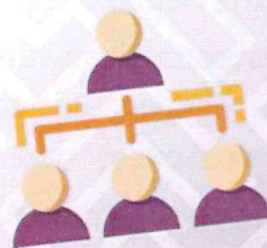




ESAME DI MATURITÀ
Ministero dell'Istruzione e del Merito

I.I.S. "G.RENDA" - POLISTENA (RC)
Prot. 0006914 del 15/05/2026
IV (Entrata)



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
5^A SEZIONE B INDIRIZZO Enogastronomia - Settore Cucina

IIS "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.....	10
CRITERI E LIVELLI DI VALUTAZIONE.....	10-11
CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI COMPORTAMENTO	12
CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO	13
TABELLA DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO.....	13
SINTESI DEI PROGRAMMI SVOLTI DI TUTTE LE DISCIPLINE AL 15 MAGGIO 2026.....	14
INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA.....	39
PROGRAMMAZIONE COORDINATA DI EDUCAZIONE CIVICA.....	40
FORMAZIONE SCUOLA LAVORO.....	44
ORIENTAMENTO.....	47
ATTIVITÀ INTEGRATIVE E DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA.....	49
SIMULAZIONI PROVE SCRITTE ESAMI DI MATURITA'. DESCRIZIONE.....	51
ELENCO ALLEGATI.....	52
FIRME DOCENTI.....	53

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

L'origine della classe, come si configura, risale all'anno 2023-24, in cui si costituisce la 3^B, Indirizzo Enogastronomia – Settore Cucina, formata da alunni provenienti da due diverse classi seconde.

Nel corso del quarto anno un solo alunno è stato bocciato.

Nel corso del quinto anno una alunna ha deciso di trasferirsi in altra scuola.

L'attuale 5^B è composta da 12 studenti, 4 ragazze e 8 ragazzi.

Per un allievo, S.S., sulla base della Diagnosi Funzionale, supportata dal parere dell'Equipe Socio-sanitaria dell'ASP e i genitori dell'alunno, è stato adottato un PEI.

L'alunno S.S., con PEI, si è perfettamente integrato all'interno del contesto classe e si riscontrano notevoli miglioramenti di socializzazione rispetto all'inizio dell'anno scolastico. Dal punto di vista didattico, non dimostra particolare difficoltà nel raggiungimento degli obiettivi minimi delle varie discipline.

Per quest'ultimo, per la predisposizione e lo svolgimento delle prove di esame, si ritiene opportuno mantenere modalità operative coerenti con quelle utilizzate durante il percorso scolastico annuale. Inoltre, si richiede di avvalersi del supporto dei docenti di sostegno che ha seguito lo stesso per tutto l'anno scolastico. Quindi potrà contare sul docente di sostegno che in quella occasione sarà una presenza in testimonianza della sua funzione guida, legata non soltanto alla trasmissione delle competenze ma anche a quel legame profondo fatto di sentimenti e di empatie che si stabilisce tra l'allievo ed il docente.

Si allega, a tal proposito, al presente Documento, la relazione che riguarda il percorso scolastico dell'allievo in questione e che ne costituisce parte integrante.

Mentre G. R. è stato identificato come BES dal consiglio di classe.

L'alunno G.R. con PDP, ha raggiunto gli obiettivi prefissati mostrando miglioramento e partecipazione alle attività didattiche grazie agli strumenti compensativi previsti.

In linea con quanto previsto dal PDP e dalle consuetudini didattiche dell'anno scolastico, per il colloquio orale e le prove scritte, l'alunno potrà avvalersi di **mappe concettuali, schemi di sintesi e formulari** preventivamente visionati dal Consiglio di Classe. Tali strumenti sono finalizzati a supportare il reperimento delle informazioni e l'organizzazione del discorso, senza pregiudicare la valutazione dei contenuti.

Nella classe quinta sez. B, fin dall'inizio dell'anno scolastico, si sono presentate alcune difficoltà relative all'amalgama dei suoi componenti, caratteristica questa che, seppure in maniera più attenuata, ha continuato a segnare anche successivamente la fisionomia della classe. Essa infatti, non è mai risultata del tutto compatta, regolare nella frequenza, disposta sempre a collaborare in modo costruttivo al normale e consueto lavoro scolastico. Il profitto poi, in genere non particolarmente brillante, tranne che per un numero ristretto di alunni, si è dimostrato vario, a seconda delle attitudini, del grado di applicazione allo studio, della partecipazione regolare ed attiva alle lezioni, delle capacità peculiari di ciascun alunno.

Rispetto alla valutazione iniziale il consiglio di classe rileva che pochi sono gli alunni che raggiungono livelli di apprendimento pienamente sufficienti in tutte le discipline, buona parte della

classe, incontra invece difficoltà nell'acquisizione dei contenuti, nella loro utilizzazione e rielaborazione, probabilmente in conseguenza di un non adeguato metodo di studio, e dell'impegno non costante sia a casa che a scuola. Si rileva inoltre che un gruppo di studenti incontra notevoli difficoltà nell'organizzare in modo autonomo il proprio lavoro domestico. Per quanto riguarda il comportamento, la classe non presenta particolari problemi disciplinari, ma appare poco scolarizzata; gli allievi si distraggono con frequenza, chiacchierano tra di loro e necessitano spesso di essere richiamati, rendendo in questo modo faticoso e meno proficuo lo svolgimento della lezione. La frequenza all'attività didattica è per alcuni allievi regolare.

È doveroso registrare che una parte della classe si è contraddistinta per atteggiamenti scorretti nei confronti degli insegnanti, in alcuni casi sfociati in vera e propria mancanza di educazione e in un disturbo costante durante le lezioni. Alcuni alunni si sono inoltre fatti notare per comportamenti scorretti ai danni di altri alunni o di beni pubblici. Per tali ragioni, alcuni studenti, talvolta, hanno indotto i docenti a sanzionarli con note e sospensioni disciplinari; il tutto scaturisce da atteggiamenti non certo in linea con allievi che frequentano l'ultimo anno e dai quali, pertanto, si pretende maturità, correttezza e senso di responsabilità.

Partecipazione, interesse, impegno, obiettivi

Premesso che la maggioranza degli studenti ha raggiunto una preparazione mediamente più che sufficiente, vanno distinti due gruppi:

- Il primo gruppo, minoritario, ha acquisito in tutte le materie discrete/buone conoscenze, dimostrando di saper elaborare i contenuti appresi in maniera semplice, ma corretta; sempre disponibili ed aperti al dialogo educativo, si sono dimostrati capaci di maturare e desiderosi di imparare.
- Il secondo gruppo è formato da allievi che si sono mostrati meno motivati e meno puntuali nella partecipazione al dialogo educativo-formativo; tuttavia, se spronati, riescono a raggiungere risultati accettabili.

Livelli di profitto e competenze acquisite

Il percorso formativo condotto dai docenti è stato improntato all'approfondimento delle linee essenziali dei singoli programmi in ottemperanza alle indicazioni ministeriali. Il Consiglio di Classe ha inoltre cercato di concretizzare il più possibile gli argomenti di studio con le esperienze professionali vissute dagli alunni nell'ambito dello stage e direttamente collegate al mondo del lavoro. Obiettivi prioritari del Consiglio di Classe sono stati infatti, oltre a quelli cognitivi, anche quelli di tipo formativo, finalizzati all'inserimento degli alunni nel mondo del lavoro e alla creazione di cittadini e lavoratori responsabili e consapevoli.

La classe ha globalmente raggiunto gli obiettivi formativi indicati nel PTOF e complessivamente gli studenti presentano un livello culturale mediamente sufficiente. Un gruppo di alunni, interessato al dialogo educativo, ha ottenuto risultati buoni.

Nonostante alcuni alunni abbiano dimostrato un impegno e un approccio allo studio abbastanza superficiale ed incostante, nell'attività di Alternanza scuola lavoro la classe ha evidenziato di possedere professionalità e correttezza. La valutazione della FSL stage risulta per quasi tutti buona.

ANNI DI CONTINUITÀ DI DOCENZA NEL TRIENNIO

COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI CLASSE				
DOCENTE	DISCIPLINA	CONTINUITA' DIDATTICA		
		2023-2024	2024-2025	2025-2026
CAVALIERE CHIARA	ITALIANO/STORIA			X
SICILIANO MARGHERITA	INGLESE		X	X
POLIMENI M. ANTONINA	FRANCESE			X
ROTOLO LOREDANA	DIRITTO TEC. AMMINIST.			X
LANZILOTTO GIOVANNI	MATEMATICA			X
FORMICA CATERINA	RELIGIONE	X	X	X
COLLUFIO CARLA	SCIENZE MOTORIE	X	X	X
IERINO' ROSELLA	SCIENZA ALIMENTI			X
CALI' GIUSEPPE	LAB. ENOGAS. CUCINA	X	X	X
SANSALONE CARMELO	LAB. ENOG. SALA VEND.		X	X
FOTI FEDERICA	SOSTEGNO		X	X

L'ingresso nel triennio ha visto il cambiamento di diversi docenti.

