



MIM
Ministero dell'Istruzione
e del Merito



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

Pellegrino Artusi

ROMA

IPSEOA Pellegrino Artusi - Roma
Prot. 0007320 del 14/05/2026
IV (Entrata)

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ESAME DI MATURITÀ A.S. 2025/2026

CLASSE 5[^] B

DIPLOMA DI ISTITUTO PROFESSIONALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

PERCORSO FORMATIVO: ENOGASTRONOMIA

CODICE ATECO: I-56

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	9
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	16
8.1 Criteri di valutazione	16
8.2 Strumenti di valutazione	16
8.3 Criteri di attribuzione del credito scolastico	16
8.4 Griglie di valutazione	17
8.4.1 Griglie di valutazione della prima prova	18
8.4.2 Griglia di valutazione della seconda prova	21
8.4.3 Griglia di valutazione del colloquio All. A - O. M. n. 54 del 26.03.2026	22
9. CONTENUTI DEI SINGOLI INSEGNAMENTI	23

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'IPSEOA 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	
<i>totale area generale</i>		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	
	Scienza e cultura dell'alimentazione	132	99*	132*	
Asse scientifico tecnologico e professionale	Laboratorio enogastronomia cucina	231	198	165	
	Laboratorio enogastronomia bar- sala e vendita		66	66	
	Diritto e tecniche amministrative	99	99	99	
	English for specific purposes	33	33	33	
<i>totale area indirizzo</i>		594	594	594	
totale ore		1056	1056	1056	

* 66 h annue (2h settimanali) in compresenza con Laboratorio enogastronomia cucina.

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 <i>Academy</i> / accademie.
Totale ore	30

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

Tipologia attività – Modulo	Insegnamento	Periodo didattico	Attività proposta agli studenti	N. ore
MODULO	INSEGNAMENTO (indicare insegnamento, docente/esperti esterni)	PERIODO	ATTIVITÀ PROPOSTA AGLI STUDENTI	N. ORE
MOD n.1 Conosco me stesso	tutti Francese	Intero anno 1 quadrimestre	Compilazione diario di bordo Francese: Mes habitudes alimentaires	10 2
MOD n.2 La mia cassetta degli attrezzi	Francese Inglese	2 quadrimestre	Le CV et la lettre de motivation Autovalutazione competenze maturità Il curriculum vitae e il colloquio di lavoro	3 4 3
MOD n.3 Io e l'altro	DTA Francese Esperti esterni	1 quadrimestre 2 quadrimestre	Visione del Film 40 secondi , Relazione e tema sulle tematiche giovanili Agir pour la santé mentale des jeunes (Ricerca sui centri preposti in Francia a confronto con quelli italiani) Progetto AIC Lazio – Corso teorico-pratico sulla celiachia e la produzione senza glutine	2 2 8
MOD n.4 Mi oriento nel mondo delle professioni	Esperti esterni Inglese	2 quadrimestre 2 quadrimestre	Attività di orientamento in uscita: Incontro con ITS Academy Agroalimenta Progettazione della propria impresa futura innovativa e sostenibile Il contratto di lavoro : diritti e doveri dei lavoratori	1 3 2
MOD. 4 Mi oriento nel mondo delle professioni	Matematica	Intero anno	Orientamento in uscita: scelta consapevole del percorso professionale da intraprendere	3
TOTALE ORE				43

