

ISTITUTO PROFESSIONALE  
DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA  
E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

ISTITUTO PARITARIO

GIACOMO LEOPARDI

Via del Pettiroso 14 - Roma

***Documento del 15 maggio***

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

CONSIGLIO DELLA CLASSE

**5<sup>A</sup>**

**Enogastronomia – Sala e Vendita**

Anno scolastico 2025-2026  
(deliberazione del Consiglio di Classe 08 maggio 2026)

## **INDICE CONTENUTI**

### **A) INFORMATIVA GENERALE**

INFORMAZIONI GENERALI SULL'ISTITUTO

ELENCO ALUNNI

STABILITA' DOCENTI

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO 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 – SPAZI - TEMPI

### **B) PROGRAMMI SVOLTI E RELAZIONI FINALI DELLE SINGOLE DISCIPLINE**

Italiano e Storia

Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Laboratorio di Enogastronomia

Laboratorio di Sala e Vendita

Diritto e Tecniche Amministrative

Lingua Inglese

Lingua Francese

Matematica

Scienze Motorie e Sportive

Sostegno

### **C) ALLEGATI AL PRESENTE DOCUMENTO**

Allegato A – Tracce simulazione ( I – II prova)

Allegato B – Griglie di valutazione delle prove scritte

Allegato C – Griglia di valutazione colloquio (v. O.M)

## **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 C, è inserito all'interno di un territorio in cui mancano strutture adeguate e luoghi di aggregazione per i giovani. Talvolta è risultato difficile stabilire relazioni costruttive con il territorio, anche per via delle condizioni di degrado in cui versa il quartiere in cui il nostro Istituto svolge peraltro una rilevante azione di recupero sociale oltre che scolastico. L'Istituto è dotato di un laboratorio di cucina/sala completamente nuovo, adiacente l'edificio scolastico, e di un laboratorio di accoglienza e bar all'interno della struttura principale.

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 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, verso i molteplici sbocchi lavorativi immediati (commis di cucina, di sala/bar, pasticciere, pizzaiolo, tavola calda, cameriere, chef, self service, ecc).

Il Diplomato nei "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera", ha altresì la possibilità di continuare il percorso di studi in tutte le facoltà universitarie, nel caso prediligendo i settori coerenti con il titolo acquisito: Scienze dell'Alimentazione, Dietistica, Turismo, Scienze Enogastronomiche, per il primo livello e Progettazione e Gestione dei sistemi turistici per il secondo livello con un potenziale sbocco quale Master in Management Turistico Alberghiero.

## ELENCO ALUNNI

<b>N</b>	<b>Alunno</b>	<b>Articolazione</b>
<b>1</b>	[REDACTED]	Sala e Vendita
<b>2</b>	[REDACTED]	Enogastronomia
<b>3</b>	[REDACTED]	Sala e Vendita
<b>4</b>	[REDACTED]	Sala e Vendita
<b>5</b>	[REDACTED]	Enogastronomia
<b>6</b>	[REDACTED]	Enogastronomia
<b>7</b>	[REDACTED]	Sala e Vendita
<b>8</b>	[REDACTED]	Enogastronomia
<b>9</b>	[REDACTED]	Sala e Vendita
<b>10</b>	[REDACTED]	Sala e Vendita
<b>11</b>	[REDACTED]	Enogastronomia
<b>12</b>	[REDACTED]	Enogastronomia

## STABILITA' DOCENTI

### COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

#### ENOGASTRONOMIA

<b>Docente</b>	<b>Disciplina</b>
██████████	Italiano e Storia
██████████████	Matematica
██████████████	Lingua Inglese
██████████████	Lingua Francese
██████████████	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
██████████████	Diritto e Tecniche Amministrative
██████████████	Lab. Servizi Enogastronomia
██████████████	Lab. Servizi Sala e Vendita per Cucina
██████████████	Scienze Motorie
██████████████	Sostegno

### COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

#### SALA E VENDITA

<b>Docente</b>	<b>Disciplina</b>
██████████	Italiano e Storia
██████████████	Matematica
██████████████	Lingua Inglese
██████████████	Lingua Francese
██████████████	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
██████████████	Diritto e Tecniche Amministrative
██████████████	Lab. Servizi Sala e Vendita
██████████████	Lab. Servizi Enogastronomia per Sala
██████████████	Scienze Motorie
██████████████	Sostegno

## **PROFILO DELLA CLASSE**

La classe V A articolata in Enogastronomia e Sala e Vendita è composta da 12 allievi provenienti in gran parte dalla IV A dell'anno precedente, ai quali si sono aggiunti studenti provenienti da esami di idoneità.

Nel gruppo classe sono presenti studenti con Bisogni Educativi Speciali che, nel corso dell'anno scolastico, hanno usufruito di misure compensative e dispensative coerenti con la documentazione acquisita agli atti dell'Istituto. È inoltre presente un componente che si avvale di Piano Educativo Individualizzato, per il quale il Consiglio di Classe ha predisposto percorsi e prove equipollenti, in linea con quanto stabilito dalla normativa vigente.

Dal punto di vista relazionale l'atteggiamento degli studenti si è dimostrato non sempre armonioso evidenziando talvolta episodi o situazioni che hanno condizionato l'andamento del regolare approccio didattico durante l'anno scolastico. La maggior parte degli studenti ha mostrato un avvicinamento piuttosto superficiale alle discipline, caratterizzato da scarso impegno domestico, un limitato grado di autonomia nello studio ed una sporadica motivazione all'approfondimento dei contenuti proposti.

La frequenza è risultata nel complesso regolare, sebbene alcuni alunni abbiano accumulato assenze e ritardi che hanno inciso sul rendimento e sulla continuità del loro percorso formativo. Nel lavoro quotidiano in classe, solo un numero ristretto di studenti ha dimostrato partecipazione attiva, senso di responsabilità e adeguata preparazione in vista dell'Esame di Maturità. Una parte consistente della classe, invece, ha raggiunto esclusivamente gli obiettivi minimi previsti dalla programmazione didattica, evidenziando fragilità nelle competenze espositive, nella rielaborazione personale e nell'organizzazione dello studio.

Nel corso dell'anno scolastico gli alunni hanno partecipato alle attività di Formazione-Lavoro (ex PCTO) previste dal PTOF d'Istituto presso strutture del territorio romano.

In ambito laboratoriale e professionale, in riferimento alla fase di formazione in presenza, la maggior parte degli studenti ha mostrato maggiore interesse e coinvolgimento rispetto alle attività curricolari tradizionali, ottenendo valutazioni positive in tali contesti.

La classe ha inoltre preso parte a diverse iniziative formative e di Educazione Civica promosse dall'Istituto, finalizzate all'ampliamento dell'offerta formativa, all'orientamento e alla sensibilizzazione su tematiche di attualità e cittadinanza:

Elenco iniziative:

- Visione del film "Elena del ghetto" per la Giornata della Memoria
- Partecipazione alla "Partita del Cuore VI Municipio" con la partecipazione della Nazionale Parlamentari
- Partecipazione ai lavori conclusivi del "Progetto Bullismo e Cyberbullismo"

- Partecipazione a contest di settore (Sala e Vendita) Istituto IPSEOA “Apicio” – Anzio.

Durante l’anno scolastico sono state effettuate diverse simulazioni della prima e della seconda prova scritta dell’Esame finale, al fine di preordinare la preparazione degli studenti alle modalità operative previste dalla normativa vigente in relazione allo svolgimento delle due prove fissate.

Inoltre, si precisa che l’USR Lazio ha assegnato 6 (sei) candidati esterni alla Commissione operante presso il nostro Istituto, di cui 4 per l’articolazione Enogastronomia e 2 per l’articolazione Sala e Vendita. I candidati svolgeranno gli Esami preliminari di ammissione come previsto dalla vigente normativa in vigore, le Prove Invalsi in contesto suppletivo, prerequisito per l’ammissione all’Esame di Maturità.

## **IN SINTESI**

### **Disciplina e frequenza**

Il comportamento degli alunni, dal punto di vista disciplinare è stato poco soddisfacente a causa dell’atteggiamento di alcuni che ha reso difficoltosa la creazione di un clima propositivo in classe. La disponibilità allo studio e l’attenzione durante le lezioni non sono state sempre continue nel corso dell’anno scolastico.

La frequenza, per la maggior parte della classe è risultata regolare e costante, ma alcuni studenti hanno accumulato un notevole numero di assenze che ha sicuramente inficiato la loro preparazione.

### **Profitto**

Il profitto conseguito dalla classe, al termine del corso di studio, è da ritenersi eterogeneo alcuni alunni manifestano difficoltà e qualche incertezza, particolarmente riscontrabili in chi si affida ad uno studio legato all’acquisizione mnemonica degli argomenti ; alcuni allievi sono invece in grado di rielaborare in modo autonomo e consapevole contenuti e materiali trattati e sono in possesso di un metodo di studio che ha permesso loro di ottenere un profitto soddisfacente ed un discreto livello di preparazione.

In conclusione, si può affermare che la classe non ha avuto un impegno sempre costante ma, malgrado le carenze nello studio individuale, ha acquisito un profitto in generale in parte sufficiente; pochi elementi della classe hanno invece incrementato impegno, partecipazione, metodo di studio e capacità personali, raggiungendo in alcune discipline un buon 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 Maturità 2025/26, 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 un secondo biennio di indirizzo e un monoennio conclusivo del ciclo di studi al termine dei quali conseguiranno il diploma in “Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera” per l'articolazione Enogastronomia 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 lavorativi; conosce la merceologia e le più avanzate tecniche di conservazione degli alimenti, anche alla luce della moderna dietetica. Conosce le norme antinforturistiche e sulla sicurezza dei lavoratori; conosce inoltre le norme giuridiche inerenti le aziende ristorative, sa esprimersi in due lingue straniere

## **SBOCCHI PROFESSIONALI**

### **Esami di Maturità 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 e ristorative
- Iniziative personali a livello imprenditoriale
- Pubblico impiego;
- Università.

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

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

## **OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO**

Di seguito, vengono elencati gli Obiettivi Generali di Apprendimento che hanno tenuto conto dell'analisi della situazione iniziale e delle finalità della Scuola.

### **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 la lingua madre in modo semplice ma 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 più complesse.

## **COLLABORARE E PARTECIPARE**

Lo studente partecipa alle discussioni e accetta le eventuali critiche; lavora in gruppo attivamente; rispetta le consegne; e' 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 i fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.

## **D) ASSE STORICO**

### **Disciplina: Storia**

- 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**

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. 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 edel 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'ambiente. 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 riformulato 10). 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 psicofisico<sup>11</sup>, 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.

Di seguito, gli argomenti che il Collegio Docenti, ha definito per ogni singola disciplina, per l'articolazione Enogastronomia.

<b>Costituzione</b>	<b><u>Competenza n. 4</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Alimentazione 3h</li> <li>- Scienze motorie 3h</li> <li>- Diritto e tecniche amm. 3h</li> </ul>
<b>Sostenibilità e Sviluppo</b>	<b><u>Competenza n. 8</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diritto e tecniche amm. 3h</li> <li>- Enogastronomia 3h</li> <li>- Sala e Vendita 3h</li> </ul>
<b>Sostenibilità e Sviluppo</b>	<b><u>Competenza n. 9</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diritto e tecniche amm. 3h</li> <li>- Alimentazione 3h</li> <li>- Scienze motorie 3h</li> </ul>
<b>Cittadinanza Digitale</b>	<b><u>Competenza n. 12</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Alimentazione 3h</li> <li>- Francese / Inglese 3h</li> </ul>

## **MEZZI**

Nel corso del percorso formativo sono stati utilizzati diversi strumenti didattici con l'obiettivo di favorire un apprendimento più efficace, inclusivo e coinvolgente per tutti gli studenti. Il libro di testo ha rappresentato il principale punto di riferimento per lo studio degli argomenti disciplinari, consentendo agli alunni di approfondire contenuti, concetti e riferimenti teorici in modo strutturato e sistematico.

Accanto ad esso, sono stati frequentemente impiegati schemi riepilogativi e mappe concettuali, strumenti particolarmente utili per facilitare la comprensione, la memorizzazione e l'organizzazione delle informazioni. Tali supporti si sono rivelati fondamentali soprattutto per gli studenti con Bisogni Educativi Speciali, poiché hanno consentito di semplificare i contenuti e di evidenziare i collegamenti principali tra gli argomenti trattati.

L'utilizzo di presentazioni in PowerPoint ha permesso di rendere le lezioni più dinamiche e interattive, favorendo l'attenzione e la partecipazione della classe attraverso immagini, parole chiave, grafici e contenuti multimediali. Le presentazioni sono state inoltre impiegate come supporto per il ripasso e la sintesi finale degli argomenti affrontati.

La visione di filmati e contenuti audiovisivi ha infine contribuito a contestualizzare gli argomenti trattati, stimolando la riflessione critica e il coinvolgimento emotivo degli studenti. Attraverso immagini, documentari, interviste e sequenze filmiche, gli alunni hanno potuto collegare i contenuti teorici alla realtà contemporanea, sviluppando maggiore interesse e consapevolezza rispetto alle tematiche affrontate durante il percorso didattico.

## **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.

### **Formazione scuola – lavoro (Ex 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**

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 conseguano 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/Storia:	[REDACTED]
Scienze e Cultura dell'Alimentazione	[REDACTED]
Lab. Enogastronomia Lab. Enogastronomia (per Sala e Vendita)	[REDACTED]
Lab. Sala/Vendita Lab. Sala/Vendita (per Enogastronomia)	[REDACTED] [REDACTED]
Diritto e Tecniche Amministrative	[REDACTED]
Matematica	[REDACTED]
Lingua Inglese (Sala e Vendita) Lingua Inglese (Enogastronomia)	[REDACTED] [REDACTED]
Francese (Sala e Vendita) Francese (Enogastronomia)	[REDACTED] [REDACTED]
Scienze Motorie	[REDACTED]
Sostegno	[REDACTED]
Coordinatore Didattico	[REDACTED]

## **Istituto Professionale Paritario**

**“Giacomo Leopardi”**

**Via Del Pettirosso, 14**

**00169 - Roma**

A. S. 2025/2026

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

La classe risulta composta da 12 alunni, di cui 9 maschi e 3 femmine, suddivisi in doppia articolazione: Enogastronomia e Sala/Vendita.

Sono presenti studenti con Bisogni Educativi Speciali e un'alunna certificata ai sensi della Legge 104/92 con PEI riconducibile ai programmi ministeriali, i quali, grazie a percorsi personalizzati e individualizzati, hanno raggiunto gli obiettivi minimi prefissati.

### **Livello della classe**

La classe V A presenta un andamento didattico complessivamente discontinuo, caratterizzato da un clima di lavoro non sempre sereno, collaborativo e favorevole all'apprendimento. Le lezioni si sono spesso svolte in un contesto complesso, a causa di atteggiamenti non sempre adeguati da parte di una parte significativa degli studenti, con frequenti richiami alla concentrazione e al rispetto delle regole scolastiche.

Per quanto riguarda la disciplina di Italiano, il livello generale della classe risulta piuttosto fragile. Permangono diffuse difficoltà nelle competenze linguistiche, espressive e nell'analisi dei contenuti letterari affrontati durante l'anno scolastico. Solo un ristretto gruppo di alunni ha dimostrato interesse costante, partecipazione attiva e impegno regolare nello studio, conseguendo risultati nel complesso discreti o buoni.

La maggioranza degli studenti, invece, ha evidenziato una motivazione altalenante, uno studio spesso superficiale e discontinuo, nonché una partecipazione limitata e poco propositiva durante le lezioni. In molti casi si è reso necessario un costante stimolo da parte della docente per favorire l'attenzione, la continuità nello studio e il rispetto delle consegne.

Il livello generale del profitto può essere considerato, nel complesso, sufficiente ma non pienamente soddisfacente. Il completamento delle linee di programmazione disciplinare ha subito condizionamenti legati prevalentemente alle difficoltà nella gestione del gruppo classe, che hanno reso necessarie ripetuti momenti di riorganizzazione nel rispetto della tempistica originaria, fino a dover eliderne alcune parti conclusive.

## **Strumenti usati per la rilevazione**

Verifiche scritte e orali. Per gli alunni con Bisogni Educativi Speciali sono stati previsti tempi aggiuntivi, strumenti compensativi e criteri valutativi personalizzati, con maggiore attenzione alle conoscenze e competenze acquisite rispetto 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 Maturità.

Conoscere la poetica e l'ideologia dei principali autori studiati.

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

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

### **- Abilità**

Eseguire un discorso orale in forma corretta e appropriata.

Identificare i principali esponenti della cultura letteraria italiana e conoscerne le caratteristiche essenziali.

Condurre una lettura corretta e consapevole del testo letterario, 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**

In ogni caso, gli obiettivi minimi possono considerarsi raggiunti; pochi studenti dimostrano una maggiore propensione allo studio ottenendo buoni risultati. L'approfondimento personale raramente si è dimostrato immediato e spontaneo per la maggior parte degli studenti, ma continuamente stimolato e ricordato. Si può pertanto affermare che la classe ha assimilato in

modo complessivamente sufficiente i programmi svolti, pur permanendo alcune fragilità nelle competenze espressive, argomentative e critiche.

### **Strategia operativa**

#### a) Metodi:

Lezioni frontali e partecipate, esercitazioni guidate, lettura e analisi dei testi, discussioni e dibattiti sulle tematiche affrontate.

#### b) Strumenti

Libro di testo, appunti dettati dal docente, schemi riepilogativi, sintesi, materiali integrativi forniti dall'insegnante.

#### c) Verifiche

Interrogazioni orali, prove scritte, esercitazioni in classe e simulazioni delle tipologie d'esame.

#### d) Attività di recupero e/o sostegno

Le attività di recupero sono state svolte prevalentemente in itinere, mediante ripasso guidato, chiarimenti individualizzati, esercitazioni mirate e verifiche successive, con risultati nel complesso sufficienti ma non sempre pienamente consolidati.

### **Misurazione e Valutazione**

La misurazione e la valutazione del livello di apprendimento degli studenti, nonché delle conoscenze, abilità e competenze acquisite, sono state effettuate in coerenza con quanto programmato dal dipartimento disciplinare e dal Consiglio di Classe all'inizio dell'anno scolastico, mediante interrogazioni orali tradizionali, prove scritte strutturate e semistrutturate, esercitazioni e osservazioni sistematiche del percorso svolto.

Roma, 24/04/2026



# ISTITUTO PARITARIO GIACOMO LEOPARDI

**Materia: Lingua e letteratura italiana**

**Classe. VA**

**PROGRAMMA DIDATTICO A.S. 2025/2026**

**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": Il treno ha fischiato*

**Ermetismo: caratteristiche generali**

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

*Lettura: Da "L'Allegria":*

*Veglia, San Martino del Carso, Soldati, Mattina, Fratelli*

**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, 26/04/2026



**Istituto Professionale Paritario**

**“Giacomo Leopardi”**

**Via Del Pettirosso, 14**

**00169 - Roma**

A. S. 2025/2026

Materia: **Storia** CLASSE VA IPSEOA

La classe risulta composta da 12 alunni di cui 9 maschi e 3 femmine, suddivisi in doppia articolazione: Enogastronomia e Sala/Vendita.

Sono presenti studenti con Bisogni Educativi Speciali e un'alunna certificata ai sensi della Legge 104/92 con PEI riconducibile ai programmi ministeriali, i quali, grazie a percorsi personalizzati e individualizzati, hanno raggiunto gli obiettivi minimi prefissati.

**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 Lingua e letteratura italiana, 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, strumenti compensativi e criteri valutativi personalizzati, con maggiore attenzione alle conoscenze e competenze acquisite rispetto 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.

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, libro di testo, appunti dettati dal docente, schemi riepilogativi, sintesi, materiali integrativi forniti dalla docente.

#### c) Verifiche

Interrogazioni orali; esercitazioni e compiti scritti.

#### d) Attività di recupero e/o sostegno

Le attività di recupero sono state svolte prevalentemente in itinere, mediante ripasso guidato, chiarimenti individualizzati, esercitazioni mirate e verifiche successive.

### **Misurazione e Valutazione**

La misurazione e la valutazione del livello di apprendimento degli studenti, nonché delle conoscenze, abilità e competenze acquisite, sono state effettuate in coerenza con quanto programmato dal dipartimento disciplinare e dal Consiglio di Classe all'inizio dell'anno scolastico, mediante interrogazioni orali tradizionali, prove scritte strutturate e semistrutturate, esercitazioni e osservazioni sistematiche del percorso svolto.

Roma, 24/04/2026



ISTITUTO PARITARIO GIACOMO LEOPARDI

**Materia: Storia** – ██████████

**Classe. VA**

**PROGRAMMA DIDATTICO A.S. 2025/2026**

**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'impasse si blocca nelle trincee

L'entrata in guerra dell'Italia

L'anno di 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 fascistissime

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 di 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**

Roma, 26/04/2026



## **Istituto Professionale Paritario**

**“Giacomo Leopardi”**

**Via Del Pettiroso, 14**

**00169 - Roma**

A. S. 2025/2026

Materia: **Scienza e Cultura dell’Alimentazione**

CLASSE VA

La classe risulta composta da 12 alunni, di cui 9 maschi e 3 femmine, suddivisi in doppia articolazione: Enogastronomia e Sala/Vendita.

Sono presenti studenti con Bisogni Educativi Speciali e un’alunna certificata ai sensi della Legge 104/92 con PEI riconducibile ai programmi ministeriali, i quali, grazie a percorsi personalizzati e individualizzati, hanno raggiunto gli obiettivi minimi prefissati.

### **Livello della classe**

Nel corso dell’anno scolastico ho assunto l’insegnamento di Scienze e Cultura dell’Alimentazione nella classe V A a partire dal mese di gennaio, trovandomi a operare in un contesto già strutturato ma caratterizzato da alcune criticità sia sul piano didattico sia su quello relazionale.

Fin dalle prime settimane è emersa una preparazione di base complessivamente fragile: gran parte degli studenti ha mostrato conoscenze lacunose e poco consolidate sugli argomenti fondamentali della disciplina, unite a difficoltà nell’utilizzo del linguaggio tecnico-specifico e nella rielaborazione dei contenuti. In molti casi si è rilevata una scarsa capacità di collegamento tra i diversi nuclei tematici, in particolare tra gli aspetti nutrizionali, igienico-sanitari e tecnologici degli alimenti.

Il clima della classe si è presentato non sempre favorevole allo svolgimento sereno e produttivo delle lezioni. L’attenzione è risultata spesso limitata e discontinua, con frequenti momenti di distrazione e una partecipazione poco attiva. Si è reso pertanto necessario intervenire con richiami costanti per mantenere un adeguato livello di concentrazione e per promuovere comportamenti più corretti e rispettosi delle regole scolastiche.

Dal punto di vista dell’impegno, solo un ristretto gruppo di alunni ha dimostrato continuità nello studio e interesse per la disciplina, raggiungendo risultati nel complesso

discreti. La maggioranza della classe, invece, ha evidenziato un approccio allo studio piuttosto superficiale e discontinuo, con una motivazione altalenante e una partecipazione generalmente passiva, rendendo necessario un continuo stimolo da parte della docente.

Nel complesso, il livello di profitto raggiunto può essere considerato mediamente sufficiente, pur permanendo diffuse difficoltà. L'attività didattica è stata inevitabilmente condizionata dalla necessità di recuperare e consolidare le conoscenze pregresse, nonché dalla gestione di un gruppo classe non sempre collaborativo, fattori che hanno inciso sul regolare sviluppo della programmazione prevista.

### **Strumenti usati per la rilevazione**

Le verifiche sono state svolte sia in forma scritta sia orale. Per gli alunni con Bisogni Educativi Speciali sono stati previsti tempi aggiuntivi, l'utilizzo di strumenti compensativi e l'adozione di criteri valutativi personalizzati. In particolare, è stata posta attenzione alla predisposizione e alla condivisione di mappe concettuali, schemi riassuntivi e materiali strutturati, al fine di supportare lo studio e facilitare la comprensione e l'organizzazione dei contenuti.

