



MIM

Ministero dell'Istruzione
e del Merito



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

Pellegrino Artusi

ROMA

IPSEOA Pellegrino Artusi - Roma
Prot. 0007346 del 14/05/2026
IV (Entrata)



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ESAME DI MATURITÀ A.S. 2025/2026

CLASSE 5^A I

DIPLOMA DI ISTITUTO PROFESSIONALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

PERCORSO FORMATIVO: ENOGASTRONOMIA

CODICE ATECO: I-56

INDICE

1. PREMESSA	2
2. PERCORSO PROFESSIONALE	3
2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo	3
2.2 Area d'istruzione generale	3
2.3 Competenze di indirizzo	4
2.4 Competenze trasversali	6
2.5 Quadro orario	6
3. DIDATTICA ORIENTATIVA	7
3.1 Didattica Orientativa a.s. 2025-26	7
3.2 Moduli di didattica orientativa attivati nell'a.s. 2025-26	8
4. FORMAZIONE SCUOLA LAVORO (FSL, EX PCTO)	9
4.1 Attività di FSL (ex PCTO) svolte nel triennio	9
4.2 Valutazione FSL	9
5. EDUCAZIONE CIVICA	10
5.1 Obiettivi specifici di apprendimento per l'insegnamento trasversale di Educazione Civica a.s. 2025/2026 (Decreto Ministeriale N. 183 del 7 Settembre 2024)	10
5.2 Contenuti svolti	11
5.3 Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito dell'insegnamento trasversale di Educazione Civica	11
6. ATTIVITÀ E PROGETTI	12
6.1 Attività di recupero e potenziamento	12
6.2 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa - Progetti PTOF	12
6.3 Prove Invalsi	12
7. PERCORSI INTERDISCIPLINARI - NUCLEI FONDAMENTALI	13
7.1 Percorsi interdisciplinari in riferimento alla Seconda prova d'Esame	13
8. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI	16
8.1 Criteri di valutazione	16
8.2 Strumenti di valutazione	16
8.3 Criteri di attribuzione del credito scolastico	16
8.4 Griglie di valutazione	17
8.4.1 Griglie di valutazione della prima prova	18
8.4.2 Griglia di valutazione della seconda prova	21
8.4.3 Griglia di valutazione del colloquio All. A - O. M. n. 54 del 26.03.2026	22
9. CONTENUTI DEI SINGOLI INSEGNAMENTI	23

1. PREMESSA

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

2. PERCORSO PROFESSIONALE

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo

Il nuovo ordinamento dell'istruzione professionale comprende undici indirizzi di studio elencati dall'articolo 3, comma 1, del d.lgs. 61/2017, in particolare per l'indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera, l'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
MOD 1 Conosco me stesso	5 ore
	Asse linguaggi, asse storico-sociale, tutor
	Attività Attività di riflessione su aspettative e obiettivi post diploma Individuare il proprio Capolavoro e compilare l'E-Portfolio Documentare digitalmente il proprio percorso di crescita e autoconsapevolezza e la propria proiezione nel futuro
MOD. 2 La mia cassetta degli attrezzi	10 ore:
	Tutti gli assi
	Attività Strumenti per il mondo del lavoro: • il proprio Cv e lettera motivazionale • Consigli per colloqui di lavoro
MOD 3 Io e l'altro	5 ore
	Assi: insegnamenti coinvolti
	Eventi esterni: percorsi di formazione relativi al mondo del lavoro
MOD. 4 Mi oriento nel mondo delle professioni	10 ore
	Tutti, tutor
	Orientamento in uscita - Incontro con ex alunni; - Partecipazione a open day universitari / ITS Academy / accademie.
Totale ore	30

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

Tipologia attività – Modulo	Insegnamento	Periodo didattico	Attività proposta gli studenti	N. ore
MOD n.1 Conosco me stesso	tutti	I quadrimestre	Riflessione il suo obiettivi e aspettative post diploma, discussione guidata in classe e realizzazione prodotto finale (elaborato scritto in formato digitale)	5
MOD n.2 La mia cassetta degli attrezzi	Asse linguaggi – asse storico sociale	II quadrimestre	Realizzazione del proprio CV	10
MOD n.3 Io e l'altro	cucina-sala	I quadrimestre II quadrimestre II quadrimestre	<i>Incontro ALMA</i> <i>Incontro Grana Padano</i> <i>Incontri AIC - celiachia</i>	2 2 8
MOD n.4 Mi oriento nel mondo delle professioni	tutti	II quadrimestre	Salone dell'orientamento - Università Europea di Roma/Fareturismo 2026 Compilazione questionario orientamento Salone dell'orientamento Roma University Days Incontro con ITS Agroalimentare Incontro con Fratelli Figurato	5 1 4 1 2
Totale ore svolte				40