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
I quad. 2023/24	Excellence Food Innovation - Panel “In forma con gusto: sport e salute s’incontrano a tavola”	4	Tutti
I quad. 2023/24	Giornata di Educazione Stradale: Pullman azzurro della Polizia di Stato	1	17
I quad. 2023/24	Progetto contro la dispersione scolastica: “Un futuro in cui credere”	1	Tutti
II quad. 2023/24	Incontri Associazione Libera	6	Tutti
II quad. 2023/24	Manifestazione Ghetto Ebraico	6	6
II quad. 2023/24	IV Edizione degli Stati Generali della Natalità	5	Tutti
II quad. 2023/24	Albero della Legalità	8	
II quad. 2023/24	Albero della Legalità	3	4
II quad. 2023/24	Le ricette della Salute	5	2
I quad. 2024/25	Cardio Race 2024, Ippodromo Capannelle	3	Tutti
I quad. 2024/25	Evento presso Ministero Agricoltura	6	3
I quad. 2024/25	Conferenza digitale “Pane, denaro e stereotipi”	1,5	Tutti
I quad. 2024/25	Progetto “Conta su di te”	2	15
I quad. 2024/25	“Stereotipi e differenze di genere con riferimento alle scelte economiche e lavorative”	2,5	17
II quad. 2024/25	Laboratorio “Libera contro le mafie”	6	Tutti
II quad. 2024/25	PCTO Lazio Innova - Startupper School Food	3	Tutti
II quad. 2024/25	Evento presso Villaggio Agricoltura è	5	Tutti
II quad. 2024/25	Evento Chefs in Rome Symposium % Abitart Hotel Roma	4	Tutti
I quad. 2025/26	Ambasciatori del Futuro	1	Tutti
I quad. 2025/26	Salone dello studente Open Day Università Roma tre	4,5	8
I quad. 2025/26	Incontro di formazione con ALMA	2	Tutti
II quad. 2024/25	Erasmus + I MO.VE . Studenti classi 3e e 4e	30 gg	1
II quad. 2025/26	“University Open Days” Euroma 2	3	13
II quad. 2025/26	Workshop “IA e controllo di gestione”	3	Tutti
II quad. 2025/26	Progetto Didattico “Grana Padano 2025/2026”	2	Tutti
II quad. 2025/26	Progetto AIC Lazio – Corso teorico-pratico sulla celiachia e la produzione senza glutine	8	Tutti

II quad. 2025/26	PCTO Lazio Innova- Startupper Food School	3	Tutti
II quad. 2025/26	Open day-Via Pizzo di Calabria Mercatino di Natale	3	1
II quad. 2025/26	Università Degli Studi di Roma "Foro Italico" (orientamento)	2,5	2

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, contrasto a ogni forma di criminalità.	-Essere consapevoli del valore e 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 -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 alle mafie -Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni	Attività proposte (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, dissesti idrogeologico, ecc.) -Il mondo del lavoro	-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; -Il mondo del lavoro	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.

Cittadinanza digitale Competenze n. 10, 11, 12	- Uso consapevole e responsabile 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	I diritti della persona e il disagio giovanile	L'impresa sostenibile; il web marketing e la gestione della privacy il contratto di lavoro diritti e doveri dei lavoratori		3 3 3 2
Lingua e let. italiana			IA-Implicazioni etiche	2
Lingua francese	Agir pour la santé mentale des jeunes	Sauver notre planète		2 3
Lingua inglese	Main European regulations for restaurants	Sustainable nutrition: Mediterranean diet		2 2
Religione	Attualità: riflessione guidata e bilancio sull'Anno Santo 2025 (lezione dialogata).	La postmodernità e le sue sfide: lezione dialogata e riflessioni condivise.	Ascolto delle canzoni "Il mio nome è mai più" e "Imagine", seguito da una lezione dialogata sul tema guerra/pace.	1 1 1
Scienza e cultura dell'alimentazione		Cibo e religioni		4
Storia	Propaganda e totalitarismi			4
Enogastronomia Bar, Sala e Vendita		Il Made in Italy e tutela del patrimonio agricolo e ambientale. I marchi di qualità. Abuso dell'alcool e suoi effetti		3

Totale ore	36
-------------------	-----------

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
Sensibilizzazione alla donazione del sangue	In presenza	Costituzione
Workshop "IA e controllo di gestione"	in presenza	Cittadinanza digitale
Progetto di solidarietà in collaborazione con i frati minori del Collegio Internazionale S. Antonio - Servizio alla mensa dei poveri via M. Boiardo 21	in presenza	Costituzione
PCTO Lazio Innova-Startupper Food School	in presenza	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