### **Obiettivi minimi raggiunti in termini di:**

#### **- Conoscenze**

- Analizzare il sistema agroalimentare valutandone sostenibilità, impatto ambientale e innovazioni.
- Riconoscere e valutare la qualità e la sicurezza degli alimenti, anche attraverso etichette e certificazioni.
- Applicare i principi di igiene e sicurezza alimentare e del sistema HACCP nei contesti ristorativi.
- Interpretare i principi dell'alimentazione equilibrata e i fabbisogni nutrizionali nelle diverse condizioni fisiologiche e patologiche.
- Sviluppare consapevolezza critica nelle scelte alimentari, in un'ottica di salute e prevenzione.

#### **- Abilità**

- Descrivere la filiera agroalimentare e individuare criticità e soluzioni sostenibili.
- Leggere e interpretare etichette, marchi di qualità e situazioni di possibile frode alimentare.
- Individuare rischi di contaminazione e applicare corrette pratiche igieniche nella manipolazione degli alimenti.
- Distinguere le diverse tipologie di contaminazione e di malattie alimentari.

- Applicare i principi del sistema HACCP e valutare i rischi nei processi alimentari.
- Calcolare e interpretare indicatori nutrizionali (IMC, fabbisogno energetico) .
- Riconoscere il ruolo dell'alimentazione nella prevenzione e gestione delle principali patologie.
- Distinguere allergie, intolleranze e disturbi del comportamento alimentare.

#### **- Competenze**

- Conoscenza delle tipologie previste per la seconda prova dell'Esame di Stato e delle relative modalità di svolgimento.
- Conoscenza dei nuclei fondamentali della disciplina, con riferimento ai contenuti teorici e applicativi affrontati durante l'anno.
- Conoscenza dei principali collegamenti tra aspetti teorici e pratici, anche in relazione a situazioni professionali e casi concreti.
- Conoscenza dei criteri di analisi e risoluzione di problemi inerenti al settore di indirizzo.

#### **Quadro di profitto**

Il quadro del profitto della classe evidenzia una situazione eterogenea. Alcuni studenti hanno consolidato in modo più adeguato le conoscenze, dimostrando una preparazione complessivamente soddisfacente. La restante parte della classe presenta invece conoscenze meno solide e non sempre ben strutturate, con difficoltà nella rielaborazione dei contenuti e nell'uso del linguaggio specifico. In generale, i programmi svolti sono stati acquisiti, seppur con diverse difficoltà da parte di una parte degli studenti e con livelli di approfondimento non sempre omogenei.

#### **Strategia operativa**

a) Metodi: Lezioni frontali, lezioni guidate, creazione condivisa di mappe concettuali insieme al docente.

b) Strumenti

Libri di testo, mappe concettuali, schemi riepilogativi.

c) Verifiche

Interrogazioni orali, prove scritte, esercitazioni in classe e simulazioni delle tipologie d'esame.

d) Attività di recupero e/o sostegno

Le attività di recupero sono state svolte prevalentemente in itinere, mediante ripasso guidato, chiarimenti individualizzati, esercitazioni mirate e verifiche successive, con risultati nel complesso sufficienti ma non sempre pienamente consolidati.

### **Misurazione e Valutazione**

La misurazione e la valutazione del livello di apprendimento degli studenti, nonché delle conoscenze, abilità e competenze acquisite, sono state effettuate in coerenza con quanto programmato dal dipartimento disciplinare e dal Consiglio di Classe all'inizio dell'anno scolastico, mediante interrogazioni orali tradizionali, prove scritte strutturate e semistrutturate, esercitazioni e osservazioni sistematiche del percorso svolto.

Roma, 28/04/2026



## **Istituto Professionale Paritario**

**“Giacomo Leopardi”**

**Via Del Pettiroso, 14**

**00169 - Roma**

Materia: **Scienza e Cultura dell’Alimentazione-** 

CLASSE VA

PROGRAMMA DIDATTICO A.S. 2025/2026

### **Filiera agroalimentare**

- Definire e descrivere le tappe della filiera agroalimentare, il concetto di spreco produttivo e concetto di filiera corta “km 0”.
- Tracciabilità e rintracciabilità
- Filiera lunga e filiera corta
- Sicurezza alimentare

### **Qualità degli alimenti**

- Qualità alimentare e criterio delle “cinque S”
- Marchi legati alla qualità d’origine
- Criteri riguardanti l’etichettatura degli alimenti
- Descrizione del concetto di frode alimentare.
- Differenza tra frodi sanitarie e frodi commerciali.
- Certificazioni di qualità.

### **Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione**

- Concetto di sicurezza alimentare
- Tipologia di contaminazione: fisica, chimica e biologica.
- Modalità di contaminazione.
- Prioni e malattie prioniche
- Virus: caratteristiche e modalità di riproduzione
- Batteri: caratteristiche, modalità di riproduzione.
- Spore batteriche
- Crescita batterica
- Funghi microscopici: lieviti e muffe

### **Igiene nella ristorazione e sistema HACCP**

- Ambienti ristorativo
- Igiene dei locali

- Igiene della persona
- Il sistema HACCP
- Fasi preliminari e i 7 principi del sistema di autocontrollo
- Criteri per la valutazione dei rischi alimentari
- Valutazione della gravità del rischio.

#### **Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche**

- Alimentazione equilibrata
- IMC (INDICE DI MASSA CORPOREA)
- Massa corporea
- Quoziente respiratorio
- Fabbisogno energetico
- LARN e fabbisogni energetici
- Massa grassa e massa magra
- Densitometria
- Plicometria
- Bioimpedenziometria
- Tipologie di circonferenza

#### **Dieta in particolari condizioni patologiche**

- Malattie cardiovascolari (aterosclerosi)
- Malattie metaboliche (diabete, obesità, gotta, osteoporosi)
- Disturbi gastrointestinali (reflusso esofageo, gastrite).
- Allergie alimentari
- Intolleranze (lattosio, favismo, glutine)
- Test e diagnosi
- Tumori maligni e benigni

### **EDUCAZIONE CIVICA: PRIMO QUADRIMESTRE**

**SPRECO ALIMENTARE:** Lo spreco alimentare rappresenta uno dei problemi più rilevanti della società contemporanea. Ogni anno tonnellate di cibo ancora commestibile vengono buttate, mentre molte persone vivono in condizioni di povertà alimentare. Nel settore della ristorazione, e quindi anche nella formazione degli studenti degli istituti alberghieri, è fondamentale sviluppare una maggiore consapevolezza su questo tema.

## **EDUCAZIONE CIVICA: SECONDO QUADRIMESTRE**

**SICUREZZA ALIMENTARE:** La sicurezza alimentare è un elemento fondamentale nel settore della ristorazione. Garantire che il cibo sia sicuro per il consumo significa tutelare la salute dei clienti e rispettare le normative vigenti. In questo contesto si inserisce il sistema HACCP, uno strumento indispensabile per prevenire i rischi alimentari.

Roma, 26/04/2026



## **Istituto Professionale Paritario**

**“Giacomo Leopardi”**

**Via Del Pettiroso, 14**

**00169 - Roma**

A. S. 2025/2026

Materia: **Enogastronomia – Settore Cucina**

CLASSE VA

L'articolazione di Enogastronomia – settore cucina, presente all'interno della classe, risulta composta da 6 alunni, di cui 5 maschi e 1 femmina.

Per gli alunni con bisogni educativi speciali e/o con documentazione specifica, le attività didattiche, le verifiche e le valutazioni sono state svolte nel rispetto dei piani personalizzati e della documentazione agli atti.

### **Livello della classe**

L'articolazione di Enogastronomia – settore cucina della classe V A ha complessivamente raggiunto gli obiettivi minimi previsti, pur in presenza di un andamento didattico non sempre continuo.

Il percorso formativo si è svolto in un contesto classe talvolta complesso, caratterizzato, per alcuni studenti, da atteggiamenti non sempre adeguati e da una partecipazione discontinua. In alcuni casi, il processo di apprendimento è stato inoltre condizionato da un numero significativo di assenze nel corso dell'anno scolastico.

Una parte degli studenti ha comunque dimostrato attenzione e interesse per gli aspetti teorici della disciplina. Sul piano pratico-laboratoriale, il gruppo ha evidenziato una buona applicazione durante le esercitazioni in cucina, pur mantenendo un comportamento non sempre costante.

Le linee essenziali della programmazione disciplinare sono state rispettate; tuttavia, in relazione alle caratteristiche del gruppo classe e alla necessità di consolidare alcuni apprendimenti, si sono rese necessarie variazioni rispetto alle tempistiche inizialmente previste.

## **Strumenti usati per la rilevazione**

La rivelazione degli apprendimenti è stata effettuata attraverso verifiche scritte, interrogazioni orali e prove pratiche di laboratorio. Per gli studenti con Bisogni Educativi Speciali, le verifiche sono state predisposte e valutate nel rispetto di quanto previsto dalla documentazione didattica personalizzata agli atti.

## **Obiettivi minimi raggiunti in termini di:**

### **- Conoscenze**

Gli studenti conoscono le basi della cucina nazionale e internazionale, utilizzano il linguaggio tecnico di settore e conoscono le principali procedure relative al sistema HACCP. Conoscono inoltre, i principi fondamentali del food cost e le principali certificazioni di qualità nel settore enogastronomico.

### **- Abilità**

Gli studenti sono in grado di elaborare un menù tenendo conto di diverse esigenze operative e alimentari. Sanno riconoscere e utilizzare le materie prime, adeguare il lavoro alle caratteristiche dell'attività ristorativa, calcolare il costo di un piatto e individuare i principali rischi igienico-sanitari, adottando comportamenti idonei alla loro prevenzione.

### **- Competenze**

Gli studenti sanno applicare le conoscenze teoriche acquisite nel percorso scolastico in contesti operativi e laboratoriali. Dimostrano di conoscere le tematiche legate all'igiene e alla sicurezza alimentare e di saperle mettere in pratica. Sono in grado di contribuire alla progettazione di un menù nel rispetto delle regole professionali e della normativa di riferimento, applicando con coerenza gli argomenti trattati e riconoscendo l'importanza dell'interdisciplinarietà all'interno del percorso formativo.

## **Quadro di profitto**

Gli obiettivi minimi previsti sono stati raggiunti da tutti gli studenti dell'articolazione. Si evidenzia la presenza di alcuni studenti che hanno dimostrato una buona propensione allo studio, conseguendo risultati ottimi e supportando il percorso didattico con approfondimenti personali.

Il restante gruppo ha raggiunto gli obiettivi prefissati grazie a un'adeguata stimolazione e a un costante lavoro di consolidamento, pur evidenziando, in alcuni casi, alcune lacune nella capacità di argomentare in modo autonomo e articolato i contenuti affrontati.

## **Strategia operativa**

### a) Metodi:

Lezioni frontali, attività guidate, esercitazioni pratiche e attività laboratoriali.

### b) Strumenti

Libro di testo, appunti dettati dal docente, schemi riepilogativi, sintesi, materiali integrativi forniti dall'insegnante.

### c) Verifiche

Interrogazioni orali, prove scritte, esercitazioni laboratoriali e simulazione delle prove scritte d'esame.

### d) Attività di recupero e/o sostegno

Le attività di recupero si sono svolte in itinere, attraverso ripasso guidato e consolidamento degli argomenti trattati. Tali interventi hanno consentito il raggiungimento di risultati complessivamente sufficienti.

## **Misurazione e Valutazione**

La misurazione e la valutazione del livello di apprendimento degli studenti, in termini di conoscenze, abilità e competenze, sono state effettuate in coerenza con la programmazione del Dipartimento disciplinare e del Consiglio di Classe. La valutazione si è basata su prove orali, prove scritte e attività laboratoriali, tenendo conto dell'impegno dimostrato, della partecipazione, dei progressi registrati e del livello di autonomia raggiunto da ciascuno studente.

Roma, 28/04/2026



**Istituto Professionale Paritario**

**“Giacomo Leopardi”**

**Via Del Pettiroso, 14**

**00169 - Roma**

A. S. 2025/2026 – Programma Didattico

Materia: **Laboratorio di Enogastronomia – settore Cucina** CLASSE VA

- **Menù**

Tipologia di menù; composizione di un menù

- **Certificazioni di qualità**

Filiera corta; Bio; Km0; DOP; IGP; STG; De.Co.; OGM.

- **Classi ristorative**

Ristorazione commerciale, collettiva; Ristorazione alberghiera; Banqueting e Catering; Street Food.

- **Food cost**

Pesi lordi/netti, scarti, resa; Sostenibilità; Scelta del fornitore.

- **HACCP**

Tracciabilità, rintracciabilità; Rischi e pericoli alimentari; CCP: individuazione e monitoraggio; Catena del freddo; Diagrammi di flusso; Allergeni.

- **Attività laboratoriale**

Cucina nazionale ed internazionale;

Cucina per intolleranti e allergici;

Cucina con tecniche moderna;

Pasticceria: impasti e creme;

Panificazione

- **Educazione Civica**

Agenda 2030;

Consumo sostenibile e responsabile;

Riduzione degli sprechi;

Valorizzazione delle risorse alimentari e ambientali nel settore ristorativo.

Roma 28/04/2026



## **Istituto Professionale Paritario**

**“Giacomo Leopardi”**

**Via Del Pettiroso, 14**

**00169 - Roma**

A. S. 2025/2026

Materia: **Cucina per Sala e Vendita CLASSE VA**

L'articolazione di Enogastronomia – settore cucina, presente all'interno della classe, risulta composta da 6 alunni, di cui 4 maschi e 2 femmine.

Per gli alunni con bisogni educativi speciali e/o con documentazione specifica, le attività didattiche, le verifiche e le valutazioni sono state svolte nel rispetto dei piani personalizzati e della documentazione agli atti.

### **Livello della classe**

L'articolazione di Sala e Vendita della classe V A ha complessivamente raggiunto gli obiettivi minimi previsti, pur in presenza di un andamento didattico non sempre continuo.

Il percorso formativo si è svolto in un contesto classe talvolta complesso, caratterizzato, per alcuni studenti, da atteggiamenti non sempre adeguati e da una partecipazione discontinua. In alcuni casi, il processo di apprendimento è stato inoltre condizionato da un numero significativo di assenze nel corso dell'anno scolastico.

Le linee essenziali della programmazione disciplinare sono state rispettate; tuttavia, in relazione alle caratteristiche del gruppo classe e alla necessità di consolidare alcuni apprendimenti, si sono rese necessarie variazioni rispetto alle tempistiche inizialmente previste.

### **Strumenti usati per la rilevazione**

La rivelazione degli apprendimenti è stata effettuata attraverso verifiche scritte e interrogazioni orali.

Per gli studenti con Bisogni Educativi Speciali, le verifiche sono state predisposte e valutate nel rispetto di quanto previsto dalla documentazione didattica personalizzata agli atti.

**Obiettivi minimi raggiunti in termini di:**

### **- Conoscenze**

Gli studenti conoscono le principali caratteristiche delle attività ristorative, sanno creare dei menù contestualizzandoli alla tipologia di attività ristorativa e adeguandoli alle varie esigenze alimentari rispettando le norme di igiene e sicurezza.

### **- Abilità**

Gli studenti sanno costruire menù adattandoli al contesto e alle esigenze specifiche, valorizzando prodotti di qualità e rispettando la prevenzione di problematiche igienico-sanitarie.

### **- Competenze**

Gli studenti dimostrano di conoscere le tematiche legate all'igiene e alla sicurezza alimentare. Sono in grado di contribuire alla progettazione di un menù nel rispetto delle regole professionali e della normativa di riferimento, applicando con coerenza gli argomenti trattati e riconoscendo l'importanza dell'interdisciplinarietà all'interno del percorso formativo.

### **Quadro di profitto**

Gli obiettivi minimi previsti sono stati raggiunti da tutti gli studenti dell'articolazione. Il gruppo ha raggiunto gli obiettivi prefissati grazie a un'adeguata stimolazione e a un costante lavoro di consolidamento, pur evidenziando, in alcuni casi, alcune lacune nella capacità di argomentare in modo autonomo e articolato i contenuti affrontati.

### **Strategia operativa**

#### a) Metodi:

Lezioni frontali ed attività guidate.

#### b) Strumenti

Libro di testo, appunti dettati dal docente, schemi riepilogativi, sintesi, materiali integrativi forniti dall'insegnante.

#### c) Verifiche

Interrogazioni orali e prove scritte.

#### d) Attività di recupero e/o sostegno

Le attività di recupero si sono svolte in itinere, attraverso ripasso guidato e consolidamento degli argomenti trattati. Tali interventi hanno consentito il raggiungimento di risultati complessivamente sufficienti.

### **Misurazione e Valutazione**

La misurazione e la valutazione del livello di apprendimento degli studenti, in termini di conoscenze, abilità e competenze, sono state effettuate in coerenza con la programmazione del Dipartimento disciplinare e del Consiglio di Classe. La valutazione si è basata su prove orali e prove scritte, tenendo conto dell'impegno dimostrato, della partecipazione, dei progressi registrati e del livello di autonomia raggiunto da ciascuno studente.

Roma, 28/04/2026



**Istituto Professionale Paritario**

**“Giacomo Leopardi”**

**Via Del Pettiroso, 14**

**00169 – Roma**

A. S. 2025/2026 – Programma Didattico

Materia: **Cucina per Sala e Vendita CLASSE VA**

- ***Certificazioni di qualità***

Filiera corta,

Km 0,

Bio

DOP, IGP, De.Co, STG

OGM

- ***Menù***

Tipologie di menù

Composizione di un menù

- ***Classi ristorative***

Ristorazione commerciale,

ristorazione collettiva

Catering,

Banqueting

- ***HACCP***

Tracciabilità,

Rintracciabilità

Riferimenti normativi

Applicazione



## **Istituto Professionale Paritario**

**“Giacomo Leopardi”**

**Via Del Pettiroso, 14**

**00169 - Roma**

A. S. 2025/2026

Materia: **Laboratorio dei Servizi Enogastronomici di Sala e Vendita** (articolazione cucina) CLASSE VA

La classe risulta composta da 6 alunni, di cui 5 maschi e 1 femmina, articolazione cucina: Enogastronomia

Sono presenti studenti con Bisogni Educativi Speciali e un alunno certificato ai sensi della Legge 104/92 con PEI riconducibile ai programmi ministeriali, i quali, grazie a percorsi personalizzati e individualizzati, hanno raggiunto gli obiettivi minimi prefissati.

### **Livello della classe**

Nel corso dell'anno scolastico, il gruppo classe ha mostrato un livello di partecipazione a tratti discontinuo, con un grado di interesse verso la disciplina sufficiente. Dal punto di vista comportamentale, la classe è risultata poco disciplinata.

Tranne che per alcuni alunni, la classe è restia al lavoro da casa con conseguente mancanza di rispetto per le consegne. Il livello generale del profitto può essere considerato, nel complesso sufficiente.

### **Strumenti usati per la rilevazione**

Verifiche scritte e orali. Per gli alunni con Bisogni Educativi Speciali sono stati previsti tempi aggiuntivi, strumenti compensativi e criteri valutativi personalizzati, con maggiore attenzione alle conoscenze e competenze acquisite rispetto alla correttezza formale scritta e verbale.

### **Obiettivi minimi raggiunti in termini di:**

#### **- Conoscenze**

Gli studenti hanno acquisito, a diversi livelli, conoscenze relative a:

L'acqua e le bevande; La birra; Le bevande miscelate; tecniche di gestione dei costi; marketing (food cost, pricing, regola delle “4P” e regola delle “4C”); H.A.C.C.P. della Sala e del Bar; normativa igienico-sanitaria e sicurezza alimentare.

## **- Abilità**

Gli studenti sono generalmente in grado di:

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; analizzare situazioni operative tipiche del settore ristorativo; applicare procedure di calcolo dei costi di produzione.

## **- Competenze**

Una parte significativa della classe ha sviluppato comunque competenze nel:

Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità. Conoscere le tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail. Conoscenza dell'enogastronomia nazionale ed internazionale. Conoscenza delle scelte consapevoli in relazione ai costi e ai ricavi. Conoscenza delle normative igienico-sanitarie e della sicurezza alimentare.

## **Quadro di profitto**

Alcuni studenti si sono dimostrati attivi ed hanno partecipato costruttivamente ed in maniera proficua. Altri studenti si sono mostrati poco interessati alle tematiche trattate ed hanno dimostrato poco impegno. Il raggiungimento degli obiettivi minimi è stato omogeneo, attestandosi ad un buon livello generale.

## **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 di poco più complessi; si è cercato di sviluppare la discussione in classe, proponendo situazioni problematiche e cercando di trovarne insieme la soluzione. Nel corso dell'anno sono state adottate diverse metodologie, tra cui:

- ) lezione frontale e partecipata
- ) esercitazioni individuali

### b) Strumenti

Libro di testo.

Dispense fornite dalla docente.

### c) Verifiche

Interrogazioni orali, prove scritte individuali.

### d) Attività di recupero e/o sostegno

Il recupero ed il ripasso degli argomenti trattati, è stato effettuato più volte in classe, durante le ore curricolari e con particolare attenzione dopo le verifiche scritte. La

didattica utilizzata per gli alunni con Bisogni Educativi Speciali, si è concentrata 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 acquisite, sono state effettuate mediante: interrogazioni orali di tipo tradizionale, prove scritte di tipo strutturate e semistrutturate in coerenza con quanto programmato dal dipartimento disciplinare e dal Consiglio di Classe all'inizio dell'anno scolastico.

Roma, 30/04/2026



**ISTITUTO PARITARIO GIACOMO LEOPARDI**

**Materia: Laboratorio dei Servizi Enogastronomici di Sala e Vendita**

**Classe VA**

**PROGRAMMA DIDATTICO A.S. 2025/2026**

**Macroarea 3**

**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*

**Il Marketing**

- Food cost
- Regola delle "4P"
- Regola delle "4C"

*Unità 4*

**HACCP**

- Hazard Analysis and Critical Control Points
- I 7 principi dell' HACCP
- Dove si applica l' HACCP
- L' HACCP nella sala
- L' HACCP nel Bar
- L' HACCP nella Brigata di Sala

Roma, lì 08/05/2026



## **Istituto Professionale Paritario**

**"Giacomo Leopardi"**

**Via Del Pettiroso, 14**

**00169 - Roma**

A. S. 2025/2026

Materia: **LABORATORIO SALA BAR E VENDITA CLASSE V A**

La classe è composta da 6 alunni, di cui 4 maschi e 2 femmine, sono presenti 2 studenti con Bisogni Educativi Speciali i quali hanno raggiunto gli obiettivi minimi prefissati.

### **Livello della classe**

La classe V A presenta un andamento didattico complessivamente omogeneo, caratterizzato da un clima di lavoro piacevole, collaborativo e favorevole all'apprendimento. Le esercitazioni pratiche si sono svolte in un contesto professionale, rispettando il grooming richiesto dal ruolo. Gli studenti si sono sempre presentati nei laboratori indossando la divisa completa, in ordine e pulita.

Il gruppo classe dimostra una preparazione tecnico-pratica discreta; una parte degli allievi ha mostrato una crescita costante, raggiungendo una buona padronanza nel servizio e nella mixology.

Sotto il profilo tecnico-pratico, la classe ha raggiunto un livello di operatività complessivamente soddisfacente, portando a termine gran parte del programma nei tempi previsti. Tuttavia, per alcuni alunni, il raggiungimento della piena padronanza tecnica è stato parzialmente limitato dalle assenze, che ne hanno rallentato il consolidamento della manualità.

### **Strumenti usati per la rilevazione**

La rilevazione delle competenze è avvenuta attraverso prove pratiche di miscelazione (uso corretto del mixing glass e dello shaker) e simulazioni di servizio in modalità role-playing. Particolare attenzione è stata posta alla mise en place e alla gestione della postazione di lavoro.

Obiettivi minimi raggiunti in termini di:

-Conoscenze

Conoscenza delle principali attrezzature del bar (shaker, mixing glass, strainer) e della loro manutenzione.