Nel passaggio dalla classe terza alla classe quarta gli alunni hanno usufruito della continuità didattica in: Cucina, IRC, Scienze motorie.

Nel passaggio dal quarto al quinto anno la classe ha avuto la continuità didattica nelle seguenti discipline: Irc, Inglese, Cucina, Sala e vendita, Scienze motorie.

Sono cambiati ogni anno i docenti di Alimenti, DTA, Matematica, Francese, Italiano e Storia.

L'attuale docente di Sostegno ha seguito l'alunno nel quarto e quinto anno.

La classe ha risentito dei cambiamenti che si sono verificati nel biennio post-qualifica, anche se, nel complesso e con tempi diversi da alunno ad alunno, ha dimostrato di sapersi adeguare alle varie metodologie didattiche di insegnamento proposte.

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.

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.

STRUMENTI PER LA VERIFICA FORMATIVA/SOMMATIVA

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

STRUMENTO UTILIZZATO	PROVE SCRITTE	PROVE ORALI	CASO PRATICO
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 SEMISTRUTTURATE	<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 type="checkbox"/>	
ANALISI TESTO	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
SAGGIO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
ARTICOLO GIORNALE	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
ATTIVITA' IN DAD	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
RISOLUZIONE CASI PRATICI E PROFESSIONALI	<input type="checkbox"/>	<input 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	Individua gli elementi essenziali di un problema	Applica le conoscenze in modo pertinente

Livello	Voto	Conoscenze	Abilità	Competenze
		semplice dei contenuti. Esecuzione adeguata a livello tecnico/pratico. Esposizione semplice ma sostanzialmente corretta.	riuscendo a compiere semplici valutazioni.	riuscendo ad esprimere i contenuti appresi.
Mediocre	5	Conoscenza incompleta o imprecisa o superficiale degli argomenti trattati. Limitata autonomia nell'elaborazione/correlazione dei contenuti. Imprecisa esecuzione a livello tecnico/pratico. Esposizione incerta/imprecisa.	Individua solo qualche aspetto di un problema dando valutazioni spesso inesatte.	Utilizza le conoscenze in modo impreciso necessitando di una guida.
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

DISCIPLINA	<i>Diritto e Tecniche Amministrative</i>
A. S.	2025/2026
Classe	V Sez. B / Enogastronomia

DOCENTE	Loredana Rotolo
ORE DI LEZIONE	Svolte al 15 maggio: 102 + 6 ore di Educazione Civica
	Da svolgere dopo il 15 maggio: 12 ore
	Quadro orario settimanale: 4
	Ore totali: 120
LIBRI DI TESTO ADOTTATI	<i>Enogastronomia Sala E Vendita</i> <i>Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva</i> <i>Autori: Caterina De Luca e Maria Teresa Fantozzi</i>
METODI DI INSEGNAMENTO	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. 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.
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	Libro di testo, materiale semplificato, internet, fotocopie.
SPAZI	L’attività didattica è stata svolta nell’aula scolastica
OBIETTIVI RAGGIUNTI (in termini di conoscenze, competenze, capacità)	Gli studenti, seppur con livelli di apprendimento differenti, hanno consolidato e approfondito: La predisposizione di prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili – Hanno partecipato alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell’ecosostenibilità – Hanno analizzato la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione, e di vendita in un’ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell’innovazione; Gli alunni hanno compreso le caratteristiche e le dinamiche del mercato turistico nazionale ed internazionale, Gli enti e organismi interni ed Internazionali, la Normativa Comunitaria e del settore. Hanno sviluppato la capacità di: identificare le caratteristiche del mercato turistico, analizzarne le dinamiche, riconoscere gli elementi principali della normativa nazionale, internazionale, comunitaria e di settore; Saper individuare le risorse per promuovere il turismo integrato. Saper operare scelte di marketing strategico, utilizzando sia le leve di marketing mix sia gli strumenti digitali
TIPOLOGIA VERIFICHE	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 semi-strutturate. Per l’educazione civica l’apprendimento è stato valutato mediante interrogazioni e partecipazione a discussioni.

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
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
Argomenti da svolgere dopo l'approvazione del documento	
Modulo C: Pianificazione, programmazione e controllo di gestione	La pianificazione e la programmazione Il budget Il business plan

DISCIPLINA	LINGUA FRANCESE
A. S.	2025/2026
Classe	V Sez. B/ ENOGASTRONOMIA

DOCENTE	PROF.SSA POLIMENI MARIA ANTONINA
ORE DI LEZIONE	SVOLTE AL 15 MAGGIO: 78 ore
	DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO: 08 ore
	QUADRO ORARIO SETTIMANALE: 03 ore
	ORE TOTALI: 99 ore
LIBRI DI TESTO ADOTTATI	Marina Zanotti/Marie Blanche Paour. Passion: Chef et Pâtissier - Le français professionnel pour la gastronomie, l'œnologie et la pâtisserie , ed. SAN MARCO.
METODI DI INSEGNAMENTO	L'approccio è orientato all'azione, mettendo lo studente al centro di situazioni comunicative reali del settore ristorativo. - Approccio Comunicativo-Funzionale : Priorità alla trasmissione del messaggio rispetto alla perfezione formale, specialmente nelle simulazioni di interazione con il cliente. - CLIL (Content and Language Integrated Learning): Insegnamento di contenuti tecnici di cucina direttamente in lingua francese. - Role-Play e Simulazioni : Simulazione di scenari lavorativi (la gestione degli ordini, la spiegazione della ricetta, il controllo qualità ed igiene, la descrizione organolettica e gestione degli imprevisti). - Flipped Classroom : Studio autonomo di video-ricette o testi tecnici a casa, con approfondimento e applicazione pratica in classe.
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	Integrazione tra supporti tradizionali e risorse digitali per favorire l'immersione linguistica. - Libro di testo : <i>Passion: Chef et Pâtissier - Le français professionnel pour la gastronomie, l'œnologie et la pâtisserie</i> , ed. SAN MARCO. - Materiale Autentico : Menu reali di ristoranti francesi, schede tecniche di cucina (fiches techniques), video-tutorial di chef francofoni. - Strumenti Digitali : Piattaforme di e-learning (Google), dizionari online (WordReference, Larousse), video su YouTube (canali tematici di cucina francese). - Supporti Audio/Video : Ascolto di dialoghi situazionali e visione di documentari sulla
SPAZI	-Aula Scolastica: Per le lezioni frontali, il dibattito e la riflessione linguistica. -Laboratorio di Informatica: Per ricerche di settore, creazione di presentazioni e

<p>OBIETTIVI RAGGIUNTI</p> <p>(in termini di conoscenze, competenze, capacità)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> • Saper riconoscere i prodotti della terra analizzando l'aspetto vinicolo di produzione e consumazione del vino e dei suoi derivati e, conoscere le aree geografiche di maggiore produzione vinicola. • Sapere quali sono i principi dell'agricoltura biologica e i vantaggi e svantaggi rispetto all'agricoltura tradizionale. • Conoscere storia, diffusione e linee guida della dieta mediterranea. • Conoscere la piramide alimentare, caratteristiche, apporto e dosi consigliate per ciascun gruppo di alimenti. • Conoscere i principi su cui si basano le principali diete prive di carne indicandone vantaggi e svantaggi, benefici e rischi. • Saper definire cause biologiche ed effetti delle più comuni allergie e intolleranze alimentari • 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 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. • Strutture morfosintattiche di livello B1 verso B2. ❖ Competenze: <ul style="list-style-type: none"> • Saper descrivere un piatto, i suoi ingredienti e la sua preparazione in lingua. • Saper interagire in contesti professionali (lavoro in équipe, gestione ordini). • Comprendere testi tecnici e manuali d'uso del settore. ❖ Capacità: <ul style="list-style-type: none"> • Tradurre e adattare un menu dall'italiano al francese. • Sostenere una conversazione su temi di attualità legati all'enogastronomia e alla sostenibilità alimentare.
<p>TIPOLOGIA VERIFICHE</p>	<p>Le verifiche sono state strutturate per monitorare costantemente le quattro abilità fondamentali (ascolto, lettura, produzione scritta e orale).</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Verifiche Formative:</u> Monitoraggio continuo durante le attività di classe, feedback immediato durante i role-play. • <u>Verifiche Sommativ Scritte:</u> <ul style="list-style-type: none"> -Test a risposta chiusa (scelta multipla, vero/falso) su lessico e grammatica. -Test a risposta aperta (domande di comprensione su testi tecnici). -Esercizi di traduzione funzionale (es. tradurre un menu o una ricetta). • <u>Verifiche Sommativ Orali:</u> <ul style="list-style-type: none"> Colloqui orali sui contenuti teorici (storia della cucina, regioni, prodotti). Simulazioni professionali (precisione terminologica, efficacia comunicativa, pronuncia). <p>Per gli studenti BES, le verifiche sono state strutturate coerentemente con i relativi PDP/PEI (tempi aggiuntivi, uso di mappe concettuali, prove equipollenti).</p>

