, œufs, aliments et boissons riches en matière grasses et sucré, lait et produits laitiers, fruits et légumes)

Les aliments biologiques, Les OGM, Le régime méditerranéen, Allergies et intolérances

Les régimes alimentaires pour cœliaques L’alimentation du sportif, l’alimentation de la femme enceinte, le différents types de régime)

Dossier : Carrières professionnelles

Approfondissement : le CV

Le lieu de travail.

Santé et sécurité.

Devoirs et responsabilités.

Approfondissement : Alimentation et santé.

Approfondissement : Le Flair bartending

Approfondissement : La cuisine moléculaire

Approfondissement : Restaurants connectés

ISTITUTO PARITARIO PROFESSIONALE

ALBERGHIERO "GIACOMO LEOPARDI"

A.S. 2024 – 2025

Relazione finale – Matematica

Prof.ssa Raschillà Martina

CLASSE V SEZ. A

La classe si compone di ventidue (22) alunni: quattro (4) femmine e diciotto (18) maschi. Sono presenti studenti con Bisogni Educativi Speciali.

La Classe è stata da me seguita solo nel corso di quest'ultimo anno scolastico; il programma è stato portato a termine; le lezioni si sono svolte attraverso l'utilizzo del libro di testo con l'aggiunta di materiale a supporto dell'alunno, come riassunti e schemi.

Livello della classe

Dal punto di vista comportamentale, la classe è risultata, sin da subito, molto vivace ed energica: ad inizio anno scolastico, una parte di alunni non ha adottato comportamenti consoni ad un istituto scolastico ma, nel complesso e nell'ultima parte dell'anno, gli alunni hanno sviluppato una maturità nel comprendere quale fosse un comportamento civico adeguato, mostrandosi volenterosi al miglioramento, rimanendo pur sempre molto vivaci.

Dal punto di vista di preparazione, il profilo della classe è da considerarsi diversificato, all'interno del quale possiamo distinguere tre livelli: alcuni alunni con discrete conoscenze di base, hanno sin da subito mostrato un buon coinvolgimento nella materia, corredato da un impegno generalmente costante, andando a consolidare le proprie competenze e ampliando le proprie conoscenze; alunni con un sufficiente livello di preparazione e quelli che, nonostante pregresse e diffuse lacune, con un'adeguata attenzione alle loro esigenze e supportati nell'aumentare il proprio senso di autoefficacia, sono riusciti a migliorare e a superare un po' la propria avversione nei confronti della materia e raggiungere livelli di competenza appena sufficienti. In gran parte le lacune sono state colmate anche se permane, in molti, il non utilizzo di un linguaggio tecnico-scientifico, proprio della disciplina. Ogni alunno ha comunque dimostrato di avere la volontà di migliorare, riuscendo a raggiungere un livello superiore rispetto a quello di partenza.

L'attività didattica si è svolta attraverso lezioni frontali partecipate e discussioni guidate sui temi in programma per ridurre al minimo il formalismo. In particolare, per favorire il coinvolgimento di tutti e migliorare l'inclusione all'interno della classe, si è preferito basare il percorso in un'ottica di didattica inclusiva, focalizzandosi sulla comprensione dei concetti chiave in programma, stimolando il dialogo e svolgendo numerosi esempi ed esercizi in classe al fine di stimolare il pensiero logico matematico e aumentare l'autostima/l'autoefficacia di tutti i componenti della classe.

Strumenti usati per la rilevazione

Verifiche scritte e orali.

Obiettivi minimi raggiunti in termini di:

- Conoscenze

Principali concetti di algebra; gli elementi di geometria euclidea nello spazio con i principali poliedri, solidi di rotazione e calcolo delle superfici e dei volumi dei solidi; le funzioni, le loro proprietà e lo studio di funzione (definizione di funzione, tipologie di funzioni, il concetto di limite, definizione e studio del dominio e del segno con eventuali asintoti, definizione di funzione crescente, decrescente e derivata, punti di massimo, minimo e flesso); gli integrali (definizione di integrale proprio e improprio, il teorema fondamentale del calcolo dell'integrale; il concetto di algoritmo iterativo e di algoritmo ricorsivo; cardinalità di un insieme; insiemi infiniti; insiemi numerabili e insiemi non numerabili; probabilità totale, condizionata, formula di Bayes. Piano di rilevazione e analisi dei dati. Campionamento casuale semplice e inferenza induttiva.

- Abilità

Calcolare aree e volumi di solidi. Calcolare l'integrale di funzioni elementari, per parti e per sostituzione. Calcolare integrali definiti in maniera approssimata con metodi numerici. Utilizzare la formula di Bayes nei problemi di probabilità condizionata. Definire un campione casuale semplice data una popolazione. Utilizzare e valutare criticamente informazioni statistiche di diversa origine con particolare riferimento agli esperimenti e ai sondaggi.

- Competenze

Conoscere e applicare le regole matematiche; utilizzare le conoscenze e le abilità apprese per sviluppare processi logici per risolvere un problema utilizzando il ragionamento; pensiero critico.

Quadro di profitto

Una parte degli studenti si è sempre mostrata interessata e partecipa alle lezioni, dimostrando un impegno mediamente costante e raggiungendo un livello più che sufficiente. La restante parte della classe si trova ad aver raggiunto un livello mediamente discreto o sufficiente. Tra questi, alcuni alunni che – inizialmente – avevano manifestato la presenza di maggiori difficoltà, hanno mostrato apprezzabili miglioramenti, riuscendo a raggiungere la sufficienza. Per altri alunni, il livello di preparazione è appena sufficiente: dinamiche e vissuti personali hanno coinvolto gli studenti al punto tale da avere uno studio superficiale e un impegno discontinuo. Gli alunni BES e che, in particolare, presentavano delle difficoltà più importanti nella lingua sono stati seguiti e motivati durante tutto il corso dell'anno, raggiungendo quindi gli obiettivi minimi preposti.

Strategia operativa

a) Metodi:

Didattica inclusiva con lezione frontale partecipata con l'ausilio di schemi alla lavagna e riassunti scritti. Ogni argomento è stato trattato con gradualità, affrontato e ripetuto con regolarità.

b) Strumenti

Lezione frontale, con schemi guida, glossari/formulari, esercizi in classe e mappe concettuali per fornire un metodo di studio da utilizzare nello studio autonomo.

c) Verifiche

Interrogazioni orali; compiti scritti.

d) Attività di recupero e/o sostegno

L'attività di rinforzo di ogni argomento didattico è stato svolto in classe con continuità durante le ore curricolari. Brevi domande di gruppo o esercizi riepilogativi svolti in classe, prima e dopo le verifiche, sono stati molto utili per una valutazione di ogni alunno durante lo svolgimento del programma nel corso dell'anno.

Misurazione e Valutazione

La misurazione e valutazione del livello di apprendimento degli studenti e delle loro conoscenze, abilità e competenze, sono state effettuate mediante: interrogazioni ed esercitazioni orali di tipo tradizionale e con prove scritte di tipo tradizionale.

PROGRAMMA DI Matematica – prof.ssa Raschillà Martina

CLASSE V SEZ. A A.S 2024/25

Modulo 1

Ripasso

Concetti di algebra, equazioni e disequazioni di primo e secondo grado.

Modulo 2

Geometria Euclidea nello spazio

- Punti, rette e piani ; perpendicolarità e parallelismo nello spazio
- I poliedri e i solidi di rotazione
- Aree di superfici e volumi dei solidi

Modulo 3

Le funzioni, le loro proprietà e lo studio di funzione

- Le funzioni reali di variabile reale
- Studio di funzione : dominio ; definizione di limite, intervalli e intorno; gli zeri e il segno di una funzione; funzioni crescenti e decrescenti ; minimi, massimi e flessi.
- Le funzioni continue e derivate

Modulo 4

La derivata di una funzione

- Definizione di derivata
- Le derivate fondamentali
- Teoremi sul calcolo delle derivate

Modulo 5

Calcolo integrale

- Definizione d'integrale indefinito e definito
- Il calcolo dell'integrale per sostituzione e integrazione per parti
- Il teorema fondamentale del calcolo integrale
- Cenni sul calcolo dei volumi

Modulo 6

Distribuzioni di probabilità

- Variabili aleatorie e distribuzioni discrete
- Particolari distribuzioni di probabilità discrete
- Le distribuzioni continue
- Particolari distribuzioni continue

Modulo 7

Inferenza statistica

- Popolazione e campione
- Le distribuzioni campionarie
- Gli stimatori e le loro caratteristiche
- La stima dei parametri: stima puntuale
- La stima dei parametri: stime per intervallo
- La verifica delle ipotesi

Roma, li 02/05/2025

Prof.ssa Raschillà Martina

Istituto Professionale Paritario “Giacomo Leopardi” Via Del Pettirosso 14, 00169 - Roma
A. S. 2024/2025
Materia: Scienze Motorie CLASSE V A
Docente : Prof Ruperto Giulio

La classe risulta composta da 22 alunni (18 maschi e 4 femmine).