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 enogastronomia - cucina	UDA1. Il cibo come esperienza culturale. - Il comportamento alimentare; - Modelli e tendenze alimentari; - Cibo e religioni. - L'alimentazione per la salute; - Il nuovo consumatore. UDA 2. Piatti e menu per soggetti con intolleranze alimentari. - Le reazioni avverse agli alimenti; - L'intolleranza al lattosio; - La celiachia.
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 enogastronomia - cucina	UDA1. Il cibo come esperienza culturale. - Modelli e tendenze alimentari; - Cibo e religioni. - L'alimentazione per la salute; UDA 4. La qualità alimentare. - La qualità totale; - I prodotti biologici; - La filiera corta e il chilometro zero; - I marchi di qualità; - Il made in Italy. UDA 5. Il sistema HACCP
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 enogastronomia - cucina	UDA 5. Il sistema HACCP. ● La gestione dei prodotti non idonei. ● L'igiene nella ristorazione.
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 enogastronomia - cucina	UDA 4. La qualità alimentare. ● I prodotti biologici; ● La filiera corta e il chilometro zero; ● I marchi di qualità; ● Che cosa si intende per tipicità; ● Il made in Italy.
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 enogastronomia - cucina	UDA 4. La qualità alimentare. ● I prodotti biologici; ● La filiera corta e il chilometro zero; ● I marchi di qualità; ● Che cosa si intende per tipicità; ● Il made in Italy.
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 enogastronomia - cucina	UDA1. Il cibo come esperienza culturale. ● Il comportamento alimentare; ● Modelli e tendenze alimentari; ● Cibo e religioni. ● L'alimentazione per la salute; ● Il nuovo consumatore. UDA 2. Piatti e menu per soggetti con intolleranze alimentari. ● Le reazioni avverse agli alimenti; ● L'intolleranza al lattosio; ● La celiachia. UDA 3. Gli alimenti. ● Criteri di classificazione; ● I nuovi prodotti alimentari; ● Gli OGM; UDA 6. La ristorazione; ● Menu e carte
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 enogastronomia - cucina	UDA 4. La qualità alimentare. • La qualità totale; • I prodotti biologici; • La filiera corta e il chilometro zero; • I marchi di qualità; • Che cosa si intende per tipicità; • Il made in Italy. UDA 6. La ristorazione; • La gestione degli acquisti. • Menu e carte • Il catering; • Il banqueting;
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 enogastronomia - cucina	UDA1. Il cibo come esperienza culturale. • Il comportamento alimentare; • Modelli e tendenze alimentari; • Cibo e religioni. • L'alimentazione per la salute; • Il nuovo consumatore. UDA 2. Piatti e menu per soggetti con intolleranze alimentari. • Le reazioni avverse agli alimenti; • L'intolleranza al lattosio; • La celiachia.

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	Tutti
Prove strutturate e/o semistrutturate	Tutti
Comprensione e analisi del testo	Tutti
Tema	Italiano, Scienza e cultura dell'alimentazione, Laboratorio enogastronomia - cucina
Risoluzione di problemi	Matematica
Sviluppo di progetti	Tutte le discipline coinvolte nell'UDA
Relazioni	Italiano
Indagini e interviste	U.D.A. E DISCIPLINE CURRICULARI
Ricerche multimediali e materiale bibliografico	U.D.A. E DISCIPLINE CURRICULARI
Altro: specificare	Case study. Discipline curriculari

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				TOTAL E _____ /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				TOTAL E _____/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 Francese
LIBRO DI TESTO	Sublime -oenogastronomie; C. Duvallier; Eli Éditions

UDA DISCIPLINARI/ INTERDISCIPLINARI DI ISTITUTO	CONTENUTI
UDA 1-Les spécialités gastronomiques des régions de France	Le Sud - Est de la France: La région et les spécialités gastronomiques Le Nord-Ouest de la France: La Bretagne , histoire et spécialités gastronomiques Le Grand Est: la région et les spécialités gastronomiques
UDA 2- Bien-être et qualité	- alimentation équilibrée - la pyramide alimentaire - le régime crétois ou méditerranéen
UDA 3- Les exigences de la clientèle	- les régimes végétarien, végétalien, végan - le régime macrobiotique - nourriture et religion: les menus religieux
UDA 4- Santé et sécurité alimentaire	- Les intoxications alimentaires - le système HACCP - allergies et intolérances - les troubles du comportement alimentaire
UDA 5 - Les carrières professionnelles	- Le cuisinier - Trouver un travail: Le CV - La lettre de motivation - L'entretien d'embauche
UDA 1 - (Istituto) Event planning	- Vocabolario gastronomico - Descrizione dei piatti in francese

UDA 2 - (Istituto) Start Up	• Presentazione della start up • Lessico tecnico gastronomico
--	--

APPROFONDIMENTI ANCHE IN RELAZIONE A EDUCAZIONE CIVICA

MACROAREA	CONTENUTI
Costituzione	La Constitution française comparée à la Constitution italienne
Sviluppo economico e sostenibilità	Sauver la planète

Roma, 22/04/2026

CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI A.S. 2025 - 2026

INSEGNAMENTO	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
LIBRO DI TESTO	Machado "Scienza e Cultura dell'Alimentazione" Poseidonia Scuola

