



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
5^A SEZIONE C INDIRIZZO **ENOGASTRONOMIA/CUCINA**

IIS "G.RENDA" POLISTENA (RC)
ANNO SCOLASTICO 2025/2026

Sommario

DESCRIZIONE DELLA CLASSE	3
ANNI DI CONTINUITA' DI DOCENZA NEL TRIENNIO.....	4
DESCRIZIONE SINTETICA DELL'INDIRIZZO.....	5
CRITERI DIDATTICI ADOTTATI CON LA CLASSE.....	5
METODOLOGIA E STRATEGIE ADOTTATE.....	6
ATTIVITÀ DI RECUPERO E DI APPROFONDIMENTO	6
STRUMENTI DIDATTICI	6
STRUMENTI DI OSSERVAZIONE VERIFICA E VALUTAZIONE.....	7
STRUMENTI PER LA VALUTAZIONE FORMATIVA E SOMMATIVA	7
VALUTAZIONE.....	8
CRITERI E LIVELLI DI VALUTAZIONE.....	9
CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI COMPORTAMENTO	10
CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO	11
TABELLA DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO.....	11
SINTESI DEI PROGRAMMI SVOLTI DI TUTTE LE DISCIPLINE AL 15 MAGGIO 2026.....	12
INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA	29
PROGRAMMAZIONE COORDINATA DI EDUCAZIONE CIVICA.....	30
FORMAZIONE SCUOLA LAVORO.....	35
ORIENTAMENTO.....	38
ATTIVITÀ INTEGRATIVE E DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA.....	40
SIMULAZIONI PROVE SCRITTE ESAMI DI MATURITA'. DESCRIZIONE.....	42
ELENCO ALLEGATI.....	43
FIRMA ALLEGATI	44

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V C ENOGASTRONOMIA risulta composta da 19 studenti ma effettivamente soltanto 17 frequentano: un'allieva non ha mai frequentato e un altro allievo ha interrotto gli studi ritirandosi nel mese di novembre 2025. Tra questi alunni (6 femmine e 11 maschi) ci sono due studenti con BES, di cui uno certificato ai sensi della Legge 104/92 e l'altro con BES provvisorio. In entrambi i casi si rimanda ai relativi fascicoli riservati.

Cinque di questi alunni sono subentrati in questo anno scolastico in quanto ripetenti, derivanti dalla stessa scuola e dallo stesso indirizzo di studi.

Il clima relazionale della classe all'inizio dell'anno non è stato ottimale: l'integrazione dei nuovi alunni è stata difficoltosa sia tra pari che con il corpo docenti, infatti situazioni conflittuali hanno creato nella classe un clima poco sereno.

Successivamente con l'approfondimento della conoscenza si è giunti ad un ambiente sereno e inclusivo, alla collaborazione e alla partecipazione attiva a tutte le attività proposte.

L'andamento didattico nel triennio è stato graduale, lento e difficoltoso, in alcuni casi i risultati non sempre sono stati positivi, mentre per altri il percorso è stato agevole e gli obiettivi didattici ampiamente raggiunti.

Le criticità in questo ultimo anno sono state rappresentate dall'iniziale comportamento oppositivo e inadeguato degli alunni ripetenti e dalla disattenzione, ansia e fragilità educativa di altri, che sono state superate attraverso l'adozione di metodologie attive per mantenere alta l'attenzione e contrastare la demotivazione.

Curiosità e voglia di imparare hanno rappresentato, invece, i punti di forza della classe, non meno l'Intelligenza Emotiva cioè la capacità di riconoscere e gestire le proprie emozioni (anche di fronte al grave incidente stradale di un loro compagno di classe), con conseguente capacità di instaurare relazioni di fiducia tra pari e con gli insegnanti.

Il percorso formativo condotto dai docenti vede, oltre agli approfondimenti previsti dalle linee guida ministeriali, anche numerose attività e progetti (quale ad esempio l'UDA interdisciplinare RENDA'S RESTAURANT) e altri (vedi lista eventi).

Relativamente a tutto ciò e alle valutazioni finora effettuate è emersa una classe con conoscenze, abilità e competenze diverse. Ciò ci consente di suddividere la classe in gruppi: un gruppo (40% circa) che si attesta su risultati buoni/ottimi, mentre il resto della classe raggiunge la sufficienza o quasi, e solo una piccola parte della classe presenta delle lacune.

Nella valutazione finale si terrà conto dei livelli di partenza, dell'impegno, della partecipazione al colloquio scolastico e naturalmente dei saperi acquisiti.

Quasi tutti gli studenti sono inseriti nel mondo del lavoro in imprese ristorative e/o ricettive già a partire dal terzo anno, ciò ha arricchito ed agevolato la partecipazione alle attività laboratoriali (vedi relazione FSL) dove, infatti, sono stati conseguiti risultati più soddisfacenti.