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
3 anno - I quad.	<i>Simposio Trionfo del gusto (Ciampino)</i>	5	4
3 anno - I quad.	<i>Panettone Maximo</i>	13	4
3 anno - I quad.	<i>Giuramento del 100° corso allievi Vigili del fuoco</i>	5	4
3 anno - I quad.	<i>Evento Sabelli</i>	8	4
4 anno - I quad.	<i>Mercatini di Natale</i>	5	6
4 anno - II quad.	<i>Formazione scuola lavoro all'estero</i>	120	1
4 anno - I quad.	<i>Banchetto presso Scuola vigili del fuoco Capannelle</i>	5	6
5 anno - I quad.	<i>Salone dello studente</i>	6	tutti

4.2 Valutazione FSL

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

L'accertamento delle competenze acquisite è stato effettuato attraverso:

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

5. EDUCAZIONE CIVICA

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

Dal curriculum di Educazione Civica d'Istituto:

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

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

5.2 Contenuti svolti

INSEGNAMENTO	Costituzione	Sviluppo economico e sostenibilità	Cittadinanza digitale	n. ore
ITALIANO		L'Agenda 2030, gol 3 - salute e benessere (il fumo e la salute fra Svevo e Montale)	L'alter ego digitale - da D'Annunzio ai giorni nostri	4
STORIA	La censura e la libertà d'espressione	Sviluppi e prospettive di miglioramento economico nel '29		2+2
DTA		Sicurezza sul lavoro	Consapevolezza critica sui social media	2+2
LINGUA FRANCESE		L'Europe et le climat Le gaspillage alimentaire		2+2
MATEMATICA		Agenda 2030		2
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Educazione alimentare: Linee guida per una sana alimentazione e diverse tipologie dietetiche Sicurezza alimentare: gli allergeni; corrette pratiche igieniche e HACCP			7

LAB. CUCINA		L'importanza del KM zero; il made in Italy, lotta allo spreco alimentare		5
RELIGIONE	Art. 19 - la libertà religiosa			2
SCIENZE MOTORIE	Sport e sviluppo di valori inerenti l'educazione civica			2
LAB. SALA	Doveri dei cittadini	Tutela dell'ambiente	Fake news e verifica delle fonti	3
Totale ore				37

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
Sensibilizzazione donazione sangue	Incontro con membri Croce Rossa Italiana	Costituzione
Workshop "IA e controllo di gestione"	Incontro con membri Azienda "Olivia"	Cittadinanza digitale
Visione del film "Domani interrogo"	Visione presso Cinema Don Bosco	Costituzione
Ambasciatori del futuro	Incontro WSC Italia	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*.
- Progetto studente-atleta

6.3 Prove Invalsi

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

7. PERCORSI INTERDISCIPLINARI - NUCLEI FONDAMENTALI

7.1 Percorsi interdisciplinari in riferimento alla Seconda prova d'Esame

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

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.	
INSEGNAMENTI	UDA/argomenti
Scienza e cultura dell'alimentazione	UDA 1 Le esigenze del cliente • Dietologia, dietoterapia, dieta e tumori, reazioni avverse, DCA UDA 2 Alimentazione oggi • Cibo e religioni
Laboratorio enogastronomia - cucina	UDA1. Il cibo come esperienza culturale. • Il comportamento alimentare; • Modelli e tendenze alimentari; • Cibo e religioni. • L'alimentazione per la salute; • Il nuovo consumatore. UDA 2. Piatti e menù per soggetti con intolleranze alimentari. • Le reazioni avverse agli alimenti; • L'intolleranza al lattosio; • La celiachia.
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.	
Scienza e cultura dell'alimentazione	UDA 2 Alimentazione oggi • Sostenibilità • Nuovi prodotti alimentari UDA 3 Qualità degli alimenti • Igiene e HACCP
Laboratorio enogastronomia - cucina	UDA1. Il cibo come esperienza culturale. • Modelli e tendenze alimentari; • Cibo e religioni. • L'alimentazione per la salute; UDA 4. La qualità alimentare. • La qualità totale; • I prodotti biologici; • La filiera corta e il chilometro zero; • I marchi di qualità; • Il made in Italy. UDA 5. Il sistema HACCP
3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.	
Scienza e cultura dell'alimentazione	UDA 3 Qualità degli alimenti • Igiene degli alimenti e HACCP

