



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. 0007301 del 14/05/2026
IV (Entrata)

ROMA



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ESAME DI MATURITÀ A.S. 2025/2026

CLASSE 5^A F

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	13
6. ATTIVITÀ E PROGETTI	13
6.1 Attività di recupero e potenziamento	13
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	18
8.1 Criteri di valutazione	18
8.2 Strumenti di valutazione	18
8.3 Criteri di attribuzione del credito scolastico	18
8.4 Griglie di valutazione	19
8.4.1 Griglie di valutazione della prima prova	20
8.4.2 Griglia di valutazione della seconda prova	23
8.4.3 Griglia di valutazione del colloquio All. A - O. M. n. 54 del 26.03.2026	24
9. CONTENUTI DEI SINGOLI INSEGNAMENTI	25

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 (indicare insegnamento, docente/esperti esterni)	PERIODO	ATTIVITÀ PROPOSTA AGLI STUDENTI	N. ORE
MOD n.1 - Conosco me stesso	DTA	Il quadrimestre	Incontro “Prefigurare il futuro”	1
	Lingua italiana Enogastronomia - Cucina	Il quadrimestre	Individuare il proprio Capolavoro e compilare l'E-Portfolio	2
MOD n.2 - La mia cassetta degli attrezzi	Lingua inglese Lingua francese	Intero anno	Stesura del CV e della lettera di presentazione in lingua inglese/francese)	4
	Docenti dell'asse tecnologico-professionale Lingua inglese	Intero anno	Consigli per il colloquio di lavoro	4
MOD n.3 - Io e l'altro	DTA	I quadrimestre	Partecipazione alla conferenza “Ambasciatori del futuro”	1
MOD n.4 - Mi oriento nel mondo delle professioni	Esperti esterni	I quadrimestre	Incontro di formazione con ALMA	2
	Esperti esterni	II quadrimestre	workshop “IA e controllo di gestione”	3
	Esperti esterni	II quadrimestre	Progetto didattico “Grana Padano”	2
	Esperti esterni	II quadrimestre	Progetto AIC Lazio - Corso Teorico-pratico sulla celiachia e la produzione senza glutine	8
	Esperti esterni	II quadrimestre	Partecipazione all'evento “Fare Turismo”	5
	Esperti esterni	II quadrimestre	Partecipazione all'incontro di orientamento in uscita con l'azienda “Fratelli Figurato”	2
TOTALE ORE				34

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
Quarto anno - II quadrimestre	FSL all'estero - Olanda	120	3
Quarto anno - II quadrimestre	FSL all'estero - Francia	120	2
Quinto anno - I quadrimestre	Salone dello studente	3	3
Quinto anno - II quadrimestre	FSL all'estero - Francia	120	1

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, 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 e letteratura italiana	La violenza giovanile La violenza contro le donne			6
Storia	La Shoah Nascita e caratteristiche della Costituzione italiana <i>La Dichiarazione universale dei diritti umani</i>	Origini e sviluppi della globalizzazione		6
Diritto e Tecniche Amministrative	La sicurezza nei locali aperti al pubblico a partire dal caso di Crans-Montana Articolo 138 della Costituzione		Digitalizzazione e uso responsabile dell'Intelligenza artificiale per le PMI	6
Lingua francese	De la naissance des droits de l'homme à la négation des droits de l'homme			3
Lingua inglese	Toxic/abusive relationships Gender-based violence			2
Matematica	Scelte economiche dal punto di vista della	Scelte economiche in linea con i principi di	Studiare con il web; uso consapevole e	3

