



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. 0007316 del 14/05/2026
IV (Entrata)

ROMA



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ESAME DI MATURITÀ A.S. 2025/2026

CLASSE 5^A J

DIPLOMA DI ISTITUTO PROFESSIONALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

PERCORSO FORMATIVO: SALA BAR E VENDITA

CODICE ATECO: I-55

INDICE

1. PREMESSA	2
2. PERCORSO PROFESSIONALE	3
2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo	3
2.2 Area d'istruzione generale	3
2.3 Competenze di indirizzo	4
2.4 Competenze trasversali	6
2.5 Quadro orario	6
3. DIDATTICA ORIENTATIVA	7
3.1 Didattica Orientativa a.s. 2025-26	7
3.2 Moduli di didattica orientativa attivati nell'a.s. 2025-26	8
4. FORMAZIONE SCUOLA LAVORO (FSL, EX PCTO)	9
4.1 Attività di FSL (ex PCTO) svolte nel triennio	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	12
6. ATTIVITÀ E PROGETTI	14
6.1 Attività di recupero e potenziamento	14
6.2 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa - Progetti PTOF	14
6.3 Prove Invalsi	14
7. PERCORSI INTERDISCIPLINARI - NUCLEI FONDAMENTALI	15
7.1 Percorsi interdisciplinari in riferimento alla Seconda prova d'Esame	15
8. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI	17
8.1 Criteri di valutazione	17
8.2 Strumenti di valutazione	17
8.3 Criteri di attribuzione del credito scolastico	17
8.4 Griglie di valutazione	18
8.4.1 Griglie di valutazione della prima prova	19
8.4.2 Griglia di valutazione della seconda prova	22
8.4.3 Griglia di valutazione del colloquio All. A - O. M. n. 54 del 26.03.2026	23
9. CONTENUTI DEI SINGOLI INSEGNAMENTI	24

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

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

3. DIDATTICA ORIENTATIVA

3.1 Didattica Orientativa a.s. 2025-26

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

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

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

Tipologia attività – Modulo	Insegnamento	Periodo didattico	Attività proposta gli studenti	N. ore
MOD n.1 Conosco me stesso	Tutti	I quadrimestre	Riflessione sugli obiettivi e aspettative post diploma, discussione guidata in classe e realizzazione prodotto finale	5h
MOD n.2 La mia cassetta degli attrezzi	Asse linguaggi – asse storico sociale - DTA	I e II quadrimestre	Realizzazione del proprio CV/Intervista di lavoro	10h
MOD n.3 Io e l’altro	Lab. Sala (Prof.ssa Mauro) / Tutti	I quadrimestre	Vin D'Honneur VV FF (07/10/2025)	6h
		I quadrimestre	Giornata delle vittime della strada (19/11/2025)	7h
		II quadrimestre	Progetto Grana Padano (02/03/2026,)	2h
		II quadrimestre	Corso sulla celiachia: 1° incontro (10/03/2026) Corso	2,5h
		II quadrimestre	sulla celiachia: 2° incontro (24/03/2026) Corso sulla	2,5h
		II quadrimestre	celiachia: pratica (24/04/2026,)	3h
MOD n.4 Mi oriento nel mondo delle professioni	Tutti / Lab. Sala	II quadrimestre	Vin D'Honneur VV FF (26/03/2026,)	6h
			Incontro orientamento ITS Agro-alimentare	1h
			Salone dell’orientamento - Università Europea di Roma/Fareturismo 2026	5h
			Salone dell'orientamento Roma University Days	4h
Totale ore svolte				54h

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
4° anno – A.S. 2024/25			
I quad. – ott. 2024	Vin D'Honneur VV FF	7	10
I quad. – 30/11/2024	Open Day scolastico	6,5	3
I quad. – 5-6/12/2024	Convegno Invalsi – Ist. Galilei	6,5–8,5	7
I quad. – 11/12/2024	Webinar AIBES	4	16
II quad. – 25/01/2025	Open Day scolastico	6,5	2
II quad. – 26/02/2025	Evento "Agricoltura è" – P.zza Repubblica	5	14
II quad. – 10-13/03/2025	Corso Alta Formazione ALMA – Parma	22	2
II quad. – 09/05/2025	Evento FIPE Treccani	5	8
5° anno – A.S. 2025/26			
I quad. – 07/10/2025	Vin D'Honneur VV FF	6	16
I quad. – 7-12/11/2025	Merano Wine Festival	40	5
I quad. – 19/11/2025	Giornata vittime della strada – Ist. Don Bosco	7	11
I quad. – 29/11/2025	Open Day Sestio Menas (recupero stage)	7	1
II quad. – 24/01/2026	Open Day Sestio Menas (recupero stage)	6	1
II quad. – 02/03/2026	Progetto Grana Padano 2026	2	18
II quad. – 10/03/2026	Corso sulla celiachia – parte teorica	2,5	16
II quad. – 24/03/2026	Corso sulla celiachia – parte teorica (recupero)	2,5	6
II quad. – 26/03/2026	Vin D'Honneur VV FF	6	14
II quad. – 21/04/2026	Incontro orientamento ITS Agro	1	6
II quad. – 24/04/2026	Corso sulla celiachia – parte pratica	3	18

