



**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. 0007312 del 14/05/2026**  
IV (Entrata)

ROMA



## **DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**ESAME DI MATURITÀ A.S. 2025/2026**

**CLASSE 5<sup>A</sup> C**

**DIPLOMA DI ISTITUTO PROFESSIONALE**

**SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

**PERCORSO FORMATIVO: ENOGASTRONOMIA**

**CODICE ATECO: I-56**

## INDICE

|                                                                                                                                                                |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. PREMESSA</b>                                                                                                                                             | <b>2</b>  |
| <b>2. PERCORSO PROFESSIONALE</b>                                                                                                                               | <b>3</b>  |
| 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         |
| <b>3. DIDATTICA ORIENTATIVA</b>                                                                                                                                | <b>7</b>  |
| 3.1 Didattica Orientativa a.s. 2025-26                                                                                                                         | 7         |
| 3.2 Moduli di didattica orientativa attivati nell'a.s. 2025-26                                                                                                 | 8         |
| <b>4. FORMAZIONE SCUOLA LAVORO (FSL, EX PCTO)</b>                                                                                                              | <b>9</b>  |
| 4.1 Attività di FSL (ex PCTO) svolte nel triennio                                                                                                              | 9         |
| 4.2 Valutazione FSL                                                                                                                                            | 9         |
| <b>5. EDUCAZIONE CIVICA</b>                                                                                                                                    | <b>10</b> |
| 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        |
| <b>6. ATTIVITÀ E PROGETTI</b>                                                                                                                                  | <b>12</b> |
| 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        |
| <b>7. PERCORSI INTERDISCIPLINARI - NUCLEI FONDAMENTALI</b>                                                                                                     | <b>13</b> |
| 7.1 Percorsi interdisciplinari in riferimento alla Seconda prova d'Esame                                                                                       | 13        |
| <b>8. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI</b>                                                                                                                      | <b>16</b> |
| 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        |
| <b>9. CONTENUTI DEI SINGOLI INSEGNAMENTI</b>                                                                                                                   | <b>23</b> |

## 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 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     |
| totale area indirizzo                        |                                                | 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                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>MOD 1</b><br>Conosco me stesso                       | <b>5 ore</b>                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                         | <b>Asse linguaggi, asse storico-sociale, tutor</b>                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                         | <b>Attività</b><br>Attività di riflessione su aspettative e obiettivi post diploma<br>Individuare il proprio Capolavoro e compilare l'E-Portfolio<br>Documentare digitalmente il proprio percorso di crescita e autoconsapevolezza e la propria proiezione nel futuro |
|                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>MOD. 2</b><br>La mia cassetta degli attrezzi         | <b>10 ore:</b>                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                         | <b>Tutti gli assi</b>                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                         | <b>Attività</b><br>Strumenti per il mondo del lavoro:<br><ul style="list-style-type: none"> <li>• il proprio Cv e lettera motivazionale</li> <li>• Consigli per colloqui di lavoro</li> </ul>                                                                         |
|                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>MOD 3</b><br>Io e l'altro                            | <b>5 ore</b>                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                         | <b>Assi: insegnamenti coinvolti</b>                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                         | <b>Eventi esterni:</b> percorsi di formazione relativi al mondo del lavoro                                                                                                                                                                                            |
| <b>MOD. 4</b><br>Mi oriento nel mondo delle professioni | <b>10 ore</b>                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                         | <b>Tutti, tutor</b>                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                         | <b>Orientamento in uscita</b><br><ul style="list-style-type: none"> <li>- Incontro con ex alunni;</li> <li>- Partecipazione a open day universitari / ITS Academy / accademie.</li> </ul>                                                                             |
|                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Totale ore</b>                                       | <b>30</b>                                                                                                                                                                                                                                                             |



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

| Tipologia attività – Modulo                    | Insegnamento                  | Periodo didattico         | Attività proposta agli studenti                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | N. ORE                     |
|------------------------------------------------|-------------------------------|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| MOD n.1 Conosco me stesso                      | <i>Francese<br/>Inglese</i>   | <i>Intero anno</i>        | <i>Mes habitudes alimentaires</i><br>Autovalutazione competenze maturità                                                                                                                                                                                                                                                          | <i>3<br/>1</i>             |
| MOD n.2 La mia cassetta degli attrezzi         | <i>Inglese<br/>Francese</i>   | <i>1<br/>quadrimestre</i> | Realizzazione del proprio CV e della lettera motivazionale nelle lingue straniere.<br>Indicazioni per colloqui di lavoro.<br>Le CV et la lettre de motivation                                                                                                                                                                     | <i>5<br/>4<br/>4</i>       |
| MOD n.3 Io e l'altro                           | <i>DTA</i>                    | <i>1<br/>quadrimestre</i> | <i>Visione del Film 40 secondi , Relazione e tema sulle tematiche giovanili</i>                                                                                                                                                                                                                                                   | <i>3</i>                   |
| MOD n.3 Io e l'altro                           | <i>Italiano</i>               | <i>2<br/>quadrimestre</i> | <i>Partecipazione all'incontro Adolescenti e violenza: vittime o carnefici? Con compilazione di un questionario orientativo</i>                                                                                                                                                                                                   | <i>2</i>                   |
| MOD n.4 Mi oriento nel mondo delle professioni | <i>Inglese<br/>Matematica</i> | <i>Intero anno</i>        | <i>Questionario di Orientamento: riflessione sulle competenze professionali</i><br><i>Progettazione della propria impresa futura innovativa e sostenibile</i><br><i>Il contratto di lavoro e diritti e doveri dei lavoratori</i><br><i>Orientamento in uscita: scelta consapevole del percorso professionale da intraprendere</i> | <i>5<br/>3<br/>2<br/>3</i> |
| <b>TOTALE ORE</b>                              |                               |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>35</b>                  |
|                                                |                               |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                            |