Tutta la classe risulta avere interesse nell'approfondire quelli che sono stati gli argomenti svolti durante tutto l'anno scolastico. Alcuni di loro però risaltano per approfondimenti e studio continuo dimostrato poi durante le lezioni e le verifiche. Il programma è stato svolto regolarmente, anche se qualche argomento non è stato trattato approfonditamente. Nella classe sono presenti alunni con Bisogni Educativi Speciali che però, grazie a percorsi personalizzati, hanno raggiunto gli obiettivi minimi prestabiliti.

Metodologia

Lezioni frontali, teoriche e pratiche, in cui si è cercato di applicare quello che è stato svolto durante l'anno. Per gli alunni con Bisogni Educativi Speciali, sono stati adottati schemi grafici relativi all'argomento di studio

Verifiche

Verifiche orali. Per gli alunni con Bisogni Educativi Speciali sono stati previsti tempi aggiuntivi ponendo maggiore attenzione alle conoscenze e alle competenze piuttosto che alla correttezza formale scritta e verbale.

Obiettivi minimi raggiunti in termine di:

-Conoscenze •

Funzioni principali di organi, apparati e sistemi connessi con l'attività motoria. • Gli schemi motori di base e il loro utilizzo in ambito sportivo • Le posizioni e i movimenti fondamentali del corpo • Le capacità motorie: coordinative e condizionali • Elementi tecnici essenziali di alcuni giochi popolari.

-Abilità •

Utilizzare le procedure proposte dall'insegnante per lo sviluppo delle capacità motorie. • Realizzare movimenti e sequenze su strutture temporali sempre più complesse. • Percepire le sensazioni interne al proprio corpo, coordinarsi a livello globale nell'esecuzione di un circuito • Orientarsi in ambiente naturale ed artificiale anche

attraverso ausili specifici.

-Competenze •

Conoscenza delle regole nella pratica ludico e sportiva. • Conoscere ed utilizzare in modo finalizzato le personali capacità di forza, velocità, resistenza. • Conoscere e sviluppare l'espressione individuali delle mobilità articolari. Quadro di profitto Gli obiettivi minimi possono considerarsi in generale raggiunti, anche per gli alunni con Bisogni Educativi Speciali. Tutti gli studenti hanno ottenuto buoni o ottimi risultati, Si può genericamente dire che la classe ha assorbito in maniera sufficiente i programmi svolti.

Strategia operativa

a) Metodi: Le lezioni di spiegazione sono state alternate a esercitazioni pratiche e dibattiti sulle tematiche affrontate. b) Strumenti: lezione frontale e partecipata, uso di slide per approfondire e aiutare. c) Verifiche: Interrogazioni orali.

Roma 02/05/2025

Prof. Giulio Ruperto

Istituto Professionale Paritario “Giacomo Leopardi” Via Del Pettrosso, 14 - 00169 - Roma
Materia: Scienze Motorie – Prof. Ruperto Giulio
V A PROGRAMMA DIDATTICO A.S.
2024/2025

Unità 1

Le Capacità motorie Coordinative
Il Corpo umano
Alimentazione e nutrizione

- I principi nutritivi
- La corretta alimentazione
- Alimentazione e sport

Unità 2

Contro le dipendenze

- doping metodi e classi di sostanze
- le dipendenze (alcol, fumo,gioco)

Unità 3

Corpo libero

- Esercizi di coordinazione e destrezza anche con piccoli attrezzi
- Circuiti e percorsi
- Esercizi di equilibrio statico e dinamico
- Esercizi mobilità articolare generale e intersegmentaria
- Lo stretching
- Esercizi di ritmo con la musica : semplici coreografie
- Andature e combinazione con funicella

Unità 4

Avviamento atletica leggera

- Andature- il cammino
- Partenza dai blocchi
- Corse veloci e di resistenza
- Salto in lungo
- Avviamento corsa ad ostacoli

Unità 5

Avviamento alla pallavolo

- Pallavolo : palleggio, Bagher,,muro,battuta.- regolamento tecnico schiacciata

Unità 6

Avviamento alla pallacanestro

- Palleggio, passaggio, tiro, regolamento tecnico, gioco

ED CIVICA

UDA: Area 1 : Educazione alla legalità ed al contrasto delle mafie
L'etica dello sport e il bullismo.

Roma, 02 Maggio 2025

Prof. Ruperto Giulio

ALLEGATI

Allegato A - Griglia di valutazione delle prove scritte

Allegato B - Griglia valutazione colloquio

Allegato C - Tabella di conversione del credito

Allegato D - Tracce simulazione (I-II prove), griglia di valutazione, griglia di valutazione DSA Allegato E - Tracce simulazioni I-II prove equipollenti e griglia

Riferimento normativo essenziale :

<https://www.mim.gov.it/-/ordinanza-ministeriale-n-67-del-31-marzo-2025>

Tipologia A indicatori generali (MAX 12 pt)

Indicatore	Descrittori (livelli)	Punteggio descr.	Punteggio max ind.	Punteggio attribuito
<i>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</i>			2	
	Eccellente	2		
	Avanzato	1,6-1,8		
	Sufficiente	1,2-1,4		
	Non sufficiente	1		
<i>Coesione e coerenza testuale</i>			2	
	Eccellente	2		
	Avanzato	1,6-1,8		
	Sufficiente	1,2-1,4		
	Non sufficiente	1		
<i>Ricchezza e padronanza lessicale</i>			2	
	Eccellente	2		
	Avanzato	1,6-1,8		
	Sufficiente	1,2-1,4		
	Non sufficiente	1		
<i>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</i>			2	
	Eccellente	2		
	Avanzato	1,6-1,8		
	Sufficiente	1,2-1,4		
	Non sufficiente	1		
<i>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</i>			2	
	Eccellente	2		
	Avanzato	1,6-1,8		
	Sufficiente	1,2-1,4		
	Non sufficiente	1		
<i>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</i>			2	
	Eccellente	2		
	Avanzato	1,6-1,8		
	Sufficiente	1,2-1,4		
	Non sufficiente	1		
Totale indicatori generali			MAX 12	

Tipologia A indicatori specifici (MAX 8 pt)

Indicatore	Descrittori (livelli)	Punteggio descr.	Punteggio max ind.	Punteggio attribuito
<i>Rispetto dei vincoli dati dalla consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)</i>			2	
	Eccellente	2		
	Avanzato	1,6-1,8		
	Sufficiente	1,2-1,4		
	Non sufficiente	1		
<i>Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici</i>			2	
	Eccellente	2		
	Avanzato	1,6-1,8		
	Sufficiente	1,2-1,4		
	Non sufficiente	1		
<i>Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)</i>			2	
	Eccellente	2		
	Avanzato	1,6-1,8		
	Sufficiente	1,2-1,4		
	Non sufficiente	1		
<i>Interpretazione corretta e articolata del testo</i>			2	
	Eccellente	2		
	Avanzato	1,6-1,8		
	Sufficiente	1,2-1,4		
	Non sufficiente	1		
Totale indicatori specifici			MAX 8	

Punteggio totale = _____ / 20 = _____

Tipologia B indicatori generali

Indicatore	Descrittori (livelli)	Punteggio descr.	Punteggio max ind.	Punteggio attribuito
<i>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</i>			2	
	Eccellente	2		
	Avanzato	1,6-1,8		
	Sufficiente	1,2-1,4		
	Non sufficiente	1		
<i>Coesione e coerenza testuale</i>			2	
	Eccellente	2		
	Avanzato	1,6-1,8		
	Sufficiente	1,2-1,4		
	Non sufficiente	1		
<i>Ricchezza e padronanza lessicale</i>			2	
	Eccellente	2		
	Avanzato	1,6-1,8		
	Sufficiente	1,2-1,4		
	Non sufficiente	1		
<i>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</i>			2	
	Eccellente	2		
	Avanzato	1,6-1,8		
	Sufficiente	1,2-1,4		
	Non sufficiente	1		
<i>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</i>			2	
	Eccellente	2		
	Avanzato	1,6-1,8		
	Sufficiente	1,2-1,4		
	Non sufficiente	1		
<i>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</i>			2	
	Eccellente	2		
	Avanzato	1,6-1,8		
	Sufficiente	1,2-1,4		
	Non sufficiente	1		
Totale indicatori generali			MAX 12	