4.2 Valutazione FSL

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

L'accertamento delle competenze acquisite è stato effettuato attraverso:

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

5. EDUCAZIONE CIVICA

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

Dal curriculum di Educazione Civica d'Istituto:

Quinto anno			
UDA Educazione Civica n. 1 Cittadini consapevoli Raccordo con UDA di Istituto n.1 Event Planning			
Nucleo Concettuale	Conoscenze	Abilità	Attività proposta/compito-prodotto finale
Costituzione Competenze n. 1, 2, 3, 4, 7, 8, 9	Conoscenza dell'ordinamento e delle funzioni dello Stato, delle Regioni, degli Enti territoriali e delle Organizzazioni internazionali e sovranazionali, il codice della strada, il regolamento scolastico, l'educazione alla legalità, l'educazione contro ogni forma di discriminazione e ogni forma di bullismo, il contrasto a ogni forma di criminalità.	-Essere consapevoli del valore 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	-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.

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

5.2 Contenuti svolti

Insegnamento	Costituzione	Sviluppo economico e sostenibilità	Cittadinanza digitale	n. ore
Lingua italiana (Prof.ssa Rossi)	Educazione all'affettività (caso Liceo Giulio Cesare). Prevenzione incendi (caso Crans Montana). Giornata della Memoria (Levi, Montale, Quasimodo). Film "Quaranta Secondi".		Drogati di smartphone: dipendenza dei giovani dai dispositivi digitali.	11
Storia (Prof.ssa Rossi)	Il caso Dreyfus (Emile Zola). L'eccidio delle Fosse Ardeatine. Giornata del Ricordo: le foibe. Il Processo di Norimberga. La Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo (1948).			8
DTA (Prof.ssa Lombardo)		Sicurezza sul lavoro.	Web marketing. Uso consapevole tecnologia. Film "The Social Dilemma".	3
Lab. Cucina (Prof. Ranallo)		I quad.: Qualità alimentare; sicurezza sul lavoro. Il quad.: Biodiversità gastronomica e tutela ambiente.		4
Lab. Sala (Prof.ssa Mauro)		I quad.: Il cioccolato: un "super food". Il quad.: Sostenibilità — vino bio, biodinamico, low alcol.		6
Lingua francese (Prof.ssa Di Iorio)	Il quad.: Les institutions européennes.	I quad.: La mode éco-responsable.		4

Lingua inglese (Prof.ssa Valente)		Organic Food and GMOs. The Slow Food Movement.		3
Religione Cattolica (Prof. Di Lisa)	I quad.: contenuto da indicare (2h). Il quad.: Art. 19 Costituzione: la libertà religiosa.			4
Scienza e cultura dell'alimentazione (Prof. Fava)		Educazione alla salute - Le malnutrizioni in eccesso (obesità) - Dieta equilibrata, linee guida per una sana alimentazione - Dieta e tumori - Disturbi del comportamento alimentare Sostenibilità - Impatto ambientale delle produzioni alimentari - Doppia piramide alimentare - ambientale - Km0 e stagionalità - Produzione biologica degli alimenti Sicurezza alimentare - Igiene e qualità degli alimenti Alimentazione e globalizzazione - Cibo e religioni		10
Matematica (Prof.ssa Rea)		Gli obiettivi dell'agenda 2020-30 (con particolare riferimento a grafici e numeri)		2
Scienze Motorie e sportive (prof. Ficchi)			Sport e sviluppo di valori inerenti l'educazione civica	1
Totale ore				56

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 (A.S. 2025/2026):

Attività, Percorsi e Progetti	Metodologie	Macroarea
Visione del film "Quaranta Secondi"	Visione al cinema Don Bosco	Costituzione
Educazione all'affettività (caso Liceo Giulio Cesare)	Lezione frontale, analisi di caso	Costituzione
Prevenzione incendi – analisi del caso Crans Montana	Lezione frontale, analisi di caso	Costituzione
Giornata della Memoria: lettura di Levi, Montale, Quasimodo	Lettura e analisi di testi letterari	Costituzione
Caso Dreyfus (Émile Zola); Eccidio delle Fosse Ardeatine	Lezione frontale, analisi storico-letteraria	Costituzione
Giornata del Ricordo: le foibe	Lezione frontale	Costituzione
Il Processo di Norimberga e la Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo (1948)	Lezione frontale	Costituzione
Les institutions européennes (in L2 – francese)	Lezione in lingua straniera (CLIL)	Costituzione
Libertà religiosa – Art. 19 della Costituzione	Lezione frontale	Costituzione
Giornata delle vittime della strada	Uscita didattica – Istituto Don Bosco	Costituzione
Sicurezza sul lavoro	Lezione frontale	Sviluppo economico e sostenibilità
Qualità alimentare e sicurezza sul lavoro in cucina	Lezione frontale, attività di laboratorio	Sviluppo economico e sostenibilità
Biodiversità gastronomica e tutela dell'ambiente	Lezione frontale, attività di laboratorio	Sviluppo economico e sostenibilità
Il cioccolato: un "super food"	Lezione frontale, laboratorio di sala	Sviluppo economico e sostenibilità
Sostenibilità enologica: vino bio, biodinamico, low alcol	Lezione frontale, laboratorio di sala	Sviluppo economico e sostenibilità
La mode éco-responsible (in L2 – francese)	Lezione in lingua straniera (CLIL)	Sviluppo economico e sostenibilità
Organic Food and GMOs; The Slow Food Movement (in L2 – inglese)	Lezione in lingua straniera (CLIL)	Sviluppo economico e sostenibilità
Educazione alla salute: malnutrizioni, dieta equilibrata, DCA, dieta e tumori	Lezione frontale	Sviluppo economico e sostenibilità
Sostenibilità alimentare: impatto ambientale, km0, produzione biologica	Lezione frontale	Sviluppo economico e sostenibilità
Alimentazione e globalizzazione: cibo e religioni	Lezione frontale	Sviluppo economico e sostenibilità
Obiettivi dell'Agenda 2030 (con grafici e dati statistici)	Lezione frontale con analisi di grafici e numeri	Sviluppo economico e sostenibilità
Progetto Grana Padano 2026	Incontro con esperti/seminario	Sviluppo economico e sostenibilità
Corso sulla celiachia (parte teorica e pratica)	Corso, attività di laboratorio	Sviluppo economico e sostenibilità
Incontro di orientamento ITS Agro-alimentare	Incontro con professionisti del settore	Sviluppo economico e sostenibilità

