



MIM

Ministero dell'Istruzione
e del Merito



Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Pellegrino Artusi

IPSEOA Pellegrino Artusi - Roma
Prot. 0007314 del 14/05/2026
IV (Entrata)

ROMA



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ESAME DI MATURITÀ A.S. 2025/2026

CLASSE 5^A A

DIPLOMA DI ISTITUTO PROFESSIONALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

PERCORSO FORMATIVO: SALA BAR E VENDITA

CODICE ATECO: I-55

INDICE

1. PREMESSA	2
2. PERCORSO PROFESSIONALE	3
2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo	3
2.2 Area d'istruzione generale	3
2.3 Competenze di indirizzo	4
2.4 Competenze trasversali	6
2.5 Quadro orario	6
3. DIDATTICA ORIENTATIVA	7
3.1 Didattica Orientativa a.s. 2025-26	7
3.2 Moduli di didattica orientativa attivati nell'a.s. 2025-26	8
4. FORMAZIONE SCUOLA LAVORO (FSL, EX PCTO)	9
4.1 Attività di FSL (ex PCTO) svolte nel triennio	99
4.2 Valutazione FSL	9
5. EDUCAZIONE CIVICA	10
5.1 Obiettivi specifici di apprendimento per l'insegnamento trasversale di Educazione Civica a.s. 2025/2026 (Decreto Ministeriale N. 183 del 7 Settembre 2024)	10
5.2 Contenuti svolti	11
5.3 Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito dell'insegnamento trasversale di Educazione Civica	11
6. ATTIVITÀ E PROGETTI	12
6.1 Attività di recupero e potenziamento	12
6.2 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa - Progetti PTOF	12
6.3 Prove Invalsi	12
7. PERCORSI INTERDISCIPLINARI - NUCLEI FONDAMENTALI	13
7.1 Percorsi interdisciplinari in riferimento alla Seconda prova d'Esame	13
8. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI	15
8.1 Criteri di valutazione	15
8.2 Strumenti di valutazione	15
8.3 Criteri di attribuzione del credito scolastico	15
8.4 Griglie di valutazione	16
8.4.1 Griglie di valutazione della prima prova	17
8.4.2 Griglia di valutazione della seconda prova	20
8.4.3 Griglia di valutazione del colloquio All. A - O. M. n. 54 del 26.03.2026	21
9. CONTENUTI DEI SINGOLI INSEGNAMENTI	22

1. PREMESSA

Nella redazione del documento il Consiglio di classe ha tenuto conto delle indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con la [nota](#) del 21 marzo 2017, prot. 10719, avente come oggetto la diffusione di dati personali riferiti agli studenti nell'ambito del documento del 15 maggio. Nel rispetto di cui all'art.11 Codice Privacy ss.mm.ii. integrato dal Reg. UE 679/2016, al fine di trattare solo i dati personali necessari alla finalità per cui lo stesso documento è predisposto, si rinvia, per ogni altra informazione, ai documenti allegati.

2. PERCORSO PROFESSIONALE

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo

Il nuovo ordinamento dell'istruzione professionale comprende undici indirizzi di studio elencati dall'articolo 3, comma 1, del d.lgs. 61/2017, in particolare per l'indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera, l'IPSEO P. Artusi ha configurato quattro profili in uscita personalizzati in relazione alle vocazioni della scuola e del territorio.

- Enogastronomia cucina
- **Sala, bar e vendita**
- Accoglienza turistica
- Prodotti dolciari filiera artigianale

2.2 Area d'istruzione generale

A conclusione, il diplomato consegue i risultati di apprendimento di seguito riportati in termini di competenze (Reg. 61/2017).

n.	COMPETENZE di riferimento
1	Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
2	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
3	Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
4	Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
5	Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
6	Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
7	Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
8	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
9	Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo
10	Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
11	Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
12	Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

2.3 Competenze di indirizzo

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze.

COMPETENZE di indirizzo

n. 1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico - alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche

n. 2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

n. 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

n. 5 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

n. 5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

n. 6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

n. 7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

n. 8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

n. 9 Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

n. 10 Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

n. 11 Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Con il decreto ministeriale n. 164 del 15 giugno 2022 sono adottati i seguenti “Quadri di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova dell’Esame di Stato”.

Nuclei tematici fondamentali di indirizzo correlati alle competenze

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
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.
4. Cultura della “Qualità totale” dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell’integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all’innovazione.
5. Valorizzazione del “made in Italy”, come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.
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.
8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del “customer care”; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

2.4 Competenze trasversali

- **Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare:** capacità di gestire il proprio apprendimento, di condurre una vita sana dal punto di vista fisico e mentale, per creare le condizioni adatte a lavorare bene in gruppo, agire in situazioni di complessità e gestire le dinamiche interpersonali in un'ottica inclusiva e costruttiva.
- **Competenza in materia di cittadinanza:** partecipare alla vita civica grazie a una comprensione delle diverse strutture e regole che articolano la società, con una particolare attenzione verso il tema della sostenibilità.
- **Competenza imprenditoriale:** capacità di pensare, gestire e sviluppare progetti che apportano valore sociale, culturale o economico e che rappresentano quindi un'opportunità per il benessere della società.
- **Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale:** comprensione e il rispetto di idee e significati espressi e comunicati in maniera differente da contesti sociali diversi, attraverso varie forme culturali, creative e artistiche. Questo implica una comprensione del proprio ruolo all'interno della società e un impegno ad esprimere il senso della propria funzione.

2.5 Quadro orario

Il Collegio dei Docenti, ai sensi del decreto 61/2017, utilizza gli spazi di flessibilità nel triennio finale per rispondere alle vocazioni del territorio e alle esigenze poste dall'innovazione tecnologica e dai fabbisogni espressi dal mondo del lavoro e delle professioni, in coerenza con le priorità indicate dalle Regioni nella propria programmazione.

L'indirizzo di studio Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera è dunque declinato in quattro percorsi formativi più specifici e correlati a definite filiere o settori produttivi secondo i fabbisogni che il territorio esprime. Per conseguire tali finalità l'Istituto ha rimodulato il quadro orario del triennio dell'area di indirizzo, caratterizzando i percorsi e modificando il monte ore assegnato a ciascun insegnamento sulla base dei quadri orari.

Quadro orario settimanale TRIENNIO				
Area generale				
Assi culturali	insegnamenti	3 anno	4 anno	5 anno
Asse dei linguaggi	Lingua italiana	132	132	132
	Lingua inglese	66	66	66
Asse storico-sociale	Storia	66	66	66
Asse matematico	Matematica	99	99	99
	Scienze motorie	66	66	66
	IRC o Attività alternative	33	33	33
totale area generale		462	462	462
Area di indirizzo				
Assi culturali	insegnamenti	3 anno	4 anno	5 anno
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera - Francese	99	99	99
Asse scientifico tecnologico e professionale	Scienza e cultura dell'alimentazione	132	99*	132*
	Laboratorio sala bar e vendita	231	198	165
	Laboratorio enogastronomia cucina		66	66
	Diritto e tecniche amministrative	99	99	99
	English for specific purposes	33	33	33
totale area indirizzo		594	594	594
totale ore		1056	1056	1056

* 66 h annue (2h settimanali) in compresenza con laboratorio Sala bar e vendita.