Comprensione delle regole base della mise en place e della gerarchia di sala (brigata).

Conoscenza della merceologia di base (caffetteria, bevande alcoliche, principali distillati e fermentati).

Apprendimento delle norme fondamentali di igiene e sicurezza (HACCP) nel contesto operativo.

-Abilità

Eseguire in autonomia una mise en place corretta per il servizio.

Gestire le fasi del servizio al tavolo, assicurando il corretto trasporto di piatti / pirofile e bevande Utilizzare le tecniche di miscelazione (stir & strain, shake & strain) nel rispetto delle ricette internazionali (IBA).

Servizio e stappatura del vino.

Applicare le tecniche della caffetteria (espresso e montatura del latte)

- Competenze

Operare in una brigata rispettando i ruoli ed i tempi di servizio.

Interagire con gli ospiti in modo professionale, utilizzando un linguaggio e un portamento appropriato.

Mantenere in ordine e pulita la propria postazione durante tutte le fasi operative.

Portare a termine le mansioni assegnate seguendo le linee di programmazione stabilite pur con i limiti tecnici derivati dalle assenze.

### **Quadro di profitto**

Il profitto è decisamente positivo. Gli studenti eseguono correttamente la mise en place e rispettano le fasi del servizio. Le abilità tecniche sono consolidate e le conoscenze merceologiche sono sicure. La partecipazione attiva ha permesso di raggiungere gli obiettivi di apprendimento.

### **Strategia operativa**

#### **a) Metodi:**

Lezione frontale e partecipata: per la spiegazione della merceologia delle ricette internazionali (BA).

Metodo dimostrativo: il docente esegue la tecnica e gli alunni osservano.

Imparare facendo: esercitazioni pratiche immediate dopo la spiegazione teorica.

Role-Playing: simulazione di scenari reali di servizio (accoglienza, gestione comanda, servizio al tavolo).

#### **b) Strumenti:**

Attrezzatura professionale: Shaker, mixing glass, strainer, blender, panadora, clips.

Documentazione di sala: blocchetti comande, menu

c) Verifiche:

Verifiche Formative (in itinere): Osservazione costante durante le ore di laboratorio per monitorare il progresso della manualità.

Prove Pratiche: Test sulla produzione di cocktails o servizio del vino.

d) Attività di recupero e o sostegno

Le attività di recupero sono state svolte tramite sessioni di addestramento intensivo: esercitazioni mirate al recupero della manualità di base (es. stirring nel mixing glass o servizio su pirofila)

Micro attività in itinere: brevi sessioni di ripasso pratico ad inizio di ogni lezione di laboratorio per recuperare la gestualità tecnica e i contenuti.

**Misurazione e Valutazione**

La misurazione e la valutazione del livello di apprendimento degli studenti, nonché delle conoscenze, abilità e competenze acquisite, sono state effettuate in coerenza con quanto programmato dal dipartimento disciplinare e dal Consiglio di Classe all'inizio dell'anno scolastico, mediante monitoraggio costante del gesto tecnico e della capacità di correggersi durante le esercitazioni, mediante misurazione dei parametri operativi (precisione nelle dosi, tempi di servizio e padronanza degli strumenti) ed osservando la attitudine professionale e la puntualità esecutiva; infine interrogazioni orali tradizionali.

Roma, 24/04/2026



# ISTITUTO PARITARIO GIACOMO LEOPARDI

**Materia: Sala Bar e Vendita –** [REDACTED]

**Classe. VA**

**PROGRAMMA DIDATTICO A.S. 2025/2026**

## **La Sala Ristorante:**

*I criteri guida della progettazione di una sala*

*Arredamento di una sala*

*I principi di una corretta sanificazione della sala e delle attrezzature*

## **Il menu come strumento di vendita:**

*Le funzioni, i tipi di menu, la carta, menu fissi*

*Ordine delle portate nel menu*

*Le regole base per la costruzione di un menu*

## **Il cliente e la vendita del servizio:**

*I linguaggi della comunicazione*

*Le fasi della vendita*

*Le tecniche di comunicazione adeguate*

*I diversi stili comunicativi*

## **Organizzazione del lavoro e cenni di gestione aziendale:**

*L'organizzazione del personale di sala*

*Le tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa*

*Il food & beverage cost*

## **L'analisi organolettica dei piatti:**

*Le nozioni fondamentali delle dinamiche del gusto*

*L'abbinamento dei sapori e degli ingredienti*

*I metodi di analisi organolettica dei cibi e degli ingredienti*

## **Il banqueting ed il catering:**

*Le caratteristiche delle aziende enogastronomiche*

*L'organizzazione di feste ed eventi, allestimenti speciali*

## **Il bar:**

*Gli aperitivi*

*La distillazione ed i distillati*

*Mixology (IBA)*

*La caffetteria*

*La birra, la produzione e le tipologie*

**Enologia:**

*Le nozioni sulle vite e sulle tecniche di cantina*

*Le modalità di produzione dei vini*

*I principali vitigni nostrani*

*La classificazione dei vini*

*La carta dei vini*

**Enografia nazionale:**

*Caratteristiche dell'enografia nazionale*

*Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici*

**La tecnica di degustazione:**

*La terminologia della degustazione*

*L'esame visivo, olfattivo, e gustativo del vino*

**L'abbinamento cibo-vino**

*I criteri di abbinamento cibo-vino cibo-bevande*

*l'analisi del piatto e l'abbinamento*

*Il metodo Mercadini*

*Le successioni dei vini nel menu*

Roma, 26/04/2026



## **Istituto Professionale Paritario**

**“Giacomo Leopardi”**

**Via Del Pettiroso, 14**

**00169 - Roma**

A. S. 2025/2026

Materia: **Diritto e Tecniche Amministrative** CLASSE VA

La classe risulta composta da 12 alunni, di cui 9 maschi e 3 femmine, suddivisi in doppia articolazione: Enogastronomia e Sala/Vendita.

Sono presenti studenti con Bisogni Educativi Speciali e un alunno certificato ai sensi della Legge 104/92 con PEI riconducibile ai programmi ministeriali, i quali, grazie a percorsi personalizzati e individualizzati, hanno raggiunto gli obiettivi minimi prefissati.

### **Livello della classe**

Nel corso dell'anno scolastico, il gruppo classe ha mostrato un livello di partecipazione complessivamente discontinuo, con un grado di interesse verso la disciplina non sempre sufficiente.

Tranne che per alcuni alunni, la classe è risultata particolarmente restia al lavoro da casa con conseguente mancanza di rispetto per le consegne. A scuola, il coinvolgimento nel lavoro di gruppo durante le ore di lezione è risultato essere un discreto mezzo di partecipazione attiva volta a compensare l'irregolarità nell'impegno e la carenza derivante da uno studio discontinuo, “all'occasione”. Il livello generale del profitto può essere considerato, nel complesso, stentatamente sufficiente.

### **Strumenti usati per la rilevazione**

Verifiche scritte e orali. Per gli alunni con Bisogni Educativi Speciali sono stati previsti tempi aggiuntivi, strumenti compensativi e criteri valutativi personalizzati, con maggiore attenzione alle conoscenze e competenze acquisite rispetto alla correttezza formale scritta e verbale.

### **Obiettivi minimi raggiunti in termini di:**

#### **- Conoscenze**

Gli studenti hanno acquisito, a diversi livelli, conoscenze relative a:

elementi di diritto del lavoro; organizzazione e gestione dell'impresa ristorativa; principi di contabilità aziendale; bilancio e analisi economica; tecniche di gestione dei costi (food cost, pricing) e normativa igienico-sanitaria e sicurezza alimentare

#### **- Abilità**

Gli studenti sono generalmente in grado di:

interpretare semplici documenti contabili e amministrativi; applicare procedure di calcolo dei costi di produzione; analizzare situazioni operative tipiche del settore ristorativo; redigere semplici documenti aziendali e collegare aspetti giuridici e gestionali alla pratica professionale

#### **- Competenze**

Una parte significativa della classe ha sviluppato comunque competenze nel:

gestire aspetti economico-aziendali di base di un'attività ristorativa ed operare scelte consapevoli in relazione ai costi e ai ricavi; comprendere il ruolo delle norme giuridiche nell'attività professionale

collaborare in contesti operativi simulati o reali (es. simulazioni di casi aziendali, PCTO)

#### **Quadro di profitto**

La classe ha assimilato in modo complessivamente sufficiente il programma svolto, anche se la mancanza di studio autonomo e di continuità nell'impegno dei più, ha innescato un circolo vizioso di disinteresse comune su cui, solo alcuni studenti si sono distinti con una preparazione completa, una buona autonomia e capacità di rielaborazione.

#### **Strategia operativa**

##### a) Metodi:

Nel corso dell'anno sono state adottate diverse metodologie, tra cui:

lezione frontale e partecipata

analisi di casi pratici

esercitazioni individuali e di gruppo

simulazioni di gestione aziendale (ristorazione)

##### b) Strumenti

Libro di testo.

c) Verifiche

Interrogazioni orali, prove scritte individuali, prove scritte di gruppo, esercitazioni in classe con simulazioni di casi aziendali.

d) Attività di recupero e/o sostegno

Sono state attuate attività di recupero in itinere, ripassi guidati e semplificazione dei contenuti per studenti in difficoltà.

**Misurazione e Valutazione**

La misurazione e la valutazione del livello di apprendimento degli studenti, nonché delle conoscenze, abilità e competenze acquisite, sono state effettuate in coerenza con quanto programmato dal dipartimento disciplinare e dal Consiglio di Classe all'inizio dell'anno scolastico, mediante interrogazioni orali tradizionali, prove scritte strutturate e semistrutturate, esercitazioni e osservazioni sistematiche del percorso svolto.

Roma, 28/04/2026



# ISTITUTO PARITARIO GIACOMO LEOPARDI

**Materia: Diritto e Tecniche Amministrative –** XXXXXXXXXX

**Classe. VA**

**PROGRAMMA DIDATTICO A.S. 2025/2026**

## **UDA A**

### **-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

Le fonti del diritto

La sicurezza e la salute sul luogo di lavoro

La filiera alimentare

Tracciabilità e rintracciabilità

### **-I contratti delle imprese ristorative:**

Il contratto ristorativo

il contratto di catering e di banqueting

le norme da applicare ai contratti ristorativi

La responsabilità del ristoratore

Casi aziendali sulla responsabilità del ristoratore

Fare musica nei locali

Le catene ristorative

Le altre forme di aggregazione aziendale: il consorzio del "Parmigiano Reggiano"

### **-La gestione della qualità:**

Il sistema di qualità

le certificazioni di qualità

I marchi

## **UDA B**

### **-Le funzioni del marketing:**

L'evoluzione del concetto di marketing

Il marketing turistico territoriale

Il marketing strategico ed operativo

**-Il piano di marketing di un'impresa ristorativa:**

Le fasi del piano di marketing

L'analisi della situazione esterna

L'analisi della situazione interna

Gli obiettivi di marketing e il ciclo di vita del prodotto

Le strategie di marketing mix

Il controllo e la valutazione dei risultati

Caso aziendale

Marketing digitale e web marketing

**UDA C**

**-Il business plan:**

Dall'idea imprenditoriale al business plan

le fasi per realizzare un business plan

I preventivi di impianto

La previsione del flusso di cassa

Caso aziendale

Il punto di pareggio ed il preventivo economico

la valutazione dei dati

La fase di start up

Le start up innovative del turismo

Caso aziendale

Una business idea: due locali in uno

**-La programmazione ed il controllo di gestione:**

Le fasi della programmazione aziendale

Il tempo della programmazione

Il budget



## **Istituto Professionale Paritario**

**“Giacomo Leopardi”**

**Via Del Pettiroso, 14**

**00169 - Roma**

A. S. 2025/2026

Materia: **Matematica** CLASSE VA

La classe risulta composta da 12 alunni, di cui 9 maschi e 3 femmine, suddivisi in doppia articolazione: Enogastronomia e Sala/Vendita.

Sono presenti studenti con Bisogni Educativi Speciali e un alunno certificato ai sensi della Legge 104/92 con PEI riconducibile ai programmi ministeriali, i quali, grazie a percorsi personalizzati e individualizzati, hanno raggiunto gli obiettivi minimi prefissati.

### **Livello della classe**

Nel corso dell'anno scolastico, il gruppo classe ha mostrato un livello di partecipazione complessivamente discontinuo, con un grado di interesse verso la disciplina non sempre sufficiente.

Tranne che per alcuni alunni, la classe è risultata particolarmente restia al lavoro da casa ed in classe per questa disciplina indicata come avversa e di difficile comprensione, malcelando invece un disinteresse di tipo generale alle attività scolastiche volte all'apprendimento teorico. L'impegno è risultato complessivamente discontinuo.

### **Strumenti usati per la rilevazione**

Verifiche scritte e orali. Per gli alunni con Bisogni Educativi Speciali sono stati previsti tempi aggiuntivi, strumenti compensativi e criteri valutativi personalizzati, con maggiore attenzione alle conoscenze e competenze acquisite rispetto alla correttezza formale scritta e verbale.

### **Obiettivi minimi raggiunti in termini di:**

#### **- Conoscenze**

Gli studenti hanno acquisito, a diversi livelli, conoscenze relative a: funzioni reali di variabile reale (concetto, classificazione, grafico);

limiti (concetto intuitivo e calcolo nei casi semplici)

continuità e discontinuità

studio qualitativo di funzione

elementi di matematica applicata (proporzioni, percentuali, modelli di costo/ricavo)

lettura e interpretazione di grafici e dati

#### **- Abilità**

Gli studenti sono generalmente in grado di:

rappresentare e interpretare grafici di funzioni elementari

risolvere semplici problemi legati a proporzioni, percentuali e costi

#### **- Competenze**

Una piccola parte della classe ha sviluppato competenze nel:

utilizzare strumenti matematici per analizzare situazioni reali del settore ristorativo

applicare modelli matematici a problemi di gestione (es. costi, ricavi, ottimizzazione)

interpretare informazioni quantitative per supportare decisioni operative

La restante parte si è limitata alla conoscenza

#### **Quadro di profitto**

I risultati migliori si sono registrati nelle attività pratiche e applicative, mentre permangono difficoltà negli aspetti più teorici e astratti, dovute a fragilità nelle competenze di base (calcolo e algebra) alimentato da uno studio non costante.

#### **Strategia operativa**

##### a) Metodi:

lezioni frontali e partecipate;

esercitazioni guidate e individuali;

problem solving;

applicazioni pratiche legate anche al settore enogastronomico.

È stato privilegiato un approccio concreto e semplificato, volto a rendere i contenuti accessibili e funzionali al contesto professionale.

##### b) Strumenti

Libro di testo. Esercitazioni individuali e di gruppo

##### c) Verifiche

Interrogazioni orali, prove scritte.

##### d) Attività di recupero e/o sostegno

Sono state attuate attività di recupero in itinere, ripassi guidati e semplificazione dei contenuti per studenti in difficoltà.

## **Misurazione e Valutazione**

La misurazione e la valutazione del livello di apprendimento degli studenti, nonché delle conoscenze, abilità e competenze acquisite, sono state effettuate in coerenza con quanto programmato dal dipartimento disciplinare e dal Consiglio di Classe all'inizio dell'anno scolastico, mediante interrogazioni orali tradizionali, prove scritte strutturate e semistrutturate, esercitazioni e osservazioni sistematiche del percorso svolto.

Roma, 28/04/2026



# ISTITUTO PARITARIO GIACOMO LEOPARDI

**Materia: MATEMATICA –** [REDACTED]

**Classe. VA**

**PROGRAMMA DIDATTICO A.S. 2025/2026**

## **Modulo 1**

### **-Ripasso:**

Le equazioni di primo e secondo grado

Gli Insiemi

Il punto, il piano e la retta

Le condizioni di parallelismo e perpendicolarità

La Parabola, l'Iperbole, la Circonferenza

Le funzioni

Richiamo ai limiti

Richiami alle derivate

Richiami al calcolo integrale

### **-La geometria euclidea nello spazio:**

Punti, rette e piani

Perpendicolarità e parallelismo nello spazio

## **Modulo 2**

### **-Complementi sugli integrali:**

Richiami sull'integrale definito

Il calcolo delle aree

Il calcolo dei volumi: i solidi di rotazione

Roma, 07/05/2026

[REDACTED]

## **Istituto Professionale Paritario**

**“Giacomo Leopardi”**

**Via Del Pettiroso, 14**

**00169 - Roma**

A. S. 2025/2026

Materia: **Lingua inglese - Enogastronomia** CLASSE VA

La classe risulta composta da 6 alunni, di cui 5 maschi e 1 femmina

Sono presenti studenti con Bisogni Educativi Speciali e uno certificato ai sensi della Legge 104/92 con PEI riconducibile ai programmi ministeriali, i quali, grazie a percorsi personalizzati e individualizzati, hanno raggiunto gli obiettivi minimi prefissati.

### **Livello della classe**

La classe V A presenta un andamento didattico complessivamente discontinuo, con pochissimi alunni produttivi e ricettivi e con altri che, al contrario, si distraggono facilmente e necessitano di essere richiamati spesso dalla docente, disturbando e rendendo in questo modo più faticoso lo svolgimento delle lezioni.

Si evidenziano, inoltre, atteggiamenti non sempre adeguati ad un contesto scolastico, che non si confanno ad una classe quinta, in procinto di affrontare l'esame di maturità.

Per quanto riguarda la disciplina di Inglese, il livello generale della classe risulta piuttosto scarso, fatta eccezione per un paio di studenti. Si evidenziano delle difficoltà nelle competenze linguistiche, con un'evidente mancanza di una buona base grammaticale, nonché nell'esposizione orale. Solo un paio di alunni hanno dimostrato interesse costante e impegno regolare nello studio, conseguendo risultati nel complesso discreti o buoni.

Una ridotta parte della classe è recettiva e partecipa alla lezione, mentre la restante, che risulta essere quella maggiore, ha un'attenzione discontinua e poco partecipativa. Si evidenzia una scarsa o quasi nulla organizzazione dello studio a casa, anche in vista di prove sia orali che scritte, programmate con largo anticipo (con eccezioni dei soliti due studenti, più continui nello studio e nella preparazione).

## **Strumenti usati per la rilevazione**

Verifiche scritte e orali. Per gli alunni con Bisogni Educativi Speciali sono stati previsti tempi aggiuntivi, nonché utilizzo di mappe concettuali visionate nei giorni precedenti la prova dalla docente.

## **Obiettivi minimi raggiunti in termini di:**

### **- Conoscenze**

- terminologia tecnica specifica di settore
- norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP)
- l'organizzazione del lavoro e i ruoli
- tecniche specifiche per le diverse fasi del servizio
- tecniche di base per la comunicazione professionale

### **- Abilità**

Comprendere e produrre testi orali e scritti di diversa tipologia e genere

Comprendere e produrre testi orali e scritti di diversa tipologia e genere, interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato

### **- Competenze**

-Predisporre differenti tipi di menù a seconda del tipo di clientela/cultura/religione/intolleranze/

Regime dietetico

-Applicare correttamente il sistema HACCP e la normativa sulla sicurezza

-Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro

## **Strategia operativa**

### a) Metodi:

Lezioni frontali e partecipate, lettura e comprensione di testi, discussioni e dibattiti sulle tematiche affrontate.

### b) Strumenti

Libro di testo e schemi riepilogativi

### c) Verifiche

Interrogazioni orali e prove scritte

### **Misurazione e Valutazione**

La misurazione e la valutazione del livello di apprendimento degli studenti, nonché delle conoscenze, abilità e competenze acquisite, sono state effettuate in coerenza con quanto programmato dal dipartimento disciplinare e dal Consiglio di Classe all'inizio dell'anno scolastico, mediante interrogazioni orali tradizionali, prove scritte strutturate e semistrutturate, esercitazioni e osservazioni sistematiche del percorso svolto.

Roma, 04/05/2026



**Istituto Professionale Paritario**

**“Giacomo Leopardi”**

**Via Del Pettirosso, 14**

**00169 - Roma**

Materia: **Lingua inglese - Enogastronomia** XXXXXXXXXX

Classe VA

Programma Didattico a.s. 2025/2026

### **Modulo 1**

“Nutrition & Food Culture” :

- Eatwell Plate
- Dieta mediterranea e altri tipi di diete (giapponese, nordico, nord africana, francese)
- Diete alternative: vegetariana, vegana, macrobiotica, dieta dei cibi crudi
- Sport e dieta per ragazzi
- Allergie e intolleranze al cibo
- Disordini alimentari

### **Modulo 2**

“Safety procedures”:

- Sicurezza e qualità alimentare
- Cos'è l'HACCP e principali tipi di rischi
- I principi dell'HACCP e come applicarlo
- Conservazione degli alimenti
- Contaminazione del cibo: rischi e misure preventive
- Sicurezza sul lavoro
- Grammatica: quantifiers (some/any/much/many/a few/a little/a lot of) e il passivo

### **Modulo 3**

“The world of pastry”:

- L'arte della pasticceria e della panificazione
- Brevi cenni storici sulla pasticceria
- La brigata di pasticceria e i vari ruoli
- Grandi attrezzature e elettrodomestici
- Piccolo attrezzature e utensili
- Preparare una ricetta di pasticceria

### **Modulo 4**

“Basic ingredients/techniques”:

- Farina di grano e altro (riso, avena, ecc)
- Dolcificanti
- Agenti lievitanti
- Cacao e cioccolato
- Latte e crema
- Pane: step della panificazione
- Tipi di pane
- Pizza e brevi cenni storici
- Torte, biscotti
- L'arte del fare il gelato
- Usi del cioccolato
- Decorare un dessert

Grammar: simple and present perfect continuous/past perfect and p p continuous

### **Modulo 5**

“In the Restaurant/The Art of Service”

- Il servizio di brigata e i vari ruoli
- La divisa del cameriere
- Mise en place e pulizia della sala
- Sala da pranzo/come apparecchiare la tavola
- Tipi di servizio
- Le differenti fasi del servizio
- Servire il vino
- Grammar: verbs + infinitive; verbs + -ing; comparativi/superlativi

### **Modulo 6**

“Drinks&Service”

- Tipi di bar (pub, cocktail bar, coffee bar, ecc.)
  - Personale di bar, caffè e pub (le varie posizioni)
- Grammar: modals verbs for speculation and deduction

### **Modulo 7**

“Menu planning and banqueting”

- Cosa c'è in un menù?
- Tipi di menù (alla carta o fisso)
- Formati di menu (cartaceo, digitale, da app, su lavagna, ecc)
- Menù per buffet
- Menù per colazione, pranzo e cena
- Comprendere e progettare un menù
- Cos'è un banchetto e come organizzarlo
- Gestione degli eventi (fase tecnica e fase operativa)

Grammar: reported speech; relative pronouns and adverbs;  
defining and non-defining relative clauses

- Brevi cenni su come scrivere un CV in inglese, una lettera di presentazione e prepararsi per un colloquio di lavoro

### **Argomento di Educazione civica**

Digital citizenship (cittadinanza digitale). Assegnata ricerca.

Roma, 07/05/2026



## **Istituto Professionale Paritario**

**“Giacomo Leopardi”**

**Via Del Pettiroso, 14**

**00169 - Roma**

A. S. 2025/2026

Materia: **Inglese (Sala/Vendita) CLASSE VA**

La classe risulta composta da 6 alunni, di cui 4 maschi e 2 femmine.

Sono presenti studenti con Bisogni Educativi Speciali con PDP riconducibili ai programmi ministeriali, i quali, grazie a percorsi personalizzati e individualizzati, hanno raggiunto gli obiettivi minimi prefissati.

### **Livello della classe**

La classe presenta un andamento didattico poco costante, caratterizzato da un clima di lavoro non sempre collaborativo e favorevole all'apprendimento. Le lezioni, quando non interrotte da richiami o sanzioni disciplinari, si sono svolte in una classe caratterizzata da una minoranza che segue pressoché assiduamente e una maggioranza di studenti che perdono la concentrazione e seguono in maniera discontinua e/o nulla.