#### 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. 2024/25  | Conferenza digitale "Pane, denaro e stereotipi"                                          | 1,5   | Tutti                 |
| 2 quad. 2024/25  | Evento presso Villaggio Agricoltura è                                                    | 5     | Tutti                 |
| 2 quad 2024/25   | PON PCTO estero- Francia, Olanda                                                         | 30 gg | 5                     |
| 2 quad 2024/25   | Erasmus + iMove- Irlanda                                                                 | 30 gg | 3                     |
| 1 quad 2025/26   | Ambasciatori del futuro( WTC) evento online                                              | 1     | Tutti                 |
| 1 quad 2025/26   | Incontro di formazione con ALMA                                                          | 4,30  | Tutti                 |
| 1 quad 2025/26   | Evento candidatura Cucina italiana patrimonio UNESCO                                     | 2     | 2                     |
| 1 quad 2025/26   | Open day-Via Pizzo di Calabria Mercatino di Natale                                       | 3     | 2                     |
| 2 quad 2025/26   | Progetto didattico Grana padano 2025/26                                                  | 2     | Tutti                 |
| 2 quad 2025/26   | Workshop "IA e controllo di gestione"                                                    | 3     | Tutti                 |
| 2 quad 2025/26   | Progetto AIC Lazio – Corso teorico-pratico sulla celiachia e la produzione senza glutine | 8     | Tutti                 |
| 2 quad 2025/26   | La ristorazione come opportunità di impresa, progetto FIPE Confcommercio                 | 4     | 2                     |
| 2 quad 2025/26   | University Open Days                                                                     | 4     | Tutti                 |
| 2 quad 2025/26   | Placement + Formazione e Lavoro", promosso dall'azienda Fratelli Figurato                | 2     | Tutti                 |
| II quad. 2025/26 | Salone dello studente Open Day Università Roma tre                                       | 4,30  | 15                    |

##### 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
- 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<br>Raccordo con UDA di Istituto n.1 Event Planning           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Nucleo Concettuale                                                                                            | Conoscenze                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Abilità                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Attività proposta/compito-prodotto finale                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Costituzione</b><br><br><b>Competenze n. 1, 2, 3, 4, 7, 8, 9</b>                                           | 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<br>-Partecipare al dibattito culturale<br>-Adottare comportamenti più adeguati alla tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive<br>-Assumere comportamenti più responsabili sia come pedoni che come automobilisti<br>-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<br>-Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni | <b>Attività proposte</b><br>(a discrezione del CdC)<br><br>Creazione del video:<br><i>Rispetta le regole, proteggi la vita!</i><br><br>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<br>Raccordo con UDA di Istituto n.2 Startup in aula |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Sviluppo economico e sostenibilità</b><br><br><b>Competenze n. 5, 6, 7</b>                                 | -Tutela dell'ambiente<br>-Sostenibilità<br>-Fonti alternative<br>-Economia circolare<br>-Rischi e potenzialità del proprio territorio (effetti sismici, dissesti idrogeologico, ecc.)<br>-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;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Gli alunni si affrontano in un dibattito dal tema: "La globalizzazione favorisce o ostacola la sostenibilità?"<br>Questo esercizio sviluppa capacità di pensiero critico, comunicazione e lavoro di squadra.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|                                                                 |                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Cittadinanza digitale</b><br><b>Competenze n. 10, 11, 12</b> | - Uso consapevole e responsabile e produttivo del web (minacce e opportunità)<br>- Intelligenza Artificiale | - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento<br>- 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                           | La Costituzione: i diritti della persona.                                                                                                                                                                                | Progettazione della propria impresa futura innovativa e sostenibile (Impresa green)<br>Il contratto di lavoro e i diritti e doveri dei lavoratori<br>il marketing e la tutela della privacy |                       | 14     |
| Lingua e letteratura italiana | La violenza giovanile<br>La violenza contro le donne                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                             |                       | 6      |
| Lingua francese               | La santé mentale des jeunes                                                                                                                                                                                              | Sauver notre planète                                                                                                                                                                        |                       | 2      |
| Lingua inglese                | Main European regulations for restaurants                                                                                                                                                                                | Sustainable nutrition: Mediterranean and alternative diets                                                                                                                                  |                       | 3      |
| Religione                     | Attualità: riflessione guidata e bilancio sull'Anno Santo 2025 (lezione dialogata).                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                             |                       | 1      |
|                               | Giorno della Memoria 2026: 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. |                                                                                                                                                                                             |                       | 1      |

|                                      |                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                      |  |           |
|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------|
| Storia                               | <p>La nascita dell'ONU e la <i>Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo</i></p> <p>La Shoah</p> <p>La nascita della Repubblica italiana; caratteristiche della Costituzione; l'ordinamento dello Stato italiano</p> | <i>La globalizzazione: nascita e sviluppi</i>                                        |  | 6         |
| Enogastronomia - bar sala e vendita  | <p>Il Made in Italy e tutela del patrimonio agricolo e ambientale.</p> <p>Prodotti tipici . I marchi di qualità'</p> <p>Abuso dell'alcol e i suoi effetti.</p>                                                            | <i>Sviluppo economico e sostenibilità</i>                                            |  | 3         |
| Scienza e Cultura dell'Alimentazione | <p>La Sostenibilità alimentare</p> <p>Cibo e Religioni : convivenza tra popoli e culture diverse</p>                                                                                                                      | <p><i>Sviluppo economico e sostenibilità</i></p> <p><i>Cittadinanza digitale</i></p> |  | 2         |
| <b>Totale ore</b>                    |                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                      |  | <b>38</b> |

### 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             |
|---------------------------------------|-------------|-----------------------|
| Workshop "IA e controllo di gestione" | in presenza | Cittadinanza digitale |

|                                                                                                                                                     |             |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------|
| Visione film 40 secondi                                                                                                                             | in presenza | Costituzione |
| Sensibilizzazione<br>donazione sangue                                                                                                               | in presenza | Costituzione |
| Progetto di solidarietà<br>in collaborazione con i<br>frati minori del Collegio<br>Internazionale S.<br>Antonio - Servizio alla<br>mensa dei poveri | in presenza | Costituzione |

## 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 scolastico *Gli Artusiani*.
- La ristorazione come opportunità di impresa, progetto FIPE Confcommercio
- Ambasciatori del futuro, online, WSC Italia
- Progetto didattico Grana padano 2025/26
- Creando, riciclando, 2025/26
- Progetto "AIC Lazio – Corso teorico-pratico sulla celiachia e la produzione senza glutine"
- Progetto "A spasso con ABC" – Sabaudia e Circeo

