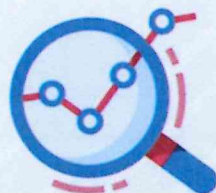
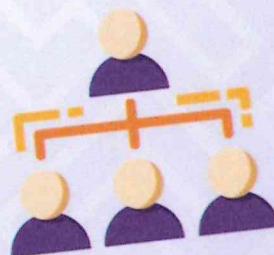




**ESAME DI MATURITÀ**  
*Ministero dell'Istruzione e del Merito*

I.I.S. "G.RENDA" - POLISTENA (RC)  
Prot. 0006912 del 15/05/2026  
IV (Entrata)



**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE  
5<sup>A</sup> SEZIONE A INDIRIZZO SALA E VENDITA**

**I.I.S. "G.RENDA" POLISTENA (RC)  
ANNO SCOLASTICO 2025/2026**

## Sommario

DESCRIZIONE DELLA CLASSE .....	3
ANNI DI CONTINUITA' DI DOCENZA NEL TRIENNIO.....	5
DESCRIZIONE SINTETICA DELL'INDIRIZZO.....	6
CRITERI DIDATTICI ADOTTATI CON LA CLASSE .....	7
METODOLOGIA E STRATEGIE ADOTTATE .....	7
ATTIVITÀ DI RECUPERO E DI APPROFONDIMENTO .....	8
STRUMENTI DIDATTICI.....	8
STRUMENTI DI OSSERVAZIONE VERIFICA E VALUTAZIONE .....	8
STRUMENTI PER LA VALUTAZIONE FORMATIVA E SOMMATIVA .....	9
VALUTAZIONE.....	9
CRITERI E LIVELLI DI VALUTAZIONE.....	10
CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI COMPORTAMENTO .....	11
CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO.....	12
TABELLA DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO.....	12
SINTESI DEI PROGRAMMI SVOLTI DI TUTTE LE DISCIPLINE AL 15 MAGGIO 2026.....	13
INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA .....	44
PROGRAMMAZIONE COORDINATA DI EDUCAZIONE CIVICA.....	45
FORMAZIONE SCUOLA LAVORO.....	54
ORIENTAMENTO.....	56
ATTIVITÀ INTEGRATIVE E DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA.....	58
SIMULAZIONI PROVE SCRITTE ESAMI DI MATURITA'. DESCRIZIONE.....	60
ELENCO ALLEGATI.....	61

## DESCRIZIONE DELLA CLASSE

### Composizione della classe

Iscritti 13		Ripetenti		Trasferimenti	
Maschi	Femmine	Maschi	Femmine	Maschi	Femmine
6	7	0 provenienza classi dell'istituto	0 provenienza classi dell'istituto	0 provenienza da altre sezioni o altre scuole	0 provenienza da altre sezioni o altre scuole

La classe 5<sup>a</sup> – sez. A SV – è formata da 13 allievi (06 ragazzi e 07 ragazze) di cui tre con disabilità, nello specifico due hanno un **Piano Educativo Individualizzato (PEI) curriculare/semplificato** e uno ha un **Piano Educativo Individualizzato (PEI) differenziato**. Le/gli alunne/i G.M. e A.N.R. con semplificata sono seguiti dagli insegnanti di sostegno per n° 09 h ciascuno; mentre, lo/la alunno/a V.E con differenziata è seguito dall'insegnante di sostegno per n° 18 h. All'interno del gruppo classe è presente un allievo/a R.C. in situazione di svantaggio socio-economico che manifesta un Bisogno Educativo Speciale. Al fine di facilitare il percorso scolastico dello/a studente/ssa R.C con BES (Nota MIUR 27/12/2012, C.M. n 8 del 06/03/2013, Nota 22/11/2013 alunni in situazione di svantaggio **Socio-economico** e predisporre le condizioni che favoriscano il successo formativo si dispone l'attivazione di un Piano Didattico Personalizzato (modello B). Tale documento (PDP) risulta essere stato deliberato nel verbale n° 1 del Consiglio di Classe del 13 ottobre 2025, in cui è stato adottato il PDP per l'allieva **R.C.** La studentessa A.N.R. non si avvale dell'insegnamento della Religione, pertanto della suddetta studentessa non sarà prodotta la programmazione; durante le ore di lezione rimarrà in classe con la docente per le attività di studio personale. I discenti al momento frequentano regolarmente, tranne un'allieva che è stata assente ininterrottamente 27 ottobre 2025 a tutt'oggi (mancata frequenza). Tutti gli allievi, risiedono nei paesi limitrofi a Polistena, e sono pertanto costretti ad affrontare quotidianamente i disagi del viaggio. I paesi di provenienza sono: Polistena ( 4 alunni ), Taurianova ( 2 alunni ), Laureana di Borrello ( 1 alunni ), Cittanova ( 1 alunni ), Oppido Mamertina ( 1 alunno ), Amato ( 1 alunno ), Molochio ( 1 alunno ), Gioia Tauro ( 1 alunno ), Rosarno ( 1 alunno ).

Da un punto di vista socio-culturale si rileva che gli studenti provengono da famiglie di differente estrazione sociale; va detto che gli stimoli socio-culturali non in tutti risultano adeguati.

I genitori nella maggior parte dei casi hanno conseguito la licenza media, alcuni hanno il diploma della Scuola Superiore, altri la licenza elementare.

Le attività che essi svolgono sono diverse: il padre è, nella maggior parte dei casi, operaio, altri svolgono diverse attività: commerciante, artigiano, camionista, qualcuno è impiegato, imprenditore e qualcun altro ancora è disoccupato; la madre è casalinga o svolge lavori stagionali, qualcuna è commerciante o impiegata.

Per quanto riguarda la disciplina, durante le prime settimane di scuola, alcuni allievi si sono subito dimostrati un pò movimentati ma disponibili al dialogo educativo, abbastanza attenti e interessati alle attività didattiche. Un gruppetto invece è formato da alunni che evidenziano una spiccata vivacità e la

tendenza a distrarsi facilmente. Dopo le prime settimane, quando si è ritenuto necessario, i genitori sono stati informati relativamente al rendimento, al comportamento e alle assenze non motivate dei figli.

La preparazione di base evidenziata dalle prove d'ingresso risulta diversificata, come emerge dai dati in percentuale per materie e per indicatore.

Un gruppetto dimostra un livello di preparazione più che sufficiente, discreta autonomia operativa, interesse verso le materie professionali ed una partecipazione abbastanza attenta durante lo svolgimento della lezione; un altro gruppo è formato da allievi che rivelano carenze più o meno consistenti nelle abilità di base e manifestano una propensione alla distrazione e ad una applicazione piuttosto superficiale.

Gli allievi devono, pertanto, consolidare, alcuni recuperare, le capacità logico – riflessive, le abilità di esposizione e rielaborazione, la padronanza del linguaggio in tutte le sue forme e soprattutto migliorare il metodo di lavoro. Tenendo conto di quanto detto e considerati sia la particolare fase di transizione attraversata dagli adolescenti, sia i fattori ambientali, che spesso esercitano su di loro un'azione condizionante, il Consiglio di Classe, ha elaborato la Programmazione pedagogico-didattica ed educativa.

**Informazioni desunte dalle osservazioni effettuate in ingresso e/o ESITI SCOLASTICI DELL'ANNO SCOLASTICO PRECEDENTE**

Alunni ammessi all'unanimità alla classe successiva	PROMOSSI A GIUGNO	RIPETENTI	ALTRO PROMOSSI AD AGOSTO	ALTRO
(04) 30,76 %	(04) 30,76 %	(0) 00,00 %	(8) 61,53 %	(00) 00,00 %

**L'andamento didattico triennale viene così delineato:**

*Risultati di Profitto:* gli apprendimenti conseguiti nel complesso delle discipline - relativamente ai contenuti svolti dei programmi disciplinari dell'attuale anno di corso - dal collettivo della classe nel suo insieme risultano essere: Adeguato per una parte maggioritaria.

*Comportamento e Disciplina:* si riscontrano episodi di vivacità che non pregiudicano però il normale svolgimento delle lezioni.

*Impegno e Partecipazione:* si rileva un impegno superficiale che determina un rendimento inferiore alle reali potenzialità del gruppo.

*Integrazione e Coesione:* esiste un esiguo gruppo di alunni che non riesce a integrarsi pienamente a causa di: Frequenza discontinua, lacune pregresse nella preparazione di base.

*Frequenza e Assenze:* dall'esame del registro elettronico, per il periodo considerato, la frequenza risulta: Irregolare per una parte degli studenti: già oggetto di segnalazione alle famiglie.

*Studenti mai frequentanti / non classificabili:* iniziali Cognome Nome: R. C. non frequenta ininterrottamente dal 27 ottobre 2025 le lezioni; sono state messe in atto tutte le strategie e comunicazioni con la famiglia al fine che lo/la studente/ssa riprendesse a frequentare la scuola.

*Condotta Scolastica:* La condotta (comportamenti, rispetto delle strutture, relazioni) è stata: corretta per la maggior parte dei componenti, con isolate eccezioni.

*Progressi e punti di forza nell'ultimo anno:* nel secondo quadrimestre si sono evidenziati notevoli miglioramenti relativamente al profitto ottenuto nelle diverse discipline oggetto di studio.

**ANNI DI CONTINUITÀ DI DOCENZA NEL TRIENNIO**

	<b>2023-2024</b>	<b>2024-2025</b>	<b>2025-2026</b>
<b>LINGUA E LETTERATURA ITALIANA / STORIA</b>			<b>X</b>
<b>LIN. STRANIERA (INGLESE)</b>			<b>X</b>
<b>MATEMATICA</b>			<b>X</b>
<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>
<b>RELIGIONE</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>
<b>LIN. STRANIERA (FRANCESE)</b>			<b>X</b>
<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>			<b>X</b>
<b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b>		<b>X</b>	<b>X</b>
<b>LABOR SERV ENOGASTR SALA E VENDITA</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>
<b>LABOR SERV ENOGASTR CUCINA</b>			<b>X</b>
<b>SOSTEGNO</b>		<b>X</b>	<b>X</b>
<b>SOSTEGNO</b>			<b>X</b>
<b>SOSTEGNO</b>		<b>X</b>	<b>X</b>

## DESCRIZIONE SINTETICA DELL'INDIRIZZO

Il percorso di studi negli Istituti Professionali per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera è progettato per formare figure tecniche in grado di operare nel settore del turismo e della ristorazione, acquisendo competenze tecniche e professionali che si articolano su quattro direttrici principali, a seconda dell'indirizzo scelto (Cucina, Pasticceria, Sala e Vendita, Accoglienza Turistica). Il profilo educativo, culturale e professionale degli Istituti Professionali per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera è definito dal D.Lgs. 61/2017 che integra competenze generali (assi culturali) e specifiche dell'indirizzo. Tale profilo si articola in diverse aree di competenza:

- ✓ **Competenze Comuni** (Area Generale) a tutti gli indirizzi di istruzione professionale che mirano a fornire una solida base culturale;
- ✓ **Competenze Professionali Specifiche** che rappresentano il "cuore" dell'indirizzo e riguardano l'operatività nel settore;
- ✓ **Obiettivi Cognitivi** (Sapere e Saper Fare) che mirano allo sviluppo delle capacità intellettuali applicate al lavoro;
- ✓ **Competenze Trasversali** (Soft Skills), fondamentali per l'inserimento nel mondo del lavoro.

Tali esiti sono declinati nel DM 92/2018 che stabilisce i risultati di apprendimento che gli studenti devono acquisire al termine del quinto anno affinché ogni studente non acquisisca solo abilità tecniche manuali, ma una visione d'insieme della filiera produttiva ed una preparazione teorica e decisionale complessa che favorisca l'inserimento in brigate di cucina o staff di sala e accoglienza turistica anche in contesti internazionali (4° livello dell'European Qualification Framework).

## **CRITERI DIDATTICI ADOTTATI CON LA CLASSE**

Al fine di motivare lo studente allo studio e per renderlo protagonista della propria crescita culturale, l'attività didattica ha rispettato sia i tempi e le modalità di apprendimento dei singoli sia i livelli di sviluppo della classe, con esse si è inoltre cercato di coinvolgere attivamente ogni alunno nel lavoro comune. Nel corrente anno scolastico il consiglio di classe:

- Ha comunicato i criteri di valutazione ed i risultati delle prove di verifica;
- Ha comunicato gli obiettivi intermedi e finali delle diverse discipline;
- Ha fatto visionare le prove scritte agli studenti al fine di condividere la valutazione;
- Le prove di verifica formative e sommative sono state corrette entro un tempo congruo;
- Ha responsabilizzato gli studenti ad una partecipazione attiva nei riguardi di tutte le proposte didattiche;
- Ha rispettato la specificità del modo di apprendere di ogni singolo studente;
- Non ha preteso comportamenti uniformi dagli studenti;
- Ha monitorato le assenze ed i comportamenti poco corretti, quali ritardi, assenze saltuarie e mancanza di puntualità nelle giustificazioni;
- Ha accettato, rispettato e valorizzato le diversità caratterizzanti gli studenti;
- Ha assunto nei gesti e nelle parole un comportamento rispettoso degli allievi.

I docenti nell'ambito dei propri piani di lavoro hanno effettuato un'accurata scelta e pianificazione delle unità di apprendimento, tenendo conto delle esigenze della classe, del profitto professionale e del profilo di micro-specializzazione.

Gli incontri scuola-famiglia svolti durante l'anno scolastico hanno permesso di condividere l'azione educativa didattica ed una linea di azione comune.

## **METODOLOGIA E STRATEGIE ADOTTATE**

L'insegnamento è stato imperniato sul confronto e sull'interazione dinamica con gli studenti per coinvolgerli alla partecipazione attiva al dialogo educativo. Attraverso la conversazione si sono volute far emergere le loro capacità di ragionamento, di dialettica e di riflessione.

Ogni argomento è stato approfondito con gli opportuni collegamenti interdisciplinari e prendendo atto delle realtà ambientali, culturali e territoriali secondo una visione organica dell'insieme.

Sul piano operativo, la centralità dell'apprendimento è stata effettuata con:

- il ricorso sistematico al rinforzo psicologico positivo,
- l'attività di ricerca autonoma e guidata,
- l'attività di produzione di lavori individuali e di gruppo;
- le discussioni guidate mirate allo sviluppo delle capacità relazionali e delle capacità comunicative in vista di un consolidamento delle capacità organizzative.

La trasmissione dei saperi è avvenuta attraverso diversi tipi di metodologie: lezione frontale, lezione interattiva, lavori di gruppo, tecnica del problem solving (con ricorso al dubbio e all'errore come alternativa alle possibili soluzioni); brainstorming, flipped-classroom, didattica breve, ricezione, scoperta, e ogni altro tipo di metodologia ritenuta opportuna dai singoli docenti.

## **ATTIVITÀ DI RECUPERO E DI APPROFONDIMENTO**

Le attività di recupero e di approfondimento sono state svolte in itinere e ogni docente ha messo in atto le strategie che ha ritenuto più opportune a seconda del periodo dell'anno, della gravità delle insufficienze e del numero degli studenti coinvolti. Si è cercato di favorire la partecipazione dell'intero gruppo classe all'attività didattica e di calibrare adeguatamente il ritmo dello svolgimento dei programmi e delle verifiche sulle concrete esigenze della classe; i docenti hanno proposto esercitazioni guidate e dato indicazioni metodologiche personalizzate.

### **STRUMENTI DIDATTICI**

#### *Libro di testo*

Ogni docente ha dato priorità al libro di testo della propria disciplina che gli ha consentito di sviluppare le linee contenutistiche del proprio piano di lavoro. Gli studenti sono stati, inoltre, invitati alla consultazione d'altri testi al fine di arricchire le loro conoscenze personali.

#### *Altri strumenti*

Dizionario della lingua italiana, dizionario della lingua inglese e francese, codice civile, dizionario di diritto ed economia, calcolatrice scientifica, radio-registratore, riviste, quotidiani, sussidi audiovisivi a disposizione della scuola. Dispense e schede didattiche fornite dai singoli docenti. Rete telematica internet. Per le attività di laboratorio sono stati utilizzati i software in dotazione dell'Istituto. Infine, gli allievi sono stati sollecitati a far uso dei mass-media.

#### *Spazi*

Durante l'attività didattica sono stati utilizzati i seguenti spazi: aula scolastica, laboratorio multimediale, laboratorio dei servizi enogastronomici settore Bar, Sala e Vendita.

### **STRUMENTI DI OSSERVAZIONE, VERIFICA E VALUTAZIONE**

Per ogni quadrimestre è stato effettuato un congruo numero di verifiche (non meno di 2 prove scritte ed orali).

Per le verifiche scritte nelle discipline Italiano, Diritto e Tecniche Amministrative, Matematica, Scienze e Cultura dell'alimentazione e Lingue Straniere sono state utilizzate griglie strutturate in base ai descrittori previsti dalla normativa vigente e condivise nei singoli dipartimenti.

Le verifiche scritte di DTA, Matematica, Scienza e Cultura dell'Alimentazione e Lingue straniere sono state valutate tenendo conto anche di specifici item, dove a ciascuna domanda/quesito (item) viene assegnato un punteggio in base alla difficoltà e alla complessità, specialmente nel caso di prove strutturate o semi-strutturate. Questo metodo ha permesso di assegnare un punteggio oggettivo basato sulla percentuale di risposte corrette.

