



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. 0007365 del 15/05/2026
IV (Entrata)

ROMA



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ESAME DI MATURITÀ A.S. 2025/2026

CLASSE 5^A P

DIPLOMA DI ISTITUTO PROFESSIONALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

PERCORSO FORMATIVO: PRODOTTI DOLCIARI FILIERA ARTIGIANALE

CODICE ATECO: I-56, C-10

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).....	10
4.1 Attività di FSL (ex PCTO) svolte nel triennio.....	10
4.2 Valutazione FSL.....	11
5. EDUCAZIONE CIVICA.....	12
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).....	12
5.2 Contenuti svolti.....	13
5.3 Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito dell'insegnamento trasversale di Educazione Civica.....	16
6. ATTIVITÀ E PROGETTI.....	18
6.1 Attività di recupero e potenziamento.....	18
6.2 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa - Progetti PTOF.....	18
6.3 Prove Invalsi.....	18
7. PERCORSI INTERDISCIPLINARI - NUCLEI FONDAMENTALI.....	19
7.1 Percorsi interdisciplinari in riferimento alla Seconda prova d'Esame.....	19
8. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI.....	21
8.1 Criteri di valutazione.....	21
8.2 Strumenti di valutazione.....	21
8.3 Criteri di attribuzione del credito scolastico.....	21
8.4 Griglie di valutazione.....	22
8.4.1 Griglie di valutazione della prima prova.....	23
8.4.2 Griglia di valutazione della seconda prova.....	26
8.4.3 Griglia di valutazione del colloquio All. A - O. M. n. 54 del 26.03.2026.....	27
9. CONTENUTI DEI SINGOLI INSEGNAMENTI.....	29

1. PREMESSA

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

2. PERCORSO PROFESSIONALE

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo

Il nuovo ordinamento dell'istruzione professionale comprende undici indirizzi di studio elencati dall'articolo 3, comma 1, del d.lgs. 61/2017, in particolare per l'indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera, l'IPSEOA P. Artusi ha configurato quattro profili in uscita personalizzati in relazione alle vocazioni della scuola e del territorio.

- Enogastronomia cucina
- Sala, bar e vendita
- Accoglienza turistica
- **Prodotti dolciari filiera artigianale**

2.2 Area d'istruzione generale

A conclusione, il diplomato consegue i risultati di apprendimento di seguito riportati in termini di competenze (Reg. 61/2017).

n.	COMPETENZE di riferimento
1	Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
2	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
3	Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
4	Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
5	Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
6	Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
7	Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
8	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
9	Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo
10	Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
11	Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
12	Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

2.3 Competenze di indirizzo

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze.

COMPETENZE di indirizzo

n. 1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico - alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche

n. 2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

n. 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

n. 5 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

n. 5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

n. 6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

n. 7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

n. 8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

n. 9 Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

n. 10 Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

n. 11 Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Con il decreto ministeriale n. 164 del 15 giugno 2022 sono adottati i seguenti “Quadri di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova dell’Esame di Stato”.

Nuclei tematici fondamentali di indirizzo correlati alle competenze

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell’allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all’implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
4. Cultura della “Qualità totale” dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell’integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all’innovazione.
5. Valorizzazione del “made in Italy”, come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.
7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.
8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del “customer care”; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

2.4 Competenze trasversali

- **Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare:** capacità di gestire il proprio apprendimento, di condurre una vita sana dal punto di vista fisico e mentale, per creare le condizioni adatte a lavorare bene in gruppo, agire in situazioni di complessità e gestire le dinamiche interpersonali in un'ottica inclusiva e costruttiva.
- **Competenza in materia di cittadinanza:** partecipare alla vita civica grazie a una comprensione delle diverse strutture e regole che articolano la società, con una particolare attenzione verso il tema della sostenibilità.
- **Competenza imprenditoriale:** capacità di pensare, gestire e sviluppare progetti che apportano valore sociale, culturale o economico e che rappresentano quindi un'opportunità per il benessere della società.
- **Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale:** comprensione e il rispetto di idee e significati espressi e comunicati in maniera differente da contesti sociali diversi, attraverso varie forme culturali, creative e artistiche. Questo implica una comprensione del proprio ruolo all'interno della società e un impegno ad esprimere il senso della propria funzione.