3. DIDATTICA ORIENTATIVA

3.1 Didattica Orientativa a.s. 2025-26

In seguito all'emanazione delle Linee guida per l'orientamento, adottate con il D.M. 22 dicembre 2022, n. 328, l'Istituto ha predisposto il seguente Curricolo orientativo:

MODULO	V anno
MOD 1 Conosco me stesso	5 ore
	Asse linguaggi, asse storico-sociale, tutor
	Attività Attività di riflessione su aspettative e obiettivi post diploma Individuare il proprio Capolavoro e compilare l'E-Portfolio Documentare digitalmente il proprio percorso di crescita e autoconsapevolezza e la propria proiezione nel futuro
MOD. 2 La mia cassetta degli attrezzi	10 ore:
	Tutti gli assi
	Attività Strumenti per il mondo del lavoro: • il proprio Cv e lettera motivazionale • Consigli per colloqui di lavoro
MOD 3 Io e l'altro	5 ore
	Assi: insegnamenti coinvolti
	Eventi esterni: percorsi di formazione relativi al mondo del lavoro
MOD. 4 Mi oriento nel mondo delle professioni	10 ore
	Tutti, tutor
	Orientamento in uscita - Incontro con ex alunni; - Partecipazione a open day universitari / ITS Academy / accademie.
Totale ore	30

3.2 Moduli di didattica orientativa attivati nell'a.s. 2025-26

Tipologia attività – Modulo	Insegnamento	Periodo didattico	Attività proposta gli studenti	N. ore
MOD n.1 Conosco me stesso	<i>tutti</i>	<i>Intero anno</i>	<i>Attività di riflessione su aspettative e obiettivi post diploma Individuare il proprio Capolavoro e compilare l'E-Portfolio Documentare digitalmente il proprio percorso di crescita e autoconsapevolezza e la propria proiezione nel futuro</i>	5 2 1
MOD n.2 La mia cassetta degli attrezzi	<i>DTA</i>		<i>Realizzazione del proprio curriculum</i>	4
MOD n.3 Io e l'altro	<i>DTA</i>	<i>I quadrimestre I quadrimestre</i>	<i>visione film 40 secondi e tema e relazione sul disagio giovanile e i diritti della persona visione film Domani Interrogo</i>	3 3
MOD n.4 Mi oriento nel mondo delle professioni	<i>Laboratorio Sala e Servizi DTA</i>	<i>Il quadrimestre Il quadrimestre</i>	<i>Grana Padana 2025/2026 Corso celiachia Diritti e doveri dei lavoratori Progettazione della propria impresa futura innovativa e sostenibile</i>	3 6 3 5
Totale ore svolte (minimo 30h)				35

4. FORMAZIONE SCUOLA LAVORO (FSL, EX PCTO)

4.1 Attività di FSL (ex PCTO) svolte nel triennio

Nel corso del **triennio**, oltre alle esperienze di stage (vedi All.1), gli studenti sono stati coinvolti nelle seguenti iniziative.

Partecipazione a seminari, convegni, webinar e concorsi (anche on line)

Periodo	Evento/Attività	N.ore	N. studenti coinvolti
26/09/2025	Ambasciatori del Futuro	1	TUTTA LA CLASSE
24/10/2025	Spettacolo "Se dicessimo la verità"	1,5	TUTTA LA CLASSE
17/11/2025	Visione del film "40 secondi"	3,5	TUTTA LA CLASSE
18-19-20/11/2025	Salone dello Studente	4,5	alcuni studenti
21 o 24/11/2025	Incontro di formazione con ALMA	2	TUTTA LA CLASSE
25/11/2025	Sensibilizzazione donazione sangue	1	ALCUNI STUDENTI
11/12/2025	Webinar AIBES	3	TUTTA LA CLASSE

Periodo	Evento/Attività	N.ore	N. studenti coinvolti
30/01-03/02/2026	Wine and Siena	3gg	Patronaggio G.; Gagliazzi A.; Tardi L.; Quevedo G.; Moschetta M.
10 o 11/02/2026	Workshop "IA e controllo di gestione"	3	TUTTA LA CLASSE
02/03/2026	Grana Padano 2025/2026	2	TUTTA LA CLASSE
19-20-21/02/2026	University Open Days		ALCUNI STUDENTI
dal 10 al 20/03/2026	Progetto AIC Lazio _ Celiachia	8	TUTTA LA CLASSE
18/03/2026	Uscita didattica ad Assisi	12	Duranti D.; Gagliazzi A.; Gherman F.; Mancia P.; Moschetta M.; Puccio S.; Quevedo G.; Salvatori I.
17/11/2025	Visione del film "Domani Interrogo"	3,5	TUTTA LA CLASSE
21/04/2026	Fratelli Figurato	3	tutta la classe
I quad.	7-12/11/2024 "Merano Wine Festival"	30	Metà classe
I quad.	20-22/11/2025 "Convegno Internazionale Invalsi" presso Università Roma Tre	16	Metà classe
I quad.	11-13/12/2026 "Progetto Scuola Futura" Sanremo	18	2 alunni
II quad.	30/01/2026 - 3/02/2026 "Wine&Siena"	24	Metà classe
II quad.	10/03/2026 "Evento di banqueting presso il Liceo Ennio Quirino Visconti"	8	Alcuni alunni
III-IV ANNO			
I quad.	1-29/09/2024 "Attività di PCTO presso Malta"	120	Metà classe

Periodo	Evento/Attività	N.ore	N. studenti coinvolti
I quad.	8-13/11/2024 “Merano Wine Festival”	30	Metà classe
II quad.	25-28/03/2025 “Evento Ministero dell’Agricoltura” (attività di banqueting)	18	Tutta la classe
II quad.	2/04/2025 “Evento presso la Presidenza del Consiglio dei Ministri” (attività di banqueting)	8	Tutta la classe
II quad.	2/06/2025 “Derby Italiano del Galoppo” presso Ippodromo Capannelle (attività di banqueting)	8	ALCUNI STUDENTI
II quad.	6/06/2025 “Evento al Ministero dell’Istruzione” (attività di banqueting)	8	ALCUNI STUDENTI
II quad.	“ Evento Mondiale Coreutica” presso Sala Nervi in Vaticano	8	Tutta la classe
II Quad.	Degustazione Artusi Sottolestelle	5	tutta la classe
I Quad.	Fare Turismo	5	tutta la classe
I quad.	4/10/2023 “Vin d’Honneur” Presso scuola antincendi Roma	8	Tutta la classe
I quad.	13/12/2023 “Evento Cerimonia Viminale” (attività di banqueting)	8	Tutta la classe
II quad.	17-23/06/2024 “Vino Forum Circo massimo”	30	Tutta la classe
II Quad.	Degustazione Artusi Sottolestelle	5	tutta la classe

4.2 Valutazione FSL

Le attività di FSL (ex PCTO) concorrono alla valutazione delle discipline alle quali afferiscono e a quella del comportamento; pertanto, contribuiscono alla definizione del credito scolastico.

L'accertamento delle competenze acquisite è stato effettuato attraverso:

- Relazione di stage
- Diario di bordo
- Scheda di valutazione dello stage
- Autovalutazione dello studente

5. EDUCAZIONE CIVICA

5.1 Obiettivi specifici di apprendimento per l'insegnamento trasversale di Educazione Civica a.s. 2025/2026 (Decreto Ministeriale N. 183 del 7 Settembre 2024)

Dal curriculum di Educazione Civica d'Istituto:

Quinto anno			
UDA Educazione Civica n. 1 Cittadini consapevoli Raccordo con UDA di Istituto n.1 Event Planning			
Nucleo Concettuale	Conoscenze	Abilità	Attività proposta/compito-prodotto finale
Costituzione Competenze n. 1, 2, 3, 4, 7, 8, 9	Conoscenza dell'ordinamento e delle funzioni dello Stato, delle Regioni, degli Enti territoriali e delle Organizzazioni internazionali e sovranazionali, il codice della strada, il regolamento scolastico, l'educazione alla legalità, l'educazione contro ogni forma di discriminazione e ogni forma di bullismo, il contrasto a ogni forma di criminalità.	-Essere consapevoli del valore delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro -Partecipare al dibattito culturale e-Adottare comportamenti più adeguati alla tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive -Assumere comportamenti più responsabili sia come pedoni che come automobilisti - Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi e valori di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie -Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni	<u>Attività proposte</u> (a discrezione del CdC) Creazione del video: <i>Rispetta le regole, proteggi la vita!</i> Ogni gruppo di lavoro, dopo aver studiato, analizzato e commentato i contenuti proposti, crei un video che inviti, chi lo guarda, a riflettere sull'importanza di rispettare le norme in tutti gli ambiti della vita, sia personale (compresa la propria condotta come pedoni della strada o conducenti di un veicolo) che professionale (es. nella scelta delle materie prime o nel rispetto della normativa sulla sicurezza sul lavoro) riconducibile anche all'evento oggetto dell'UDA d'Istituto.
UDA Educazione Civica n. 2 Cittadini per la sostenibilità Raccordo con UDA di Istituto n.2 Startup in aula			
Sviluppo economico e sostenibilità Competenze n. 5, 6, 7	-Tutela dell'ambiente - Sostenibilità - Fonti alternative - Economia circolare - Rischi e potenzialità del proprio territorio (effetti sismici,	-Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore; -saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali soggette a cambiamenti che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise e della normativa specifica di settore;	Gli alunni si affrontano in un dibattito dal tema: "La globalizzazione favorisce o ostacola la sostenibilità?" Questo esercizio sviluppa capacità di pensiero critico, comunicazione e lavoro di squadra.

	dissesti idrogeologico, ecc.) -Il mondo del lavoro		
Cittadinanza digitale Competenze n. 10, 11, 12	- Uso consapevole, responsabile e produttivo del web (minacce e opportunità) - Intelligenza Artificiale	- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento - Saper evitare, usando tecnologie digitali, rischi per il benessere fisico e psicologico, proteggendo sé e gli altri da eventuali pericoli anche riconducibili al bullismo e cyberbullismo	Gli alunni rappresentano in un lavoro di gruppo le considerazioni emerse e il proprio pensiero critico avvalendosi delle nuove tecnologie.