Per quanto riguarda la disciplina di Inglese, il livello generale della classe risulta piuttosto fragile. Permangono diffuse difficoltà nelle competenze linguistiche, espressive e nell'analisi dei contenuti affrontati durante l'anno scolastico. Solo un ristretto gruppo di alunni ha dimostrato interesse costante, partecipazione attiva e impegno regolare nello studio, conseguendo risultati nel complesso discreti o buoni.

La maggioranza degli studenti, invece, ha evidenziato una motivazione altalenante, uno studio spesso superficiale e discontinuo, nonché una partecipazione limitata e poco propositiva durante le lezioni. In molti casi si è reso necessario un costante stimolo da parte della docente per favorire l'attenzione e non sempre questo ha fornito risultati scolastici adeguati.

Il livello generale del profitto della classe può considerarsi adeguato, sebbene permangano frequenti i comportamenti non collaborativi che sono arrivate spesso ad impedire lo svolgimento regolare delle verifiche scritte e la programmazione delle verifiche orali. Il completamento delle linee di programmazione disciplinare ha subito condizionamenti legati prevalentemente alle difficoltà nella gestione del gruppo classe, che hanno reso

necessari ripetuti momenti di riorganizzazione nel rispetto della tempistica originaria, fino a dover eliderne alcune parti conclusive.

### **Strumenti usati per la rilevazione**

Verifiche scritte e orali. Per gli alunni con Bisogni Educativi Speciali sono stati previsti tempi aggiuntivi, strumenti compensativi e criteri valutativi personalizzati, con maggiore attenzione alle conoscenze e competenze acquisite rispetto alla correttezza formale scritta e verbale.

### **Obiettivi minimi raggiunti in termini di:**

#### **Conoscenze**

Il lessico di base relativo all'acquisto, alla conservazione e allo stoccaggio degli alimenti. I concetti fondamentali di alimentazione sana (principi della dieta mediterranea, nutrienti principali, allergie e diete speciali).

Gli elementi essenziali della produzione del vino e della preparazione dei cocktail.

Le caratteristiche principali dell'organizzazione di un banchetto e degli stili di servizio.

Il lessico e le strutture di base per la ricerca di lavoro (CV, annunci, colloquio).

Le principali funzioni comunicative legate al settore enogastronomico e dell'ospitalità.

#### **Abilità**

Comprendere semplici testi scritti e orali relativi al settore professionale (ristorazione, bar, eventi).

Utilizzare il lessico specifico in contesti guidati (es. descrivere un piatto, un vino, un evento).

Fornire informazioni basilari su procedure di lavoro (ricezione merci, conservazione, servizio).

Interagire in semplici situazioni comunicative tipiche del settore (cliente-cameriere, colloquio di lavoro simulato).

Redigere testi brevi e guidati (es. CV, descrizione di un evento o menu).

Riconoscere informazioni principali su etichette alimentari e menu.

#### **Competenze**

Utilizzare la lingua inglese in modo semplice ma adeguato in situazioni professionali di base nel settore alberghiero.

Comprendere e trasmettere informazioni essenziali relative a cibo, bevande e servizi di ristorazione.

Partecipare, se guidato, a scambi comunicativi in ambito lavorativo (accoglienza cliente, presentazione prodotti, colloquio).

Applicare conoscenze di base per descrivere pratiche corrette di alimentazione, sicurezza e servizio.

Orientarsi nella ricerca di lavoro utilizzando strumenti essenziali (annunci, CV, colloquio).

### **Quadro di profitto**

In ogni caso, gli obiettivi minimi possono considerarsi raggiunti; pochi studenti dimostrano una maggiore propensione allo studio ottenendo buoni risultati. L'approfondimento personale raramente si è dimostrato immediato e spontaneo per la maggior parte degli studenti, ma continuamente stimolato e ricordato. Si può pertanto affermare che la classe ha assimilato in modo complessivamente sufficiente i programmi svolti, pur permanendo alcune fragilità nelle competenze espressive, argomentative e critiche.

### **Strategia operativa**

#### a) Metodi:

Lezioni frontali e partecipate, lettura e analisi dei testi, discussioni e dibattiti, esercizi di ascolto e comprensione testuale, conversazioni in lingua.

#### b) Strumenti

Libro di testo, schemi riepilogativi, sintesi, materiali integrativi d'esercitazione forniti dall'insegnante, test d'esercitazione Invalsi.

#### c) Verifiche

Interrogazioni orali, prove scritte, esercitazioni in classe.

#### d) Attività di recupero e/o sostegno

Le attività di recupero sono state svolte prevalentemente in itinere, mediante ripasso guidato, chiarimenti individualizzati, esercitazioni mirate e verifiche successive, con risultati nel complesso sufficienti.

### **Misurazione e Valutazione**

La misurazione e la valutazione del livello di apprendimento degli studenti, nonché delle conoscenze, abilità e competenze acquisite, sono state effettuate in coerenza con quanto programmato dal dipartimento disciplinare e dal Consiglio di Classe all'inizio dell'anno scolastico, mediante interrogazioni orali tradizionali, prove scritte strutturate e semistrutturate, esercitazioni e osservazioni sistematiche del percorso svolto.



**Istituto d'Istruzione Superiore Paritario  
"Giacomo Leopardi"  
Istituto Professionale per i Servizi - IPSEOA**

Materia: **Inglese (Sala/Vendita)** – [REDACTED]  
Classe VA  
PROGRAMMA DIDATTICO A.S. 2025/2026

**Unità 9 e 10**

Acquisto e stoccaggio del cibo: acquisto del cibo, prodotti a km zero, ricezione dell'ordine, interazione con il fornitore, regole di conservazione ed immagazzinamento del cibo.

Mangiare sano: la dieta mediterranea, i nutrienti, allergie e diete speciali, la cottura dei cibi, le etichette del cibo.

**Unità 11**

Sommelier e bartender: la degustazione del vino, il processo produttivo del vino, abbinamento vino cibo, preparazione dei cocktail, cocktail dietetici, l'apporto di alcol.

**Unità 12**

Il banchetto: che cos'è, il lavoro di organizzatore di un banchetto, il banchetto nuziale, organizzare il banchetto di un evento, stili di servizio ristorativo per evento, approfondimento da "The Great Gatsby".

**Unità 13**

La carriera lavorativa: il rapporto di tirocinio, cercare un lavoro, l'annuncio di lavoro, il colloquio di lavoro, il CV, preparazione per il colloquio.

**Unità 14**

La sicurezza in cucina: regolamenti nel Regno Unito sulla sicurezza, fattori di rischio nel ristorante, ambiente di lavoro caldo, Sistema HACCP, approfondimento sull'ispezione.

Roma, 04/05/26

[REDACTED]

Istituto Professionale Paritario “Giacomo Leopardi”

Via Del Pettiroso, 14 00169 - Roma

A.S. 2025/2026

Materia: **Lingua Francese – Classe V A** (Sezione Sala e Vendita)

Nell’ambito dell’insegnamento della lingua francese, la classe risulta suddivisa in due gruppi distinti (Sala e Vendita/Cucina). La presente relazione si riferisce al gruppo della sezione Sala e Vendita, composto da 6 alunni, di cui 4 maschi e 2 femmine. All’interno del gruppo classe sono presenti due studenti con Bisogni Educativi Speciali (BES), per i quali sono stati attivati percorsi didattici personalizzati, finalizzati al raggiungimento degli obiettivi minimi previsti dalla programmazione disciplinare.

### **Livello della classe**

Nel corso dell’anno scolastico, il gruppo classe ha mostrato un apprendimento della lingua francese non sempre regolare, con partecipazione discontinua e un clima di lavoro non costantemente favorevole. Ciò ha richiesto frequenti interventi della docente per mantenere adeguate condizioni didattiche. Dal punto di vista linguistico, permangono difficoltà diffuse, soprattutto nella produzione orale e scritta e nell’uso delle strutture grammaticali e del lessico specifico. Solo pochi studenti si sono distinti per impegno e partecipazione costanti, mentre la maggioranza ha evidenziato uno studio poco continuo. Nel complesso, il livello raggiunto risulta parzialmente sufficiente, pur con lacune ancora presenti. La programmazione è stata adattata in itinere per garantire il raggiungimento degli obiettivi essenziali.

### **Strumenti usati per la rilevazione**

Per la rilevazione degli apprendimenti e la verifica delle competenze acquisite, sono stati utilizzati strumenti diversificati, adattati alle caratteristiche del gruppo classe. In particolare, sono stati previsti strumenti compensativi, soprattutto nelle prove scritte, attraverso l’inserimento di guide strutturate per ciascun esercizio, finalizzate a facilitare la comprensione delle consegne e a sostenere gli studenti nello svolgimento delle attività.

### **Obiettivi minimi raggiunti in termini di:**

Conoscenze

- il lessico fondamentale di ambito professionale legato al settore della ristorazione, del servizio di sala e del bar;
- le principali strutture grammaticali della lingua francese (tempi verbali di base, forme del presente, passato e futuro, uso essenziale dei pronomi);

- i contenuti di base relativi ai moduli trattati (tipologie di servizio, elementi di enologia, bevande e cultura gastronomica francese);

#### Abilità

- comprendere messaggi orali e scritti di contenuto noto e legati al contesto della ristorazione;
- interagire in modo essenziale in brevi scambi comunicativi, utilizzando formule di cortesia e un registro adeguato al contesto;
- descrivere in modo semplice procedure, ruoli e prodotti del settore (servizio di sala, bevande, vini);
- applicare le principali strutture grammaticali, anche se con qualche incertezza;
- utilizzare il lessico specifico di base in contesti operativi.

#### Competenze

- riescono a partecipare a brevi interazioni comunicative solo se supportati, utilizzando formule di base e un lessico essenziale;
- comprendono in modo globale messaggi semplici e contenuti noti, ma incontrano difficoltà nella rielaborazione autonoma;
- utilizzano il lessico tecnico di base in maniera non sempre precisa e con una padronanza ancora parziale;
- sono in grado di produrre brevi testi e semplici scambi comunicativi solo se guidati e strutturati;
- mostrano difficoltà nell'adattare la comunicazione al contesto e nel mantenere continuità e correttezza nell'espressione.

#### **Quadro di profitto**

Gli obiettivi minimi possono considerarsi nel complesso raggiunti, seppur con livelli differenti. Solo un numero limitato di alunni ha dimostrato di aver acquisito in modo più sicuro la terminologia specifica del settore, ottenendo risultati più soddisfacenti. La maggior parte della classe, invece, ha avuto bisogno di un costante supporto per consolidare gli apprendimenti. Nel corso dell'anno si è comunque osservata una certa crescita nell'assimilazione delle principali strutture linguistiche e delle nozioni di base della lingua francese. Il livello complessivo del profitto risulta sufficiente, pur in presenza di alcune difficoltà ancora evidenti.

## **Strategia operativa**

### a)Metodi

Le attività didattiche sono state condotte attraverso lezioni frontali e partecipate, con il supporto di mappe concettuali elaborate durante la spiegazione. Sono stati inoltre utilizzati materiali autentici, quali canzoni e brevi video in lingua francese, al fine di favorire la comprensione del contesto culturale e linguistico.

### b)Strumenti

Sono stati utilizzati il libro di testo in adozione e mappe concettuali predisposte dalla docente a supporto della spiegazione e dello studio.

### c)Verifiche

La valutazione degli apprendimenti è stata effettuata mediante interrogazioni orali, prove scritte, ricerche autonome e attività di ascolto supportate da fiches pédagogiques dedicate.

### d)Attività di recupero e/o sostegno

Le attività di recupero sono state svolte prevalentemente in itinere, attraverso ripassi guidati, chiarimenti individualizzati ed esercitazioni mirate, accompagnate da verifiche successive. I risultati ottenuti sono stati nel complesso sufficienti, sebbene non sempre pienamente consolidati.

### e)Attività di recupero e/o sostegno

Il recupero è stato gestito nel corso delle attività didattiche attraverso momenti di revisione, interventi mirati sui singoli studenti ed esercizi di rinforzo. Questo percorso ha consentito di colmare alcune lacune, portando la maggior parte degli alunni a risultati nel complesso sufficienti, anche se non del tutto stabili nel tempo.

## **Misurazione e valutazione**

La verifica degli apprendimenti in lingua francese è stata condotta nel rispetto delle indicazioni condivise a livello di Dipartimento e Consiglio di Classe. La valutazione ha tenuto conto non solo dei risultati conseguiti, ma anche del percorso svolto dagli studenti, considerando l'acquisizione progressiva di conoscenze linguistiche, abilità comunicative e competenze operative. A tal fine, sono stati utilizzati diversi strumenti, tra cui prove orali, elaborati scritti di varia tipologia, esercitazioni pratiche e attività di osservazione continua, utili a monitorare l'evoluzione del processo di apprendimento nel corso dell'anno.



# **ISTITUTO PARITARIO GIACOMO LEOPARDI**

**Materia: Lingua Francese** XXXXXXXXXX

**Classe: VA**

PROGRAMMA DIDATTICO A.S. 2025/2026

## **Le personnel de salle**

- Le directeur de la restauration
- Le maître d'hôtel • Le chef de rang
- Le commis de rang
- Le sommelier et le commis sommelier

## **La tenue du personnel de salle**

- Différence entre tenue formelle et informelle
- Les vêtements du serveur et de la serveuse

Le matériel du restaurant et de la table

- Les noms du matériel du restaurant
- Les couverts de la table

## **Grammaire**

- Présent de l'indicatif
- Verbes du premier groupe (-er)
- Verbes du deuxième groupe (-ir)
- Verbes du troisième groupe
- Les auxiliaires être et avoir

## **La mise en place**

- À la carte et au menu

## **Les différents types de services**

- Le service à l'assiette
- Le service à l'anglaise
- Le service à la française
- Le service au guéridon
- Le service plat sur table

## **Les buffets**

- Définition et rôle du personnel

## **Le système HACCP**

- Signification de l'acronyme
- Importance de l'analyse des risques
- Les facteurs de risques

## **Grammaire**

- C'est / Ce sont
- Il est / Elle est / Ils sont / Elles sont

## **Les vins : connaître et proposer**

- Petite histoire du vin
- Les régions viticoles françaises
- La classification des vins : AOP, IGP, VSIG
- Les phases de la vinification - Les caractéristiques des vins - Le champagne

## **Grammaire**

- Les gallicismes
- Le participe passé
- Le passé composé

## **Le bar et les boissons : servir et créer**

- Les types de bars - Le matériel du barman
- Les boissons chaudes et froides
- Les bières
- Le cidre
- Les eaux-de-vie
- Les liqueurs - Les apéritifs traditionnels français - Les cocktails - Les labels : AOC, IGP, STG, AB, Label Rouge

## **Civilisation gastronomique**

- Les spécialités régionales françaises : - Provence-Alpes-Côte d'Azur - Grand Est - Bretagne - Auvergne-Rhône-Alpes - Nouvelle-Aquitaine
- Les traditions gastronomiques francophones
- Les fêtes françaises : - L'Épiphanie - La Chandeleur - Mardi Gras - Pâques - Noël
- La France d'Outre-mer : DROM et COM



**Istituto Professionale Paritario**

**“Giacomo Leopardi”**

**Via Del Pettiroso, 14**

**00169 - Roma**

A. S. 2025/2026

**Materia: Francese (Enogastronomia) CLASSE VA**

La sezione della classe di Enogastronomia risulta composta da 6 alunni, di cui 5 maschi e 1 femmina.

E' presente inoltre uno studente certificato ai sensi della Legge 104/92 con PEI, riconducibile al programma ministeriale, il quale, grazie a un percorso personalizzato e individualizzato, ha raggiunto gli obiettivi minimi prefissati.

### **Livello della classe**

La classe presenta un andamento didattico poco costante, caratterizzato da un clima di lavoro non sempre collaborativo e favorevole all'apprendimento.

Le lezioni, quando non interrotte da richiami o sanzioni disciplinari, si sono svolte in una classe caratterizzata da una minoranza che segue pressoché assiduamente e una maggioranza di studenti che perdono la concentrazione e seguono in maniera discontinua e/o nulla.

Per quanto riguarda la disciplina di Francese, il livello generale della classe risulta piuttosto fragile. Permangono diffuse difficoltà nelle competenze linguistiche, espressive e nell'analisi dei contenuti affrontati durante l'anno scolastico. Solo un ristretto gruppo di alunni ha dimostrato interesse costante, partecipazione attiva e impegno regolare nello studio, conseguendo risultati nel complesso discreti o buoni.

La maggioranza degli studenti, invece, ha evidenziato una motivazione altalenante, uno studio spesso superficiale e discontinuo, nonché una partecipazione limitata e poco propositiva durante le lezioni. In molti casi si è reso necessario un costante stimolo da parte della docente per favorire l'attenzione e non sempre questo ha fornito risultati scolastici adeguati.

Il livello generale del profitto della classe può considerarsi adeguato, sebbene permangono frequenti i comportamenti non collaborativi che arrivano ad impedire lo svolgimento regolare delle verifiche scritte e la programmazione delle verifiche orali. Il completamento delle linee di programmazione disciplinare ha subito condizionamenti legati prevalentemente alle difficoltà nella gestione del gruppo classe, che hanno reso necessari ripetuti momenti di riorganizzazione nel rispetto della tempistica originaria, fino a dover eliderne alcune parti conclusive.

## **Strumenti usati per la rilevazione**

Verifiche scritte e orali. Per gli alunni con Bisogni Educativi Speciali sono stati previsti tempi aggiuntivi, strumenti compensativi e criteri valutativi personalizzati, con maggiore attenzione alle conoscenze e competenze acquisite rispetto alla correttezza formale scritta e verbale.

## **Obiettivi minimi raggiunti in termini di:**

### **Conoscenze**

Il lessico di base relativo alla pasticceria (tipologie di dessert francesi e italiani, principali impasti e creme).

Gli elementi essenziali della professione del pasticciere (formazione, competenze, contesto lavorativo).

Il lessico specifico della sala ristorante (arredi, attrezzature, mise en place).

Le principali tipologie di servizio e l'organizzazione del lavoro in sala.

Le caratteristiche di base dei menu e le differenze essenziali tra Italia e Francia.

Le espressioni fondamentali per l'interazione con il cliente (prenotazione, accoglienza, presa della comanda, pagamento, gestione reclami).

Le principali categorie di bevande (alcoliche, analcoliche, calde) e nozioni di base su birra e caffè.

Gli elementi essenziali relativi al vino (storia, denominazioni francesi, caratteristiche, etichetta, servizio e conservazione).

Le basi dell'organizzazione di banchetti e buffet.

### **Abilità**

Comprendere semplici testi orali e scritti relativi al settore della ristorazione e della pasticceria.

Utilizzare il lessico specifico in contesti guidati (es. descrivere un dessert, un menu o una bevanda).

Interagire in situazioni comunicative semplici e tipiche del settore (prenotare un tavolo, accogliere un cliente, prendere un ordine).

Fornire informazioni basilari su piatti, ingredienti e modalità di servizio.

Redigere brevi testi guidati (es. descrizione di un menu, semplice proposta di buffet, breve risposta a un cliente).

Riconoscere le informazioni principali su etichette di vino e menu.

Gestire in modo semplice situazioni comunicative problematiche (es. reclamo).

### **Competenze**

Utilizzare la lingua francese in modo semplice ma adeguato in contesti professionali di base del settore alberghiero e ristorativo.

Comprendere e trasmettere informazioni essenziali su dessert, bevande, menu e servizio.

Partecipare, se guidato, a scambi comunicativi con il cliente (accoglienza, servizio, assistenza).

Applicare conoscenze di base per descrivere prodotti di pasticceria, bevande e vini.

Orientarsi in semplici situazioni professionali (servizio in sala, organizzazione di un buffet, interazione con il cliente).

### **Quadro di profitto**

In ogni caso, gli obiettivi minimi possono considerarsi raggiunti; pochi studenti dimostrano una maggiore propensione allo studio ottenendo buoni risultati. L'approfondimento personale raramente si è dimostrato immediato e spontaneo per la maggior parte degli studenti, ma continuamente stimolato e ricordato. Si può pertanto affermare che la classe ha assimilato in modo complessivamente sufficiente i programmi svolti, pur permanendo alcune fragilità nelle competenze espressive, argomentative e critiche.

### **Strategia operativa**

#### *a) Metodi:*

Lezioni frontali e partecipate, lettura e analisi dei testi, discussioni e dibattiti, esercizi di ascolto e comprensione testuale, conversazioni in lingua.

#### *b) Strumenti*

Libro di testo, schemi riepilogativi, sintesi, materiali integrativi d'esercitazione forniti dall'insegnante.

#### *c) Verifiche*

Interrogazioni orali, prove scritte, esercitazioni in classe.

#### *d) Attività di recupero e/o sostegno*

Le attività di recupero sono state svolte prevalentemente in itinere, mediante ripasso guidato, chiarimenti individualizzati, esercitazioni mirate e verifiche successive, con risultati nel complesso sufficienti.

### **Misurazione e Valutazione**

La misurazione e la valutazione del livello di apprendimento degli studenti, nonché delle conoscenze, abilità e competenze acquisite, sono state effettuate in coerenza con quanto programmato dal dipartimento disciplinare e dal Consiglio di Classe all'inizio dell'anno scolastico, mediante interrogazioni orali tradizionali, prove scritte strutturate e semistrutturate, esercitazioni e osservazioni sistematiche del percorso svolto.



**Materia: Francese (Enogastronomia) –** [REDACTED]

**Classe. VA**

**PROGRAMMA DIDATTICO A.S. 2025/2026**

**Unità 11 e 12:**

- Dessert francesi: tradizionali, delle festività, regionali e d'oltreoceano
- Dessert italiani
- Cioccolato: tipologie e benefici
- Pasticceria: pasta a choux, pasta brioche, pasta per croissant, pasta brisée, pasta sablée, crema chantilly e crema inglese, esempi di pasticceria creativa
- Il mestiere del pasticciere: requisiti, formazione, luogo e condizioni di lavoro

**Unità 13 e 14:**

- Sala ristorante: mobilio, tovagliato e divise del personale, vetrerie, argenteria/posateria, stoviglie e vasellame
- L'organizzazione del lavoro prima, durante e dopo il servizio in sala; tipologie di servizio;
- Composizione e tipologie di menu: a prezzo fisso o alla carta (differenze tra Italia e Francia)
- Prenotazione di un tavolo al ristorante
- Accogliere il cliente, descrivere piatti e prendere la comanda
- Esecuzione della comanda e pagamento del conto
- Gestione di un reclamo o di una rimostranza
- Le bevande: alcoliche (focus birra), analcoliche e calde (focus caffè sospeso)
- I luoghi per la consumazione delle bevande, cenni sul servizio, il barman e la barmaid, I cocktails

**Unità 15 e 16:**

- Vino: breve storia del vino francese
- Le denominazioni in Francia
- Le caratteristiche del vino
- Leggere l'etichetta di un vino o di uno spumante
- La conservazione del vino
- Servire il vino
- I vitigni italiani: tipologie di vino rosso e di vino bianco
- Banchetti e buffet: occasione, luogo, organizzazione, consigliare il cliente, fornire preventivi sui prezzi (focus finger food)

## **Unità 17 e 18**

- Il mondo del lavoro: la ricerca del lavoro (reclutamento, centri per l'impiego, tipi di contratti)
- Stages: la redazione del rapporto di stage
- Analizzare un'offerta di lavoro
- Il CV
- La lettera motivazionale (risposta ad un annuncio o candidatura spontanea)
- Il colloquio lavorativo (in presenza e a distanza)
- Figure professionali della ristorazione (di sala e di cucina)
- Lo chef de cuisine: funzioni e attività, requisiti
- Il sommelier: ruolo e requisiti

Roma, 04/05/2026



## **Istituto Paritario Professionale**

**“Giacomo Leopardi”**

**Via Del Pettiroso, 14**

**00169 – Roma**

Materia: **Scienze Motorie**

Docente: XXXXXXXXXX

Classe: **V sez. A**

### **RELAZIONE FINALE ANNO SCOLASTICO 2025/2026**

La classe risulta composta da 12 alunni, di cui 9 maschi e 3 femmine, suddivisi in due articolazioni: Enogastronomia e Sala/Vendita.