2.5 Quadro orario

Il Collegio dei Docenti, ai sensi del decreto 61/2017, utilizza gli spazi di flessibilità nel triennio finale per rispondere alle vocazioni del territorio e alle esigenze poste dall'innovazione tecnologica e dai fabbisogni espressi dal mondo del lavoro e delle professioni, in coerenza con le priorità indicate dalle Regioni nella propria programmazione.

L'indirizzo di studio Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera è dunque declinato in quattro percorsi formativi più specifici e correlati a definite filiere o settori produttivi secondo i fabbisogni che il territorio esprime. Per conseguire tali finalità l'Istituto ha rimodulato il quadro orario del triennio dell'area di indirizzo, caratterizzando i percorsi e modificando il monte ore assegnato a ciascun insegnamento sulla base dei quadri orari.

Quadro orario settimanale TRIENNIO				
Area generale				
Assi culturali	insegnamenti	3 anno	4 anno	5 anno
Asse dei linguaggi	Lingua italiana	132	132	132
	Lingua inglese	66	66	66
Asse storico-sociale	Storia	66	66	66
Asse matematico	Matematica	99	99	99
	Scienze motorie	66	66	66
	IRC o Attività alternative	33	33	33
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 arte bianca e pasticceria	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 Arte bianca e pasticceria.

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	<i>Pasticceria- Sostegno</i>	Primo quadrimestre 24 ottobre	<i>Partecipazione allo spettacolo teatrale di LIBERA</i>	2
MOD n.2 La mia cassetta degli attrezzi	<i>Sostegno (esperto esterno)</i>	Secondo quadrimestre 11 febbraio	<i>“IA e controllo di gestione”: uso di strumenti avanzati di controllo di gestione e di Intelligenza Artificiale nell’ambito del settore enogastronomico</i>	3
	<i>Italiano-Sostegno (esperto esterno)</i>	Secondo quadrimestre 2 marzo	<i>Progetto didattico “Grana Padano”, caratteristiche, territorio e storia del prodotto</i>	2
	<i>Alimentazione Sostegno (esperto esterno)</i>	<i>Secondo quadrimestre: 3 e 12 marzo (teoria), 20 marzo (pratica)</i>	<i>Corso teorico/pratico sulla celiachia e la produzione senza glutine</i>	6
MOD n.3 Io e l’altro	<i>Italiano-Sostegno</i>	Primo quadrimestre 17 novembre	Visione del film “40 secondi”	2
	<i>Italiano</i>	Secondo quadrimestre 25 febbraio	<i>Riflessione critica di carattere espositivo sul valore autoconoscitivo della lettura a partire da una lettura selezionata dell’opera di Svevo “La Coscienza di Zeno”</i>	4
MOD n.4 Mi oriento nel mondo delle professioni	<i>Pasticceria-Sostegno</i>	<i>Primo quadrimestre 6-7 novembre</i>	<i>Partecipazione evento “Excellence”, in cui gli alunni hanno partecipato a cooking show e dibattiti al fianco di professionisti del settore della pasticceria</i>	6
	<i>IRC-Sostegno (esperto esterno)</i>	Primo quadrimestre 24 novembre	Incontro Scuola di Alta Formazione Alma	2
	<i>Alimentazione-Sostegno (esperto esterno)</i>	Primo quadrimestre 3 dicembre	<i>Visita alla fabbrica della Gentilini, scoperta dei processi di produzione e approccio a nuove forme figure professionali</i>	4

	<i>Alimentazione-Sostegno (esperto esterno)</i>	<i>Secondo quadrimestre: 6 marzo</i>	<i>Visita azienda Staltari, processi produttivi alimenti di gamma</i>	3
	Pasticceria-Sostegno	<i>Secondo quadrimestre: 17 aprile</i>	<i>Visita azienda Fatamorgana</i>	2
Totale ore svolte (minimo 30h)				36

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
2023/2024	Open day sede San Tarcisio	3	5
2023/2024	Show Cooking Orientamento presso IC "G. Messina"	2	2
2023/2024	Mercatino di Natale presso la sede Centrale	6	4
2023/2024	Preparazione coffee break "Colombo"	3	3
2023/2024	Preparazione biscotteria per Coffee Break in occasione del IV Incontro Internazionale delle Corali in Vaticano	3	3
2023/2024	Terza edizione del Concorso Nazionale "Vietato calpestare i sogni" Termoli (CB)		2
2024/2025	Mercatino di Natale sede Centrale	6	3
2024/2025	Open Day sede San Tarcisio	3	3
2024/2025	Preparazione dessert per Evento esterno presso la Presidenza del Consiglio dei Ministri	6	5
2024/2025	Preparazione coffee break evento esterno "Vigili del Fuoco"	6	5
2024/2025	Preparazione e produzione di Panettoni Artigianali e di piccola cioccolateria per Mercatino di Natale	6	6
2024/2025	Preparazione dolci per Evento presso l'IFO	6	3
2024/2025	Preparazione cioccolateria per Evento "Agricoltura E"	3	3
2024/2025	Preparazione dolci per Evento presso Istituto "Lombardo Radice"	4	3
2024/2025	Partecipazione alla manifestazione "Cucina dolce Giovani" tenutasi a Torino presso l'IPSEA Colombatto		1