5.2 Contenuti svolti

INSEGNAMENTO	Costituzione	Sviluppo economico e sostenibilità	Cittadinanza digitale	n. ore
DTA		Progettazione e presentazione alla classe di una proposta di attività da svolgere nel Comune di Roma che contribuisca attivamente alla: • Sostenibilità alimentare • Lotta agli sprechi • Qualità della vita		3
RELIGIONE	Partecipazione a iniziative di sensibilizzazione e donazione del sangue in collaborazione con la Croce Rossa Italiana.			1
		Attualità: analisi e riflessione guidata sull'Anno Santo 2025, con particolare riferimento al bilancio degli eventi e del loro impatto.		1
	Giorno della Memoria: Lettura e riflessione: La scelta di Liliana Segre, tratto da Scorpitelo nel vostro cuore. Dal binario 21 ad			1

INSEGNAMENTO	Costituzione	Sviluppo economico e sostenibilità	Cittadinanza digitale	n. ore
	Auschwitz e ritorno: un viaggio nella Memoria, Milano 2018, pp. 74 - 77; 84 - 86.			
STORIA	L'attenzione come atto politico: imparare a vedere l'altro. Simone Weil tra impegno civile e verità.			4
DTA			Cittadinanza digitale: Dibattito in classe sul termine <i>Intelligenza Artificiale</i> . Ricerca da svolgere a casa e successiva presentazione alla classe su potenziali problemi di ordine sociale e problemi etici connessi all'utilizzo dell'IA	3
LINGUA E CULTURA ITALIANA			Costituzione: Radici di Libertà – La Costituzione e tra storia e riflessione. Esplorazione ed analisi dell'architettura della	4

INSEGNAMENTO	Costituzione	Sviluppo economico e sostenibilità	Cittadinanza digitale	n. ore
			Costituzione e come testo giuridico e come organismo vivo nato dalla lotta di Liberazione.	
INGLESE	RACISM - RACHEL CARGE - VULNERABLE GROUPS			3
SALA E VENDITA		Bere responsabilmente Gli effetti dell'alcol negli adolescenti Alcol e guida		5
Lingua Francese		Anti-gaspillage et développement durable		3
scienza e cultura dell'alimentazione		Ridurre lo spreco alimentare "Cucina Circolare e Sostenibilità"		2
scienza e cultura dell'alimentazione		Paradosso della Dieta Mediterranea - Occidentalizzazione della cultura alimentare del Mediterraneo		2
scienza e cultura dell'alimentazione		"Tra Etica e profitti" Dibattito sulla scelta di utilizzo degli OGM		2
Totale ore (minimo 33h)				34

5.3 Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito dell'insegnamento trasversale di Educazione Civica

Il Consiglio di classe ha realizzato, in coerenza con gli obiettivi del PTOF, le seguenti attività per l'acquisizione delle competenze di Educazione Civica:

Attività, Percorsi e Progetti	Metodologie	Macroarea Scegliere tra: Costituzione/Sviluppo economico e sostenibilità/Cittadinanza digitale
Visione del film "40 secondi"	Visione al cinema Don Bosco	Costituzione
Colloquio per Orientamento in uscita con i Fratelli Figurato	sede centrale	Sviluppo economico e sostenibilità
Visione del film "Domani Interrogo"	Cinema Teatro Don Bosco	Costituzione
Uscita didattica ad Assisi	-	Cittadinanza digitale
Sensibilizzazione donazione sangue	sede centrale	Costituzione
Grana Padano 2025/2026	sede centrale	Sviluppo economico e sostenibilità
Progetto AIC Lazio _ Celiachia	sede centrale	Sviluppo economico e sostenibilità

6. ATTIVITÀ E PROGETTI

6.1 Attività di recupero e potenziamento

Finalità

- Potenziamento delle competenze e delle abilità di base
- Consolidamento del metodo di studio
- Motivazione al successo scolastico

Attività

- Esercitazioni di preparazione alle prove INVALSI
- Esercitazioni di preparazione al colloquio d'Esame
- Esercitazioni e simulazioni di preparazione alle prove scritte d'Esame
- Attività di recupero delle carenze formative con pausa didattica nell'ambito dell'ordinaria attività curricolare
- Sportelli individuali pomeridiani di Inglese e Matematica

Strumenti/modalità

- Lezioni frontali
- Gruppi di lavoro o di ricerca
- Interventi individualizzati in itinere
- Prove semi strutturate e/o orali per la verifica in itinere del recupero del debito formativo
- Uso delle tecnologie telematiche e multimediali

6.2 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa - Progetti PTOF

- Scrittura di articoli per il giornalino “Gli Artusiani”

6.3 Prove Invalsi

Le prove Invalsi si sono svolte nel mese di marzo 2026.

7. PERCORSI INTERDISCIPLINARI - NUCLEI FONDAMENTALI

7.1 Percorsi interdisciplinari in riferimento alla Seconda prova d'Esame

Insegnamenti coinvolti nella seconda prova d'Esame che concorrono al raggiungimento delle competenze di indirizzo correlate ai nuclei fondamentali.

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.	
INSEGNAMENTI	UDA/argomenti
Scienza e cultura dell'alimentazione	UDA 1 Le esigenze del cliente - Dietologia, dietoterapia, dieta e tumori, reazioni avverse, DCA UDA 2 Alimentazione oggi - Cibo e religioni
Laboratorio Sala bar e vendita	1. Il menu e le carte 2. Tecniche avanzate di sala 4. Enologia e sommellerie
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.	
Scienza e cultura dell'alimentazione	UDA 2 Alimentazione oggi - Sostenibilità - Nuovi prodotti alimentari UDA 3 Qualità degli alimenti Igiene e HACCP
Laboratorio Sala bar e vendita	1. Il menu e le carte 2. Tecniche avanzate di sala 3. Tecniche avanzate di bar 4. Enologia e sommellerie
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.	
Scienza e cultura dell'alimentazione	UDA 3 Qualità degli alimenti Igiene degli alimenti e HACCP
Laboratorio Sala bar e vendita	2. Tecniche avanzate di sala
4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.	
Scienza e cultura dell'alimentazione	UDA 3 Qualità degli alimenti - Qualità degli alimenti - Marchi di qualità
Laboratorio Sala bar e vendita	4. Enologia e sommellerie
5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.	