Indicatori specifici tipologia B (MAX 8 pt)

Indicatore	Descrittori (livelli)	Punteggio descr.	Punteggio max ind.	Punteggio attribuito
<i>Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto</i>			<u>4</u>	
	Eccellente	4		
	Avanzato	3,2- 3,6		
	Sufficiente	2,4- 2,8		
	Non sufficiente	1,5-2		
<i>Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti</i>			<u>2</u>	
	Eccellente	2		
	Avanzato	1,6-1,8		
	Sufficiente	1,2-1,4		
	Non sufficiente	1		
<i>Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione</i>			<u>2</u>	
	Eccellente	2		
	Avanzato	1,6-1,8		
	Sufficiente	1,2-1,4		
	Non sufficiente	1		
Totale indicatori specifici			MAX 8	

Punteggio totale = _____/20 = _____

Tipologia C Indicatori generali

Indicatore	Descrittori (livelli)	Punteggio descr.	Punteggio max ind.	Punteggio attribuito
<i>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</i>			2	
	Eccellente	2		
	Avanzato	1,6-1,8		
	Sufficiente	1,2-1,4		
	Non sufficiente	1		
<i>Coesione e coerenza testuale</i>			2	
	Eccellente	2		
	Avanzato	1,6-1,8		
	Sufficiente	1,2-1,4		
	Non sufficiente	1		
<i>Ricchezza e padronanza lessicale</i>			2	
	Eccellente	2		
	Avanzato	1,6-1,8		
	Sufficiente	1,2-1,4		
	Non sufficiente	1		
<i>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</i>			2	
	Eccellente	2		
	Avanzato	1,6-1,8		
	Sufficiente	1,2-1,4		
	Non sufficiente	1		
<i>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</i>			2	
	Eccellente	2		
	Avanzato	1,6-1,8		
	Sufficiente	1,2-1,4		
	Non sufficiente	1		
<i>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</i>			2	
	Eccellente	2		
	Avanzato	1,6-1,8		
	Sufficiente	1,2-1,4		
	Non sufficiente	1		
Totale indicatori generali			MAX 12	

Indicatori specifici tipologia C (MAX 8 pt)

Indicatore	Descrittori (livelli)	Punteggio descr.	Punteggio max ind.	Punteggio attribuito
<i>Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi</i>			4	
	Eccellente	4		
	Avanzato	3,2- 3,6		
	Sufficiente	2,4- 2,8		
	Non sufficiente	1,5-2		
<i>Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione</i>			2	
	Eccellente	2		
	Avanzato	1,6-1,8		
	Sufficiente	1,2-1,4		
	Non sufficiente	1		
<i>Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</i>			2	
	Eccellente	2		
	Avanzato	1,6-1,8		
	Sufficiente	1,2-1,4		
	Non sufficiente	1		
Totale indicatori specifici			MAX 8	

Punteggio totale = _____/20 = _____



Ministero dell'Istruzione

ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Giovanni Pascoli, *La via ferrata*, (*Myrica*), in *Poesie*, Garzanti, Milano, 1994.

Tra gli argini su cui mucche tranquilla-
mente pascono, bruna si difila¹
la via ferrata che lontano brilla;

e nel cielo di perla dritti, uguali,
con loro trama delle aeree fila
digradano in fuggente ordine i pali².

Qual di gemiti e d'ululi rombando
cresce e dilegua femminil lamento?³
I fili di metallo a quando a quando
squillano, immensa arpa sonora, al vento.

Myrica è la prima opera pubblicata di Giovanni Pascoli (1855-1912) che, tuttavia, vi lavorò ripetutamente tant'è che ne furono stampate ben nove edizioni. Nel titolo latino *Myrica*, ossia "tamerici" (piccoli arbusti comuni sulle spiagge), appaiono due componenti della poetica pascoliana: la conoscenza botanica e la sua profonda formazione classica. Dal titolo della raccolta, che riecheggia il secondo verso della quarta Bucolica (o Egloga) di Virgilio, si ricava l'idea di una poesia agreste, che tratta temi quotidiani, umile per argomento e stile.

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 e descrivine la struttura metrica.
2. Il componimento accosta due piani contrastanti della realtà: individuali mettendo in rilievo le scelte lessicali operate dal poeta.
3. Quale elemento lessicale è presente in ogni strofa della poesia? Illustrane il senso.
4. Qual è, a tuo parere, il significato simbolico della poesia? Motiva la tua risposta con riferimenti precisi al testo.
5. Completa la tua analisi descrivendo l'atmosfera della poesia e individuando le figure retoriche utilizzate da Pascoli per crearla.

Interpretazione

Commenta il testo della poesia proposta, elaborando una tua riflessione sull'espressione di sentimenti e stati d'animo attraverso rappresentazioni della natura; puoi mettere questa lirica in relazione con altri componimenti di Pascoli e con aspetti significativi della sua poetica o far riferimento anche a testi di altri autori a te noti nell'ambito letterario e/o artistico.

¹ *si difila*: si stende lineare.

² *i pali*: del telegrafo.

³ *femminil lamento*: perché i fili del telegrafo emettono un suono che talora pare lamentosa voce di donna.



Ministero dell'istruzione e del merito

PROPOSTA A2

Alberto Moravia, *Gli indifferenti*, edizioni Alpes, Milano, 1929, pp. 27-28.

Gli indifferenti (1929) è il romanzo d'esordio di Alberto Pincherle, in arte Alberto Moravia (1907 – 1990). I protagonisti sono i fratelli Carla e Michele Ardengo, incapaci di opporsi ai propositi di Leo Merumeci, amante della loro madre Mariagrazia, che in modo subdolo tenta di impossessarsi dei beni e della villa di loro proprietà.

«Tutti lo guardarono.

- Ma vediamo, Merumeci, - supplicò la madre giungendo le mani, - non vorrà mica mandarci via così su due piedi?... ci conceda una proroga...

- Ne ho già concesse due, - disse Leo, - basta... tanto più che non servirebbe ad evitare la vendita...

- Come a non evitare? – domandò la madre.

Leo alzò finalmente gli occhi e la guardò:

- Mi spiego: a meno che non riusciate a mettere insieme ottocentomila lire, non vedo come potreste pagare se non vendendo la villa...

La madre capì, una paura vasta le si aprì davanti agli occhi come una voragine; impallidì, guardò l'amante; ma Leo tutto assorto nella contemplazione del suo sigaro non la rassicurò:

- Questo significa – disse Carla – che dovremo lasciare la villa e andare ad abitare in un appartamento di poche stanze?

- Già, – rispose Michele, - proprio così.

Silenzio. La paura della madre ingigantiva; non aveva mai voluto sapere di poveri e neppure conoscerli di nome, non aveva mai voluto ammettere l'esistenza di gente dal lavoro faticoso e dalla vita squallida. «Vivono meglio di noi» aveva sempre detto; «noi abbiamo maggiore sensibilità e più grande intelligenza e perciò soffriamo più di loro...»; ed ora, ecco, improvvisamente ella era costretta a mescolarsi, a ingrossare la turba dei miserabili; quello stesso senso di ripugnanza, di umiliazione, di paura che aveva provato passando un giorno in un'automobile assai bassa attraverso una folla minacciosa e lurida di scioperanti, l'opprimeva; non l'atterrivano i disagi e le privazioni a cui andava incontro, ma invece il bruciore, il pensiero di come l'avrebbero trattata, di quel che avrebbero detto le persone di sua conoscenza, tutta gente ricca, stimata ed elegante; ella si vedeva, ecco... povera, sola, con quei due figli, senza amicizie ché tutti l'avrebbero abbandonata, senza divertimenti, balli, lumi, feste, conversazioni: oscurità completa, ignuda oscurità.

Il suo pallore aumentava: «Bisognerebbe che gli parlassi da sola a solo», pensava attaccandosi all'idea della seduzione; «senza Michele e senza Carla... allora capirebbe».

Guardò l'amante.

- Lei, Merumeci, - propose vagamente - ci conceda ancora una proroga, e noi il denaro lo si troverà in qualche modo.»

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 evitando di ricorrere al discorso diretto.
2. Per quale motivo *'la paura della madre ingigantiva'*?
3. Pensando al proprio futuro, la madre si vede *'povera, sola, con quei due figli, senza amicizie'*: l'immagine rivela quale sia lo spessore delle relazioni familiari e sociali della famiglia Ardengo. Illustra questa osservazione.
4. In che modo la madre pensa di poter ancora intervenire per evitare di cadere in miseria?