CONTENUTI

UDA DISCIPLINARI/ INTERDISCIPLINARI DI ISTITUTO	CONTENUTI
Uda 1-	Stili Alimentari e Alimentazione nelle varie condizioni fisiologiche
Uda 2	La Dietoterapia nelle diverse condizioni patologiche
Uda 3	Cibo e Religioni
Uda 4	Le Contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche
Uda 5	Gli Additivi alimentari
Uda 6	Il Sistema HACCP e l'igiene sui luoghi di lavoro
Uda 7	I nuovi prodotti alimentari
UDA 1 - (Istituto) Event planning	Event Planning
UDA 2 - (Istituto) Start Up	Start - up in aula

APPROFONDIMENTI ANCHE IN RELAZIONE A EDUCAZIONE CIVICA

MACROAREA	CONTENUTI
Sviluppo economico e sostenibilità	Sostenibilità alimentare

Roma, 24/04/2026

CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI A.S. 2025 - 2026

INSEGNAMENTO	DTA
LIBRO DI TESTO	GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE UP – ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA RIZZOLI EDUCATION

UDA DISCIPLINARI/ INTERDISCIPLINARI DI ISTITUTO	CONTENUTI
UDA 1 - Event Planning (Istituto)	Progettazione e realizzazione di un' evento Natalizio valorizzando tradizioni regionali comunicazione e promozione turistica
UDA 2 - Start up in aula (Istituto)	Progettazione di un'idea imprenditoriale improntata sulle tematiche della sostenibilità
UDA 1 - PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE	• PIANIFICAZIONE E PROGRAMMAZIONE • IL BUDGET • IL BUSINESS PLAN
UDA 2 - IL MARKETING	• IL MARKETING STRATEGICO • IL MARKETING OPERATIVO • IL WEB MARKETING • IL MARKETING PLAN
UDA 3 LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO - RICETTIVO	- LE NORME SULLA COSTITUZIONE DELL'IMPRESA - LE NORME SULLA SICUREZZA DEL LAVORO E DEI LUOGHI DI LAVORO - LE NORME DI IGIENE ALIMENTARE E DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI - I PRINCIPALI CONTRATTI DELLE IMPRESE RISTORATIVE
UDA 4 LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO	• LE ABITUDINI ALIMENTARI • I MARCHI DI QUALITÀ ALIMENTARE

APPROFONDIMENTI ANCHE IN RELAZIONE A EDUCAZIONE CIVICA

MACROAREA	CONTENUTI
Costituzione	LA COSTITUZIONE E I DIRITTI DELLA PERSONA
Sviluppo economico e sostenibilità	CREAZIONE DI UNA START UP NEL RISPETTO DELL'ECOSOSTENIBILITÀ
Cittadinanza Digitale	IL WEB MARKETING E LA GESTIONE DELLA PRIVACY

CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI A.S. 2025 - 2026

INSEGNAMENTO	Lingua inglese
LIBRO DI TESTO	Mastering cooking Catrin Elen Morris with Alison Smith, ELI editore M. Berlis- Jane Bowie - H. Jones, Engage, Pearson editore

UDA DISCIPLINARI/ INTERDISCIPLINARI DI ISTITUTO	CONTENUTI	
UDA 1 -	THE CATERING INDUSTRY	The world of hospitality Types of catering
UDA 2 -	- CAREER PATHS	Preparing for an interview Writing a CV and a personal profile
UDA 3 -	MARKETING AND PROMOTION	Business image Customer profiling Promoting your business
UDA 4 -	DIET AND NUTRITION	Special diets for food allergies and intolerances The Mediterranean diet Alternative diets Religious dietary choices
UDA 5 -	- SUSTAINABLE NUTRITION -	Slow Food Movement Myths about Organic and GMOs Food Futuristic foods you will be eating in 30 years
UDA 6 -	SAFETY PROCEDURES	HACCP Food contamination Risks and preventive measures
UDA INTERDISCIPLINARE DI ISTITUTO – I quadrimestre: Event planning	A Festive Hospitality Experience	Designing a Christmas-themed dining event
Uda 2 Start-Up	Customer Profiling: a complete case study	Designing an effective hospitality strategy

APPROFONDIMENTI ANCHE IN RELAZIONE A EDUCAZIONE CIVICA

MACROAREA	CONTENUTI
Costituzione	Key European Union regulations to ensure food safety
Sviluppo economico e sostenibilità	Eat Smart, Live Better, Save the Planet: a sustainable approach to food

Roma, li 30/04/2026

CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI A.S. 2025 - 2026

INSEGNAMENTO	SCIENZE MOTORIE
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 ANCHE IN RELAZIONE A EDUCAZIONE CIVICA