### 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.

| <b>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.</b>                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>INSEGNAMENTI</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>UDA/argomenti</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Scienza e cultura dell'alimentazione                                                                                                                                                                                                                                                                                  | UDA 1 Le esigenze del cliente <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dietologia, dietoterapia, dieta e tumori, reazioni avverse, DCA</li> </ul> UDA 2 Alimentazione oggi <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cibo e religioni</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Laboratorio enogastronomia - cucina                                                                                                                                                                                                                                                                                   | UDA1. Il cibo come esperienza culturale. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il comportamento alimentare;</li> <li>• Modelli e tendenze alimentari;</li> <li>• Cibo e religioni.</li> <li>• L'alimentazione per la salute;</li> <li>• Il nuovo consumatore.</li> </ul> UDA 2. Piatti e menu per soggetti con intolleranze alimentari. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le reazioni avverse agli alimenti;</li> <li>• L'intolleranza al lattosio;</li> <li>• La celiachia.</li> </ul> |
| <b>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.</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Scienza e cultura dell'alimentazione                                                                                                                                                                                                                                                                                  | UDA 2 Alimentazione oggi <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sostenibilità</li> <li>• Nuovi prodotti alimentari</li> </ul> UDA 3 Qualità degli alimenti <ul style="list-style-type: none"> <li>• Igiene e HACCP</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Laboratorio enogastronomia - cucina                                                                                                                                                                                                                                                                                   | UDA1. Il cibo come esperienza culturale. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Modelli e tendenze alimentari;</li> <li>• Cibo e religioni.</li> <li>• L'alimentazione per la salute;</li> </ul> UDA 4. La qualità alimentare. <ul style="list-style-type: none"> <li>• La qualità totale;</li> <li>• I prodotti biologici;</li> <li>• La filiera corta e il chilometro zero;</li> <li>• I marchi di qualità;</li> <li>• Il made in Italy.</li> </ul> UDA 5. Il sistema HACCP                   |
| <b>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.</b>      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Scienza e cultura dell'alimentazione                                                                                                                                                                                                                                                                                  | UDA 3 Qualità degli alimenti <ul style="list-style-type: none"> <li>• Igiene degli alimenti e HACCP</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Laboratorio enogastronomia - cucina                                                                                                                                                                                                                                                           | UDA 5. Il sistema HACCP. <ul style="list-style-type: none"> <li>● La gestione dei prodotti non idonei.</li> <li>● L'igiene nella ristorazione.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>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.</b>                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Scienza e cultura dell'alimentazione                                                                                                                                                                                                                                                          | UDA 3 Qualità degli alimenti <ul style="list-style-type: none"> <li>● Qualità degli alimenti</li> <li>● Marchi di qualità</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Laboratorio enogastronomia - cucina                                                                                                                                                                                                                                                           | UDA 4. La qualità alimentare. <ul style="list-style-type: none"> <li>● I prodotti biologici;</li> <li>● La filiera corta e il chilometro zero;</li> <li>● I marchi di qualità;</li> <li>● Che cosa si intende per tipicità;</li> <li>● Il made in Italy.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>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.</b>                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Scienza e cultura dell'alimentazione                                                                                                                                                                                                                                                          | UDA 3 Qualità degli alimenti                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Laboratorio enogastronomia - cucina                                                                                                                                                                                                                                                           | UDA 4. La qualità alimentare. <ul style="list-style-type: none"> <li>● I prodotti biologici;</li> <li>● La filiera corta e il chilometro zero;</li> <li>● I marchi di qualità;</li> <li>● Che cosa si intende per tipicità;</li> <li>● Il made in Italy.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>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</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Scienza e cultura dell'alimentazione                                                                                                                                                                                                                                                          | UDA 1 Le esigenze del cliente <ul style="list-style-type: none"> <li>● Dietologia, dietoterapia, DCA, dieta e tumori, reazioni avverse</li> </ul> UDA 2 Alimentazione oggi <ul style="list-style-type: none"> <li>● Nuovi prodotti alimentari</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Laboratorio enogastronomia - cucina                                                                                                                                                                                                                                                           | UDA1. Il cibo come esperienza culturale. <ul style="list-style-type: none"> <li>● Il comportamento alimentare;</li> <li>● Modelli e tendenze alimentari;</li> <li>● Cibo e religioni.</li> <li>● L'alimentazione per la salute;</li> <li>● Il nuovo consumatore.</li> </ul> UDA 2. Piatti e menu per soggetti con intolleranze alimentari. <ul style="list-style-type: none"> <li>● Le reazioni avverse agli alimenti;</li> <li>● L'intolleranza al lattosio;</li> <li>● La celiachia.</li> </ul> UDA 3. Gli alimenti. <ul style="list-style-type: none"> <li>● Criteri di classificazione;</li> <li>● I nuovi prodotti alimentari;</li> <li>● Gli OGM;</li> </ul> UDA 6. La ristorazione; <ul style="list-style-type: none"> <li>● Menu e carte</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>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.</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Scienza e cultura dell'alimentazione                                                                                                                                                                                                                                                                                       | UDA 1 Le esigenze del cliente<br>UDA 2 Alimentazione oggi <ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualità degli alimenti</li> <li>• Marchi di qualità</li> <li>• Filiera corta, km0</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Laboratorio enogastronomia - cucina                                                                                                                                                                                                                                                                                        | UDA 4. La qualità alimentare. <ul style="list-style-type: none"> <li>• La qualità totale;</li> <li>• I prodotti biologici;</li> <li>• La filiera corta e il chilometro zero;</li> <li>• I marchi di qualità;</li> <li>• Che cosa si intende per tipicità;</li> <li>• Il made in Italy.</li> </ul> UDA 6. La ristorazione; <ul style="list-style-type: none"> <li>• La gestione degli acquisti.</li> <li>• Menu e carte</li> <li>• Il catering;</li> <li>• Il banqueting;</li> </ul>               |
| <b>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.</b>                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Scienza e cultura dell'alimentazione                                                                                                                                                                                                                                                                                       | UDA 1 Le esigenze del cliente <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dietologia, dietoterapia, DCA, dieta e tumori, reazioni avverse</li> </ul> UDA 2 Alimentazione oggi <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cibo e religioni</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Laboratorio enogastronomia - cucina                                                                                                                                                                                                                                                                                        | UDA1. Il cibo come esperienza culturale. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il comportamento alimentare;</li> <li>• Modelli e tendenze alimentari;</li> <li>• Cibo e religioni.</li> <li>• L'alimentazione per la salute;</li> <li>• Il nuovo consumatore.</li> </ul> UDA 2. Piatti e menù per soggetti con intolleranze alimentari. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le reazioni avverse agli alimenti;</li> <li>• L'intolleranza al lattosio;</li> <li>• La celiachia.</li> </ul> |

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

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

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

ALUNNA/O \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_ DATA \_\_\_\_\_

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

| 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 | <b>Sufficiente: la traccia è aderente nei contenuti essenziali</b>                                                                                                                                                   |                  |
| 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 | <b>Discreta: sufficientemente corretta con rielaborazione minima</b>                                                                                                                                                 |                  |
| 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 | <b>Individua le problematiche e/o le situazioni in maniera sostanziale e fornisce soluzione pertinenti senza motivarle</b>                                                                                           |                  |
| 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 | <b>Adeguate: esposizione semplice ma argomentata, terminologia tecnica adeguata</b>                                                                                                                                  |                  |
| 2,5-3 | Approfondita: argomenta in maniera critica e usa terminologia tecnica appropriata                                                                                                                                    |                  |
|       | <b>Totale punteggio attribuito alla prova</b>                                                                                                                                                                        | <b>____ / 20</b> |