Nelle verifiche di lingua straniera con risposte aperte, inoltre, oltre al numero di item corretti, la valutazione ha tenuto conto di indicatori quali la comprensione del testo, la produzione scritta, la pertinenza al contesto comunicativo, la correttezza morfosintattica, la correttezza e la ricchezza del lessico.

Si riportano nella tabella sottostante gli strumenti di verifica utilizzati dai docenti, diversificati a seconda della necessità didattica:

## STRUMENTI PER LA VERIFICA FORMATIVA/SOMMATIVA

(*flaggare le voci che interessano*)

STRUMENTO UTILIZZATO	PROVE SCRITTE	PROVE ORALI
Interrogazione lunga	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Interrogazione breve	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Tema	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Prove Strutturate	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Prove semi-strutturate	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Questionario	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Relazione	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Esercizi	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Analisi testo	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Saggio	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Articolo giornale	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Risoluzione casi pratici e professionali	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Le prove di verifica sommative sono state effettuate a completamento di ogni modulo mentre le verifiche brevi sono state effettuate in ogni momento dell'anno scolastico a seguito della trattazione dei singoli argomenti.

Per le prove simulate delle materie Italiano (Allegato 2) e Scienza e Cultura dell'Alimentazione (Allegato 4) sono state utilizzate griglie (Griglia correzione prova di Italiano -Allegato 3; Griglia di correzione prova di Scienze e Cultura dell'Alimentazione -Allegato 5) che hanno avuto come principali descrittori: conoscenze, competenze e capacità, così come previsto dalla normativa sugli Esami di Maturità e che si allegano al presente documento. Le prove simulate hanno avuto lo scopo di preparare gli allievi ad affrontare gli Esami conclusivi del ciclo di studi.

Il consiglio di classe con delibera del 9.04.26 ha stabilito che la simulazione della prima e della seconda prova scritta avrebbero avuto luogo rispettivamente nei giorni 15 e 16 aprile 2026.

### VALUTAZIONE

La valutazione è stata intesa come momento educativo, in cui ogni studente ha imparato a correggersi; sono stati spiegati i criteri di correzione e di valutazione delle prove e i voti conseguiti sono stati tempestivamente comunicati.

Sia la valutazione quadrimestrale e sia quella finale non hanno tenuto conto solo della conoscenza specifica degli argomenti svolti, ma è stata anche volta ad accertare l'acquisizione di un corretto metodo di studio, la padronanza del linguaggio, lo sviluppo delle abilità fondamentali (comprensione, analisi, sintesi, applicazione, rielaborazione, capacità critica).

La valutazione quadrimestrale e quella finale sono state integrate dalla valutazione relativa al percorso di formazione professionale dell'attività di Formazione Scuola Lavoro.

Oltre alle conoscenze, alle abilità ed alle competenze specifiche per ciascuna disciplina, nella valutazione si è tenuto conto dei seguenti elementi:

- partecipazione degli studenti (puntualità, costanza, invio feedback richiesti, atteggiamento collaborativo);
- capacità di interazione (con il docente e tra compagni);

La valutazione dell'apprendimento è stata espressa attraverso i livelli/voti della tabella sotto indicata e qualora abbia determinato dei decimali si è proceduto ad arrotondare per difetto all'unità precedente, o per eccesso tenendo conto degli elementi sopra richiamati quali partecipazione / capacità di interazione.

### CRITERI E LIVELLI DI VALUTAZIONE

Livello	Voto	Conoscenze	Abilità	Competenze
Eccellente	10	Complete, approfondite, organiche e personalizzate; dimostra piena padronanza dei nuclei fondanti e del lessico specifico. Esposizione fluida, sicura, brillante ed espressiva.	Rielabora in maniera critica i contenuti, è capace di effettuare collegamenti in ambito disciplinare ed interdisciplinare; organizza autonomamente e completamente le conoscenze e le procedure acquisite.	Esegue compiti complessi, con sicurezza ed autonomia utilizzando le approfondite conoscenze e le procedure in nuovi contesti senza commettere errori
Ottimo	9	Complete, consolidate e ben organizzate. Dimostra capacità di analisi rigorosa e un'esposizione fluida e sicura, supportata da un uso appropriato e costante del lessico specifico.	Abilità pienamente raggiunte. Compie collegamenti, stabilisce relazioni in ambito disciplinare. Effettua valutazioni autonome e complete.	Utilizza le complete conoscenze in modo organizzato e logico con autonomia e sicurezza affrontando compiti complessi.
Buono	8	Ampie con rielaborazione personale dei contenuti. Esecuzione disinvolta a livello tecnico/pratico. Esposizione sciolta e sicura.	Opera collegamenti e rielabora i contenuti con una certa sicurezza. Effettua valutazioni articolate.	Utilizza le ampie conoscenze in modo corretto e le applica in modo autonomo. Affronta compiti abbastanza complessi.
Discreto	7	Conoscenze abbastanza articolate dei contenuti. Esecuzione esatta a livello tecnico/pratico. Esposizione abbastanza appropriata	Effettua valutazioni autonome, ma non approfondite.	Applica le conoscenze acquisite anche a contesti diversi con discreta autonomia, affrontando problemi con un certo livello di complessità.
Sufficiente	6	Conoscenze complete ma non approfondite. Considerazione semplice dei contenuti. Esecuzione adeguata a livello tecnico/pratico. Esposizione semplice ma sostanzialmente corretta.	Individua gli elementi essenziali di un problema riuscendo a compiere semplici valutazioni.	Applica le conoscenze in modo pertinente riuscendo ad esprimere i contenuti appresi.
Mediocre	5	Conoscenza incompleta o imprecisa o superficiale degli argomenti trattati. Limitata autonomia	Individua solo qualche aspetto di un problema dando valutazioni spesso inesatte.	Utilizza le conoscenze in modo impreciso necessitando di una guida.

Livello	Voto	Conoscenze	Abilità	Competenze
		nell'elaborazione/correlazione dei contenuti. Imprecisa esecuzione a livello tecnico/pratico. Esposizione incerta/imprecisa.		
Insufficiente	4	Conoscenza frammentaria e poco corretta dei contenuti fondamentali. Limiti quantitativi e qualitativi nell'apprendimento. Esecuzione imprecisa ed approssimata a livello tecnico pratico. Esposizione non corretta.	Coglie con difficoltà concetti e relazioni	Applica le limitate conoscenze in contesti conosciuti solo se guidato.
Gravemente insufficiente	3	Gravi carenze nella conoscenza dei contenuti fondamentali. Gravi limiti quantitativi e qualitativi nell'apprendimento Esposizione gravemente scorretta e confusa	E' incapace di cogliere concetti e relazioni essenziali e non riesce a organizzare le informazioni né a procedere in modo coerente. La partecipazione è episodica e non produttiva, il compito mostra errori gravi.	Utilizza le scarse conoscenze commettendo gravi errori; non porta a termine compiti anche se guidato, se non in modo frammentario.
Del tutto negativo	2	Conoscenze frammentarie o quasi nulle; assenza di lessico specifico.	Dimostra un atteggiamento del tutto disinteressato rispetto al compito da svolgere. Non riconosce gli elementi minimi del compito o del problema.	Non dimostra di possedere alcuna competenza, commette errori molto gravi, la produzione è gravemente carente e incongruente. Non applica procedure minime.
Nulla	1	Non rilevabili: lo studente o la studentessa non dimostra l'acquisizione delle conoscenze minime.	Non rilevabili: rifiuta o omette sistematicamente la prova/interrogazione oppure consegna un elaborato in bianco o non valutabile.	Produzione assente o incomprensibile; non vi sono elementi sufficienti per accertare competenze.

### CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI COMPORTAMENTO

VOTO	MOTIVAZIONE
10	Comportamento sempre corretto, frequenza sempre regolare, partecipazione attiva, costruttiva e solidale verso l'altro.
9	Comportamento educato e corretto, partecipazione attiva e costruttiva al dialogo educativo frequenza costante e regolare.
8	Comportamento abbastanza corretto, partecipazione al dialogo educativo, frequenza abbastanza regolare.
7	Comportamento non del tutto corretto, frequenza non sempre regolare, presenza di note.
6	Comportamento non sempre corretto, frequenza non sempre regolare, presenza di sanzioni disciplinari lievi.
5	Comportamento scorretto, frequenza non regolare, presenza di sanzioni disciplinari gravi (sospensione superiore ai 15 gg.).

## CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Per gli studenti del triennio che conseguono al termine dell'anno scolastico l'ammissione alla classe successiva o all'Esame di Maturità, il Consiglio di classe è tenuto ad attribuire il credito scolastico. L'attribuzione del credito avviene in base alla tab. A allegata al D.Lgs 62/2017.

La banda di oscillazione entro cui attribuire tale credito scolastico è determinata dalla media dei voti di tutte le materie, compreso il voto di educazione civica e di comportamento, ad esclusione del voto di IRC o della disciplina alternativa.

*"Il punteggio più alto nell'ambito della fascia di attribuzione del credito scolastico spettante sulla base della media dei voti riportata nello scrutinio finale può essere attribuito se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore **a nove decimi**" (art.1 comma 2-bis Legge 150 del 1 ottobre 2024).*

I docenti di religione cattolica/attività alternative partecipano, a pieno titolo, alle decisioni del consiglio di classe relative all'attribuzione del credito scolastico.

TABELLA DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
$M < 6$	-	-	7-8
$M=6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

## SINTESI DEI PROGRAMMI SVOLTI DI TUTTE LE DISCIPLINE AL 15 MAGGIO 2026

<b>DISCIPLINA</b>	<b>LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</b>
<b>A. S.</b>	<b>2025/2026</b>
<b>Classe</b>	<b>V Sez. A /SALA E VENDITA</b>

<b>DOCENTE</b>	Prof.ssa Zumbo Donatella
<b>ORE DI LEZIONE</b>	SVOLTE AL 15 MAGGIO: 117 ore
	DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO: 15 ore
	QUADRO ORARIO SETTIMANALE: 4 ore
	ORE TOTALI: 132 ore
<b>LIBRI DI TESTO ADOTTATI</b>	P. di Sacco, P. Manfredi, "Scoprirai leggendo" - dalla Seconda metà dell'Ottocento a oggi - vol. 3, Sanoma - Mondadori
<b>METODI DI INSEGNAMENTO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lezione frontale</li> <li>- Lezione dialogate e interattive</li> <li>- Letture e commenti di testi in aula</li> <li>- Compiti di realtà e ricerche individuali e di gruppo da sviluppare con vari approcci (metodo induttivo, deduttivo, sperimentale...) su argomenti di interesse degli studenti o inerenti alla programmazione</li> <li>- Indicazioni di strategie di studio personalizzate</li> <li>- Lezione partecipata con l'uso della LIM</li> <li>- Cooperative Learning</li> <li>- Flipped classroom</li> </ul>
<b>MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Libri e testi di vario tipo</li> <li>- Approfondimenti digitali, materiale multimediale e cartaceo fornito dalla docente</li> <li>- Appunti dalle lezioni</li> <li>- Software didattici open source</li> <li>- Siti tematici dedicati</li> <li>- Approfondimenti disciplinari realizzati dalla docente e dagli studenti e condivisi con la classe</li> <li>- Portali di ricerca sul web, archivi</li> </ul>
<b>SPAZI</b>	Aula
<b>OBIETTIVI RAGGIUNTI</b> (in termini di conoscenze, competenze,	<p>La classe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Espone dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosi in modo sufficientemente critico;</li> <li>- Argomenta una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, con dati generalmente più che sufficienti e pertinenti, attraverso motivazioni valide;</li> <li>- Interpreta semplici testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma;</li> <li>- Opera collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi;</li> </ul>

capacità)	<p>-Scrive testi sufficientemente chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando un lessico semplice, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza;</p> <p>- Reperisce informazioni e documenti sul web, valutando l'attendibilità delle fonti;</p> <p>- Utilizza le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mette in relazione i fenomeni letterari con gli eventi storici;</li> <li>• Legge, comprende ed interpreta testi scritti e orali sui contenuti studiati;</li> <li>• Colloca nel tempo e nello spazio gli eventi letterari più rilevanti;</li> <li>• Coglie l'influsso che il contesto storico-politico, economico, sociale e culturale esercita sugli autori e sui loro testi;</li> <li>• Riconosce nel testo le principali caratteristiche del genere letterario;</li> <li>• Ha acquisito alcuni termini specifici del linguaggio letterario;</li> <li>• Sa produrre semplici testi scritti per riferire, descrivere e argomentare sui contenuti della disciplina e su tematiche di attualità,</li> <li>• Generalmente ha acquisito un metodo di studio adeguato per l'apprendimento dei contenuti</li> </ul>
TIPOLOGIA VERIFICHE	<p>- Verifiche diagnostiche</p> <p>- Verifiche formative</p> <p>- Verifiche sommative in modalità di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Interrogazione-colloquio</li> <li>- Interventi individuali/partecipazione a discussioni di gruppo</li> <li>- Lavori individuali/di gruppo</li> </ul> <p>-Verifiche scritte sulle tipologie testuali A,B,C dell'Esame di maturità.</p>

## CONTENUTI

Modulo	Argomenti
<b>Il Positivismo</b>	Caratteri del movimento culturale; confronto con l'Illuminismo e il Romanticismo
<b>Il Naturalismo francese e il Verismo italiano</b>	Caratteri del Naturalismo francese e del Verismo italiano; analogie e differenze;
<b>Giovanni Verga</b>	Vita, opere e ideologia. Lettura delle dichiarazioni di poetica contenute nelle prefazioni a "L'amante di Gramigna" e a "I Malavoglia"; "I Malavoglia": l'inizio de "I Malavoglia"; Padron 'Ntoni e 'Ntoni: due opposte concezioni di vita, cap.11; Novelle "Vita dei campi": "Rosso Malpelo"; "Mastro-don Gesualdo"; "La morte di Gesualdo" (parte IV, cap. 5). Brevi cenni alla dimensione gastronomica.
<b>Il Decadentismo – La Scapigliatura e Giosuè Carducci</b>	Caratteri del movimento e differenze rispetto al Positivismo. Le influenze: i poeti simbolisti francesi: Baudelaire, Rimbaud e Verlaine; Oscar Wilde e il piacere della bellezza: estetismo/dandysmo ("Il ritratto di Dorian Gray"); Nietzsche e il concetto di superuomo; Freud e la psicoanalisi. Brevi cenni

	alla Scapigliatura; la controtendenza di Giosuè Carducci; "Pianto antico"
<b>Gabriele d'Annunzio</b>	Vita, opere e ideologia; il romanzo "Il piacere"; "La pioggia nel pineto" (Alcyone). Brevi cenni alla dimensione gastronomica.
<b>Giovanni Pascoli</b>	Vita, opere e ideologia: "X Agosto" (da Myricae); "Il gelsomino notturno" (da "I Canti di Castelvecchio"); "Digitale purpurea"; "La mia sera"; Brevi cenni alla dimensione gastronomica.
<b>Il Primo Novecento: il tempo ribelle delle Avanguardie storiche</b>	Il panorama culturale e letterario; Il Futurismo: Filippo Tommaso Marinetti e "Il Manifesto del Futurismo"; "Il Manifesto della letteratura futurista"; "Il Manifesto della cucina futurista"; "Il bombardamento di Adrianopoli" (Zang Tumb Tumb).
<b>Il romanzo della prima metà del Novecento</b>	Caratteri del romanzo del primo Novecento
<b>Italo Svevo</b>	Vita, opere e ideologia; "L'Ultima sigaretta" (da "La Coscienza di Zeno, Il fumo"); "La paradossale conclusione del romanzo" (da "La Coscienza di Zeno") Brevi cenni alla dimensione gastronomica.
<b>Luigi Pirandello</b>	Vita, opere e ideologia; "Il sentimento del contrario" (da <i>L'umorismo</i> , parte II, capitolo 2); "Il fu Mattia Pascal": "Adriano Meis" (da "Il fu Mattia Pascal", capitolo 8); Il teatro di Pirandello: "Sei personaggi in cerca d'autore". Brevi cenni alla dimensione gastronomica.
<b>Giuseppe Ungaretti</b>	Vita, opere e ideologia: "Il porto sepolto"; "San Martino del Carso" (da "L'Allegria"; "Poesie di guerra": "Veglia", "Fratelli", "Sono una creatura", "Soldati"; "Mattina".
<b>Umberto Saba</b>	Vita, opere e ideologia; "La capra" (da "Il Canzoniere")
<b>L'Ermetismo</b>	Caratteri e principali esponenti.
<b>Salvatore Quasimodo</b>	Vita, opere e ideologia: "Ed è subito sera", "Alle fronde dei salici"; "Uomo del mio tempo"
<b>Eugenio Montale</b>	Vita, opere e ideologia. "Meriggiare pallido e assorto" (da "Ossi di Seppia"); "Spesso il male di vivere ho incontrato" (da "Ossi di Seppia"); "Cigola la carrucola nel pozzo"; "Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale" (da "Satura")
<b>Argomenti da svolgere dopo l'approvazione del documento</b>	
<b>La narrativa del Secondo Novecento: il neorealismo</b>	Caratteri del movimento culturale e letterario
<b>Italo Calvino</b>	Vita, opere e ideologia; racconti della Resistenza: "Il sentiero dei nidi di ragno"; la trilogia degli antenati.
<b>Primo Levi</b>	Vita, opere e ideologia. "Se questo è un uomo"