CONTENUTI

Modulo	Argomenti
UDA 7 Du blanc ou du rouge?	Préparation: Visite au domaine Le vin, une richesse culturelle: Un art sensoriel: la dégustation, À chaque vin son identité! Catégories officielles et carte des vins Dégustation: Le premier producteur de vin au monde... la France! Des vins exportés dans le monde entier: les zones viticoles italiennes Itinéraires gastronomiques: Dans le Nord-Est de la France, La Bourgogne-Franche-Comté - Le Grand-Est - Les Hauts-de-France Grammaire: Il futuro - I pronomi relativi Compétences en action: Savoir présenter un vin et l'insérer dans un menu.
UDA 8 Bien-être et qualité	Préparation: Les légumes: j'adore Manger un peu de tout c'est bien manger! La pyramide alimentaire, Vivre mieux et plus longtemps: le régime crétois, Le bien-être en cinq couleurs Dégustation: Les certifications de qualité des produits français Les labels alimentaires italiens Itinéraires gastronomiques: Dans le Nord-Ouest de la France: La Bretagne - La Normandie - Les Pays de la Loire et le Centre-Val de Loire. Grammaire: Gli aggettivi indefiniti - Il condizionale Compétences en action: Présenter des produits et des menus spéciaux.
UDA 9 Santé et sécurité alimentaires	Préparation: Stage en gîte rural! On ne veut pas d'aliments altérés! Les stratégies pour conserver les aliments: les méthodes physiques-Attention, intoxication! -Manger prudemment: les allergies -Manger différemment: les intolérances Dégustation: Projet d'accueil pour les enfants allergiques en France Menus spéciaux à l'école italienne Itinéraires gastronomiques :En Outre-Mer, Les Antilles françaises - Mayotte et La Réunion. Grammaire: Il condizionale passato- La forma passiva Compétences en action: Présenter les méthodes de conservation et les principaux problèmes pour la santé alimentaire.
UDA 10 Chercher un emploi dans le monde de la restauration	Préparation: Je veux être chef saucier Au service du client: la restauration commercial-Le restaurant bio, un concept tendance-Plateaux repas -Comment se présenter au futur employeur? Le Curriculum Vitae Dégustation: De la convention de stage au contrat de travail en France Les opportunités de stage pour les étudiants italiens Itinéraires gastronomiques: Autour des continents Grammaire: Gli aggettivi interrogativi - I pronomi interrogativi - Le subordinate ipotetiche Compétences en action: S'insérer dans le monde de la restauration.
	Argomenti da svolgere dopo l'approvazione del documento

DISCIPLINA	LINGUA INGLESE
B. S.	2025/2026
Classe	V Sez. B / ENOGASTRONOMIA

DOCENTE	SICILIANO MARGHERITA MARIA
ORE DI LEZIONE	ORE TOTALI SVOLTE AL 15 MAGGIO: 58
	ORE DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO: 6
	QUADRO ORARIO SETTIMANALE: 2 HH SETTIMANALI (66 HH TOTALI)
LIBRI DI TESTO ADOTTATI	COOKBOOK CLUB COMPACT – CIBELLI/D'AVINO - CLITT EDIZIONI
METODI DI INSEGNAMENTO	LEZIONE FRONTALE, LAVORI DI GRUPPO, FLIPPED CLASSROOM
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	LIBRO DI TESTO IN FORMATO CARTACEO E MULTIMEDIALE, LAVAGNA DIGITALE INTERATTIVA ED INTERNET.
SPAZI	AULA SCOLASTICA
OBIETTIVI RAGGIUNTI (in termini di conoscenze, competenze, capacità)	<ul style="list-style-type: none"> - RELAZIONARE SUI TOPIC IN FORMA ORALE E SCRITTA; - COMPrensione GLOBALE E SELETTIVA; - COMPrensione ORALE E SCRITTA DI BRANI, DIALOGHI, DESCRIZIONI DI SETTORE
TIPOLOGIA VERIFICHE	<ul style="list-style-type: none"> ✓ INTERROGAZIONI BREVI (SULLA LEZIONE DEL GIORNO); ✓ INTERROGAZIONE SOMMATIVA (SU PIU' ARGOMENTI); ✓ PROVE SCRITTE STRUTTURATE E SEMISTRUTTURATE (TRUE/FALSE; MATCHING; FILLING IN THE BLANKS; MULTIPLE CHOICE); ✓ QUESTIONARI A RISPOSTA APERTA

CONTENUTI SVOLTI

Modulo	Argomenti
U.D.A. 1: ON THE SAFE SIDE	1. WORLD FOOD SAFETY (pag 282) 2. THE FIVE KEYS TO SAFER FOOD (pag 283)

	3. HACCP (pag 296) 4. THE SEVEN PRINCIPLES OF HACCP (pag 299)
U.D.A. 2: ON THE HEALTHY SIDE	1. HEALTHY GUIDELINES (pag 251) 2. NUTRIENTS (da pag 244 a pag 247) 3. THE MEDITERRANEAN DIET (pag 252) 4. ALLERGIES VS INTOLERANCES (pag 254)
U.D. A. 3: SUSTAINABILITY IN THE KITCHEN	1. FOOD SUSTAINABILITY (pag 203) 2. THE SHORT SUPPLY CHAIN (pagg 209-226)
U.D. A. 4: ITALIAN STYLE AND CROSS CULTURAL FOOD	1. ITALIAN FOOD HERITAGE & QUALITY CERTIFICATION (pag 165) 2. SLOW FOOD PRESIDIA (pag 167)
U.D.A. 5: TRACEABILITY & CERTIFICATION	1. THE GMOs CONTROVERSY (pag 230)
Integrazione argomenti previsti post-approvazione	
	1. THE GMOs CONTROVERSY (pag 230)

VERIFICA DEGLI APPRENDIMENTI E VALUTAZIONE

La verifica degli apprendimenti è stata costante. Le conoscenze sono state valutate attraverso verifiche scritte che hanno tenuto conto di specifici item, dove a ciascuna domanda/quesito (item) è stato 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 scritte 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. il tutto in un'ottica di personalizzazione che mirava a responsabilizzare quanto più possibile gli allievi.

Le verifiche orali sono state svolte attraverso colloqui tendenti a verificare le conoscenze e le competenze acquisite.

La valutazione dei livelli raggiunti ha tenuto conto della partecipazione alle attività e della puntualità nel rispettare i turni programmati delle verifiche.

DISCIPLINA	Scienze Motorie e Sportive
A. S.	2025/2026
Classe	V Sez. B/en

DOCENTE	COLLUFIO CARLA
ORE DI LEZIONE	SVOLTE AL 15 MAGGIO: 55
	DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO: 6
	QUADRO ORARIO SETTIMANALE: 2
	ORE TOTALI: 66
LIBRI DI TESTO ADOTTATI	Il corpo e i suoi linguaggi – “G. D’ANNA”
METODI DI INSEGNAMENTO	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Lezione partecipata • Cooperative Learning • Problem solving
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • Schemi ed appunti personali • Digital Board • Software didattici • Web App • Grandi e piccoli attrezzi • Dama • Arco didattico
SPAZI	Aula – Campo polifunzionale in convenzione con la scuola
OBIETTIVI RAGGIUNTI (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> <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.</p>
TIPOLOGIA VERIFICHE	Breve colloquio orale, verifica pratica, osservazione.

CONTENUTI

Modulo	Argomenti
Accrescere la padronanza di sé	<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>
Lo sport, le regole, fair play	<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>Sport come veicolo di valorizzazione delle diversità culturali, fisiche e sociali.</p> <p>Sport e storia</p>
Salute, benessere, sicurezza e prevenzione	<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>
Argomenti da svolgere dopo l'approvazione del documento	
Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico	<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.</p> <p>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>

**UDA INTERDISCIPLINARE
"LA MIA AZIENDA ECOSOSTENIBILE"**

Unità didattiche relative all'UDA

Contenuti: La gestione ecosostenibile dei servizi BAR, Sala e Vendita.

- 1) ATTIVITA IN AMBIENTE NATURALE;
- 2) L'ESCURSIONISMO.