Tutti gli studenti hanno sostenuto le prove INVALSI.

Il consiglio di classe con delibera del 09.04.26 ha stabilito che le simulazioni della prima e seconda prova scritta avranno luogo rispettivamente nei giorni 15 e 16 Aprile 2026.

ANNI DI CONTINUITÀ DI DOCENZA NEL TRIENNIO

	2023-2024	2024-2025	2025-2026
SCIENZA e CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	X	X	X
FRANCESE		X	X
IRC	X	X	X
ITALIANO-STORIA		X	X
MATEMATICA	X	X	X
LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI SETT. CUCINA	X	X	X
DIRITTO E TEC. AMM. S.R.			X
TEDESCO	-	-	-
LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI SETT. SALA E VENDITA	-	X	X
INGLESE	X	X	X
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE			X

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 educativo 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.

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

STRUMENTI PER LA VERIFICA FORMATIVA/SOMMATIVA

STRUMENTO UTILIZZATO	PROVE SCRITTE	PROVE ORALI
Interrogazione lunga	<input type="checkbox"/>	X
Interrogazione breve	<input type="checkbox"/>	X
Tema	X	<input type="checkbox"/>
Prove Strutturate	X	<input type="checkbox"/>
Prove semi-strutturate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Questionario	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Relazione	X	<input type="checkbox"/>
Esercizi	X	<input type="checkbox"/>
Analisi testo	X	<input type="checkbox"/>
Saggio	X	<input type="checkbox"/>
Articolo giornale	X	<input type="checkbox"/>
Risoluzione casi pratici e professionali	X	<input type="checkbox"/>

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

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

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

VALUTAZIONE

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

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

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

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

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

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

CRITERI E LIVELLI DI VALUTAZIONE

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

Livello	Voto	Conoscenze	Abilità	Competenze
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	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
A. S.	2025/2026
Classe	V Sez. C / ENOGASTRONOMIA

DOCENTE	MARIA TERESA MONTUORO
ORE DI LEZIONE	svolte al 15 maggio: 124
	da svolgere: 12 ore
	quadro orario settimanale: 4 ore
	ore totali: 136 ore
LIBRI DI TESTO ADOTTATI	<i>P. Di Sacco, P. Manfredi, Scoprirai leggendo. Dalla seconda metà dell'Ottocento a oggi. Vol. 3, Ed. scolastiche Bruno Mondadori, 2021</i>
METODI DI INSEGNAMENTO	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale espositiva • Lezione dialogata e interattiva • Lettura, analisi e commento di testi in aula e in forma individuale • Compiti di realtà e attività di ricerca individuale e di gruppo, sviluppati attraverso diversi approcci (metodo induttivo, deduttivo, sperimentale) su argomenti di interesse degli studenti o inerenti alla programmazione • Indicazioni e supporto per l'elaborazione di strategie di studio personalizzate • Lezione partecipata con l'uso della LIM • Attività di e-learning mediante strumenti multimediali • Apprendimento cooperativo (Cooperative Learning)
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Libri di testo e materiali di varia tipologia <input type="checkbox"/> Approfondimenti digitali e materiali multimediali forniti dalla docente <input type="checkbox"/> Software didattici open source <input type="checkbox"/> Siti tematici dedicati <input type="checkbox"/> Elaborati e approfondimenti disciplinari prodotti dagli studenti e condivisi con la classe <input type="checkbox"/> Portali di ricerca online <input type="checkbox"/> LIM
SPAZI	<input type="checkbox"/> Aula
OBIETTIVI RAGGIUNTI (in termini di conoscenze, competenze, capacità)	<p>Nel corso dell'anno scolastico, attraverso attività didattiche mirate, sono state sviluppate le seguenti competenze articolate per aree tematiche:</p> <p>1. Competenze comunicative e linguistiche</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere, analizzare e interpretare testi letterari e non letterari in relazione ai diversi contesti comunicativi • Utilizzare in modo consapevole e pertinente i registri linguistici in base a scopi, destinatari e situazioni • Produrre testi scritti e orali coerenti e corretti, anche con finalità professionali, utilizzando tecniche compositive adeguate • Gestire forme di interazione orale, sia monologica sia dialogica, in relazione a specifici scopi comunicativi <p>2. Competenze nell'analisi e produzione letteraria</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere i caratteri specifici del testo letterario e analizzarlo mediante adeguati strumenti critici • Conoscere autori, opere e movimenti della tradizione letteraria italiana, con riferimento al contesto storico-culturale dall'Unità d'Italia al Novecento • Contestualizzare testi e autori nello scenario nazionale ed europeo, cogliendo temi, valori e trasformazioni • Effettuare confronti tra opere e autori in prospettiva sincronica e diacronica <p>3. Competenze lessicali, documentarie e di ricerca</p> <ul style="list-style-type: none"> • Consultare dizionari, repertori e altre fonti per l'arricchimento lessicale e culturale • Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni pertinenti per attività di studio