	sicurezza sul lavoro e delle norme HACCP. (Raccordo con UDA 1 di Istituto).	sostenibilità e benessere. (Raccordo con UDA 2 di Istituto).	responsabile di strumenti digitali e di intelligenza artificiale; affidabilità delle fonti. (Anche nelle UDA di Istituto).	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Art. 32 Tutela della salute come diritto fondamentale dell'individuo e interesse della collettività: prevenzione delle malattie del benessere (Obesità, MCV e diabete)	Globalizzazione e sostenibilità: soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore per la tutela dell'ambiente, la sostenibilità, le fonti alternative e l'economia circolare Lotta biologica per l'ecosostenibilità Lotta biologica in zootecnica: allevamenti estensivi o semintensivi		3
Laboratorio enogastronomia - Cucina		Lo spreco in cucina		2
Laboratorio enogastronomia - Sala	I danni dell'alcol	Lo spreco alimentare		2
Scienze motorie	Guida in stato di ebbrezza: normativa Gestione delle emergenze e procedure di evacuazione			2
Religione	Art. 11 della Costituzione italiana: principi in materia di guerra e pace; ascolto e analisi dei brani 'Il mio nome è mai più' e 'Imagine', con successiva lezione dialogata sul tema.	Attualità: analisi e riflessione guidata sull'Anno Santo 2025, con particolare riferimento al bilancio degli eventi e del loro impatto	Il cyberbullismo e i rischi nella rete di cui dobbiamo essere consapevoli.	3

Materia alternativa	Razzismo e discriminazioni, diversità culturale e religiosa		Uso consapevole dei social media Il cyberbullismo	2
Totale ore				40

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
Visione del film "40 secondi"	Visione al cinema Don Bosco	Costituzione
Sensibilizzazione sulla donazione del sangue	Incontro in presenza	Costituzione
Ambasciatori del Futuro	Incontri online	Sviluppo economico e sostenibilità
workshop "IA e controllo di gestione"	Incontri online	Cittadinanza digitale

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*

6.3 Prove Invalsi

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

7. PERCORSI INTERDISCIPLINARI - NUCLEI FONDAMENTALI

7.1 Percorsi interdisciplinari in riferimento alla Seconda prova d'Esame

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

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

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

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

8. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

8.1 Criteri di valutazione

La valutazione formativa ha tenuto conto

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

8.2 Strumenti di valutazione

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

Verifiche	Insegnamenti
Verifiche orali	Tutti
Prove strutturate e/o semistrutturate	Tutti
Comprensione e analisi del testo	Lingua italiana Lingua inglese Lingua francese Scienza e cultura dell'alimentazione
Tema	Lingua italiana Scienza e cultura dell'alimentazione
Risoluzione di problemi	Diritto e Tecniche Amministrative Matematica
Sviluppo di progetti	Tutti
Relazioni	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)	DESCRITTORI	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	G. Baldi, R. Favatà, <i>Loro e noi</i> (vol. 3), Paravia

CONTENUTI

UDA DISCIPLINARI/ INTERDISCIPLINARI DI ISTITUTO	CONTENUTI
UDA 1 - Il secondo Ottocento: le scritture dal "vero"	● Il Positivismo e la poetica del Naturalismo francese (cenni) ● Il Verismo italiano: caratteristiche generali. ● Giovanni Verga: cenni biografici e pensiero. Lettura e analisi della novella <i>Rosso Malpelo</i>. Caratteristiche del Ciclo dei Vinti e del romanzo <i>I Malavoglia</i>; lettura e analisi del brano <i>Il ritorno di 'Ntoni alla casa del nespolo</i>. Caratteristiche del romanzo <i>Mastro-don Gesualdo</i>. Lettura e analisi della novella <i>La roba</i>.
UDA 2 - La letteratura nell' "età dell'ansia"	● Il Decadentismo: caratteristiche generali. ● Gabriele D'Annunzio: cenni biografici e poetica. Esteta e superuomo. Caratteristiche del romanzo <i>Il piacere</i> e della raccolta <i>Alcyone</i>. Lettura e analisi della poesia <i>La pioggia nel pineto</i>. ● Giovanni Pascoli: cenni biografici e poetica. Caratteristiche della raccolta <i>Myricae</i>, lettura e analisi delle poesie <i>X Agosto</i>, <i>Novembre</i>, <i>Temporale</i>. Caratteristiche della raccolta <i>Canti di Castelvecchio</i>, lettura e analisi della poesia <i>Il gelsomino notturno</i>.
UDA 3 - L'età della crisi	● Quadro storico, sociale e culturale del primo Novecento. ● La stagione delle avanguardie e il Futurismo: caratteristiche delle avanguardie storiche; nascita e caratteri generali del futurismo. ● Filippo Tommaso Marinetti: lettura e analisi del <i>Manifesto del Futurismo</i> e del <i>Manifesto della cucina futurista</i>. ● Italo Svevo: cenni biografici. Caratteristiche del romanzo <i>La coscienza di Zeno</i>. Lettura e analisi della <i>Prefazione</i> e di passi scelti dal capitolo <i>Il fumo</i>. ● Luigi Pirandello: cenni biografici, visione del mondo e poetica. Lettura e analisi della novella <i>La patente</i>. Caratteristiche del romanzo <i>Il fu Mattia Pascal</i>. Caratteristiche del romanzo <i>Uno, nessuno e centomila</i>. Lettura e analisi del brano conclusivo del