2025/2026	Evento Panettone Maximo	6	7
2025/2026	Giornata di formazione in materia di prevenzione e sicurezza stradale	4	tutta la classe
2025/2026	Corso teorico e pratico sulla celiachia	9	Tutta la classe
2025-2026	Excellence	8	tutta la classe

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 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 e-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,	-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.

	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
DTA		Progettazione e presentazione alla classe di una proposta di attività da svolgere nel Comune di Roma che contribuisca attivamente alla: • Sostenibilità alimentare • Lotta agli sprechi • Qualità della vita • Inclusione sociale		3
Lingua e letteratura italiana	Riflessioni e discussione in classe sui seguenti temi: - artt. 35-39 della Costituzione: morti sul lavoro, rispetto delle norme di sicurezza e caporalato (Verga)			6

	- art. 53 della Costituzione: equilibrio tra il peso delle tasse e potere contributivo. Focus su Usura - La città inquinata: aspetti negativi della modernità - Visione del processo per l'omicidio di Serena Mollicone e discussione in classe			
Lingua francese	De la naissance des droits de l'homme à la négation des droits de l'homme.			3
Religione	Attualità: riflessione guidata e bilancio sull'Anno Santo 2025 (lezione dialogata).			1
Storia	Riflessioni e discussione in classe sui seguenti temi: - Art. 11: l'Italia ripudia la guerra - Art. 34 della Costituzione: obbligo scolastico - Conformismo ed opportunismo - Art. 2 della Costituzione: i			4

	diritti inviolabili			
DTA			Cittadinanza digitale: Dibattito in classe sul termine <i>Intelligenza Artificiale</i> . Ricerca da svolgere a casa e successiva presentazione alla classe su potenziali problemi di ordine sociale e problemi etici connessi all'utilizzo dell'IA	3
Lingua e letteratura italiana	Riflessioni e discussione in classe sui seguenti temi: - art. 10 della Costituzione: i diritti degli immigrati (Pascoli) - Le misure adottate in Italia per scoraggiare il fumo			2
Scienza e cultura dell'alimentazione		Successivamente alla visita azienda Staltari per i processi produttivi e gli alimenti di gamma e al mercato del CAR per i prodotti esotici importanti. Gli alunni si confrontano in un dibattito dal tema: "La globalizzazione favorisce o ostacola la sostenibilità?" Quali sono le soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore per la tutela		4

		dell'ambiente, la sostenibilità, le fonti alternative e l'economia circolare. Lotta Biologica Dibattito: "La globalizzazione favorisce o ostacola la sostenibilità?" Quali sono le soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore per la tutela dell'ambiente, la sostenibilità, le fonti alternative e l'economia circolare.		1 1
Lab. Pasticceria		Sviluppo economico e sostenibilità: risparmio idrico in relazione al cambiamento climatico , con revisione nei processi produttivi.		4
Storia	Riflessioni e discussione in classe sui seguenti temi: - Cittadinanza: Ius Sanguinis e Ius Soli			1
Totale ore				33

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	Visione al cinema Don Bosco	Costituzione

secondi"		
Libera	Rappresentazione teatrale e successivo dibattito	Costituzione
Visita presso l' Azienda Staltari al C.A.R. di tivoli	Incontro con il titolare, acquisizione di nuove tecniche di lavorazione attuando processi produttivi eco-sostenibili	Sviluppo economico e sostenibilità
Polizia di Stato	Formazione in materia di prevenzione e sicurezza stradale	Cittadinanza
Fata Morgana	Processi produttivi ecosostenibili e tracciabilità dei prodotti	Sviluppo economico e sostenibilità
"La scuola ferma i bulli"	Collegamento sincrono con esperti per combattere il bullismo e il cyberbullismo	Cittadinanza
Start up	START-UP in aula - Evento conclusivo del progetto "Educare all' imprenditorialità" nell' ambito di una competizione con altri team di istituti alberghieri della capitale gli studenti presentano le proprie idee imprenditoriali davanti a una qualificata giuria di esperti del settore.	Sviluppo economico e sostenibilità