DISCIPLINA	MATEMATICA
A. S.	2025/2026
Classe V	V Sez. B / Enogastronomia

DOCENTE	LANZILOTTO GIOVANNI
ORE DI LEZIONE	SVOLTE AL 15 MAGGIO: 64 h
	DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO: 9 h
	QUADRO ORARIO SETTIMANALE: 3 h
LIBRI DI TESTO ADOTTATI	MATEMATICA IN PRATICA VOLUME 4-5 + EBOOK - MATEMATICA CORSI (2 BIENNIO + 5 ANNO)
METODI DI INSEGNAMENTO	L'approccio didattico è stato improntato alla concretezza, alternando: Lezione frontale e partecipata: Per l'introduzione dei concetti teorici. Didattica laboratoriale: Risoluzione di casi studio/compiti di realtà legati al calcolo del prezzo di vendita e alla gestione delle risorse.
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	Strumenti: Libro di testo, calcolatrice scientifica, software di calcolo (Excel) per la creazione di grafici e modelli.
SPAZI	Aula scolastica
OBIETTIVI RAGGIUNTI (in termini di conoscenze, competenze, capacità)	<p>La classe ha mostrato un percorso di apprendimento in crescita. Nonostante le diverse basi di partenza, gli studenti hanno partecipato con interesse e impegno alle attività proposte, cogliendo progressivamente il nesso tra l'analisi matematica e la gestione tecnico-economica del settore enogastronomico. Il percorso didattico di Matematica per il quinto anno si è focalizzato sulla costruzione di un solido legame tra il rigore dell'Analisi Matematica e le sue applicazioni concrete nel settore Enogastronomico.</p> <p>Il programma ha preso le mosse dalla Geometria Analitica, consolidando lo studio della retta e delle coniche (circonferenza e parabola) come strumenti fondamentali per la rappresentazione dei dati. Il nucleo centrale è stato poi dedicato allo Studio di Funzione, approfondendo le funzioni razionali, irrazionali e trascendenti (esponenziali e logaritmiche). L'introduzione del calcolo infinitesimale — attraverso lo studio dei limiti, della continuità e delle derivate — ha permesso agli studenti di analizzare l'andamento qualitativo e quantitativo di modelli complessi.</p> <p>Conoscenze, Abilità e Competenze</p> <p>Sul piano delle conoscenze, gli alunni hanno acquisito i fondamenti teorici del calcolo differenziale e della geometria nel piano, comprendendo le definizioni di limite, continuità e derivata, oltre alle proprietà delle funzioni esponenziali e logaritmiche.</p> <p>Queste nozioni si sono tradotte in abilità operative specifiche: lo studente è oggi in grado di determinare il dominio di una funzione, risolverne il segno, individuarne gli asintoti e calcolarne i tassi di variazione tramite le regole di derivazione, arrivando a tracciare un grafico probabile con precisione</p>

	<p>analitica.</p> <p>Infine, il percorso ha mirato allo sviluppo di competenze trasversali e professionalizzanti. Gli studenti hanno imparato a modellizzare fenomeni reali, come la crescita batterica o i tempi di abbattimento termico, e a interpretare criticamente i grafici economici relativi a costi, ricavi e profitti. La matematica è stata così presentata non come disciplina isolata, ma come linguaggio essenziale per ottimizzare i processi produttivi e supportare le decisioni gestionali nell'ambito della moderna impresa ristorativa.</p> <p>Oltre al raggiungimento dei nuclei fondanti della materia, l'azione didattica si è focalizzata su:</p> <p>Capacità di analisi: Interpretazione di dati e grafici relativi a trend di mercato e costi.</p> <p>Problem Solving: Risoluzione di problematiche legate all'ottimizzazione delle risorse e dei processi produttivi.</p> <p>Utilizzo del linguaggio specifico: Precisione nell'esposizione di concetti teorici e risolutivi.</p>
TIPOLOGIA VERIFICHE	<p>La valutazione è stata intesa come processo formativo e sommativo, basata su:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prove scritte (esercizi di analisi e problemi applicativi). - Colloqui orali sulla padronanza dei concetti e proprietà di linguaggio. - Griglie di valutazione condivise, coerenti con i criteri approvati in sede di Dipartimento e nel PTOF.

CONTENUTI

Modulo	Argomenti
Elementi di Geometria Analitica	<p>Il percorso didattico ha previsto un consolidamento delle conoscenze relative alle principali curve piane nel piano cartesiano, con particolare attenzione alla loro rappresentazione grafica e interpretazione analitica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La Retta: Equazione in forma esplicita e implicita, condizione di parallelismo e perpendicolarità. • La Circonferenza: Definizione come luogo geometrico, equazione canonica, determinazione del centro e del raggio. • La Parabola: Analisi della funzione quadratica, determinazione del vertice, dell'asse di simmetria e delle intersezioni con gli assi.
Analisi Matematica: Lo studio di funzione	<p>Il nucleo centrale del programma ha riguardato lo studio delle funzioni reali di variabile reale, finalizzato alla modellizzazione di fenomeni</p>

	<p>economici e produttivi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Classificazione delle funzioni: Funzioni razionali intere e fratte; funzioni irrazionali (con indice pari e dispari). • Determinazione del Dominio (Insieme di Definizione): Analisi delle condizioni di esistenza per diverse tipologie di funzioni. • Studio del segno: Risoluzione di disequazioni associate per individuare le regioni di positività e negatività della funzione.
Funzioni Esponenziali e Logaritmiche	<p>Approfondimento degli strumenti necessari per la comprensione di modelli di crescita (es. proliferazione batterica o capitalizzazione finanziaria):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Esponenziali: Estensione del concetto di potenza (esponente intero, razionale, reale); proprietà delle potenze; caratteristiche e grafico della funzione. • Logaritmi: Definizione di logaritmo, proprietà fondamentali (prodotto, quoziente, potenza), formula del cambiamento di base. • Funzione Logaritmica: Analisi del dominio, andamento grafico e proprietà in relazione alla base.
Limiti, Continuità e Asintoti	<p>Introduzione al concetto di infinitesimo e analisi del comportamento delle funzioni in punti critici e all'infinito:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concetto intuitivo e definizione di limite: Calcolo dei limiti per funzioni elementari, razionali, irrazionali, esponenziali e logaritmiche. • Algebra dei limiti e Teoremi fondamentali: Teorema di unicità del limite, teorema del confronto, operazioni con il simbolo di infinito. • Forme indeterminate: Metodologie di risoluzione delle forme indeterminate. • Continuità: Definizione di funzione continua in un punto e in un intervallo; classificazione delle discontinuità (I specie o di salto, II specie o infinita, III specie o eliminabile). • Asintoti: Ricerca di asintoti verticali, orizzontali e obliqui mediante il calcolo dei limiti.
Derivata di una funzione	<p>Completamento dello studio del grafico probabile e analisi della variazione delle funzioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Derivata di una funzione: Definizione del rapporto

	<p>incrementale e significato geometrico (coefficiente angolare della tangente) e fisico (tasso di variazione).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calcolo delle derivate: Regole di derivazione per le funzioni elementari (potenze, esponenziali, logaritmi, funzioni goniometriche).
<p>Competenze Trasversali e Applicazioni (Indirizzo Enogastronomico)</p>	<p>Il programma è stato integrato con esercitazioni mirate a:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interpretare grafici relativi a costi di produzione e ricavi. • Utilizzare le funzioni esponenziali per modellizzare processi di fermentazione o abbattimento termico. • Sviluppare la capacità di analisi critica dei dati numerici e delle relazioni funzionali.
	Argomenti da svolgere dopo l'approvazione del documento

DISCIPLINA	RELIGIONE
A. S.	2025/2026
Classe	V Sez. B.... /

DOCENTE	CATERINA FORMICA
ORE DI LEZIONE	SVOLTE AL 15 MAGGIO: 27
	DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO: 3
	QUADRO ORARIO SETTIMANALE: 1
	ORE TOTALI: 24+1 Ed.C. Tot.28 su 33 previste.
LIBRI DI TESTO ADOTTATI	RELICODEX
METODI DI INSEGNAMENTO	L'insegnamento è stato proposto attraverso un metodo induttivo per coinvolgere la diretta partecipazione al dialogo educativo. lezioni frontali, dialogo guidato.
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	Libro di testo, schede sintetiche, lettura di documenti della chiesa, video e powerpoint dedicati alla tematica trattata.
SPAZI	Aula scolastica.
OBIETTIVI RAGGIUNTI (in termini di conoscenze, competenze, capacità)	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
TIPOLOGIA VERIFICHE	<i>Dialogo guidato, test, domande specifiche sui contenuti trattati.</i>

CONTENUTI

Modulo	Argomenti
AREA TEMATICA 1 PERCORSO TEOLOGICO - ECCLESIALE	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
AREA TEMATICA 2 PERCORSO ETICO- ESISTENZIALE	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.