Attività, Percorsi e Progetti	Metodologie	Macroarea
Salone dell'orientamento – Università Europea di Roma / Fareturismo 2026	Partecipazione a fiera/salone	Sviluppo economico e sostenibilità
Salone dell'orientamento – Roma University Days	Partecipazione a fiera/salone	Sviluppo economico e sostenibilità
"Drogati di smartphone": dipendenza dei giovani dai dispositivi digitali	Lezione frontale, discussione guidata	Cittadinanza digitale
Web marketing e uso consapevole della tecnologia; film "The Social Dilemma"	Lezione frontale, visione film	Cittadinanza digitale
Sport e sviluppo di valori inerenti l'educazione civica	Attività motoria e sportiva	Cittadinanza digitale

Legenda colori:

- Costituzione
- Sviluppo economico e sostenibilità
- Cittadinanza digitale

* Le attività evidenziate coincidono con quelle inserite nelle sezioni Didattica orientativa (sez. 3.2) e Formazione Scuola Lavoro (sez. 4).

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*.
- Artusi Tea Time
- Laboratorio di Scacchi

6.3 Prove Invalsi

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

7. PERCORSI INTERDISCIPLINARI - NUCLEI FONDAMENTALI

7.1 Percorsi interdisciplinari in riferimento alla Seconda prova d'Esame

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

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

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

8. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

8.1 Criteri di valutazione

La valutazione formativa ha tenuto conto

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

8.2 Strumenti di valutazione

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

Verifiche	Insegnamenti
Verifiche orali	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
Tema	Lingua e letteratura italiana, Scienze e cultura dell'alimentazione
Risoluzione di problemi	Lingua e letteratura italiana, DTA, Scienze e cultura dell'alimentazione
Sviluppo di progetti	DTA, Lingua e letteratura italiana
Relazioni	Lingua e letteratura italiana, Scienze e cultura dell'alimentazione
Indagini e interviste	
Ricerche multimediali e materiale bibliografico	Tutti
Altro: specificare	

8.3 Criteri di attribuzione del credito scolastico

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

8.4 Griglie di valutazione

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

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

8.4.1 Griglie di valutazione della prima prova

TIPOLOGIA A: Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

ALUNNA/O _____ CLASSE _____ DATA _____

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

TIPOLOGIA B: Analisi e produzione di un testo argomentativo

ALUNNA/O _____ CLASSE _____ DATA _____

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

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

ALUNNA/O _____

CLASSE _____

DATA _____

AMBITI DEGLI INDICATORI	INDICATORI GENERALI (punti 60)	INDICATORI SPECIFICI (punti 40)	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 Francese
LIBRO DI TESTO	Sublime Service - C. Duvallier

CONTENUTI

UDA DISCIPLINARI/ INTERDISCIPLINARI DI ISTITUTO	CONTENUTI
UDA 1 - UDA 1 EVENT PLANNING Les exigences de la clientèle Du blanc ou du rouge ?	Voyage à travers les terroirs de la production viticole française. Les routes du terroir: les excellences de l'œno gastronomie française Le vin Le champagne L'art de servir le vin Déguster et marier les vins Le sommelier
UDA 2 - UDA 2 EVENT PLANNING Bien-être et qualité	La pyramide alimentaire Alimentation équilibrée Le régime crétois ou méditerranéen Les cinq couleurs du bien-être Nourriture et religion: les menus religieux Les certifications de qualité
UDA 3 START-UP Vers une alimentation saine et sûre	Le système HACCP Allergies et intolérances Rédaction de menu set cartes

APPROFONDIMENTI ANCHE IN RELAZIONE A EDUCAZIONE CIVICA

MACROAREA	CONTENUTI
Costituzione	Les institutions européennes
Sviluppo economico e sostenibilità	La mode éco-responsable

INSEGNAMENTO	Lingua Italiana
LIBRO DI TESTO	Loro e noi – Baldi, Favatà, Giusso – Paravia vol.3