Scienza e cultura dell'alimentazione	UDA 3 Qualità degli alimenti
Laboratorio Sala bar e vendita	4. Enologia e sommellerie
6.Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale	
Scienza e cultura dell'alimentazione	UDA 1 Le esigenze del cliente - Dietologia, dietoterapia, DCA, dieta e tumori, reazioni avverse UDA 2 Alimentazione oggi Nuovi prodotti alimentari
Laboratorio Sala bar e vendita	1. Il menu e le carte 2. Tecniche avanzate di sala 5. Organizzazione e gestione
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.	
Scienza e cultura dell'alimentazione	UDA 1 Le esigenze del cliente UDA 2 Alimentazione oggi - Qualità degli alimenti - Marchi di qualità - Filiera corta, km0
Laboratorio Sala bar e vendita	4. Enologia e sommellerie
8.Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.	
Scienza e cultura dell'alimentazione	UDA 1 Le esigenze del cliente - Dietologia, dietoterapia, DCA, dieta e tumori, reazioni avverse UDA 2 Alimentazione oggi - Cibo e religioni
Laboratorio Sala bar e vendita	1. Il menu e le carte 2. Tecniche avanzate di sala 3. Enologia e sommellerie 4. Il servizio bar: tecniche avanzate

8. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

8.1 Criteri di valutazione

La valutazione formativa ha tenuto conto

- della qualità dei processi attivati;
- della disponibilità ad apprendere, a lavorare in gruppo;
- dell'autonomia;
- della responsabilità personale e sociale;
- del processo di autovalutazione;
- del livello di acquisizione di abilità e competenze emerso dalle prove;
- dei progressi compiuti rispetto al livello di partenza, anche con riferimento ai risultati degli interventi didattici di recupero;
- dell'impegno e assiduità nello studio;
- dell'interesse e partecipazione all'attività didattica e al dialogo educativo;
- dell'assiduità della frequenza

8.2 Strumenti di valutazione

Nel corso dell'anno scolastico sono state proposte le seguenti prove di verifica.

Verifiche	Insegnamenti
Verifiche orali	TUTTE LE MATERIE
Prove strutturate e/o semistrutturate	TUTTE LE MATERIE
Comprensione e analisi del testo	ITALIANO INGLESE FRANCESE
Tema	ITALIANO
Risoluzione di problemi	TUTTE LE MATERIE
Sviluppo di progetti	DTA SALA E SERVIZI
Relazioni	DTA
Indagini e interviste	--
Ricerche multimediali e materiale bibliografico	-
Altro: specificare	-

8.3 Criteri di attribuzione del credito scolastico

Il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ciascun candidato, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017, aggiornato con L. n. 150 del 01/10/2024, delle indicazioni fornite nell'articolo 11 dell'O.M. 54 del 26/03/2026 e dei criteri deliberati dal Collegio dei Docenti.

8.4 Griglie di valutazione

Per la valutazione del livello di acquisizione di abilità e competenze, i Dipartimenti hanno individuato la soglia minima di sufficienza delle abilità/competenze, valida per tutti gli ambiti a cui ogni Consiglio di Classe, pur nella propria autonomia, ha fatto riferimento

ABILITÀ E COMPETENZE (Valide per tutti gli assi)	LIVELLI
Lo/a studente/ssa svolge compiti e risolve problemi complessi, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità; propone e sostiene le proprie opinioni e assume in modo responsabile decisioni consapevoli.	A – Avanzato
Lo/a studente/ssa svolge compiti e risolve problemi in situazioni nuove, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite.	B – Intermedio
Lo/a studente/ssa svolge compiti semplici anche in situazioni nuove, mostrando di possedere conoscenze e abilità fondamentali e di saper applicare basilari regole e procedure apprese.	C – Base
Lo/a studente/ssa, se opportunamente guidato/a, svolge compiti semplici in situazioni note.	D – Iniziale

8.4.1 Griglie di valutazione della prima prova

TIPOLOGIA A: Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

ALUNNA/O _____ CLASSE _____ DATA _____

AMBITI DEGLI INDICATORI	INDICATORI GENERALI (punti 60)	INDICATORI SPECIFICI (punti 40)	DESCRIPTORI	PUNTI
ADEGUATEZZA (max 10 punti)		Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione) punti 10	Riguardo ai vincoli della consegna l'elaborato: - non ne rispetta alcuno (2-3) - li rispetta in minima parte (4-5) - li rispetta sufficientemente (6) - li rispetta quasi tutti (7-8) - li rispetta completamente (9-10)	
CARATTERISTICHE DEL CONTENUTO (max 40 punti)	- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali punti 10		L'elaborato evidenzia: - minime conoscenze e assenza di giudizi critici personali (2-3) - scarse conoscenze e limitata capacità di rielaborazione (4-5) - sufficienti conoscenze e semplice rielaborazione (6) - adeguate conoscenze e alcuni spunti personali (7-8) - buone conoscenze ed espressione di argomentate valutazioni personali (9-10)	
		- Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici - Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta) - Interpretazione corretta e articolata del testo punti 30	L'elaborato evidenzia: - diffusi errori di comprensione, di analisi e di interpretazione (6-11) - comprensione parziale e presenza di alcuni errori di analisi e di interpretazione (12-17) - sufficiente comprensione, pur con la presenza di qualche inesattezza o superficialità di analisi e interpretazione (18) - adeguata comprensione e analisi e interpretazione abbastanza complete e precise (19-24) - piena comprensione e analisi e interpretazione ricche e approfondite (25-30)	
ORGANIZZAZIONE DEL TESTO (max 20 punti)	- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuale punti 20		L'elaborato evidenzia: - numerosi errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee (4-7) - alcuni errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee (8-11) - una sufficiente organizzazione del discorso e una elementare connessione tra le idee (12) - un'adeguata organizzazione del discorso e una buona connessione tra le idee (13-16) - una efficace e chiara organizzazione del discorso con una coerente e appropriata connessione tra le idee (17-20)	
LESSICO E STILE (max 15 punti)	Ricchezza e padronanza lessicale punti 15		L'elaborato evidenzia: - un lessico povero e del tutto inappropriato (3-5) - un lessico semplice, con ripetizioni e/o improprietà (6-8) - un lessico semplice ma abbastanza adeguato (9) - un lessico specifico e per lo più appropriato (10-12) - un lessico specifico, vario ed efficace (13-15)	
CORRETTEZZA ORTOGRAFICA E MORFOSINTATTICA (max 15 punti)	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura punti 15		L'elaborato evidenzia: - diffusi e gravi errori grammaticali e/o di punteggiatura (3-5) - alcuni errori grammaticali e/o di punteggiatura (6-8) - un sufficiente controllo della grammatica e della punteggiatura (9) - una buona padronanza grammaticale e un uso per lo più corretto della punteggiatura (10-12) - una completa padronanza grammaticale e un uso appropriato ed efficace della punteggiatura (13-15)	
OSSERVAZIONI Punteggio in ventesimi: ____/20				TOTALE _____ /100