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

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

DOCENTE	Prof. Carmelo Sansalone
ORE DI LEZIONE	<p><i>Quadro orario</i> Ore previste dal piano di studi (2 h x 33 settimane) n° 66 h</p> <p>Ore totali: 58 (di cui 2 h di lezione di Educazione Civica e 3 h del Piano dell'Orientamento)</p>
LIBRI DI TESTO ADOTTATI	<p>Libro di testo adottato.</p> <p>TITOLO DEL TESTO Master Lab Laboratorio di servizi Enogastronomici – settore Sala e Vendita</p> <p>AUTORE Antonio Faracca / Emidio Galiè / A. Capriotti / T. Ficcadenti</p> <p>EDITORE Le Monnier Scuola</p> <p>VOLUME/I: Quinto anno CLASSE/I: Quinte Articolazione Enogastronomia</p> <p>CODICE ISBN: 978 - 88 - 00 – 22232- 7</p>
METODI DI INSEGNAMENTO	<p>Metodi di insegnamento</p> <p>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 équipe; volontà di miglioramento; acquisizione di una condotta professionale; approfondimento individuale; puntualità alle scadenze delle verifiche.</p> <p>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.</p>
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	<p>Mezzi e strumenti di lavoro</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Libro di testo in adozione.</p> <p><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.)</p> <p><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> <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"/> Laboratorio di Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita: ARTICOLAZIONE SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA Per le esercitazioni pratiche sia di Sala, sia di Bar, sia di Sommellerie.</p> <p>Tempi previsti per la realizzazione delle unità di apprendimento</p> <table border="0"> <tr> <td>Unità modulare 1) L'azienda enogastronomica</td> <td>Tempi 16 h</td> </tr> <tr> <td>Unità modulare 5) Il vino in Italia e nel mondo</td> <td>Tempi 16 h</td> </tr> <tr> <td>Unità modulare 7) Analisi sensoriale e degustazioni</td> <td>Tempi 12 h</td> </tr> <tr> <td>Unità modulare 8) Operare davanti al cliente</td> <td>Tempi 10 h</td> </tr> <tr> <td>Unità modulare 10) Tecniche di gestione</td> <td>Tempi 10 h</td> </tr> <tr> <td>Modulo PLURIDISCIPLINARE "Piramide alimentare"</td> <td>Tempi 02 h</td> </tr> </table>	Unità modulare 1) L'azienda enogastronomica	Tempi 16 h	Unità modulare 5) Il vino in Italia e nel mondo	Tempi 16 h	Unità modulare 7) Analisi sensoriale e degustazioni	Tempi 12 h	Unità modulare 8) Operare davanti al cliente	Tempi 10 h	Unità modulare 10) Tecniche di gestione	Tempi 10 h	Modulo PLURIDISCIPLINARE "Piramide alimentare"	Tempi 02 h
Unità modulare 1) L'azienda enogastronomica	Tempi 16 h												
Unità modulare 5) Il vino in Italia e nel mondo	Tempi 16 h												
Unità modulare 7) Analisi sensoriale e degustazioni	Tempi 12 h												
Unità modulare 8) Operare davanti al cliente	Tempi 10 h												
Unità modulare 10) Tecniche di gestione	Tempi 10 h												
Modulo PLURIDISCIPLINARE "Piramide alimentare"	Tempi 02 h												
SPAZI	Aula scolastica Laboratorio di Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita												
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 (Enogastronomia, Arte Bianca e Pasticceria, Sala e Vendita e Accoglienza Turistica).</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 adattato alle esigenze territoriali in termini formativi, permettendo alle scuole di declinarlo in Percorsi dal contenuto innovativo che spaziano dalla ristorazione, alle tecniche e comportamenti di sala, al ricevimento, all'arte bianca.</p> <p>Il Profilo di uscita contiene le competenze correlate sia alle materie di base (suddivisione nei quattro assi culturali) sia a quelle di indirizzo.</p> <p>I risultati di apprendimento specifici per tutti gli indirizzi degli IPSSEOA 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.</p> <p>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.</p> <p>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</p>												

tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

Nell'articolazione "Enogastronomia" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

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 .

Organizzazione e programmazione della produzione.

Software di settore.

Abilità

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.

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

TIPOLOGIA VERIFICHE	<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"> A) Questionari item vero – falso; B) Item di completamento; C) Item di confronto o corrispondenza; D) Domande aperte; a risposta multipla: interrogazioni orali brevi e lunghe; E) Commento scritto; ; prove scritte; F) Simulazioni; G) Problem solving. <p>Valutazione sull'esercitazione, trasposizione pratica di quanto appreso a livello teorico.</p>
------------------------	--

CONTENUTI

Unità modulare 10) Tecniche di gestione (Rivisitazione e approfondimento argomenti anno precedente)

Unità didattiche

1) **La gestione delle aziende turistico-ristorative**: segmenti didattici: Aspetti peculiari dei servizi enogastronomici; Forme di gestione delle attività turistico-ristorative e nuove tendenze; Le risorse umane; Le principali normative di settore.

Unità modulare 1) L'azienda enogastronomica

Unità didattiche

1) **Tipologia e organizzazione delle aziende enogastronomiche**: segmenti didattici: Tipologia di aziende ristorative; Tipologie di bar; Le nuove tendenze; L'organizzazione aziendale.
 2) **Il reparto sala**: segmenti didattici: Requisiti strutturali della sala ristorante; Arredi e dotazione professionale; L'operatore di sala; I momenti di servizio.
 3) **Il bar**: segmenti didattici: Requisiti strutturali del bar; La dotazione professionale; Il Barman; I momenti di servizio; La bar list.
 4) **La sicurezza**: segmenti didattici: La sicurezza alimentare; Pulizia e disinfezione degli ambienti; La sicurezza sul lavoro.

Unità modulare 5) Il vino in Italia e nel mondo

Unità didattiche

1) **La produzione vitivinicola delle regioni italiane**: segmenti didattici: Le caratteristiche della produzione italiana; La produzione regionale.
 2) **La produzione vitivinicola europea**: segmenti didattici: La vitivinicoltura in Francia; La vitivinicoltura in Spagna e Portogallo; La vitivinicoltura in Germania e in Austria; La vitivinicoltura in Ungheria.
 3) **La produzione vitivinicola extraeuropea**: segmenti didattici: La vitivinicoltura negli Stati Uniti e in Canada; La vitivinicoltura in Argentina; La vitivinicoltura in Cile; La vitivinicoltura in Sudafrica; La vitivinicoltura in Australia e Nuova Zelanda; La vitivinicoltura in Cina.

Unità modulare 7) Analisi sensoriale e degustazioni

Unità didattiche

2) **La Sommellerie**: segmenti didattici: La figura professionale del Sommelier; L'AIS; Le bottiglie; L'attrezzatura per la degustazione; L'analisi organolettica del vino: l'esame visivo; L'esame olfattivo; L'esame gusto-olfattivo; Le sensazioni finali.
 3) **L'abbinamento tra cibo e vino**: segmenti didattici: I principi di abbinamento; La scheda grafica di abbinamento; la successione dei vini a tavola.

Unità modulare 8) Operare davanti al cliente

Unità didattiche

1) **La cucina di Sala:** segmenti didattici: Cucinare davanti al cliente; L'attrezzatura; La tecnica; Realizzazione di varie ricette.

Unità modulare 10) Tecniche di gestione

Unità didattiche

2) **La gestione degli acquisti:** segmenti didattici: Il valore strategico dell'approvvigionamento; La gestione del magazzino.

3) **Informatica ed enogastronomia:** segmenti didattici: Le tecnologie informatiche; I vantaggi per le aziende enogastronomiche; i software per il settore ristorativo; Sistemi in rete.

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 6) Salse fredde e igiene alimentare		

Argomenti da svolgere dopo l'approvazione del documento

L'esame di maturità: conclusioni sulle attività inerenti lo svolgimento dell'esame di Maturità

**UDA INTERDISCIPLINARE
"LA MIA AZIENDA ECOSOSTENIBILE"**

Unità didattiche relative all'UDA

Contenuti: La gestione ecosostenibile dei servizi BAR, Sala e Vendita.

- 3) Comprensione dei sistemi di gestione ecosostenibile con particolare attenzione alla riduzione dell'uso della plastica e al controllo dello spreco energetico;
- 4) Conoscere il concetto di sostenibilità. Comprendere come l'adozione di un corretto stile alimentare riduca drasticamente l'impatto ambientale.

PIANO DELL'ORIENTAMENTO

PIANO DELL'ORIENTAMENTO: orientare attraverso la conoscenza delle Aziende del settore d'indirizzo.

Visualizzare il link: Le regioni dello Champagne https://youtu.be/s_UKM3wGFcke Sauvignon Blanc - come riconoscere il migliore https://youtu.be/7nw3P_Oj6RI

PIANO DELL'ORIENTAMENTO: orientare attraverso la conoscenza delle Aziende del settore d'indirizzo.