<b>DISCIPLINA</b>	<b>LINGUA INGLESE</b>
<b>A. S.</b>	<b>2025/2026</b>
<b>Classe</b>	<b>V Sez. A / SALA E VENDITA</b>

<b>DOCENTE</b>	Francesca Galluccio
<b>ORE DI LEZIONE</b>	<b>SVOLTE AL 15 MAGGIO: 57</b>
	<b>DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO: 6</b>
	<b>QUADRO ORARIO SETTIMANALE: 2 ORE</b>
	<b>ORE TOTALI: 63</b>
<b>LIBRI DI TESTO ADOTTATI</b>	- Mastering Cooking & Service Premium. (C. E. Morris with A. Smith) - Cook Book. Food Planet. (Olga Cibelli, Daniela D'avino)
<b>METODI DI INSEGNAMENTO</b>	È stato utilizzato un metodo funzionale allo sviluppo delle competenze linguistiche, secondo i dettami dell'approccio comunicativo, per cercare di avvicinare il più possibile gli studenti alla lingua straniera studiata. La lingua inglese è stata presentata attraverso attività di comprensione scritta (globale e dettagliata) di testi specialistici, per un'analisi diretta del linguaggio settoriale. Inoltre, gli studenti hanno lavorato sulla comprensione sia orale che scritta di brevi video, che sono stati utilizzati come punto di partenza per l'introduzione, spiegazione e/o approfondimento di argomenti trattati. In questo modo, si è cercato di diversificare l'attività didattica per adattarla ai diversi stili cognitivi e ai bisogni educativi degli alunni.
<b>MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO</b>	Libri di testo E-book Contenuti didattici digitali Schede predisposte dall'insegnante Computer Lavagna digitale
<b>SPAZI</b>	Aula
<b>OBIETTIVI RAGGIUTI (in termini di conoscenze, competenze, capacità)</b>	<b>CONOSCENZE:</b> - comprendere le idee fondamentali di testi anche abbastanza complessi su diversi argomenti, comprese le discussioni tecniche nel proprio settore di specializzazione; - interagire con relativa scioltezza e spontaneità;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- utilizzare i contenuti lessicali relativi alla microlingua d'indirizzo e i contenuti funzionali (grammaticali e morfologici);</li> <li>- produrre testi chiari e sufficientemente articolati;</li> <li>- esprimere un'opinione su un argomento relativo al proprio settore di studio.</li> </ul> <p>COMPETENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- utilizzare la lingua inglese per i principali scopi comunicativi</li> <li>- Saper utilizzare il linguaggio specifico della micro lingua.</li> <li>- Saper produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.</li> </ul> <p>-Saper integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> </ul> <p>CAPACITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o d'attualità, di lavoro.</li> <li>-Distinguere e utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali.</li> <li>-Produrre testi per esprimere in modo chiaro e semplice opinioni, intenzioni, e descrivere esperienze e processi.</li> <li>-Utilizzare autonomamente i dizionari monolingue e bilingue, compresi quelli multimediali.</li> <li>-Saper utilizzare un lessico appropriato al contesto di lavoro.</li> </ul>
<p>TIPOLOGIA VERIFICHE</p>	<p>Test strutturato Test a risposta aperta Analisi del testo Interrogazione</p>

CONTENUTI

Modulo	Argomenti
Nutrition and food culture	<p>Healthy eating - The Eatwell Guidelines The Mediterranean Diet Other types of diet Alternative diets Special diets for food allergies and food intolerances The Slow Food Movement</p>

Safety procedures	Food safety and food quality HACCP and principles The WHO five keys to safer food Food poisoning: bacteria, viruses, parasites, harmful chemicals Food contamination
<b>Argomenti da svolgere dopo l'approvazione del documento</b>	
Safety procedures	"Food preservation".

<b>DISCIPLINA</b>	<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>
<b>A. S.</b>	<b>2025/2026</b>
<b>Classe</b>	<b>V Sez. A / SALA E VENDITA</b>

<b>DOCENTE</b>	Prof.ssa Sisinni Maria Concetta
<b>ORE DI LEZIONE</b>	SVOLTE AL 15 MAGGIO: 101 h
	DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO: 12 h
	QUADRO ORARIO SETTIMANALE: 4 h (di cui 1 h in presenza con Sala e vendita)
	ORE TOTALI: 113 h (di cui 3 h di Educazione Civica e 2 h di Orientamento)
<b>LIBRI DI TESTO ADOTTATI</b>	Silvano Rodato, "ALIMENTAZIONE OGGI, SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E DI SALA E VENDITA", Clitt Zanichelli.
<b>METODI DI INSEGNAMENTO</b>	Lezione frontale, cooperative learning, flipped classroom, peer education.
<b>MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO</b>	Libro di testo, LIM
<b>SPAZI</b>	Aula e laboratori
<b>OBIETTIVI RAGGIUNTI (in termini di conoscenze, competenze, capacità)</b>	Tutti gli obiettivi minimi prefissati, in termini di conoscenze, competenze, capacità, sono stati raggiunti. Le competenze in uscita trattate sono dalla nr. 1 alla nr. 11
<b>TIPOLOGIA VERIFICHE</b>	Verifiche orali e verifiche scritte strutturate e semistrutturate. Verifiche di preparazione all'esame di tipo argomentativo

#### CONTENUTI

<b>Modulo</b>	<b>Argomenti</b>
1	Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile.
2	Filiera agroalimentare e impronta ecologica
3	Nuovi prodotti alimentari
4	Dieta equilibrata, LARN e linee guida alimentari.
5	Dieta nelle varie fasce d'età e nello sport
6	Alimentazione nella ristorazione e tipologie dietetiche
7	Obesità, malattie cardiovascolari e diabete

8	I disturbi del comportamento alimentare, DCA
9	Alimentazione e Tumori
10	Allergie e intolleranze alimentari
11	Il sistema HACCP
<b>Educazione Civica</b>	
<b>Modulo</b>	<b>Argomenti</b>
1	Sviluppo economico e sostenibilità
<b>Orientamento</b>	
<b>Modulo</b>	<b>Argomenti</b>
1	Ristorazione e inclusione sociale:” Da Pizza Aut alla Locanda dei Buoni e Cattivi, 10 ristoranti solidali che raccontano storie di inclusione”
<b>Argomenti da svolgere dopo l’approvazione del documento</b>	

DISCIPLINA	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA
A. S.	2025/2026
Classe	V Sez. A / PERCORSO SERVIZI BAR, SALA VENDITA

DOCENTE	<i>Prof. Carmelo Sansalone</i>
ORE DI LEZIONE	<i>Quadro orario</i> Ore previste dal piano di studi (6 di cui 1 h in compresenza con Scienza e Cultura dell’Alimentazione x 33 settimane) n° 198 h
	Ore di lezione svolte fino al 15 maggio 2026: n° 184 h (di cui 4 h di lezione di Educazione Civica e 7 h del Piano dell’Orientamento)
	Ore da svolgere fino al termine delle lezioni: n° 14 h
	Ore totali: 198
LIBRI DI TESTO ADOTTATI	<b><i>Libro di testo adottato:</i></b> TITOLO DEL TESTO <b>MAÎTRE &amp; BARMAN CON MASTERLAB</b> Laboratorio di servizi enogastronomici – Sala e vendita AUTORE <b>A. Faracca, E. Galiè, A. Capriotti, T. Ficcidenti</b> EDITORE <b>Le Monnier Scuola</b> VOLUME <b>Secondo biennio e quinto anno</b> CLASSE/I: <b>Quinte Articolazione Sala Vendita</b> CODICE ISBN <b>978-88-00-34394-7</b>
METODI DI INSEGNAMENTO	<b><i>Metodi di insegnamento</i></b>  Hanno concorso alla valutazione globale: presenza alle lezioni; attenzione in classe e in laboratorio; progressi rispetto alla situazione di partenza; capacità espressive, logiche; conoscenza dei contenuti; abilità con le attrezzature; impegno; spirito di iniziativa; collaborazione nel lavoro di èquipe; volontà di miglioramento; acquisizione di una condotta professionale; approfondimento individuale; puntualità alle scadenze delle verifiche.  La valutazione tenendo conto degli elementi che vi concorrono, sopra evidenziati, è iniziata con le prove d’ingresso ( valutazione diagnostica ) e proseguita per tutto l’anno scolastico in modo sistematico e frequente. Allo scopo anche di verificare l’efficacia dell’intervento didattico ( valutazione formativa ) ed eventualmente apportare modifiche e integrazione. Agli alunni è stata offerta in base agli obbiettivi richiesti la chiave di correzione della stessa prova. Per stimolarli e favorire il processo di autovalutazione. Ciò per rendersi conto del proprio impegno e dell’efficacia del proprio metodo di studio.
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	<b><i>Mezzi e strumenti di lavoro</i></b> <input checked="" type="checkbox"/> Libro di testo in adozione. <input checked="" type="checkbox"/> Materiali cartacei a cura del docente (condivisi sulla sezione bacheca di Argo Didup o altre piattaforme ad uso didattico G Suite for Education, classi virtuali ecc.) <input checked="" type="checkbox"/> Materiali multimediali a cura del docente (condivisi sulla sezione bacheca di Argo Didup o altre piattaforme ad uso didattico G Suite for Education, classi virtuali ecc.)

	<p><input checked="" type="checkbox"/> Schemi e mappe concettuali a cura del docente (condivisi sulla sezione Bacheca di Argo Didup o altre piattaforme ad uso didattico G Suite for Education, classi virtuali ecc.)</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Link e/o video sul web indicati dal docente/a cura del docente (condivisi sulla sezione Bacheca di Argo Didup o altre piattaforme ad uso didattico G Suite for Education, classi virtuali ecc.)</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> <b>Laboratorio di Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita:</b>  articolazione servizi di sala e vendita  Per le esercitazioni pratiche sia di Sala, sia di Sommellerie, sia di Bar.</p> <p><i>Tempi previsti per la realizzazione delle unità di apprendimento</i></p> <p>Unità modulare 6 ) La produzione vitivinicola in Italia e nel mondo ( prima e seconda parte contenuti del 3 e 4 anno) (svolgimento terza parte; 5 anno) (da svolgere il 3 anno, il 4 anno e 5 anno)  Tempi <b>33 h</b></p> <p>Unità modulare 13 ) Marketing, qualità e territorio (da svolgere il 5 anno)  Tempi <b>30 h</b></p> <p>Unità modulare 14 ) Tecniche di gestione (da svolgere il 5 anno)  Tempi <b>45 h</b></p> <p>Ricettario in Sala  Tempi <b>30 h</b></p> <p><b>Piano dell'Orientamento</b>  <b>Tempi 07 h</b></p> <p>Educazione Civica  Tempi <b>04 h</b></p> <p>U.D.A: "Etica ed Estetica"  Tempi <b>08 h</b></p> <p>Modulo PLURIDISCIPLINARE "Piramide alimentare"  Tempi <b>10 h</b></p>
SPAZI	<p><b>Aula scolastica</b></p> <p><b>Laboratorio di Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita</b></p>
OBIETTIVI RAGGIUNTI (in termini di conoscenze, competenze, capacità)	<p>Il Profilo di uscita nell'indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera può essere declinato e orientato dalle istituzioni scolastiche all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera e in base alle specifiche caratterizzazioni (<b>Enogastronomia, Arte Bianca e Pasticceria, Sala e Vendita e Accoglienza Turistica</b>).</p> <p>Il Diplomato acquisisce 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 e artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.</p> <p>Come accennato sopra, il relativo Profilo può essere <b>adattato alle esigenze territoriali</b> in termini formativi, permettendo alle scuole di declinarlo in Percorsi</p>

dal contenuto innovativo che spaziano dalla ristorazione, alle tecniche e comportamenti di sala, al ricevimento, all'arte bianca.

Il Profilo di uscita contiene le competenze correlate sia alle materie di base (suddivisione nei quattro assi culturali) sia a quelle di indirizzo.

I risultati di apprendimento specifici per tutti gli indirizzi degli IPSSCOA conseguiti a conclusione del percorso quinquennale sono enunciati nell'Allegato 2 - G, Articolo 3, comma 1, lettera g) del decreto legislativo 61/2017 e nel decreto 24 maggio 2018, n. 92.

Nelle intenzioni del legislatore, gli istituti professionali devono fornire una solida base di istruzione generale e tecnico-professionale che consenta agli studenti di sviluppare, in una dimensione operativa, i saperi e le competenze necessari per rispondere alle esigenze formative del settore produttivo di riferimento considerato nella sua dimensione sistemica.

Il Diplomato consegue i risultati di apprendimento elencati al punto 1.1. dell'Allegato A) comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

**Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita"** gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, ha concorso in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenze.

La didattica laboratoriale ha favorito lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, hanno contribuito all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

#### *Articolazione delle competenze professionali d'indirizzo in conoscenze ed abilità svolte*

##### **Conoscenze**

Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu.

Caratteristiche dell'enografia estera.

Preparazioni tipiche della cucina regionale italiana e della cucina internazionale.

Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia.

	<p>Organizzazione e programmazione della produzione. Software di settore.</p> <p><b>Abilità</b></p> <p>Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi. Individuare la produzione enoica internazionale. Individuare e classificare le preparazioni tipiche delle regioni italiane ed estere. Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio. Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative. Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione. Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost). Simulare la gestione degli approvvigionamenti, degli stock e della cantina. Elaborare nuove bevande e simularne la commercializzazione.</p> <p>Tutti gli obiettivi minimi prefissati, in termini di conoscenze, competenze, capacità, sono stati raggiunti. Le competenze in uscita trattate sono dalla nr. 1 alla nr. 11</p>
--	---

<p>TIPOLOGIA VERIFICHE</p>	<p><u>Strumenti di verifica</u></p> <p>La verifica è stata effettuata mediante l'uso di strumenti diversi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A) Questionari item vero – falso;</li> <li>B) Item di completamento;</li> <li>C) Item di confronto o corrispondenza;</li> <li>D) Domande aperte; a risposta multipla: interrogazioni orali brevi e lunghe;</li> <li>E) Commento scritto; prove scritte;</li> <li>F) Simulazioni;</li> <li>G) Problem solving.</li> </ul> <p>Valutazione sull'esercitazione, trasposizione pratica di quanto appreso a livello teorico.</p>
--------------------------------	--

**CONTENUTI**

Unità modulare 6 ) La produzione vitivinicola in Italia e nel mondo ( prima e seconda parte contenuti del 3 e 4 anno) (svolgimento terza parte; 5 anno) (da svolgere il 3 anno, il 4 anno e 5 anno)
Unità modulare 13 ) Marketing, qualità e territorio (da svolgere il 5 anno)
Unità modulare 14 ) Tecniche di gestione (da svolgere il 5 anno)
Ricettario in Sala (da svolgere il 5 anno)

Unità modulare 6 ) La produzione vitivinicola in Italia e nel mondo ( ripresa prima e seconda parte contenuti del 3 e 4 anno) (svolgimento terza parte; 5 anno)		
Unità didattiche	Segmenti didattici Settore Sala	Segmenti didattici Settore Bar e Sommellerie
1) <b>La produzione vitivinicola nelle regioni italiane.</b> ( consolidamento prima parte)		1) Le caratteristiche della produzione italiana. 2) La produzione regionale.
2) <b>La produzione vitivinicola in Europa.</b> (consolidamento seconda parte)		1) La vitivinicoltura in Francia. 2) La vitivinicoltura in Spagna. 3) La vitivinicoltura in Portogallo. 4) La vitivinicoltura in Germania. 5) La vitivinicoltura in Austria. 6) La vitivinicoltura in Ungheria.
3) <b>La produzione vitivinicola nel mondo</b> (svolgimento terza parte)		1) La vitivinicoltura negli Stati Uniti e in Canada. 2) La vitivinicoltura in Argentina. 3) La vitivinicoltura in Cile. 4) La vitivinicoltura in Sudafrica. 5) La vitivinicoltura in Australia e Nuova Zelanda. 6) La vitivinicoltura in Cina.

Unità modulare 13 ) Marketing, qualità e territorio (da svolgere il 5 anno)		
Unità didattiche	Segmenti didattici Settore Sala	Segmenti didattici Settore Bar e Sommellerie
1) <b>Pianificare l'offerta enogastronomica</b>	1) Principi di marketing. 2) Gli strumenti di vendita.	1) Principi di marketing. 2) Gli strumenti di vendita.
2) <b>I mezzi di comunicazione</b>	1) I mezzi di comunicazione. 2) Comunicare attraverso il menu. 4) Altre carte. 5) La comunicazione interna: i briefing.	1) I mezzi di comunicazione. 3) la carta dei vini. 5) La comunicazione interna: i briefing.
3) <b>Comunicare la qualità</b>	1) La qualità percepita. 2) Sistemi di qualità. 3) I prodotti di qualità. 4) Le etichette alimentari. 5) La ristorazione etica e sostenibile.	
4) <b>Comunicare il territorio</b>	1) Conoscere il territorio. 2) Valorizzare il territorio. 3) I sistemi turistici locali. 4) Valorizzare i prodotti agroalimentari del territorio.	