6. ATTIVITÀ E PROGETTI

6.1 Attività di recupero e potenziamento

Finalità

- Potenziamento delle competenze e delle abilità di base
- Consolidamento del metodo di studio
- Motivazione al successo scolastico

Attività

- Esercitazioni di preparazione alle prove INVALSI
- Esercitazioni di preparazione al colloquio d'Esame
- Esercitazioni e simulazioni di preparazione alle prove scritte d'Esame
- Attività di recupero delle carenze formative con pausa didattica nell'ambito dell'ordinaria attività curricolare
- Sportelli individuali pomeridiani di Inglese e Matematica

Strumenti/modalità

- Lezioni frontali
- Gruppi di lavoro o di ricerca
- Interventi individualizzati in itinere
- Prove semi strutturate e/o orali per la verifica in itinere del recupero del debito formativo
- Uso delle tecnologie telematiche e multimediali

6.2 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa - Progetti PTOF

Indicare eventuali altri progetti PTOF a cui la classe (tutta o in parte) ha partecipato esclusivamente nell'a.s. 2025-26, NON già indicati nelle sezioni *Didattica orientativa*, *Educazione Civica* e *Formazione Scuola Lavoro*.

- es. 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 Arte bianca e pasticceria	UDA 1 La pasticceria salutistica
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 Arte bianca e pasticceria	UDA1 -La qualità alimentare. -novel food in pasticceria -I marchi di qualità; -Il made in Italy. UDA2 Guida al manuale 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 Arte bianca e pasticceria	UDA1. -Guida al manuale HACCP
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 Arte bianca e pasticceria	UDA1 La pasticceria a km 0
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 Arte bianca e pasticceria	Il Genius loci alimentare
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 Arte bianca e pasticceria	UDA 1 -Reazioni avverse al cibo. UDA2 -L'industria e la pasticceria
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 Arte bianca e pasticceria	UDA1 -La pasticceria tradizionale del lazio -I prodotti a km 0 nella pasticceria tradizionale
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 Arte bianca e pasticceria	UDA1 -I Prodotti tecnologici correlati all'esigenza del cliente - Lo story telling

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	Tutte
Prove strutturate e/o semistrutturate	Tutte
Comprensione e analisi del testo	Italiano- Inglese- Francese
Tema	Italiano
Risoluzione di problemi	Matematica - Dta
Sviluppo di progetti	Tutte le materie coinvolte nell'UDA
Relazioni	Italiano
Ricerche multimediali e materiale bibliografico	Tutte
Compiti di realtà	Tutte

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) - buona conoscenza 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 corrette 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	Scienza e cultura dell'alimentazione
CLASSE	VP
LIBRO DI TESTO	ALMA PLAN La nuova Alimentazione- Versione prodotti dolciari volume B

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.
---	--

CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI A.S. 2025 - 2026

INSEGNAMENTO	Laboratorio di Arte bianca e Pasticceria
CLASSE	5P
LIBRO DI TESTO	Pasticceria Smart, Tecnica e Pratica di Pasticceria di G. Salviani

UDA DISCIPLINARI/ INTERDISCIPLINARI DI ISTITUTO	CONTENUTI
UDA 1 -	Esigenze del cliente: allergie e intolleranze nel bilanciamento delle ricette la pasticceria salata dolci al cucchiaio panificazione e focacce
UDA 2 -	Cioccolato Dolci al cucchiaio Pizza tonda e in teglia Il gelato

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 tramite piatti salutari
Sviluppo economico e sostenibilità	Sviluppo sostenibile in agricoltura e in zootecnica: . Prodotti BIO, a Km0 e stagionalità. Valorizzazione della biodiversità. Utilizzo di prodotti sostenibili e risparmio idrico. -Lotta agli allevamenti intensivi per produzione merceologica quale latte uova etc Lotta allo spreco alimentare: I piatti con alimenti di recupero.
Cittadinanza digitale	

CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI A.S. 2025 - 2026

INSEGNAMENTO	Lingua italiana
CLASSE	5P
LIBRO DI TESTO	Loro e noi. Letteratura italiana. Per le Scuole superiori. Con e-book. Con espansione online (Vol. 3), di Guido Baldi, Roberto Favatà, Silvia Giusso, Mario Razetti, Giuseppe Zaccaria