MACROAREA	CONTENUTI
LEGALITÀ E COSTITUZIONE	Guida in stato di ebbrezza: normativa
AMBIENTE E SALUTE	Gestione delle emergenze e procedure di evacuazione

Roma, 27 aprile 2026

CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI A.S. 2025 - 2026

INSEGNAMENTO	Laboratorio Enogastronomia BAR - SALA E VENDITA
LIBRO DI TESTO	O. Galeazzi. SALA BAR GREEN PER CUCINA

CONTENUTI

UDA DISCIPLINARI/ INTERDISCIPLINARI DI ISTITUTO	CONTENUTI
UDA 1	ENOLOGIA E SOMMELLERIE Dalla vite al vino Vini passiti e vini speciali Legislazione vitivinicola La degustazione e criteri di abbinamento cibo-vino
UDA 2-	BEVANDE ALCOLICHE L'assunzione di alcol e i suoi effetti I distillati e i liquori Le bevande miscelate Tecniche di miscelazione e classificazione
UDA 3-	IL MENU E LE CARTE L'elaborazione del menù La struttura del menu Tipologie di menu L'uso del menu e la stipula nel Catering e banqueting
UDA 4	GLI ALIMENTI: I marchi di qualità degli alimenti. Analisi sensoriale degli alimenti Alimentazione - Criteri di classificazione. Sensazioni visive, olfattive e gustative degli alimenti e struttura dell'esame organolettico delle portate.

APPROFONDIMENTI ANCHE IN RELAZIONE A EDUCAZIONE CIVICA

MACROAREA	CONTENUTI
Sviluppo economico e sostenibilità	Il Made in Italy e tutela del patrimonio agricolo e ambientale. Prodotti tipici . I marchi di qualità Abuso dell'alcool e i suoi effetti

Roma, 27/04/2026

CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI A.S. 2025 - 2026

INSEGNAMENTO	Laboratorio Enogastronomia - CUCINA
LIBRO DI TESTO	Smart Chef Hoepli

UDA DISCIPLINARI/ INTERDISCIPLINARI DI ISTITUTO	CONTENUTI
UDA 1 . LA SICUREZZA ALIMENTARE	• L'IGIENE NELLA RISTORAZIONE • I RISCHI IGIENICI • L'IGIENE NELLA RISTORAZIONE • IL SISTEMA HACCP • L'APPLICAZIONE DELL'HACCP • IL PIANO DI AUTOCONTROLLO • LA LEGISLAZIONE ALIMENTARE
UDA 2 - LA SICUREZZA SUL LAVORO	- IL TESTO UNICO SULLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO - GLI OBBLIGHI DEI DATORI DI LAVORO - GLI OBBLIGHI DEI LAVORATORI - I RISCHI DI INFORTUNI E LA LORO PREVENZIONE - LE MALATTIE PROFESSIONALI - I DISPOSITIVI DI SICUREZZA INDIVIDUALI
UDA 3 LA CUCINA REGIONALE	- LE CARATTERISTICHE DELLA CUCINA REGIONALE ITALIANA - I FATTORI DETERMINANTI DELLA CUCINA REGIONALE (STORICI, POLITICI, GEOGRAFICI E CLIMATICI) - IL CONCETTO DI PRODOTTI TIPICI E LE SUE CARATTERISTICHE - LE REGIONI i PIATTI E I MENÙ TIPICI
UDA 4 L'ELABORAZIONE DI CARTE E MENÙ	• TIPOLOGIE DI MENÙ E CARTE • LE NUOVE TIPOLOGIE DI CARTE • LE PORTATE • LA COMPOSIZIONE GASTRONOMICA • LA COMPOSIZIONE GRAFICA • GLI ALLERGENI • IL FOOD COST : CALCOLO STANDARD
UDA 5 LA QUALITÀ ALIMENTARE	- I SIGNIFICATI DEL CIBO - IL CONCETTO DI GENUINITÀ E LE FRODI ALIMENTARI

	- I PRODOTTI DI QUALITÀ CERTIFICATA E I MARCHI DI TUTELA - LA TRACCIABILITÀ ALIMENTARE DI FILIERA - LA FILIERA CORTA E IL KM ZERO E I SUOI VANTAGGI
UDA 6 IL CIBO COME ESPERIENZA CULTURALE, INTOLLERANZE	- CIBO E RELIGIONI • INTOLLERANZE • LA CELIACHIA • MODELLI E TENDENZE ALIMENTARI
UDA 1 - (Istituto) Event planning	Mercatino di Natale; Pranzo di fine anno