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

|                       |                                                                                              |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>INSEGNAMENTO</b>   | <b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</b>                                                     |
| <b>CLASSE</b>         | <b>5C</b>                                                                                    |
| <b>LIBRO DI TESTO</b> | <b>GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE UP - ENOGASTRONOMIA E SALA VENDITA<br/>RIZZOLI EDUCATION</b> |

### CONTENUTI

| <b>UDA INTERDISCIPLINARI DI ISTITUTO</b> | <b>CONTENUTI</b>                                                                                                                    |
|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>UDA 1 - Event Planning</b>            | <b>Progettazione e realizzazione di un' evento Natalizio valorizzando tradizioni regionali comunicazione e promozione turistica</b> |
| <b>UDA 2 - Start up in aula</b>          | <b>Progettazione di un'idea imprenditoriale improntata sulle tematiche della sostenibilità</b>                                      |

| <b>UDA DISCIPLINARI DI ISTITUTO</b>                                               | <b>CONTENUTI</b>                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>UDA 1 -<br/>PIANIFICAZIONE,<br/>PROGRAMMAZIONE E<br/>CONTROLLO DI GESTIONE</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>● <b>PIANIFICAZIONE E PROGRAMMAZIONE</b></li><li>● <b>IL BUDGET</b></li><li>● <b>IL BUSINESS PLAN</b></li></ul>                                         |
| <b>UDA 2 -<br/>IL MARKETING</b>                                                   | <ul style="list-style-type: none"><li>● <b>IL MARKETING STRATEGICO</b></li><li>● <b>IL MARKETING OPERATIVO</b></li><li>● <b>IL WEB MARKETING</b></li><li>● <b>IL MARKETING PLAN</b></li></ul> |

|                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>UDA 3</b><br><b>LA NORMATIVA DEL SETTORE</b><br><b>TURISTICO - RICETTIVO</b>      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• LE NORME SULLA COSTITUZIONE DELL'IMPRESA</li> <li>• LE NORME SULLA SICUREZZA DEL LAVORO E DEI LUOGHI DI LAVORO</li> <li>• LE NORME DI IGIENE ALIMENTARE E DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI</li> <li>• I PRINCIPALI CONTRATTI DELLE IMPRESE RISTORATIVE</li> </ul> |
| <b>UDA 4</b><br><b>LE ABITUDINI ALIMENTARI E</b><br><b>L'ECONOMIA DEL TERRITORIO</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• LE ABITUDINI ALIMENTARI</li> <li>• I MARCHI DI QUALITÀ ALIMENTARE</li> </ul>                                                                                                                                                                                      |

**APPROFONDIMENTI ANCHE IN RELAZIONE A EDUCAZIONE CIVICA**

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



**MIM**  
Ministero dell'Istruzione  
e del Merito



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

*Pellegrino Artusi*

ROMA

CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI A.S. 2025 - 2026

|                |                                                                                                                                 |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| INSEGNAMENTO   | Lingua inglese                                                                                                                  |
| CLASSE         | 5 C                                                                                                                             |
| LIBRO DI TESTO | Catrin Elen Morris with Alison Smith, Mastering cooking, Eli M. Berlis- Jane Bowie - H. Jones, Engage with your future, Pearson |

| UDA DISCIPLINARI/ INTERDISCIPLINARI DI ISTITUTO | CONTENUTI               |                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| UDA 1 -                                         | THE CATERING INDUSTRY   | <ul style="list-style-type: none"><li>• The world of hospitality</li><li>• Types of catering</li></ul>                                                                                               |
| UDA 2 -                                         | CAREER PATHS            | <ul style="list-style-type: none"><li>• Preparing for an interview</li><li>• Writing a CV and a personal profile</li></ul>                                                                           |
| UDA 3 -                                         | MARKETING AND PROMOTION | <ul style="list-style-type: none"><li>• Business image</li><li>• Customer profiling</li><li>• Promoting your business</li></ul>                                                                      |
| UDA 4 -                                         | DIET AND NUTRITION      | <ul style="list-style-type: none"><li>• Special diets for food allergies and intolerances</li><li>• The Mediterranean diet</li><li>• Alternative diets</li><li>• Religious dietary choices</li></ul> |
| UDA 5 -                                         | SUSTAINABLE NUTRITION   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Slow Food Movement</li><li>• Myths about Organic and GMOs Food</li><li>• Futuristic foods you will be eating in 30 years</li></ul>                           |

|                                                                             |                                         |                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>UDA 6 -</b>                                                              | <b>SAFETY PROCEDURES</b>                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• HACCP</li> <li>• Food contamination</li> <li>• Risks and preventive measures</li> </ul> |
| <b>UDA INTERDISCIPLINARE DI ISTITUTO – I quadrimestre: Event planning</b>   | <b>A Festive Hospitality Experience</b> | Designing a Christmas-themed dining event                                                                                        |
| <b>UDA INTERDISCIPLINARE DI ISTITUTO – II quadrimestre: STARTUP in aula</b> | <b>A real business simulation</b>       | Designing your own hospitality concept: street food, fine dining restaurant, eco-bistrot, or family restaurant                   |

#### APPROFONDIMENTI IN RELAZIONE ALL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

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



**MIM**  
Ministero dell'Istruzione  
e del Merito



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

*Pellegrino Artusi*

ROMA

**CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI A.S. 2025 - 2026**

|                       |                                                       |
|-----------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>INSEGNAMENTO</b>   | Lingua francese                                       |
| <b>CLASSE</b>         | 5 C                                                   |
| <b>LIBRO DI TESTO</b> | Sublime - Oenogastronomie; C. Duvallier; Eli Éditions |

| <b>UDA DISCIPLINARI/<br/>INTERDISCIPLINARI DI<br/>ISTITUTO</b>    | <b>CONTENUTI</b>                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>UDA 1 - Event planning (UDA Istituto)</b>                      | <ul style="list-style-type: none"><li>- Vocabolario gastronomico</li><li>- Descrizione dei piatti in francese</li></ul>                                                                                                         |
| <b>UDA 2 - Start Up (UDA Istituto)</b>                            | Presentazione della start up <ul style="list-style-type: none"><li>• Lessico tecnico gastronomico</li></ul>                                                                                                                     |
| <b>UDA 1-Les spécialités gastronomiques des régions de France</b> | Le Sud - Est de la France: La région et les spécialités gastronomiques<br><br>Le Nord-Ouest de la France: La Bretagne , histoire et spécialités gastronomiques<br><br>Le Grand Est: la région et les spécialités gastronomiques |
| <b>UDA 2- Bien-être et qualité</b>                                | <ul style="list-style-type: none"><li>- alimentation équilibrée</li><li>- la pyramide alimentaire</li><li>- le régime crétois ou méditerranéen</li></ul>                                                                        |
| <b>UDA 3- Les exigences de la clientèle</b>                       | <ul style="list-style-type: none"><li>- nourriture et religion: les menus religieux</li></ul>                                                                                                                                   |