TIPOLOGIA B: Analisi e produzione di un testo argomentativo

ALUNNA/O _____ CLASSE _____ DATA _____

AMBITI DEGLI INDICATORI	INDICATORI GENERALI (punti 60)	INDICATORI SPECIFICI (punti 40)	DESCRIPTORI	PUNTI
ADEGUATEZZA (max 10 punti)		Individuazione corretta della tesi e delle argomentazioni nel testo proposto punti 10	Rispetto alle richieste della consegna, e in particolare all'individuazione corretta della tesi e delle argomentazioni, l'elaborato: - non rispetta la consegna e non riconosce né la tesi né le argomentazioni del testo (2-3) - rispetta soltanto in parte la consegna e compie errori nell'individuazione della tesi e delle argomentazioni del testo (4-5) - rispetta sufficientemente la consegna e individua abbastanza correttamente la tesi e alcune argomentazioni del testo (6) - rispetta adeguatamente la consegna e individua correttamente la tesi e la maggior parte delle argomentazioni del testo (7-8) - rispetta completamente la consegna e individua con sicurezza e precisione la tesi e le argomentazioni del testo (9-10)	
CARATTERISTICHE DEL CONTENUTO (max 35 punti)	- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali punti 15		L'elaborato evidenzia: - minime conoscenze e assenza di giudizi critici personali (3-5) - scarse conoscenze e limitata capacità di rielaborazione (6-8) - sufficienti conoscenze e semplice rielaborazione (9) - adeguate conoscenze e alcuni spunti personali (10-12) - buone conoscenze ed espressione di argomentate valutazioni personali (13-15)	
		Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione punti 20	L'elaborato evidenzia: - riferimenti culturali assenti o del tutto fuori luogo (4-7) - riferimenti culturali scarsi e/o non corretti (8-11) - un sufficiente controllo dei riferimenti culturali, pur con qualche genericità, inesattezza o incongruenza (12) - una buona padronanza dei riferimenti culturali, usati con correttezza e pertinenza (13-16) - un dominio ampio e approfondito dei riferimenti culturali, usati con piena correttezza e pertinenza (17-20)	
ORGANIZZAZIONE DEL TESTO (max 25 punti)	- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuale punti 15		L'elaborato evidenzia: - numerosi errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee (3-5) - alcuni errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee (6-8) - una sufficiente organizzazione del discorso e una elementare connessione tra le idee (9) - un'adeguata organizzazione del discorso e una buona connessione tra le idee (10-12) - una efficace e chiara organizzazione del discorso con una coerente e appropriata connessione tra le idee (13-15)	
		Capacità di sostenere con coerenza il percorso argomentativo adottando connettivi pertinenti punti 10	L'elaborato evidenzia: - un ragionamento privo di coerenza, con connettivi assenti o errati (2-3) - un ragionamento con lacune logiche e un uso inadeguato dei connettivi (4-5) - un ragionamento sufficientemente coerente, costruito con connettivi semplici e abbastanza pertinenti (6) - un ragionamento coerente, costruito con connettivi per lo più adeguati e pertinenti (7-8) - un ragionamento coerente, costruito con una scelta varia, adeguata e pertinente dei connettivi (9-10)	
LESSICO E STILE (max 15 punti)	Ricchezza e padronanza lessicale punti 15		L'elaborato evidenzia: - un lessico povero e del tutto inappropriato (3-5) - un lessico semplice, con ripetizioni e/o improprietà (6-8) - un lessico semplice ma abbastanza adeguato (9) - un lessico specifico e per lo più appropriato (10-12) - un lessico specifico, vario ed efficace (13-15)	
CORRETTEZZA ORTOGRAFICA E MORFOSINTATTICA (max 15 punti)	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura punti 15		L'elaborato evidenzia: - diffusi e gravi errori grammaticali e/o di punteggiatura (3-5) - alcuni errori grammaticali e/o di punteggiatura (6-8) - un sufficiente controllo della grammatica e della punteggiatura (9) - una buona padronanza grammaticale e un uso per lo più corretto della punteggiatura (10-12) - una completa padronanza grammaticale e un uso appropriato ed efficace della punteggiatura (13-15)	
OSSERVAZIONI Punteggio in ventesimi: ____/20				TOTALE _____ /100

TIPOLOGIA C: Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

ALUNNA/O _____	CLASSE _____	DATA _____		
AMBITI DEGLI INDICATORI	INDICATORI GENERALI (punti 60)	INDICATORI SPECIFICI (punti 40)	DESCRITTORI	PUNTI
ADEGUATEZZA (max 10 punti)		Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi punti 10	Riguardo alle richieste della traccia, e in particolare alla coerenza della formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi, l'elaborato: - non rispetta la traccia e il titolo è assente o del tutto inappropriato; anche l'eventuale parafrasi non è coerente (2-3) - rispetta soltanto in parte la traccia; il titolo è assente o poco appropriato; anche l'eventuale parafrasi è poco coerente (4-5) - rispetta sufficientemente la traccia e contiene un titolo e un'eventuale parafrasi semplici ma abbastanza coerenti (6) - rispetta adeguatamente la traccia e contiene un titolo e un'eventuale parafrasi corretti e coerenti (7-8) - rispetta completamente la traccia e contiene un titolo e un'eventuale parafrasi molto appropriati ed efficaci (9-10)	
CARATTERISTICHE DEL CONTENUTO (max 35 punti)	- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali punti 15		L'elaborato evidenzia: - minime conoscenze e assenza di giudizi critici personali (3-5) - scarse conoscenze e limitata capacità di rielaborazione (6-8) - sufficienti conoscenze e semplice rielaborazione (9) - adeguate conoscenze e alcuni spunti personali (10-12) - buone conoscenze ed espressione di argomentate valutazioni personali (13-15)	
		Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali punti 20	L'elaborato evidenzia: - riferimenti culturali assenti o minimi, oppure del tutto fuori luogo (4-7) - scarsa presenza e superficialità dei riferimenti culturali, con alcuni errori (8-11) - sufficiente controllo e articolazione dei riferimenti culturali, pur con qualche imprecisione e/o genericità (12) - buona padronanza e discreto approfondimento dei riferimenti culturali, usati con correttezza e pertinenza (13-16) - dominio sicuro e approfondito dei riferimenti culturali, usati con ampiezza, correttezza e pertinenza (17-20)	
ORGANIZZAZIONE DEL TESTO (max 25 punti)	- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuale punti 15		L'elaborato evidenzia: - numerosi errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee (3-5) - alcuni errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee (6-8) - una sufficiente organizzazione del discorso e una elementare connessione tra le idee (9) - un'adeguata organizzazione del discorso e una buona connessione tra le idee (10-12) - una efficace e chiara organizzazione del discorso con una coerente e appropriata connessione tra le idee (13-15)	
		Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione punti 10	L'elaborato evidenzia: - uno sviluppo del tutto confuso e tortuoso dell'esposizione (2-3) - uno sviluppo disordinato e disorganico dell'esposizione (4-5) - uno sviluppo sufficientemente lineare dell'esposizione, con qualche elemento in disordine (6) - uno sviluppo abbastanza ordinato e lineare dell'esposizione (7-8) - uno sviluppo pienamente ordinato e lineare dell'esposizione (9-10)	
LESSICO E STILE (max 15 punti)	Ricchezza e padronanza lessicale punti 15		L'elaborato evidenzia: - un lessico povero e del tutto inappropriato (3-5) - un lessico semplice, con ripetizioni e/o improprietà (6-8) - un lessico semplice ma abbastanza adeguato (9) - un lessico specifico e per lo più appropriato (10-12) - un lessico specifico, vario ed efficace (13-15)	
CORRETTEZZA ORTOGRAFICA E MORFOSINTATTICA (max 15 punti)	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura punti 15		L'elaborato evidenzia: - diffusi e gravi errori grammaticali e/o di punteggiatura (3-5) - alcuni errori grammaticali e/o di punteggiatura (6-8) - un sufficiente controllo della grammatica e della punteggiatura (9) - una buona padronanza grammaticale e un uso per lo più corretto della punteggiatura (10-12) - una completa padronanza grammaticale e un uso appropriato ed efficace della punteggiatura (13-15)	
OSSERVAZIONI Punteggio in ventesimi: ____/20				TOTALE _____/100

8.4.2 Griglia di valutazione della seconda prova

IPSEOA 'Pellegrino Artusi' RMRH02000C

Griglia Valutazione Seconda Prova Esame di Stato 2025-2026

Commissione RMIP.....

CANDIDATO: _____ CLASSE V SEZ: _____

Punti	Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Punteggio
0,5-1	Nulla: trattazione non aderente alla traccia	
1,5-2	Sufficiente: la traccia è aderente nei contenuti essenziali	
2,5-3	Pienamente aderente: risponde sempre in maniera pertinente	
Punti	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	
0,5-1	Nulla: non conosce i contenuti	
1,5-2	Frammentaria: conosce i contenuti in maniera parziale e non sempre in maniera completa	
2,5-3	Lacunosa: conosce i contenuti in maniera essenziale	
3,5-4	Discreta: sufficientemente corretta con rielaborazione minima	
4,5-5	Completa: contenuti completi e talvolta approfonditi e buona rielaborazione	
5,5-6	Esaustiva: contenuti corretti, sempre approfonditi ed esaurienti	
Punti	Padronanza delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	
0,5-1	Non interpreta la richiesta adeguatamente, non individua le problematiche e/o le situazioni	
1,5-2	Individua le problematiche e/o le situazioni in modo parziale e non fornisce soluzioni	
2,5-3	Individua le problematiche e/o le situazioni in modo parziale e non fornisce soluzioni pertinenti	
3,5-4	Individua le problematiche e/o le situazioni in maniera sostanziale e fornisce soluzione pertinenti senza motivarle	
4,5-5	Individua le problematiche e/o le situazioni in modo esauriente, fornisce soluzioni pertinenti con un minimo di motivazione	
5,5-6	Individua discretamente le problematiche e/o le situazioni motivando in maniera sufficiente la tesi sostenuta.	
6,5-7	Individua strategie appropriate per la soluzione dei problemi	
7,5-8	Individua strategie appropriate, formulando proposte operative originali per la soluzione dei problemi	
Punti	Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	
0,5-1	Superficiale: rielaborazione mnemonica e acritica, terminologia non corretta o non pertinente	
1,5-2	Adeguate: esposizione semplice ma argomentata, terminologia tecnica adeguata	
2,5-3	Approfondita: argomenta in maniera critica e usa terminologia tecnica appropriata	
	Totale punteggio attribuito alla prova	____ / 20

NB: La presente griglia di valutazione si utilizza anche per gli alunni con BES, tenendo presente i relativi PDP e adottando le eventuali relative misure compensative e/o strumenti dispensativi in essi indicati.