<https://youtu.be/TTKzswYXtVk>

Visualizzare il link: scheda grafica di abbinamento cibo- vino <https://youtu.be/LBYl08Z-KuQ>

PIANO DELL'ORIENTAMENTO: orientare attraverso la conoscenza delle Aziende del settore d'indirizzo.

Visualizzare il link: Le regioni dello Champagne. <https://youtu.be/frN1B6Kihd0> Visualizzare il link: Come scrivere una relazione <https://youtu.be/yAZxGBg3vlo> ; Come sciabolare <https://youtu.be/-3ZWZCwYeXs>

Rivisitazione - Sicurezza e igiene degli alimenti

Segmenti didattici: La sicurezza alimentare. Il protocollo HACCP. L'igiene professionale e l'igiene degli alimenti. Misure preventive. Pulizia e disinfezione degli ambienti. Operazioni di pulizia della sala e del bar. La sicurezza sul lavoro. La segnaletica di sicurezza. Il rischio infortuni

Rivisitazione - La viticoltura europea

Segmenti didattici: La Francia, la Spagna, Portogallo, Germania, Austria.

Rivisitazione - Operare davanti al cliente.

Segmenti didattici: La cucina di sala. Cucinare davanti al cliente. Principali metodi di cottura usati in sala. L'attrezzatura.

N° 1 Simulazione seconda parte – seconda prova dell'Esame di Stato.

COMPETENZE VALUTATE

- Pianificare l'organizzazione aziendale di una società di banqueting nel settore del Food e Beverage.
- Predisporre per un evento una offerta enogastronomica strettamente legata all'abbinamento cibo-vino.

N° 1 Simulazione seconda prova scritta dell'Esame di Maturità (data svolgimento 16/04/2026)

Conclusioni sulle attività inerenti lo svolgimento dell'Esame di Maturità. Percorso di studi.

DISCIPLINA	LABOR.SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETT.CUCINA
A. S.	2025/2026
Classe	V Sez. B / Enogastronomia settore cucina

DOCENTE	GIUSEPPE CALI'
ORE DI LEZIONE	SVOLTE AL 15 MAGGIO: 152
	DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO: 19
	QUADRO ORARIO SETTIMANALE: 6
	ORE TOTALI: 198
LIBRI DI TESTO ADOTTATI	CUCINABILE INNOVATIVE - CORSO AVANZATO - TOMO A + TOMO B.
METODI DI INSEGNAMENTO	<ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali partecipate con l'ausilio di supporti multimediali. • Didattica laboratoriale (approccio <i>learning by doing</i>). • Analisi di casi studio su menu e costi (Food Cost). • Problem solving applicato alla gestione delle comande e delle emergenze in cucina. • Lavori di gruppo per la progettazione di piatti creativi e buffet.
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo e dispense integrative fornite dal docente. • Video-ricette e tutorial su tecniche di cucina d'avanguardia (sottovuoto, CBT, vasocottura). • Attrezzature professionali di laboratorio (forni trivalenti, abbattitore, roner, pacojet). • Software di calcolo per il food cost e schede tecniche dei piatti.
SPAZI	<ul style="list-style-type: none"> • Aula • Laboratorio Enogastronomico Cucina
OBIETTIVI RAGGIUNTI (in termini di conoscenze, competenze, capacità)	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenze: Approfondita padronanza delle materie prime d'eccellenza, tecniche di cottura innovative e normative igienico-sanitarie (HACCP) in contesti complessi. Conoscenza delle tendenze moderne (cucina fusion, molecolare, sostenibilità). • Competenze: Capacità di gestire autonomamente una linea di cucina, elaborare menu bilanciati sotto il profilo nutrizionale ed economico, e coordinare il lavoro di brigata. • Capacità: Progettare e realizzare piatti gourmet curando il design estetico (plating); valutare criticamente la qualità dei semilavorati e dei prodotti finiti.
Abilita'	<ul style="list-style-type: none"> ○ Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu; ○ Elaborare menu e 'carte', in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti; ○ Calcolare i costi di produzione specifici del settore; ○ Simulare l'organizzazione scientifica della brigata di cucina; ○ Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost), • Riconoscere, spiegare e "raccontare" un piatto, dalla materia prima alla realizzazione tecnica; • Definire menu adeguati alle tipologie di ristorazione; • Simulare nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti food and drink e fingerfood;

	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.
<i>Metodologie</i>	<p>Per quanto attiene ai criteri metodologici sono stati privilegiati il metodo della teoria affiancato da dimostrazioni pratiche, metodologie che tengano conto dello sviluppo cognitivo degli allievi.</p> <p>Inoltre sarà utile tenere un costante riferimento all'esperienza quotidiana e alle implicazioni di carattere sociale, etico ed economico della società in cui viviamo.</p> <p>Sviluppare il saper fare mediante semplici esperienze nel settore, curando i rapporti interdisciplinari in modo da abituare lo studente ad osservare e capire le relazioni esistenti tra le varie discipline.</p>
<i>FINALITÀ</i>	<p>Le finalità generali dalla disciplina che l'insegnante ha inteso raggiungere sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • consapevolezza e importanza di tutto il mondo della ristorazione, rispetto alla realtà che ci circonda, riservando particolare importanza alla Ristorazione; • comprensione graduale dei problemi metodologici e culturali; • consapevolezza delle interrelazioni tra i diversi settori del mondo ristorativo, con particolare rilievo alle innovazioni continue di tutta la ristorazione; <p>Il tutto dovrà favorire la formazione della propria personalità in rapporto positivo con gli altri.</p>
<i>TIPOLOGIA VERIFICHE</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Prove Scritte: Test a risposta chiusa/aperta, redazione di schede tecniche e calcolo del food cost. • Prove Pratiche: Realizzazione di piatti singoli o menu completi in laboratorio, con valutazione su: igiene, tecnica, organizzazione, gusto e presentazione. • Prove Orali: Colloqui per verificare la padronanza del linguaggio tecnico e la conoscenza dei processi bio-chimici di cottura.

CONTENUTI SVOLTI ENTRO IL 15 MAGGIO 2026

Modulo	Argomenti
Modulo 1	APPROVVIGIONAMENTO E GESTIONE DELLE MERCI
	<ul style="list-style-type: none"> • Gli elementi del servizio di approvvigionamento • Le funzioni dell'economista • I rapporti funzionali tra l'economato e gli altri reparti • Le tecniche di gestione delle merci dall'ordinazione allo stoccaggio <p>La documentazione tipica del settore approvvigionamento</p>
Modulo 2	IL SERVIZIO DI CATERING E DI BANQUETING
	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di catering; • Le caratteristiche del banqueting; • La gestione operativa del banqueting; • Le varie forme di catering; • L'organizzazione di forme di banqueting o di catering con servizi esterni; • Aspetti gestionali e organizzativi del servizio di banqueting e del catering; <p>La comunicazione efficace con un ipotetico cliente per la vendita di un servizio.</p>

Modulo 3	L'ORGANIZZAZIONE DELLA CUCINA (I vari tipi di impianti)
<ul style="list-style-type: none"> • I modelli tradizionali e innovativi di organizzazione dell'impianto di cucina • Le tecniche di legame differito • Principi, tecniche, vantaggi e svantaggi: <ul style="list-style-type: none"> - del sistema <i>cook & chill</i> - della cucina sottovuoto - della cucina d'assemblaggio • I criteri di scelta delle attrezzature 	
Modulo 4	L'ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO IN CUCINA
<ul style="list-style-type: none"> • I fattori che determinano la qualità del servizio • Organizzazione della produzione di beni e servizi "per regole" e i relativi vantaggi che ne derivano • Le schede tecniche di produzione per la standardizzazione del lavoro • La standardizzazione delle porzioni • I sottogruppi di lavorazione e le tecniche di assemblaggio 	
Modulo 5	LA RISTORAZIONE: L'AREA DI PRODUZIONE E DI DISTRIBUZIONE
<ul style="list-style-type: none"> • I fattori che determinano la qualità del servizio; • Organizzazione della qualità di beni e servizi per regole ed i relativi vantaggi; • I sottogruppi di lavorazione e le tecniche di assemblaggio; 	
Modulo 6	ELEMENTI DI MANAGEMENT E LA GESTIONE BUDGETARIA
<ul style="list-style-type: none"> • Il Franchising; • Il Marketing; • Il costo pasto e i prezzi di vendita; 	
Modulo 7	I PRODOTTI E LE GAMME I PRODOTTI TUTELATI DEL TERRITORIO
<ul style="list-style-type: none"> • Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni; • Valorizzazione dei prodotti tipici; • Classificazione dei prodotti in base al livello di lavorazione; • I congelati ed i surgelati nella ristorazione; • La media pranzo e costi globali in cucina. 	
Modulo 8	SISTEMI DI COTTURA E LE COTTURE INNOVATIVE
<ul style="list-style-type: none"> • Le tecniche di cottura tradizionali ed innovative; • Il sistema cook e chill; 	
Modulo 9	I MENÙ PIÙ USATI NELLA RISTORAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> • Criteri e principi di elaborazioni del menu e della 'carte'; • Le funzioni del menù e della carta; • Le regole per l'elaborazione del menù; • La redazione della carta; 	
Argomenti da svolgere dopo l'approvazione del documento	
Modulo 10 LA CUCINA INNOVATIVA	

**UDA INTERDISCIPLINARE
“LA MIA AZIENDA ECOSOSTENIBILE”**

Unità didattiche relative all'UDA

Contenuti: La gestione ecosostenibile dei servizi Ristorativi.