UDA DISCIPLINARI/ INTERDISCIPLINARI DI ISTITUTO	CONTENUTI
UDA 1 — Il secondo Ottocento: le scritture dal "vero"	Naturalismo e Verismo: il Naturalismo in Francia con Emile Zola; il Verismo italiano — caratteri generali. Giovanni Verga: biografia e pensiero. Da Vita dei campi: Rosso Malpelo, La Lupa, Nedda e Janu. Il ciclo dei vinti: I Malavoglia (trama); brano: L'ultimo ritorno di 'Ntoni e l'addio al paese. Mastro don Gesualdo — trama.
UDA 2 — La corrente letteraria del Decadentismo nell'età dell'ansia	L'avvento della psicanalisi con Freud. Gabriele D'Annunzio: biografia e poetica (superomismo, estetismo, panismo). Testi: Il piacere (trama), Le vergini delle rocce (trama), La pioggia nel pineto. Giovanni Pascoli: biografia e poetica del "fanciullino". Da Myricae: Lavandare, X agosto, L'assiuolo, Il gelsomino notturno. Dai Poemetti: Italy.
UDA 3 — L'età della crisi	Italo Svevo: biografia, poetica e psicoanalisi. Romanzi: Una vita (trama, brano "Il gabbiano"); La coscienza di Zeno (Prefazione, Il fumo, La morte del padre, Augusta, La psicanalisi). Luigi Pirandello: biografia, poetica dell'Umorismo, tema della maschera. Da Novelle per un anno: Il treno ha fischiato, La patente. Il fu Mattia Pascal (trama). Uno, nessuno e centomila (trama). Teatro: Sei personaggi in cerca d'autore; Enrico IV.
UDA 4 — I poeti della nostra coscienza: Ungaretti, Saba, Montale	Giuseppe Ungaretti: biografia, poetica, Il porto sepolto. Da L'allegria: In memoria, S. Martino del Carso, Sono una creatura, Veglia, Fratelli, Soldati. L'Ermetismo. Salvatore Quasimodo: Alle fronde dei salici. Eugenio Montale: biografia, il "male di vivere". Da Ossi di seppia: I limoni, Spesso il male di vivere ho incontrato, Non chiederci la parola.
UDA 5 — La narrativa tra le due guerre	Italo Calvino: Il sentiero dei nidi di ragno (trama). Primo Levi: biografia; Se questo è un uomo (trama).
UDA 6 — Analisi e produzione testuale	Esercitazioni sulle tipologie A, B, C della Prima Prova. Tematiche: violenza sulle donne, cyberbullismo, Olimpiadi invernali, salute e malattia, finanza aggressiva (film "Squali"). UDA interdisciplinari d'Istituto: uso del patrimonio lessicale della lingua italiana.

MACROAREA	CONTENUTI
Legalità e Costituzione	Giornata della Memoria: Se questo è un uomo – Primo Levi. Giornata del Ricordo: le foibe. L'importanza dell'opinione pubblica in democrazia: L'affaire Dreyfus di Emile Zola. Drogati di smartphone: lettura e analisi articolo. Film "Quaranta Secondi" (vicenda di Willy Monteiro e i fratelli Bianchi).
Sviluppo economico e sostenibilità	La finanza aggressiva nel film "Squali" di Daniele Barbiero al suo esordio alla regia e tratto dal romanzo omonimo di Giacomo Mazzariol.

INSEGNAMENTO	Storia
LIBRO DI TESTO	G. De Vecchi, G. Giovannetti Storia in corso-edizione verde, vol. III, Mondadori

UDA DISCIPLINARI/ INTERDISCIPLINARI DI ISTITUTO	CONTENUTI
UDA 1: La seconda metà dell'Ottocento in Europa verso la Prima guerra mondiale	La "Belle époque" Le grandi potenze europee alla vigilia del primo conflitto mondiale: Germania, Gran Bretagna, Italia. Il primo caso di antisemitismo: Il caso Dreyfus L'Italia giolittiana: L'assassinio di Umberto I, la salita al potere di Giolitti, le riforme e la politica coloniale. La Prima guerra mondiale: La causa scatenante della Prima guerra mondiale: l'attentato di Sarajevo; le cause profonde: la corsa agli armamenti, il meccanismo delle alleanze, la questione balcanica. La guerra di trincea; due battaglie emblematiche, Verdun e la Somme. L'ingresso dell'Italia al fianco delle forze dell'Intesa; interventisti e neutralisti. La situazione militare tra il 1915 e il 1916; l'anno di svolta: il 1917. La fine del conflitto mondiale. Il dopoguerra, il bilancio delle vittime, i trattati di Parigi, i quattordici punti di Wilson. <i>Approfondimento (fotocopia): La vicenda del sottomarino Lusitania</i>
UDA 2 La formazione dei regimi dittatoriali e totalitari in Europa	In Italia: Il biennio rosso Le origini del Fascismo Mussolini al potere e la fine dello Stato liberale, la politica interna, economica, estera e i rapporti con la Chiesa In Russia: La Rivoluzione russa Stalin conquista il potere; i caratteri dello stalinismo In Germania: La Repubblica di Weimar Hitler e la nascita e affermazione del Nazismo, il Terzo Reich
UDA 3: L'economia tra le due guerre mondiali	USA: gli anni ruggenti La crisi del 1929 Il New Deal La guerra civile spagnola
UDA 4:	La Seconda guerra mondiale, le alleanze, le cause. La prima fase del conflitto: 1939/1940