UDA DISCIPLINARI/ INTERDISCIPLINARI DI ISTITUTO	CONTENUTI
UDA N. 1	• Il secondo Ottocento: le scritture dal “vero” • Il contesto storico: la seconda metà dell'Ottocento; Il Positivismo; L'Evoluzionismo di Darwin; La poetica e gli autori del Naturalismo; La poetica e gli autori del Verismo • Giovanni Verga: vita, opere, pensiero e nuova tecnica narrativa verista. Rosso Malpelo. Trama, temi, personaggi del romanzo I Malavoglia.
UDA N. 2	• La letteratura nell'“età dell'ansia” • Il Decadentismo; Il Simbolismo; Il Futurismo: Filippo Tommaso Marinetti: lettura e commento del Manifesto della cucina Futurista • Gabriele d'Annunzio: vita, opere, pensiero. Lettura e commento di alcune poesie e in particolare della poesia La pioggia nel pineto. Trama, temi e personaggi del romanzo “Il piacere” • Giovanni Pascoli: vita, opere, pensiero. Il Fanciullino. Analisi e commento di poesie scelte da Myricae: X Agosto
UDA N. 3	L'età della crisi Contesto storico del primo Novecento - Luigi Pirandello: vita, opere, pensiero; l'Umorismo. Trame, temi, personaggi delle opere: Il fu Mattia Pascal, Uno Nessuno e centomila, Sei personaggi in cerca d'autore.
UDA N. 4	I poeti della nostra coscienza: Il contesto storico: dalla Prima guerra mondiale al secondo dopoguerra - L'Ermetismo: linguaggio e temi ricorrenti - Giuseppe Ungaretti: vita, poetica. Lettura e commento de Il Porto sepolto

	- Eugenio Montale: vita, opere, pensiero. Lettura e commento Spesso il male di vivere ho incontrato
UDA N. 5	La Narrativa del Novecento Il contesto storico: la seconda metà del Novecento
UDA N. 6	Produzione di testi orali e scritti in relazione all'esame di Stato Tipologie testuali della prima prova dell'esame di Stato. Analisi e produzione testuale: testi funzionali (descrittivi, espositivi, argomentativi,); registri e stili. Esposizioni e presentazioni orali su tematiche specifiche anche con ausilio di slide e presentazioni digitali.

APPROFONDIMENTI IN RELAZIONE ALL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

MACROAREA	CONTENUTI
Costituzione	- artt. 35-39 della Costituzione: morti sul lavoro, rispetto delle norme di sicurezza e caporalato - art. 53 della Costituzione: equilibrio tra il peso delle tasse e potere contributivo. Focus su Usura - Visione del processo per l'omicidio di Serena Mollicone e discussione in classe - art. 10 della Costituzione: i diritti degli immigrati
Sviluppo economico e sostenibilità	- La città inquinata: aspetti negativi della modernità - Le misure adottate in Italia per scoraggiare il fumo

CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI A.S. 2025 - 2026

INSEGNAMENTO	Storia
CLASSE	5P
LIBRO DI TESTO	Storia in corso. Ediz. verde. Per il triennio delle Scuole superiori. Con e-book. Con espansione online. Vol. 3: Il Novecento e la globalizzazione. De Vecchi Giovannetti Pearson

UDA DISCIPLINARI/ INTERDISCIPLINARI DI ISTITUTO	CONTENUTI
UDA N. 1	La seconda metà dell'Ottocento in Europa verso la guerra • Le trasformazioni politiche, economiche, sociali e ideologiche in Europa. • Le belle époque • L'età giolittiana. • La Prima guerra mondiale • La Rivoluzione russa
UDA N. 2	La formazione dei regimi dittatoriali e totalitari in Europa • La crisi della civiltà liberale • Lo stalinismo. • Il fascismo in Italia • Il nazismo in Germania
UDA N. 3	L'economia tra le due guerre mondiali • La crisi del '29 e il New Deal • La crisi in Europa
UDA N. 4	Presupposti e scoppio della Seconda guerra mondiale • La politica internazionale tra le due guerre • La Germania tra le due guerre • L'Italia entra in guerra • La Seconda guerra mondiale
UDA N. 5	La formazione dell'Italia repubblicana • L'Italia nel dopoguerra