Interpretazione

Commenta il brano proposto, elaborando una tua riflessione sulla rappresentazione del mondo borghese come delineato criticamente da Moravia. Puoi mettere questo testo in relazione con altri suoi scritti o far riferimento anche ad autori italiani e stranieri che hanno affrontato il tema della rappresentazione dei caratteri della borghesia.



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: **Giuseppe Galasso**, *Storia d'Europa*, Vol. III, *Età contemporanea*, CDE, Milano, 1998, pp. 441- 442.

«La condizione così determinatasi nelle relazioni internazionali, e in particolare fra i grandi vincitori della guerra e in Europa, fu definita «guerra fredda». La definizione, volutamente antitetica, esprimeva bene la realtà delle cose. Lo stato di pace tra le due massime potenze dei rispettivi campi e tra i loro alleati non poteva ingannare sulla realtà di un conflitto ben più consistente e, soprattutto, ben diverso nella sua cronicità, nelle sue manifestazioni e nei modi del suo svolgimento rispetto alla consueta contrapposizione di posizioni e di interessi nei rapporti fra potenze anche nelle fasi di grande tensione internazionale. A conferire al conflitto questo aspetto inedito valse certamente, e fu determinante, l'«equilibrio del terrore» affermatosi con l'avvento delle armi atomiche. E tanto più in quanto nel giro di una dozzina di anni i nuovi armamenti e i sistemi di piazzamento, lancio e destinazione fecero registrare perfezionamenti di tecnica, di precisione e di potenza tali da lasciar prevedere senza possibilità di incertezza che un conflitto atomico avrebbe provocato una catastrofe totale delle possibilità stesse di vita dell'intera umanità non solo e non tanto per le perdite e le rovine che avrebbe provocato quanto per l'alterazione insostenibile che avrebbe arrecato all'ambiente terrestre dal punto di vista, appunto, della sopravvivenza stessa del genere umano.

Si prospettava, insomma, un tipo di conflitto i cui risultati finali, chiunque fosse il vincitore, sarebbero stati relativi proprio a questa sopravvivenza più che a qualsiasi altra posta in gioco. Ciò costringeva tutti i contendenti al paradosso di una pace obbligata, di un confronto che poteva andare oltre tutti i limiti tollerabili in una condizione di pace e perfino giungere all'uso di armi potentissime, ma pur sempre non atomiche, armi «convenzionali», come allora furono definite, ma non poteva e, ancor più, non doveva superare la soglia critica segnata da un eventuale impiego delle armi atomiche. Come non era mai accaduto prima, l'uomo restava, così, prigioniero della potenza che aveva voluto e saputo raggiungere. Uno strumento di guerra, di distruzione e di morte di inaudita efficacia si convertiva in una garanzia, del tutto impreveduta, di pace a scadenza indefinita. La responsabilità gravante sugli uomini politici e sui governi dei paesi provveduti di armi atomiche superava di gran lunga, nella sua portata e nella sua stessa qualità morale e politica, qualsiasi altro tipo di responsabilità che fino ad allora si fosse potuto contemplare nell'esercizio del potere. Sorgeva anche subito il problema della eventuale proliferazione di un siffatto tipo di armamenti. Che cosa sarebbe potuto accadere se essi fossero venuti nella disponibilità di un gran numero di paesi e, soprattutto, se si fossero ritrovati nelle mani di leaders che non fossero quelli di grandi potenze aduse a una valutazione globale dei problemi politici mondiali e continentali e fossero, invece, fanatici o irresponsabili o disperati o troppo potenti in quanto non soggetti al controllo e alle limitazioni di un regime non personale e alle pressioni dell'opinione pubblica interna e internazionale? La lotta contro la proliferazione delle armi atomiche e per il disarmo in questo campo divenne perciò un tema centrale della politica internazionale e vi apportò un considerevole elemento sedativo (per così dire) di eventuali propensioni a varcare la soglia del temibile rischio di una guerra atomica.»

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.
2. Qual è, secondo lo storico Giuseppe Galasso (1929 – 2018), il significato delle espressioni '*guerra fredda*' ed '*equilibrio del terrore*'?
3. Spiega per quale motivo l'uso dell'arma atomica provocherebbe '*una catastrofe totale delle possibilità stesse di vita dell'intera umanità*'.
4. Quali sono le considerazioni che, secondo l'autore, motivano '*la lotta contro la proliferazione delle armi atomiche e per il disarmo*'?



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Produzione

Ritieni che il cosiddetto *'equilibrio del terrore'* possa essere considerato efficace anche nel mondo attuale, oppure sei dell'opinione che l'odierno quadro geopolitico internazionale richieda un approccio diverso per affrontare gli scenari contemporanei?

Sviluppa in modo organico e coerente le tue argomentazioni, richiamando le tue conoscenze degli avvenimenti internazionali, anche facendo riferimento ad opere artistiche, letterarie, cinematografiche e/o teatrali attinenti all'argomento.

PROPOSTA B2

Testo tratto da: **Maria Agostina Cabiddu**, in *Rivista AIC (Associazione italiana dei costituzionalisti)*, n° 4/2020 del 13/11/2020, pp. 367, 383 – 384.

«Bellezza, a nostro avviso, dovrebbe essere, in una immaginaria carta di identità dell'Italia, il primo fra i suoi segni particolari, questa essendo, principalmente, la ragione per cui milioni di visitatori arrivano ogni anno nel nostro Paese, attratti dal suo immenso patrimonio naturale e culturale, che non ha eguali nel resto del mondo, e dalla densità e diffusione, cioè dal radicamento di questo patrimonio nel territorio, nella storia e nella coscienza del suo popolo. [...]

La lungimirante intuizione dei Costituenti di riunire in un unico articolo e di collocare fra i principi fondamentali la promozione dello sviluppo culturale e della ricerca scientifica e tecnica e la tutela del paesaggio e del patrimonio storico e artistico della Nazione ci dice non solo del rango da essi assegnato a beni e interessi con ciò posti a fondamento dell'identità nazionale ma anche della loro consapevolezza circa lo stretto legame tra memoria del passato e proiezione nel futuro di un Paese così ricco di storia, natura e cultura come l'Italia. [...]

Sappiamo come la furia della ricostruzione prima e il prevalere delle ragioni di un malinteso sviluppo economico poi abbiano troppo spesso pretermesso¹ quei principi, finendo per colpire anche il nesso fra salvaguardia del patrimonio e progresso culturale e sociale del Paese che la Costituzione indica come fondamentale. [...]

Eppure, a ben guardare, la coscienza della funzione civile del patrimonio storico-artistico non è mai, nel frattempo, venuta meno e anzi spesso si è tradotta in manifestazioni spontanee di cittadinanza attiva e nella nascita di formazioni sociali, più o meno strutturate, per la cura delle cose d'arte, dei paesaggi e dei luoghi "del cuore", per l'organizzazione di festival e manifestazioni culturali e artistiche di diverso genere: da Italia Nostra al Touring Club Italia, al FAI fino alle associazioni e comitati privi di personalità giuridica ma non per questo meno capaci di testimoniare quei "legami e responsabilità sociali che proprio e solo mediante il riferimento a un comune patrimonio di cultura e di memoria prendono la forma del patto di cittadinanza".

Questo è, allora, il punto: la crescente domanda di arte, di musica, di paesaggio, di letteratura, in una parola di "bellezza" non può, in alcun modo, essere ricondotta alla categoria dei "beni di lusso" o, peggio, all'effimero e al superfluo. Al contrario, essa ha direttamente a che fare con il senso di appartenenza, di identità e memoria, con il benessere e la (qualità della) vita delle persone e delle comunità, insomma con una cittadinanza "*pleno iure*" e se è così nessuno deve rimanerne escluso.»

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 nei suoi snodi tematici essenziali.
2. Per quale motivo, a tuo avviso, *'l'intuizione dei Costituenti'* è definita *'lungimirante'*?
3. Nel brano si afferma che *'la coscienza della funzione civile del patrimonio storico-artistico non è mai, nel frattempo, venuta meno'*: individua i motivi di tale convinzione.
4. Perché, a giudizio dell'autrice, la *'crescente domanda [...] di "bellezza"'* non può rientrare nella *'categoria dei "beni di lusso"'*?

¹ *pretermesso*: omissso, tralasciato.

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

Sulla base delle tue conoscenze personali, delle tue esperienze e della tua sensibilità, elabora un testo nel quale sviluppi il tuo ragionamento sulla tematica proposta nel brano. Argomenta in modo tale che gli snodi della tua esposizione siano organizzati in un testo coerente e coeso.