Presupposti e scoppio della seconda guerra mondiale	L'entrata in guerra dell'Italia L'Operazione Barbarossa L'attacco giapponese a Pearl Harbor: l'entrata in guerra degli USA I campi di concentramento e la cosiddetta "soluzione finale" I successi alleati e lo sbarco in Sicilia L'armistizio e la Resistenza; le rappresaglie, il rastrellamento del ghetto di Roma. Lo sbarco in Normandia e la fine del conflitto in Europa. Lo sgancio delle bombe atomiche: si chiude la guerra nel Pacifico
UDA 5 Il mondo "bipolare"	Il drammatico bilancio della guerra La fine della collaborazione tra i Paesi alleati: le zone d'influenza L'ONU e la Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo Il Processo di Norimberga La divisione dell'Europa in due blocchi Il bipolarismo USA-URSS: la guerra fredda I processi di decolonizzazione

MACROAREA	CONTENUTI
LEGALITA' E COSTITUZIONE	GIORNATA DELLA MEMORIA: Se questo è un uomo - Primo Levi
	GIORNATA DEL RICORDO: la triste vicenda del fronte orientale e delle foibe
	L'importanza dell'opinione pubblica in democrazia: L'affaire Dreyfus di Emile Zola
	La vicenda del sottomarino Lusitania
	Quaranta Secondi, visione e riflessioni sul film di Vincenzo Alfieri sulla vicenda di Willy Monteiro e dei suoi assassini, i fratelli Bianchi
	Quaranta Secondi, visione e riflessioni sul film di Vincenzo Alfieri sulla vicenda di Willy Monteiro e dei suoi assassini, i fratelli Bianchi
Sviluppo economico e sostenibilità	LA LOTTA CONTRO LE MAFIE: L'origine; la reazione dello Stato e della società, le vittime della lotta alle mafie, il maxiprocesso dell'86, "Cosa nostra" e gli attentati a Falcone, Borsellino, don Puglisi La finanza aggressiva nel film "Squali", diretto da Daniele Barbiero al suo esordio alla regia e tratto dal romanzo omonimo di Giacomo Mazzariol.

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

UDA DISCIPLINARI/ INTERDISCIPLINARI DI ISTITUTO	CONTENUTI
UDA 1 - Preparation and Service (Event Planning)	Commercial and welfare catering. Career paths: The waiter, The Sommelier, The Bartender. Writing a CV and personal profile. Europass CV. Wine.
UDA 2 - Diet and Nutrition (Event Planning)	The Mediterranean diet. Special diets for food allergies and intolerances. Alternative diets. Religious dietary choices. Teen and sport diets.
UDA 3 - Health and Safety (Event Planning)	HACCP. Food contamination.
UDA 4 - Marketing and Promotion (Start Up in aula)	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	Organic and GMOs. The Slow food movement.

MACROAREA	CONTENUTI
Ambiente e salute	Organic food and GMOs. The Slow food movement.

INSEGNAMENTO	Matematica
LIBRO DI TESTO	Colori della Matematica – Edizione bianca per il secondo biennio degli Istituti alberghieri, Vol. A – L. Sasso, I. Fragni – DEA Scuola/Petrini

UDA DISCIPLINARI/ INTERDISCIPLINARI DI ISTITUTO	CONTENUTI
UDA 1 - Relazioni e funzioni 1	Raccordo con i contenuti del quarto anno. Algebra: equazioni e disequazioni di primo e secondo grado, intere e fratte; equazioni e disequazioni di grado superiore al secondo risolvibili mediante scomposizioni (casi semplici).
UDA 2 - Variabili e funzioni	Funzioni esponenziali; equazioni esponenziali elementari; grafico della funzione esponenziale. Definizione di logaritmo; equazioni logaritmiche elementari; funzioni logaritmiche; grafico di funzioni logaritmiche elementari. Funzioni goniometriche: introduzione; grafici delle funzioni goniometriche (cenni).
UDA 3 - Funzioni reali di variabile reale	Funzioni reali di variabile reale; classificazione di funzioni. Dominio; studio del segno; intersezioni con gli assi cartesiani (per tutte le tipologie). Introduzione al concetto di limite; calcolo di semplici limiti; forme indeterminate. Asintoti verticali, orizzontali e obliqui di una funzione razionale fratta. Grafico probabile di una funzione razionale fratta. Lettura e interpretazione di grafici di funzioni varie.
UDA 4 - RELAZIONI E FUNZIONI 2:	Elementi di calcolo differenziale. Derivata di funzioni elementari; regole di derivazione. Derivata di funzioni composte. Funzioni crescenti e decrescenti e criteri per l'analisi dei punti stazionari. Studio dei massimi e minimi relativi. Studio della derivata seconda di semplici funzioni; funzioni concave e convesse e punti di flesso. Studio completo e grafico di funzioni razionali intere e fratte. Lettura ed interpretazione di grafici di funzioni varie.

MACROAREA	CONTENUTI
Sviluppo economico e sostenibilità	Gli obiettivi dell'Agenda 2030, con particolare riferimento a grafici e dati numerici.