Unità modulare 14 ) Tecniche di gestione (da svolgere il 5 anno)		
Unità didattiche	Segmenti didattici Settore Sala	Segmenti didattici Settore Bar e Sommelierie
1) La gestione delle aziende turistico-ristorative	1) Aspetti peculiari dei servizi enogastronomici. 2) Forme di gestione. 3) Le risorse umane. 4) Le principali normative del settore.	2) Forme di gestione. 3) Le risorse umane. 4) Le principali normative del settore.
2) La programmazione dell'offerta enogastronomica	1) L'elaborazione del menu. 2) Determinare l'offerta enogastronomica. 3) Determinare i prezzi di vendita.	2) Determinare l'offerta enogastronomica. 3) Determinare i prezzi di vendita. 4) Beverage cost e gestione del bar.
3) La gestione degli acquisti	1) Il valore strategico dell'approvvigionamento. 2) L'approvvigionamento di qualità. 3) La gestione del magazzino.	1) Il valore strategico dell'approvvigionamento. 2) L'approvvigionamento di qualità. 3) La gestione del magazzino. 4) La gestione della cantina.
4) L'informatica nelle aziende della ristorazione	1) Le tecnologie informatiche. 2) I vantaggi per le aziende enogastronomiche. 3) I software per il settore ristorativo. 4) Sistemi in rete.	

Unità modulare ) Ricettario in sala (da svolgere il 5 anno)		
Unità didattiche	Segmenti didattici Settore Sala	Segmenti didattici Settore Bar e Sommelierie
1) Ricettario in sala	1) Ricette di cucina di sala. 2) Menu delle regioni italiane. 3) Menu delle cucine nel mondo. 4) Menu per banchetti. 5) Menu per diete speciali	6) Premix. 7) Cocktail internazionali codificati IBA.

Modulo "____"	
PLURIDISCIPLINARE "Piramide alimentare"	
Unità didattiche relative al modulo	
1) Vinificazione in bianca o completa in rosso 2) Le malattie del vino; sofisticazioni; le adulterazioni 3) Distillati e liquori, le bevande nervine 4) Menu e diete particolari	

- |   |
|---|
| 5) Spezie condimenti aromatici<br>6) Salse fredde e igiene alimentare |
|---|

<b>UDA INTERDISCIPLINARE "ETICA ED ESTETICA"</b>
--

Unità didattiche relative all'UDA
-----------------------------------

Contenuti: Capacità di confronto e collaborazione -Acquisire la capacità di un approccio gestionale alla ristorazione finalizzato a ridurre l'impatto sull'ambiente e ad incrementare i benefici di natura socio-economica.
---

- |  |
|--|
| 1) Conoscere i principi etici della ristorazione;<br>2) Sapersi orientare in un ambiente enogastronomico ecosostenibile. |
|--|

<b>Integrazione argomenti da svolgere dopo l'approvazione del documento</b>
---

L'Esame di Maturità	Conclusioni sulle attività inerenti lo svolgimento dell'Esame di Maturità.
---------------------	--

<b>DISCIPLINA</b>	<b>STORIA</b>
<b>A. S.</b>	<b>2025/2026</b>
<b>Classe</b>	<b>V Sez. A /SALA E VENDITA</b>

<b>DOCENTE</b>	Prof.ssa Zumbo Donatella
<b>ORE DI LEZIONE</b>	SVOLTE AL 15 MAGGIO: 59 ore
	DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO: 7 ore
	QUADRO ORARIO SETTIMANALE: 2 ore
	ORE TOTALI: 66 ore
<b>LIBRI DI TESTO ADOTTATI</b>	G. De Vecchi, G. Giovannetti, La nostra avventura – Il Novecento e la globalizzazione, vol. 3, Sanoma- Mondadori.
<b>METODI DI INSEGNAMENTO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lezione frontale</li> <li>- Lezione dialogate e interattive</li> <li>- Letture e commenti di testi in aula</li> <li>- Compiti di realtà e ricerche individuali e di gruppo da sviluppare con vari approcci (metodo induttivo, deduttivo, sperimentale...) su argomenti di interesse degli studenti o inerenti alla programmazione</li> <li>- Indicazioni di strategie di studio personalizzate</li> <li>- Lezione partecipata con l'uso della LIM</li> <li>- Cooperative Learning</li> <li>- Flipped classroom</li> </ul>
<b>MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Libri e testi di vario tipo</li> <li>- Approfondimenti digitali, materiale multimediale e cartaceo fornito dalla docente</li> <li>- Appunti dalle lezioni</li> <li>- Software didattici open source</li> <li>- Siti tematici dedicati</li> <li>- Approfondimenti disciplinari realizzati dalla docente e dagli studenti e condivisi con la classe</li> <li>- Portali di ricerca sul web, archivi</li> </ul>
<b>SPAZI</b>	Aula
<b>OBIETTIVI RAGGIUNTI (in termini di conoscenze, competenze)</b>	<p>La classe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Colloca i principali eventi secondo le corrette coordinate spazio-temporali.</li> <li>- Comunica in maniera appropriata, utilizzando il lessico specifico della disciplina.</li> <li>-Rielabora ed espone i temi trattati in modo semplice e attento alle loro relazioni.</li> <li>-Ricostruisce i processi di trasformazione cogliendo elementi di affinità-continuità e diversità-discontinuità.</li> <li>-Sa leggere e interpretare diversi tipi di fonti.</li> <li>-Guarda alla storia come a una dimensione significativa per comprendere,</li> </ul>

ze, capacità)	<p>attraverso la discussione critica e il confronto fra una varietà di prospettive e interpretazioni, le radici del presente.</p> <p>-Si orienta sui concetti generali relativi alle istituzioni statali, ai sistemi politici e giuridici, ai tipi di società.</p> <p>-Utilizza strumenti multimediali a supporto dello studio e della ricerca.</p>
TIPOLOGIA VERIFICHE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verifiche diagnostiche</li> <li>- Verifiche formative</li> <li>- Verifiche sommative in modalità di: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Interrogazione-colloquio</li> <li>- Interventi individuali/partecipazione a discussioni di gruppo</li> <li>- Lavori individuali/di gruppo</li> <li>- verifiche scritte semistrutturate</li> </ul> </li> </ul>

## CONTENUTI

Modulo	Argomenti
<b>Gli scenari economici e politici all'inizio del Novecento</b>	La Seconda Rivoluzione industriale; sviluppo industriale e società di massa; la Belle époque; le potenze europee fra Ottocento e Novecento; L'età giolittiana in Italia; Storia settoriale: l'arte di conservare i cibi in scatola; la nascita del turismo di massa e gastronomico.
<b>La Prima guerra mondiale</b>	L'Europa verso la catastrofe; Le cause della guerra; La guerra di trincea; L'Italia dalla neutralità all'intervento; La svolta del 1917 e la fine della guerra; Le conseguenze; i trattati di pace e la situazione politica nel dopoguerra.
<b>Dalla Rivoluzione russa alla dittatura di Stalin</b>	La Russia prima della guerra; dalla guerra alla rivoluzione; I bolscevichi al potere e la guerra civile; la nascita dell'URSS; la dittatura di Stalin e l'industrializzazione dell'URSS.
<b>Il regime fascista</b>	La crisi del dopoguerra e il biennio rosso; il fascismo al potere; le leggi fasciste e l'inizio della dittatura; un regime totalitario; la politica economica ed estera.
<b>La crisi del '29 e il New Deal</b>	Sviluppo e benessere degli Stati Uniti negli anni venti; la crisi economica del '29; la risposta alla crisi: Il New Deal.
<b>Il regime nazista</b>	La Germania dalla sconfitta alla crisi; Il nazismo al potere; Il totalitarismo nazista; la politica economica ed estera della Germania; l'Europa delle dittature e la guerra civile spagnola.
<b>La Seconda guerra mondiale</b>	Le premesse della guerra; la guerra, dall'Europa all'Oriente; la guerra si estende a tutto il mondo; l'Europa dominata da Hitler e la Shoah; la sconfitta del nazifascismo e la fine della guerra; il 1943: l'Italia divisa; La Resistenza e la liberazione. Storia settoriale: le due guerre mondiali: l'ultima fame europea
<b>L'Italia dal dopoguerra ai nostri giorni</b>	La nascita della Repubblica italiana il 2 giugno 1946; il miracolo economico italiano; il Sessantotto; i grandi cambiamenti degli anni Ottanta e Novanta.
<b>Argomenti da svolgere dopo l'approvazione del documento</b>	

<b>La decolonizzazione</b>	Il processo di decolonizzazione; L'indipendenza dell'India e Gandhi; il conflitto israelo-palestinese; l'indipendenza dell'Africa e dell'America latina.
<b>La fine della Guerra fredda e del blocco comunista</b>	La crisi dell'Urss e la fine dell'Unione sovietica; la caduta del muro di Berlino. Storia settoriale: il miracolo alimentare in Occidente; la pubblicità e consumi alimentari; globalizzazione e alimentazione.

DISCIPLINA	MATEMATICA
A.S.	2025/2026
Classe	VSez.A/Sala e Vendita

DOCENTE	Santoro Concetta Aurora
OREDI LEZIONE	SVOLTE AL 15MAGGIO: 82 ore
	DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO: 7 ore
	QUADRO ORARIO SETTIMANALE:3
	ORE TOTALI : 89
LIBRI DI TESTO ADOTTATI	MATEMATICA IN CUCINA, IN SALA, IN ALBERGO AUTORI: G.BAROZZI-A.TRIFONE, ZANICHELLI
METODIDI INSEGNAMENTO	Lezione frontale, lezione partecipata, didattica breve, mappe concettuali, cooperative learning, esercizi di tipo applicativo funzionali a consolidare le notizie già apprese e ad acquistare una crescente padronanza del calcolo, adattamento dei contenuti alle possibilità di apprendimento degli allievi, far vivere l'errore come momento di riflessione per costruire e migliorarsi, correzione degli esercizi assegnati per casa
MEZZI E STRUMENTIDI LAVORO	Libro di testo, appunti scritti dal docente su tutti gli argomenti trattati a lezione, video lezioni preparate dal docente, lavagna interattiva multimediale.
SPAZI	Aula scolastica.
OBIETTIVI RAGGIUNTI (interminidi conoscenze, competenze, capacità)	<p>Gli allievi hanno raggiunto, in misura diversa, gli obiettivi stabiliti nella programmazione disciplinare e conoscono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• gli elementi necessari per effettuare lo studio di semplici funzioni razionali intere e fratte ovvero: calcolo del dominio, intersezioni con gli assi, segno della funzione,</li> <li>• gli elementi necessari per il calcolo dei limiti di funzioni algebriche razionali, anche in presenza di forme indeterminate <math>+\infty - \infty</math> e <math>\infty / \infty</math>;</li> <li>• il calcolo dei punti di discontinuità di una funzione</li> <li>• il calcolo degli asintoti</li> <li>• il rapporto incrementale di una funzione.</li> <li>• La derivata delle funzioni elementari.</li> <li>• Le regole di derivazione della somma, del prodotto e del quoziente di due funzioni.</li> </ul> <p><b>Abilità</b>  Saper classificare le funzioni  Calcolare il dominio delle funzioni  Riconoscere se una funzione è pari o dispari, sia a partire dal grafico che dalla sua equazione  Saper determinare il segno e l'intersezione con gli assi di una funzione razionale intera o fratta.  Conoscere i grafici delle funzioni elementari(costante, lineare, quadratica,di</p>

	<p>proporzionalità inversa esponenziale e logaritmica)</p> <p>Interpretare intuitivamente il concetto di limite.</p> <p>Calcolare limiti di funzioni, applicando i teoremi sui limiti.</p> <p>Calcolare limiti di funzioni che si presentano in forme indeterminate.</p> <p>Riconoscere le forme di discontinuità di una funzione.</p> <p>Determinare gli eventuali asintoti di una funzione razionale intera o fratta.</p> <p>Concetto di rapporto incrementale e di derivata di una funzione.</p> <p>Derivata delle funzioni elementari.</p> <p>Regole di derivazione della somma, del prodotto e del quoziente di due funzioni.</p> <p><b>Competenze</b></p> <p>Sanno utilizzare metodi e teorie per la comprensione e lo svolgimento di semplici problemi matematici; sanno sufficientemente :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestire ed elaborare le conoscenze acquisite</li> <li>• Utilizzare le tecniche di calcolo studiate nell'ambito dell'analisi infinitesimale</li> </ul>
TIPOLOGIA VERIFICHE	<p>Verifiche formative individuali quali :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Esercizi da svolgere a casa e corretti in classe alla lavagna</li> <li>• Esercitazioni da svolgere in classe con l'aiuto del docente</li> <li>• Verifiche orali alla lavagna</li> <li>• Domande dal posto</li> </ul> <p>Verifiche formative di gruppo quali : esercitazione scritta fatta in classe</p> <p>Verifiche sommative di fine modulo ( strutturate o di tipo tradizionale )</p>

#### CONTENUTI

Unità di apprendimento	Argomenti
Unità di apprendimento 1: Disequazioni di 2 grado	Disequazioni di secondo grado intere, fratte ad una incognita, sistema di due disequazioni
Unità di apprendimento 2: Funzioni	<p>Funzione reale di variabile reale</p> <p>Funzione pari e dispari</p> <p>Funzione monotona (crescente o decrescente in un intervallo)</p> <p>Classificazione delle funzioni</p> <p>Campo di esistenza</p> <p>Segno di una funzione</p> <p>Intersezione con gli assi</p>
Unità di apprendimento 3: Limite di una funzione	<p>Concetto intuitivo di limite di una funzione.</p> <p>Teoremi sui limiti.</p> <p>Forme indeterminate e loro risoluzione.</p> <p>Definizione di funzione continua.</p> <p>Punti di discontinuità di una funzione</p> <p>Asintoti di una funzione (verticali, orizzontali,obliqui)</p>

Unità di apprendimento 4 : Educazione Civica “ la cittadinanza digitale”	Affidabilità delle fonti, forme di comunicazione digitale, partecipazione a pubblico dibattito, norme comportamentali, identità digitale, tutela dei dati, pericoli degli ambienti digitali
Unità di apprendimento 5 pluridisciplinare “Etica ed estetica”	L’etica nella matematica (food cost) L’etica professionale (percentuali e sconti) L’estetica nella matematica (sezione aurea)
<b>Integrazione argomenti e ore previste post approvazione del documento</b>	
Unità di apprendimento 4: Derivata di una funzione	Calcolare la derivata di funzioni elementari. Calcolare la derivata di funzioni esprimibili come somma, prodotto o quoziente di funzioni elementari.
Ore previste	7

<b>DISCIPLINA</b>	<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>
<b>A. S.</b>	<b>2025/2026</b>
<b>Classe</b>	<b>V Sez. A/sv</b>

<b>DOCENTE</b>	COLLUFIO CARLA
<b>ORE DI LEZIONE</b>	SVOLTE AL 15 MAGGIO: 52
	DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO: 6
	QUADRO ORARIO SETTIMANALE: 2
	ORE TOTALI: 66
<b>LIBRI DI TESTO ADOTTATI</b>	Il corpo e i suoi linguaggi – “G. D’ANNA”
<b>METODI DI INSEGNAMENTO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale</li> <li>• Lezione partecipata</li> <li>• Cooperative Learning</li> <li>• Problem solving</li> </ul>
<b>MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo</li> <li>• Schemi ed appunti personali</li> <li>• Digital Board</li> <li>• Software didattici</li> <li>• Web App</li>   <li>• Grandi e piccoli attrezzi</li> <li>• Dama</li> <li>• Arco didattico</li> </ul>
<b>SPAZI</b>	Aula – Campo polifunzionale in convenzione con la scuola
<b>OBIETTIVI RAGGIUNTI</b> (in termini di conoscenze, competenze, capacità)	<p>Lo studente sarà in grado di sviluppare un’attività motoria complessa, adeguata ad una completa maturazione personale.</p> <p>Avrà piena conoscenza e consapevolezza degli effetti positivi generati da percorsi di preparazione fisica specifici.</p> <p>Saprà osservare ed interpretare i fenomeni connessi al mondo dell’attività motoria e sportiva proposta nell’attuale contesto socio-culturale, in una prospettiva di durata lungo tutto l’arco della vita.</p> <p>Conoscere ed applicare strategie tecnico-tattiche dei giochi sportivi.</p> <p>Affrontare il confronto agonistico con un’etica corretta, con rispetto delle regole e vero fair play.</p> <p>Svolgere ruoli di direzione dell’attività sportiva, nonché organizzare e gestire eventi sportivi nel tempo scuola ed extra-scuola.</p> <p>Assumere stili di vita e comportamenti attivi nei confronti della propria salute intesa come fattore dinamico, conferendo il giusto valore all’attività fisica e sportiva.</p> <p>Conoscere i principi generali di una corretta alimentazione e di come essa è utilizzata nell’ambito dell’attività fisica e nei vari sport.</p>

	Saprà mettere in atto comportamenti responsabili nei confronti del comune patrimonio ambientale, tutelando lo stesso ed impegnandosi in attività ludiche e sportive in diversi ambiti anche con l'utilizzo della strumentazione tecnologica e multimediale a ciò preposta.
TIPOLOGIA VERIFICHE	Breve colloquio orale, verifica pratica, osservazione.