	<p>e ricerca</p> <ul style="list-style-type: none"> • Accedere in modo consapevole e strutturato alle fonti documentali, anche digitali, per la produzione di testi e approfondimenti <p>4. Competenze digitali, multimediali e professionali</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ideare e realizzare prodotti multimediali su tematiche culturali, scolastiche e professionali • Conoscere i codici e le tipologie della comunicazione digitale e multimediale • Utilizzare strumenti informatici e risorse digitali per la comunicazione e la produzione testuale • Redigere un curriculum vitae in formato europeo, riconoscendone struttura e funzioni <p>5. Competenze interculturali e di cittadinanza attiva</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere e valorizzare elementi di identità e diversità tra la cultura italiana e quelle di altri Paesi, in prospettiva interculturale • Stabilire collegamenti tra tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, favorendo percorsi di crescita personale e professionale • Riconoscere il valore culturale e civile dei beni artistici e ambientali nel contesto storico-sociale di riferimento
TIPOLOGIA VERIFICHE	<ul style="list-style-type: none"> • Verifiche diagnostiche • Verifiche formative • Verifiche sommative <p>Modalità di verifica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Colloqui orali (interrogazioni) • Prove orali a domanda/risposta • Interventi individuali e partecipazione a discussioni guidate • Produzione di testi argomentativi (Tipologia B) • Produzione di testi espositivo-argomentativi su tematiche di attualità (Tipologia C) • Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano (Tipologia A)

CONTENUTI

Modulo	Argomenti
1. Il romanzo della realtà: Naturalismo e Verismo	<ul style="list-style-type: none"> ☐ Le tappe di un'epoca: tra Ottocento e Novecento ☐ Idee e visioni del mondo: il Positivismo, ideologia dominante ☐ Società di massa e cultura di massa ☐ Naturalismo e Verismo a confronto ☐ Giovanni Verga: profilo critico, poetica e analisi delle principali opere
2. Il Decadentismo	<ul style="list-style-type: none"> ☐ Motivi storici e culturali ☐ I caratteri del Decadentismo: la realtà come mistero; la rivoluzione del linguaggio poetico; le tecniche espressive ☐ Gabriele D'Annunzio e Giovanni Pascoli: poeti a confronto ☐ Analisi delle principali opere dei due autori
3. Psiche e identità: Svevo e Pirandello	<ul style="list-style-type: none"> ☐ Il romanzo della crisi ☐ Le nuove strutture e tecniche narrative: romanzo sperimentale, monologo interiore ☐ Crisi dell'uomo moderno, figura dell'inetto, identità e maschere, alienazione ☐ Italo Svevo: profilo critico, poetica e analisi delle opere ☐ Luigi Pirandello: profilo critico, poetica e analisi delle opere
4. La poesia italiana tra le due guerre mondiali	<ul style="list-style-type: none"> ☐ Contesto storico-culturale ☐ Il dibattito culturale negli anni del Fascismo ☐ Confronto tra quattro poeti italiani sul tema della guerra: G. Ungaretti, E. Montale, U. Saba, S. Quasimodo ☐ Cenni biografici e analisi delle principali opere dei quattro poeti

5. La narrativa del Novecento	<input type="checkbox"/> Il romanzo italiano del primo e del secondo Novecento <input type="checkbox"/> La letteratura tra impegno, storia e società <input type="checkbox"/> L'intellettuale e l'impegno: A. Moravia ed E. Vittorini a confronto <input type="checkbox"/> Individuo, storia e Resistenza: C. Pavese ed E. Morante a confronto <input type="checkbox"/> Memoria e testimonianza: Primo Levi <input type="checkbox"/> Società, omologazione e critica: P. P. Pasolini e I. Calvino a confronto
Argomenti da svolgere dopo l'approvazione del documento	
NESSUNO	