INSEGNAMENTO	Materia Alternativa
LIBRO DI TESTO	

UDA DISCIPLINARI/ INTERDISCIPLINARI DI ISTITUTO	CONTENUTI
UDA 1 -	Pace e giustizia sociale.

MACROAREA	CONTENUTI
Costituzione	Pace e giustizia sociale.

INSEGNAMENTO	Religione Cattolica
LIBRO DI TESTO	M. Genisio, Le due ali - 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	Confronto con la figura di San Francesco in occasione della visita alle spoglie mortali del Santo nell'uscita didattica ad Assisi. Uscita didattica ad Assisi: analisi e approfondimento degli aspetti storici, artistici, culturali e turistico-religiosi del territorio, con particolare attenzione all'attuale situazione religiosa, al dialogo e all'incontro tra le religioni e al tema della pace nel messaggio francescano, a 800 anni dalla morte di san Francesco, finalizzati allo sviluppo di competenze trasversali attraverso un approccio multidisciplinare e l'osservazione diretta.
UDA d'Istituto 1 - Event Planning / UDA d'Istituto 2 - Start Up in aula	Ospitalità e inclusione. Riflessione sul valore etico del lavoro e dell'impresa; responsabilità sociale e imprenditoria etica.

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.

INSEGNAMENTO	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
LIBRO DI TESTO	Scienza e cultura dell'alimentazione – A. Machado – Poseidonia Scuola

UDA DISCIPLINARI/ INTERDISCIPLINARI DI ISTITUTO	CONTENUTI
UDA 1 Le esigenze del cliente UDA interdisciplinare 1 Event Planning	LA DIETA NELLE DIVERSE ETÀ E CONDIZIONI FISILOGICHE • Definizioni di: dieta, dietologia, dietetica, dietoterapia • I LARN 2014 • Le linee guida per una sana alimentazione italiana (2018) • L'alimentazione equilibrata in funzione delle diverse necessità fisiologiche: del neonato (allattamento al seno, latte materno, allattamento artificiale, latte formulato, svezzamento); del bambino e dell'adolescente (principali errori nutrizionali); dell'adulto; nella terza età; in gravidanza e allattamento DIETE E STILI ALIMENTARI - La dieta dello sportivo - La dieta mediterranea - La dieta vegetariana e vegana - La dieta sostenibile, la doppia piramide: alimentare e ambientale LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI - Le malattie cardiovascolari e prevenzione - Ipertensione arteriosa: indicazioni dietetiche - Aterosclerosi LA DIETA NELLE MALATTIE DEL METABOLISMO - Le malattie del metabolismo: classificazione delle malattie del metabolismo, sindrome metabolica - Il diabete mellito: indice glicemico, tipi di diabete mellito, indicazioni dietetiche - L'obesità: malattie correlate all'obesità, tipi di obesità, l'obesità infantile, indicazioni dietetiche, caratteristiche delle diete ipocaloriche ALIMENTAZIONE E CANCEROGENESI - I tumori: stile di vita e rischio tumorale - Sostanze cancerogene presenti negli alimenti - Sostanze ad azione protettiva presenti negli alimenti - Ruolo della dieta nella prevenzione dei tumori ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI - Differenza tra allergia e intolleranza alimentare - Il Reg. UE 1169/2011 - La celiachia e l'intolleranza al lattosio I DISTURBI ALIMENTARI* - I disturbi del comportamento alimentare: anoressia, bulimia nervosa e <i>binge eating disorders</i>
UDA 2	CONSUETUDINI ALIMENTARI NELLE GRANDI RELIGIONI

Alimentazione oggi UDA interdisciplinare 2 Startup in aula	- Prescrizioni dietetiche nell'ebraismo, nell'islamismo e nel cristianesimo GLOBALIZZAZIONE - I nuovi alimenti*: alimenti arricchiti, alimenti alleggeriti - Gli alimenti funzionali*: acidi grassi polinsaturi, fitosteroli, antiossidanti, probiotici, prebiotici, simbiotici - Gli alimenti geneticamente modificati (OGM)
UDA 3 Qualità degli alimenti	FATTORI TOSSICI E CONTAMINAZIONE ALIMENTARE - Classificazione dei diversi tipi di contaminazione - Contaminanti fisici e radionuclidi - Contaminanti chimici: le micotossine, i fitofarmaci, gli zoofarmaci, le sostanze cedute da contenitori o da imballaggi per alimenti, i metalli pesanti CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI - Le malattie trasmesse con gli alimenti: agenti biologici e modalità di contaminazione - I prioni - I virus: epatite A ed E - I batteri: riproduzione, spore e tossine batteriche - Le tossinfezioni alimentari, rischio e prevenzione delle tossinfezioni da: <i>Salmonella</i>, <i>Stafilococco</i>, <i>Clostridium botulinum</i> - Le parassitosi: Toxoplasmosi, Teniasi e Anisakidosi LA SICUREZZA ALIMENTARE: SISTEMI DI GESTIONE DELLA SICUREZZA* - La sicurezza alimentare in Europa: rintracciabilità, il "Pacchetto igiene". - L'autocontrollo e il sistema HACCP: fasi preliminari dell'HACCP, principi dell'HACCP. - Il controllo ufficiale in Italia. - Le frodi alimentari. LA QUALITÀ TOTALE - I marchi di qualità DOP, IGP, STG. - I prodotti biologici.