Roma, _____

La Commissione

8.4.3 Griglia di valutazione del colloquio All. A - O. M. n. 54 del 26.03.2026

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	
Punteggio totale della prova				

9. CONTENUTI DEI SINGOLI INSEGNAMENTI

CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI A.S. 2025 - 2026

INSEGNAMENTO	Lingua Inglese
CLASSE	V A
LIBRO DI TESTO	MASTERING & SERVICE - Catrin Elen Morris and Alison Smith, ELI Group

UDA DISCIPLINARI/ INTERDISCIPLINARI DI ISTITUTO	CONTENUTI
UDA 1 -	Marketing Strategies HACCP Food contamination Food preservation Preservation techniques
UDA 2 -	Diet and Nutrition -> The Eatwell Plate; the mediterranean diet; the japanese diet; the macrobiotic diet; the raw food diet; the vegetarian diet; the vegan diet; the paleo diet; the fruitarian diet; the dissociated diet. Food Intolerances vs food allergies

APPROFONDIMENTI IN RELAZIONE ALL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

MACROAREA	CONTENUTI
Cittadinanza digitale	RACISM - HUMAN RIGHTS

Roma, 27/04/2026

INSEGNAMENTO	Matematica
CLASSE	V A
LIBRO DI TESTO	Sasso, L., Fragni I., Colori della matematica. Edizione bianca per il secondo biennio degli Istituti alberghieri, Petrini Deascuola, 20213, vol. A

UDA INTERDISCIPLINARI DI ISTITUTO	CONTENUTI
UDA 1 - Event Planning	Matematica di base: gli insiemi numerici N, Z, Q, R, operazioni e, in particolare, proporzioni e calcolo percentuale.
UDA 2 - Start Up	Matematica di base: gli insiemi numerici N, Z, Q, R, operazioni e, in particolare, proporzioni e calcolo percentuale.

UDA DISCIPLINARI	CONTENUTI
UDA 1 - Equazioni, disequazioni, relazioni e introduzione all'analisi	Equazioni e disequazioni di primo e secondo grado intere e fratte e Prodotto di disequazioni L'insieme R: richiami e complementi Variabili e Funzioni Definizione di funzione Classificazione delle funzioni Definizione di Dominio Definizione di Codominio Ricerca del dominio e del codominio a partire dal grafico della funzione Ricerca del dominio di una funzione algebrica razionale fratta a partire dall'espressione algebrica della funzione Intersezioni con gli assi cartesiani di funzioni varie. Zeri della funzione Concetto intuitivo di limite.
UDA 2 - Analisi: studio completo di funzioni	Positività della funzione, calcolo della positività di una funzione algebrica razionale fratta Intervalli di positività, intervalli aperti e chiusi Calcolo del limite per x che tende all'infinito di una funzione algebrica razionale fratta Calcolo del limite per x che tende ad un valore finito di una funzione razionale fratta Limite destro e sinistro Forme indeterminate del tipo ∞/∞ e del tipo $0/0$ Rapporto tra infiniti e infinitesimi Definizione di asintoto Asintoti orizzontali , verticali e obliqui Ricerca degli asintoti per una funzione razionale fratta Definizione di continuità di una funzione

	Punti di discontinuità di prima, seconda e terza specie e ricerca degli stessi nello studio di una funzione razionale fratta Funzione iniettiva Funzione invertibile Condizione di invertibilità di una funzione Simmetria centrale e simmetria assiale Significato geometrico della derivata Funzione derivabile in un punto Derivate fondamentali Formule di derivazione Punti stazionari Studio completo di funzioni algebriche razionali fratte: dominio, intervalli di positività, intersezioni con gli assi, asintoti, punti di discontinuità, invertibilità, crescita e decrescenza, concavità e convessità Grafico completo di una funzione algebrica razionale fratta
--	---

APPROFONDIMENTI ANCHE IN RELAZIONE A EDUCAZIONE CIVICA

MACROAREA	CONTENUTI
Costituzione	Attualità: riflessione guidata sul rispetto delle regole condivise (lezione dialogata)

Roma, 27/04/2026

INSEGNAMENTO	Diritto e Tecniche amministrative
CLASSE	V A Sala
LIBRO DI TESTO	Gestire le imprese ricettive up – volume 3

UDA DISCIPLINARI/ INTERDISCIPLINARI DI ISTITUTO	CONTENUTI
UDA 1 - Lo sviluppo del mercato turistico	1) Il mercato turistico internazionale 2) Gli organi e le fonti normative internazionali 3) Il mercato turistico nazionale 4) Gli organi e le fonti normative interne 5) Le nuove tendenze del turismo
UDA 2 - Pianificazione, programmazione e controllo di gestione	1) La Pianificazione e la Programmazione 2) la strategia aziendale 3) Il rapporto tra Pianificazione e Programmazione 4) Il vantaggio competitivo 5) Il Budget 6) Differenze tra Budget e Bilancio di esercizio 7) Il Budget degli investimenti 8) Il Budget economico, Il controllo budgetario (Budgetary control)
UDA 3 - Il Marketing	1) Il marketing strategico 2) Il marketing operativo 3) Il marketing turistico 4) Il web marketing 5) Il marketing plan
UDA 4 - La normativa nel settore turistico-ristorativo	1 Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro 2 Il d.lgs. 81/2008 3 La normativa antincendi 4 Le norme di igiene alimentare 5 La normativa alimentare 6 La rintracciabilità e la tracciabilità 7 I meccanismi di controllo esterno e interno 8 Le norme volontarie ISO 9000 9 I contratti delle imprese ristorative 10 I requisiti dei contratti 12 Il contratto di ristorazione 13 Il contratto di ristorazione 14 Il contratto di catering 15 Il contratto di banqueting 16 la responsabilità dei ristoratori 17 Il Codice del turismo
Uda di Istituto	● EVENT PLANNING ● STARTUP in aula

APPROFONDIMENTI IN RELAZIONE ALL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

MACROAREA	CONTENUTI
Sviluppo economico e sostenibilità	Progettazione e presentazione alla classe di una proposta di attività da svolgere nel Comune di Roma che contribuisca attivamente alla sostenibilità alimentare, lotta agli sprechi, qualità della vita e inclusione sociale.
Cittadinanza digitale	Dibattito in classe sul termine <i>Intelligenza Artificiale</i> . Ricerca da svolgere a casa e successiva presentazione alla classe su potenziali problemi di ordine sociale e problemi etici connessi all'utilizzo dell'IA

Roma, 27/04/2026

INSEGNAMENTO	Storia
CLASSE	V A
LIBRO DI TESTO	De Vecchi G., Giovannetti G., <i>Storia in corso vol. 3</i> , Mondadori

UDA DISCIPLINARI/ INTERDISCIPLINARI DI ISTITUTO	CONTENUTI
UDA 1 - La seconda metà dell'ottocento in Europa verso la guerra	● Le trasformazioni politiche, economiche, sociali ed ideologiche in Europa. ● Colonialismo e imperialismo ● L'età giolittiana. ● La prima guerra mondiale ● La Rivoluzione russa.
UDA 2 - La formazione dei regimi dittatoriali e totalitari in Europa	● Lo stalinismo. ● Il fascismo in Italia. ● Il nazismo in Germania.
UDA 3 - L'economia tra le due guerre mondiali	● La crisi del '29 e il New Deal ● La crisi in Europa
UDA 4 - Presupposti e scoppio della seconda guerra mondiale	● La politica internazionale tra le due guerre ● La Germania tra le due guerre ● L'Italia entra in guerra ● La Seconda guerra mondiale
UDA 5 - La formazione dell'Italia repubblicana	● L'Italia nel dopoguerra. ● Il Referendum fra monarchia e Repubblica; la costituente e l'elaborazione della Costituzione italiana. ● I principi fondamentali della Costituzione; ruolo e funzioni del Parlamento, del Governo e del Presidente della Repubblica.
Uda 6 - Dal secondo dopoguerra all'attuale contesto internazionale	● La Guerra fredda ● La decolonizzazione

APPROFONDIMENTI IN RELAZIONE ALL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

MACROAREA	CONTENUTI
Costituzione	Radici di Libertà – La Costituzione tra storia e riflessione. Esplorazione ed analisi dell'architettura della Costituzione come testo giuridico e come organismo vivo nato dalla lotta di Liberazione.