Laboratorio enogastronomia - cucina	UDA 5. Il sistema HACCP. • La gestione dei prodotti non idonei. • L'igiene nella ristorazione.
4.Cultura della “Qualità totale” dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell’integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all’innovazione.	
Scienza e cultura dell'alimentazione	UDA 3 Qualità degli alimenti • Qualità degli alimenti • Marchi di qualità
Laboratorio enogastronomia - cucina	UDA 4. La qualità alimentare. • I prodotti biologici; • La filiera corta e il chilometro zero; • I marchi di qualità; • Che cosa si intende per tipicità; • Il made in Italy.
5.Valorizzazione del “made in Italy”, come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.	
Scienza e cultura dell'alimentazione	UDA 3 Qualità degli alimenti
Laboratorio enogastronomia - cucina	UDA 4. La qualità alimentare. • I prodotti biologici; • La filiera corta e il chilometro zero; • I marchi di qualità; • Che cosa si intende per tipicità; • Il made in Italy.
6.Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale	
Scienza e cultura dell'alimentazione	UDA 1 Le esigenze del cliente • Dietologia, dietoterapia, DCA, dieta e tumori, reazioni avverse UDA 2 Alimentazione oggi • Nuovi prodotti alimentari
Laboratorio enogastronomia - cucina	UDA1. Il cibo come esperienza culturale. • Il comportamento alimentare; • Modelli e tendenze alimentari; • Cibo e religioni. • L'alimentazione per la salute; • Il nuovo consumatore. UDA 2. Piatti e menu per soggetti con intolleranze alimentari. • Le reazioni avverse agli alimenti; • L'intolleranza al lattosio; • La celiachia. UDA 3. Gli alimenti. • Criteri di classificazione; • I nuovi prodotti alimentari; • Gli OGM; UDA 6. La ristorazione; • Menu e carte

7.Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.	
Scienza e cultura dell'alimentazione	UDA 1 Le esigenze del cliente UDA 2 Alimentazione oggi • Qualità degli alimenti • Marchi di qualità • Filiera corta, km0
Laboratorio enogastronomia - cucina	UDA 4. La qualità alimentare. • La qualità totale; • I prodotti biologici; • La filiera corta e il chilometro zero; • I marchi di qualità; • Che cosa si intende per tipicità; • Il made in Italy. UDA 6. La ristorazione; • La gestione degli acquisti. • Menu e carte • Il catering; • Il banqueting;
8.Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.	
Scienza e cultura dell'alimentazione	UDA 1 Le esigenze del cliente • Dietologia, dietoterapia, DCA, dieta e tumori, reazioni avverse UDA 2 Alimentazione oggi • Cibo e religioni
Laboratorio enogastronomia - cucina	UDA1. Il cibo come esperienza culturale. • Il comportamento alimentare; • Modelli e tendenze alimentari; • Cibo e religioni. • L'alimentazione per la salute; • Il nuovo consumatore. UDA 2. Piatti e menu per soggetti con intolleranze alimentari. • Le reazioni avverse agli alimenti; • L'intolleranza al lattosio; • La celiachia.

8. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

8.1 Criteri di valutazione

La valutazione formativa ha tenuto conto

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

8.2 Strumenti di valutazione

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

Verifiche	Insegnamenti
Verifiche orali	Tutti
Prove strutturate e/o semistrutturate	Tutti (tranne Scienze e cultura dell'alimentazione)
Comprensione e analisi del testo	Lingua e letteratura italiana, Lingua Inglese, Lingua Francese, Scienze e cultura dell'alimentazione
Tema	Lingua e letteratura italiana, Scienze e cultura dell'alimentazione
Risoluzione di problemi	Lingua e letteratura italiana, Scienze e cultura dell'alimentazione
Sviluppo di progetti	DTA, Lingua e letteratura italiana
Relazioni	Lingua e letteratura italiana
Ricerche multimediali e materiale bibliografico	Tutti

8.3 Criteri di attribuzione del credito scolastico

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

8.4 Griglie di valutazione

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

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

8.4.1 Griglie di valutazione della prima prova

TIPOLOGIA A: Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

ALUNNA/O _____ CLASSE _____ DATA _____

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

TIPOLOGIA B: Analisi e produzione di un testo argomentativo

ALUNNA/O _____ CLASSE _____ DATA _____

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

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

ALUNNA/O _____ CLASSE _____ DATA _____

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

8.4.2 Griglia di valutazione della seconda prova

IPSEOA 'Pellegrino Artusi' RMRH02000C
Griglia Valutazione Seconda Prova Esame di Stato 2025-2026
 Commissione RMIP.....

CANDIDATO: _____ **CLASSE V SEZ:** _____

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

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

Roma, _____

La Commissione

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

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

9. CONTENUTI DEI SINGOLI INSEGNAMENTI

CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI A.S. 2025 - 2026

INSEGNAMENTO	LINGUA ITALIANA
LIBRO DI TESTO	Giuseppe Zaccaria, Roberto Favatà, Silvia Giusso, Guido Baldi, Mario Razet, 'Loro e noi. Letteratura italiana. Per le Scuole superiori. Con e-book. Con espansione online. Vol. 3: Dall'età postunitaria ai giorni nostri.