	romanzo. Caratteristiche dell'opera <i>Così è (se vi pare)</i> ; lettura e analisi della scena conclusiva.
UDA 4 - I poeti della nostra coscienza	● Giuseppe Ungaretti: cenni biografici e poetica. Caratteristiche della raccolta <i>L'Allegria</i>, lettura e analisi delle poesie <i>Veglia, Mattina, Soldati, San Martino del Carso</i>. ● Eugenio Montale: cenni biografici, caratteristiche della raccolta <i>Ossi di seppia</i>. Lettura e analisi delle poesie <i>Non chiederci la parola, Spesso il male di vivere ho incontrato</i>.
UDA 5 - Produzione di testi orali e scritti in relazione alle prove dell'Esame di maturità	● Tipologie testuali della prima prova dell'esame di Maturità: A – Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano B – Analisi e produzione di un testo argomentativo C- Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità
UDA INTERDISCIPLINARE DI ISTITUTO – I quadrimestre: Event planning	● Progettazione di un evento futurista
UDA INTERDISCIPLINARE DI ISTITUTO – II quadrimestre: STARTUP in aula	● Testo informativo

APPROFONDIMENTI IN RELAZIONE ALL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

MARCOAREA	CONTENUTI
Costituzione	● La violenza di genere ● La violenza giovanile

Roma, 30/04/2026

CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI A.S. 2025 - 2026

INSEGNAMENTO	Storia
LIBRO DI TESTO	G. De Vecchi, G. Giovanetti, Storia in corso , vol. 3, Edizioni scolastiche Bruno Mondadori

CONTENUTI

UDA DISCIPLINARI/ INTERDISCIPLINARI DI ISTITUTO	CONTENUTI
UDA 1 - La seconda metà dell'Ottocento in Europa verso la guerra	● L'età giolittiana: caratteristiche e principali riforme. ● La Prima guerra mondiale: cause profonde e causa immediata; schieramenti. L'intervento dell'Italia: neutralisti e interventisti a confronto. Il patto di Londra. Principali fronti di guerra e guerra di trincea. Sconfitta degli imperi centrali e trattati di pace. ● La Rivoluzione russa: la Russia all'inizio del secolo e l'insurrezione del 1905. La rivoluzione di febbraio. Lenin e le Tesi di aprile. La rivoluzione di ottobre. Il governo bolscevico e la guerra civile. La nascita dell'Urss.
UDA 2 - La formazione dei regimi dittatoriali e totalitari in Europa	● Lo stalinismo: caratteristiche e culto della personalità. L'industrializzazione dell'Urss e i piani quinquennali. ● Il fascismo in Italia: dopoguerra in Italia e biennio rosso. Nascita del movimento fascista. La marcia su Roma e i primi anni del governo fascista. Le leggi fascistissime e la dittatura totalitaria. I patti lateranensi. La politica economica: l'autarchia e la battaglia del grano. La politica estera: l'invasione dell'Etiopia, l'asse Roma-Berlino e il patto d'acciaio. Approfondimento: la lingua italiana nel fascismo. ● Il nazismo in Germania: La salita al potere di Hitler e l'ideologia nazista. Il Mein Kampf e l'antisemitismo. La dittatura nazista e la politica antisemita. La politica estera: conquista dell'Austria e della Cecoslovacchia. Intervento nella guerra civile spagnola.
UDA 3 - L'economia tra le due guerre mondiali	● I ruggenti anni Venti e le speculazioni in borsa. ● La crisi del '29: cause e conseguenze. ● Il New Deal.
UDA 4 - Presupposti e scoppio della Seconda guerra mondiale	● La Seconda guerra mondiale: cause e caratteristiche. L'invasione della Polonia e la caduta della Francia. L'entrata in guerra dell'Italia e la guerra parallela. L'operazione Barbarossa e l'entrata in guerra degli Stati Uniti. L'Europa dei lager e della Shoah. La svolta della guerra. La caduta del fascismo in Italia e l'armistizio. Resistenza e guerra di liberazione in Italia. Le conferenze di Yalta e Potsdam. La bomba atomica e la fine della guerra. I trattati di pace. Il processo di Norimberga.