#### CONTENUTI

Modulo	Argomenti
<b>Accrescere la padronanza di sé</b>	<p>Gli apparati e i sistemi del corpo umano, in particolare quelli che generano il movimento.</p> <p>Il fabbisogno energetico e il metabolismo.</p> <p>Classificazione degli sport in base ai meccanismi di produzione energetica.</p> <p>Relazione tra scienze motorie e fisiologia, fisica e scienze.</p>
<b>Lo sport, le regole, fair play</b>	<p>Approfondimento delle conoscenze relative alle tecniche e tattiche degli sport di squadra e individuali.</p> <p>L'aspetto educativo e sociale nello sport.</p> <p>UDA (etica ed estetica nello sport)</p> <p>Sport come veicolo di valorizzazione delle diversità culturali, fisiche e sociali.</p> <p>Sport e storia</p>
<b>Salute, benessere, sicurezza e prevenzione</b>	<p>La buona alimentazione.</p> <p>I principi nutritivi,</p> <p>L'alimentazione dello sportivo,</p> <p>I disturbi alimentari,</p> <p>Il concetto di salute, l'attività sportiva come risorsa per la salute,</p> <p>Traumatologia sportiva e primo soccorso,</p> <p>Allenamento delle abilità motorie e schemi motori,</p> <p>Le MST e L'AIDS</p> <p>Il Doping</p> <p>Le sostanze e metodi proibiti</p>
<b>Argomenti da svolgere dopo l'approvazione del documento</b>	
<b>Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico</b>	<p>Le attività in ambiente naturale e le loro caratteristiche.</p> <p>Le norme di sicurezza nei vari ambienti e condizioni.</p> <p>Le caratteristiche delle attrezzature necessarie per praticare l'attività sportiva. Strumenti tecnologici di supporto all'attività (cardiofrequenzimetro, GPS, tablet e smartphone)</p> <p>I pericoli che nasconde l'ambiente naturale.</p> <p>L'escursionismo.</p>

<b>DISCIPLINA</b>	RELIGIONE
<b>A. S.</b>	2025/2026
<b>Classe</b>	V Sez.A / SALA E VENDITA

<b>DOCENTE</b>	CATERINA FORMICA
<b>ORE DI LEZIONE</b>	SVOLTE AL 15 MAGGIO:
	DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO:
	QUADRO ORARIO SETTIMANALE: 1
	ORE TOTALI: 27+1 Ed.C. Tot.28 su 33 previste.
<b>LIBRI DI TESTO ADOTTATI</b>	RELICODEX
<b>METODI DI INSEGNAMENTO</b>	L'insegnamento è stato proposto attraverso un metodo induttivo per coinvolgere la diretta partecipazione al dialogo educativo. lezioni frontali, dialogo guidato.
<b>MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO</b>	Libro di testo, schede sintetiche, lettura di documenti della chiesa, video e powerpoint dedicati alla tematica trattata.
<b>SPAZI</b>	Aula scolastica.
<b>OBIETTIVI RAGGIUNTI (in termini di conoscenze, competenze, capacità)</b>	Conoscenza del fatto religioso nelle sue diverse manifestazioni culturali. Applicazione dei diversi criteri interpretativi del "fatto" religioso nella propria esperienza personale Conoscenza dei linguaggi specifici Sintetizzazione delle diverse conoscenze in una visione organica e personale
<b>TIPOLOGIA VERIFICHE</b>	Dialogo guidato, test, domande specifiche sui contenuti trattati.

#### CONTENUTI

<b>Modulo</b>	<b>Argomenti</b>
<b>AREA TEMATICA 1 PERCORSO TEOLOGICO - ECCLESIALE</b>	Le religioni monoteiste in dialogo. La chiesa e il dialogo ecumenico. La libertà religiosa. lo Stato Italiano e le intese con le altre religioni. La chiesa in dialogo con la scienza (il caso galilei) Il ruolo della chiesa nei totalitarismi del 900: luci e ombre. Il concordato e la revisione dell'85. La figura di Papa Leone XIV
<b>AREA TEMATICA 2 PERCORSO ETICO- ESISTENZIALE</b>	La persona e le sue dimensioni. Il dono della vita. la rinuncia alla vita: il suicidio, la droga, l'alcol. libertà e responsabilità. l'etica della vita. Progettare il futuro: il lavoro nel magistero della chiesa. La coscienza. L'aborto. La fecondazione artificiale. La clonazione, la pena di morte. la prospettiva cristiana di fronte alle tematiche morali. L'etica cristiana.
<b>AREA TEMATICA 3 PERCORSO ANTROPOLOGICO-</b>	Le sfide del terzo millennio. L'ateismo e le sue forme. Il revival del satanismo. L'amore tra uomo e donna. Il Sacramento dell'amore. La sessualità nella visione cristiana. La dignità della persona. La dichiarazione

<b>ESISTENZIALE</b>	dei Diritti Universali.
<b>MOD.1 PERCORSO TRASVERSALE</b>	Consuetudini alimentari nelle grandi religioni: cibi leciti e cibi proibiti. Tradizioni alimentari e stili di vita nel Cristianesimo. UDA: ETICA ED ESTETICA
<b>AREA TEMATICA 3 PERCORSO ANTROPOLOGICO- ESISTENZIALE</b>	Il fenomeno delle nuove migrazioni: integrazione: quale via per il futuro. IA e religione: quali risvolti I nuovi conflitti: economici, politici, sociali, religiosi.
<b>Argomenti da svolgere dopo l'approvazione del documento</b>	
<b>AREA TEMATICA 3 PERCORSO ANTROPOLOGICO- ESISTENZIALE</b>	Il fenomeno delle nuove migrazioni: integrazione: quale via per il futuro. IA e religione: quali risvolti I nuovi conflitti: economici, politici, sociali, religiosi.

<b>DISCIPLINA</b>	LINGUA FRANCESE
<b>A. S.</b>	2025/2026
<b>Classe</b>	V Sez. A. / SALA VENDITA

<b>DOCENTE</b>	OCCHIPINTI RICCARDO
<b>ORE DI LEZIONE</b>	SVOLTE AL 15 MAGGIO: 65 ORE
	DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO: 9 ORE
	QUADRO ORARIO SETTIMANALE: 3 ore
	ORE TOTALI: 74
<b>LIBRI DI TESTO ADOTTATI</b>	PASSION MAITRE, SOMMELIER ET BARMAN - LE FRANCAIS PROFESSIONNEL POUR LE SERVICE EN SALLE ET LA VENTE
<b>METODI DI INSEGNAMENTO</b>	-Metodo induttivo - Approche actionnelle -Task-base learning -Cooperative learning -Problem solving -Role-Play - Lezione frontale
<b>MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO</b>	MANUALI SCOLASTICI IN ADOZIONE FOTOCOPIE / DISPENSE STRUMENTI AUDIOVISIVI E MULTIMEDIALI LAVAGNA TRADIZIONALE E LIM SOFTWARE ONLINE
<b>SPAZI</b>	- Aula - Laboratorio multimediale
<b>OBIETTIVI RAGGIUNTI (in termini di conoscenze, competenze, capacità)</b>	- Conoscere, saper consigliare e servire una vasta tipologia di liquori e alcolici. - Saper preparare una vasta gamma di cocktail e sapere in base a quali principi crearne uno originale. - Conoscere preparazione e somministrazione delle principali e più comuni bevande fredde e calde che il cliente può ordinare. - Conoscere e saper applicare le normative internazionali relative all'HACCP e saper distinguere i vari tipi di contaminazione a cui sono soggetti gli alimenti. Saper descrivere le cause delle principali infezioni e intossicazioni alimentari. Saper definire e applicare le misure preventive contro la contaminazione degli alimenti. Saper utilizzare la L2 per i principali scopi comunicativi nel contesto di riferimento. -Conoscere le modalità, il percorso di studi e le modalità professionali per conquistare la qualifica di chef di cucina. Saper redigere un CV secondo i format europei. Saper redigere una lettera di motivazioni per presentare se stessi e il proprio CV ad una azienda ristorativa.

	Saper preparare e sostenere un colloquio di lavoro. - Saper utilizzare la L2 per i principali scopi comunicativi nel contesto di riferimento.
TIPOLOGIA VERIFICHE	- prove strutturate e semi-strutturate (es. per la grammatica); - composizione di brevi testi (es. testi argomentativi o descrittivi); - esercizi di comprensione e sintesi, test a risposta chiusa/aperta, lettura e analisi di testi; - colloqui orali atti ad accertare sia la capacità di esporre in modo coeso e coerente specifici segmenti del programma svolto, sia la padronanza linguistica, nonché la destrezza tra gli argomenti trattati in precedenza.

### CONTENUTI

Modulo	Argomenti
UDA 1 - Bien-être et qualité à table	- La pyramide alimentaire - Un régime varié et équilibré - Les boissons énergisantes - Le futur - Les pronoms relatifs
UDA 2 - Nutrition et sécurité alimentaire	- Les stratégies pour conserver les aliments: méthodes physiques - Les stratégies pour conserver les aliments: les additifs - Sécurité alimentaire: HACCP - En Outre-Mer : gastronomie et créolité - Le conditionnel
UDA 3 - Les métiers du secteur	- Se présenter au futur employé - Rédiger un Curriculum Vitae - Rédiger une lettre de motivation - Ouvrir son propre restaurant - La restauration commerciale
UDA 4 (interdisciplinaire) - La restauration éthique	- Objectif 12: consommation et production responsable - Mon restaurant éco-responsable: réalisation d'un restaurant éco-responsable
Culture et civilisation	- Les femmes dans l'histoire de France - L'OTAN: histoire et missions de l'organisation
<b>Argomento da svolgere dopo l'approvazione del documento</b>	
UDA 3 - Les métiers du secteur	- Le marketing de la restauration - Les opportunités de stage pour les étudiants italiens - Histoire: l'après-guerre e les Trente Glorieuses

DISCIPLINA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA
A. S.	2025/2026
Classe	V Sez. A / PERCORSO SERVIZI BAR, SALA VENDITA

DOCENTE	Pafumi Carmela
ORE DI LEZIONE	Svolte al 15 maggio: 106 ore + 7 ore di Educazione civica da svolgere dopo il 15 maggio: 10 ore
	Quadro orario settimanale: 4 ore Ore totali: 123 ore
LIBRI DI TESTO ADOTTATI	Gestire le imprese ricettive Up S. Rascioni- F. Ferriello- volume 3 Tramontana
METODI DI INSEGNAMENTO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sono stati adottati diversi metodi didattici — lezione interattiva, lezione frontale, problem solving, didattica breve, flipped classroom — con l'obiettivo di stimolare la partecipazione attiva degli alunni. L'intero percorso di insegnamento si è basato sul dialogo, inteso come strumento per coinvolgere gli studenti, sollecitare la riflessione, sviluppare il ragionamento e la capacità di argomentare in modo critico.</li> <li>• Ogni tematica affrontata è stata approfondita attraverso collegamenti interdisciplinari, tenendo conto delle specificità ambientali, culturali e territoriali. Si è cercato di offrire una visione organica e complessiva della realtà, collegando i contenuti anche al contesto politico ed economico attuale, per rendere l'apprendimento più concreto e significativo.</li> </ul>
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo, materiale semplificato, internet, fotocopie.</li> </ul>
SPAZI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'attività didattica è stata svolta nell'aula scolastica</li> </ul>
OBIETTIVI RAGGIUNTI (in termini di conoscenze, competenze, capacità)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gli studenti, seppur con livelli di apprendimento differenti, hanno consolidato e approfondito: le conoscenze sull'organizzazione e gestione delle imprese ristorative, le nozioni chiave relative al marketing e alla programmazione aziendale (Business Plan, controllo di gestione).</li> <li>• Hanno sviluppato la capacità di: <ul style="list-style-type: none"> <li>- scegliere strategie aziendali coerenti con gli obiettivi e il contesto competitivo;</li> <li>- redigere e interpretare un Business Plan;</li> <li>- elaborare un piano di marketing mirato al settore ristorativo, valutandone rischi e opportunità.</li> </ul> </li> <li>• Hanno acquisito: <ul style="list-style-type: none"> <li>- abilità logico-argomentative e critiche nella discussione dei temi trattati;</li> <li>- capacità di utilizzare il linguaggio tecnico-giuridico e aziendale in modo corretto;</li> </ul> </li> <li>• - capacità di lavorare in modo collaborativo e di affrontare problemi</li> </ul>

	concreti attraverso il problem solving.
TIPOLOGIA VERIFICHE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La verifica dell'apprendimento è avvenuta attraverso interrogazioni, osservazioni in classe, partecipazione a discussioni. L'apprendimento è stato valutato anche attraverso prove scritte strutturate e semistrutturate.</li> <li>• Per l'educazione civica l'apprendimento è stato valutato mediante interrogazioni e partecipazione a discussioni.</li> </ul>

#### CONTENUTI

Modulo	Argomenti
Modulo A: Il mercato turistico	Il mercato turistico internazionale Gli organismi e le fonti normative internazionali Il mercato turistico nazionale Gli organismi e le fonti normative interne Le nuove tendenze del turismo
Modulo B: Il marketing	Il marketing: aspetti generali Il marketing strategico Il marketing operativo Il web marketing Il marketing plan
Modulo C: Pianificazione, programmazione e controllo di gestione	La pianificazione e la programmazione Il budget Il business plan
Modulo D: La normativa del settore turistico-ristorativo	Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali
<b>Argomento da svolgere dopo l'approvazione del documento</b>	

<b>DISCIPLINA</b>	<b>LABORATORIO SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA</b>
<b>A. S.</b>	<b>2025/2026</b>
<b>Classe</b>	<b>V Sez. A / Enogastronomia</b>

<b>DOCENTE</b>	Roberto Oliveto
<b>ORE DI LEZIONE</b>	Ore previste dal piano di studi (2x33 settimane) 66
	Ore effettuate 53 fino al 15 Maggio 2026
	Ore da effettuare fino al termine delle lezioni...6 ore.
<b>LIBRI DI TESTO ADOTTATI</b>	<b><i>Il nuovo cucinabile – Corso avanzato</i></b> <b><i>Autori : A. Solillo .S. Palermo Casa editrice San Marco</i></b>
<b>METODI DI INSEGNAMENTO</b>	Il metodo di insegnamento adottato si è basato prevalentemente sulla lezione frontale privilegiando in itinere gli interventi diretti degli allievi, così da verificare costantemente il loro processo di approfondimento Nel corso delle lezioni sono stati eseguiti, quanto necessario, richiami dei programmi svolti negli anni precedenti. Gran parte delle ore sono state svolte in classe.
<b>MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO</b>	Libri di testo e riviste specialistiche del settore ristorazione.
<b>SPAZI</b>	Aula .
<b>OBIETTIVI RAGGIUNTI (in termini di conoscenze, competenze, capacità)</b>	Saper realizzare, “con continuità “Beni e\odi elevato valore Qualitativo, utilizzando , nel modo più economico possibile le risorse disponibili. Conoscere e saper valutare i problemi della programmazione e del coordinamento del personale addetto ad un reparto, controllare L’efficienza e l’efficacia del lavoro e favorire la comunicazione e l’interscambio funzionale tra i vari membri.
<b>TIPOLOGIA VERIFICHE</b>	Prove in classe orali, e test. di verifica scritte.

#### CONTENUTI

<b>Modulo</b>	<b>Argomenti</b>
Il Banqueting ,	La definizione del servizio, L’organizzazione Gestionale.
Il Catering	Il centro cottura pasti, il servizio catering sui mezzi viaggianti.
IL Mercato enogastronomico	Le tendenze della cucina, Il catering Industriale , la ristorazione commerciale, le prospettive del mercato enogastronomico.
La cucina Ecosostenibile.	Cucina a km 0, il riciclo delle materie prime , limitazione dello spreco alimentare e sui metodi di cottura.
Educazione Civica	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Ore di lezione:</b> 2</li> <li>- <b>Nucleo concettuale:</b> Sviluppo economico e sostenibilità.</li> <li>- <b>Tematica:</b> Sostenibilità del territorio</li> <li>- <b>Argomento:</b> Sostenibilità ambientale; diventare un eco-ristoratore, il menu ciclico; l’utilizzo degli scarti commestibili e le ecoricette.</li> <li>- <b>Conoscenze:</b> I prodotti utilizzati in cucina tenendo in</li> </ul>

	<p>considerazione la sostenibilità ambientale. Conoscenza dei prodotti freschi e genuini.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Competenze:</b> Acquisire la conoscenza ecologica delle materie prime utilizzate in cucina. Redigere menu ciclici in base alla stagionalità dei prodotti.</li> <li>- <b>Abilità:</b> Saper realizzare dei piatti sostenibili in base alla filiera gastronomica. Saper realizzare delle eco ricette per ridurre al massimo lo spreco alimentare.</li> </ul>
UDA Etica ed Estetica	<p>Gusto ed estetica dei piatti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La cura della forma</li> <li>- La presentazione, guarnizione e presentazione dei piatti</li> <li>- L'elemento estetico di un piatto ha un ruolo fondamentale in gastronomia: il buono non deve mai separarsi dal bello</li> </ul>
<b>Argomento da svolgere dopo l'approvazione del documento</b>	
Sostenibilità del territorio	Conoscenza ecologica ,delle materie prime utilizzate in cucina, nei menu ciclici in base alla stagionalità del prodotto.