PROPOSTA B3

Testo tratto da: **Nicoletta Polla-Mattiot**, *Riscoprire il silenzio. Arte, musica, poesia, natura fra ascolto e comunicazione*, BCDDe, Milano, 2013, pp.16-17.

«Concentrarsi sul silenzio significa, in primo luogo, mettere l'attenzione sulla discrezionalità del parlare. Chi sceglie di usare delle parole fa un atto volontario e si assume dunque tutta la responsabilità del rompere il silenzio.

Qualsiasi professionista della comunicazione studia quando è il momento opportuno per spingersi nell'agone verbale: la scelta di «smettere di tacere» è un atto rituale di riconoscimento dell'altro. [...] *Si parla perché esiste un pubblico, un ascoltatore. Si parla per impostare uno scambio.* Per questo lavorare sull'autenticità del silenzio e, in particolare, sul silenzio voluto e deliberatamente scelto, porta una parallela rivalutazione del linguaggio, la sua rifondazione sul terreno della reciprocità. Dal dire come getto verbale univoco, logorrea autoreferenziale, al dialogo come scambio contrappuntistico di parole e silenzi.

Ma il silenzio è anche pausa che dà vita alla parola. La cesura del flusso ininterrotto, spazio mentale prima che acustico. [...] Nell'intercapedine silenziosa che si pone tra una parola e l'altra, germina la possibilità di comprensione. Il pensiero ha bisogno non solo di tempo, ma di spazi e, come il linguaggio, prende forma secondo un ritmo scandito da pieni e vuoti. È questo respiro a renderlo intelligibile e condivisibile con altri. Il silenzio è poi condizione dell'ascolto. Non soltanto l'ascolto professionale dell'analista (o dell'esaminatore, o del prete-pastore), ma della quotidianità dialogica. Perché esista una conversazione occorre una scansione del dire e tacere, un'alternanza spontanea oppure regolata (come nei talk show o nei dibattiti pubblici), comunque riconosciuta da entrambe le parti. L'arte salottiera e colta dell'intrattenimento verbale riguarda non solo l'acuta scelta dei contenuti, ma la disinvoltura strutturale, l'abile dosaggio di pause accoglienti e pause significanti, intensità di parola e rarefazione, esplicito e sottinteso, attesa e riconoscimento. *Si parla «a turno», si tace «a turno».*

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 e individua la tesi con le argomentazioni a supporto.
2. Perché *'la scelta di «smettere di tacere» è un atto rituale di riconoscimento dell'altro'*? Illustra il significato di questa frase nel contesto del ragionamento dell'autrice.
3. Quali sono le funzioni peculiari del silenzio e i benefici che esso fornisce alla comunicazione?
4. La relazione tra parola, silenzio e pensiero è riconosciuta nell'espressione *'spazio mentale prima che acustico'*: illustra questa osservazione.

Produzione

Commenta il brano proposto, elaborando una tua riflessione sull'argomento come delineato criticamente da Nicoletta Polla-Mattiot. Condividi le considerazioni contenute nel brano? Elaboro un testo in cui esprimi le tue opinioni organizzando la tua tesi e le argomentazioni a supporto in un discorso coerente e coeso.



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

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

PROPOSTA C1

Testo tratto da: **Rita Levi-Montalcini, *Elogio dell'imperfezione***, Baldini + Castoldi Plus, Milano, 2017, pag.18.

«Considerando in retrospettiva il mio lungo percorso, quello di coetanei e colleghi e delle giovani reclute che si sono affiancate a noi, credo di poter affermare che nella ricerca scientifica, né il grado di intelligenza né la capacità di eseguire e portare a termine con esattezza il compito intrapreso, siano i fattori essenziali per la riuscita e la soddisfazione personale. Nell'una e nell'altra contano maggiormente la totale dedizione e il chiudere gli occhi davanti alle difficoltà: in tal modo possiamo affrontare problemi che altri, più critici e più acuti, non affronterebbero.

Senza seguire un piano prestabilito, ma guidata di volta in volta dalle mie inclinazioni e dal caso, ho tentato [...] di conciliare due aspirazioni inconciliabili, secondo il grande poeta Yeats: «*Perfection of the life, or of the work*». Così facendo, e secondo le sue predizioni, ho realizzato quella che si può definire «*imperfection of the life and of the work*». Il fatto che l'attività svolta in modo così imperfetto sia stata e sia tuttora per me fonte inesauribile di gioia, mi fa ritenere che l'imperfezione nell'eseguire il compito che ci siamo prefissi o ci è stato assegnato, sia più consona alla natura umana così imperfetta che non la perfezione.»

Nell'opera autobiografica da cui è tratto il testo proposto, Rita Levi-Montalcini (1909 – 2012), premio Nobel per la Medicina nel 1986, considera l'imperfezione come valore. A partire dal brano e traendo spunto dalle tue esperienze, dalle tue conoscenze e dalle tue letture, rifletti su quale significato possa avere, nella società contemporanea, un '*elogio dell'imperfezione*'.

Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

PROPOSTA C2

Testo tratto da: **Maurizio Caminito, *Profili, selfie e blog***, in *LiBeR* 104, (Ottobre/Dicembre 2014), pp.39-40.

«Quando cambia il modo di leggere e di scrivere, cambiano anche le forme più consolidate per trasmettere agli altri (o a se stessi) le proprie idee e i propri pensieri. E non c'è forse nessuna forma letteraria (o para-letteraria) che, nell'epoca della cosiddetta rivoluzione digitale, abbia subito una mutazione pari a quella del diario.

Il diario segreto, inteso come un quaderno o un taccuino in cui si annotano pensieri, riflessioni, sogni, speranze, rigorosamente legati alla fruizione o (ri)lettura personale, non esiste più. Non solo perché ha mutato forma, lasciando sul terreno le sembianze di scrigno del tesoro variamente difeso dalla curiosità altrui, ma perché ha subito un vero e proprio ribaltamento di senso.

Nel suo diario Anna Frank raccontava la sua vita a un'amica fittizia cui aveva dato il nome di Kitty. A lei scrive tra l'altro: «Ho molta paura che tutti coloro che mi conoscono come sono sempre, debbano scoprire che ho anche un altro lato, un lato più bello e migliore. Ho paura che mi beffino, che mi trovino ridicola e sentimentale, che non mi prendano sul serio. Sono abituata a non essere presa sul serio, ma soltanto l'Anna 'leggera' v'è abituata e lo può sopportare, l'Anna 'più grave' è troppo debole e non ci resisterebbe.»

Chi oggi scrive più in solitudine, vergando parole sui fogli di un quaderno di cui solo lui (o lei) ha la chiave? Chi cerca, attraverso il diario, la scoperta di un "silenzio interiore", "la parte più profonda di sé", che costituirà, per chi lo scrive, il fondamento dell'incontro con gli altri?

I primi elementi a scomparire sono stati la dimensione temporale e il carattere processuale della scrittura del diario, non tanto rispetto alla vita quotidiana, quanto nei confronti di un formarsi graduale della personalità.



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Il diario dell'era digitale è una rappresentazione di sé rivolta immediatamente agli altri. Nasce come costruzione artificiale, cosciente, anzi alla ricerca quasi spasmodica, del giudizio (e dell'approvazione) degli altri. Rischiando di perdere così uno degli elementi essenziali del diario come lo abbiamo conosciuto finora: la ricerca di sé attraverso il racconto della propria esperienza interiore. Che viene sostituita dall'affermazione di sé attraverso la narrazione mitica (o nelle intenzioni, mitopoietica) di ciò che si vorrebbe essere.»

Nel brano l'autore riflette sul mutamento che ha subito la scrittura diaristica a causa dell'affermazione dei blog e dei social: esponi il tuo punto di vista sull'argomento 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.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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


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

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

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

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

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

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

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

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

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

Due ombre!

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

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

Passò un carro: rimasi lì fermo, apposta: prima il cavallo, con le quattro zampe, poi le ruote del carro. – Là, così! forte, sul collo! Oh, oh, anche tu, cagnolino? Sù, da bravo, sì: alza un'anca! Alza un'anca! Scoppiai a ridere d'un maligno riso; il cagnolino scappò via, spaventato; il carrettiere si voltò a guardarmi. Allora mi mossi; e l'ombra, meco, dinanzi². Affrettai il passo per cacciarla sotto altri carri, sotto i piedi de' viandanti, voluttuosamente³. Una smania mala⁴ mi aveva preso, quasi adunghandomi⁵ il ventre; alla fine non potei più vedermi davanti quella mia ombra; avrei voluto scuotermela dai piedi. Mi voltai; ma ecco; la avevo dietro, ora.

"E se mi metto a correre," pensai, "mi seguirà!"