UDA 5 – Il dopoguerra in Europa e nel mondo	● La Guerra fredda: bipolarismo e caratteristiche dei due blocchi. I focolai di crisi: la guerra di Corea, il muro di Berlino, la crisi di Cuba e la guerra del Vietnam. La corsa allo spazio. ● La questione palestinese (cenni)
UDA 6 – L'Italia repubblicana	● L'Italia nel dopoguerra ● La nascita dell'Italia repubblicana: il Referendum fra monarchia e Repubblica; la costituente e l'elaborazione della Costituzione italiana ● La Repubblica italiana fra gli anni Cinquanta e Sessanta (cenni) ● Gli anni di piombo: caratteristiche e obiettivi del terrorismo nero e del terrorismo rosso. Il compromesso storico e l'assassinio di Aldo Moro.
UDA INTERDISCIPLINARE DI ISTITUTO – I quadrimestre: Event planning	● Manifestazioni ed eventi di massa
UDA INTERDISCIPLINARE DI ISTITUTO – II quadrimestre: STARTUP in aula	● La crisi del '29: sovrapproduzione, speculazione finanziaria e sistema delle quotazioni in Borsa

APPROFONDIMENTI IN RELAZIONE ALL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

MARCOAREA	CONTENUTI
Costituzione	● La Shoah ● La nascita dell'ONU e la <i>Dichiarazione universale dei diritti umani</i> ● La nascita dell'Italia repubblicana ● La Costituzione italiana: caratteristiche e struttura. I principi fondamentali ● L'ordinamento dello Stato italiano
Sviluppo economico e sostenibilità	● La globalizzazione: origini e sviluppi

Roma, 30/04/2026

CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI A.S. 2025 - 2026

INSEGNAMENTO	Lingua inglese
LIBRO DI TESTO	A. Smith, C. E. Morris, Mastering Cooking Coursebook Cooking, Eli

CONTENUTI

UDA DISCIPLINARI/ INTERDISCIPLINARI DI ISTITUTO	CONTENUTI
UDA 1 - THE CATERING INDUSTRY	The world of hospitality; Types of catering; Types of restaurants; Career paths: The Chef, keywords for a good chef; Writing a CV and a personal profile; Preparing for an interview
UDA 2 - NUTRITION AND FOOD CULTURE	Teen and sport diets; Special diets for food allergies and intolerances; The Mediterranean diet; Other types of diet; Alternative diets; Religious dietary requirements
UDA 3 - SAFETY PROCEDURES	Food safety and food quality; HACCP; Food contamination; Risks and preventive measures Grammar in use: Must, Could/might, Can't
UDA 4 - MARKETING AND PROMOTION	How to keep customers happy; Business image; Marketing strategies, Grammar in use: Present Perfect Simple; Present Perfect Continuous
UDA 5 - SUSTAINABLE NUTRITION	The Slow Food Movement; Futuristic foods you'll be eating in 30 years Grammar in use: Future Simple
UDA DI ISTITUTO 2	Realizzazione di un pitch o presentazione in lingua; glossario economico e gastronomico; creazione di materiali promozionali bilingue

APPROFONDIMENTI IN RELAZIONE ALL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

MACROAREA	CONTENUTI
Costituzione	Toxic and abusive relationships; Gender-based violence

Roma, 30/04/2026

CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI A.S. 2025 - 2026

INSEGNAMENTO	Lingua francese
LIBRO DI TESTO	C. Duvallier, <i>Sublime œnogastronomie</i> , ELI