MACROAREA	CONTENUTI
Sviluppo economico e sostenibilità	Educazione alla salute - Le malnutrizioni in eccesso (obesità) - Dieta equilibrata, linee guida per una sana alimentazione - Dieta e tumori - Disturbi del comportamento alimentare
	Sostenibilità - Impatto ambientale delle produzioni alimentari - Doppia piramide alimentare - ambientale - Km0 e stagionalità - Produzione biologica degli alimenti
	Sicurezza alimentare - Igiene e qualità degli alimenti
	Alimentazione e globalizzazione - Cibo e religioni

INSEGNAMENTO	Scienze Motorie
LIBRO DI TESTO	Nessun libro di testo adottato

UDA DISCIPLINARI/ INTERDISCIPLINARI DI ISTITUTO	CONTENUTI
Modulo 1	Educazione alla salute: Alimentazione, attività motoria e benessere fisico.
Modulo 2	Attività finalizzate al potenziamento fisiologico
Modulo 3 - Giochi sportivi	Giochi sportivi

MACROAREA	CONTENUTI
Competenze di cittadinanza	Sport e sviluppo di valori inerenti l'educazione civica.

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 / UDA interdisciplinare Event Planning	Caratteristiche e dinamiche del settore turistico nazionale, comunitario e internazionale (*).
UDA 2 - Pianificazione, programmazione e controllo di gestione / UDA interdisciplinare Start Up in aula	Pianificazione, programmazione, budget e business plan.
UDA 3 - Il Marketing	Aspetti generali del marketing. Marketing strategico, operativo, web marketing e marketing plan (*).
UDA 4 - La normativa del settore turistico / Le abitudini alimentari e l'economia del territorio	Norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro. Norme di igiene alimentare e protezione dei dati personali. Principali contratti delle imprese ristorative. Marchi di qualità alimentare. (*) Argomenti trattati dopo il 15/05

MACROAREA	CONTENUTI
Ambiente e salute	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".

INSEGNAMENTO	Laboratorio Enogastronomia - Cucina
LIBRO DI TESTO	Cucina per Sala e Vendita 4-5 anno - Alma Plan

UDA DISCIPLINARI/ INTERDISCIPLINARI DI ISTITUTO	CONTENUTI
UDA 1 - Gli alimenti e la qualità alimentare	Relazione tra alimentazione e salute. Classificazione di gamma, Novel food, OGM, alimenti funzionali e dietetici. Qualità ISO 9001, produzione biologica, km zero, biodiversità dei prodotti. Prodotti DOP, IGP, STG, PAT e DECO del Lazio con schede tecniche: Mozzarella di Bufala, Abbacchio Romano, Pecorino Romano, Carciofo Romanesco, Olio Extravergine Sabina, Porchetta di Ariccia, Prosciutto Amatriciano, Ricotta Romana, Kiwi di Latina. Etichettatura degli alimenti.
UDA 2 - Allergie e intolleranze alimentari	Sintomi e cause delle allergie e intolleranze. Elenco completo degli allergeni (Reg. UE 1169/2011). Intolleranze al lattosio e al glutine. Organizzazione in cucina per la clientela celiaca.
UDA 3 - Organizzazione e gestione del magazzino / Sicurezza	Approvvigionamento e magazzino. Nuovi modelli organizzativi: cucine centralizzate e decentrate, centri cottura, legume fresco-caldo, cook and chill. Sicurezza sul lavoro. Rintracciabilità.
UDA 4 - Il sistema HACCP	Definizione, CCP (punti critici di controllo), principi HACCP, diagramma di flusso. Corretta conservazione degli alimenti e abbattimento termico.
UDA 5 - Introduzione alla cucina italiana: il menù	Struttura del menù e criteri di composizione. Ricettario regionale: Lazio, Abruzzo, Basilicata, Campania, Calabria. Menù per celiaci, intolleranti al lattosio, vegetariani e vegani.
UDA 6 - Catering e Banqueting	Definizioni e differenze. Sistemi di distribuzione del catering (legume caldo, freddo, misto). Banqueting manager, location, contratto. Organizzazione di un banchetto e check list.

MACROAREA	CONTENUTI
I quadrimestre - Sviluppo economico e sostenibilità	Biodiversità in cucina. Qualità alimentare. Scelta delle materie prime di qualità. Prodotti DOP-IGP-STG-PAT e DECO. Sicurezza sul lavoro.
Il quadrimestre - Sviluppo economico e sostenibilità	Promozione del territorio gastronomico con prodotti di qualità.