	• Il Referendum fra monarchia e Repubblica; la costituente e l'elaborazione della Costituzione italiana. • La ricostruzione, il miracolo economico e la crisi degli anni '70
UDA N. 6	Dal secondo dopoguerra all'attuale contesto internazionale • La Guerra fredda • La formazione dell'Unione Europea

APPROFONDIMENTI IN RELAZIONE ALL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

MACROAREA	CONTENUTI
Costituzione	La Costituzione: Art.11 della Costituzione "l'Italia ripudia la guerra" Qual è la tua opinione, esistono motivi validi per giustificare una guerra? Discussione in classe
Sviluppo economico e sostenibilità	Conformismo ed opportunismo
Cittadinanza digitale	La Costituzione: "L'idea di Stato e il senso di appartenenza. Qual è il tuo modo di concepire lo Stato? Qual è la comunità di cui ti senti parte?" Discussione guidata in classe per sviluppare la capacità argomentativa.

CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI A.S. 2025 - 2026

INSEGNAMENTO	Matematica
LIBRO DI TESTO	Titolo: Colori della matematica- Edizione bianca per il secondo biennio degli istituti alberghieri, Volume A. - Leonardo Sasso, Ilaria Fragni Dea scuola

UDA DISCIPLINARI/ INTERDISCIPLINARI DI ISTITUTO	CONTENUTI
UDA 1 – RELAZIONI E FUNZIONI	Raccordo con i contenuti disciplinari del quarto anno. Algebra: equazioni di primo e secondo grado intere e fratte; diseguazioni di primo e secondo grado intere e fratte equazioni di primo e secondo grado di grado superiore al secondo, risolvibili mediante scomposizioni (in casi semplici).
UDA 2 – VARIABILI E FUNZIONI	Funzioni esponenziali; equazioni e disequazioni esponenziali elementari; grafico della funzione esponenziale elementare. Definizione di logaritmo, funzioni logaritmiche; grafico di funzioni logaritmiche elementari
UDA 3 – FUNZIONI REALI DI VARIABILI REALI	Funzioni reali di variabili reale; classificazione di funzioni. Dominio di una funzione; studio del segno, studio delle intersezioni di una funzione con gli assi cartesiani. Concetto intuitivo di limite; calcolo di semplici limiti ; forma di indecisione $\frac{\infty}{\infty}$, $\infty - \infty$, $\frac{0}{0}$ e risoluzione di esse. Asintoti verticali ed orizzontali di una funzione razionale fratta. Grafico probabile di una funzione razionale fratta. Lettura e interpretazione di vari grafici.
UDA 4- RELAZIONI E FUNZIONI 2	Cenni. Funzioni crescenti e decrescenti , massimi e minimi. Lettura e interpretazione del grafico di una funzione. DA SVOLGERE
UDA INTERDISCIPLINARE DI ISTITUTO – I quadrimestre : event planner	Strategie risolutive per la soluzione di problemi in contesti economici. Lettura e interpretazione di grafici vari in contesti economici.
UDA INTERDISCIPLINARE DI ISTITUTO – II quadrimestre : start up in aula	Strategie risolutive per la soluzione di problemi in contesti economici. Lettura e interpretazione di grafici vari in contesti economici. DA SVOLGERE

APPROFONDIMENTI IN RELAZIONE ALL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

MACROAREA	CONTENUTI
Sviluppo economico e sostenibilità	Gli obiettivi dell'agenda 2030 (obiettivo 12: in particolar modo riferimenti ai numeri, grafici, funzioni)

CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI A.S. 2025 - 2026

INSEGNAMENTO	Lingua Francese
CLASSE	5P
LIBRO DI TESTO	C. Duvallier, <i>Sublime œnogastronomie</i> , ELI

UDA DISCIPLINARI/ INTERDISCIPLINARI DI ISTITUTO	CONTENUTI
UDA 1 – Le monde de la pâtisserie	• Histoire de la pâtisserie française • Les gâteaux de la pâtisserie classique française • Les nouvelles tendances de la pâtisserie française • Approfondissements sur Antonin Carême et Auguste Escoffier • La nouvelle cuisine • Les menus religieux • Cheffes pâtissières • La pâtisserie industrielle française • Pâtissiers contemporains
UDA 2 – Bien-être et qualité	• Alimentation équilibrée • La pyramide alimentaire • Le régime macrobiotique • Le régime méditerranéen • Les certifications de qualité • Les cinq couleurs du bien-être
UDA 3 – Santé et sécurité alimentaire	• Les méthodes de conservation • Les intoxications alimentaires • Le système HACCP • Allergies et intolérances • Troubles du comportement alimentaire • La chimie verte • Bio vs OGM • Anti-gaspillage et développement durable
UDA 4 – De l'école au monde du travail	• La convention collective nationale • Ecole et formation professionnelle • La lettre de motivation • L'entretien d'embauche • La rédaction du CV
UDA INTERDISCIPLINARE DI ISTITUTO – I quadrimestre: Event planning	• Présentation multimédiale de la pâtisserie régionale française