CONTENUTI

UDA DISCIPLINARI/ INTERDISCIPLINARI DI ISTITUTO	CONTENUTI
UDA 1 - Les spécialités gastronomiques françaises et francophones	• Les spécialités gastronomiques de la France du Nord • Les spécialités gastronomiques de la France du Centre • Les spécialités gastronomiques de la France du Sud-Est • Les spécialités gastronomiques de la France du Sud-Ouest • Les spécialités gastronomiques de la France d’Outre-mer • La cuisine du Maghreb • La cuisine Libanaise
UDA 2 – Bien-être et qualité	• Alimentation équilibrée • La pyramide alimentaire • Le régime méditerranéen • Les certifications de qualité • Les cinq couleurs du bien-être
UDA 3 – Régimes et nutrition	• Les régimes végétarien, végétalien, végan • Le crudivorisme • Le fruitarisme • Le régime macrobiotique • Le régime eubiotique • Nourriture et religion : les menus religieux
UDA 4 – Santé et sécurité alimentaire	• Les méthodes de conservation • Les intoxications alimentaires • Le système HACCP • Allergies et intolérances • Troubles du comportement alimentaire • Anti-gaspillage et développement durable • La restauration commerciale et collective à caractère social
UDA INTERDISCIPLINARE DI ISTITUTO – I quadrimestre: Event planning	• Présentation multimédiale de la cuisine régionale française et de ses produits viticoles
UDA INTERDISCIPLINARE DI ISTITUTO – II quadrimestre: Startup in aula	• Présentation de l’idée d’entrepreneuriat

APPROFONDIMENTI IN RELAZIONE ALL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

MACROAREA	CONTENUTI
Costituzione	De la naissance des droits de l'homme à la négation des droits de l'homme

Roma, 30/04/2026

CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI A.S. 2025 - 2026

INSEGNAMENTO	Matematica
LIBRO DI TESTO	Sasso, L., Fragni I., <i>Colori della matematica. Edizione bianca per il secondo biennio degli Istituti alberghieri</i> , Petrini Deascuola, 2021, vol. A.

CONTENUTI

UDA DISCIPLINARI/ INTERDISCIPLINARI DI ISTITUTO	CONTENUTI
UDA 1 - Raccordo con i contenuti del quarto anno	Relazioni e funzioni. L'insieme dei numeri reali. Funzioni elementari e loro grafici.
UDA 2 - Funzioni reali di variabile reale	Classificazione, dominio, intersezioni con gli assi cartesiani, segno di funzioni reali di variabile reale, con rappresentazione nel piano cartesiano. Lettura di grafici.
UDA 3 - Limiti di funzioni	Concetto intuitivo di limite. Limite destro e limite sinistro. Continuità e proprietà delle funzioni continue. Algebra dei limiti. Forme indeterminate, risoluzione dell'indeterminazione infinito su infinito. Asintoti orizzontali e verticali di funzioni algebriche razionali e irrazionali. Limiti e asintoti dato il grafico di una funzione.
UDA 4 - Derivata	Rapporto incrementale. Concetto, definizione, significato geometrico di derivata. Derivata in un punto, derivata destra e sinistra. Funzione derivata prima e successive (cenni). Continuità e derivabilità, cenni sulla classificazione dei punti di non derivabilità. Derivata delle funzioni elementari (trascendenti solo cenni). Linearità e algebra delle derivate. Punti stazionari e studio del segno della derivata prima (massimo, minimo, flesso a tangente orizzontale) (*). Teorema di de l'Hôpital (*). Grafico probabile di funzioni algebriche razionali. Lettura di grafici.
UDA 1 e 2 di Istituto	"Event planning": analisi dei dati economici di un evento dato. "Startup in aula": analisi dei costi e della sostenibilità economica di una startup data (*).

(*) In svolgimento

APPROFONDIMENTI IN RELAZIONE ALL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

MACROAREA	CONTENUTI
Costituzione	Raccordo con l'UDA "Event Planning": norme e responsabilità professionale nell'organizzazione di eventi.
Sviluppo economico e sostenibilità	Raccordo con l'UDA "Startup in aula": scelte responsabili in linea con i principi di sostenibilità e benessere applicabili a una startup (*).
Cittadinanza digitale	Raccordo con le UDA di Istituto e trasversalmente: studiare con il web; uso consapevole e responsabile di strumenti digitali e di intelligenza artificiale; affidabilità delle fonti.