APPROFONDIMENTI ANCHE IN RELAZIONE A EDUCAZIONE CIVICA

MACROAREA	CONTENUTI
LEGALITÀ E COSTITUZIONE	MONDO PROFESSIONALE E PARITÀ DI GENERE
SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITÀ	CONSUMO SOSTENIBILE E RISTORAZIONE: ZERO WASTE
CITTADINANZA DIGITALE	WEB E RISTORAZIONE

Roma , 15 /05/2026

CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI A.S. 2025 - 2026

INSEGNAMENTO	Religione Cattolica
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.
UDA 1 - (Istituto) Event planning	Ospitalità e inclusione.

APPROFONDIMENTI ANCHE IN RELAZIONE A EDUCAZIONE CIVICA

MACROAREA	CONTENUTI
Costituzione	Art. 11 della Costituzione italiana: principi in materia di guerra e pace; ascolto e analisi dei brani 'Il mio nome è mai più' e 'Imagine', con successiva lezione dialogata sul tema
Sviluppo economico e sostenibilità	Attualità: analisi e riflessione guidata sull'Anno Santo 2025, con particolare riferimento al bilancio degli eventi e del loro impatto
Cittadinanza digitale	La postmodernità e le sue sfide: analisi attraverso lezione dialogata e riflessioni condivise.

Roma, 29/04/2026.

CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI A.S. 2025 - 2026

INSEGNAMENTO	INSEGNAMENTO Lingua italiana
LIBRO DI TESTO	Noi e Loro - Baldi, Giusso, Favarà

UDA DISCIPLINARI/ INTERDISCIPLINARI DI ISTITUTO	CONTENUTI
UDA 1 - Un secolo alla fine	Verismo e Naturalismo Giovanni Verga: Rosso Malpelo; Il ciclo dei vinti- I Malavoglia Il Decadentismo Charles Baudelaire: L'Albatro; Lo Spleen di Parigi Gabriele D'Annunzio: Il Piacere; La pioggia nel pineto Giovanni Pascoli: X Agosto; Il Gelsomino notturno
UDA 2 - L'inquieto Novecento	- Le Avanguardie - Aldo Palazzeschi, E lasciatemi divertire! - Italo Svevo, La Coscienza di Zeno: Il Fumo; La morte del padre - Luigi Pirandello: L'Umorismo; Il Fu Mattia Pascal - Umberto Saba: Città Vecchia; Goal! - Giuseppe Ungaretti: San Martino del Carso; Soldati - Eugenio Montale: Merigiare pallido e assorto; Spesso il male di vivere ho incontrato

APPROFONDIMENTI ANCHE IN RELAZIONE A EDUCAZIONE CIVICA

MACROAREA	CONTENUTI
Costituzione	Propaganda e totalitarismo
Competenze digitali	Implicazioni etiche dell'AI

Roma, lì 27/04/2026

CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI A.S. 2025 - 2026

INSEGNAMENTO	Storia
LIBRO DI TESTO	Storia in corso-De Vecchi,Giovannetti

UDA DISCIPLINARI/ INTERDISCIPLINARI DI ISTITUTO	CONTENUTI
UDA 1 - Un secolo all'inizio	Le Grandi potenze all'inizio del Novecento La prima guerra mondiale La rivoluzione Russa
UDA 2 - Le Crisi del novecento	- Il Fascismo - La crisi del 29 - il regime Nazista - La seconda guerra mondiale - La guerra fredda - L'Italia repubblicana

APPROFONDIMENTI ANCHE IN RELAZIONE A EDUCAZIONE CIVICA

MACROAREA	CONTENUTI
Costituzione	Propaganda e totalitarismi
Sviluppo economico e sostenibilità	Implicazioni etiche dell'AI

Roma, li 27/04/2026

CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI A.S. 2025 - 2026

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

CONTENUTI

UDA DISCIPLINARI/ INTERDISCIPLINARI DI ISTITUTO	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.
UDA 1 - (Istituto) Event planning	Matematica di base : gli insiemi numerici N, Z, Q, R , operazioni e, in particolare , proporzioni e calcolo percentuale
UDA 2 - (Istituto) Start Up	Matematica di base : gli insiemi numerici N, Z, Q, R , operazioni e, in particolare , proporzioni e calcolo percentuale .

APPROFONDIMENTI ANCHE IN RELAZIONE A EDUCAZIONE CIVICA

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

Roma, lì 15/05/2026