|                                               |                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                               | - Alimentation du sportif, de la femme enceinte, de l'adolescent                                                                                                             |
| <b>UDA 4- Santé et sécurité alimentaire</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- OGM</li> <li>- le système HACCP</li> <li>- allergies et intolérances</li> <li>- les troubles du comportement alimentaire</li> </ul> |
| <b>UDA 5 - Les carrières professionnelles</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le cuisinier</li> <li>- Trouver un travail: Le CV</li> <li>- La lettre de motivation</li> <li>- L'entretien d'embauche</li> </ul>   |

#### APPROFONDIMENTI IN RELAZIONE ALL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

| MACROAREA                                 | CONTENUTI                                                      |
|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| <b>Costituzione</b>                       | La Constitution française comparée à la Constitution italienne |
| <b>Sviluppo economico e sostenibilità</b> | Sauver la planète                                              |



**MIM**  
Ministero dell'Istruzione  
e del Merito



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

*Pellegrino Artusi*

ROMA

CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI A.S. 2025 - 2026

|                |                                                          |
|----------------|----------------------------------------------------------|
| INSEGNAMENTO   | Lingua italiana                                          |
| CLASSE         | 5 C                                                      |
| LIBRO DI TESTO | G. Baldi, R. Favatà, <i>Loro e noi</i> (vol. 3), Paravia |

| UDA DISCIPLINARI/<br>INTERDISCIPLINARI DI<br>ISTITUTO    | CONTENUTI                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| UDA 1 - Il secondo Ottocento:<br>le scritture dal "vero" | <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Il Positivismo</b> e la poetica del <b>Naturalismo francese</b> (cenni)</li><li>• <b>Il Verismo italiano</b>: caratteristiche generali.</li><li>• <b>Giovanni Verga</b>: cenni biografici e pensiero. Lettura e analisi della novella <i>Rosso Malpelo</i>. Caratteristiche del Ciclo dei Vinti; lettura e analisi della <i>Prefazione</i> ai <i>Malavoglia</i>; caratteristiche del romanzo <i>I Malavoglia</i>; lettura e analisi del brano <i>Il ritorno di 'Ntoni alla casa del nespolo</i>. Caratteristiche del romanzo <i>Mastro-don Gesualdo</i>. Lettura e analisi della novella <i>La roba</i>.</li></ul>     |
| UDA 2 - La letteratura nell'<br>"età dell'ansia"         | <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Il Decadentismo</b>: caratteristiche generali.</li><li>• <b>Gabriele D'Annunzio</b>: cenni biografici e poetica. Esteta e superuomo. Caratteristiche del romanzo <i>Il piacere</i> e della raccolta <i>Alcyone</i>. Lettura e analisi della poesia <i>La pioggia nel pineto</i>.</li><li>• <b>Giovanni Pascoli</b>: cenni biografici e poetica. Caratteristiche della raccolta <i>Myricae</i>, lettura e analisi delle poesie <i>X Agosto</i>, <i>Novembre</i>, <i>Temporale</i>. Caratteristiche della raccolta <i>Canti di Castelvecchio</i>, lettura e analisi della poesia <i>Il gelsomino notturno</i>.</li></ul> |
| UDA 3 - L'età della crisi                                | <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Quadro storico, sociale e culturale del primo Novecento</b>.</li><li>• <b>La stagione delle avanguardie e il Futurismo</b>: caratteristiche delle avanguardie storiche; nascita e caratteri generali del futurismo.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |



|                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Filippo Tommaso Marinetti:</b> lettura e analisi del <i>Manifesto del Futurismo</i> e del <i>Manifesto della cucina futurista</i>.</li> <li>● <b>Italo Svevo:</b> cenni biografici. Caratteristiche del romanzo <i>La coscienza di Zeno</i> e differenze con i romanzi <i>Una vita</i> e <i>Senilità</i>. Lettura e analisi della <i>Prefazione</i> e di passi scelti dal capitolo <i>Il fumo</i>.</li> <li>● <b>Luigi Pirandello:</b> cenni biografici, visione del mondo e poetica. Lettura e analisi della novella <i>La patente</i>. Caratteristiche del romanzo <i>Il fu Mattia Pascal</i>. Caratteristiche del romanzo <i>Uno, nessuno e centomila</i>. Lettura e analisi del brano conclusivo del romanzo. Caratteristiche dell'opera <i>Così è (se vi pare)</i>; lettura e analisi della scena conclusiva.</li> </ul> |
| <b>UDA 4 - I poeti della nostra coscienza: Ungaretti e Montale</b>                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Giuseppe Ungaretti:</b> cenni biografici e poetica. Caratteristiche della raccolta <i>L'Allegria</i>, lettura e analisi delle poesie <i>Veglia</i>, <i>Mattina</i>, <i>Soldati</i>, <i>San Martino del Carso</i>.</li> <li>● <b>Eugenio Montale:</b> cenni biografici, caratteristiche della raccolta <i>Ossi di seppia</i>. Lettura e analisi delle poesie <i>Non chiederci la parola</i>, <i>Spesso il male di vivere ho incontrato</i>, <i>Meriggiare pallido e assorto</i>.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>UDA 5 - Produzione di testi orali e scritti in relazione alle prove dell'Esame di maturità</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Tipologie testuali della prima prova dell'esame di Maturità:</b><br/>A – Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano<br/>B – Analisi e produzione di un testo argomentativo<br/>C- Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>UDA INTERDISCIPLINARE DI ISTITUTO – I quadrimestre: Event planning</b>                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Testo descrittivo e informativo</b></li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>UDA INTERDISCIPLINARE DI ISTITUTO – II quadrimestre: STARTUP in aula</b>                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Testo descrittivo e informativo</b></li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

#### APPROFONDIMENTI IN RELAZIONE ALL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

| MACROAREA    | CONTENUTI                                                                                                  |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| COSTITUZIONE | <ul style="list-style-type: none"> <li>● La violenza di genere</li> <li>● La violenza giovanile</li> </ul> |