Roma, 30/04/2026

CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI A.S. 2025 - 2026

INSEGNAMENTO	Scienza e cultura dell'alimentazione
LIBRO DI TESTO	A.MACHADO "SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE" POSEIDONIA

CONTENUTI

UDA DISCIPLINARI/ INTERDISCIPLINARI DI ISTITUTO	CONTENUTI
UDA 1 - Le esigenze del cliente	• Dietologia: le diete nelle diverse età e condizioni fisiologiche • Diete e stili alimentari (mediterranea, vegetariana, vegana, dieta sostenibile, ecc.) • Dietoterapia (obesità, MCV, diabete) • Dieta e tumori • Reazioni avverse al cibo • Disturbi del comportamento alimentare
UDA 2 - Alimentazione oggi	• Cibo e religioni • Globalizzazione • OGM • Nuovi prodotti alimentari e novel food • Slow food e fast food
UDA 3- Qualità degli alimenti	• La qualità totale • Contaminazione chimica, fisica e biologica • Additivi alimentari • Igiene e HACCP • Qualità di origine e marchi di qualità • Il made in Italy

APPROFONDIMENTI IN RELAZIONE ALL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

MACROAREA	CONTENUTI
Costituzione	Art. 32 Tutela della salute come diritto fondamentale dell'individuo e interesse della collettività: prevenzione delle malattie del benessere (Obesità, MCV e diabete)
Sviluppo economico e sostenibilità	Sviluppo sostenibile in agricoltura e in zootecnica: Prodotti BIO, a Km0 e stagionalità. Lotta alla salvaguardia della biodiversità ed al fenomeno della eutrofizzazione e desertificazione. Lotta agli allevamenti intensivi e ai trattamenti farmacologici (antibiotici e anabolizzanti) in zootecnica. Lotta allo spreco alimentare: I piatti con alimenti di recupero. Alimentazione sostenibile: La piramide capovolta.

Roma, 30/04/2026

CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI A.S. 2025 - 2026

INSEGNAMENTO	Laboratorio enogastronomia - Cucina
LIBRO DI TESTO	ALMA, CHEF E PASTRY CHEF TRIENNIO, PLAN EDIZIONI

CONTENUTI

UDA DISCIPLINARI/ INTERDISCIPLINARI DI ISTITUTO	CONTENUTI
UDA 1	I settori della ristorazione e le sue attrezzature Settore approvvigionamento e conservazione Settore preparazione Settore cottura e confezionamento Settore distribuzione Settore lavaggio
UDA 2	Il personale in cucina lo chef e l'organizzazione di una brigata
UDA 3	La conservazione degli alimenti
UDA 4	L'igiene, del personale, degli ambienti e delle attrezzature, degli alimenti. La conservazione degli alimenti (a caldo e a freddo, liofilizzazione, essiccamento, sottovuoto)
UDA 5	Gli alimenti in uso in cucina: classificazione degli alimenti. La carne, il pesce, i formaggi.
UDA 6	Principali preparazioni di base nella cucina e nella pasticceria
UDA 7	Esercitazioni pratiche di enogastronomia in laboratorio di cucina
UDA 8	PCTO
UDA di Istituto - Event planning	Preparazione di banchetti

APPROFONDIMENTI ANCHE IN RELAZIONE A EDUCAZIONE CIVICA

MACROAREA	CONTENUTI
Sviluppo economico e sostenibilità	Lo spreco in cucina

Roma, 30/04/2026

CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI A.S. 2025 - 2026

INSEGNAMENTO	Laboratorio Enogastronomia Bar - Sala e Vendita
LIBRO DI TESTO	ALMA, SALA E VENDITA PER CUCINA, PLAN EDIZIONI

CONTENUTI

UDA DISCIPLINARI/ INTERDISCIPLINARI DI ISTITUTO	CONTENUTI
UDA 1	La ristorazione collettiva Differenze tra Catering e Banqueting
UDA 2	Il personale in Sala L'organizzazione di una brigata
UDA 3	I marchi di qualità Italiani ed Europei
UDA 4	L'igiene, del personale, degli ambienti e delle attrezzature, degli alimenti
UDA 5	La filiera corta dei prodotti enogastronomici e i vantaggi del "Km zero"
UDA 6	Abbinamento Cibo-Vino delle principali preparazioni della cucina e della pasticceria
UDA 7	Percorsi enogastronomici delle Regioni Italiane

APPROFONDIMENTI ANCHE IN RELAZIONE A EDUCAZIONE CIVICA

MACROAREA	CONTENUTI
Sviluppo economico e sostenibilità	Lo spreco alimentare I danni dell'alcol