UDA DISCIPLINARI/ INTERDISCIPLINARI DI ISTITUTO	CONTENUTI
UDA 1 - Il secondo Ottocento: le scritture dal "vero"	• La poetica e gli autori del Verismo • <i>Giovanni Verga</i>: vita, opere, pensiero e nuova tecnica narrativa verista. Lettura e analisi della novella <i>Rosso Malpelo</i> e delle novelle <i>La Lupa</i> e <i>Nedda</i>. Trama, temi, personaggi dei romanzi <i>I Malavoglia</i>
UDA 2 - La letteratura nell' "età dell'ansia"	• Il Decadentismo • <i>Gabriele d'Annunzio</i>: vita, opere, pensiero. Lettura e commento della poesia <i>La pioggia nel pineto</i> Trama, temi e personaggi del romanzo <i>Il piacere</i> Il superomismo e le grandi imprese: L'impresa di Fiume, Il folle volo su Vienna, La beffa di Buccari • <i>Giovanni Pascoli</i>: vita, opere, pensiero. Analisi e commento delle poesie <i>X Agosto</i> da <i>Myrica</i> Analisi e commento delle poesie <i>La cavalla storna</i> e <i>Il Gelsomino notturno</i> dai <i>Canti di Castelvecchio</i>
UDA 3 - L'età della crisi	• Contesto storico del primo Novecento • <i>Italo Svevo</i>: vita, opere, pensiero. Trame, temi, personaggi delle opere <i>Una vita</i>, <i>Senilità</i>, <i>La coscienza di Zeno</i> (lettura di brani antologici - <i>Prefazione</i> e <i>Il fumo</i>)

	●* Luigi Pirandello: vita, opere, pensiero; l'Umorismo. Trame, temi, personaggi dell'opera <i>Uno Nessuno e centomila</i>.
UDA 4 - I poeti della nostra coscienza : Ungaretti, Saba, Montale	● Il contesto storico: dalla prima guerra mondiale al secondo dopoguerra ● L'Ermetismo: linguaggio e temi ricorrenti ● Giuseppe Ungaretti: vita, opere, pensiero. Il primo Ungaretti: l'<i>Allegria</i> lettura e commento delle poesie <i>Veglia, Soldati e Mattina</i> ● Eugenio Montale: vita, opere, pensiero. Analisi e commento di alcune poesie scelte <i>Spesso il male di vivere, Ho sceso dandoti il braccio</i> ● Salvatore Quasimodo: cenni biografici Lettura e commento della poesia <i>Ed è subito sera</i> e della poesia <i>Alle fronde dei salici</i>.
UDA 6 - Produzione di testi orali e scritti in relazione alle prove dell'Esame di Maturità	Tipologie testuali della prima prova dell'esame di Stato. Analisi e produzione testuale: testi funzionali (descrittivi, espositivi, espressivi, valutativo-interpretativi, argomentativi, regolativi); registri e stili, figure retoriche principali, funzioni logiche e sintattiche della lingua. Esposizioni e presentazioni orali, dibattiti su tematiche specifiche anche con ausilio di slides e presentazioni digitali.

APPROFONDIMENTI ANCHE IN RELAZIONE A EDUCAZIONE CIVICA

MACROAREA	CONTENUTI
Sviluppo economico e sostenibilità	L'Agenda 2030, gol 3 - salute e benessere (il fumo e la salute fra Svevo e Montale)
Cittadinanza digitale	L'alter ego digitale - da D'Annunzio ai giorni nostri

Roma, 30/04/2026

*Argomenti trattati dopo il 29 aprile 2026

9. CONTENUTI DEI SINGOLI INSEGNAMENTI

CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI A.S. 2025 - 2026

INSEGNAMENTO	STORIA
LIBRO DI TESTO	Storia in corso 3 - DE VECCHI - GIOVANNETTI STORIA IN CORSO 3 EDIZIONE DIGITALE VERDE 3 B.MONDADORI

UDA DISCIPLINARI/ INTERDISCIPLINARI DI ISTITUTO	CONTENUTI
UDA 1: La seconda metà dell'ottocento in Europa verso la guerra	• L'età giolittiana. • La prima guerra mondiale • La Rivoluzione russa.
UDA 2: La formazione dei regimi dittatoriali e totalitari in Europa	• La crisi della civiltà liberale • Lo stalinismo. • Il fascismo in Italia. • Il nazismo in Germania.
UDA 3: L'economia tra le due guerre mondiali	• La crisi del '29 e il New Deal • La crisi in Europa • La crisi nei regimi totalitari
UDA 4: Presupposti e scoppio della seconda guerra mondiale	• La politica internazionale tra le due guerre • La Germania tra le due guerre • L'Italia entra in guerra • La Seconda guerra mondiale
UDA 6: Dal secondo dopoguerra all'attuale contesto internazionale	•* La Guerra fredda