**MIM**  
Ministero dell'Istruzione  
e del Merito



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

*Pellegrino Artusi*

ROMA

CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI A.S. 2025 - 2026

|                |                                                                                            |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| INSEGNAMENTO   | Storia                                                                                     |
| CLASSE         | 5 C                                                                                        |
| LIBRO DI TESTO | G. De Vecchi, G. Giovanetti, Storia in corso, vol. 3, Edizioni scolastiche Bruno Mondadori |

| UDA DISCIPLINARI/<br>INTERDISCIPLINARI DI<br>ISTITUTO                | CONTENUTI                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| UDA 1 - La seconda metà dell'Ottocento in Europa verso la guerra     | <ul style="list-style-type: none"><li>● <b>La Seconda rivoluzione industriale</b></li><li>● <b>L'Imperialismo</b> e la spartizione dell'Africa</li><li>● <b>L'età giolittiana</b>: caratteristiche e principali riforme.</li><li>● <b>La Prima guerra mondiale</b>: cause profonde e causa immediata; schieramenti. L'intervento dell'Italia: neutralisti e interventisti a confronto. Il patto di Londra. Principali fronti di guerra e guerra di trincea. Sconfitta degli imperi centrali e trattati di pace. I Quattordici punti di Wilson.</li><li>● <b>La Rivoluzione russa</b>: la Russia all'inizio del secolo e l'insurrezione del 1905. La rivoluzione di febbraio. Lenin e le Tesi di aprile. La rivoluzione di ottobre. Il governo bolscevico e la guerra civile. La nascita dell'Urss.</li></ul> |
| UDA 2 - La formazione dei regimi dittatoriali e totalitari in Europa | <ul style="list-style-type: none"><li>● <b>Lo stalinismo</b>: caratteristiche e culto della personalità. L'industrializzazione dell'Urss e i piani quinquennali.</li><li>● <b>Il fascismo in Italia</b>: dopoguerra in Italia e biennio rosso. Nascita del movimento fascista. La marcia su Roma e i primi anni del governo fascista. Le leggi fascistissime e la dittatura totalitaria. I patti lateranensi. La politica economica: l'autarchia e la battaglia del grano. La politica estera: l'invasione dell'Etiopia, l'asse Roma-Berlino e il patto d'acciaio.</li><li>● <b>Il nazismo in Germania</b>: la salita al potere di Hitler e l'ideologia nazista. Il Mein Kampf e l'antisemitismo. La dittatura nazista e</li></ul>                                                                           |

|                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                             | la politica antisemita. La politica estera: conquista dell'Austria e della Cecoslovacchia. Intervento nella guerra civile spagnola.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>UDA 3 - L'economia tra le due guerre mondiali</b>                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>I ruggenti anni Venti e le speculazioni in borsa.</b></li> <li>● <b>La crisi del '29:</b> cause e conseguenze.</li> <li>● <b>Il New Deal.</b></li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>UDA 4 - Presupposti e scoppio della Seconda guerra mondiale</b>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>La Seconda guerra mondiale:</b> cause e caratteristiche. L'invasione della Polonia e la caduta della Francia. L'entrata in guerra dell'Italia e la guerra parallela. L'operazione Barbarossa e l'entrata in guerra degli Stati Uniti. L'Europa dei lager e della Shoah. La svolta della guerra. La caduta del fascismo in Italia e l'armistizio. Resistenza e guerra di liberazione in Italia. Le conferenze di Yalta e Potsdam. La bomba atomica e la fine della guerra. I trattati di pace. Il processo di Norimberga.</li> </ul>                                                                                                                                                         |
| <b>UDA 5 – Il dopoguerra in Europa e nel mondo</b>                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>La Guerra fredda:</b> bipolarismo e caratteristiche dei due blocchi. I focolai di crisi: la guerra di Corea, il muro di Berlino, la crisi di Cuba e la guerra del Vietnam. La corsa allo spazio.</li> <li>● <b>La questione palestinese</b> (cenni)</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>UDA 6 – L'Italia repubblicana</b>                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>L'Italia nel dopoguerra</b></li> <li>● <b>La nascita dell'Italia repubblicana:</b> il Referendum fra monarchia e Repubblica; la costituente e l'elaborazione della Costituzione italiana</li> <li>● <b>I primi anni del governo repubblicano:</b> il centrismo</li> <li>● <b>La ricostruzione e il miracolo economico</b></li> <li>● <b>Il panorama politico italiano negli anni Sessanta:</b> dal centrismo al centro-sinistra. Le contestazioni giovanili del Sessantotto. Proteste operaie e autunno caldo.</li> <li>● <b>Gli anni di piombo:</b> caratteristiche e obiettivi del terrorismo nero e del terrorismo rosso. Il compromesso storico e l'assassinio di Aldo Moro.</li> </ul> |
| <b>UDA INTERDISCIPLINARE DI ISTITUTO – I quadrimestre: Event planning</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Manifestazioni ed eventi di massa nel Novecento</b></li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>UDA INTERDISCIPLINARE DI ISTITUTO – II quadrimestre: STARTUP in aula</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>La crisi del '29:</b> sovrapproduzione, speculazione finanziaria e sistema delle quotazioni in Borsa</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

#### APPROFONDIMENTI IN RELAZIONE ALL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

| MACROAREA    | CONTENUTI                                                    |
|--------------|--------------------------------------------------------------|
| Costituzione | <ul style="list-style-type: none"> <li>● La Shoah</li> </ul> |

|                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• La nascita dell'ONU e la Dichiarazione universale dei diritti umani</li> <li>• La nascita dell'Italia repubblicana</li> <li>• La Costituzione italiana: caratteristiche e struttura. I principi fondamentali</li> <li>• L'ordinamento dello Stato italiano</li> </ul> |
| Sviluppo economico e sostenibilità | <ul style="list-style-type: none"> <li>• La globalizzazione: origini e sviluppi</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                     |



**MIM**

Ministero dell'Istruzione  
e del Merito



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

*Pellegrino Artusi*

ROMA



**CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI A.S. 2025 - 2026**

|                       |                                                                   |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------|
| <b>INSEGNAMENTO</b>   | Scienza e Cultura dell'Alimentazione                              |
| <b>CLASSE</b>         | 5 C                                                               |
| <b>LIBRO DI TESTO</b> | Machado " Scienza e Cultura dell'Alimentazione –Poseidonia scuola |

| <b>UDA DISCIPLINARI/<br/>INTERDISCIPLINARI DI<br/>ISTITUTO</b> | <b>CONTENUTI</b>                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>UDA 1 -</b>                                                 | Dietologia nelle diverse condizioni fisiologiche ed età della vita. Gli Stili alimentari                                         |
| <b>UDA 2 –</b>                                                 | Dietoterapia nelle diverse condizioni patologiche ,allergie e intolleranze. Cibo e tumori. Disturbi del Comportamento alimentare |
| <b>UDA 3-</b>                                                  | Cibo e Religioni (monoteistiche : Cristiana, Ebraica e Islamica; orientali : Induismo e Buddismo)                                |
| <b>UDA 4-</b>                                                  | Le Contaminazioni : fisiche, chimiche e biologiche (prioni, virus,batteri,protozoi,muffe e lieviti, elminti)                     |
| <b>UDA 5-</b>                                                  | Additivi alimentari                                                                                                              |
| <b>UDA 6-</b>                                                  | Haccp e igiene negli ambienti di lavoro                                                                                          |
| <b>Uda 7-</b>                                                  | I Nuovi Prodotti Alimentari                                                                                                      |

|                                                                                                       |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>Interdisciplinari</b><br><br><b>UDA I   Event Planning</b><br><br><b>UDA II   Start-up in aula</b> |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