Roma, 30/04/2026

CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI A.S. 2025 - 2026

INSEGNAMENTO	Diritto e tecniche amministrative
LIBRO DI TESTO	Stefano Rascioni e Fabio Ferriello, Gestire le imprese ricettive 3, Edizione Tramontana, Codice Civile

CONTENUTI

UDA DISCIPLINARI/ INTERDISCIPLINARI DI ISTITUTO	CONTENUTI
UDA 1 - Ripasso del bilancio d'esercizio quale strumento di comunicazione aziendale	La contabilità dell'impresa turistico ristorativa e alberghiera
UDA 2 - La Pianificazione e la programmazione quale strumento di controllo della scelta operata dalla management aziendale	- Riconoscere nel sistema di pianificazione e programmazione lo strumento per la realizzazione delle scelte strategiche - Il business plan quale strumento di visione mission delle scelte strategiche aziendali - Il vantaggio competitivo per il successo delle scelte strategiche - Analisi delle strategie aziendali orientate da scelte consapevoli per un'economia ecosostenibile
UDA 3 - Il Marketing Strategico	- Saper contestualizzare il sistema informativo di marketing nell'ambito della pianificazione aziendale - Analisi del mercato, della segmentazione, della promozione e del prezzo - Web marketing: Viral marketing nei social media una insperata opportunità per il futuro della ripresa economica post Pandemia

APPROFONDIMENTI ANCHE IN RELAZIONE A EDUCAZIONE CIVICA

MACROAREA	CONTENUTI
Costituzione	- Articolo 138 della Costituzione italiana: il Referendum costituzionale confermativo senza quorum - La sicurezza nei locali aperti al pubblico: analisi della tragedia di Crans-Montana
Cittadinanza digitale	Digitalizzazione e uso responsabile dell'Intelligenza artificiale per le PMI

Roma, 30/04/2026

CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI A.S. 2025 - 2026

INSEGNAMENTO	Scienze motorie
LIBRO DI TESTO	Dispense e appunti del docente

CONTENUTI

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

APPROFONDIMENTI ANCHE IN RELAZIONE A EDUCAZIONE CIVICA

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

Roma, 30/04/2026

CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI A.S. 2025 - 2026

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

CONTENUTI

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 IN RELAZIONE ALL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

MACROAREA	CONTENUTI
Costituzione	Art. 11 della Costituzione italiana: principi in materia di guerra e pace; ascolto e analisi dei brani 'Il mio nome è mai più' e 'Imagine', con successiva lezione dialogata sul tema.
Sviluppo economico e sostenibilità	Attualità: analisi e riflessione guidata sull'Anno Santo 2025, con particolare riferimento al bilancio degli eventi e del loro impatto.
Cittadinanza digitale	Il cyberbullismo e i rischi nella rete di cui dobbiamo essere consapevoli.

Roma, 30/04/2026

CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI A.S. 2025 - 2026

INSEGNAMENTO	Materia alternativa
---------------------	----------------------------

CONTENUTI

UDA DISCIPLINARI/ INTERDISCIPLINARI DI ISTITUTO	CONTENUTI
UDA 1 - SVILUPPO DEL PENSIERO CRITICO	Attività di dibattito e confronto su argomenti volti a sviluppare il pensiero critico e la capacità di argomentare: ● Intercultura e società (razzismo, diversità culturale e religiosa, discriminazioni, integrazione e inclusione, valorizzazione delle differenze) ● Educazione alla persona (bullismo e cyberbullismo, il mondo delle relazioni e del rispetto, i valori alla base della propria vita, identità e crescita personale, la gratitudine, certezze e dubbi sull'avvenire, aspirazioni e sogni) ● Media e cittadinanza digitale (uso consapevole dei social media, cyberbullismo, vantaggi e svantaggi del <i>Black Mirror</i>) ● Riflessione sulla strage di Crans-Montana ● Amore e Famiglia

APPROFONDIMENTI ANCHE IN RELAZIONE A EDUCAZIONE CIVICA

MACROAREA	CONTENUTI
Costituzione	● Razzismo e discriminazioni, diversità culturale e religiosa
Cittadinanza digitale	● Uso consapevole dei social media ● Il cyberbullismo

Roma, 30/04/2026