Sono presenti alunni con Bisogni Educativi Speciali e un'alunna certificata ai sensi della legge 104/92 con Pei riconducibile ai programmi ministeriali, i quali, grazie ai percorsi personalizzati ed individualizzati, hanno raggiunto gli obiettivi minimi prefissati.

#### **Livello della classe**

La classe risulta avere interesse nell'approfondire quelli che sono stati gli argomenti svolti durante tutto l'anno scolastico anche se, vanno premiati alcuni di loro perché hanno dimostrato maggior impegno nell'approfondimento e nello studio continuo portato avanti sia nelle lezioni, teoriche e pratiche, che nelle verifiche sostenute.

Il programma è stato svolto regolarmente, anche se qualche argomento non è stato trattato approfonditamente.

#### **Strumenti usati per la rivelazione**

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.

In conclusione si può affermare che la classe ha assorbito in maniera sufficiente i programmi svolti.

### **Strategia operativa**

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

### **Misurazione e Valutazione**

La misurazione e la valutazione del livello di apprendimento degli alunni, nonché delle conoscenze, delle abilità e delle competenze acquisite, sono state effettuate in coerenza con quanto programmato dal dipartimento disciplinare e dal Consiglio di Classe all'inizio dell'anno scolastico, mediante interrogazioni orali, e alcune prove pratiche svolte.

Roma, 27/04/2026



# **ISTITUTO PARITARIO GIACOMO LEOPARDI**

**Materia: Scienze motorie**

**Docente:** [REDACTED]

**Classe: V sez. A**

## **PROGRAMMA DIDATTICO A.S. 2025/2026**

- Il corpo umano
- Alimentazione e nutrizione
- i principi nutritivi
- la corretta alimentazione
- alimentazione e sport
- metabolismo basale e I.M.C.
- Contro le dipendenze
- doping metodi e classi di sostanze
- le dipendenze (alcol, fumo, gioco)
- Corpo libero
- Esercizi di coordinazione e destrezza anche con piccoli attrezzi
- circuiti e percorsi.
- esercizi di equilibrio statico e dinamico.
- esercizi mobilità articolare generale ed inter segmentaria.
- Lo stretching.
- esercizi di ritmo con la musica: semplici coreografie.
- andature e combinazioni con funicella
- Avviamento Atletica leggera
- andature – il cammino
- partenza dai blocchi
- corse veloci e di resistenza
- salto in lungo
- avviamento corsa ad ostacoli
- Avviamento alla Pallavolo
- Pallavolo: palleggio, bagher, schiacciata, muro, battuta. Regolamento tecnico.
- Avviamento alla Pallacanestro

- Palleggio, Passaggio, Tiro, Regolamento tecnico, gioco

ED. CIVICA

- Lo sport nella costituzione: il nuovo articolo 33
- Il Bullismo

Roma, 07/05/2026



**Istituto Professionale Paritario**

**“Giacomo Leopardi”**

**Via Del Pettiroso, 14**

**00169 - Roma**

A. S. 2025/2026

**Informazioni generali – Docente Sostegno**

Si precisa che la relazione della docente di Sostegno sarà allegata al Documento del 15 maggio in versione riservata, consultabile dalla Commissione d'Esame, e non sarà inserita nella versione pubblicata sul sito dell'Istituto, nel rispetto della normativa sulla privacy.

Roma, 28/04/2026



## ALLEGATI

Allegato A – Tracce simulazione ( I – II prova)

Allegato B – Griglie di valutazione delle prove scritte

Allegato C – Griglia di valutazione colloquio (v. O.M)

## Simulazione prima prova

### PROVA DI ITALIANO

*Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.*

#### **TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO**

#### **ITALIANO**

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

Come<sup>1</sup> scorrea la calda sabbia lieve  
per entro il cavo della mano in ozio  
il cor sentì che il giorno era più breve.

E un'ansia repentina il cor m'assalse  
per l'appressar dell'umido equinozio<sup>2</sup>  
che offusca l'oro delle piagge salse.

Alla sabbia del Tempo urna la mano  
era, clessidra il cor mio palpitante,  
l'ombra crescente d'ogni stelo vano<sup>3</sup>  
quasi ombra d'ago in tacito quadrante<sup>4</sup>.

#### **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.

<sup>1</sup> *Come*: mentre

<sup>2</sup> *umido equinozio*: il piovoso equinozio d'autunno

<sup>3</sup> *stelo vano*: stelo d'erba prossimo ad insecchire

<sup>4</sup> *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'affisarono<sup>1</sup> 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, dinanzi<sup>2</sup>. Affrettai il passo per cacciarla sotto altri carri, sotto i piedi de' viandanti, voluttuosamente<sup>3</sup>. Una smania mala<sup>4</sup> mi aveva preso, quasi adunghiamomi<sup>5</sup> 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*<sup>6</sup>: 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.

---

<sup>1</sup> *mi s'affisarono*: mi si fissarono.

<sup>2</sup> *meco, dinanzi*: era con me, davanti a me.

<sup>3</sup> *voluttuosamente*: con morboso desiderio.

<sup>4</sup> *smania mala*: malvagia irrequietezza.

<sup>5</sup> *adunghiandomi*: afferrandomi con le unghie

<sup>6</sup> *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 ricorran temi e riflessioni in qualche modo riconducibili a quelle proposte nel testo.

## 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.

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

**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 viziosi, 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 viziosi anche gli adulti, e promette loro sempre qualche cosa di più, dall'orologino accluso al fustino al ciondolo regalo per chi acquista la rivista. Come i genitori di quei ghiottoni ambidestri che invidiavo, la civiltà dei consumi finge di dare di più, ma in effetti dà per quattro soldi quello che vale quattro soldi. [...]  
Ma la morale di quei tempi ci voleva tutti spartani, e quella odierna ci vuole tutti sibariti<sup>1</sup>.»

### ***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*'.
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.

### **PRIMA PROVA SCRITTA – TIPOLOGIA C**

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, *Si, 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.

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 s'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.

**PROPOSTA A1**

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

Come<sup>1</sup> scorrea la calda sabbia  
lieve per entro il cavo della  
mano in ozio  
il cor sentì che il giorno era più breve.  
E un'ansia repentina il cor  
m'assalse per l'appressar  
dell'umido equinozio<sup>2</sup> che  
offusca l'oro delle piagge  
salse.  
Alla sabbia del Tempo urna la  
mano era, clessidra il cor mio  
palpitante, l'ombra crescente  
d'ogni stelo vano<sup>3</sup> quasi ombra  
d'ago in tacito quadrante<sup>4</sup>.

---

<sup>1</sup> *Come*: mentre

<sup>2</sup> *umido equinozio*: il piovoso equinozio d'autunno

<sup>3</sup> *stelo vano*: stelo d'erba prossimo ad insecchire

<sup>4</sup> *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

**Comprensione e analisi**

**Leggi attentamente il testo e rispondi alle seguenti domande**

**1. Qual è il tema principale della poesia?**

- A. L'amore tra due persone
- B. Il passare del tempo
- C. La bellezza del mare

**2. Il poeta guarda la sabbia che scivola tra le dita. Cosa rappresenta questa immagine?**

- A. La sabbia calda della spiaggia
- B. Il gioco dei bambini
- C. Il tempo che passa

**3. Il cuore del poeta viene paragonato a:**

- A. Un tamburo
- B. Una clessidra
- D. Una campana

**4. Quale dei seguenti sensi viene evocato dal poeta nel testo?**

- A. Tatto
- B. Udito
- C. Olfatto

**5. Il poeta paragona la sua mano a:**

- A. Una conchiglia
- B. Un'urna del tempo
- C. Una finestra sul mare

**6. La poesia trasmette un senso di:**

- A. Festa e allegria
- B. Nostalgia e riflessione
- C. Attesa di un cambiamento positivo

**7. In che modo il poeta mostra che il giorno sta finendo?**

- A. Il sole splende ancora alto
- B. Il cielo diventa blu intenso
- C. Le ombre si allungano

**8. Quale delle seguenti frasi rappresenta meglio il messaggio della poesia?**

- A. "La natura è sempre felice."
- B. "Ogni giorno è uguale al precedente."
- C. "Il tempo passa e non possiamo fermarlo."

**9. All'interno della poesia la figura retorica maggiormente presente è:**

- A. Metafora
- B. Onomatopea
- C. Climax

**10. Che effetto produce sul poeta l'arrivo dell'equinozio d'autunno?**

- A. Lo fa sentire energico e felice
- B. Gli dà una sensazione di malinconia
- C. Lo spinge a uscire e viaggiare

**11. La poesia ha una rima alternata in tutte le strofe.**

- a. vero
- b. falso

**12. Il poeta usa parole semplici e dirette.**

- a. vero
- b. falso

**13. Il poeta prova nostalgia pensando al tempo che passa.**

- a. vero
- b. falso

**14. I versi sono tutti settenari.**

- a. vero
- b. falso

**15. Le immagini della poesia fanno pensare alla vita che cambia.**

- a. vero
- b. falso

**Interpretazione e riflessione personale**

- 1. Che idea del tempo esprime il poeta in questa lirica?**
- 2. Come si sente il poeta davanti al passare del tempo? Quali immagini usa per comunicarlo?**
- 3. A quale corrente letteraria appartiene Gabriele D'annunzio? Facendo riferimento agli argomenti studiati in classe esponi le principali caratteristiche della corrente letteraria di D'annunzio.**
- 4. Secondo te, il tempo è qualcosa che si può controllare o ci sfugge inevitabilmente? Spiega.**
- 5. In questa poesia l'autore parla dello scorrere del tempo. Hai mai avuto la sensazione che il tempo passi troppo in fretta? Racconta.**

**PROPOSTA A2**

**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'affisarono<sup>1</sup> 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! Scoppiasti a ridere d'un maligno riso; il cagnolino scappò via, spaventato; il carrettiere si voltò a guardarmi. Allora mi mossi; e l'ombra, meco, dinanzi<sup>2</sup>. Affrettai il passo per cacciarla sotto altri carri, sotto i piedi de' viandanti, voluttuosamente<sup>3</sup>. Una smania mala<sup>4</sup> mi aveva preso, quasi adunghiandomi<sup>5</sup> 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 *Stìa*<sup>6</sup>: 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.

---

<sup>1</sup> *mi s'affissarono*: mi si fissarono.

<sup>2</sup> *meco, dinanzi*: era con me, davanti a me.

<sup>3</sup> *voluttuosamente*: con morboso desiderio.

<sup>4</sup> *smania mala*: malvagia irrequietezza.

<sup>5</sup> *adunghiandomi*: afferrandomi con le unghie

<sup>6</sup> *alla Stìa*: 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

Leggi attentamente il testo e rispondi alle seguenti domande

- 1. Perché Mattia Pascal esce di casa in questo episodio?**
  - A. Vuole andare a fare una passeggiata
  - B. È stato derubato e si sente disperato
  - C. Vuole seguire Adriana
- 2. Qual è il nome falso che Mattia usa in questa fase della storia?**
  - A. Luigi Malerba
  - B. Giovanni Meis
  - C. Adriano Meis
- 3. Perché Mattia non può denunciare il furto subito?**
  - A. Non ha prove
  - B. Non è registrato come persona esistente
  - C. Non conosce il colpevole
- 4. A cosa paragona Mattia la propria esistenza?**
  - A. A un viaggio senza fine
  - B. A una storia d'amore
  - C. A un'ombra
- 5. Cosa fa Mattia con la sua ombra?**
  - A. La calpesta per gioco
  - B. La osserva con attenzione e cerca di liberarsene
  - C. La fotografa
- 6. Cosa rappresenta simbolicamente l'ombra?**
  - A. La sua morte fisica
  - B. La sua identità perduta
  - C. La sua ricchezza
- 7. Qual è il tono del brano?**
  - A. Allegro e ironico
  - B. Tranquillo e rilassato
  - C. Drammatico e malinconico
- 8. Che emozione domina il protagonista in questo passo?**
  - A. Disperazione
  - B. Noia
  - C. Rabbia
- 9. Cosa fa Mattia quando vede passare un tram alla fine del brano?**
  - A. Lo lascia passare
  - B. Scappa via
  - C. Sale sul tram

**10. Perché il cagnolino scappa via?**

- A. Ha paura di Mattia che ride in modo strano
- B. Vuole seguire il carretto
- C. Vede l'ombra di Mattia

**11. Mattia Pascal si sente come un uomo vivo e felice.**

- a. Vero
- b. Falso

**12. L'ombra per Mattia rappresenta ciò che resta della sua identità.**

- a. Vero
- b. Falso

**13. Mattia è sicuro di voler tornare alla sua vecchia vita.**

- a. Vero
- b. Falso

**14. Alla fine del brano, Mattia decide di non lasciare più la sua ombra esposta al mondo.**

- a. Vero
- b. Falso

**15. Mattia Pascal si è creato una nuova identità perché tutti pensano che sia morto.**

- a. Vero
- b. Falso

**Interpretazione e riflessione personale**

**16.** Perché il protagonista paragona sé stesso a un'ombra? Cosa rappresenta per lui l'ombra?

**17.** In che modo il fatto di non esistere legalmente influisce sul suo stato d'animo e sulle sue azioni?

**18.** Questo brano è stato scritto nei primi anni del Novecento. Cosa ti fa pensare della società e della condizione dell'uomo in quell'epoca?

**19.** Quali sono, secondo te, i temi principali di questo brano?

**20.** Hai letto o conosci altre opere (romanzi, poesie, film) che parlano di crisi personale o di perdita di identità? Quali somiglianze trovi con questo testo?

**21.** Ti è mai capitato di sentirti "fuori posto" o in un momento in cui non ti riconoscevi più, come se non fossi veramente te stesso? Racconta brevemente l'esperienza e spiega come ti sei sentito o come ne sei uscito.

**Tipologia B**

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**

### **Leggi attentamente il testo e rispondi alle seguenti domande**

- 1. Secondo il testo, cosa spinge spesso il consumatore ad acquistare prodotti italiani?**
  - a. Il prezzo basso
  - b. La pubblicità in televisione
  - c. La percezione della qualità del Made in Italy
- 2. Qual è il dubbio sollevato nel testo?**
  - a. Se i prodotti italiani siano più cari

- b. Se il Made in Italy sia davvero prodotto in Italia
  - c. Se il consumatore preferisca prodotti americani
- 3. Molti prodotti sono...**
- a. Progettati e realizzati in Italia
  - b. Progettati in Italia ma realizzati all'estero
  - c. Realizzati in Italia da designer stranieri
- 4. Cosa si intende con "conoscenza implicita"?**
- a. Il segreto di fabbrica
  - b. L'esperienza e la creatività dei designer italiani
  - c. La pubblicità nascosta
- 5. Secondo il testo, cosa rappresenta veramente l'"italianità" per i consumatori?**
- a. Il prezzo conveniente
  - b. Il comportamento e lo stile italiano
  - c. La presenza del tricolore
- 6. Cosa succede in molti Paesi stranieri?**
- a. Si producono falsi "Made in Italy"
  - b. I prodotti italiani sono vietati
  - c. Si copiano solo le etichette giapponesi
- 7. Che ruolo ha la comunicazione nel rendere un prodotto "italiano"?**
- a. Nessuno
  - b. Serve solo per prodotti alimentari
  - c. È importante per creare un legame con la cultura italiana
- 8. Cosa si intende per "prodotto pensato in Italia"?**
- a. Progettato e ideato da italiani
  - b. Realizzato con materiali italiani
  - c. Fatto da operai italiani
- 9. Perché, secondo l'autrice, i consumatori comprano prodotti legati all'Italia anche se non sono italiani?**
- a. Perché sono obbligati
  - b. Perché sono ingannati dai prezzi
  - c. Perché sono attratti da ciò che rappresentano
- 10. Cosa dice il testo sul consumatore razionale?**
- a. È un'idea superata
  - b. È sempre ben informato
  - c. Compra solo prodotti italiani
- 11. Tutti i prodotti Made in Italy sono fatti in Italia.**
- a) Vero
  - b) Falso

**12. I consumatori sono influenzati anche dallo stile di vita italiano.**

- a) Vero
- b) Falso

**13. La comunicazione e il marketing non hanno importanza per il Made in Italy.**

- a) Vero
- b) Falso

**14. La “conoscenza implicita” è una competenza dei designer italiani.**

- a) Vero
- b) Falso

**15. Secondo il testo, il consumatore emotivo è più realistico del consumatore razionale.**

- a) Vero
- b) Falso

### **Produzione e riflessione personale**

**Leggi attentamente il testo e rispondi alle seguenti domande: puoi rispondere una domanda alla volta oppure argomentare tutte le risposte in un unico testo**

1. Secondo te, cosa significa davvero “Made in Italy”?
2. Hai mai acquistato un prodotto pensando che fosse italiano ma poi hai scoperto che non lo era? Racconta.
3. Perché secondo te tanti Paesi cercano di imitare i prodotti italiani?
4. Secondo te, come possiamo difendere e proteggere il vero Made in Italy?
5. Qual è per te un prodotto italiano che rappresenta bene il nostro Paese? Perché lo hai scelto?

### **Tipologia B**

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**

**Leggi attentamente il testo e rispondi alle seguenti domande**

- 1. Cosa si intende per “miracolo economico”?**
  - a. Una scoperta scientifica italiana
  - b. Un periodo di forte crescita economica
  - c. Una riforma della scuola pubblica
- 2. Cosa prevedeva il piano Vanoni del 1954?**
  - a. Più investimenti in cultura
  - b. La costruzione di nuove fabbriche
  - c. Uno sviluppo economico controllato e più equilibrato
- 3. Secondo il testo, cosa accadde in realtà durante il boom?**
  - a. Lo sviluppo fu spontaneo e squilibrato
  - b. Tutto si svolse secondo i piani del governo
  - c. Le campagne divennero ricche
- 4. Cosa significa “distorsione dei consumi”?**
  - a. Più beni pubblici per tutti

- b. Tanti consumi privati e pochi consumi pubblici
  - c. Nessun aumento nei consumi
- 5. Quali beni restarono indietro rispetto alla crescita?**
- a. Automobili e vestiti
  - b. Giochi e tecnologia
  - c. Scuole, ospedali e trasporti
- 6. Come veniva vissuto il benessere durante il boom?**
- a. Come un bene collettivo
  - b. Come una scelta solo personale o familiare
  - c. Come un dovere verso lo Stato
- 7. Quali erano i settori economici più avanzati?**
- a. Quelli dinamici e con alta produttività
  - b. Quelli con poca tecnologia
  - c. Quelli agricoli
- 8. Dove si sviluppò maggiormente il miracolo economico?**
- a. Nel Sud Italia
  - b. Al Centro e nelle Isole
  - c. Al Nord e Nord-Est
- 9. Come reagì la popolazione del Sud?**
- a. Rimase ferma nei paesi
  - b. Si trasferì in massa al Nord
  - c. Non si accorse dei cambiamenti
- 10. Cosa causò il miracolo nella società italiana?**
- a. Un rimescolamento della popolazione
  - b. Una maggiore povertà
  - c. La fine dell'industria
- 11. Il boom economico fu controllato dallo Stato in ogni aspetto.**
- a. Vero
  - b. Falso
- 12. Durante il boom si produssero soprattutto beni di consumo privati.**
- a. Vero
  - b. Falso
- 13. Il miracolo economico aiutò soprattutto il Sud Italia.**
- a. Vero
  - b. Falso
- 14. Molti italiani lasciarono i loro paesi per cercare lavoro nelle città industriali.**
- a. Vero
  - b. Falso

## 15. I settori dell'economia tradizionale rimasero poco produttivi.

- a. Vero
- b. Falso

### Produzione e riflessione personale

**Leggi attentamente il testo e rispondi alle seguenti domande: puoi rispondere una domanda alla volta oppure argomentare tutte le risposte in un unico testo**

1. Secondo te, quali sono i vantaggi e gli svantaggi di uno sviluppo economico molto veloce?
2. Perché pensi che molti italiani abbiano lasciato i loro paesi durante il miracolo economico?
3. Cosa significa per te "vivere bene"? Quali cose ritieni importanti per sentirti soddisfatto e felice nella vita?
4. Secondo te, oggi in Italia ci sono ancora differenze tra Nord e Sud? Racconta cosa pensi.
5. Se potessi proporre un'idea per uno sviluppo più giusto per tutti, cosa suggeriresti?

### Tipologia B

**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'orologino accluso al fustino al ciondolo regalo per chi acquista la rivista. Come i genitori di quei ghiottoni ambidestri che invidiavo, la civiltà dei consumi finge di dare di più, ma in effetti dà per quattro soldi quello che vale quattro soldi. [...]

Ma la morale di quei tempi ci voleva tutti spartani, e quella odierna ci vuole tutti sibariti<sup>1</sup>.»

## **Comprensione e analisi**

### **Leggi attentamente il testo e rispondi alle seguenti domande**

#### **1. Quale tipo di gelato desiderava Eco da bambino?**

- a. Uno da quattro soldi
- b. Due coni da due soldi
- c. Una granita

#### **2. Perché la nonna consigliava di non mangiare la punta del cono?**

- a. Perché era troppo dura
- b. Perché era poco gustosa
- c. Per motivi igienici

#### **3. Cosa rappresentavano per Eco i bambini con due gelati?**

- a. Bambini golosi e maleducati
- b. Bambini ricchi e privilegiati
- c. Bambini che non amavano il gelato

#### **4. Come si chiamava il gelato fatto con la macchina argentata?**

- a. La granita

---

<sup>1</sup> 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.

- b. La cialda
  - c. Il gelato al biscotto
- 5. Perché, secondo Eco adulto, i genitori avevano ragione a negargli due gelati?**
- a. Perché costavano troppo
  - b. Per evitare sprechi simbolici
  - c. Per proteggerlo dal freddo
- 6. Quale sentimento provava da piccolo verso chi aveva due gelati?**
- a. Indifferenza
  - b. Rabbia
  - c. Invidia
- 7. Che cosa indica la frase: “due gelati suggerivano un eccesso”?**
- a. Un'esagerazione, uno spreco
  - b. Un regalo molto bello
  - c. Un pasto equilibrato
- 8. Cos'è la “civiltà dei consumi” secondo Eco?**
- a. Una società semplice e povera
  - b. Una società che insegna a risparmiare
  - c. Una società che spinge a desiderare sempre di più
- 9. Qual è il messaggio che Eco vuole dare?**
- a. Che i gelati fanno male
  - b. Che bisogna tornare alla semplicità
  - c. Che i bambini devono avere tutto
- 10. Che tipo di insegnamento ricevette da piccolo?**
- a. Educazione al consumo responsabile
  - b. Incentivo a comprare di più
  - c. Divieto di uscire con gli amici
- 11. Umberto Eco poteva mangiare quanti gelati voleva.**
- a. Vero
  - b. Falso
- 12. Le cialde venivano fatte con una macchina speciale.**
- a. Vero
  - b. Falso
- 13. Eco capisce da adulto che i suoi genitori volevano educarlo a non esagerare.**
- a. Vero
  - b. Falso
- 14. La società dei consumi oggi ci aiuta a risparmiare.**
- a. Vero
  - b. Falso

**15. L'autore considera eccessivo desiderare due gelati solo per apparire.**

- a. Vero
- b. Falso

**Produzione e riflessione personale**

**Leggi attentamente il testo e rispondi alle seguenti domande: puoi rispondere una domanda alla volta oppure argomentare tutte le risposte in un unico testo**

- 1. Ti è mai capitato di desiderare qualcosa solo perché ce l'avevano gli altri? Racconta.**
- 2. Secondo te, è giusto ricevere sempre tutto quello che si desidera? Perché?**
- 3. Oggi viviamo in una società dove si consuma molto. Quali rischi vedi in questo stile di vita?**
- 4. Secondo te, è importante imparare a dare valore alle cose? Come possiamo farlo?**
- 5. Cosa significa per te "avere abbastanza"? Racconta cosa ti fa sentire soddisfatto.**

**Tipologia c1**

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.