**APPROFONDIMENTI IN RELAZIONE ALL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA**

| <b>MACROAREA</b>                          | <b>CONTENUTI</b>                                                  |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| <b>Sviluppo economico e sostenibilità</b> | <b>La Sostenibilità alimentare</b>                                |
| <b>Cittadinanza digitale</b>              | <b>Cibo e Religioni : convivenza tra popoli e culture diverse</b> |



**MIM**  
Ministero dell'Istruzione  
e del Merito



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

*Pellegrino Artusi*

ROMA

**CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI A.S. 2025 - 2026**

|                       |                                                                                                                                                     |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>INSEGNAMENTO</b>   | Matematica                                                                                                                                          |
| <b>CLASSE</b>         | 5 C                                                                                                                                                 |
| <b>LIBRO DI TESTO</b> | Sasso, L., Fragni I., Colori della matematica. Edizione bianca per il secondo biennio degli Istituti alberghieri, Petrini Deascuola, 20213, vol. A. |

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

|                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>UDA DISCIPLINARI</b>                                                      | <b>CONTENUTI</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>UDA 1 - Equazioni, disequazioni, relazioni e introduzione all'analisi</b> | Equazioni e disequazioni di primo e secondo grado intere e fratte<br>e Prodotto di disequazioni<br>L'insieme R: richiami e complementi<br>Variabili e Funzioni<br>Definizione di funzione Classificazione delle funzioni<br>Definizione di Dominio<br>Definizione di Codominio<br>Ricerca del dominio e del codominio a partire dal grafico della funzione<br>Ricerca del dominio di una funzione algebrica razionale fratta a partire dall'espressione algebrica della funzione<br>Intersezioni con gli assi cartesiani di funzioni varie. |

|                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                     | <p>Zeri della funzione</p> <p>Concetto intuitivo di limite.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>UDA 2 – Analisi: studio completo di funzioni</b> | <p>Positività della funzione, calcolo della positività di una funzione algebrica razionale fratta</p> <p>Intervalli di positività, intervalli aperti e chiusi</p> <p>Calcolo del limite per <math>x</math> che tende all'infinito di una funzione algebrica razionale fratta</p> <p>Calcolo del limite per <math>x</math> che tende ad un valore finito di una funzione razionale fratta</p> <p>Limite destro e sinistro</p> <p>Forme indeterminate del tipo <math>\infty/\infty</math> e del tipo <math>0/0</math></p> <p>Rapporto tra infiniti e infinitesimi</p> <p>Definizione di asintoto</p> <p>Asintoti orizzontali , verticali e obliqui</p> <p>Ricerca degli asintoti per una funzione razionale fratta</p> <p>Definizione di continuità di una funzione</p> <p>Punti di discontinuità di prima, seconda e terza specie e ricerca degli stessi nello studio di una funzione razionale fratta</p> <p>Funzione iniettiva</p> <p>Funzione invertibile</p> <p>Condizione di invertibilità di una funzione</p> <p>Simmetria centrale e simmetria assiale</p> <p>Significato geometrico della derivata</p> <p>Funzione derivabile in un punto</p> <p>Derivate fondamentali</p> <p>Formule di derivazione</p> <p>Punti stazionari</p> <p>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</p> <p>Grafico completo di una funzione algebrica razionale fratta</p> |

#### APPROFONDIMENTI IN RELAZIONE ALL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

| MACROAREA    | CONTENUTI                                                                                     |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Costituzione | <b>Attualità: riflessione guidata sul rispetto delle regole condivise (lezione dialogata)</b> |



**MIM**Ministero dell'Istruzione  
e del Merito

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

*Pellegrino Artusi*

ROMA

---

**CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI A.S. 2025- 2026**

|                       |                                           |
|-----------------------|-------------------------------------------|
| <b>INSEGNAMENTO</b>   | <b>LABORATORIO ENOGASTRONOMIA -CUCINA</b> |
| <b>CLASSE</b>         | <b>5 C</b>                                |
| <b>LIBRO DI TESTO</b> | <b>Smart Chef Heopli</b>                  |

| <b>UDA DISCIPLINARI/<br/>INTERDISCIPLINARI DI<br/>ISTITUTO</b> | <b>CONTENUTI</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>UDA 1 .<br/>LA SICUREZZA ALIMENTARE</b>                     | <ul style="list-style-type: none"><li>• L'IGIENE NELLA RISTORAZIONE</li><li>• I RISCHI IGIENICI</li><li>• L'IGIENE NELLA RISTORAZIONE</li><li>• IL SISTEMA HACCP</li><li>• L'APPLICAZIONE DELL'HACCP</li><li>• IL PIANO DI AUTOCONTROLLO</li><li>• LA LEGISLAZIONE ALIMENTARE</li></ul>                                            |
| <b>UDA 2 -<br/>LA SICUREZZA SUL LAVORO</b>                     | <ul style="list-style-type: none"><li>• IL TESTO UNICO SULLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO</li><li>• GLI OBBLIGHI DEI DATORI DI LAVORO</li><li>• GLI OBBLIGHI DEI LAVORATORI</li><li>• I RISCHI DI INFORTUNI E LA LORO PREVENZIONE</li><li>• LE MALATTIE PROFESSIONALI</li><li>• I DISPOSITIVI DI SICUREZZA INDIVIDUALI</li></ul> |
| <b>UDA 3<br/>LA CUCINA REGIONALE</b>                           | <ul style="list-style-type: none"><li>• LE CARATTERISTICHE DELLA CUCINA REGIONALE ITALIANA</li><li>• I FATTORI DETERMINANTI DELLA CUCINA REGIONALE (STORICI, POLITICI, GEOGRAFICI E CLIMATICI )</li><li>• IL CONCETTO DI PRODOTTI TIPICI E LE SUE CARATTERISTICHE</li><li>• LE REGIONI i PIATTI E I MENÙ TIPICI</li></ul>          |
|                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