DISCIPLINA	STORIA
B. S.	2025/2026
Classe	V Sez. C / ENOGASTRONOMIA

DOCENTE	MARIA TERESA MONTUORO
ORE DI LEZIONE	svolte al 15 maggio: 55 ore
	da svolgere: 7 ore
	quadro orario settimanale: 2 ore
	ore totali: 62 ore
LIBRI DI TESTO ADOTTATI	<i>G. De Vecchi, G. Giovannetti, La nostra avventura. Ediz. Rossa. Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. Il Novecento e la globalizzazione, Vol. 3, Ed. scolastiche Bruno Mondadori, 2016</i>
METODI DI INSEGNAMENTO	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale espositiva • Lezione dialogata e interattiva • Lettura, analisi e commento di fonti e testi storici in aula e in forma individuale • Compiti di realtà e attività di ricerca individuale e di gruppo, sviluppati attraverso diversi approcci (metodo induttivo, deduttivo, sperimentale) su argomenti di interesse degli studenti o inerenti alla programmazione • Indicazioni e supporto per l'elaborazione di strategie di studio personalizzate • Lezione partecipata con l'uso della LIM • Attività di e-learning mediante strumenti multimediali • Apprendimento cooperativo (Cooperative Learning)
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> - Libri di testo e materiali di varia tipologia <input type="checkbox"/> Approfondimenti digitali e materiali multimediali forniti dalla docente <input type="checkbox"/> Software didattici open source <input type="checkbox"/> Siti tematici dedicati <input type="checkbox"/> Elaborati e approfondimenti disciplinari prodotti dagli studenti e condivisi con la classe <input type="checkbox"/> Portali di ricerca online <input type="checkbox"/> LIM
SPAZI	- Aula
OBIETTIVI RAGGIUNTI (in termini di conoscenze, competenze, capacità)	<p>Nel corso dell'anno scolastico, attraverso attività di analisi, ricerca, confronto e riflessione storica, sono stati perseguiti i seguenti obiettivi:</p> <p>1. Comprensione dei processi storici e delle loro connessioni con il presente</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analizzare eventi, fenomeni e trasformazioni dal XIX al XXI secolo, cogliendo continuità, discontinuità e radici storiche del mondo contemporaneo • Riconoscere le interconnessioni tra fatti storici e contesti politici, economici, sociali, culturali, demografici e ambientali • Cogliere e confrontare diversi modelli culturali, politici ed economici nel tempo

	<p>e nello spazio</p> <p>2. Sviluppo del pensiero critico e delle abilità di analisi storica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rielaborare in modo logico, critico e personale le conoscenze acquisite • Distinguere affinità e differenze tra sistemi politici, culturali e sociali • Valutare scelte e mutamenti storici in relazione ai contesti specifici, anche in ottica interculturale • Esporre in modo chiaro, coerente e appropriato, utilizzando un lessico storico adeguato <p>3. Utilizzo di fonti e strumenti della ricerca storica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica, inclusa la critica delle fonti e l'uso di modelli interpretativi • Utilizzare fonti di diversa tipologia (scritta, visiva, digitale, multimediale) per produrre ricerche storiche anche interdisciplinari • Interpretare documenti storici in chiave locale e generale, con attenzione al patrimonio culturale e ambientale <p>4. Connessioni con l'evoluzione dei settori produttivi e del mondo del lavoro</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ricostruire l'evoluzione storica delle tecniche, degli strumenti e delle condizioni di lavoro nei settori professionali di riferimento • Analizzare il contributo delle innovazioni scientifiche e tecnologiche ai cambiamenti socio-economici e istituzionali • Riflettere sull'impatto delle trasformazioni storiche nei settori enogastronomici, turistici e ambientali, anche in dimensione locale <p>5. Educazione alla cittadinanza e alla sostenibilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valutare comportamenti consapevoli e soluzioni sostenibili nel rapporto tra storia, ambiente e società • Conoscere i diritti fondamentali, le istituzioni europee e internazionali e la loro evoluzione storica • Riconoscere il valore culturale e professionale del territorio, dei beni artistici e ambientali e delle tradizioni locali
<p>TIPOLOGIA VERIFICHE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Verifiche diagnostiche • Verifiche formative • Verifiche sommative <p>Modalità di verifica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Colloqui orali (interrogazioni) • Prove orali a domanda/risposta • Interventi individuali e partecipazione a discussioni guidate

CONTENUTI

Modulo	Argomenti
1. Gli scenari economici e politici all'inizio del Novecento	<ul style="list-style-type: none"> • Sviluppo industriale e società di massa • Le potenze europee fra Otto e Novecento • L'età giolittiana in Italia
2. Prima guerra mondiale	<ul style="list-style-type: none"> • L'Europa verso la catastrofe • Le cause di lungo periodo della guerra