## **INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA**

### **Coordinatore Educazione Civica – Prof. Carmelo Sansalone**

La legge n° 92 del 20 agosto 2019 ha introdotto l'insegnamento scolastico dell'Educazione Civica obbligatoria in tutti gli ordini di scuola a partire dall'anno scolastico 2020/2021. Questo insegnamento "trasversale" alle altre discipline, è costruito dall'apporto di più discipline, è stato oggetto di valutazioni periodiche e finali con l'attribuzione di un proprio voto espresso in decimi e con un monte ore minimo di 33 ore per ciascun anno di corso da svolgersi nell'ambito del monte ore complessivo annuale previsto dall'ordinamento vigente. Nella classe 5 A SV l'insegnamento è stato affidato a tutti i docenti del consiglio di classe, su proposta degli stessi, in proporzione alle ore curriculari e con delibera del Consiglio di Classe riunitosi in data 13 ottobre 2025, verbale n°1. Il coordinamento è stato affidato al docente di Laboratorio di Servizi Enogastronomici - Settore Sala Vendita, prof. Carmelo Sansalone. Nel corso del quinquennio, gli argomenti trattati hanno riguardato i quattro nuclei fondamentali: Costituzione, Sviluppo sostenibile, Cittadinanza digitale ed Educazione Finanziaria.

Obiettivi specifici dell'insegnamento sono stati i seguenti:

- ✚ Perseguire il principio di solidarietà nazionale, lo spirito di unità e la condivisione di ideali;
- ✚ Sviluppare il senso di appartenenza al proprio Paese;
- ✚ Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto del lavoro;
- ✚ Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari, nonché i loro compiti e funzioni essenziali;
- ✚ Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile;
- ✚ Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica;
- ✚ Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria e altrui;
- ✚ Educazione finanziaria.

Gli obiettivi elencati sono stati raggiunti in modo (indicare il livello) da tutti i discenti.

## PROGRAMMAZIONE COORDINATA DI EDUCAZIONE CIVICA

Distribuzione da parte del Consiglio di Classe del quadro delle ore assegnate alle materie, dei Nuclei Concettuali delle tematiche intorno a cui ruoterà l'insegnamento trasversale dell'Educazione Civica nella quinta classe:

NUCLEO CONCETTUALE	TEMATICHE	ORE	DISCIPLINE	DOCENTI
Costituzione	Istituzioni dello Stato	2	Storia	Prof.ssa Zumbo Donatella
	Costituzione	5	Lingua e Letteratura Italiana	Prof.ssa Zumbo Donatella
	Educazione alla Legalità e al contrasto delle mafie	2	Religione	Prof.ssa Formica Caterina
	Costituzione	5	DTA	Prof.ssa Pafumi Carmela
	<b>Totale ore nucleo concettuale</b>	<b>14</b>		
Sviluppo economico e sostenibilità	Educazione al benessere e alla salute	2	Scienze Motorie e Sportive	Prof.ssa Collufio Carla
	Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	3	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Prof.ssa Sisinni Maria Concetta
	Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	3	Lingua Straniera (Francese)	Prof.ssa Occhipinti Riccardo
	Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	2	Lingua Straniera (Inglese)	Prof.ssa Galluccio Francesca
	Tutela delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali, agroalimentari e dell'acqua	4	Lab. Serv. Enogastr.- Sala e Vendita	Prof. Sansalone Carmelo
	Sostenibilità del territorio	2	Lab. Serv. Enogastr.- Cucina	Prof. Oliveto Roberto
	<b>Totale ore nucleo concettuale</b>	<b>16</b>		
Cittadinanza digitale	Pericoli degli ambienti digitali	3	Matematica	Prof.ssa Santoro Concetta Aurora
	<b>Totale ore nucleo concettuale</b>	<b>3</b>		
	<b>Totale ore complessive</b>	<b>33</b>		

Il periodo di svolgimento dell'insegnamento di trasversale di Educazione Civica, come previsto nella programmazione iniziale, sarà svolto come indicato nella seguente tabella:

DOCENTI	DISCIPLINE	ORE	PERIODO DI SVOLGIMENTO
Prof.ssa Zumbo Donatella	Lingua e Letteratura Italiana	5	1° e 2° quadrimestre
Prof.ssa Zumbo Donatella	Storia	2	1° e 2° quadrimestre
Prof.ssa Galluccio Francesca	Lingua Straniera (Inglese)	2	1° quadrimestre
Prof.ssa Santoro Concetta Aurora	Matematica	3	1 ora 1° quadrimestre 2 ore 2° quadrimestre
Prof.ssa Collufio Carla	Scienze Motorie e Sportive	2	1° quadrimestre
Prof.ssa Formica Caterina	Religione	2	1° e 2° quadrimestre
Prof.ssa Occhipinti Riccardo	Lingua Straniera (Francese)	3	2° quadrimestre
Prof.ssa Sisinni Maria Concetta	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	3	1° e 2° quadrimestre
Prof.ssa Pafumi Carmela	DTA	5	1° quadrimestre
Prof. Sansalone Carmelo	Lab. Serv. Enogastr.- Sala e Vendita	4	1° e 2° quadrimestre
Prof. Oliveto Roberto	Lab. Serv. Enogastr.- Cucina	2	1° e 2° quadrimestre

#### ARGOMENTI TRATTATI

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA -	
DOCENTE	Zumbo Donatella
ORE DI LEZIONE SVOLTE	5 intero periodo delle lezioni
NUCLEO CONCETTUALE	Costituzione (Parte prima)
TEMATICA	I diritti umani garantiti dalla Costituzione: approfondimento degli articoli che disciplinano la tutela dei diritti (artt. 2, 3, 13-21, 32, 35, 37)
ARGOMENTO	I diritti umani nella letteratura
CONOSCENZE	I diritti umani e la loro violazione nei principali testi degli autori studiati della Letteratura italiana e straniera.
COMPETENZE	Competenza n. 1 Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul rispetto verso ogni persona, sulla responsabilità individuale, sulla legalità, sulla partecipazione e la solidarietà, sulla importanza del lavoro, sostenuti dalla conoscenza della Carta costituzionale, della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione Europea e della Dichiarazione Internazionale dei Diritti umani. Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità, locale e nazionale. Approfondire il concetto di Patria. Competenza n. 3 Rispettare le regole e le norme che governano lo stato di diritto, la convivenza sociale e la vita quotidiana in famiglia, a scuola, nella comunità, nel mondo del lavoro al fine di comunicare e rapportarsi correttamente con gli altri, esercitare

	consapevolmente i propri diritti e doveri per contribuire al bene comune e al rispetto dei diritti delle persone.
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuare nel testo della Costituzione i diritti fondamentali e i doveri delle persone e dei cittadini, evidenziando in particolare la concezione personalistica del nostro ordinamento costituzionale, i principi di eguaglianza, solidarietà, libertà, per riconoscere nelle norme, negli istituti, nelle organizzazioni sociali, le garanzie a tutela dei diritti e dei principi, le forme di responsabilità e le conseguenze della loro mancata applicazione o violazione.</li> <li>- Individuare nel nostro ordinamento applicazioni concrete del principio di responsabilità individuale. Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità, locale e nazionale. Individuare, anche con riferimento all'esperienza personale, simboli e fattori che contribuiscono ad alimentare il senso di appartenenza alla comunità locale e alla comunità nazionale. Ricostruire il percorso storico del formarsi della identità della nazione italiana, valorizzando anche la storia delle diverse comunità territoriali. Approfondire il concetto di Patria nelle fonti costituzionali; comprenderne le relazioni con i concetti di doveri e responsabilità.</li> <li>- Individuare strumenti e modalità sancite da norme e regolamenti per la difesa dei diritti delle persone, della salute e della sicurezza, a protezione degli animali, dell'ambiente, dei beni culturali. Inoltre, a partire dall'esperienza, individuare modalità di partecipazione attiva.</li> <li>- Conoscere e comprendere il principio di uguaglianza nel godimento dei diritti inviolabili e nell'adempimento dei doveri inderogabili, nel quale rientrano il principio di pari opportunità e non discriminazione ai sensi dell'articolo 3 della Costituzione. Particolare attenzione andrà riservata al contrasto alla violenza contro le donne, per educare a relazioni corrette e rispettose, al fine altresì di promuovere la parità fra uomo e donna e di far conoscere l'importanza della conciliazione vita-lavoro, dell'occupabilità e dell'imprenditorialità femminile.</li> <li>- Analizzare, mediante opportuni strumenti critici desunti dalle discipline di studio, i livelli di uguaglianza tra uomo e donna nel proprio Paese e nella propria cultura, confrontandoli con le norme nazionali e internazionali, individuare e illustrare i diritti fondamentali delle donne.</li> <li>- Analizzare il proprio ambiente di vita e stabilire una connessione con gli attori che operano per porre fine alla discriminazione e alla violenza contro le donne.</li> <li>- Sviluppare la cultura del rispetto verso ogni persona.</li> <li>- Contrastare ogni forma di violenza, bullismo e discriminazione verso qualsiasi persona e favorire il superamento di ogni pregiudizio.</li> </ul>
<b>LINGUA INGLESE</b>	
DOCENTE	Francesca Galluccio
ORE DI LEZIONE SVOLTE	2 nel primo quadrimestre
NUCLEO CONCETTUALE	Sviluppo economico e sostenibilità
TEMATICA	Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile
ARGOMENTO	Agenda 2030, goal 2: Zero Hunger.
CONOSCENZE	Comprendere l'importanza di un'equa distribuzione delle risorse, delle connessioni tra cibo, ambiente e salute.
COMPETENZE	Analizzare anche i principi dello Slow Food Movement per promuovere la biodiversità, salvaguardare l'ambiente e combattere la malnutrizione.

ABILITA'	Identificare e creare sistemi alimentari più equi. Comprendere e sostenere politiche che supportino la produzione alimentare sostenibile, il miglioramento dell'accesso al cibo nutriente, la gestione efficace della malnutrizione e la produttività agricola dei piccoli produttori.
<b>SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	
DOCENTE	Sisinni Maria Concetta
ORE DI LEZIONE SVOLTE	3 Svolte durante l'intero periodo delle lezioni.
NUCLEO CONCETTUALE	Sviluppo economico e sostenibilità
TEMATICA	Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile
ARGOMENTO	Un'agenda per il terzo millennio, i 17 goal per lo sviluppo sostenibile.
CONOSCENZE	Conoscere i sistemi di produzione e di consumo dominanti che stanno causando devastazioni ambientali, impoverimento delle risorse, aumento delle disuguaglianze socio economiche e migrazioni delle popolazioni.
COMPETENZE	Attivare un atteggiamento di rispetto dell'ambiente, individuare forme di uso consapevole delle sue risorse e comprendere i concetti di ecosistema e sviluppo sostenibile.
ABILITA'	Conoscere l'impatto del progresso scientifico-tecnologico su persone, ambienti e territori per ipotizzare soluzioni responsabili per la tutela della biodiversità e dei diversi ecosistemi
<b>LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA VENDITA</b>	
DOCENTE	Sansalone Carmelo
ORE DI LEZIONE SVOLTE	4 Svolte durante il: <input checked="" type="checkbox"/> 1° quadrimestre 2 h <input checked="" type="checkbox"/> 2° quadrimestre 2 h
NUCLEO CONCETTUALE	Sviluppo economico e sostenibilità.
TEMATICA	Tutela delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali, agroalimentari e dell'acqua.
ARGOMENTO	PAT - Prodotti Agroalimentari Tradizionali. Identità territoriale dei prodotti locali e delle risorse naturali. Garantire la disponibilità e la gestione sostenibile di acqua e servizi igienici per tutti.
CONOSCENZE	Conoscere le tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia. Prendere coscienza del valore del nostro patrimonio agroalimentare come risorsa anche economica per il turismo.
COMPETENZE	Essere consapevoli dell'impatto della filiera produttiva agro-alimentare dal punto di vista culturale ed economico. Prendere coscienza della presenza sul territorio dei vari prodotti enogastronomici e delle risorse naturali, capaci di promuovere e valorizzare il Made in Italy.
ABILITA'	Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio. Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative.
METODOLOGIA	Lezione partecipata ed esercitazioni; Lezione frontale; Cooperative Learning; Attività di ricerca; Analisi di casi
<b>STORIA</b>	
DOCENTE	Zumbo Donatella
ORE DI LEZIONE SVOLTE	2 Svolte durante l'intero periodo delle lezioni

NUCLEO CONCETTUALE	Costituzione (parte seconda)
TEMATICA	Le istituzioni dello Stato
ARGOMENTO	Le istituzioni dello Stato e gli organismi sovranazionali a tutela dei diritti (UE, NATO, ONU, FAO).
CONOSCENZE	Avvenimenti storici e diritti umani: la schiavitù, le forme di discriminazione e/o di segregazione razziale, le forme di sfruttamento, i totalitarismi, i genocidi, le deportazioni, i diritti delle donne. Le istituzioni dello Stato e gli organismi sovranazionali a tutela dei diritti (UE e le istituzioni, NATO, ONU, CPI, FAO). Le Convenzioni internazionali.
COMPETENZE	<p><b>Competenza n. 1</b> Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul rispetto verso ogni persona, sulla responsabilità individuale, sulla legalità, sulla partecipazione e la solidarietà, sulla importanza del lavoro, sostenuti dalla conoscenza della Carta costituzionale, della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione Europea e della Dichiarazione Internazionale dei Diritti umani. Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità, locale e nazionale. Approfondire il concetto di Patria.</p> <p><b>Competenza n. 2</b> Interagire correttamente con le istituzioni nella vita quotidiana, nella partecipazione e nell'esercizio della cittadinanza attiva, a partire dalla conoscenza dell'organizzazione e delle funzioni dello Stato, dell'Unione europea, degli organismi internazionali, delle regioni e delle Autonomie locali.</p> <p><b>Competenza n. 3</b> Rispettare le regole e le norme che governano lo stato di diritto, la convivenza sociale e la vita quotidiana in famiglia, a scuola, nella comunità, nel mondo del lavoro al fine di comunicare e rapportarsi correttamente con gli altri, esercitare consapevolmente i propri diritti e doveri per contribuire al bene comune e al rispetto dei diritti delle persone.</p>
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analizzare e comparare il contenuto della Costituzione con altre Carte attuali o passate, anche in relazione al contesto storico in cui essa è nata, e ai grandi eventi della storia nazionale, europea e mondiale, operando ricerche ed effettuando riflessioni sullo stato di attuazione nella società e nel tempo dei principi presenti nella Costituzione, tenendo a riferimento l'esperienza e i comportamenti quotidiani, la cronaca e la vita politica, economica e sociale.</li> <li>- Individuare nel testo della Costituzione i diritti fondamentali e i doveri delle persone e dei cittadini, evidenziando in particolare la concezione personalistica del nostro ordinamento costituzionale, i principi di eguaglianza, solidarietà, libertà, per riconoscere nelle norme, negli istituti, nelle organizzazioni sociali, le garanzie a tutela dei diritti e dei principi, le forme di responsabilità e le conseguenze della loro mancata applicazione o violazione.</li> <li>- Individuare nel nostro ordinamento applicazioni concrete del principio di responsabilità individuale.</li> <li>- Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità, locale e nazionale. Individuare, anche con riferimento all'esperienza personale, simboli e fattori che contribuiscono ad alimentare il senso di appartenenza alla comunità locale e alla comunità nazionale.</li> <li>- Ricostruire il percorso storico del formarsi della identità della nazione italiana, valorizzando anche la storia delle diverse comunità territoriali.</li> <li>- Approfondire il concetto di Patria nelle fonti costituzionali; comprenderne le relazioni con i concetti di doveri e responsabilità.</li> <li>- Individuare la presenza delle Istituzioni e della normativa dell'Unione Europea e di Organismi internazionali nella vita sociale, culturale, economica, politica del nostro</li> </ul>