|                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>UDA 4</b><br><b>L'ELABORAZIONE DI CARTE E</b><br><b>MENÙ</b>                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• TIPOLOGIE DI MENÙ E CARTE</li> <li>• LE NUOVE TIPOLOGIE DI CARTE</li> <li>• LE PORTATE</li> <li>• LA COMPOSIZIONE GASTRONOMICA</li> <li>• LA COMPOSIZIONE GRAFICA</li> <li>• GLI ALLERGENI</li> <li>• IL FOOD COST : CALCOLO STANDARD</li> </ul>                           |
| <b>UDA 5</b><br><b>LA QUALITÀ ALIMENTARE</b>                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• I SIGNIFICATI DEL CIBO</li> <li>• IL CONCETTO DI GENUINITÀ E LE FRODI ALIMENTARI</li> <li>• I PRODOTTI DI QUALITÀ CERTIFICATA E I MARCHI DI TUTELA</li> <li>• LA TRACCIABILITÀ ALIMENTARE DI FILIERA</li> <li>• LA FILIERA CORTA E IL KM ZERO E I SUOI VANTAGGI</li> </ul> |
| <b>UDA 6</b><br><b>IL CIBO COME ESPERIENZA</b><br><b>CULTURALE,</b><br><b>INTOLLERANZE</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• CIBO E RELIGIONI</li> <li>• INTOLLERANZE</li> <li>• LA CELIACHIA</li> <li>• MODELLI E TENDENZE ALIMENTARI</li> </ul>                                                                                                                                                       |



**MIM**  
Ministero dell'Istruzione  
e del Merito



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

*Pellegrino Artusi*

ROMA

**CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI A.S. 2025 - 2026**

|                       |                                        |
|-----------------------|----------------------------------------|
| <b>INSEGNAMENTO</b>   | <b>SCIENZE MOTORIE</b>                 |
| <b>CLASSE</b>         | <b>5 C</b>                             |
| <b>LIBRO DI TESTO</b> | <b>DISPENSE ED APPUNTI DEL DOCENTE</b> |

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

**APPROFONDIMENTI IN RELAZIONE ALL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA**

| <b>MACROAREA</b>               | <b>CONTENUTI</b>                                    |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------|
| <b>LEGALITÀ E COSTITUZIONE</b> | Guida in stato di ebbrezza: normativa               |
| <b>AMBIENTE E SALUTE</b>       | Gestione delle emergenze e procedure di evacuazione |



**MIM**  
Ministero dell'Istruzione  
e del Merito



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

*Pellegrino Artusi*

ROMA

**CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI A.S. 2025 - 2026**

|                       |                                                        |
|-----------------------|--------------------------------------------------------|
| <b>INSEGNAMENTO</b>   | <b>Religione Cattolica</b>                             |
| <b>CLASSE</b>         | <b>5 C</b>                                             |
| <b>LIBRO DI TESTO</b> | <b>M. Genisio, <i>Le due ali</i>, Marietti scuola.</b> |

| <b>UDA DISCIPLINARI/<br/>INTERDISCIPLINARI DI<br/>ISTITUTO</b> | <b>CONTENUTI</b>                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>UDA 1 - La Chiesa nell'età contemporanea.</b>               | La Storia della Chiesa contemporanea e il tema del dialogo ecumenico, interreligioso e interculturale. |
| <b>UDA 2 - I problemi dell'etica contemporanea</b>             | Gli attuali problemi dell'etica e il tema della responsabilità dell'uomo.                              |
| <b>UDA 3 - La religione oggi</b>                               | L'attuale situazione religiosa e il tema dell'incontro tra le religioni.                               |
| <b>UDA D'ISTITUTO N. 1 –<br/>EVENT PLANNING</b>                | Natale all'Artusi: tradizioni natalizie italiane e nel mondo; valori di ospitalità e condivisione.     |
| <b>UDA D'ISTITUTO N. 2 –<br/>STARTUP in aula</b>               | Riflessione sul valore etico del lavoro e dell'impresa; responsabilità sociale e imprenditoria etica.  |

**APPROFONDIMENTI IN RELAZIONE ALL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA**

| <b>MACROAREA</b>                          | <b>CONTENUTI</b>                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Costituzione</b>                       | 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. |
| <b>Sviluppo economico e sostenibilità</b> | Attualità: analisi e riflessione guidata sull'Anno Santo 2025, con particolare riferimento al bilancio degli eventi e del loro impatto.                                                       |
| <b>Cittadinanza digitale</b>              | Il cyberbullismo e i rischi nella rete di cui dobbiamo essere consapevoli.                                                                                                                    |

**MIM**Ministero dell'Istruzione  
e del Merito

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

*Pellegrino Artusi*

ROMA

**CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI A.S. 2025 - 2026**

|                       |                                                       |
|-----------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>INSEGNAMENTO</b>   | <b>LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR, SALA E VENDITA</b> |
| <b>CLASSE</b>         | <b>V C</b>                                            |
| <b>LIBRO DI TESTO</b> | <b>O. Galeazzi. SALA BAR GREEN PER CUCINA</b>         |

| <b>UDA<br/>DISCIPLINARI/<br/>INTERDISCIPLINARI<br/>DI ISTITUTO</b> | <b>CONTENUTI</b>                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>UDA 1</b>                                                       | <b>ENOLOGIA E SOMMELLERIE</b><br>Dalla vite al vino<br>Vini passiti e vini speciali<br>Legislazione vitivinicola<br>La degustazione e criteri di abbinamento cibo-vino. |
| <b>UDA 2</b>                                                       | <b>BEVANDE ALCOLICHE</b><br>L'assunzione di alcol e i suoi<br>effetti I distillati e i liquori<br>Le bevande miscelate<br>Tecniche di miscelazione e classificazione    |
| <b>UDA 3</b>                                                       | <b>IL MENU E LE CARTE</b><br>L'elaborazione del<br>menu La struttura del<br>menu Tipologie di<br>menu                                                                   |

|  |                                                       |
|--|-------------------------------------------------------|
|  | L'uso del menu e la stipula nel Catering e banqueting |
|--|-------------------------------------------------------|

|              |                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>UDA 4</b> | <p>GLI ALIMENTI:</p> <p>I marchi di qualità degli alimenti.</p> <p>Analisi sensoriale degli alimenti</p> <p>Alimentazione- Criteri di classificazione.</p> <p>Sensazioni visive, olfattive e gustative degli alimenti e struttura dell'esame organolettico delle portate.</p> |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### APPROFONDIMENTI IN RELAZIONE ALL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

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