	<ul style="list-style-type: none"> • Una lunga guerra di trincea • L'Italia dalla neutralità all'intervento • La svolta del 1917 e la fine della guerra • L'eredità della guerra e i trattati di pace • La situazione politica nel primo dopoguerra
3. Dalla rivoluzione russa alla dittatura di Stalin	<ul style="list-style-type: none"> • La Russia prima della guerra • Dalla guerra alla rivoluzione • I bolscevichi al potere e la guerra civile • La nascita dell'URSS • La dittatura di Stalin e l'industrializzazione
4. Il regime fascista	<ul style="list-style-type: none"> • La crisi del dopoguerra e il "biennio rosso" • Il fascismo al potere • Le leggi fasciste e l'avvio della dittatura • Il regime totalitario • La politica economica ed estera
5. La crisi del '29 e il New Deal	<ul style="list-style-type: none"> • Sviluppo e benessere degli Stati Uniti negli anni Venti • La crisi economica del 1929 • La risposta alla crisi: il New Deal
6. Il regime nazista	<ul style="list-style-type: none"> • La Germania dalla sconfitta alla crisi • Il nazismo al potere • Il totalitarismo nazista • La politica economica ed estera
7. La Seconda guerra mondiale	<ul style="list-style-type: none"> • Le premesse della guerra • Il conflitto in Europa e in Oriente • La mondializzazione del conflitto • L'Europa dominata dal nazismo e la Shoah • La sconfitta del nazifascismo e la fine della guerra • L'Italia dal 1943: guerra, Resistenza e liberazione
8. Il mondo diviso e le eredità della guerra	<ul style="list-style-type: none"> • Le origini della guerra fredda • Il mondo bipolare: blocco occidentale e blocco orientale • USA e URSS: dall'equilibrio del terrore al disgelo • La decolonizzazione • Il quadro internazionale nella seconda metà del Novecento
9. L'Italia dal dopoguerra ai giorni nostri	<ul style="list-style-type: none"> • La nascita della Repubblica, la Costituzione e la ricostruzione • Il miracolo economico e gli squilibri della società italiana • Evoluzione della società e della politica italiana nel secondo dopoguerra
Argomenti da svolgere dopo l'approvazione del documento	
NESSUNO	

DISCIPLINA	LINGUA INGLESE
A. S.	2025/2026
Classe	V Sez. C / ENOGASTRONOMIA
DOCENTE	SICILIANO MARGHERITA MARIA
ORE DI LEZIONE	ORE TOTALI SVOLTE AL 15 MAGGIO: 60
	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
	<p>VERIFICA DEGLI APPRENDIMENTI E VALUTAZIONE</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Le verifiche orali sono state svolte attraverso colloqui tendenti a verificare le conoscenze e le competenze acquisite.</p> <p>La valutazione dei livelli raggiunti ha tenuto conto della partecipazione alle attività e della puntualità nel rispettare i turni programmati delle verifiche.</p>

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) 1. 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) 1. 4. ALLERGIES VS INTOLERANCES (pag 254)
U.D. A. 3: SUSTAINABILITY IN THE KITCHEN	2. FOOD SUSTAINABILITY (pag 203) 1. THE SHORT SUPPLY CHAIN (pagg 209-226)
U.D. A. 4: ITALIAN STYLE AND CROSS CULTURAL FOOD	2. ITALIAN FOOD HERITAGE & QUALITY CERTIFICATION (pag 165) SLOW FOOD PRESIDIA (pag 167)
U.D.A. 5: TRACEABILITY & CERTIFICATION	THE GMOs CONTROVERSY (pag 230)
Integrazione argomenti previsti post-approvazione	1. THE GMOs CONTROVERSY (pag 230)

DISCIPLINA	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
A. S.	2025/2026
Classe	V Sez. C/ ENOGASTRONOMIA CUCINA
DOCENTE	DE SALVO MARIA
ORE DI LEZIONE	SVOLTE AL 15 MAGGIO: 130
	DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO: 12
	QUADRO ORARIO SETTIMANALE: 4 ORE DI CUI UNA IN COMPRESENZA
	ORE TOTALI: 142

LIBRI DI TESTO ADOTTATI	ALIMENTAZIONE OGGI Silvano Rodato Zanichelli editore
METODI DI INSEGNAMENTO	LEZIONE FRONTALE; POWER POINT; COOPERATIVE LEARNING; ROLE PLAYNG; FLIPPED CLASSROOM; TUTORING;
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	LIM; INTERNET; power point forniti dall'insegnante;
SPAZI	AULA/ LABORATORI
OBIETTIVI RAGGIUNTI (in termini di conoscenze, competenze, capacità)	Vedi competenze in uscita, in particolare: competenza 1- 2 - 3 - 4 - 5 - 7 - 8 - 11
TIPOLOGIA VERIFICHE	VERIFICHE SCRITTE E ORALI (anche sottoforma di test, domande a risposta aperta, relazioni e temi)

CONTENUTI

Modulo	Argomenti
N.1	SOSTENIBILITA' AMBIENTALE E NUOVI ALIMENTI: nuovi prodotti alimentari; qualità degli alimenti.
N. 2	ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE E TIPOLOGIE DIETETICHE: dieta equilibrata, LARN, linee guida, diete nelle diverse fasce di età e nello sport, stili alimentari e tipologie dietetiche; Alimentazione nella ristorazione collettiva. STILI ALIMENTARI; dieta mediterranea, dieta vegetariana, dieta vegana, dieta e sostenibilità.
N.3	DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE: obesità, diabete, DCA, celiachia e intolleranze. Alimentazione e cancro, malattie cardiovascolari;
N. 4	IGIENE E SICUREZZA NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE: contaminazioni e malattie da contaminazione, sistema HACCP, sicurezza sul lavoro,
Argomenti da svolgere dopo l'approvazione del documento	
NESSUNO	