**Produzione e riflessione personale**

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.

**Di seguito, trovi delle domande che possono aiutarti nell'argomentazione: puoi rispondere una domanda alla volta oppure argomentare tutte le risposte in un unico testo.**

1. Secondo te, in che modo leggere un libro può essere simile a fare un viaggio?
2. Hai mai letto un racconto o un romanzo che ti ha fatto vedere la realtà con occhi diversi? Racconta.
3. Pensi che sia possibile “vivere avventure” anche solo leggendo? Perché?
4. Tim Parks scrive che viaggiare o leggere può farci riflettere su chi siamo. Sei d'accordo? Ti è mai capitato?
5. Qual è un viaggio – reale o immaginario – che ti ha colpito particolarmente? Cosa ti ha lasciato?

## **Tipologia 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.»

## **Produzione e riflessione personale**

**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.

**Di seguito, trovi delle domande che possono aiutarti nell'argomentazione: puoi rispondere una domanda alla volta oppure argomentare tutte le risposte in un unico testo.**

1. Perché, secondo te, è stato importante che nel 1946 anche le donne abbiano potuto votare ed essere elette?
2. Hai mai sentito parlare di una legge, di una donna importante o di un movimento che ha lottato per i diritti delle donne? Racconta.
3. Oggi secondo te c'è ancora bisogno di lottare per l'uguaglianza tra donne e uomini? In quali ambiti?
4. Se potessi cambiare qualcosa per aiutare le donne a raggiungere più parità, cosa proporresti?
5. C'è una donna che ammiri per il suo coraggio o per quello che ha fatto? Chi è? Perché ti piace?

### **SIMULAZIONE PRIMA PROVA – VERSIONE EQUIPOLLENTE**

**TIPOLOGIA A1 Pier Paolo Pasolini, *Appendice I a «Dal diario» (1943-1944), in *Tutte le poesie*, tomo I, a cura di Walter Siti, Mondadori, Milano, 2009***

Mi ritrovo in questa stanza  
col volto di ragazzo, e adolescente,  
e ora uomo. Ma intorno a me non muta  
il silenzio e il biancore sopra i muri  
e l'acque; annotta da millenni  
un medesimo mondo. Ma è mutato  
il cuore; e dopo poche notti è stinta  
tutta quella luce che dal cielo  
riarde la campagna, e mille lune  
non son bastate a illudermi di un tempo  
che veramente fosse mio. Un breve arco  
segna in cielo la luna. Volgo il capo  
e la vedo discesa, e ferma, come  
inesistente nella stanca luce.  
E così la rispecchia la campagna  
scura e serena. Credo tutto esausto  
di quel perfetto inganno: ed ecco pare  
farsi nuova la luna, e – all'improvviso –  
cantare quieti i grilli il canto antico.

La poesia proposta, priva di titolo, come sovente si riscontra nella vasta produzione poetica di Pier

Paolo Pasolini (1922 -1975), è testimonianza del complesso e ricco itinerario letterario che l'autore ha percorso fin dagli anni della sua giovinezza. Questa poesia, composta nei primi anni '40, rappresenta una riflessione profondamente intima e appare ancora molto lontana dai più noti componimenti civilmente impegnati dell'autore.

### Vero / Falso

1. Il poeta si trova in una stanza. V  F
2. Il poeta osserva il cielo. V  F
3. Nel testo compare la luna. V  F
4. Il poeta parla della guerra. V  F
5. Il silenzio è descritto nella stanza. V  F
6. Il poeta riflette sul passare del tempo. V  F
7. La natura rimane sempre uguale. V  F
8. Il cuore del poeta cambia. V  F
9. Il poeta parla della città. V  F
10. La luna appare nel cielo. V  F
11. I grilli cantano. V  F
12. Il poeta osserva il paesaggio. V  F
13. Il testo parla della relazione tra uomo e natura. V  F
14. Il canto dei grilli avviene nella notte. V  F
15. Il poeta riflette sulla propria vita. V  F

### Risposta multipla

Il testo è:

- A poesia
- B racconto
- C articolo

Il poeta osserva soprattutto:

- A la natura
- B la città
- C la scuola

Il poeta riflette su:

- A il lavoro
- B il tempo che passa
- C lo sport

Quale elemento naturale compare nel testo?

- A sole
- B luna
- C neve

I grilli rappresentano:

- A il silenzio della notte
- B il rumore della città
- C il vento

### **Domande aperte**

1. Di cosa parla la poesia?

---

---

---

---

---

2. Quali elementi della natura compaiono nel testo?

---

---

---

---

---

3. Come cambia il cuore del poeta?

---

---

---

---

---

4. Che cosa rappresenta la luna secondo te?

---

---

---

---

---

5. Scrivi una breve riflessione sul rapporto tra uomo e natura.

---

---

---

---

---

### **TIPOLOGIA A2 – Il Gattopardo**

**Giuseppe Tomasi di Lampedusa**, *Il Gattopardo*, prefazione di Giorgio Bassani, Feltrinelli, Milano, 1962, pp. 166-168

«La prima visita di Angelica alla famiglia Salina, da fidanzata, si era svolta regolata da una regia impeccabile. Il contegno della ragazza era stato perfetto a tal punto che sembrava suggerito parola per parola da Tancredi; ma le comunicazioni lente del tempo rendevano insostenibile questa eventualità e si fu costretti a ricorrere ad una ipotesi: a quella di suggerimenti anteriori allo stesso fidanzamento ufficiale: ipotesi arrischiata anche per chi meglio conoscesse la preveggenza del principino, ma non del tutto assurda. Angelica giunse alle sei di sera, in bianco e rosa; le soffici trecchie nere ombreggiate da una grande paglia<sup>1</sup> ancora estiva sulla quale grappoli d'uva artificiali e spighe dorate evocavano discrete i vigneti di Gibildolce ed i granai di Settesoli. In sala d'ingresso piantò lí il padre; nello sventolio dell'ampia gonna salí leggera i non pochi scalini della scala interna e si gettò nelle braccia di don Fabrizio: gli diede, sulle basette, due bei bacioni che furono ricambiati con genuino affetto; il Principe si attardò forse un attimo piú del necessario a fiutare l'aroma di gardenia delle guancie adolescenti. Dopo di che Angelica arrossí, retrocedette di mezzo passo: "Sono tanto, tanto felice ..." Si avvicinò di nuovo e, ritta sulla punta delle scarpine, gli sospirò all'orecchio: "Zione!": felicissimo *gag* [...] e che, esplicito e segreto com'era, mandò in visibilio il cuore semplice del Principe e lo aggiunse definitivamente alla bella figliola. Don Calogero intanto saliva la scala e andava dicendo quanto dolente fosse sua moglie di non poter essere lí, ma ieri sera aveva inciampato in casa e si era prodotta una distorsione al piede sinistro, assai dolorosa. "Ha il collo del piede come una melanzana, Principe." Don Fabrizio esilarato dalla carezza verbale [...] si passò il piacere di andare lui stesso subito dalla signora Sedàra, proposta che sbigottí don Calogero che fu costretto, per respingerla, ad appioppare un secondo malanno alla consorte, una emicrania questa volta, che costringeva la poveretta a stare nell'oscurità.»

1. *paglia*: cappello a larghe tese, confezionato con steli di paglia intrecciati.

Il romanzo *Il Gattopardo* di Giuseppe Tomasi di Lampedusa (1896 – 1957), pubblicato postumo nel 1958, narra i mutamenti avvenuti in Sicilia a partire dallo sbarco di Garibaldi sull'isola e il lento declino dell'aristocrazia borbonica, attraverso le vicende della nobile famiglia del protagonista, don Fabrizio Corbera, principe di Salina.

## Vero / Falso

1. Angelica visita la famiglia Salina. V  F
2. Don Fabrizio è il Principe. V  F
3. Angelica arriva nel pomeriggio. V  F
4. Angelica abbraccia il Principe. V  F
5. Don Calogero è il padre di Angelica. V  F
6. Don Calogero dice che la moglie sta male. V  F
7. Il Principe è felice di vedere Angelica. V  F
8. Angelica appare elegante. V  F
9. Don Calogero è molto sicuro di sé. V  F
10. Angelica parla con affetto al Principe. V  F
11. Il Principe prova simpatia per Angelica. V  F
12. Don Calogero inventa una scusa. V  F
13. Il testo descrive una scena familiare. V  F
14. La scena avviene in Sicilia. V  F
15. Il brano mostra differenze tra classi sociali. V  F

## Risposta multipla

Il testo è tratto da:

- A un romanzo
- B una poesia
- C un giornale

Angelica appare:

- A timida
- B elegante
- C arrabbiata

Don Fabrizio è:

- A un contadino
- B un principe
- C un soldato

Don Calogero dice che la moglie ha:

- A febbre
- B distorsione al piede
- C influenza

Il rapporto tra i personaggi mostra:

- A amicizia tra classi sociali
- B tensioni sociali
- C Guerra

### Domande aperte

1. Riassumi il brano.

---

---

---

---

2. Come viene descritta Angelica?

---

---

---

---

4. Come si comporta il Principe con Angelica?

---

---

---

---

4. Perché Don Calogero mente sulla moglie?

---

---

---

---

5. Che cosa mostra il testo sul rapporto tra aristocrazia e borghesia?

---

---

---

---

### TIPOLOGIA B1 – New Deal

Testo tratto da: **Piers Brendon**, *Gli anni trenta. Il decennio che sconvolse il mondo*, Carocci editore, Roma, 2005, pp. 216-217.

«Nella messa in pratica del New Deal, la prima preoccupazione del presidente era di intervenire sul cuore finanziario dell'intera questione: salvare le banche e ricominciare nuovamente a pompare denaro nel circuito mediante le arterie nazionali. Fu indetta una seduta speciale del Congresso e venne proclamata una chiusura delle banche a livello nazionale. Per alcuni giorni gli americani dovettero vivere di titoli cartacei, monete emesse da privati, banconote e monete straniere, gettoni telefonici, francobolli, tagliandi di sigarette, baratti e prestiti. Nel frattempo, dal momento che una nazionalizzazione delle banche era fuori discussione, si preparò una legislazione di emergenza [...]. Si autorizzava il sostegno federale per le banche solide, mentre al contempo si autorizzavano gli ispettori governativi a controllare le altre banche e tenere chiuse quelle insolventi (un ulteriore provvedimento, firmato in giugno, garantiva i depositi bancari).

Per contribuire al ripristino della fiducia, Roosevelt indisse una conferenza stampa (la prima delle circa 1.000 da lui tenute come presidente), impressionando a tal punto i giornalisti, grazie alla sua schiettezza e alla sua verve, che alla fine questi scoppiarono in un applauso. Tenne anche il primo dei suoi discorsi radiofonici alla nazione. Fu un *tour de force*, chiaro, disinvolto, diretto e condotto con una voce ipnotizzante esattamente al ritmo giusto. [...] Il presidente concluse il suo discorso con queste parole: «Insieme non possiamo fallire».

Quando le banche riaprirono i battenti, i depositi furono superiori ai prelievi di fondi. In aprile l'anemia finanziaria era scongiurata: più di un miliardo di dollari aveva abbandonato le scorte private per fare ritorno nelle camere di sicurezza delle banche.»

### **Vero / Falso**

1. Il testo parla della crisi economica negli USA. V  F
2. Roosevelt era presidente. V  F
3. Le banche furono chiuse temporaneamente. V  F
4. I cittadini potevano usare solo denaro normale. V  F
5. Alcune banche erano insolventi. V  F
6. Gli ispettori controllavano le banche. V  F
7. Roosevelt parlò alla radio. V  F
8. Il presidente cercò di rassicurare i cittadini. V  F
9. I giornalisti applaudirono Roosevelt. V  F

10. I cittadini persero fiducia nelle banche. V  F
11. Il governo intervenne nell'economia. V  F
12. I depositi aumentarono dopo la riapertura. V  F
13. Il discorso di Roosevelt fu importante. V  F
14. Il problema era finanziario. V  F
15. Il New Deal voleva rilanciare l'economia. V  F

### **Risposta multipla**

Il New Deal serviva a:

- A risolvere la crisi economica
- B iniziare una guerra
- C costruire città

Roosevelt comunicò con i cittadini tramite:

- A radio
- B cinema
- C telefono

Gli ispettori servivano per:

- A chiudere tutte le banche
- B controllare le banche
- C costruire banche

I cittadini inizialmente provarono:

- A fiducia
- B paura
- C indifferenza

Dopo le riforme:

- A la crisi peggiorò
- B la fiducia aumentò
- C le banche chiusero

### **Domande aperte**

1. Qual è il problema economico descritto nel testo?

---

---

---

---

2. Che cosa fece Roosevelt per risolverlo?

---

---

3. Perché era importante ridare fiducia ai cittadini?

---

---

---

4. Quali mezzi usano oggi i politici per comunicare?

---

---

---

5. Secondo te la comunicazione è importante in politica? Perché?

---

---

---

**TIPOLOGIA B2 – Il rispetto. Testo tratto da: Riccardo Maccioni, “Rispetto” è la parola dell’anno Treccani. E serve per respirare, in Avvenire, martedì 17 dicembre 2024, (<https://www.avvenire.it/opinioni/pagine/rispetto-parola-treccani>).**

«Una parola che esprime attenzione, gusto dell’incontro, stima. Che anche quando introduce un attacco verbale, non alza i toni del discorso, anzi sembra voler prendere le distanze da quanto sarà detto subito dopo. L’Istituto dell’Enciclopedia Italiana Treccani ha scelto “rispetto” come parola del 2024. Una decisione che sembra un auspicio, che porta con sé il desiderio di costruire, di usare il dizionario non per demolire chi abbiamo di fronte ma per provare a capirne le ricchezze, le potenzialità. Perché se è vero che le parole possono essere pietre, è altrettanto giusto sottolineare come siano in grado di diventare il cemento necessario a edificare case solide e confortevoli, la colla capace di tenere insieme una relazione a rischio di rottura. «Il termine rispetto, continuazione del latino respectus – spiegano Valeria Della Valle e Giuseppe Patota, condirettori del Vocabolario Treccani – va oggi rivalutato e usato in tutte le sue sfumature, proprio perché la mancanza di rispetto è alla base della violenza esercitata quotidianamente nei confronti delle donne, delle minoranze, delle istituzioni, della natura e del mondo animale».

E la conferma arriva proprio dai termini che rimandano al significato opposto, tutti concetti orientati a distruggere le relazioni, a demolire gli altri: indifferenza (che spesso fa più male dell’odio),

noncuranza, sufficienza fino ad arrivare all'insolenza, al disprezzo, allo spregio. [...]

Rispettare è tutt'altro, affonda le sue radici in respicere che, letteralmente significa guardare di nuovo, guardare indietro, cioè richiama il dovere di non cedere alla smania del giudizio immediato figlio dell'emotività, che non tiene conto delle storie delle persone, delle loro battaglie interiori. Occorre, invece, allenarsi alla bellezza del prendersi cura, del fare attenzione, del preoccuparsi per la vita altrui, così che la comunità possa crescere in armonia facendo assaporare in chi ne fa parte il gusto dell'appartenenza alla medesima famiglia umana.»

### Vero / Falso

1. "Rispetto" è stata scelta come parola dell'anno. V  F
2. Il rispetto è importante nelle relazioni. V  F
3. Il rispetto riguarda solo la politica. V  F
4. La mancanza di rispetto può causare violenza. V  F
5. Il rispetto riguarda anche la natura. V  F
6. Il rispetto aiuta la convivenza. V  F
7. Il disprezzo è contrario al rispetto. V  F
8. Il rispetto significa ascoltare gli altri. V  F
9. L'indifferenza può ferire le persone. V  F
10. Il rispetto rafforza la comunità. V  F
11. Il rispetto è un valore sociale. V  F
12. Le parole possono costruire relazioni. V  F
13. Il rispetto è collegato alla cura degli altri. V  F
14. Il rispetto evita i conflitti. V  F
15. Il rispetto è importante nella società. V  F

### Risposta multipla

Il rispetto significa:

- A ignorare
- B considerare gli altri
- C comandare

Il contrario del rispetto è:

- A attenzione
- B disprezzo
- C ascolto

Il rispetto aiuta:

- A le relazioni sociali
- B i conflitti
- C le guerre

Il rispetto riguarda:

- A solo le persone
- B persone e ambiente
- C solo la scuola

Il testo parla di:

- A linguaggio e relazioni
- B matematica
- C sport

### **Domande aperte**

1. Riassumi il testo.

---

---

---

---

2. Perché il rispetto è importante nella società?

---

---

---

---

3. Quali comportamenti mostrano mancanza di rispetto?

---

---

---

---

4. Come possiamo rispettare gli altri nella vita quotidiana?

---

---

---

---

5. Racconta un esempio di rispetto a scuola.

---

---

---

**TIPOLOGIA B3 – Antropocene. Tratto da: Telmo Pievani, *Un quarto d'era (geologica) di celebrità, in Sotto il vulcano, Feltrinelli, Milano, 2022, pp. 30-31.***

«I nostri successori studieranno l'Antropocene e capiranno il vicolo cieco in cui ci siamo infilati. [...] Le firme sedimentarie dell'attività umana negli ultimi decenni del Novecento sono tali e tante che anche il più tonto dei geologi del futuro non potrà non vederle. [...] Quanto pesano tutti gli oggetti del mondo? Sembra la domanda disarmante di un bambino e invece adesso è diventata, grazie ai big data, una curiosità scientifica piena di significati. [...] Immaginate tutto ciò che l'umanità ha prodotto e costruito: tutti gli edifici sulla Terra, tutte le strade, treni aerei navi auto camion moto biciclette e ogni altro mezzo di trasporto, le fabbriche, le macchine. Ora aggiungete le suppellettili e gli arredi, gli strumenti, i telefonini, i computer, le stoviglie, i vetri, gli infissi, la carta di questa rivista. Insomma, prendete la tecnosfera materiale nella sua globalità, costituita da ogni artefatto umano distribuito sulla superficie terrestre, e mettetela su una bilancia. Vi verrà fuori un numero, stratosferico.

L'unità di misura adatta all'impresa è la teratonnellata, cioè mille miliardi di tonnellate. Ed ecco il numero fatidico: tutte le cose umane, dai grattacieli agli apriscatole, ed esclusi i rifiuti, nel 2020 hanno raggiunto il ragguardevole peso di 1,1 teratonnellate, ovvero mille e cento miliardi di tonnellate. Questa è la dimensione dell'immane flusso materiale che sta alla base del metabolismo attraverso il quale l'umanità incessantemente trasforma in prodotti ed energia le materie prime presenti in natura.

Se scomponiamo l'insieme di tutti i manufatti umani e vediamo di cosa sono fatti, scopriamo che il calcestruzzo e gli aggregati di ghiaie e sabbie la fanno da padrone, seguiti dai mattoni, poi dall'asfalto, dai metalli e infine da plastiche, vetro e legno usato in industria. I ricercatori hanno anche calcolato gli andamenti della massa antropogenica dall'anno 1900 in poi. La curva si impenna dopo la fine del Secondo conflitto mondiale, appunto, quando la "grande accelerazione" della ricostruzione gettò le basi del benessere dei paesi industrializzati, ma al prezzo di un enorme consumo di suolo e di risorse. [...] Con tecniche analoghe si può calcolare anche la massa complessiva degli esseri viventi sulla Terra, cioè la biomassa. Ebbene, il valore complessivo di quest'ultima è 1,1 teratonnellate, millecento miliardi di tonnellate: esattamente come la massa antropogenica! Ciò significa che proprio nel 2020 la somma degli oggetti umani ha eguagliato tutto il resto della vita messo insieme. E pensare che agli inizi del Novecento le cose umane valevano il 3 per cento rispetto al peso degli esseri viventi. [...] Quindi noi umani, che contribuiamo solo per lo 0,01 per cento alla biomassa globale, abbiamo riempito il mondo di 1,1 teratonnellate di cose. Questa è l'impronta schiacciante dell'Antropocene. Senza una rapida transizione del sistema economico mondiale verso modelli circolari, la massa antropogenica continuerà a raddoppiare ogni vent'anni, sfuggendo al controllo. Nel nostro geologico quarto d'ora di celebrità, ci siamo fatti notare.»

### Vero / Falso

1. Il testo parla dell'impatto umano sulla Terra. V  F
2. Gli oggetti costruiti dall'uomo sono pochi. V  F
3. L'autore parla della tecnosfera. V  F
4. La massa degli oggetti è enorme. V  F
5. Gli oggetti includono edifici e strade. V  F
6. Gli esseri umani producono molti materiali. V  F
7. Il consumo di risorse è aumentato nel tempo. V  F
8. La biomassa indica il peso degli esseri viventi. V  F
9. Gli oggetti umani pesano quanto la biomassa. V  F
10. Il problema riguarda l'ambiente. V  F
11. L'autore parla dell'Antropocene. V  F
12. Il consumo di risorse continua ad aumentare. V  F
13. L'economia circolare può aiutare. V  F
14. Gli esseri umani rappresentano una piccola parte della biomassa. V  F
15. L'impatto umano è molto grande. V  F

### Risposta multipla

Antropocene significa:

- A epoca dominata dall'uomo
- B epoca glaciale
- C epoca dei dinosauri

La tecnosfera è:

- A natura
- B oggetti prodotti dall'uomo
- C animali

Il problema principale è:

- A troppo consumo di risorse
- B troppa natura
- C poco sviluppo

L'economia circolare serve a:

- A aumentare i rifiuti
- B ridurre sprechi
- C distruggere oggetti

L'autore invita a:

- A cambiare modello economico
- B produrre di più
- C fermare la tecnologia

### **Domande aperte**

1. Riassumi il testo.

---

---

---

---

2. Che cos'è la tecnosfera?

---

---

---

---

3. Perché il consumo di risorse è un problema?

---

---

---

---

4. Che cos'è l'economia circolare?

---

---

---

---

5. Come possiamo ridurre l'inquinamento?

---

---

---

---

## **TIPOLOGIA C1 – Paolo Borsellino**

Testo tratto da: **Paolo Borsellino**, *I giovani, la mia speranza*, in *Epoca*, 14 ottobre 1992, pp. 125-126.

«Sono nato a Palermo e qui ho svolto la mia attività di magistrato. Palermo è una città che a poco a poco, negli anni, ha finito per perdere pressoché totalmente la propria identità, nel senso che gli abitanti di questa città, o la maggior parte di essi, hanno finito per non riconoscersi più come appartenenti a una comunità che ha esigenze e valori uguali per tutti. [...] Sono stato più volte portato a considerare quali sono gli interessi e i ragionamenti dei miei tre figli, oggi tutti sui vent'anni, rispetto a quello che era il mio modo di pensare e di guardarmi intorno quando avevo quindici-sedici anni. A quell'età io vivevo nell'assoluta indifferenza del fenomeno mafioso, che allora era grave quanto oggi. [...] Invece i ragazzi di oggi (per questo citavo i miei figli) sono perfettamente coscienti del gravissimo problema col quale noi conviviamo. E questa è la ragione per la quale, allorché mi si domanda qual è il mio atteggiamento, se cioè ci sono motivi di speranza nei confronti del futuro, io mi dichiaro sempre ottimista. E mi dichiaro ottimista nonostante gli esiti giudiziari tutto sommato non soddisfacenti del grosso lavoro che si è fatto. E mi dichiaro ottimista anche se so che oggi la mafia è estremamente potente, perché sono convinto che uno dei maggiori punti di forza dell'organizzazione mafiosa è il consenso. È il consenso che circonda queste organizzazioni che le contraddistingue da qualsiasi altra organizzazione criminale. Se i giovani oggi cominciano a crescere e a diventare adulti, non trovando naturale dare alla mafia questo consenso e ritenere che con essa si possa vivere, certo non vinceremo tra due-tre anni. Ma credo che, se questo atteggiamento dei giovani viene alimentato e incoraggiato, non sarà possibile per le organizzazioni mafiose, quando saranno questi giovani a regolare la società, trovare quel consenso che purtroppo la mia generazione diede e dà in misura notevolissima. È questo mi fa essere ottimista.»