Roma, 27/04/2026

INSEGNAMENTO	Lingua Italiana
CLASSE	V A
LIBRO DI TESTO	Baldi G., Favatà R., Giusso S., Razetti M., Zaccaria G., <i>Loro e Noi vol. 3</i> , Paravia, 2023

UDA DISCIPLINARI/ INTERDISCIPLINARI DI ISTITUTO	CONTENUTI
UDA 1 - Il secondo Ottocento: le scritture dal “vero”	- Il contesto storico: la seconda metà dell'Ottocento. - Il Positivismo. - L'Evoluzionismo di Darwin. - La poetica del Naturalismo. - La poetica del Verismo. - Giovanni Verga: vita, opere, pensiero e nuova tecnica narrativa verista. Lettura e analisi della novella <i>Rosso Malpelo</i>. - Trama, temi, personaggi dei romanzi <i>I Malavoglia</i> e <i>Mastro-don Gesualdo</i>.
UDA 2 - La letteratura nell' “età dell'ansia”	- Il Decadentismo. - Il Simbolismo. - Il Futurismo. - Lettura e commento del <i>Manifesto del Futurismo</i>. - Gabriele d'Annunzio: vita, opere, pensiero. - Lettura e commento della poesia <i>La pioggia nel pineto</i>. Trama, temi e personaggi del romanzo <i>Il piacere</i>. - Giovanni Pascoli: vita, opere, pensiero. - Analisi e commento della poesia <i>Il Lampo</i> dalla raccolta <i>Myricae</i> e <i>La mia sera</i> dai <i>Canti di Castelvecchio</i>.
UDA 3 - L'età della crisi	- Contesto storico del primo Novecento. - Italo Svevo: vita, opere, pensiero. - Trama, temi, personaggi del romanzo <i>La coscienza di Zeno</i>. (*) - Luigi Pirandello: vita, opere, pensiero. - Trama, temi, personaggi del romanzo <i>Uno Nessuno e centomila</i>. (**)
UDA 4 - Produzione di testi orali e scritti in relazione alle prove dell'Esame di Stato.	Tipologie testuali della prima prova dell'esame di Stato. Analisi e produzione testuale: testi funzionali (descrittivi, espositivi, espressivi, argomentativi); registri e stili, figure retoriche principali, funzioni logiche e sintattiche della lingua. Esposizioni e presentazioni orali, dibattiti su tematiche specifiche anche con ausilio di slides e presentazioni digitali.
UDA 1 e 2 di Istituto	“Event planning” e “Startup in aula”: potenziamento delle abilità di interazione orale, mirate alla padronanza della lingua come strumento

	di relazione nell'ambito professionale.
--	---

(*) in svolgimento

(**) da svolgere

APPROFONDIMENTI IN RELAZIONE ALL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

MACROAREA	CONTENUTI
Costituzione	L'attenzione come atto politico: imparare a vedere l'altro. Simone Weil tra impegno civile e verità.

Roma, 27/04/2026

INSEGNAMENTO	Scienze Motorie
CLASSE	V A
LIBRO DI TESTO	DISPENSE ED APPUNTI DEL DOCENTE

UDA DISCIPLINARI/ INTERDISCIPLINARI DI ISTITUTO	CONTENUTI
UDA 1 - EDUCAZIONE ALLA SALUTE	Alimentazione e sport Alcol e sport Fumo e sport I disturbi dell'alimentazione Meccanismi energetici Corretti stili di vita Sistema immunitario ed attività fisica
UDA 2 - PRINCIPI DI STORIA E DI DIRITTO SPORTIVO	Educazione fisica e sport nel periodo fascista Le associazioni sportive Guida in stato di ebbrezza: cosa dice la legge

APPROFONDIMENTI IN RELAZIONE ALL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

MACROAREA	CONTENUTI
Costituzione	Guida in stato di ebbrezza: normativa
Sviluppo economico e sostenibilità	Gestione delle emergenze e procedure di evacuazione

Roma, 27/04/2026

INSEGNAMENTO	Lingua Francese
CLASSE	V A
LIBRO DI TESTO	Sublime Service -Christine Duvallier -GRUPPO EDITORIALE ELI

UDA DISCIPLINARI/ INTERDISCIPLINARI DI ISTITUTO	CONTENUTI
UDA 1 - Les routes du terroir	les excellences de l'oenogastronomie française: • Au sud-est de la France (La Provence et ses spécialités) • Au sud- ouest de la France • Les objectifs du développement durable : • Du blanc ou du rouge?e (La Nouvelle Aquitaine) • Au centre - La Bourgogne Voyage à travers les terroirs de la production viticole française Event planning: présentation de la cuisine régionale française et de ses produits viticoles
UDA 2 - Bien- Être et qualité	L' alimentation équilibrée • La pyramide alimentaire • Le régime crétois ou méditerranéen • Le régime végétarien ou végétalien • Le régime Macrobiotique • Le fruitarisme • les cinq couleurs du bien être
UDA 3 Santé et sécurité alimentaire	• Les méthodes de conservation alimentaire • conserver les aliments • Les intoxications alimentaires • allergies et intolerances
UDA 4 Trouver un travail	• Le CV • La lettre de motivation • Les offres d' emploi • L' entretien d' embauche entretenir la clientèle

APPROFONDIMENTI IN RELAZIONE ALL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

MACROAREA	CONTENUTI
Sviluppo economico e sostenibilità	Anti-gaspi et développement durable

Roma, 27/04/2026

INSEGNAMENTO	Laboratorio Enogastronomia - Cucina
CLASSE	V A
LIBRO DI TESTO	Cucina per sala e vendita - Alma

UDA DISCIPLINARI/ INTERDISCIPLINARI DI ISTITUTO	CONTENUTI
UDA 1 -	<u><i>“La libertà”</i></u> I Valori di vita ; la dignità. Motivi dell'estinzione dei valori personali, sociali e dei bisogni fondamentali e accessori. La piramide di Maslow. Soddisfazione e sofferenze. Tecniche di rilassamento ed esperienze sensoriali. Interpretazione della realtà. Tipologie di libertà; Lo spazio personale e la comfort-zone, Le libertà sociali, personali, di espressione, costituzionali, religiose, familiari, scolastiche, fisiche e mentali, basilari e accessorie. Le conquiste storiche delle libertà sociali, il mascheramento delle dittature dietro a democrazia e libertà, le libertà represses per legge. Discussione riguardo alla scala di importanza delle libertà e del valore che viene assegnato oggi, il cambio di prospettiva individuale, Consapevolezza e cura della libertà. L'indottrinamento istituzionale alla libertà, contrasti e limiti fra libertà personali e comuni. Lettura, ascolto, e discussione: • dei capitoli da 1 a 4 del libro “1984” di George Orwell • dei film “Minority report”, “ Le verità nascoste”, “Quasi amici” • dei brani musicali “Meno male che adesso non c'è Nerone”, “ Non è amore” di Edoardo Bennato; “Ti fa stare bene” di Caparezza
UDA 2 -	<u><i>“La ribellione”</i></u> Essenza umana dovuta alla crescita corporea e mentale. Evoluzione fisiologica del cervello, causa della ribellione adolescenziale. Accezione di “Ribelle” nella storia, nella letteratura e nella modernità.