APPROFONDIMENTI ANCHE IN RELAZIONE A EDUCAZIONE CIVICA

MACROAREA	CONTENUTI
Costituzione	La censura e la libertà d'espressione
Sviluppo economico e sostenibilità	Sviluppi e prospettive di miglioramento economico nel '29

Roma, 30/04/2026

*Argomenti trattati dopo il 29 aprile 2026

9. CONTENUTI DEI SINGOLI INSEGNAMENTI

CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI A.S. 2025 - 2026

INSEGNAMENTO	Matematica
LIBRO DI TESTO	Leonardo Sasso, Ilaria Fragni, "Colori della matematica", Edizione bianca, Volume A

UDA DISCIPLINARI/ INTERDISCIPLINARI DI ISTITUTO	CONTENUTI
UDA 1 - Algebra	Ripasso equazioni e disequazioni lineari e frazionarie di primo e secondo grado
UDA 2 - Introduzione all'analisi	- Funzioni reali e le loro proprietà - Dominio di una funzione - Intersezione con gli assi cartesiani e segno di una funzione - Rappresentazione grafica di funzione
UDA 3 - Limiti di funzioni reali	- Introduzione al concetto di limite - Asintoti di funzione - Forme indeterminate di funzioni algebriche
UDA 4 - Continuità	- Funzioni continue - Punti di discontinuità - Grafico probabile di una funzione
UDA 5 - Probabilità	- Definizione classica di probabilità - Probabilità dell'unione di due eventi - Probabilità dell'evento contrario - Probabilità condizionata - Eventi indipendenti

APPROFONDIMENTI ANCHE IN RELAZIONE A EDUCAZIONE CIVICA

MACROAREA	CONTENUTI
Sviluppo economico e sostenibilità	Agenda 2030 - Indagine statistica sul recupero della plastica

Roma, 30/04/2026

9. CONTENUTI DEI SINGOLI INSEGNAMENTI

CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI A.S. 2025 - 2026

INSEGNAMENTO	Laboratorio Enogastronomia Bar- Sala e Vendita
LIBRO DI TESTO	SALA e VENDITA per Cucina Volume Quarto e Quinto anno Editore: Edizioni Plan

UDA DISCIPLINARI/ INTERDISCIPLINARI DI ISTITUTO	CONTENUTI
UDA 1 - L'elaborazione di menù e carte	• Quali menu e carte offrono le strutture ristorative. • Come avviene la redazione del menu. • Come si struttura la carta dei vini.
UDA 2 - L'acqua e le bevande	• Quali acque sono destinate al consumo umano. • Che cosa sono le bevande. • Quali sono gli effetti dell'alcol etilico. • Come si calcolano il titolo alcolometrico e l'apporto calorico delle bevande alcoliche.
UDA 3 - La birra	• Quali sono gli ingredienti della birra. • Come si produce la birra. • Come si classificano le birre. • Quali sono i componenti della birra. • Come si degusta la birra. • Come si serve la birra.
UDA 4 - I distillati e i liquori	• Che cos'è la distillazione. • Come si producono i distillati. • Come si classificano i distillati. • Come si servono i distillati.

	• Che cosa sono i liquori.
UDA 5 – Le bevande miscelate	• Che cosa sono le bevande miscelate. • Come si classificano le bevande miscelate. • Come si esegue la miscelazione. • Quali istruzioni operative si devono osservare.
UDA 6 – Dalla vite al vino	• Quali sono le caratteristiche della vite. • Come è strutturato il grappolo. • Da quali fattori dipendono le caratteristiche del vino. • Come avviene la vendemmia. • Che cos'è il mosto. • In che cosa consistono le fermentazioni. • Quali sono le principali tecniche di vinificazione.
UDA 7 – I vini passiti e i vini speciali	• Che cosa sono i vini passiti. • Che cosa sono i vini liquorosi. • Che cosa sono i vini spumanti.

APPROFONDIMENTI ANCHE IN RELAZIONE A EDUCAZIONE CIVICA

MACROAREA	CONTENUTI
Costituzione	Doveri dei cittadini
Sviluppo economico e sostenibilità	Tutela dell'ambiente
Cittadinanza digitale	Fake news e verifica delle fonti

Roma, 30/04/2026

9. CONTENUTI DEI SINGOLI INSEGNAMENTI

CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI A.S. 2025 - 2026

INSEGNAMENTO	Scienze e cultura dell'alimentazione
LIBRO DI TESTO	Scienze e cultura dell'alimentazione di A. Machado – Ed. Mondadori Education, Poseidonia Scuola