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

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

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

¹ *mi s'affisarono*: mi si fissarono.

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

³ *voluttuosamente*: con morboso desiderio.

⁴ *smania mala*: malvagia irrequietezza.

⁵ *adunghandomi*: afferrandomi con le unghie

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

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

Comprensione e analisi

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

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

Interpretazione

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Testo tratto da: **Selena Pellegrini**, *Il marketing del Made in Italy*, Armando Editore, Roma, 2016, pp. 28-30.

L'italianità sembra influenzare gli elementi di eccellenza percepiti nei prodotti italiani, e la percezione spinge il consumatore all'acquisto di quello che chiamiamo il Made in Italy. Il quadro fin qui è molto ottimista, ma ci sono problemi. È vero che il Made in Italy sembra tuttora competitivo, ma la domanda è la seguente: la competitività nasce dall'esser fatto in Italia o da altro? Se consideriamo il "fare" nel senso letterale, la realtà è già diversa. Molti prodotti sono progettati in Italia e realizzati altrove per svariati motivi, legati principalmente ma non esclusivamente ai costi e alle relazioni industriali. Una quantità crescente non è più Made in Italy e la situazione potrebbe quindi far pensare che ad attirare davvero il consumatore sono i prodotti pensati, inventati, concepiti e progettati in Italia. È il famoso know-how o conoscenza implicita dei designer italiani, il risultato di secoli di perizia, talenti artigianali, tradizione estetica e abilità pratica che fanno dell'Italia un Paese unico. Potremmo aspettarci quindi che la condizione necessaria per identificare l'italianità di un prodotto è che sia pensato in Italia. [...]

A questo punto si pongono altre domande. "Pensato in Italia" È una condizione veramente necessaria o soltanto sufficiente? Esistono altre condizioni [...] perché il consumatore si rappresenti un prodotto come italiano e ne venga attratto?

La realtà pare rispondere "sì, esistono altre condizioni". Purtroppo, sappiamo che nel mondo cresce il tasso di prodotti che si fingono italiani e non sono né fatti né pensati in Italia. In molti Paesi come la Cina, per attirare i consumatori basta apporre un marchio dal nome italiano, anche se non corrisponde ad alcuna griffe famosa. Oppure basta progettare una campagna di comunicazione e di marketing che colleghi i prodotti a qualche aspetto del nostro stile, o vita quotidiana, territorio, patrimonio culturale, antropologia, comportamenti. [...]

Da queste considerazioni emerge che la condizione necessaria per innescare una rappresentazione mentale di italianità non è il luogo della produzione o della concezione, ma quello del *comportamento*. Nel senso che il prodotto è collegato a un atteggiamento, al popolo, allo stile, alla storia, alla terra, alla vita sociale dell'Italia.

Qualcuno si chiederà com'è possibile che consumatori razionali cadano in una trappola simile. Che siano disposti ad acquistare qualcosa di simbolicamente legato all'Italia, sebbene il produttore non sia italiano e il prodotto non sia né pensato né ideato in Italia.

La risposta è che quel consumatore razionale non esiste. È un mito assiomatico e aprioristico dell'economia neoclassica. [...] Il modello è ormai superato dalla nuova teoria del consumatore emotivo.

Comprensione e analisi

1. Sintetizza il contenuto del testo, individuando i principali snodi argomentativi.
2. Nel testo si sottolinea l'importanza della comunicazione. Commenta tale passaggio.
3. Cosa intende l'autrice per "conoscenza implicita" dei *designer* italiani?
4. A cosa fa riferimento l'autrice con l'espressione "comportamento" come rappresentazione mentale dell'italianità? E quale differenza può essere individuata tra "consumatore razionale" e "consumatore emotivo"?

Produzione

Elabora un testo argomentativo nel quale sviluppi le tue opinioni sulla questione del "made in Italy" e della percezione dell'"italianità" nel mondo. Potrai confrontarti con la tesi dell'autrice del testo, confermandola o confutandola, sulla base delle conoscenze, acquisite, delle tue letture e delle tue esperienze personali.

Durata massima della prova: 6 ore.

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



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

1 ag. 2023



Sessione straordinaria 2023

Prima prova scritta



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

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 intuitivo 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'orologio 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.

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C

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

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

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

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

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

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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



Ministero dell'istruzione 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.

Candidato: _____ Data: _____

Classe: _____ Sezionet: _____

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

Commissari

Presidente

ISTITUTO PARITARIO GIACOMO LEOPARDI

Indirizzo: IP17 – ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA - ARTICOLAZIONE:
Enogastronomia

In base a quanto appreso nel tuo percorso di studi, descrivi come intenderesti valorizzare prodotti e materie prime di un territorio a tua scelta.

Utilizzando le conoscenze acquisite nel tuo percorso di studi sviluppa i seguenti punti:

- Motiva la scelta dei prodotti
- Evidenzia i benefici che gli alimenti possono apportare seguendo uno stile alimentare sano
- Illustra quali eventi rappresentativi, tecniche di pubblicizzazione adoteresti per valorizzare i prodotti scelti.

ISTITUTO PARITARIO GIACOMO LEOPARDI

Indirizzo: IP17 – ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA - ARTICOLAZIONE: **SALA E VENDITA**

Ipotizza una situazione in cui la tua attività di ristorazione attualmente ha un calo del fatturato e spiega come è possibile far fronte ai probabili errori di gestione.

Utilizzando le conoscenze acquisite nel tuo percorso di studi sviluppa i seguenti punti:

- Analisi del/i problema/i
- Individuare gli interventi risolutivi da attuare
- descrivere quali tecniche e strategie di pubblicizzazione utilizzeresti per promuovere la tua azienda sul territorio conoscendo i prodotti tipici dell'enogastronomia.

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

Indirizzo: IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E VENDITA

Tema di: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA e
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

LA SICUREZZA ALIMENTARE

Tipologia B

DOCUMENTO

Da: Il “Libro Bianco sulla Sicurezza Alimentare”

Commissione delle Comunità Europee

[...]

CAPITOLO 1: INTRODUZIONE

1. La politica europea degli alimenti deve essere fondata su standard elevati di sicurezza alimentare onde tutelare e promuovere la salute dei consumatori. La produzione e il consumo di alimenti è un fatto centrale di ogni società e ha ripercussioni economiche, sociali e, in molti casi, ambientali. Anche se la protezione della salute deve sempre avere carattere prioritario, si deve tenere conto anche di tali aspetti nello sviluppo di una politica degli alimenti. Inoltre, le condizioni e la qualità dell'ambiente, in particolare dell'ecosistema, possono influire sui diversi anelli della catena alimentare. La politica ambientale svolge quindi un ruolo importante al fine di assicurare alimenti sicuri ai consumatori.

[...]

3. [...]

La catena della produzione alimentare sta diventando sempre più complessa. Ogni singolo anello di tale catena deve essere altrettanto forte degli altri se si vuole che la salute dei consumatori sia adeguatamente protetta. Tale principio deve valere indipendentemente dal fatto che gli alimenti vengano prodotti nella Comunità europea o importati da paesi terzi. Una politica efficace di sicurezza alimentare deve riconoscere la natura interrelata della produzione alimentare. Essa richiede la valutazione e il monitoraggio dei rischi che possono derivare alla salute dei consumatori dalle materie prime, dalle prassi agricole e dalla lavorazione degli alimenti; essa richiede un'efficace azione normativa per gestire tali rischi nonché la messa in atto e la gestione di sistemi di controllo onde sorvegliare e assicurare l'attuazione di tali norme. Ciascun elemento è parte di un ciclo: in tal modo, gli sviluppi della lavorazione degli alimenti possono richiedere cambiamenti delle normative vigenti, mentre il feed back fornito dai sistemi di controllo può contribuire ad identificare e a gestire i rischi esistenti e quelli emergenti. Ciascuna parte del ciclo deve funzionare adeguatamente se si vogliono realizzare gli standard più elevati possibili di sicurezza alimentare.

[...]

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

CAPITOLO 4: VERSO L'ISTITUZIONE DI UN'AUTORITÀ ALIMENTARE EUROPEA

[...]

38. L'Autorità deve soddisfare i principi fondamentali dell'indipendenza, dell'eccellenza e della trasparenza se vuole che la sua missione sia coronata dal successo. Contestualmente a tali principi l'Autorità deve dimostrare nelle sue azioni un elevato livello di responsabilità nei confronti delle istituzioni europee e dei cittadini.

Per tale motivo l'Autorità deve

- attingere alle migliori conoscenze scientifiche
- essere indipendente dagli interessi industriali e politici
- essere aperta ad un esame rigoroso da parte del pubblico
- essere scientificamente autorevole e
- operare a stretto contatto con gli organismi scientifici nazionali.