- 1) Conoscere formule di base per l'elaborazione di un foglio di calcolo finalizzato alla determinazione del food and labor cost
- 2) Saper individuare prodotti e tecniche adeguati al fine di ridurre costi legati alla preparazione

PIANO DELL'ORIENTAMENTO

PIANO DELL'ORIENTAMENTO: orientare attraverso la conoscenza delle Aziende e dell'organizzazione del lavoro del settore d'indirizzo.

Attività orientamento: Il futuro del food e beverage nella ristorazione moderna. Link https://youtube.com/shorts/JEL4UeUEE_8?si=1b5D111gZIfguNUb

Attività orientamento: gestire un ristorante - Azioni e strategie-
Video : <https://youtu.be/p2oKonABeG8?si=39vhYM5AD3zIoNAj>

Attività orientamento: La ristorazione del futuro - prospettive ed opportunità –
Link https://youtu.be/if9Nc0AUcxl?si=z4iwaxp_gFOnyRed

Attività orientamento: analisi sul mondo della ristorazione calabrese - Analisi del Contesto Attuale

- Crescita Imprenditoriale
- Trend Eno-gastronomico:
- Criticità Lavorative:
- Figure Richieste: Prospettive e Tendenze Future
- Turismo ed Esperienza
- Digitalizzazione e Sostenibilità
- Necessità di Formazione
- Opportunità di Finanziamento

Fonte: <https://www.salone-dei-mestieri.it/settori/ristorazione/>

- Attività orientamento: Il turismo come opportunità lavorativa , Caratteristiche del Settore: figure richieste, settori particolari, ambiti di sviluppo.

Fonte <https://www.salone-dei-mestieri.it/settori/ristorazione/>

Attività orientamento: come gestire le aspettative personali e professionali sul lavoro –
link <https://youtu.be/uJbXv6QINTA?si=S60DOuYj0kT6klzh>

Attività orientamento: come gestire le aspettative personali e professionali sul lavoro - link <https://youtu.be/uJbXv6QINTA?si=S60DOuYj0kT6klzh>

INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

Docente Coordinatore: Prof.ssa Rotolo Loredana

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 5B, 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. Il coordinamento è stato affidato al docente di DTA Prof. ssa Rotolo Loredana

Nel corso del quinquennio, gli argomenti trattati hanno riguardato i quattro nuclei fondamentali: Costituzione, Sviluppo sostenibile, Cittadinanza digitale ed Ed. 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
ARGOMENTI TRATTATI**

MATEMATICA – PROF. Lanzilotto Giovanni – 2h – I QUADRIMESTRE	
NUCLEO	Cittadinanza digitale
TEMATICA	Pericoli degli ambienti digitali
ARGOMENTO	Opportunità e Rischi del Web
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> Spam, phishing e pharming; il furto d'identità; virus e malware: Analisi delle tecniche di ingegneria sociale; protocolli di crittografia e certificati di sicurezza; architetture dei principali agenti malevoli
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> Competenze digitali: capacità di valutare l'affidabilità delle fonti di dati e delle infrastrutture di rete; comprensione dei modelli probabilistici applicati alla cybersicurezza e alla protezione dei dati sensibili
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> Usare le tecnologie digitali in modo sicuro, critico e responsabile per imparare, lavorare e partecipare alla società: applicazione di criteri di verifica logica per distinguere le fonti attendibili e i contenuti potenzialmente dannosi nel web

D.T.A – Prof. Loredana Rotolo – ore 6h- 1°/2° quadrimestre	
NUCLEO	Costituzione
TEMATICA	La 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.

DOCENTE Sansalone Carmelo LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA VENDITA 2 h Svolte durante il: <input type="checkbox"/> 1° quadrimestre 1 h <input type="checkbox"/> 2° quadrimestre 1 h	
NUCLEO CONCETTUALE	Sviluppo economico e sostenibilità.
TEMATICA	Tutela delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali, agroalimentari.
ARGOMENTO	PAT - Prodotti Agroalimentari Tradizionali. Identità territoriale dei prodotti locali e delle risorse naturali.
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

MATERIA: Scienze motorie – PROF. Ssa Collufio Carla- 2 ORE SVOLTE I quadrimestre	
TEMATICA	Educazione al benessere e alla salute
ARGOMENTO	La buona alimentazione
CONOSCENZE	<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Saper seguire una sana e corretta alimentazione • Promuovere uno stile di vita sano e attivo
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Curare l'alimentazione relativa al fabbisogno quotidiano. • Seguire una sana e corretta alimentazione

MATERIA: LINGUA FRANCESE – PROF. SSA POLIMENI MARIA ANTONINA- ORE SVOLTE 4 -I^ QUADRIMESTRE	
TEMATICA	Sviluppo sostenibile
ARGOMENTO	<i>Agriculture et alimentation- Consommation responsable</i>
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Manifesta sensibilità per l'ambiente e per i viventi che lo popolano; • Comprende la necessità di uno sviluppo ecosostenibile anche in relazione agli obiettivi dell'Agenda 2030. • Manifesta atteggiamenti rispettosi verso l'ambiente naturale, le piante e gli animali.
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Rileva gli effetti positivi e negativi prodotti dall'azione dell'uomo sull'ambiente naturale. • Rileva il problema dei rifiuti e l'indispensabilità del riciclaggio. • Coglie il valore delle scelte individuali nella tutela dell'ambiente.
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Individua problemi relativi alla tutela e valorizzazione del patrimonio naturale e culturale, proponendo soluzioni idonee nel proprio contesto di vita. • Osserva le trasformazioni ambientali, ivi comprese quelle globali. • Forme di utilizzo e riciclaggio dei materiali. • Uso corretto delle risorse, evitando sprechi, forme di inquinamento

INGLESE – PROF.SSA SICILIANO MARGHERITA MARIA 4 ORE SVOLTE NEL II QUADRIMESTRE	
NUCLEO	SVILUPPO SOSTENIBILE
TEMATICA	SOSTENIBILITA'
ARGOMENTO	SOSTENIBILITA' ALIMENTARE
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Comprende il significato dei testi a livello sia globale che selettivo; • Sa produrre testi sul topic; • Conosce l'uso di dizionari, anche settoriali, multimediali; • Conosce gli effetti dell'azione dell'uomo sull'ambiente e sugli esseri viventi che lo popolano; • Comprende la necessità di uno sviluppo ecosostenibile anche in relazione agli obiettivi dell'Agenda 2030 • Manifesta atteggiamenti rispettosi verso l'ambiente naturale, le piante e gli animali.
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Assumere comportamenti etici e sostenibili. • Rilevare gli effetti positivi e negativi prodotti dall'azione dell'uomo sull'ambiente naturale. • Cogliere il valore delle scelte individuali nella tutela dell'ambiente
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> ✓ definire l'idea di sostenibilità alimentare; ✓ comparare i cibi industriali e locali freschi; ✓ differenziare gli earth markets dai farmers' markets
MATERIA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA– PROF. CHIARA CAVALIERE	
ORE SVOLTE: 4 – II QUADRIMESTRE	
TEMATICA	Etica della comunicazione online e contrasto al linguaggio d'odio
ARGOMENTO	<p><i>Il potere della parola nei contesti pubblici e digitali.</i></p> <p>Analisi testi letterari e giornalistici per comprendere come il linguaggio, soprattutto nei social media e online, possa veicolare rispetto, inclusione o, al contrario, discriminazione violenza verbale. Promozione di un uso consapevole e responsabile della comunicazione digitale.</p>
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere vantaggi e rischi dell'uso di internet • Conoscere la netiquette richiesta dai mezzi digitali • Conoscere l'entità dei rischi legati alla diffusione dei dati sensibili e delle immagini • Conoscere come funzionano i social network • Conoscere il fenomeno delle fake news e l'impatto sull'opinione pubblica
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Educare al rispetto dell'altro • Sapersi orientare consapevolmente sul web • Sviluppare capacità di comprensione linguistica, di analisi e di espressione • Avere consapevolezza delle ricadute concrete di ciò che circola in rete
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Analizzare testi scritti e multimediali individuando forme di linguaggio discriminatorio o aggressivo • Interagire in contesti comunicativi digitali in modo corretto, rispettoso e responsabile • Produrre testi scritti chiari, inclusivi e coerenti con i principi della netiquette. • Partecipare a discussioni, attività di debate o progetti di cittadinanza digitale adottando un linguaggio argomentativo e rispettoso