UDA DISCIPLINARI/ INTERDISCIPLINARI DI ISTITUTO	CONTENUTI
UDA 1 LE ESIGENZE DEL CLIENTE UDA INTERDISCIPLINARE 1 EVENT PLANNING	TIPOLOGIE DIETETICHE Dieta mediterranea e la nuova piramide alimentare - Diete vegetariane - Dieta macrobiotica - La doppia piramide alimentare e la sostenibilità alimentare. La nuova piramide della dieta americana BIOENERGETICA Fabbisogno energetico - Metabolismo basale - Termogenesi Indotta dalla Dieta – Termoregolazione – Livello di attività fisica – Valutazione dello stato nutrizionale - Peso teorico ed Indice di Massa Corporea (IMC) LARN E LINEE GUIDA PER UNA SANA ALIMENTAZIONE Il fabbisogno di nutrienti e Linee guida per una sana alimentazione ALIMENTAZIONE NELLE DIVERSE ETA' DELLA VITA E CONDIZIONI FISIologiche Fabbisogni nutrizionali e indicazioni dietetiche durante la gravidanza, l'allattamento, le diverse età della vita e per lo sportivo DIETOTERAPIA Obesità – Malattie cardiovascolari (Arteriosclerosi ed Ipertensione) - Diabete – Disturbi del comportamento alimentare (Anoressia nervosa e Bulimia) – Alimentazione e tumori (Generalità e fattori cancerogeni e antitumorali presenti negli alimenti) – Reazioni avverse al cibo (Allergie ed Intolleranze alimentari. i quattordici allergeni alimentari)
UDA 2 ALIMENTAZIONE OGGI UDA INTERDISCIPLINARE 2 - START UP IN AULA	CONSUEUDINI ALIMENTARI NELLE GRANDI RELIGIONI: EBRAISMO, CRISTIANESIMO e ISLAMISMO* Valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose – Regole alimentari nella tradizione ebraica, islamica e cristiana NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI* Alimenti light, arricchiti, funzionali, innovativi, biologici, insetti

UDA 3 QUALITA' DEGLI ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTARE E FILIERA PRODUTTIVA La filiera agroalimentare – tossicità – pericolo e rischio alimentare – rintracciabilità di un prodotto alimentare. Controlli e qualità igienica degli alimenti. Controllo ufficiale degli alimenti: l'EFSA. Certificazioni di qualità - Frodi alimentari. CENNI LEGISLATIVI* Il Pacchetto Igiene SISTEMA HACCP* Le fasi preliminari e i sette principi. I CCP* LA CONTAMINAZIONE DEGLI ALIMENTI FISICHE: Generalità, contaminazioni particellari e da radionuclidi CHIMICHE: Contaminanti derivanti da pratiche zootecniche ed agronomiche - Prodotti del metabolismo microbico (micotossine) - Metalli pesanti – Sostanze trasferite da contenitori ed imballaggi BIOLOGICHE - MICRORGANISMI E MALATTIE ALIMENTARI TRASMESSE DA CONTAMINAZIONI BIOLOGICHE: Modalità di contaminazione degli alimenti – vie di trasmissione delle infezioni – DMI e portatore sano – periodo di incubazione. Virus – Epatite A. Batteri (struttura di una cellula batterica, classificazioni, spore batteriche, tossine batteriche) - Salmonellosi, Intossicazione da stafilococco, Botulismo. Funghi microscopici: Lieviti e fermentazione alcolica - Muffe utili e le muffe dannose. Parassiti (generalità) – Anisakidosi, Toxoplasmosi e Teniasi* Prioni e BSE*
--	--

APPROFONDIMENTI ANCHE IN RELAZIONE A EDUCAZIONE CIVICA

MACROAREA	CONTENUTI
Costituzione	Legalità e Costituzione: La qualità alimentare Cibo e religioni*
Sviluppo economico e sostenibilità	Ambiente e salute: Diete sostenibili ed impatto ambientale degli alimenti Nuovi alimenti* Educazione alla salute Diete equilibrata e Linee Guida per una Sana Alimentazione Malnutrizioni e patologie legate al cibo

Roma, 30/04/2026

*Argomenti trattati dopo il 29 aprile 2026

9. CONTENUTI DEI SINGOLI INSEGNAMENTI

CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI A.S. 2025 - 2026

INSEGNAMENTO	Lingua Inglese
LIBRO DI TESTO	Mastering Cooking - C.E.Morris- Eli ed.