DISCIPLINA	Laboratorio di Enogastronomia - Cucina
A. S.	2025/2026
Classe	V Sez. C / Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

DOCENTE	Gatto Antonino
	SVOLTE AL 15 MAGGIO: 180

ORE DI LEZIONE	DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO: 30
	QUADRO ORARIO SETTIMANALE: 6
	ORE TOTALI: 210
LIBRI DI TESTO ADOTTATI	CUCINABILE INNOVATIVE CORSO AVANZATO- TOMO A e B LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICO. SOLILLO ANGELO. – SAN MARCO
METODI DI INSEGNAMENTO	Applicazione sistematica del Cooperative Learning per la strutturazione e gestione della brigata di cucina, con rotazione dei ruoli e responsabilizzazione degli allievi.
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	utilizzo di attrezzature professionali, software dedicati al calcolo del food cost e materiali didattici tecnico-specialistici.
SPAZI	
OBIETTIVI RAGGIUNTI(in termini di conoscenze, competenze, capacità)	Conoscenze: consolidamento dei protocolli HACCP, approfondimento della chimica e fisica delle trasformazioni alimentari, analisi organolettica delle materie prime e valorizzazione della stagionalità.
TIPOLOGIA VERIFICHE	Prove pratiche strutturate con griglie di valutazione basate su parametri professionali (organizzazione, tecnica esecutiva, equilibrio gustativo, presentazione), integrate da colloqui orali di carattere tecnico.

CONTENUTI

Modulo	Argomenti
Modulo 1	Tecniche Evolute: studio delle reazioni di Maillard, gestione delle emulsioni (stabili e instabili), preparazione di fondi bruni e salse derivate.
Modulo 2	Territorialità: analisi critica e reinterpretazione della tradizione gastronomica regionale italiana, con particolare attenzione alla filiera corta e alla sostenibilità.
Modulo 3	Cucina Internazionale: introduzione alle tecniche della cucina etnica e fusion (cotture al wok, marinature complesse, bilanciamento dei sapori).
Modulo 4	Banqueting e Food Design: gestione della produzione in grandi volumi, progettazione di finger food tecnico e cura dell'impattamento (equilibrio cromatico, strutturale ed estetico).
Modulo 5	Sicurezza e Management: monitoraggio dei CCP (Critical Control Points) e introduzione agli aspetti gestionali e amministrativi della cucina.
Argomenti da svolgere dopo l'approvazione del documento	
Modulo 6	Finger Food evoluto: progettazione di preparazioni caratterizzate da contrasti di texture e temperatura

	(es. baccalà in tempura al nero su emulsione di peperone croccante; arancino di alici con cuore fondente di provola e note agrumate di limone candito).
Modulo 7	Tecniche innovative: introduzione all'uso di addensanti, gelificanti e tecniche di aerazione per la valorizzazione sensoriale del piatto.
Argomenti da svolgere dopo l'approvazione del documento	
NESSUNO	

DISCIPLINA	LINGUA E CULTURA STRANIERA FRANCESE
A.S.	2025/2026
Classe	CLASSE 5C/EN - ENOGASTRONOMIA TRIENNIO

DOCENTE	DOMENICA ZERBI
ORE DI LEZIONE	SVOLTE AL 15 MAGGIO : 90
	DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO : 9
	QUADRO ORARIO SETTIMANALE : 3
	ORE TOTALI: 99
LIBRI DI TESTO ADOTTATI	MARINA ZANOTTI/MARIE-BLANCHE PAOUR - PASSION CHEF ET PATISSIER – LES FRANÇAIS PROFESSIONNEL POUR LA GASTRONOMIE, L'ENOGASTRONOMIE ET LA PÂTISSERIE
METODI DI INSEGNAMENTO	LEZIONE FRONTALE – COOPERATIVE LEARNING – FLIPPED CLASSROOM – PEER EDUCATION – DEBATE
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	LIBRO DI TESTO DIGITALE – LIM – RIVISTE - QUOTIDIANI
SPAZI	AULA - LABORATORIO
OBIETTIVI RAGGIUNTI (in termini di conoscenze, competenze, capacità)	<ul style="list-style-type: none"> • SAPER RICONOSCERE LE MATERIE PRIME INDISPENSABILI IN CUCINA E NELL'ENOGASTRONOMIA • SAPER DISTINGUERE I PRINCIPALI TIPI DI VINO E GLI OBIETTIVI DELL'AGENDA 2030 • SAPER PRESENTARE UN VINO E INSERIRLO IN UN MENU • SAPER PARLARE DI UN TIPICO PIATTO FRANCESE • SAPER INTERAGIRE IN SITUAZIONI REALI • POSSEDERE LE PRINCIPALI CONOSCENZE E COMPETENZE LINGUISTICHE ENOGASTRONOMICHE • ESSERE IN GRADO DI COMPRENDERE LE PAROLE CHIAVE • POSSEDERE BASILARI COMPETENZE DI CARATTERE LINGUISTICO-ESPOSITIVO • CONOSCERE IL LESSICO DI BASE • SAPER TRADURRE E COMPRENDERE TESTI IN LINGUA • SAPER REDIGERE UN CURRICULUM VITÆ • CONOSCERE I METODI DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI E I PRINCIPALI PROBLEMI LEGATI ALLA SALUTE ALIMENTARE