(Fonte: dal “*Libro bianco sulla sicurezza alimentare*”, in:
www.salute.gov.it/portale/documentazione/p6_2_2_1.jsp?lingua=italiano&id=1553)

Il candidato, per gli studi e le esperienze seguiti nel corso del quinquennio, è consapevole della centralità che la sicurezza alimentare ricopre in tutta la filiera alimentare, dai campi alla tavola, in quanto questa rappresenta la garanzia della qualità dei prodotti proposti al cliente in ogni luogo di consumo e contribuisce a uno stile alimentare sano.

Il candidato supponga di essere incaricato, in qualità di OSA (Operatore Settore Alimentare), di predisporre le iniziative necessarie per controllare la salubrità delle pietanze nei luoghi di preparazione e di servizio di un'azienda ristorativa.

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

A) Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, il candidato risponda alle seguenti domande:

- Qual è, secondo il “Libro Bianco sulla sicurezza alimentare” l’obiettivo generale della “*politica europea degli alimenti*”? Proponi una sintetica spiegazione dell’obiettivo individuato.
- Nell’Introduzione si asserisce che “*Una politica efficace di sicurezza alimentare deve riconoscere la natura interrelata della produzione alimentare*”. Cosa si intende con l’espressione “*natura interrelata della produzione alimentare*”?
- Nel Cap.4° vengono proposte cinque caratteristiche che deve avere l’Autorità Europea chiamata a vigilare sulla sicurezza alimentare. Scegline due e fornisci una breve motivazione della tua scelta.

B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, supponga di dover spiegare in maniera sintetica le principali fasi del sistema HACCP a due nuove figure professionali inserite nel settore dell’azienda di ristorazione. In particolare:

- chiarisca le finalità del sistema HACCP;
- elenchi le fasi preliminari e i 7 principi su cui si basano la progettazione e l’applicazione del sistema HACCP;
- riferisca, riportando degli esempi, le tipologie di pericoli che possono mettere a rischio la salute del consumatore; individui un pericolo specifico e ne spieghi gli effetti sulla salute del consumatore;
- fornisca la definizione di “punto critico di controllo” (CCP) e lo spieghi con un esempio.

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

- C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato supponga di dover organizzare il servizio di un aperitivo alla milanese in un wine bar per un gruppo di 50 persone e di dover elaborare con i due nuovi assunti delle procedure operative per garantire la sicurezza alimentare. In particolare:
- riferisca come intenda procedere alla scelta degli ingredienti e alla selezione dei fornitori per la preparazione di un toast farcito o di una selezione di tramezzini o di una bevanda alcolica miscelata;
 - identifichi un pericolo associato alla preparazione del toast farcito o dei tramezzini o della bevanda di cui al punto precedente, ne analizzi la gravità e il rischio, proponga un CCP e proceda alla definizione del limite e delle azioni correttive;
 - definisca le procedure per assicurare la sicurezza alimentare durante il servizio a buffet;
 - riporti, in modo sintetico, le tecniche di gestione dei locali della cantina al fine della corretta conservazione dei vini.
- D) Il candidato concluda predisponendo una pagina informativa da allegare alla lista delle vivande con due indicazioni che rassicurino il cliente sulla salubrità dei piatti e delle bevande che vengono serviti.

È data facoltà al candidato di fare riferimento anche a conoscenze e competenze acquisite in laboratorio o in contesti operativi extra-scolastici (es. stage, tirocini etc.)

Durata massima della prova – prima parte: 4 ore.

La prova si compone di due parti. La prima è riportata nel presente documento ed è predisposta dal MIUR mentre la seconda è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

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.

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

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

Tema di: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA e
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

LA SICUREZZA ALIMENTARE

Tipologia B

DOCUMENTO

Da: Il “Libro Bianco sulla Sicurezza Alimentare”

Commissione delle Comunità Europee

[...]

CAPITOLO 1: INTRODUZIONE

1. La politica europea degli alimenti deve essere fondata su standard elevati di sicurezza alimentare onde tutelare e promuovere la salute dei consumatori. La produzione e il consumo di alimenti è un fatto centrale di ogni società e ha ripercussioni economiche, sociali e, in molti casi, ambientali. Anche se la protezione della salute deve sempre avere carattere prioritario, si deve tenere conto anche di tali aspetti nello sviluppo di una politica degli alimenti. Inoltre, le condizioni e la qualità dell'ambiente, in particolare dell'ecosistema, possono influire sui diversi anelli della catena alimentare. La politica ambientale svolge quindi un ruolo importante al fine di assicurare alimenti sicuri ai consumatori.

[...]

3. [...]

La catena della produzione alimentare sta diventando sempre più complessa. Ogni singolo anello di tale catena deve essere altrettanto forte degli altri se si vuole che la salute dei consumatori sia adeguatamente protetta. Tale principio deve valere indipendentemente dal fatto che gli alimenti vengano prodotti nella Comunità europea o importati da paesi terzi. Una politica efficace di sicurezza alimentare deve riconoscere la natura interrelata della produzione alimentare. Essa richiede la valutazione e il monitoraggio dei rischi che possono derivare alla salute dei consumatori dalle materie prime, dalle prassi agricole e dalla lavorazione degli alimenti; essa richiede un'efficace azione normativa per gestire tali rischi nonché la messa in atto e la gestione di sistemi di controllo onde sorvegliare e assicurare l'attuazione di tali norme. Ciascun elemento è parte di un ciclo: in tal modo, gli sviluppi della lavorazione degli alimenti possono richiedere cambiamenti delle normative vigenti, mentre il feed back fornito dai sistemi di controllo può contribuire ad identificare e a gestire i rischi esistenti e quelli emergenti. Ciascuna parte del ciclo deve funzionare adeguatamente se si vogliono realizzare gli standard più elevati possibili di sicurezza alimentare.

[...]

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

CAPITOLO 4: VERSO L'ISTITUZIONE DI UN'AUTORITÀ ALIMENTARE EUROPEA

[...]

38. L'Autorità deve soddisfare i principi fondamentali dell'indipendenza, dell'eccellenza e della trasparenza se vuole che la sua missione sia coronata dal successo. Contestualmente a tali principi l'Autorità deve dimostrare nelle sue azioni un elevato livello di responsabilità nei confronti delle istituzioni europee e dei cittadini.

Per tale motivo l'Autorità deve

- attingere alle migliori conoscenze scientifiche
- essere indipendente dagli interessi industriali e politici
- essere aperta ad un esame rigoroso da parte del pubblico
- essere scientificamente autorevole e
- operare a stretto contatto con gli organismi scientifici nazionali.

(Fonte: dal “Libro bianco sulla sicurezza alimentare”, in:
www.salute.gov.it/portale/documentazione/p6_2_2_1.jsp?lingua=italiano&id=1553)

Il candidato, per gli studi e le esperienze seguiti nel corso del quinquennio, è consapevole della centralità che la sicurezza alimentare ricopre in tutta la filiera alimentare, dai campi alla tavola, in quanto questa rappresenta la garanzia della qualità dei prodotti proposti al cliente in ogni luogo di consumo e contribuisce a uno stile alimentare sano.

Il candidato supponga di essere incaricato, in qualità di OSA (Operatore Settore Alimentare), di predisporre le iniziative necessarie per controllare la salubrità delle pietanze nei luoghi di preparazione e di servizio di un'azienda ristorativa.

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

A) Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, il candidato risponda alle seguenti questioni:

- Qual è, secondo il “Libro Bianco sulla sicurezza alimentare” l’obiettivo generale della “*politica europea degli alimenti*”? Proponi una sintetica spiegazione dell’obiettivo individuato.
- Nell’Introduzione si asserisce che “*Una politica efficace di sicurezza alimentare deve riconoscere la natura interrelata della produzione alimentare*”. Cosa si intende, a tuo avviso, con l’espressione “*natura interrelata della produzione alimentare*”?
- Nel Cap.4° vengono proposte cinque caratteristiche che deve avere l’Autorità Europea chiamata a vigilare sulla sicurezza alimentare. Scegline due e fornisci una breve motivazione della tua scelta.

B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, supponga di dover spiegare in maniera sintetica le principali fasi del sistema HACCP a due nuove figure professionali inserite nel settore dell’azienda di ristorazione. In particolare:

- chiarisca le finalità del sistema HACCP;
- elenchi le fasi preliminari e i 7 principi su cui si basano la progettazione e l’applicazione del sistema HACCP;
- riferisca, riportando degli esempi, le tipologie di pericoli che possono mettere a rischio la salute del consumatore; individui un pericolo specifico e ne spieghi gli effetti sulla salute del consumatore;
- fornisca la definizione di “punto critico di controllo” (CCP) e lo spieghi con un esempio.