A partire dai contenuti del testo proposto, traendo spunto dalle tue esperienze, dalle tue conoscenze e dalle tue letture, rifletti su questa rilevante caratteristica dei social. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto. Di seguito, trovi delle domande che possono aiutarti nell'argomentazione: puoi rispondere una domanda alla volta oppure argomentare tutte le risposte in un unico testo.

- 1. Qual è il problema principale di cui parla Borsellino?**
- 2. Perché la mafia riesce a essere forte nella società?**
- 3. Quale ruolo hanno i giovani secondo l'autore?**
- 4. Perché Borsellino si dice ottimista per il futuro?**
- 5. Che cosa possono fare i giovani per combattere illegalità e mafia?**

## **TIPOLOGIA C2 – Social e indignazione**

Testo tratto da: **Anna Meldolesi e Chiara Lalli**, *L'indignazione è il motore del mondo social. Ma serve a qualcosa?*, in *7-Sette* - supplemento settimanale del 'Corriere della Sera', 13 dicembre 2024, pag. 12.

«L'indignazione è il motore del mondo social. Ma serve a qualcosa?

Una nuova ricerca, pubblicata su *Science*, dimostra che questa reazione emotiva accompagna spesso contenuti discutibili e che chi si scandalizza davanti a una presunta ingiustizia non perde tempo a cliccare sui link, per approfondire e verificare. Così, visto che la mente umana può esprimere giornalmente solo un tot di rabbioso disgusto, finiamo per sprecarlo su questioni irrilevanti per ignorare invece i temi che davvero meriterebbero la nostra irritazione.»

A partire dai contenuti del testo proposto, traendo spunto dalle tue esperienze, dalle tue conoscenze e dalle tue letture, rifletti su questa rilevante caratteristica dei social. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto. Di seguito, trovi delle domande che possono aiutarti nell'argomentazione: puoi rispondere una domanda alla volta oppure argomentare tutte le risposte in un unico testo.

- 1. Qual è il problema dei social descritto nel testo?**
- 2. Che cosa significa indignazione sui social?**
- 3. Perché le persone spesso non verificano le informazioni?**
- 4. Quali rischi può creare l'indignazione online?**
- 5. Come si possono usare i social in modo più responsabile?**

## GRIGLIE DI VALUTAZIONE

Prima prova scritta. Griglia di valutazione. Istituto Giacomo Leopardi. 2025-2026

NOME \_\_\_\_\_

COGNOME \_\_\_\_\_ COMMISSIONE \_\_\_\_\_

## Tipologia A Indicatori generali

Indicatore	Descrittori (livelli)	Punteggio	Punteggio attribuito
<i>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</i>	Eccellente	9-10	
	Avanzato	7-8	
	Sufficiente	6	
	Non sufficiente	4-5	
<i>Coesione e coerenza testuale</i>	Eccellente	9-10	
	Avanzato	7-8	
	Sufficiente	6	
	Non sufficiente	4-5	
<i>Ricchezza e padronanza lessicale</i>	Eccellente	9-10	
	Avanzato	7-8	
	Sufficiente	6	
	Non sufficiente	4-5	
<i>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</i>	Eccellente	9-10	
	Avanzato	7-8	
	Sufficiente	6	
	Non sufficiente	4-5	
<i>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</i>	Eccellente	9-10	
	Avanzato	7-8	
	Sufficiente	6	
	Non sufficiente	4-5	
<i>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</i>	Eccellente	9-10	
	Avanzato	7-8	
	Sufficiente	6	
	Non sufficiente	4-5	
<b>Totale indicatori generali</b>		<b>60</b>	

*Prima prova scritta. Griglia di valutazione. Istituto Giacomo Leopardi. 2025-2026*

Indicatori specifici tipologia A

<b>Indicatore</b>	<b>Descrittori (livelli)</b>	<b>Punteggio</b>	<b>Punteggio attribuito</b>
<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>			
	Eccellente	<b>9-10</b>	
	Avanzato	<b>7-8</b>	
	Sufficiente	<b>6</b>	
	Non sufficiente	<b>4-5</b>	
<i>Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici</i>			
	Eccellente	<b>9-10</b>	
	Avanzato	<b>7-8</b>	
	Sufficiente	<b>6</b>	
	Non sufficiente	<b>4-5</b>	
<i>Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)</i>			
	Eccellente	<b>9-10</b>	
	Avanzato	<b>7-8</b>	
	Sufficiente	<b>6</b>	
	Non sufficiente	<b>4-5</b>	
<i>Interpretazione corretta e articolata del testo</i>			
	Eccellente	<b>9-10</b>	
	Avanzato	<b>7-8</b>	
	Sufficiente	<b>6</b>	
	Non sufficiente	<b>4-5</b>	
<b>Totale indicatori specifici</b>		<b>40</b>	

Punteggio totale = \_\_\_\_\_ / 100 = \_\_\_\_\_ / 20

Prima prova scritta. Griglia di valutazione. Istituto Giacomo Leopardi 2025-2026

NOME \_\_\_\_\_ COGNOME \_\_\_\_\_ COMMISSIONE \_\_\_\_\_

Tipologia B Indicatori generali

Indicatore	Descrittori (livelli)	Punteggio	Punteggio attribuito
<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</b>			
	Eccellente	9-10	
	Avanzato	7-8	
	Sufficiente	6	
<b>Coesione e coerenza testuale</b>			
	Eccellente	9-10	
	Avanzato	7-8	
	Sufficiente	6	
<b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>			
	Eccellente	9-10	
	Avanzato	7-8	
	Sufficiente	6	
<b>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</b>			
	Eccellente	9-10	
	Avanzato	7-8	
	Sufficiente	6	
<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>			
	Eccellente	9-10	
	Avanzato	7-8	
	Sufficiente	6	
<b>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</b>			
	Eccellente	9-10	
	Avanzato	7-8	
	Sufficiente	6	
<b>Totale indicatori generali</b>		<b>60</b>	

**Prima prova scritta. Griglia di valutazione. Istituto Giacomo Leopardi. 2025-2026**

Indicatori specifici tipologia B

<b>Indicatore</b>	<b>Descrittori (livelli)</b>	<b>Punteggio</b>	<b>Punteggio attribuito</b>
<b><i>Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto</i></b>			
	Eccellente	<b>14-15</b>	
	Avanzato	<b>10-13</b>	
	Sufficiente	<b>9</b>	
	Non sufficiente	<b>7-8</b>	
<b><i>Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti</i></b>			
	Eccellente	<b>14-15</b>	
	Avanzato	<b>10-13</b>	
	Sufficiente	<b>9</b>	
	Non sufficiente	<b>7-8</b>	
<b><i>Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione</i></b>			
	Eccellente	<b>9-10</b>	
	Avanzato	<b>7-8</b>	
	Sufficiente	<b>6</b>	
	Non sufficiente	<b>4-5</b>	
<b>Totale indicatori specifici</b>		<b>40</b>	

Punteggio totale = \_\_\_\_\_/100 = \_\_\_\_/20

Tipologia C Indicatori generali

Indicatore	Descrittori (livelli)	Punteggio	Punteggio attribuito
<b><i>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</i></b>			
	Eccellente	<b>9-10</b>	
	Avanzato	<b>7-8</b>	
	Sufficiente	<b>6</b>	
	Non sufficiente	<b>4-5</b>	
<b><i>Coesione e coerenza testuale</i></b>			
	Eccellente	<b>9-10</b>	
	Avanzato	<b>7-8</b>	
	Sufficiente	<b>6</b>	
	Non sufficiente	<b>4-5</b>	
<b><i>Ricchezza e padronanza lessicale</i></b>			
	Eccellente	<b>9-10</b>	
	Avanzato	<b>7-8</b>	
	Sufficiente	<b>6</b>	
	Non sufficiente	<b>4-5</b>	
<b><i>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</i></b>			
	Eccellente	<b>9-10</b>	
	Avanzato	<b>7-8</b>	
	Sufficiente	<b>6</b>	
	Non sufficiente	<b>4-5</b>	
<b><i>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</i></b>			
	Eccellente	<b>9-10</b>	
	Avanzato	<b>7-8</b>	
	Sufficiente	<b>6</b>	
	Non sufficiente	<b>4-5</b>	
<b><i>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</i></b>			
	Eccellente	<b>9-10</b>	
	Avanzato	<b>7-8</b>	
	Sufficiente	<b>6</b>	
	Non sufficiente	<b>4-5</b>	
<b>Totale indicatori generali</b>		<b>60</b>	

**Prima prova scritta. Griglia di valutazione. Istituto Giacomo Leopardi. 2025-2026**

Indicatori specifici tipologia C

<b>Indicatore</b>	<b>Descrittori (livelli)</b>	<b>Punteggio descr.</b>	<b>Punteggio attribuito</b>
<i><b>Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi</b></i>			
	Eccellente	<b>14-15</b>	
	Avanzato	<b>10-13</b>	
	Sufficiente	<b>9</b>	
	Non sufficiente	<b>7-8</b>	
<i><b>Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione</b></i>			
	Eccellente	<b>14-15</b>	
	Avanzato	<b>10-13</b>	
	Sufficiente	<b>9</b>	
	Non sufficiente	<b>7-8</b>	
<i><b>Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b></i>			
	Eccellente	<b>9-10</b>	
	Avanzato	<b>7-8</b>	
	Sufficiente	<b>6</b>	
	Non sufficiente	<b>4-5</b>	
<b>Totale indicatori specifici</b>		<b>40</b>	

Punteggio totale = \_\_\_\_\_/100 = \_\_\_\_\_/20

NOME \_\_\_\_\_ COGNOME \_\_\_\_\_ COMMISSIONE \_\_\_\_\_

TIPOLOGIA A: ANALISI ED INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

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

NOME \_\_\_\_\_ COGNOME \_\_\_\_\_ COMMISSIONE \_\_\_\_\_

TIPOLOGIA B: ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

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

Prima prova scritta. Griglia di valutazione. Istituto Giacomo Leopardi. 2025-2026  
 Griglia di valutazione DSA

NOME \_\_\_\_\_ COGNOME \_\_\_\_\_ COMMISSIONE \_\_\_\_\_

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

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

Griglia equipollente tipologia A

<b>Indicatori generali (domande a risposta aperta di interpretazione e riflessione personale)</b>			
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Il testo presenta una pianificazione carente / non giunge a una conclusione	5	
	Testo ideato, pianificato e organizzato in maniera sufficiente / discreta	6/7	
	Testo ben ideato, esposizione pianificata e ben organizzata	8	
	Il testo denota un'ottima organizzazione e presuppone ideazione e pianificazione adeguate	9/10	
Coesione e coerenza testuale	In più punti il testo manca di coerenza e coesione / risulta gravemente incoerente	4	
	Testo non del tutto sufficientemente coerente / è sufficientemente coerente	5/6	
	Il testo è coerente e coeso / discretamente coerente e coeso	7/8	
	Il testo è rigorosamente coerente e coeso	9/10	
Ricchezza e padronanza lessicale	Usa un lessico ristretto e improprio	4	
	Usa un lessico ripetitivo / limitato	5/6	
	Dimostra proprietà di linguaggio e un uso discreto del lessico	7/8	
	Dimostra piena padronanza di linguaggio, ricchezza e uso appropriato del lessico	9/10	
Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura	Il testo è scorretto, con frequenti errori / gravi errori; presta poca attenzione alla punteggiatura	4	
	Il testo non è del tutto corretto, è presente qualche errore di punteggiatura	5/6	
	Il testo è sostanzialmente corretto, con punteggiatura adeguata	7/8	
	Il testo è pienamente corretto	9/10	
Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Le conoscenze sono lacunose, i riferimenti culturali approssimativi	5	
	Si orienta in ambito culturale, anche se con riferimenti abbastanza sommari	6	
	Dimostra una discreta / buona preparazione e sa operare riferimenti culturali	7/8	
	Dimostra ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	9/10	
Espressione di giudizi e riflessioni personali	Giudizi e riflessioni sono approssimativi / insufficienti	5	
	Riesce ad esprimere giudizi e riflessioni sufficienti e discrete	6/7	
	Sa esprimere giudizi e riflessioni chiare	8	
	Sa esprimere giudizi appropriati e valutazioni personali apprezzabili	9/10	
<b>Tot. Punti</b>			
<b>Indicatori specifici tipologia A (domande a risposta chiusa di comprensione e analisi del testo)</b>			
Rispetto dei vincoli posti dalla consegna	Non si attiene alle richieste della consegna	4	
	Lo svolgimento rispetta i vincoli della consegna, anche se in modo essenziale / sommario	5/6	
	Rispetta i vincoli della consegna / rispetta discretamente i vincoli della consegna	7/8	
	Rispetta scrupolosamente tutti i vincoli della consegna	9/10	
Capacità di comprendere il testo nel suo complesso	Non ha compreso il testo / non ha compreso del tutto il testo	5	
	Lo svolgimento denota una sufficiente comprensione complessiva	6	
	Ha compreso in maniera discreta / adeguata il testo	7/8	
	Ha compreso perfettamente il testo	9/10	
Precisione nell'analisi lessicale	L'analisi è carente in alcuni /molti aspetti	4	
	L'analisi non è del tutto completa / l'analisi è sufficiente	5/6	
	L'analisi è puntuale e accurata	7/8	
	L'analisi è molto puntuale e approfondita	9/10	
Interpretazione corretta del testo	Il testo è stato interpretato in modo insufficiente	4	
	Interpretazione non approfondita / sufficiente	5/6	
	Interpretazione adeguatamente corretta	7/8	
	Interpretazione del tutto corretta e articolata	9/10	
<b>Tot. Punti</b>			
<b>Punteggio complessivo</b>			
<b>Voto in /100</b>			
<b>Voto in /20</b>			

Tipologia B

<b>Indicatori generali (domande a risposta aperta di interpretazione, produzione e riflessione personale)</b>			
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Il testo presenta una pianificazione carente / non giunge a una conclusione	5	
	Testo ideato, pianificato e organizzato in maniera sufficiente / discreta	6/7	
	Testo ben ideato, esposizione pianificata e ben organizzata	8	
	Il testo denota un'ottima organizzazione e presuppone ideazione e pianificazione adeguate	9/10	
Coesione e coerenza testuale	In più punti il testo manca di coerenza e coesione / risulta gravemente incoerente	4	
	Testo non del tutto sufficientemente coerente / è sufficientemente coerente	5/6	
	Il testo è coerente e coeso / discretamente coerente e coeso	7/8	
	Il testo è rigorosamente coerente e coeso	9/10	
Ricchezza e padronanza lessicale	Usa un lessico ristretto e improprio	4	
	Usa un lessico ripetitivo / limitato	5/6	
	Dimostra proprietà di linguaggio e un uso discreto del lessico	7/8	
	Dimostra piena padronanza di linguaggio, ricchezza e uso appropriato del lessico	9/10	
Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura	Il testo è scorretto, con frequenti errori / gravi errori; presta poca attenzione alla punteggiatura	4	
	Il testo non è del tutto corretto, è presente qualche errore di punteggiatura	5/6	
	Il testo è sostanzialmente corretto, con punteggiatura adeguata	7/8	
	Il testo è pienamente corretto	9/10	
Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Le conoscenze sono lacunose, i riferimenti culturali approssimativi	5	
	Si orienta in ambito culturale, anche se con riferimenti abbastanza sommari	6	
	Dimostra una discreta / buona preparazione e sa operare riferimenti culturali	7/8	
	Dimostra ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	9/10	
Espressione di giudizi e riflessioni personali	Giudizi e riflessioni sono approssimativi / insufficienti	5	
	Riesce ad esprimere giudizi e riflessioni sufficienti e discrete	6/7	
	Sa esprimere giudizi e riflessioni chiare	8	
	Sa esprimere giudizi appropriati e valutazioni personali apprezzabili	9/10	
<b>Tot. Punti</b>			
<b>Indicatori specifici tipologia B (domande a risposta chiusa di comprensione e analisi del testo argomentativo)</b>			
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Riesce a cogliere solo parzialmente / non riesce a cogliere il senso del testo	4	
	Riesce a seguire in modo sufficiente / con qualche fatica le tesi e le argomentazioni	5/6	
	Sa individuare correttamente / discretamente tesi e argomentazioni del testo	7/8	
	Individua tutte le tesi e le argomentazioni del testo	9/10	
Capacità di sostenere un discorso con coerenza	L'argomentazione è del tutto incoerente	5	
	L'argomentazione è in molti punti incoerente	6/7	
	L'argomentazione è in alcuni punti incoerente	8/9	
	Sostiene il discorso con sufficiente coerenza	10/11	
	Argomenta con discreta coerenza	12/13	
	Argomenta in modo del tutto coerente	14/15	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Riferimenti culturali del tutto insufficienti per sostenere l'argomentazione	5	
	Riferimenti culturali lacunosi e argomentazione superficiale	6/7	
	Preparazione culturale limitata ma argomentazione sufficiente	8/9	
	Argomenta con un discreto spessore culturale	10/11	
	Buona preparazione culturale e buona argomentazione	12/13	
	Ottima preparazione culturale e ottima argomentazione	14/15	
<b>Tot. Punti</b>			
<b>Punteggio complessivo</b>			
<b>Voto in /100</b>			
<b>Voto in /20</b>			

Tipologia C

Indicatori generali			
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Il testo presenta una pianificazione carente / non giunge a una conclusione	5	
	Testo ideato, pianificato e organizzato in maniera sufficiente / discreta	6/7	
	Testo ben ideato, esposizione pianificata e ben organizzata	8	
	Il testo denota un'ottima organizzazione e presuppone ideazione e pianificazione adeguate	9/10	
Coesione e coerenza testuale	In più punti il testo manca di coerenza e coesione / risulta gravemente incoerente	4	
	Testo non del tutto sufficientemente coerente / è sufficientemente coerente	5/6	
	Il testo è coerente e coeso / discretamente coerente e coeso	7/8	
	Il testo è rigorosamente coerente e coeso	9/10	
Ricchezza e padronanza lessicale	Usa un lessico ristretto e improprio	4	
	Usa un lessico ripetitivo / limitato	5/6	
	Dimostra proprietà di linguaggio e un uso discreto del lessico	7/8	
	Dimostra piena padronanza di linguaggio, ricchezza e uso appropriato del lessico	9/10	
Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura	Il testo è scorretto, con frequenti errori / gravi errori; presta poca attenzione alla punteggiatura	4	
	Il testo non è del tutto corretto, è presente qualche errore di punteggiatura	5/6	
	Il testo è sostanzialmente corretto, con punteggiatura adeguata	7/8	
	Il testo è pienamente corretto	9/10	
Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Le conoscenze sono lacunose, i riferimenti culturali approssimativi	5	
	Si orienta in ambito culturale, anche se con riferimenti abbastanza sommari	6	
	Dimostra una discreta / buona preparazione e sa operare riferimenti culturali	7/8	
	Dimostra ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	9/10	
Espressione di giudizi e riflessioni personali	Giudizi e riflessioni sono approssimativi / insufficienti	5	
	Riesce ad esprimere giudizi e riflessioni sufficienti e discrete	6/7	
	Sa esprimere giudizi e riflessioni chiare	8	
	Sa esprimere giudizi appropriati e valutazioni personali apprezzabili	9/10	
<b>Tot. Punti</b>			
Indicatori specifici tipologia C			
Pertinenza del testo rispetto alla traccia	Il testo va fuori tema	4	
	Il testo è accettabile/ sufficiente nella rispondenza alla traccia	5/6	
	Il testo è pertinente	7/8	
	Il testo è pienamente pertinente alla traccia	9/10	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	L'esposizione è disordinata e del tutto incoerente	5	
	L'esposizione è disordinata	6/7	
	L'esposizione è accettabile	8/9	
	L'esposizione è sufficientemente ordinata e chiara	10/11	
	L'esposizione è abbastanza ordinata e lineare	12/13	
	L'esposizione è originale, ordinata e coerente	14/15	
Correttezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Gravissime lacune ed errori nei riferimenti culturali	5	
	Numerose imprecisioni	6/7	
	Conoscenze e riferimenti culturali sostanzialmente corretti	8/9	
	Conoscenze e riferimenti culturali corretti	10/11	
	Conoscenze e riferimenti culturali corretti e articolati	12/13	
	I riferimenti culturali sono ricchi e denotano una solida preparazione	14/15	
Tot. Punti			
Punteggio complessivo			
Voto in /100			
Voto in /20			

Il voto in VENETESIMI deriva con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento) del punteggio in CENTESIMI.

## Simulazione seconda prova

**Il candidato svolga la traccia proposta per la seconda prova scritta**

### **Tipologia A:**

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

### **Nucleo tematico n.7**

*Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.*

## **TRACCIA PROPOSTA**

### **DOCUMENTO**

#### **Linee Guida per una sana alimentazione – Revisione 2018**

[...]

La Dieta Mediterranea nel 2010 è stata definita dall'UNESCO nel seguente modo: “La Dieta Mediterranea è un patrimonio culturale immateriale millenario, vivo e in continua evoluzione, condiviso da tutti i Paesi del Mediterraneo, che incorpora saperi, sapori, ricette, prodotti alimentari, coltivazioni e spazi sociali legati al territorio”.

Tale modello, al quale si ispirano le presenti Linee Guida, esplica la sua azione protettiva e salutare anche attraverso l'uso variato di tutti gli alimenti: questo significa che a renderlo tra i più idonei per l'essere umano è il contributo di tutti gli alimenti. Il consumo preferenziale di prodotti vegetali: frutta, verdura, legumi, cereali e frutta secca, il moderato/scarso consumo di prodotti di origine animale e l'uso di olio extravergine di oliva come principale grasso per condire e cucinare, sono aspetti noti e caratteristici del modello alimentare mediterraneo.

Proprio in virtù di quanto appena esposto la Dieta Mediterranea deve essere concepita come un modello che va oltre la somma di alimenti e le percentuali di nutrienti. La Dieta Mediterranea riflette uno stile di vita improntato sulla frugalità alimentare con preponderanza di prodotti vegetali, su un apporto energetico mai eccessivo rispetto al fabbisogno e su una maggiore attività fisica.

Il modello alimentare mediterraneo assicura, inoltre, la conservazione della cultura del cibo, della biodiversità e della conoscenza degli alimenti locali. [...]

In Italia gli adolescenti mostrano una scarsa aderenza alle raccomandazioni nutrizionali, in particolare si evidenzia: un eccesso di energia proveniente da grassi a scapito di quella assunta dai carboidrati; oltre a questo si assiste ad uno scarso consumo di quegli alimenti che caratterizzano la dieta mediterranea quali frutta, verdura, legumi e pesce, a un'emergente carenza di ferro soprattutto nelle ragazze (gli adolescenti europei sono un gruppo a rischio di carenza di ferro), ad una diffusa abitudine a saltare la colazione, specialmente da parte delle ragazze e degli adolescenti più grandi. Il consumo quotidiano di dolci e di bevande zuccherate riguarda una quota non trascurabile di ragazzi. Inoltre, l'erronea percezione della propria immagine del corpo ritenuta “grassa” o troppo rotonda, è un fenomeno diffuso, soprattutto tra le ragazze e cresce con l'età, come anche il continuo ricorso a regimi alimentari dimagranti per modificare il proprio corpo. [...]

(Da “Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana – CREA” in: [https://www.crea.gov.it > documents > LINEE-GUI...](https://www.crea.gov.it/documents/LINEE-GUI...))

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

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

- Nelle Linee Guida si sostiene che la Dieta Mediterranea esplica un’*“azione protettiva e salutare”*. A tale riguardo qual è la caratteristica che rende la dieta mediterranea il modello più idoneo per l'essere umano?
- Nelle Linee Guida vengono riportati alcuni *“aspetti noti e caratteristici del modello alimentare mediterraneo”*. Riferiscine due.
- Nel documento si asserisce che nel nostro Paese gli adolescenti con i loro comportamenti alimentari *“mostrano una scarsa aderenza alle raccomandazioni nutrizionali”*. Evidenzia alcuni errori diffusi tra gli adolescenti.