	<p>Paese, le relazioni tra istituzioni nazionali ed europee, anche alla luce del dettato costituzionale sui rapporti internazionali.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rintracciare le origini e le ragioni storico politiche della costituzione degli Organismi sovranazionali e internazionali, con particolare riferimento al significato dell'appartenenza all'Unione europea, al suo processo di formazione, ai valori comuni su cui essa si fonda. Individuare, attraverso l'analisi comparata della Costituzione italiana, della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione europea, delle Carte Internazionali delle Nazioni Unite e di altri Organismi Internazionali (es. COE), i principi comuni di responsabilità, libertà, solidarietà, tutela dei diritti umani, della salute, della proprietà privata, della difesa dei beni culturali e artistici, degli animali e dell'ambiente.</li> <li>- Rintracciare Organizzazioni e norme a livello nazionale e internazionale che se ne occupano.</li> <li>- Partecipare indirettamente o direttamente con azioni alla propria portata.</li> <li>- Individuare strumenti e modalità sancite da norme e regolamenti per la difesa dei diritti delle persone, della salute e della sicurezza, a protezione degli animali, dell'ambiente, dei beni culturali. Inoltre, a partire dall'esperienza, individuare modalità di partecipazione attiva.</li> <li>- Conoscere e comprendere il principio di uguaglianza nel godimento dei diritti inviolabili e nell'adempimento dei doveri inderogabili, nel quale rientrano il principio di pari opportunità e non discriminazione ai sensi dell'articolo 3 della Costituzione. Particolare attenzione andrà riservata al contrasto alla violenza contro le donne, per educare a relazioni corrette e rispettose, al fine altresì di promuovere la parità fra uomo e donna e di far conoscere l'importanza della conciliazione vita-lavoro, dell'occupabilità e dell'imprenditorialità femminile.</li> <li>- Analizzare, mediante opportuni strumenti critici desunti dalle discipline di studio, i livelli di uguaglianza tra uomo e donna nel proprio Paese e nella propria cultura, confrontandoli con le norme nazionali e internazionali, individuare e illustrare i diritti fondamentali delle donne.</li> <li>- Analizzare il proprio ambiente di vita e stabilire una connessione con gli attori che operano per porre fine alla discriminazione e alla violenza contro le donne.</li> <li>- Sviluppare la cultura del rispetto verso ogni persona.</li> <li>- Contrastare ogni forma di violenza, bullismo e discriminazione verso qualsiasi persona e favorire il superamento di ogni pregiudizio.</li> </ul>
<b>MATEMATICA</b>	
DOCENTE	Santoro Concetta Aurora
ORE DI LEZIONE SVOLTE	3 Svolte durante il: <input checked="" type="checkbox"/> 1° quadrimestre 1 h <input checked="" type="checkbox"/> 2° quadrimestre 2 h
NUCLEO CONCETTUALE	La Cittadinanza Digitale
TEMATICA	Affidabilità delle fonti, forme di comunicazione digitale, partecipazione a pubblico dibattito, norme comportamentali, identità digitale, tutela dei dati, pericoli degli ambienti digitali
ARGOMENTO	Statistica sull'utilizzo di Internet in Italia. Analisi dei rischi. Regole di comportamento negli spazi virtuali (social network, chat di gruppo). Attendibilità delle informazioni online, imparando a riconoscere le notizie false o manipolate per contrastare la disinformazione. Discussione sulle dinamiche del bullismo in rete.
CONOSCENZE	L'insieme delle regole di buona educazione in rete. Concetto di password sicura, phishing e protezione dei dati personali (GDPR). Definizione di cyberbullismo, grooming, hate speech e fake news. Conoscere

	l'analisi dei dati e la loro interpretazione anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche.
COMPETENZE	Analizzare dati. Saper utilizzare i media in modo critico per creare contenuti e gestire informazioni. Agire in modo responsabile, rispettando gli altri nello spazio virtuale e comprendendo l'impatto delle proprie azioni. Saper reperire fonti attendibili per approfondire tematiche legate all'innovazione tecnologica.
ABILITA'	Leggere e interpretare una tabella e un grafico. Distinguere un fatto da un'opinione e una notizia vera da una bufala. Configurare i parametri di privacy sui principali social network e app. Esprimere le proprie opinioni online senza ricorrere a linguaggi ostili o offensivi.
<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>	
DOCENTE	Collufio Carla
ORE DI LEZIONE SVOLTE	2 Svolte durante il: <input checked="" type="checkbox"/> 1° quadrimestre 2 h <input type="checkbox"/> 2° quadrimestre
NUCLEO CONCETTUALE	Sviluppo sostenibile
TEMATICA	Educazione al benessere e alla salute
ARGOMENTO	La buona alimentazione
CONOSCENZE	Elementi di educazione alimentare I disturbi alimentari: anoressia e bulimia Conoscenza dei principi di una corretta alimentazione e di come essa è utilizzata nell'ambito dell'attività fisica e sportiva
COMPETENZE	Saper seguire una sana e corretta alimentazione Promuovere uno stile di vita sano e attivo
ABILITA'	Curare l'alimentazione relativa al fabbisogno quotidiano. Seguire una sana e corretta alimentazione
<b>RELIGIONE</b>	
DOCENTE	Formica Caterina
ORE DI LEZIONE SVOLTE	2 Svolte durante il: <input checked="" type="checkbox"/> 1° quadrimestre 1 h <input checked="" type="checkbox"/> 2° quadrimestre 1 h
NUCLEO CONCETTUALE	Costituzione
TEMATICA	La Legalità
ARGOMENTO	L' <b>educazione alla legalità</b> e al contrasto delle mafie
CONOSCENZE	Conoscere le origini lo sviluppo della mafia Conocere i più importanti campi d'azione della mafia Conoscere le più importanti figure e organizzazioni anti-mafia
COMPETENZE	<i>Riflettere sul senso di cittadinanza, di giustizia e rispetto delle regole, norme e leggi</i> <i>Acquisire conoscenze per una lettura critica del fenomeno mafioso</i> <i>Favorire il contrasto alla criminalità organizzata attraverso una partecipazione attiva ad iniziative proposte da associazioni del territorio.</i>
ABILITA'	Distinguere le differenti fonti normative riferite ai crimini di mafia con particolare riferimento all'ordinamento italiano e alla sua struttura. Analizzare aspetti e comportamenti delle realtà sociali e confrontarli con il dettato della norma giuridica. Reperire le fonti normative con particolare riferimento al settore di riferimento.
<b>LINGUA FRANCESE</b>	
DOCENTE	Occhipinti riccardo

ORE DI LEZIONE SVOLTE	3 Svolte durante il: 2° Quadrimestre
NUCLEO CONCETTUALE	Sviluppo economico e sostenibilità
TEMATICA	Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile
ARGOMENTO	Objectif 12: consommation et production responsables
CONOSCENZE	Conoscere le principali cause e conseguenze della sovrapproduzione e del consumo eccessivo. Conoscere le buone pratiche di consumo sostenibile (riciclo, riuso, economia circolare, prodotti locali, filiera corta, eco-labels). Conoscere il lessico di base in francese relativo a consumo, ambiente, prodotti, sprechi e responsabilità.
COMPETENZE	Saper riflettere sul proprio stile di vita di consumo e valutare alternative sostenibili. Comprendere, analizzare e rielaborare testi, video o campagne in francese relativi alla sostenibilità e al consumo responsabile. Esprimere opinioni, proposte e comportamenti sostenibili in lingua francese, sia oralmente che per iscritto. Collaborare in gruppo per creare un prodotto finale.
ABILITA'	Utilizzare il lessico tematico per descrivere abitudini di consumo, opinioni e suggerimenti. Produrre brevi testi e slogan per campagne di sensibilizzazione. Analizzare critica e te etichette e loghi ecologici. Riconoscere e proporre buone pratiche nel contesto personale e professionale.
<b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b>	
DOCENTE	Carmela Pafumi
ORE DI LEZIONE SVOLTE	5 Svolte durante il: 1° quadrimestre
NUCLEO CONCETTUALE	Costituzione
TEMATICA	Costituzione
ARGOMENTO	L'UE e le sue istituzioni, la cittadinanza globale
CONOSCENZE	Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità, locale e nazionale. Conoscenza dell'organizzazione e delle funzioni dello Stato, dell'Unione europea, delle regioni e delle Autonomie locali
COMPETENZE	Comunicare e rapportarsi correttamente con gli altri, esercitando consapevolmente i propri diritti e doveri per contribuire al bene comune e al rispetto dei diritti delle persone. Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela della salute e del benessere psicofisico
ABILITA'	Rispettare le regole e le norme delle comunità Interagire correttamente con le istituzioni nella vita quotidiana, nella partecipazione e nell'esercizio della cittadinanza attiva,
<b>LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI – SETTORE ENOGASTRONOMIA CUCINA</b>	
DOCENTE	Oliveto Roberto
ORE DI LEZIONE SVOLTE	2 Svolte durante il: <input checked="" type="checkbox"/> 1° quadrimestre 1 h <input checked="" type="checkbox"/> 2° quadrimestre 1 h
NUCLEO CONCETTUALE	Sviluppo economico e sostenibilità.
TEMATICA	Sostenibilità del territorio.

ARGOMENTO	Sostenibilità ambientale; diventare un ecoristoratore, il menu ciclico; l'utilizzo degli scarti commestibili e le ecoricette.
CONOSCENZE	I prodotti utilizzati in cucina tenendo in considerazione la sostenibilità ambientale. Conoscenza dei prodotti freschi e genuini.
COMPETENZE	Acquisire la conoscenza ecologica delle materie prime utilizzate in cucina. Redigere menu ciclici in base alla stagionalità dei prodotti.
ABILITA'	Saper realizzare dei piatti sostenibili in base alla filiera gastronomica. Saper realizzare delle eco ricette per ridurre al massimo lo spreco alimentare.
<b>FINALITÀ E OBIETTIVI DELLA DISCIPLINA</b>	
<p>Finalità della disciplina è stata quella di promuovere il pieno sviluppo della persona e la partecipazione di tutti i cittadini all'organizzazione politica, economica e sociale del Paese nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri e di promuovere la conoscenza e l'uso consapevole negli studenti delle più comuni tecnologie dell'informazione e della comunicazione, mostrandone oltre alle potenzialità, anche i limiti e i rischi connessi con un uso irresponsabile.</p> <p>Il processo di apprendimento è stato guidato in modo tale da consentire agli studenti la conoscenza trasversale della Costituzione italiana e delle istituzioni dell'Unione europea per sostanziare, in particolare, la condivisione e la promozione dei principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona.</p> <p>Inoltre, la conoscenza e l'attuazione consapevole del Regolamento di Istituto, dello Statuto delle studentesse e degli studenti ha messo a loro disposizione un terreno di esercizio concreto per sviluppare "la capacità di agire da cittadini responsabili in grado di partecipare pienamente e consapevolmente alla vita civica, culturale e sociale della comunità".</p>	
<b>METODOLOGIE/ATTIVITÀ</b>	
La metodologia adottata ha previsto l'utilizzo di lezioni partecipate, letture guidate, analisi di casi, attività di ricerca, compiti di realtà, laboratori in classe, debate, flipped classroom, lezioni frontali ecc. –, visione di documentari, film.	
<b>MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO</b>	
Libri di testo, fotocopie, Codice Civile, Siti tematici, Lim, Incontri formativi. Gli allievi saranno sollecitati a far uso personale dei mass-media.	
<b>SPAZI</b>	
Laboratori, auditorium, aula scolastica.	
<b>STRUMENTI DI VERIFICA</b>	
La verifica è stata realizzata per singole discipline con: interventi e discussioni, test, prove strutturate e semi-strutturate, temi, con lettura ed interpretazione di articoli della Costituzione, interrogazioni, sondaggi dal posto.	
<b>VALUTAZIONE</b>	
<p><b>L'insegnamento ed. civica è oggetto di valutazioni periodiche e finali, con l'attribuzione di un voto in decimi.</b> Il docente cui sono stati affidati compiti di coordinamento acquisisce dai docenti del team o del consiglio gli elementi conoscitivi, desunti da prove già previste, o attraverso la valutazione della partecipazione alle attività progettuali e di potenziamento dell'offerta formativa ecc.. Sulla base di tali informazioni, il docente propone il voto in decimi da assegnare all'insegnamento di ed. civica.</p> <p>In sede di valutazione del comportamento dell'alunno da parte del Consiglio di classe, si terrà conto anche delle competenze conseguite nell'ambito del nuovo insegnamento di educazione civica, inoltre, il voto di educazione civica concorre all'ammissione alla classe successiva e/o all'esame di Maturità, per le classi terze, quarte e quinte, all'attribuzione del credito scolastico.</p>	

## FORMAZIONE SCUOLA LAVORO (EX-PCTO)

Il percorso FSL ha consentito agli studenti di svolgere il proprio percorso di istruzione realizzando una parte dell'azione formativa presso aziende del territorio (bar, ristoranti, pizzerie e resort), operanti nel settore ricettivo-turistico-ristorativo, accogliendo la loro disponibilità a formare gli studenti e a perseguire gli obiettivi concordati con l'Istituto e la loro garanzia a seguirli durante tutta l'attività formativa per permettere agli studenti una fase formativa anche estiva e la possibilità di continuità collaborativa con la stipula di contratti stagionali ed annuali. I contatti con le aziende sono stati veicolati dal tutor scolastico che ha seguito gli studenti durante tutto il periodo, favorendo le relazioni tra le aziende e le famiglie per assicurare la migliore riuscita dell'esperienza ed intervenendo nella risoluzione di eventuali problematiche.

Gli stage aziendali hanno consentito di approfondire le dinamiche di Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore Bar, Sala e Vendita (es: accoglienza della clientela, gestione della Sala ristorante, , del bar, della cantina ) in un ambiente di lavoro reale, in linea con l'indirizzo di studi frequentato.

L'obiettivo principale è stato quello di incrementare, a partire dal terzo anno, le opportunità lavorative facendo acquisire agli studenti competenze pratiche nel settore enogastronomico del Bar, della Sala Vendita e della Sommellerie, integrandole con quanto appreso in aula; promuovendo una professionalità più consapevole, favorendo l'orientamento professionale nel settore per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera nello specifico e sostenendo lo sviluppo e la valorizzazione delle vocazioni personali e dei talenti.

In generale le esperienze sono state suddivise tra attività di accoglienza, osservazione delle procedure aziendali ed attività operative, sotto la supervisione del tutor aziendale. In particolare, nelle aziende ristorative/recettive:

- in qualità di supporto nel ruolo/nel settore di Bar, gli studenti hanno appreso: (*elencare azioni pratiche e concrete*)
  - a) conoscenza del target di clientela;
  - b) momenti di servizio della giornata;
  - c) accoglienza dei clienti e servizio di caffetteria;
  - d) acquisizione di tecniche operative relativamente alla preparazione, servizio e vendita di bevande e prodotti per il brunch;
  - e) realizzazione della carta del bar;
  - f) gestione del bar.
  - g) lavorare in team (o *team working*).
- in qualità di supporto nel ruolo/nel settore di Sala Vendita e Sommellerie, gli studenti hanno appreso: (*elencare azioni pratiche e concrete*)
  - a) conoscenza del target di clientela, accoglienza degli ospiti in sala ristorante, presentazione del menu e descrizione delle ricette presenti nella carta;
  - b) presa della comanda e collaborazione con il servizio della cucina;
  - c) servizio delle portate ai tavoli con i diversi stili di servizio;
  - d) compilazione del menu e della carta dei vini presenti nella cantina;
  - e) conoscenza delle diverse etichette dei vini e proposte di abbinamento cibo-vino;

- f) redazione del conto e presentazione al commensale;
- g) gestione di eventuali reclami;
- h) lavorare in team (o *team working*).

Il tutor scolastico, sulla base delle valutazioni espresse dal tutor aziendale, ha compilato dei prospetti di rilevazione (dall'Allegato 10 in poi del presente documento) che hanno permesso, nella fase finale, di effettuare una valutazione sulle attività svolte dagli studenti.

Il percorso di FSL ha previsto, altresì, attività online di formazione sulla sicurezza nei luoghi di lavoro sul sito <https://www.anfos.org/formazione-sicurezza-gratuita-studenti-alternanza-scuola-lavoro/> e sul sito ministeriale <https://alternanza.miur.gov.it> per il conferimento rispettivamente di 4 ed 8 ore di FSL; ed attività in aula per il conseguimento dell'attestato di frequenza per il corso sull'HACCP pari ad 8 ore di FSL.

Una parte delle ore svolte nel triennio ha previsto attività di ristorazione ed allestimento *banqueting* in occasione (A titolo di esempio che possono essere mantenute se svolte):

- ✓ dell'organizzazione di eventi interni ed esterni alla scuola, di promozione ed orientamento in ingresso durante le giornate di open day rivolte ai genitori e agli studenti delle scuole secondarie di I grado;
- ✓ della partecipazione all'evento "Strait Food Festival" con stand enogastronomico dedicato alla valorizzazione della gastronomia locale a Villa San Giovanni (16 dicembre 2023);
- ✓ della partecipazione alla Festa Regionale del Cuoco e festa di San Francesco Caracciolo, protettore dei cuochi, evento organizzato dall'Associazione Provinciale dei Cuochi Reggini in collaborazione con la Federazione Italiana Cuochi, l'Unione Regionale Cuochi Calabria, la FISAR Reggio Calabria, e con il patrocinio del Comune di Siderno c/o Hotel President Siderno (RC) (13 ottobre 2023 e 26 novembre 2024);
- ✓ della preparazione del buffet di benvenuto per l'evento "Il salone dello studente" c/o Palazzo San Giorgio a Reggio Calabria (13 novembre 2024);
- ✓ della preparazione del buffet di benvenuto per l'evento "Festa nazionale del mare" in occasione della visita del Ministro Giuseppe Valditara a Reggio Calabria c/o il foyer del teatro "Francesco Cilea" a Reggio Calabria (24 aprile 2024);

Sono altresì state stipulate convenzioni con "Erasmus Theatre" per la visione di spettacoli teatrali in Lingua Inglese c/o il teatro comunale di Catanzaro ed il teatro "Odeon" di Reggio Calabria, con svolgimento di moduli linguistici di comprensione e approfondimento lessicale sulla piattaforma <https://erasmustheatre.com/erasmus-digital-theatre/pcto/> negli anni scolastici 2023/24 e 2024/25.