UDA DISCIPLINARI/ INTERDISCIPLINARI DI ISTITUTO	CONTENUTI
EVENT PLANNING UDA 1- THE CATERING INDUSTRY-CAREER PATHS	UDA 1 The Catering Industry- Career Paths -Commercial and welfare catering -Career paths: The chef -Writing a CV and a personal profile -Europass CV
EVENT PLANNING UDA 2- NUTRITION AND FOOD CULTURE	UDA 2 Nutrition and Food Culture -The Mediterranean diet -Special diets for food allergies and intolerances -Alternative diets -Religious dietary choices -Teen and sport diets
EVENT PLANNING UDA 3 - SAFETY PROCEDURES	UDA 3 Safety Procedures -Food Safety and Food Quality -HACCP -Food contamination -Risks and preventive measures
START UP IN AULA UDA 4 - MARKETING AND PROMOTION	UDA 4 Marketing and promotion -Customer profiling -Marketing strategies -The effects of the internet on the catering industry -Promoting your business -Creating your website and social media page
UDA 5 -SUSTAINABLE NUTRITION	UDA 5 Sustainable nutrition

	-Organic and GMOs -The Slow food movement
--	--

APPROFONDIMENTI ANCHE IN RELAZIONE A EDUCAZIONE CIVICA

MACROAREA	CONTENUTI
Sviluppo economico e sostenibilità	-Organic food and GMOs -The Slow food movement

Roma, 30/04/2026

9. CONTENUTI DEI SINGOLI INSEGNAMENTI

CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI A.S. 2025 - 2026

INSEGNAMENTO	Lingua francese
LIBRO DI TESTO	Sublime Oenogastronomie. Duvallier Christine

UDA DISCIPLINARI/ INTERDISCIPLINARI DI ISTITUTO	CONTENUTI
UDA 1 - EVENT PLANNING Les spécialités gastronomiques des régions de France	Les spécialités gastronomiques des régions de France Au Sud -Est de la France Les spécialités gastronomiques Au Sud -Ouest de la France Les spécialités gastronomiques Au Centre de la France Les spécialités gastronomiques Les spécialités gastronomiques de la France d'Outre-Mer La cuisine du Maghreb et celle Libanaise
UDA 2 – EVENT PLANNING Du blanc ou du rouge ? Voyage à travers les terroirs de la production viticole française	Voyage à travers les terroirs de la production viticole française Le mariage mets-vin Les cépages
UDA 3 – EVENT PLANNING Bien-être et qualité	Alimentation équilibrée - la pyramide alimentaire -le régime crétois ou méditerranéen - les cinq couleurs du bien-être -les certifications de la qualité
UDA 4 – EVENT PLANNING Les exigences de la Clientèle	Les exigences de la clientèle Les régimes végétarien, végétalien, végan -le crudivorisme -le fruitarisme -le régime macrobiotique -le régime eubiotique - nourriture et religion : les menus religieux
UDA 5 START-UP Santé et sécurité alimentaire	Santé et sécurité alimentaire - Conserver les aliments - les méthodes de conservation

	- les intoxications alimentaires - le système HACCP - allergies et intolérances - les troubles du comportement alimentaire - les maladies liées à une mauvaise alimentation - La restauration commerciale et collective à caractère social - Bio versus OGM - Anti-gaspillage et développement durable
--	---

APPROFONDIMENTI ANCHE IN RELAZIONE A EDUCAZIONE CIVICA

MACROAREA	CONTENUTI
Costituzione	Les institutions et l'Europe
Sviluppo economico e sostenibilità	Le gestes anti gaspillage

Roma, 30/04/2026

9. CONTENUTI DEI SINGOLI INSEGNAMENTI

INSEGNAMENTO	IRC
LIBRO DI TESTO	M. Genisio, <i>Le due ali</i>, Marietti scuola.

UDA DISCIPLINARI/ INTERDISCIPLINARI DI ISTITUTO	CONTENUTI
UDA 1 - La Chiesa nell'età contemporanea.	La Storia della Chiesa contemporanea e il tema del dialogo ecumenico, interreligioso e interculturale.
UDA 2 - I problemi dell'etica contemporanea	Gli attuali problemi dell'etica e il tema della responsabilità dell'uomo.
UDA 3 - La religione oggi	L'attuale situazione religiosa e il tema dell'incontro tra le religioni.
UDA D'ISTITUTO N. 1 – EVENT PLANNING UDA D'ISTITUTO N. 2 - STARTUP in aula	Ospitalità e inclusione. Riflessione sul valore etico del lavoro e dell'impresa; responsabilità sociale e imprenditoria etica.

APPROFONDIMENTI ANCHE IN RELAZIONE A EDUCAZIONE CIVICA

MACROAREA	CONTENUTI
Costituzione	Art. 19 della Costituzione italiana: la libertà religiosa
Cittadinanza digitale	La postmodernità e le sue sfide: analisi attraverso lezione dialogata e riflessioni condivise.