**B)** La dieta mediterranea rappresenta lo stile di vita ottimale per il mantenimento dello stato di buona salute in tutte le fasi della vita. Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi o attraverso le sue esperienze:

- riferisca le caratteristiche della dieta equilibrata per un adulto sano, specificando anche le percentuali di macronutrienti rispetto al fabbisogno energetico totale secondo le indicazioni dei LARN 2014; faccia, inoltre, riferimento agli alimenti da privilegiare nell'alimentazione giornaliera;

- indichi i benefici che le popolazioni che aderiscono al modello alimentare della dieta mediterranea possono trarre in termini di salute, soprattutto attraverso l'impiego di uno o più prodotti;
- descriva i mezzi e le strategie di Marketing utilizzabili da un'impresa ristorativa tradizionale che voglia introdurre menu'/prodotti che seguano lo stile della Dieta Mediterranea;

### **C) Competenze professionali**

Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico- professionali conseguite, il candidato supponga di dover realizzare due proposte di menù degustazione con prodotti del territorio e tipici della dieta mediterranea, allo scopo di favorire le aziende dell'agroalimentare.

In particolare:

- illustri le caratteristiche di almeno due prodotti tipici del territorio;
- predisponga possibili abbinamenti cibo-vino collegati almeno ad un menù proposto;
- indichi le modalità di comunicazione, promozione e distribuzione utilizzabili dalle imprese ristorative per acquisire nuovi segmenti di mercato.

### **ISTITUTO PARITARIO GIACOMO LEOPARDI**

Indirizzo: IP17 – ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITA' ALBERGHIERA – ARTICOLAZIONE: **Enogastronomia**

In base a quanto appreso nel tuo percorso di studi, descrivi come intendesti 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

Indirizzo: IP17 – ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITA' ALBERGHIERA – ARTICOLAZIONE: **Sala e**

### **Vendita**

Il candidato ipotizzi una situazione in cui la sua attività di ristorazione attualmente presenti un calo di fatturato e spieghi come è possibile far fronte ai probabili errori di gestione.

Utilizzando le conoscenze acquisite nel percorso di studi si sviluppino i seguenti punti:

- Analisi del/i problema/i
- Individuazione degli interventi potenzialmente risolutivi da attuare in relazione al settore professionale di riferimento (sala-bar-vendita)
- Descrizione delle tecniche e delle strategie di pubblicizzazione adoperate per promuovere e rilanciare l'azienda sul territorio partendo dalla conoscenza dei prodotti tipici dell'enogastronomia.

### **ISTITUTO PARITARIO IPSEOA “GIACOMO LEOPARDI” – ROMA**

#### **PROVA EQUIPOLLENTE DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

ALUNNO/A \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_ SEZ. \_\_\_\_\_ ARTICOLAZIONE \_\_\_\_\_

Indirizzo: IP17- ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA- ARTICOLAZIONE: **ENOGASTRONOMIA**

### **Documento n.2**

#### **LINEA-GUIDA PER L'ELABORAZIONE E LO SVILUPPO DEI MANUALI DI CORRETTA PRASSI OPERATIVA (Rev. 1)**

### **ALLEGATO 1**

#### **Terminologia di riferimento**

Riferendosi al sistema HACCP, laddove esistenti, devono essere riportate le definizioni previste nella normativa vigente. In alternativa, è consigliabile utilizzare le definizioni riconducibili a documenti normativi emanati da enti /organizzazioni riconosciuti internazionalmente, inclusi gli enti di normazione. Si elencano in ordine di importanza i documenti normativi a cui fare riferimento in via prioritaria:

- Reg. (CE) 178/2002;
- Reg. (CE) 852/2004;
- Reg. (CE) 882/2004;
- Altri documenti normativi della legislazione comunitaria immediatamente attuativi;
- documenti normativi della legislazione comunitaria oggetto di recepimento;
- legislazione alimentare nazionale (ad es. leggi, decreti legislativi);
- Comunicazione della Commissione 2016/C 278/01;
- altri documenti normativi emanati da enti /organizzazioni riconosciuti internazionalmente, inclusi gli enti di normazione (WHO, FAO, OIE, ISO, CEN, UNI).

Si riportano di seguito le definizioni di maggiore e/o più frequente utilizzazione:

**Igiene degli alimenti:** le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare tenendo conto dell'uso previsto. (Reg. CE 852/2004).

Le suddette misure e condizioni, che hanno anche la funzione di garantire l'integrità dei prodotti, dovrebbero essere applicate lungo l'intera filiera alimentare;

**Pericolo:** agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime, o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute. (Reg. CE 178/2002);

**Rischio:** funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo. (Reg. CE 178/2002) In pratica il rischio è la risultante di vari fattori: l'intrinseca gravità del pericolo stesso, l'effettiva probabilità che quest'ultimo venga a diretto contatto con il soggetto esposto, le modalità di esposizione e le caratteristiche intrinseche (ad es. predisposizione individuale e/o appartenenza a categorie vulnerabili) del soggetto esposto;

**GHP (buone pratiche igieniche):** insieme di pratiche generali atte a garantire il rispetto dei requisiti generali e specifici in materia d'igiene, consistenti in condizioni e misure utili a contribuire alla sicurezza e all'idoneità igienica di un prodotto, dalla produzione primaria al consumo;

**GMP (buone pratiche di produzione):** modalità operative di corretta manipolazione e preparazione degli alimenti che assicurano che gli alimenti siano costantemente fabbricati e controllati, in modo da assicurare la conformità alle norme ad essi applicabili e agli standard qualitativi adeguati all'uso cui sono destinati, senza costituire rischi per la salute umana;

**Punto critico:** punto o fase del processo produttivo in cui è possibile che si manifestino uno o più pericoli ovvero che per un pericolo/i già presente/i vi sia un aumento del rischio connesso ad un livello inaccettabile. Non sempre è possibile, a livello di un generico punto critico, esercitare attività di contenimento del rischio. Qualora le misure di contenimento non fossero attuabili, è necessario porre in essere idonee misure di controllo a monte e/o, preferibilmente, a valle del punto critico stesso. Qualora invece, a livello del punto critico considerato, misure di controllo fossero attuabili, il punto potrebbe diventare, a seconda dell'entità di contenimento del rischio, un possibile punto critico di controllo, a sua volta quest'ultimo potrebbe diventare un effettivo punto critico di controllo, a seconda che venga o meno incluso nel sistema HACCP.

**Punto critico di controllo (CCP):** fase nella quale il controllo del processo può essere messo in atto ed è essenziale per prevenire, eliminare o ridurre ad un livello accettabile un pericolo per la sicurezza dell'alimento. (*Codex Alimentarius* CAP/RCP 1-1969 rev. 4-2003). In sostanza si tratta di un punto di processo in cui è possibile e necessario esercitare un'azione di controllo al fine di prevenire, eliminare o ridurre ad un livello accettabile un rischio relativo alla sicurezza igienica dei prodotti alimentari. I punti critici di controllo di un processo produttivo/distributivo sono definiti da ciascuna azienda sotto la propria responsabilità.

#### **Rispondere alle seguenti domande.**

Al candidato si chiede di predisporre il proprio intervento attenendosi alle seguenti indicazioni:

- 1) Cosa intendiamo per HACCP?
- 2) In che cosa consiste la differenza tra CCP e CP?
- 3) Qual è la differenza tra pericolo e rischio??

#### **Rispondere alle seguenti domande.**

- 1) Che cosa significa GHD?
- 2) Che cosa significa GMP?
- 3) Che cosa sono i contaminanti alimentari e come vengono classificati?
- 4) Quali sono i principi dell'HACCP?
- 5) Quali sono le fasi preliminari?
- 6) Fornisci un esempio di contaminazione fisica.
- 7) Spiegare cosa intendiamo per diagramma di flusso
- 8) Fornisci un esempio di punto critico di controllo.
- 9) identifichi un pericolo associato alla preparazione di toast farciti (il candidato proponga una tipologia), ne analizzi la gravità e il rischio.

#### **Rispondere vero (V) o falso (F) e, se hai risposto falso, riscrivi l'affermazione in modo che risulti vera**

- 1) La caduta di un capello o di un qualsiasi corpo estraneo nell'alimento, costituisce un esempio di contaminazione biologica.
  - Vero
  - Falso

.....

2) Il sistema HACCP è uno strumento teso ad aiutare gli OSA a conseguire un livello più elevato di sicurezza alimentare. Si basa su 7 principi.

- Vero
- Falso

3) L'obiettivo principale è istituire un sistema documentato con cui l'impresa sia in grado di dimostrare di aver operato in modo da minimizzare il rischio

- Vero
- Falso

4) Il punto critico di controllo è una fase del processo produttivo in cui è possibile che si manifestino uno o più pericoli e in cui non è assolutamente possibile prevenirne i rischi.

- Vero
- Falso

5) Virus, batteri e muffe costituiscono un pericolo biologico negli alimenti

- Vero
- Falso

6) Il diagramma di flusso costituisce un grafico in cui vengono descritti i macchinari utilizzati durante la filiera di produzione.

- Vero
- Falso

**Barra con una crocetta la risposta esatta (solo una risposta):**

1) Cosa significa l'acronimo HACCP?

- A) Health Analysis and Critical Control Program
- B) Hazard Analysis and Critical Control Points
- C) Hygiene Assessment and Contamination Control Plan
- D) Hazard Assessment and Chemical Control Process

2) Cosa significa la parola HAZARD del sistema HACCP?

- A) Conservazione
- B) Pericolo
- C) Igiene
- D) Temperatura

3) Uno degli obiettivi principali dell'HACCP è:

- A) Migliorare il sapore degli alimenti
- B) Ridurre i costi di produzione
- C) Prevenire i rischi per la salute del consumatore
- D) Aumentare la pubblicità del prodotto

4) Il sistema HACCP viene applicato principalmente in :

- A) Palestre
- B) Aziende alimentari
- C) Scuole guida
- D) Industrie

5) Proponga dei finger food (almeno tre alternative), idonei per l'allestimento del buffet:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## **Il candidato svolga la traccia proposta per la seconda prova scritta**

### **Tipologia B:**

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

#### **Nucleo tematico n.3**

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

### **TRACCIA PROPOSTA**

#### **Documento n.1**

##### **“Il sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP”**

Autocontrollo e sistema HACCP non sono termini sinonimi. Il concetto di autocontrollo ha una valenza più ampia che discende dalla responsabilizzazione dell'Operatore del settore alimentare (OSA) in materia di igiene e sicurezza degli alimenti e corrisponde all'obbligo di tenuta sotto controllo delle proprie produzioni.

L'autocontrollo è obbligatorio per tutti gli operatori che a qualunque livello siano coinvolti nella filiera della produzione alimentare.

L'HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*) è invece un sistema che consente di applicare l'autocontrollo in maniera razionale e organizzata. Il sistema HACCP è uno strumento teso ad aiutare gli OSA a conseguire un livello più elevato di sicurezza alimentare.

I principi su cui si basa l'elaborazione di un piano HACCP sono 7:

1. Identificare ogni pericolo da prevenire, eliminare o ridurre;
2. Identificare i punti critici di controllo (CCP - Critical Control Points) nelle fasi in cui è possibile prevenire, eliminare o ridurre un rischio;
3. Stabilire, per questi punti critici di controllo, i limiti critici che differenziano l'accettabilità dalla inaccettabilità;
4. Stabilire e applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo;
5. Stabilire azioni correttive se un punto critico non risulta sotto controllo (superamento dei limiti critici stabiliti);
6. Stabilire le procedure da applicare regolarmente per verificare l'effettivo funzionamento delle misure adottate;
7. Predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare.

La prima codifica normativa in Europa risale al 1993 con la Direttiva 43/93/CEE (recepita in Italia con il D. Lgs 26 maggio 1997 n. 155, ora abrogato). Questa normativa è stata sostituita dal Regolamento CE 178/2002 e dal Regolamento CE 852/2004.

Considerando un'impresa alimentare, il responsabile del piano di autocontrollo deve predisporre e attuare il piano con l'attiva partecipazione della dirigenza e del personale avvalendosi, se del caso, di un supporto tecnico-scientifico esterno.

Il piano deve essere applicabile e applicato, finalizzato a prevenire le cause di insorgenza di non conformità prima che si verifichino e deve prevedere le opportune azioni correttive per minimizzare i rischi quando, nonostante l'applicazione delle misure preventive, si verifichi una non-conformità.

L'obiettivo principale è istituire un sistema documentato con cui l'impresa sia in grado di dimostrare di aver operato in modo da minimizzare il rischio. È necessario comunque che la corretta predisposizione e applicazione di procedure, se pure semplificate, consenta nell'ambito del processo produttivo, il controllo e la gestione dei pericoli.

**Tratto e modificato da “Ministero della Salute”**

[http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2\\_6.jsp?id=1225&area=sicurezzaAlimentare&menu=igiene](http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?id=1225&area=sicurezzaAlimentare&menu=igiene)

#### **Documento n.2**

### **LINEA-GUIDA PER L'ELABORAZIONE E LO SVILUPPO DEI MANUALI DI CORRETTA PRASSI OPERATIVA (Rev. 1)**

#### **ALLEGATO 1**

##### **Terminologia di riferimento**

Riferendosi al sistema HACCP, laddove esistenti, devono essere riportate le definizioni previste nella normativa vigente. In alternativa, è consigliabile utilizzare le definizioni riconducibili a documenti normativi emanati da enti /organizzazioni riconosciuti internazionalmente, inclusi gli enti di normazione. Si elencano in ordine di importanza i documenti normativi a cui fare riferimento in via prioritaria:

- Reg. (CE) 178/2002;
- Reg. (CE) 852/2004;
- Reg. (CE) 882/2004;
- Altri documenti normativi della legislazione comunitaria immediatamente attuativi;
- documenti normativi della legislazione comunitaria oggetto di recepimento;
- legislazione alimentare nazionale (ad es. leggi, decreti legislativi);
- Comunicazione della Commissione 2016/C 278/01;
- altri documenti normativi emanati da enti /organizzazioni riconosciuti internazionalmente, inclusi gli enti di normazione (WHO, FAO, OIE, ISO, CEN, UNI).

Si riportano di seguito le definizioni di maggiore e/o più frequente utilizzazione:

**Igiene degli alimenti:** le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l' idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare tenendo conto dell'uso previsto. (Reg. CE 852/2004).

Le suddette misure e condizioni, che hanno anche la funzione di garantire l' integrità dei prodotti, dovrebbero essere applicate lungo l'intera filiera alimentare;

**Pericolo:** agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime, o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute. (Reg. CE 178/2002);

**Rischio:** funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo. (Reg. CE 178/2002) In pratica il rischio è la risultante di vari fattori: l' intrinseca gravità del pericolo stesso, l' effettiva probabilità che quest'ultimo venga a diretto contatto con il soggetto esposto, le modalità di esposizione e le caratteristiche intrinseche (ad es. predisposizione individuale e/o appartenenza a categorie vulnerabili) del soggetto esposto;

**GHP (buone pratiche igieniche):** insieme di pratiche generali atte a garantire il rispetto dei requisiti generali e specifici in materia d'igiene, consistenti in condizioni e misure utili a contribuire alla sicurezza e all' idoneità igienica di un prodotto, dalla produzione primaria al consumo;

**GMP (buone pratiche di produzione):** modalità operative di corretta manipolazione e preparazione degli alimenti che assicurano che gli alimenti siano costantemente fabbricati e controllati, in modo da assicurare la conformità alle norme ad essi applicabili e agli standard qualitativi adeguati all'uso cui sono destinati, senza costituire rischi per la salute umana;

**Punto critico:** punto o fase del processo produttivo in cui è possibile che si manifestino uno o più pericoli ovvero che per un pericolo/i già presente/i vi sia un aumento del rischio connesso ad un livello inaccettabile. Non sempre è possibile, a livello di un generico punto critico, esercitare attività di contenimento del rischio. Qualora le misure di contenimento non fossero attuabili, è necessario porre in essere idonee misure di controllo a monte e/o, preferibilmente, a valle del punto critico stesso. Qualora invece, a livello del punto critico considerato, misure di controllo fossero attuabili, il punto potrebbe diventare, a seconda dell'entità di contenimento del rischio, un possibile punto critico di controllo, a sua volta quest'ultimo potrebbe diventare un effettivo punto critico di controllo, a seconda che venga o meno incluso nel sistema HACCP.

**Punto critico di controllo (CCP):** fase nella quale il controllo del processo può essere messo in atto ed è essenziale per prevenire, eliminare o ridurre ad un livello accettabile un pericolo per la sicurezza dell'alimento. (*Codex Alimentarius CAP/RCP 1-1969 rev. 4-2003*). In sostanza si tratta di un punto di processo in cui è possibile e necessario esercitare un'azione di controllo al fine di prevenire, eliminare o ridurre ad un livello accettabile un rischio relativo alla sicurezza igienica dei prodotti alimentari. I punti critici di controllo di un processo produttivo/distributivo sono definiti da ciascuna azienda sotto la propria responsabilità.

**Tratto e modificato da "Ministero della Salute" - DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE UFFICIO 2**

([http://www.salute.gov.it/imgs/C\\_17\\_pubblicazioni\\_2580\\_allegato.pdf](http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_2580_allegato.pdf))

## **CONTESTO OPERATIVO**

Il candidato ipotizzi di essere stato assunto come banqueting manager presso T.C. Eventi. In considerazione della solida preparazione conseguita nell'Istituto Professionale frequentato, il Direttore gli ha affidato il compito di organizzare un evento per 60 persone per la presentazione di un libro di enogastronomia. Il candidato illustri le varie fasi operative per l'organizzazione dell'intero evento, facendo attenzione alla presenza di intolleranti al glutine tra gli ospiti.

**Al candidato si chiede di predisporre il proprio intervento attenendosi alle seguenti**

**indicazioni:**

A) Con riferimento alla **comprensione dei due documenti introduttivi**, utili a raccogliere informazioni per l'intervento, il candidato risponda alle seguenti questioni:

1. Qual è l'obiettivo principale del sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP e quali compiti deve svolgere il responsabile aziendale del piano di autocontrollo?
2. Cosa distingue un CP da un CCP?
3. Qual è la differenza tra pericolo e rischio?

B) Il candidato, utilizzando le **conoscenze** acquisite nel corso degli studi, introduca il tema della sicurezza alimentare attenendosi alle successive indicazioni:

1. introduca l'argomento spiegando cosa sono i contaminanti alimentari e come vengono classificati;
2. spieghi in quanti modi può realizzarsi una contaminazione alimentare facendo riferimento alle esperienze di laboratorio;
3. il candidato rediga un menù degustazione elencando per ogni portata i probabili rischi derivanti le potenziali contaminazioni date da allergeni.

Indirizzo: IP17 – ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITA' ALBERGHIERA – ARTICOLAZIONE: **Enogastronomia**

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle **competenze tecnico – professionali** conseguite, il candidato proponga delle alternative di finger food con prodotti gluten free sviluppando una procedura finalizzata alla predisposizione di un buffet dove sono presenti prodotti per celiaci.

Per portare a termine questa attività il candidato:

1. identifichi un pericolo associato alla preparazione di toast farciti (il candidato proponga almeno tre tipologie diverse), ne analizzi la gravità e il rischio,
2. proponga una sistemazione del buffet dove venga rispettata la sicurezza alimentare
3. Proponga dei finger food (almeno tre alternative), utilizzando prodotti a marchio di qualità, idonei per l'allestimento del buffet,
4. Indicare la normativa che disciplina il sistema di autocontrollo HACCP, cosa riguarda e quali aziende hanno l'obbligo di attuarlo.

Indirizzo: IP17 – ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITA' ALBERGHIERA – ARTICOLAZIONE: **Sala e Vendita**

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle **competenze tecnico – professionali** conseguite, il candidato proponga delle alternative di milk shake e/o frappè con prodotti senza lattosio sviluppando una procedura finalizzata alla predisposizione di un buffet dove sono presenti prodotti per intolleranti al lattosio.

Per portare a termine questa attività il candidato:

1. identifichi un pericolo associato alla preparazione di milk shake (il candidato proponga almeno tre tipologie diverse), ne analizzi la gravità e il rischio,
2. proponga una sistemazione del buffet dove venga rispettata la sicurezza alimentare
3. Proponga delle bevande (almeno tre alternative), utilizzando prodotti a marchio di qualità, idonei per l'allestimento del buffet,
4. Indicare la normativa che disciplina il sistema di autocontrollo HACCP, cosa riguarda e quali aziende hanno l'obbligo di attuarlo.

Candidato: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Classe: \_\_\_\_\_ Sezione: \_\_\_\_\_

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	
<b>PUNTEGGIO IN VENTESIMI</b>			
/20			

**Commissari**

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

**Presidente**

\_\_\_\_\_

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA PROVE EQUIPOLLENTI

### AREA 1

#### QUESITI RISPOSTA MULTIPLA E RISPOSTA CHIUSA

- PUNTI 0.5 RISPOSTA CORRETTA
- PUNTI 0 MANCANZA DI RISPOSTA
- PUNTI 0 RISPOSTA ERRATA

### AREA 2

#### QUESITI A RISPOSTA APERTA

- PUNTI 1 RISPOSTA CORRETTA (correttezza contenuto, correttezza formale, lessicale, grammaticale/ortografica)
- PUNTI 0.75 RISPOSTA COMPLETA O LIEVEMENTE INCOMPLETA (contenuto adeguato, lieve errore di forma o grammaticale/ortografico)
- PUNTI 0,50 RISPOSTA ADEGUATA O PARZIALMENTE COMPLETA (presenza di qualche grave errore di forma, lievi errori ortografici, grammaticali o contenutistici)
- PUNTI 0,25 RISPOSTA ESATTA MA CON MOLTI ERRORI GRAMMATICALI, ORTOGRAFICI, CSRENTI DAL PUNTI DI VISTA CONTENUTISTICO
- PUNTI 0 RISPOSTA COMPLETAMENTE ERRATA O MANCANTE DEL TUTTO

▸ Il voto finale è dato dalla somma dei punteggi assegnati al singolo quesito. Tale somma sarà convertita in ventesimi mediante proporzione matematica.

▸ ARROTONDAMENTI:

decimale da 0,1 a 0,5 DIFETTO

decimale da 0.51 a 0,9 ECCESSO

La sufficienza si ottiene con un punteggio pari a 12.

## Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle quattro discipline oggetto del colloquio	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e/o incompleto, e li utilizza in modo non sempre appropriato.	1.50 - 2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3 - 3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i relativi metodi.	4 - 4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i relativi metodi.	5	
Capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite; padronanza lessicale e semantica, anche con riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore (eventualmente anche in lingua straniera)	I	Non è in grado di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato. Si esprime in modo scorretto e/o stentato.	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite con difficoltà e solo se guidato. Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati raccordi tra le discipline. Si esprime utilizzando un lessico complessivamente corretto, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	3 - 3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare articolata. Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e preciso.	4 - 4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita. Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	5	
Capacità di argomentare in modo critico e personale	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico.	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e/o solo in relazione a specifici argomenti.	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, rielaborando correttamente i contenuti acquisiti.	3 - 3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti.	4 - 4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti.	5	
Grado di maturazione personale, di autonomia e di responsabilità raggiunto al termine del percorso di studio	I	Ha raggiunto un grado di maturazione molto parziale e un livello di autonomia e responsabilità incompleto.	0.50 - 1	
	II	Ha raggiunto un limitato grado di maturazione e di autonomia; necessita di guida e di supporto per gestire scelte e responsabilità.	1.50 - 2.50	
	III	Ha raggiunto un apprezzabile livello di maturazione; è in grado di assumere decisioni autonome e gestire con sicurezza scelte personali.	3 - 3.50	
	IV	Ha raggiunto un alto grado di maturazione, autonomia e responsabilità; è capace di riflettere criticamente sulle proprie scelte e sul proprio agire.	4 - 4.50	
	V	Ha raggiunto un elevato grado di autonomia e maturazione personale; sa gestire responsabilità significative in modo esemplare per gli altri.	5	
<b>Punteggio totale della prova</b>				