Tutte le attività elencate hanno contribuito al riconoscimento di ore di FSL che sono elencate in dettaglio nell'Allegato 9 del presente documento.

La valutazione del percorso è parte integrante della valutazione finale dello studente ed incide sul livello dei risultati di apprendimento conseguiti. La trasparenza dei percorsi di apprendimento ed il riconoscimento delle competenze acquisite rappresentano aspetti fondamentali e qualificanti di tutto il percorso in alternanza, in quanto rendono visibili gli esiti delle attività realizzate dagli studenti nella dimensione scuola/contesto di lavoro.

Si precisa che, per ogni studente, è stato redatto il Curriculum della Studentessa e dello Studente, che riporta anche l'esperienza FSL maturata, come previsto dal D.M. del 06/08/2020 e dal D.LGS 127/2025 modificato dalla Legge 164/2025.

## ORIENTAMENTO

Come recitano le linee guida: *“L’orientamento è un processo volto a facilitare la conoscenza di sé, del contesto formativo, occupazionale, sociale culturale ed economico di riferimento, delle strategie messe in atto per relazionarsi ed interagire in tali realtà, al fine di favorire la maturazione e lo sviluppo delle competenze necessarie per poter definire o ridefinire autonomamente obiettivi personali e professionali aderenti al contesto, elaborare o rielaborare un progetto di vita e sostenere le scelte relative”.*

In sintesi l'obiettivo dell'Orientamento previsto dal **DM n. 328/2022** punta a ridurre l'abbandono scolastico e a sviluppare un processo formativo grazie al quale ogni studente può acquisire, in piena autonomia, le conoscenze e le competenze necessarie ad affrontare in modo responsabile il mondo della vita.

Le trenta ore previste, suddivise in moduli, sono state distribuite su tutte le discipline.

Di seguito viene presentato il piano di Orientamento approvato dal Consiglio di Classe e svolto nel corrente anno scolastico.

### PIANO DELL'ORIENTAMENTO PER LA CLASSE 5 SEZ. A INDIRIZZO / Percorso di Sala e Vendita APPROVATO DAL CONSIGLIO DI CLASSE NELLA SEDUTA DEL 13 OTTOBRE 2025.

OBIETTIVI	ATTIVITA'	LUOGO	DISCIPLINA	METODOLOGIA	ORE	TOTALE
RINFORZARE IL METODO DI STUDIO	RICERCA DI TESTI DAL WEB	CLASSE	ITALIANO	FLIPPED CLASSROOM	4	<b>9</b>
	VALUTARE L'AFFIDABILITA' DELLE FONTI		STORIA	LETTURA ED ESERCITAZIONI SU FONTI DIGITALI	2	
			RELIGIONE	DIBATTITO	1	
	SVILUPPO E RINFORZO DELLE COMPETENZE STEM	CLASSE E/O LABORATORIO	MATEMATICA	LAVORARE Sui LIBRO DI TESTO	2	
LAVORARE SULLE	INCONTRI CON VISIONE DI VIDEO SU IMPRENDITORI CHE CE L'HANNO FATTA	CLASSE/	SCIENZA DEGLI ALIMENTI	INTERVISTE DIBATTITO	2	
			BAR/SALA/VENDITA	INTERVISTE DIBATTITO	2	
	FRANCESE		INTERVISTE DIBATTITO	2		
	INGLESE		INTERVISTE DIBATTITO	2		

CAPACITA' IMPRENDITORIALI	RICERCA DI LAVORO	AUDITORIUM	DTA	REDAZIONE CURRICULUM VITAE LETTERA DI PRESENTAZIONE SIMULAZIONE DI COLLOQUI DI LAVORO	4	12
CONOSCERE AZIENDE DEL SETTORE DI INDIRIZZO	VISITE VIRTUALI E/O IN PRESENZA VISIONE DI INTERVISTE AD NOTI ESPERTI DEL SETTORE DI RIFERIMENTO (CHEF STELLATI....)	CLASSE E/O AZIENDA DI SETTORE	BAR/SALA/VENDITA	RIFLESSIONI GUIDATE SULLE VISITE IN PRESENZA ATTRAVERSO QUESTIONARI DI GRADIMENTO INDIVIDUAZIONE DEI SAPERI COLLEGATI ALL'ESPERIENZA	5	7
			CUCINA	STUDIO DELLE FILIERE DI PRODUZIONE	2	
CONOSCERE SE STESSI	COMPILAZIONE E-PORTFOLIO	LABORATORIO	DOCENTE TUTOR	ACCESSO ALLA PIATTAFORMA DEDICATA SCELTA DEL CAPOLAVORO	2	2
				Ore Complessive	30	30

- le ore effettuate secondo il piano, approvato dal Consiglio di Classe, dovranno essere puntualmente registrate nel registro elettronico in quanto le stesse confluiranno nell' e-portfolio dello studente

Gli studenti hanno, inoltre, partecipato alle seguenti iniziative a scopo orientativo tenutesi presso l'auditorium della scuola con durata pari a 2 ore:

30.10.2025	INCONTRO CON REFERENTI LOCALI FIC
20.11.2025	ITS ACADEMY PEGASUS CON GRIMALDI CROCIERE
27.03.2026	ORIENTAMENTO IN USCITA - GUARDIA DI FINANZA
23.04.2026	UNIVERSITA' PEGASO E-CAMPUS/UNIVERSITAS MERCATORUM/UNIVERSITA' SAN RAFFAELE

## ATTIVITÀ INTEGRATIVE E DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

Al fine di allargare gli orizzonti socio-culturali degli studenti e favorire una formazione aperta al confronto, sono state organizzate, dalla Commissione Eventi in collaborazione con alcuni enti del territorio, diverse iniziative della durata media di due ore ciascuna, a cui la classe, insieme alle altre classi quinte del nostro istituto, ha partecipato.

La maggior parte di esse si è tenuta presso l'auditorium "Michela Corica" del nostro istituto. Le tematiche trattate sono parte del percorso di Educazione Civica e formazione personale rivolta agli studenti ed hanno riguardato: i danni fisici e psicologici derivanti dalle dipendenze dal fumo e la consapevolezza sui rischi a lungo termine; il cyber-bullismo, i rischi della rete, l'uso consapevole dei social media e della privacy, le dinamiche di gruppo, il ruolo dello "spettatore" nel bullismo, l'importanza di denunciare; il rispetto di genere, gli stereotipi culturali, la prevenzione della violenza fisica e psicologica; la promozione della cultura del rispetto e dell'uguaglianza; l'importanza della lotta alle mafie, la cultura della legalità, il coraggio civile ed il senso dello Stato; la riflessione sull'Olocausto, sulle persecuzioni razziali in Italia, la storia locale del confino fascista, il valore della libertà e i sacrifici compiuti per ottenerla; il funzionamento dell'IA e l'impatto sul futuro del lavoro e dello studio; il codice della strada, i pericoli della guida (velocità, distrazione), la responsabilità civile; un percorso teorico-pratico volto a riconoscere i pregi, i difetti e le caratteristiche peculiari degli oli di qualità con illustrazione delle tecniche di stripping (l'aspirazione dell'olio per l'analisi olfattiva e gustativa) e della classificazione merceologica degli oli.

Gli studenti hanno partecipato alle seguenti attività:

EVENTI SVOLTI A SCUOLA	
29.10.2025	FUMO DI VERITA': LA SALUTE IN PRIMO PIANO
30.10.2025	INCONTRO FORMATIVO CON FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI
10.12.2025	#CUORICONNESSI DAY. COLLEGAMENTO INTERNET DALLA CLASSE
14.01.2026	SEMINARIO TECNICO E LABORATORIO SENSORIALE "L'ARTE DELL'OLIO D'OLIVA" – ANALISI ORGANOLETTICA – LABORATORIO 6 -SALA
06.02.2026	"STOP AL BULLISMO" UNITI PER UN MONDO PIU' SICURO
10.02.2026	"INSIEME CONTRO LA VIOLENZA SULLE DONNE"
26.02.2026	ALCOLISMO: USCIRNE E'POSSIBILE
27.02.2026	GIORNATA DELLA MEMORIA: STORIA DI PARTIGIANI INTERNATI E DEPORTATI, VITTIME DEL FASCISMO E DEL NAZISMO
28.02.2026	OCCHI CHE IGNORANO, VOCI CHE PROTEGGONO #STOPBULLYINGDAY. PARTECIPA.ASCOLTA.DIFENDI.CAMBIA.
18.03.2026	100 PASSI VERSO IL 21 MARZO: L'IIS "G.RENDA" IN PRIMA LINEA PER LA MEMORIA E LA LEGALITA'
24.03.2026	INTELLIGENZA ARTIFICIALE & GIOVANI
09.04.2026	PROGETTO ICARO 2026 – EDUCAZIONE STRADALE-AUDITORIUM DELLA SCUOLA
22.04.2026	INCONTRO FORMATIVO DI RIFLESSIONE SULLA GIORNATA DEL 25 APRILE

<b>USCITE DIDATTICHE</b>	
17.12.2025	USCITA DIDATTICA – VISIONE FILM “LA VITA VA COSI’” - CINEMA “GARIBALDI” POLISTENA
19.02.2026	USCITA DIDATTICA – CAMPO DI CONCENTRAMENTO DI TARSIA (CS)
17.04.2026	CORSO BLSD - CASA DI NAZARETH - RIZZICONI

Obiettivo generale di queste attività è stato quello di formare studenti e cittadini consapevoli, capaci di:

1. Proteggere se stessi (salute, sicurezza stradale, web);
2. Rispettare gli altri (lotta al bullismo e alla violenza di genere);
3. Custodire il passato (memoria storica);
4. Guardare al futuro con etica (legalità e innovazione tecnologica);
5. Valorizzare le eccellenze del territorio (certificazione e qualità dei prodotti slow food).

Sono stati, altresì, organizzati i seguenti incontri e concorsi a scopo orientativo:

<b>INCONTRI DI ORIENTAMENTO SVOLTI IN AUDITORIUM</b>	
30.10.2025	FIC IN SCHOOL
20.11.2025	ITS ACADEMY “PEGASUS” CON GRIMALDI CROCIERE
11.02.2026	ORIENTAMENTO FORMAZIONE ALMA - SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA
27.03.2026	SEMINARIO DI ORIENTAMENTO IN USCITA - GUARDIA DI FINANZA
23.04.2026	UNIVERSITA’ PEGASO E-CAMPUS/UNIVERSITAS MERCATORUM
<b>CONCORSI ENOGASTRONOMICI E COMPETIZIONI</b>	
15/17.02.2026	10 <sup>a</sup> EDIZIONE CAMPIONATI DELLA CUCINA ITALIANA A CURA DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI (FIC) – TROFEO "MIGLIOR ALLIEVO ISTITUTI ALBERGHIERI" - RIMINI

Le predette attività si sono focalizzate in modo specifico sull'orientamento post-diploma e sull'inserimento professionale, offrendo agli studenti una panoramica sulle diverse carriere (militari, accademiche e tecniche) e sulle eccellenze del settore enogastronomico.

Le tematiche trattate hanno riguardato: gli standard professionali della cucina italiana, le tecniche di base e avanzate, la deontologia professionale del cuoco, la presentazione di un piatto da competizione e l'impiattamento estetico, la gestione dello stress in gara, l'importanza di associarsi alla Federazione Italiana Cuochi; l'immediata possibilità di impiego lavorativo e la formazione di figure tecniche altamente specializzate richieste dal mercato marittimo e crocieristico; l'illustrazione delle opportunità di carriera nelle Forze Armate e il valore del servizio allo Stato; l'accessibilità universitaria attraverso la presentazione di modelli formativi moderni (telematici) che permettano di conciliare studio e lavoro.

L'integrazione di questi percorsi mira a fornire un bagaglio completo di opportunità post scolastiche:

1. Specializzazione Tecnica: attraverso gli ITS e la collaborazione con aziende come Grimaldi, per chi vuole entrare subito nel mondo del lavoro tecnico;
2. Percorso Accademico: per chi intende proseguire gli studi, esplorando sia le università tradizionali che quelle telematiche;
3. Senso delle Istituzioni: fornendo sbocchi lavorativi nel settore pubblico e della sicurezza (GdF).
4. Crescita Professionale: utilizzando le competizioni e le associazioni di categoria (FIC) come trampolino di lancio per l'eccellenza nel settore hospitality.

## SIMULAZIONI PROVE SCRITTE ESAMI DI MATURITA'

### DESCRIZIONE

Le finalità principali sono state:

- Familiarizzazione con le tracce e comprensione della strutturazione delle prove;
- Gestione del tempo: imparare a distribuire le 6 ore a disposizione tra pianificazione, stesura e revisione;
- Autovalutazione e feedback che permettono allo studente di individuare lacune o difficoltà.

La simulazione della prova di Italiano (Allegato 2), svolta con la vigilanza del docente di Italiano, si è basata sulla capacità di analisi, interpretazione e scrittura critica. Le tracce assegnate hanno ricompreso le tre tipologie previste all'Esame di Maturità ed assegnate durante i precedenti anni scolastici ovvero:

La Tipologia A (Analisi del testo) che ha previsto la verifica la comprensione di un testo letterario (poesia o prosa) dall'Unità d'Italia a oggi;

La Tipologia B (Testo argomentativo) che ha richiesto l'analisi di un estratto e la formulazione di una tesi supportata da argomentazioni logiche;

La Tipologia C (Tema di attualità) che ha richiesto una riflessione critica su problematiche del mondo contemporaneo.

Per quanto attiene la simulazione della seconda prova, ovvero quella afferente alle materie caratterizzanti dell'indirizzo, i docenti del dipartimento di Scienza e Cultura dell'Alimentazione hanno somministrato agli studenti una prova elaborata collegialmente che ha previsto una prima parte comune a tutte le classi degli indirizzi Cucina, Pasticceria e Sala-Vendita ed una seconda parte specifica elaborata dal commissario interno per ogni classe.

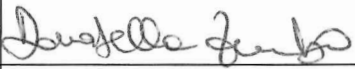


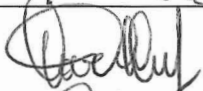
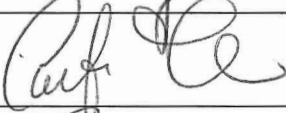
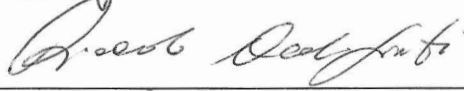

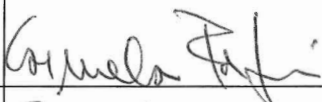


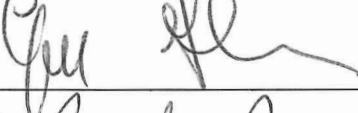
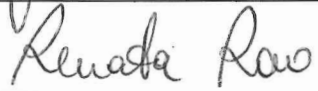
Il contenuto della simulazione della seconda prova ha previsto la risoluzione di casi pratici o quesiti che hanno richiesto l'applicazione di conoscenze tecnico-specialistiche acquisite nel quinquennio e la capacità di problem solving.

La valutazione di entrambe le simulazioni ha previsto l'adozione delle Griglie Nazionali di Valutazione (D.lgs. 62/2017 e D.M. 769/2018) con indicatori e con la specifica dei descrittori di livello ed i relativi punteggi (Allegati 3 e 4 del presente documento).

**ELENCO ALLEGATI:**

- PROGRAMMI SVOLTI FIRMATI DAGLI STUDENTI (ALLEGATO 1)
- SIMULAZIONE PRIMA PROVA (ALLEGATO 2)
- PROPOSTA GRIGLIA DI CORREZIONE PRIMA PROVA (ALLEGATO 3)
- SIMULAZIONE SECONDA PROVA (ALLEGATO 4)
- PROPOSTA GRIGLIA DI CORREZIONE SECONDA PROVA (ALLEGATO 5)
- GRIGLIA MINISTERIALE DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO (ALLEGATO 6)
- GRIGLIA SINTETICA CREDITI 3° E 4° ANNO (ALLEGATO 7)
- ELENCO DEI CANDIDATI (ALLEGATO 8)
- REPORT ORE SVOLTE FSL A CURA DEL DOCENTE TUTOR FSL (ALLEGATO 9)
- SCHEDA DI VALUTAZIONE PER OGNI SINGOLO STUDENTE DEL PERCORSO DI FSL A CURA DEL DOCENTE TUTOR FSL (ALLEGATO 10)
- EVENTUALE FASCICOLO RISERVATO PER ALUNNI CON PEI (ALLEGATO 11)

**FIRME DEI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

<b>DOCENTE</b>	<b>FIRMA</b>
Zumbo Donatella	
Galluccio Francesca	
Santoro Concetta Aurora	
Collufio Carla	
Formica Caterina	
Occhipinti Riccardo	
Sisinni Maria Concetta	
Pafumi Carmela	
Sansalone Carmelo	
Oliveto Roberto	
Filippone Giuseppe	
Rao Renata	
Surace Anna Maria	