Roma, 30/04/2026

9. CONTENUTI DEI SINGOLI INSEGNAMENTI

CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI A.S. 2025 - 2026

INSEGNAMENTO	Laboratorio Enogastronomia - Cucina
LIBRO DI TESTO	CHEF E PASTRY CHEF – TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA. ALMA-EDIZIONI PLAN

UDA DISCIPLINARI/ INTERDISCIPLINARI DI ISTITUTO	CONTENUTI
UDA 1 – Gli alimenti e la qualità alimentare.	-La classificazione merceologica degli alimenti. -La qualità alimentare. -I marchi di qualità. -La tracciabilità alimentare. -Il piano di autocontrollo-
UDA 2 - Il pesce	-Classificazione e caratteristiche dei prodotti ittici. -Le lavorazioni del pesce-
UDA 3 – Le carni	-Le carni: caratteristiche e tagli. -La lavorazione delle carni. -I metodi di cottura delle carni.
UDA 4 - Made in Italy	-La cucina regionale italiana. -L'Italia settentrionale. -L'Italia centrale. -L'Italia meridionale.
UDA 5: La ristorazione contemporanea	-La ristorazione commerciale, collettiva e catering. -Il banqueting. -Il buffet e il self-service.

UDA 6: Il menu	-Il menu. -Le allergie e le intolleranze.
UDA 7: Organizzazione e gestione del ristorante	-Gestire il ristorante. -La sicurezza al ristorante. -L'approvvigionamento delle merci. -L'innovazione e le tecnologie in cucina.
ESERCITAZIONI PRATICHE DI ENOGASTRONOMIA IN LABORATORIO DI CUCINA. START UP IN AULA	-Preparazione di piatti. -Organizzazione di eventi interni ed esterni -Come organizzare una produzione per un servizio. -Proporre dei menù per tipologie diverse di eventi, curando l'aspetto organizzativo: piatti moderni, metodi di cottura, gestione delle materie prime, valorizzazione dei produttori locali, alternative, esigenze e stili alimentari, culture e religioni, allergie, intolleranze, piatti versatili.
UDA DI APPRENDIMENTO DI ISTITUTO: 1)EVENT PLANNING 2) GLOBALIZZAZIONE ED ECOSOSTENIBILITA'	Creazione di un evento, dalla pianificazione alla realizzazione. Redigere dei menu e delle ricette ecosostenibili.

APPROFONDIMENTI ANCHE IN RELAZIONE A EDUCAZIONE CIVICA

MACROAREA	CONTENUTI
Sviluppo economico e sostenibilità	L'importanza del km0 e della valorizzazione del Made in Italy Lotta allo spreco alimentare e la sostenibilità in cucina.

Roma, 30/04/2026

9. CONTENUTI DEI SINGOLI INSEGNAMENTI

CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI A.S. 2025 - 2026

INSEGNAMENTO	Scienze Motorie
LIBRO DI TESTO	

UDA DISCIPLINARI/ INTERDISCIPLINARI DI ISTITUTO	CONTENUTI
UDA 1 -	Alimentazione e sport
UDA 2 -	Giochi Sportivi

APPROFONDIMENTI ANCHE IN RELAZIONE A EDUCAZIONE CIVICA

MACROAREA	CONTENUTI
Cittadinanza digitale	Sport e sviluppo di valori inerenti l'educazione civica

Roma, 30/04/2026

9. CONTENUTI DEI SINGOLI INSEGNAMENTI

CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI A.S. 2025 - 2026

INSEGNAMENTO	Diritto e Tecniche Amministrative
LIBRO DI TESTO	GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE UP - ENOGASTRONOMIA - SALA E VENDITA

UDA DISCIPLINARI/ INTERDISCIPLINARI DI ISTITUTO	CONTENUTI
UDA 1 LO SVILUPPO DEL MERCATO TURISTICO	LO SVILUPPO DEL MERCATO TURISTICO: Caratteristiche e dinamiche del settore turistico nazionale, comunitario e internazionale *
UDA 2 PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE	PIANIFICAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE: Pianificazione, programmazione, budget e business plan
UDA 3 LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO	LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO - RISTORATIVO: Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro; Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali; I principali contratti delle imprese ristorative. LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO I MARCHI DI QUALITÀ ALIMENTARE
UDA 4 IL MARKETING	IL MARKETING: Aspetti generali del marketing; marketing strategico, operativo, web marketing e marketing plan

APPROFONDIMENTI ANCHE IN RELAZIONE A EDUCAZIONE CIVICA

MACROAREA	CONTENUTI
Costituzione	SICUREZZA SUL LAVORO CREAZIONE DI UNA START UP CON IMPATTO SOCIALE
Cittadinanza digitale	WEB MARKETING. USO CONSAPEVOLE DELLA TECNOLOGIA E DEI DISPOSITIVI DIGITALI. VISIONE E DIBATTITO FILM "THE SOCIAL DILEMMA"

Roma, 30/04/2026