CONTENUTI

Modulo	Argomenti
Primo periodo Temps - septembre -octobre – novembre UDA 7 – <u>Le vin richesse culturelle</u>	Catégories et carte de vin – un art sensoriel : la dégustation – catégories officielles et carte des vins <u>Assaisonnement</u> : les objectifs de 2030 – global goals 2030 <u>Dégustation</u> : le premier producteur de vin au monde la France - les zones viticoles française <u>Itinéraire gastronomique</u> : dans le Nord-Est de la France <u>Grammaire</u> : le futur – les pronoms relatifs simples et composés <u>Compétences en action</u> : savoir présenter un vin et l’insérer dans un menu
Temps : décembre- janvier UDA 8 – <u>Bien- être et qualité</u>	Les légumes - la pyramide alimentaire - le régime crétois – le bien-être en cinq couleurs <u>Assaisonnement</u> : nourriture et religion <u>Dégustation</u> : appellation d’origine contrôlée <u>Itinéraire gastronomique</u> : vidéo La Bretagne <u>Grammaire</u> : le conditionnel présent – les adjectifs indéfinis <u>Compétences en action</u> : présenter des produits et des menus spéciaux
Secondo periodo Temps : février – mars UDA 9 – <u>Santé et sécurité alimentaire</u>	Conservation des aliments, les allergies, les intolérances – <u>Dégustation</u> : projet d’accueil pour les enfants allergiques en France - menus spéciaux à l’école italienne <u>Itinéraires gastronomique</u> : vidéo Les Antilles <u>Grammaire</u> : le conditionnel passé <u>Compétences en action</u> : présenter les méthodes de conservation et les principaux problèmes pour la santé alimentaire
Temps : avril – mai UDA 10 - <u>Un emploi dans le monde de la restauration</u>	Le restaurant bio, le Curriculum Vitæ <u>Dégustation</u> : les opportunités de stage pour les étudiants italiens <u>Itinéraire gastronomique</u> : vidéo autour des continents <u>Grammaire</u> : les adjectifs interrogatifs <u>Compétences en action</u> : s’insérer dans le monde de la restauration Le diplôme de Français Professionnel Tourisme et Hôtellerie (DFPTH) Activités d’entraînement – Fiche de conjugaison Glossaire visuel
Argomenti da svolgere dopo l’approvazione del documento	
NESSUNO	

DISCIPLINA	<i>Matematica</i>
A S.	2025/2026
Classe	V Sez. C / ENOGASTRONOMIA
DOCENTE	Franco Maria Carmela
	SVOLTE AL 15 MAGGIO: 90.

ORE DI LEZIONE	DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO: 7. QUADRO ORARIO SETTIMANALE: 3. ORE TOTALI: 97.
LIBRI DI TESTO ADOTTATI	Titolo – Matematica in pratica Autori - I. Fragni – G. Pettarin <i>Casa editrice - Dea Scuola – Cedam Scuola</i>
METODI DI INSEGNAMENTO	Presentazione degli argomenti. Gli argomenti trattati sono accompagnati da esercizi accuratamente scelti per evidenziare le situazioni particolari e le strategie di risoluzione più appropriate.
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	Libro di testo Aula Testi di consultazione
SPAZI	Aula
OBIETTIVI RAGGIUNTI (in termini di conoscenze, competenze, capacità)	Conoscere il concetto di funzione. Saper determinare il campo di esistenza di una funzione. Saper riconoscere la continuità di una funzione in un punto. Saper determinare gli asintoti. Conoscere il concetto di derivata. Saper determinare i massimi e i minimi, mediante le derivate successive, di funzioni razionali intere. Calcolare il numero di disposizioni, permutazioni e combinazioni di un insieme. Calcolare la probabilità di un evento.
TIPOLOGIA VERIFICHE	La valutazione della progressiva acquisizione delle nozioni e degli obiettivi viene effettuata attraverso colloqui individuali, di gruppo e verifiche scritte. Le verifiche orali tendono ad accertare la conoscenza dei contenuti, la correttezza e la chiarezza espositiva. Sono intese come verifiche orali, anche tutti gli interventi spontanei durante la lezione. Gli elementi per la valutazione sono: livello di partenza; impegno e partecipazione; risultati raggiunti in relazione agli obiettivi stabiliti; presenza alle lezioni; conoscenza delle tecniche di calcolo; acquisizione delle principali nozioni matematiche.