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

- C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato supponga di dover predisporre un menu tipico di una regione italiana, comprensivo di tre portate (un primo, un secondo con contorno, un dessert) per un gruppo di 20 operatori turistici e di dover elaborare con i due nuovi assunti delle procedure operative per garantire la sicurezza alimentare. In particolare:
- riporti il menu tipico regionale scelto e precisi come intenda procedere alla scelta degli ingredienti e alla selezione dei fornitori;
 - individui le tecniche di cottura che ritiene più idonee a garantire la salubrità di uno dei piatti del menu;
 - identifichi, motivando, un pericolo associato alla preparazione di uno dei piatti del menu, ne analizzi la gravità e il rischio, proponga un CCP e proceda alla definizione del limite e delle azioni correttive;
 - definisca le procedure da adottare per garantire l'igiene delle attrezzature della cucina durante le fasi di preparazione.
- D) Il candidato concluda predisponendo una pagina informativa da allegare alla lista delle vivande con due indicazioni che rassicurino il cliente sulla salubrità dei prodotti alimentari che vengono serviti.

È data facoltà al candidato di fare riferimento alle esperienze condotte sia nel Laboratorio nel proprio Istituto, sia in contesti operativi extra-scolastici (es: stage, tirocini etc).

Durata massima della prova – prima parte: 4 ore.

La prova si compone di due parti. La prima è riportata nel presente documento ed è predisposta dal MIUR mentre la seconda è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

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.

Istituto Paritario Giacomo Leopardi
Via del Pettirosso 14, Roma

PRIMA PROVA SCRITTA ESAME DI STATO

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DSA

**TIPOLOGIA A: ANALISI ED INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO
ITALIANO**

Competenze testuali	Aderenza alle richieste	Esauriente e correttamente espressa	5
	Parafrasi o riassunto	Sostanzialmente esauriente, con qualche imprecisione	4
		Accettabile, globalmente corretta	3
		Parziale, limitata	2,5
		Lacunosa e molto imprecisa	1,5
Conoscenze	Analisi degli elementi del testo: linguistici, stilistici e di significato	Ampia ed approfondita	5
		Completa ma non approfondita	4
		Accettabile ma con imprecisioni	3
		Incompleta	2,5
		Scarsa e limitata	1,5
Capacità elaborative logico-critiche	Interpretazione critica con argomentazioni	Buone capacità di analisi con giudizi e osservazioni originali e corrette	5
		Sufficiente e corretta capacità di rielaborazione	4
	Contestualizzazione	Accettabile ma non sempre presente capacità di rielaborazione	3,5
		Rielaborazione superficiale o appena accennata	2,5
		Rielaborazione errata o non espressa	2
Organicità	Struttura del discorso	Discorso coerente e ben articolato	5
		Discorso schematico ma nel complesso organizzato	4
		Sufficiente sviluppo logico	3
		Parziale sviluppo logico	2,5
		Discorso disordinato e incoerente	1,5
Prova non svolta			1
Prova svolta ma non attinente alla traccia			2
Prova svolta, non attinente alla traccia ma morfologicamente corretta			3
		TOTALE PUNTI	/20

Istituto Paritario Giacomo Leopardi
Via del Pettiroso 14, Roma

PRIMA PROVA SCRITTA ESAME DI STATO

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DSA

TIPOLOGIA B: ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Competenze testuali	Aderenza alle richieste della traccia:	Piena coerenza con tutte le richieste	5
		Coerenza e pertinenza con quasi tutte le richieste	4
	Uso dei documenti	Coerenza parziale con le richieste che risultano comunque soddisfatte nelle linee essenziali	3
	Registro linguistico	Coerenza parziale, limitata	2,5
	Titolo – destinatario - paragrafazione	Lacune rispetto alle richieste	1,5
Conoscenze	Correttezza e pertinenza dei contenuti	Conoscenza ampia, ricca, approfondita degli argomenti	5
		Conoscenza adeguata ma non ricca	4
		Conoscenza corretta ma non approfondita	3
	Ampliamento del materiale fornito dai testi	Conoscenza parziale o superficiale	2,5
		Conoscenza lacunosa e/o scorretta	1,5
Capacità elaborative logico-critiche	Sviluppo e pertinenza della rielaborazione personale	Buone capacità di analisi con giudizi e osservazioni coerenti, chiare e motivate	5
		Accettabile capacità di elaborare un punto di vista personale, mediante argomenti sufficientemente strutturati	4
		Sufficiente capacità rielaborativa ma non sempre motivata	3,5
		Rielaborazione appena accennata con argomentazioni deboli e/o superficialità di giudizio	2,5
		Rielaborazione non espressa o non corretta	2
Organicità	Coerenza logica delle varie parti	Lavoro organico e ben articolato	5
		Lavoro sufficientemente sviluppato ma non coeso	4
		Lavoro semplice ma lineare	3
		Lavoro poco organico, con passaggi frammentari	2,5
		Lavoro disorganico con passaggi logici non motivati	1,5
Prova non svolta			1
Prova svolta ma non attinente alla traccia			2
Prova svolta, non attinente alla traccia ma morfologicamente corretta			3
		TOTALE PUNTI	/20

Istituto Paritario Giacomo Leopardi
Via del Pettiroso 14, Roma

PRIMA PROVA SCRITTA ESAME DI STATO

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DSA

**TIPOLOGIA C: RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-
ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITA'**

Rispetto alla consegna	Aderenza alle richieste della traccia:	Ampia, esauriente, originale	5
		Completa e omogenea	4
		Complessivamente adeguata	3
		Parziale	2,5
		Limitata, scarsa	1,5
Conoscenze	Informazione Documentazione storica	Conoscenza ampia, ricca, approfondita degli argomenti	5
		Conoscenza adeguata ma non ricca	4
		Conoscenza corretta ma non approfondita	3
		Conoscenza parziale o superficiale	2,5
		Conoscenza lacunosa e/o scorretta	1,5
Capacità elaborative logico-critiche	Sviluppo e coerenza delle argomentazioni e approfondimenti personali	Buone capacità di analisi con giudizi e osservazioni coerenti, chiare e motivate	5
		Accettabile capacità di elaborare un punto di vista personale, mediante argomenti sufficientemente strutturati	4
		Sufficiente capacità rielaborativa ma non sempre motivata	3,5
		Rielaborazione appena accennata con argomentazioni deboli e/o superficialità di giudizio	2,5
		Rielaborazione non espressa o non corretta	2
Organicità	Coerenza logica delle varie parti	Lavoro organico e ben articolato	5
		Lavoro sufficientemente sviluppato ma non coeso	4
		Lavoro semplice ma lineare	3
		Lavoro poco organico, con passaggi frammentari	2,5
		Lavoro disorganico con passaggi logici non motivati	1,5
Prova non svolta			1
Prova svolta ma non attinente alla traccia			2
Prova svolta, non attinente alla traccia ma morfologicamente corretta			3
TOTALE PUNTI			/20

INDICATORE	LIVELLI	PUNTI	PUNTEGGIO
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o del dati del contesto operativo	Comprensione completa e approfondita di tutti gli argomenti	3	____/3
	Comprensione adeguata ma poco approfondita	2,5	
	Comprensione sufficientemente corretta	2	
	Comprensione superficiale e/o incompleta	1/1,5	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Svolgimento/soluzione corretto e coerente	6	____/16
	Svolgimento/soluzione corretto, ma poco articolato	5	
	Svolgimento corretto, ma tecnicamente semplice	3,5	
	Svolgimento/soluzione parziale e lacunoso	3	
	Svolgimento/soluzione scorretto o mancante	1/2	
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	Svolgimento completo, aderente alla traccia, articolato e originale	8	____/18
	Svolgimento completo e corretto	7/5	
	Svolgimento completo e corretto, ma poco approfondito	4,5	
	Svolgimento parziale, poco coerente con la traccia	4/2	
	Svolgimento incompleto in quasi tutte le parti, incoerente o mancante	1,5/1	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Utilizzo adeguato della terminologia tecnico-aziendale	3	____/3
	Utilizzo sufficiente della terminologia tecnico-aziendale	2	
	Uso non appropriato o assenza di terminologia specifica	1,5/1	
TOTALE		20/20	____/20

CLASSE:

Candidata/o Nome: _____ Cognome: _____

Punteggio ottenuto _____/ventesimi

La Commissione _____

Il Presidente di Commissione _____