UDA INTERDISCIPLINARE DI ISTITUTO – II quadrimestre: Startup in aula	Fiches techniques sur quatre grands chefs français et leurs restaurants étoilés
--	---

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

CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI A.S. 2025 - 2026

INSEGNAMENTO	Religione Cattolica
CLASSE	5 ^a P
LIBRO DI TESTO	M. Genisio, <i>Le due ali</i> , Marietti scuola.

UDA DISCIPLINARI/ INTERDISCIPLINARI DI ISTITUTO	CONTENUTI
UDA 1 - La Chiesa nell'età contemporanea.	La Storia della Chiesa contemporanea e il tema del dialogo ecumenico, interreligioso e interculturale.
UDA 2 - I problemi dell'etica contemporanea	Gli attuali problemi dell'etica e il tema della responsabilità dell'uomo.
UDA 3 - La religione oggi	L'attuale situazione religiosa e il tema dell'incontro tra le religioni.
UDA D'ISTITUTO – STARTUP in aula	Globalizzazione ed ecosostenibilità. La responsabilità per il bene comune e la <i>conversione ecologica</i> per proporre una sana relazione col creato e vivere la vocazione di essere custodi dell'opera di Dio.

APPROFONDIMENTI IN RELAZIONE ALL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

MACROAREA	CONTENUTI
Costituzione	Cittadinanza e sostenibilità: analisi e riflessione sui principi di libertà religiosa, laicità e laicismo nel contesto contemporaneo.
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.

CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI A.S. 2025 - 2026

INSEGNAMENTO	Diritto e Tecniche amministrative
CLASSE	V P Pasticceria
LIBRO DI TESTO	Gestire le imprese ricettive up – volume 3

UDA DISCIPLINARI/ INTERDISCIPLINARI DI ISTITUTO	CONTENUTI
UDA 1 - Lo sviluppo del mercato turistico	1) Il mercato turistico internazionale 2) Gli organi e le fonti normative internazionali 3) Il mercato turistico nazionale 4) Gli organi e le fonti normative interne 5) Le nuove tendenze del turismo
UDA 2 - Pianificazione, programmazione e controllo di gestione	1) La Pianificazione e la Programmazione 2) la strategia aziendale 3) Il rapporto tra Pianificazione e Programmazione 4) Il vantaggio competitivo 5) Il Budget 6) Differenze tra Budget e Bilancio di esercizio 7) Il Budget degli investimenti 8) Il Budget economico, Il controllo budgetario (Budgetary control)
UDA 3 - Il Marketing	1) Il marketing strategico 2) Il marketing operativo 3) Il marketing turistico 4) Il web marketing 5) Il marketing plan
UDA 4 - La normativa nel settore turistico-ristorativo	1 Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro 2 Il d.lgs. 81/2008 3 La normativa antincendi 4 Le norme di igiene alimentare 5 La normativa alimentare 6 La rintracciabilità e la tracciabilità 7 I meccanismi di controllo esterno e interno 8 Le norme volontarie ISO 9000 9 I contratti delle imprese ristorative 10 I requisiti dei contratti 12 Il contratto di ristorazione 13 Il contratto di ristorazione 14 Il contratto di catering 15 Il contratto di banqueting 16 la responsabilità dei ristoratori 17 Il Codice del turismo

Uda di Istituto	• EVENT PLANNING • STARTUP in aula
------------------------	---

APPROFONDIMENTI IN RELAZIONE ALL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

MACROAREA	CONTENUTI
Sviluppo economico e sostenibilità	Progettazione e presentazione alla classe di una proposta di attività da svolgere nel Comune di Roma che contribuisca attivamente alla sostenibilità alimentare, lotta agli sprechi, qualità della vita e inclusione sociale.
Cittadinanza digitale	Dibattito in classe sul termine <i>Intelligenza Artificiale</i> . Ricerca da svolgere a casa e successiva presentazione alla classe su potenziali problemi di ordine sociale e problemi etici connessi all'utilizzo dell'IA

CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI A.S. 2025 - 2026

INSEGNAMENTO	Laboratorio Enogastronomia - cucina
CLASSE	5 P
LIBRO DI TESTO	Chef e Pastry Chef

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
UDA 5-	Gli alimenti in uso in cucina: la carne, il pesce, i formaggi.
UDA 6-	Principali preparazioni di base nella cucina Fondi e salse madre
UDA 7-	Esercitazioni pratiche di enogastronomia in laboratorio di cucina
UDA di Istituto	ROMA CAPUT FOOD Primi piatti della cucina Romana

CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI A.S. 2025 - 2026

INSEGNAMENTO	Lingua Inglese
CLASSE	5°P - Pasticceria
LIBRO DI TESTO	Morris, Smith, "Mastering Cooking", Eli

UDA DISCIPLINARI/ INTERDISCIPLINARI DI ISTITUTO	CONTENUTI
UDA 1 -	DIET AND NUTRITION Healthy eating The Mediterranean diet Other types of diet Alternative diets SPECIAL DIETS AGE GROUPS: Children - Teenagers - Elderly people HEALTH ISSUES: Allergies and Intolerances RELIGIOUS MENUS: Islam - Judaism - Induism - Kosher - Halal - Siks - Christianity ETHICAL REASONS: Vegetarian - Vegan - Microbiotic - Raw food FOOD SAFETY What's food hazard HACCP The seven principles of HACCP
UDA 2 -	CAREER PATHS The Pastry Chef Writing a CV and a personal profile Covering letter Preparing for an interview MARKETING AND PROMOTION Business image Customer profiling Marketing strategies The effects of Internet on the catering industry

CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI A.S. 2025 - 2026

INSEGNAMENTO	Scienze Motorie
CLASSE	5P
LIBRO DI TESTO	G. Fiorini, E. Chiesa, N. Lovecchio, S. Coretti –Educare al Movimento

UDA DISCIPLINARI	CONTENUTI
UDA 1 – L'alimentazione dello sportivo – Salute e Benessere	Essere in grado di applicare un'adeguata alimentazione correlata all'attività motoria, a tutela della salute dell'individuo: lo sport e l'attività motoria come mezzo per raggiungere e preservare un idoneo stato di salute psicofisica tenendo conto delle patologie derivanti da una errata educazione alimentare.
UDA 2 – Cittadinanza Globale – Io e il mio potenziale	Essere in grado di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale, anche in un contesto di viabilità stradale, in base alla comprensione delle strutture e dei concetti sociali, giuridici ed economici, oltre che della sostenibilità (mobilità sostenibile), ponendo particolare attenzione al concetto di sicurezza.

APPROFONDIMENTI IN RELAZIONE ALL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

MACROAREA	CONTENUTI
Cittadinanza	Lavori socialmente utili nel plesso scolastico

Roma, 4/05/2026

CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI A.S. 2025 - 2026

INSEGNAMENTO	Materia Alternativa
CLASSE	5 P
LIBRO DI TESTO	nessuno

UDA DISCIPLINARI/ INTERDISCIPLINARI DI ISTITUTO	CONTENUTI
Progetto "Questione di sguardi"	Il progetto, ha come focus alcuni importanti temi sociali, la gestione di emozioni e relazioni, la costruzione dell'identità personale e culturale dei giovani, lo sviluppo sostenibile, punta a coltivare la crescita integrale della persona, e lo sviluppo e la conoscenza del cinema e dell'audiovisivo sul piano artistico, culturale e tecnico. Film, musica e immagini sono stati utilizzati per avvicinarsi al contesto e alle modalità di comunicazione delle nuove generazioni. Il progetto intende trattare tematiche attuali quali l'importanza della relazione tra pari, la costruzione di reti amicali e il contrasto a vissuti di solitudine o di minaccia, cause o effetto di chiusura ed emarginazione, relazioni inclusive e solidali, la cura della ricchezza della diversità per prevenire elementi di disagio e facilitare l'apprendimento.

APPROFONDIMENTI IN RELAZIONE ALL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

MACROAREA	CONTENUTI
Costituzione	Essere cittadini consapevoli e attivi del processo di cambiamento
Cittadinanza digitale	Identità, giudizio e responsabilità. Il cyberbullismo ed i rischi di navigare in rete

Roma, li 30/04/2026