INSEGNAMENTO	Laboratorio Enogastronomia - Bar - Sala e Vendita
LIBRO DI TESTO	Maitre, Sommelier, Bartender - Alma Plan

UDA DISCIPLINARI/ INTERDISCIPLINARI DI ISTITUTO	CONTENUTI
UDA 1 - Enologia e Sommellerie	La vite e la vinificazione I vini Caratteristiche generali del vino e dei vitigni Vini passiti e vini speciali Gli Spumanti e lo Champagne: Metodo Classico e Metodo Charmat-Martinotti La degustazione e l'analisi sensoriali L'abbinamento cibo-vino Le regole dell'enologia europea La legislazione vitivinicola L'etichettatura Vitigni e vini d'Italia Vitigni e vini d'Europa Il vino nei Paesi extraeuropei La valutazione e il riconoscimento di alcuni dei vini più rappresentativi delle regioni italiane ed internazionali Tecnica professionale: apertura del vino davanti al cliente, l'attrezzatura specifica e il servizio I principi fondamentali dell'abbinamento dei vini con il cibo Le tecniche di abbinamento L'analisi organolettica del cibo e del vino Schede AIS di analisi sensoriale e abbinamento cibo-vino Degustazioni guidate di vini nazionali ed internazionali a marchio DOC e DOCG Schede tecniche dei vini UDA 1 compresenza con Scienze degli alimenti <i>"Reazioni avverse al cibo"</i> UDA 2 compresenza con Scienze degli alimenti <i>"Qualità alimentare"</i>
UDA 2 - Il servizio di Sala: tecniche avanzate	La mise en place e l'ordine di servizio Il menu e le carte: pianificazione e stesura Il servizio a buffet e al tavolo La piccola colazione Il Brunch Gli stili di servizio Precauzioni da adottare durante il servizio Indicazioni preliminari per il taglio, la sfilettatura e il trancio Il Buffet Buffet Breakfast: caratteristiche e organizzazione Buffet lunch: caratteristiche e organizzazione Buffet degustazione: caratteristiche e organizzazione L'open bar

	Tecnica operativa: allestimento e servizio La cucina di sala Aspetti organizzativi e operativi Le attrezzature Tecnica operativa Esecuzione del flambage Preparazione e servizio di alcuni primi piatti asciutti, secondi di carne e pesce, dessert Catering e banqueting Uda Interdisciplinare: Event Planning Progettazione e realizzazione di eventi UDA 1 compresenza con Scienze degli alimenti <i>"Reazioni avverse al cibo"</i> UDA 2 compresenza con Scienze degli alimenti <i>"Qualità alimentare"</i> <i>Prodotti/compiti di realtà: SIMULAZIONI LABORATORIALI</i> <i>Metodologie: Lezione frontale - dibattito - laboratoriale</i>
UDA 3 - Qualità, sicurezza e salute nella ristorazione	Qualità Totale La valutazione e la degustazione gastronomica Schede di valutazione delle sensazioni organolettiche trasmesse dagli alimenti. Guida al riconoscimento dei sapori fondamentali e al metodo di valutazione della qualità gastronomica. Le caratteristiche organolettiche degli alimenti Valutazione e riconoscimento di alcuni prodotti tipici regionali, attraverso l'analisi organolettica e la Rilevazione delle peculiarità che ne determinano la certificazione di qualità. I criteri di certificazione di qualità degli alimenti. Valorizzazione del prodotto e la filiera del prodotto. Il cibo come alimento e prodotto culturale. I marchi di qualità. Il patrimonio enogastronomico italiano. La ristorazione L'elaborazione di menù e carte Gli allergeni La qualità alimentare L'analisi sensoriale - olio extravergine d'oliva. La Produzione dell'olio extravergine d'oliva – secondo le direttive della C.E.- e degli altri olii di oliva e di semi. degustazione e analisi organolettica dell'olio extravergine d'oliva Terminologia di degustazione Scheda di analisi organolettica dell'olio extravergine di oliva Degustazione guidata e terminologia di degustazione. - cioccolato La sicurezza L'igiene nella ristorazione HACCP

	Uda Interdisciplinare: Start Up in aula - Progettazione di un'offerta drink list innovativa - Valorizzazione dei prodotti del territorio - Applicazione tecniche di sala avanzate UDA 1 compresenza con Scienze degli alimenti <i>"Reazioni avverse al cibo"</i> UDA 2 compresenza con Scienze degli alimenti <i>"Qualità alimentare"</i> <i>Prodotti/compiti di realtà: SIMULAZIONI LABORATORIALI</i> <i>Metodologie: Lezione frontale - dibattito - laboratoriale</i>
UDA 4 - Il servizio Bar: tecniche avanzate	L'acqua e le bevande · caratteristiche delle acque · bevande analcoliche · bevande nervine · bevande alcoliche · distillati · liquori - L'assunzione di alcol - La birra - Le bevande miscelate · La classificazione IBA - La postazione di lavoro - Unità di misura e tecniche di lavoro e di miscita - Le tecniche di miscelazione - Accorgimenti operativi - La guarnizione UDA 1 compresenza con Scienze degli alimenti <i>"Reazioni avverse al cibo"</i> UDA 2 compresenza con Scienze degli alimenti <i>"Qualità alimentare"</i> <i>Prodotti/compiti di realtà: SIMULAZIONI LABORATORIALI</i> <i>Metodologie: Lezione frontale - dibattito - laboratoriale</i>

MACROAREA	CONTENUTI
I quadrimestre - Sviluppo economico e sostenibilità	Nuove frontiere del vino: vino biologico, biodinamico e low alcol.
Il quadrimestre - Sviluppo economico e sostenibilità	Il cioccolato: superfood degustazione guidata di diversi tipi di cioccolato e analisi sensoriale. Valutazione delle sostanze benefiche che ne fanno un super-food.