RELIGIONE - PROF.Caterina Formica ORE SVOLTE 2/I QUADRIMESTRE	
NUCLEO	LO SVILUPPO SOSTENIBILE
TEMATICA	RISPETTO E VALORIZZAZIONE DEL PATRIMONIO CULTURALE
ARGOMENTO	IL PATRIMONIO RELIGIOSO IN CALABRIA
CONOSCENZE	<i>Favorire la conoscenza del ricco patrimonio religioso, materiale e immateriale del territorio calabrese. Acquisire anche la conoscenza delle principali Basiliche e Santuari presenti di valore architettonico, storico e ricche di tradizioni culturali.</i>
COMPETENZE	<i>Sviluppare l'attitudine alla ricerca favorendo così la riflessione critica, sperimentando una nuova forma di apprendimento che nasce da una componente personale, favorendo altresì una maggiore consapevolezza delle conoscenze acquisite</i>
ABILITA'	<i>Formare gli studenti al rispetto del patrimonio identitario, coniugandolo con comportamenti ed atteggiamenti di impegno personale. Sensibilizzare alla diffusione di una cultura del servizio al territorio e della responsabilità sociale</i>

MATERIA: STORIA – PROF. CHIARA CAVALIERE	
ORE SVOLTE: 3 – II QUADRIMESTRE	
TEMATICA	Memoria storica e diritti umani.
ARGOMENTO	<i>La Costituzione italiana.</i> Struttura del testo della Costituzione, significato del concetto di diritto-dovere, i diritti umani.
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • I principi fondamentali della Costituzione italiana relativi ai diritti e alle libertà dell'uomo. • Analisi di eventi storici del Novecento (totalitarismi, guerre mondiali, Shoah, dittature) per comprendere come la memoria collettiva contribuisca a difendere la democrazia e a promuovere i principi costituzionali di libertà, uguaglianza e dignità umana. • Le istituzioni e le ricorrenze civili che promuovono la memoria e la difesa dei diritti.
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Collegare eventi e processi storici ai principi costituzionali di libertà, uguaglianza e solidarietà. • Riconoscere e rispettare i valori sanciti e tutelati dalla Costituzione. • Comprendere il ruolo della Costituzione come garanzia contro la violenza e le discriminazioni.
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Analizzare testi e testimonianze che illustrano la difesa o la violazione dei diritti umani. • Collegare i principi costituzionali agli eventi storici studiati. • Argomentare sull'importanza della memoria come strumento di tutela dei valori democratici. • Partecipare in modo consapevole a momenti di riflessione o celebrazione civica.

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 dell'attività ristorativa 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 della ristorazione, integrandole con quanto appreso in aula; promuovendo una professionalità più consapevole, favorendo l'orientamento professionale nel settore ristorativo 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 Commis de cuicine, gli studenti hanno appreso:

- 1- Come organizzare una miche en place di lavoro;
 - 2- Preparare le basi per l'avvio delle cotture dei vari piatti;
 - 3- L'organigramma e le funzioni dei vari componenti della brigata di cucina;
 - 4- Il confezionamento dei piatti della cucina tipica calabrese;
 - 5- La presentazione dei piatti da mandare in sale;
- Inoltre, l'alunno impegnato nell'attività di FSL ha imparato a:
- 6- **Collaborare** alla preparazione degli ingredient per il confezionamento dei vari piatti;
 - 7- **Applicare** le corrette procedure di igiene e conservazione degli alimenti (HACCP);
 - 8- **Utilizzare** in sicurezza le attrezzature professionali (affettatrici, forni, abbattitori);
 - 9- **Supportare** il personale nel riordino e nella pulizia degli spazi di lavoro

In qualità di supporto nel ruolo di commis de cuicine, gli studenti hanno appreso:

- **Preparazione e Mise en Place:** Lavare, tagliare, sbucciare e tritare verdure, pulire pesce e carne, preparare basi, fondi e salse sotto la supervisione dello Chef.
- **Supporto al Servizio:** Assistere i cuochi capi partita (chef de partie) durante il servizio, garantendo che tutti gli ingredienti siano pronti.
- **Igiene e Pulizia:** Mantenere la postazione di lavoro, gli utensili e i macchinari puliti e in ordine, rispettando rigorosamente le norme HACCP.
- **Gestione Magazzino:** Aiutare nel controllo delle scorte, ricevimento merci e corretto stoccaggio nei frigoriferi o dispensa.

- **Impiattamento:** Partecipare alla composizione finale dei piatti, specialmente per le preparazioni meno complesse

Il tutor scolastico, Prof. Giuseppe Calì, 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:

- ✓ 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, nella seduta del 13/10/2025, e svolto nel corrente anno scolastico.

OBIETTIVI	ATTIVITA'	LUOGO	DISCIPLINA	METODOLOGIA	ORE	TOTALE
RINFORZARE IL METODO DI STUDIO	RICERCA DI TESTI DAL WEB VALUTARE L'AFFIDABILITA' DELLE FONTI	CLASSE	ITALIANO	FLIPPED CLASSROOM	4	9
			STORIA	LETTURA ED ESERCITAZIONI SU FONTI DIGITALI	2	
			RELIGIONE	DIBATTITO	1	
	SVILUPPO E RINFORZO DELLE COMPETENZE STEM	CLASSE E/O LABORATORIO	MATEMATICA	LAVORARE SUL LIBRO DI TESTO	2	
LAVORARE SULLE CAPACITA' IMPRENDITORIALI	INCONTRI CON VISIONE DI VIDEO SU IMPRENDITORI CHE CE L'HANNO FATTA	CLASSE/ AUDITORIUM	SCIENZA DEGLI ALIMENTI	INTERVISTE DIBATTITO	4	11
			BAR/SALA/VENDITA	INTERVISTE DIBATTITO		
			FRANCESE	INTERVISTE DIBATTITO	2	
	INGLESE		INTERVISTE DIBATTITO	2		
	RICERCA DI LAVORO		DTA	REDAZIONE CURRICULUM VITAE LETTERA DI PRESENTAZIONE SIMULAZIONE DI COLLOQUI DI LAVORO	3	

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 STUDIO DELLE FILIERE DI PRODUZIONE	3	8
			CUCINA		5	
CONOSCERE SE STESSI	COMPILAZIONE E-PORTFOLIO	LABORATORIO	DOCENTE TUTOR	ACCESSO ALLA PIATTAFORMA DEDICATA SCELTA DEL CAPOLAVORO	2	2
				Ore Complessive	30	30

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'IS "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

USCITE DIDATTICHE	
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 BLSA - 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:

INCONTRI DI ORIENTAMENTO SVOLTI IN AUDITORIUM	
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
CONCORSI ENOGASTRONOMICI E COMPETIZIONI	
15/17.02.2026	10 ^A 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;


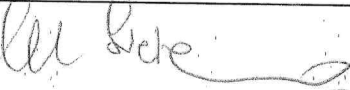
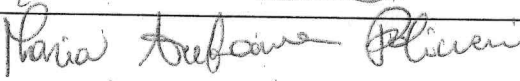
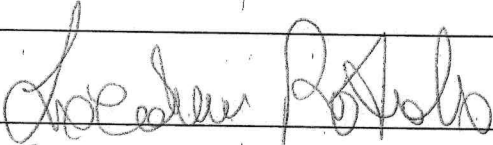


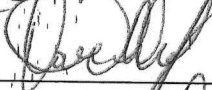
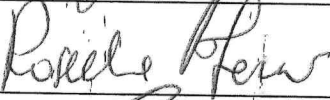
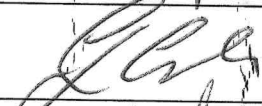
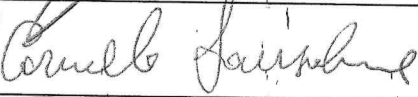
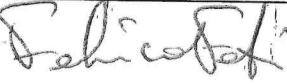
La Tipologia C (Tema di attualità) che ha richiesto una riflessione critica su problematiche del mondo contemporaneo.

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).

FIRME DEI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	FIRMA
CAVALIERE CHIARA	
SICILIANO MARGHERITA	
POLIMENI M. ANTONINA	
ROTOLO LOREDANA	
LANZILOTTO GIOVANNI	
FORMICA CATERINA	
COLLUFIO CARLA	
IERINO' ROSARIA	
CALI' GIUSEPPE	
SANSALONE CARMELO	
FOTI FEDERICA	

ELENCO ALLEGATI:

- PROGRAMMI SVOLTI FIRMATI (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)