	Differenze meccaniche ed energetiche fra “Resistenza, Resilienza e Opposizione”. Differenze di definizione fra “Pazzo” e “Ribelle” Assegnazione della relazione su “Resilienza, Resistenza e Opposizione” Ricerca di modelli resilienti, resistenti e oppositivi nella storia, nella letteratura e nella modernità per una definizione completa di “Ribelle” Lettura, ascolto e commento: • dei brani “Mica Van Gogh” di Caparezza, “In fila per tre” di Edoardo Bennato • estratti discorsi di Nelson Mandela, Charlie Chaplin, M.L.King, J.F.K.
--	---

Roma, 05/05/2026

INSEGNAMENTO	Laboratori Enogastronomia Bar - Sala e Vendita
CLASSE	V A
LIBRO DI TESTO	SALA BAR GREEN (TRIENNIO) LABORATORIO DI SALA-BAR E VENDITA PER UN FUTURO SOSTENIBILE

UDA DISCIPLINARI/ INTERDISCIPLINARI DI ISTITUTO	CONTENUTI
UDA 1 - Professione Ristorazione	Le aziende e gli operatori del settore La comunicazione con il cliente
UDA 2 - Sicurezza e Sostenibilità	L'HACCP, La sicurezza sul lavoro
UDA 3- Il lavoro in sala	Le attrezzature e le mise en place particolari, gli stili di servizio, i formaggi, la cucina di sala
UDA 4 - Enologia	il vino, la normativa e la classificazione in Italia dei vini, il servizio del vino, i vini liquorosi, i passiti e aromatizzati, la spumantizzazione e lo champagne, la figura del sommelier, l'abbinamento cibo-vino.
UDA 5 - Il mondo del Bar	Le attrezzature, tecniche di miscelazione, i distillati, i cocktail, ricettario IBA.
UDA 6 - Il menu	Tipologie di menu, la lista delle vivande, la sequenza dei piatti, la grafia, la compilazione e gli aspetti da prendere in considerazione per la stesura del menu .
UDA 7 -Banqueting e Catering	Differenze e tipologie

APPROFONDIMENTI IN RELAZIONE ALL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

MACROAREA	CONTENUTI
Costituzione	
Sviluppo economico e sostenibilità	Bere responsabilmente, l'alcol e i giovani,
Cittadinanza digitale	

Roma, 27/04/2026

INSEGNAMENTO	RELIGIONE
CLASSE	V A
LIBRO DI TESTO	M. Genisio, <i>Le due ali</i>, Marietti scuola.

UDA DISCIPLINARI/ INTERDISCIPLINARI DI ISTITUTO	CONTENUTI
UDA 1 - La Chiesa nell'età contemporanea.	La Storia della Chiesa contemporanea e il tema del dialogo ecumenico, interreligioso e interculturale.
UDA 2 - I problemi dell'etica contemporanea	Gli attuali problemi dell'etica e il tema della responsabilità dell'uomo.
UDA 3 - La religione oggi	L'attuale situazione religiosa e il tema dell'incontro tra le religioni. <u>Uscita didattica ad Assisi</u> : analisi e approfondimento degli aspetti storici, artistici, culturali e turistico-religiosi del territorio, attraverso il contatto diretto con luoghi e testimonianze di straordinaria rilevanza culturale, con particolare attenzione al tema della pace, fraternità e dialogo lasciato da San Francesco d'Assisi, a 800 anni dalla sua morte.
UDA D'ISTITUTO N. 1 – EVENT PLANNING UDA D'ISTITUTO N. 2 - STARTUP in aula	Ospitalità e inclusione. Globalizzazione ed ecosostenibilità. La responsabilità per il bene comune e la <i>conversione ecologica</i> per proporre una sana relazione col creato e vivere la vocazione di essere custodi dell'opera di Dio.

APPROFONDIMENTI IN RELAZIONE ALL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

MACROAREA	CONTENUTI
Costituzione	Partecipazione a iniziative di sensibilizzazione e donazione del sangue in collaborazione con la Croce Rossa Italiana.

	Lettura e riflessione: La scelta di Liliana Segre, tratto da Scolpitelo nel vostro cuore. Dal binario 21 ad Auschwitz e ritorno: un viaggio nella Memoria, Milano 2018, pp. 74 - 77; 84 - 86.
Sviluppo economico e sostenibilità	Attualità: analisi e riflessione guidata sull'Anno Santo 2025, con particolare riferimento al bilancio degli eventi e del loro impatto.

Roma, 27/04/2026

INSEGNAMENTO	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
CLASSE	V A
LIBRO DI TESTO	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE – A. Machado

UDA DISCIPLINARI/ INTERDISCIPLINARI DI ISTITUTO	CONTENUTI
UDA 1 – La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche	- Sana e corretta alimentazione - La dieta in età evolutiva - La dieta nel neonato e nel lattante - La dieta dell'adolescente - La dieta nell'adulto - La piramide alimentare - La dieta in gravidanza - La dieta della nutrice - La dieta in terza età
UDA 2 – Dieta e stili alimentari	- Diete Benessere e stili alimentari - La dieta mediterranea - La dieta vegetariana - La dieta vegana - La dieta Macrobiotica - La dieta Nordica - La dieta sostenibile
UDA 3 – La dieta nelle malattie cardiovascolari	- Le malattie cardiovascolari - L'ipertensione arteriosa - Le iperlipidemie e l'aterosclerosi - Le malattie del metabolismo - Il diabete mellito - L'obesità - Iperuricemia e Gotta - L'osteoporosi
UDA 4 – La dieta nelle malattie metaboliche	- Le malattie del metabolismo - Il diabete mellito - L'obesità - Iperuricemia e Gotta - L'osteoporosi
UDA 5 – La dieta nelle malattie dell'apparato digerente	- Disturbi Gastrointestinali - Malattie Epatiche

UDA 6 – Allergie e intolleranze alimentari	- Le reazioni avverse al cibo - Reazioni Tossiche - Le allergie alimentari - Le intolleranze alimentari - Intolleranza al lattosio - Il favismo - La fenilchetonuria - La celiachia
UDA 7 – Alimentazione e tumori e Disturbi del comportamento alimentare	- I Tumori - I DCA: Anoressia nervosa, Bulimia Nervosa, Binge Eating, Bigorexia, Ortorexia
UDA 8 – Contaminazione fisico-chimica degli alimenti	- La contaminazione degli alimenti - Le micotossine - Gli agrofarmaci - I farmaci veterinari - Sostanze cedute da materiali e oggetti a contatto con gli alimenti - I metalli pesanti
UDA 9 – Contaminazione biologica degli alimenti	- Le malattie trasmesse dagli alimenti - I prioni - I virus - I batteri - I fattori ambientali e di crescita microbica - Le tossinfezioni alimentari - I funghi microscopici
UDA 10 - Sistema HACCP e certificazioni di qualità	- Il sistema HACCP - Le certificazioni di qualità
UDA 11 – Cibo e religioni	- Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi religioni - Le regole alimentari nella religione ebraica - Le regole alimentari nella religione islamica - Le regole alimentari nella religione cattolica
UDA 12 – Nuovi prodotti alimentari	- I novel foods - Gli OGM

APPROFONDIMENTI IN RELAZIONE ALL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

MACROAREA	CONTENUTI
Sviluppo economico e sostenibilità	- La sostenibilità - La globalizzazione

Roma, 27/04/2026

INSEGNAMENTO	MATERIA ALTERNATIVA
LIBRO DI TESTO	

UDA DISCIPLINARI/ INTERDISCIPLINARI DI ISTITUTO	CONTENUTI
UDA 1	Discussioni e momenti di confronto su temi finalizzati a potenziare il pensiero autonomo e le competenze argomentative: • Multiculturalità e convivenza civile (pregiudizi razziali, pluralismo culturale e religioso, forme di discriminazione, processi di integrazione e inclusione, riconoscimento e valorizzazione dell'unicità di ciascuno) • Educazione alla crescita personale (fenomeni di bullismo e cyberbullismo, relazioni interpersonali e rispetto reciproco, principi e valori personali, costruzione dell'identità, riconoscenza, incertezze e prospettive future, desideri e obiettivi di vita) • Comunicazione digitale e cittadinanza online (utilizzo responsabile dei social network, rischi legati al cyberbullismo, opportunità e criticità della società digitale ispirate al modello "Black Mirror") • Approfondimento e riflessione sulla tragedia di Crans-Montana • Affetti, relazioni familiari e legami emotivi