CONTENUTI

Modulo	Argomenti
	Funzione reale di variabile reale. Campo di esistenza.
	Continuità e discontinuità di una funzione. Asintoti di una funzione.
	Derivate fondamentali. Derivate di ordine superiore.
	Massimi e minimi di una funzione, mediante le derivate successive, di funzioni razionali intere.

	Il calcolo combinatorio: disposizioni, permutazioni e combinazioni di un insieme.
	La probabilità.
Argomenti da svolgere dopo l'approvazione del documento	
NESSUNO	

DISCIPLINA	Laboratorio di servizi Enogastronomici – settore Sala e Vendita
A. S.	2025/2026
Classe	V Sez. C. / ..ENOGASTRONOMIA.....

DOCENTE	SALVATORE MUCCI
ORE DI LEZIONE	SVOLTE AL 15 MAGGIO: 52
	DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO: 14
	QUADRO ORARIO SETTIMANALE: 2 ORE
	ORE TOTALI: 66
LIBRI DI TESTO ADOTTATI	Master Lab Laboratorio di servizi Enogastronomici – settore Sala e Vendita
METODI DI INSEGNAMENTO	LEZIONE FRONTALE CON AUSILIO DELLA LIM; COOPERATIVE LEARNING; ROLE PLAYNG; FLIPPED CLASSROOM; TUTORING.
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	LIBRO DI TESTO; LIM; ATTREZZATURE PERSONALI DEL DOCENTE DEL CAMPO TURISTICO ALBERGHIERO. CLASSROOM
SPAZI	AULA
OBIETTIVI RAGGIUNTI (in termini di conoscenze, competenze, capacità)	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenze: Approfondimento dell'enologia e della viticoltura italiana (regionale) e delle basi generali della produzione vinicola. - Competenze: Padronanza delle tecniche di analisi sensoriale (degustazione di vino e olio) e dell'abbinamento tecnico cibo-vino. - Capacità Operative: Eccellenza nel servizio al cliente (cucina di sala alla "lampada") e nella gestione informatizzata di acquisti e magazzino. - Sviluppo Professionale: Consolidamento delle abilità pratiche e dell'etica lavorativa, con particolare attenzione allo spirito di squadra e alla responsabilità.
TIPOLOGIA VERIFICHE	Questionari item vero-falso-Item di completamento- Domande aperte;a risposta multipla; interrogazioni orali brevi e lunghe - Attività di problem solving Cooperative Learning

CONTENUTI

Modulo	Argomenti
Unità modulare 1)	L'azienda enogastronomia
Unità modulare 2)	Il vino in Italia e nel mondo
Unità modulare 3)	Analisi sensoriale e degustazioni
Unità modulare 4)	Operare davanti al cliente

Unità modulare 5)	Tecniche di gestione + Riepilogo di argomenti degli anni scorsi
Argomenti da svolgere dopo l'approvazione del documento	
Unità modulare 5)	Tecniche di gestione

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

DOCENTE	Tripodi Giacomo
ORE DI LEZIONE	SVOLTE AL 15 MAGGIO: 51
	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 • Altri libri • Schemi ed appunti personali • Digital Board • Software didattici • Web App • Grandi e piccoli attrezzi • Dama
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</p>
	<p>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. 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. Sport e storia</p>
Salute, benessere, sicurezza e prevenzione	<p>La buona alimentazione. I principi nutritivi,</p> <p>L'alimentazione dello sportivo, I disturbi alimentari,</p> <p>Il concetto di salute, l'attività sportiva come risorsa per la salute, Traumatologia sportiva e primo soccorso,</p> <p>Allenamento delle abilità motorie e schemi motori, Le MST e L'AIDS</p> <p>Il Doping</p> <p>Le sostanze e metodi proibiti</p>
Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico	<p>Le attività in ambiente naturale e le loro caratteristiche. 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>

Argomenti da svolgere dopo l'approvazione del documento
NESSUNO

DISCIPLINA	DISCIPLINA: RELIGIONE
A.S.	2025/2026
Classe	V Sez. 5^a C/EN
DOCENTE	ELIA ANTONELLA
ORE DI LEZIONE	QUADRO ORARIO SETTIMANALE: 1 ora
	ORE TOTALI: 33
	ORE EFFETTUATE AL 15 MAGGIO: 21
	ORE DA EFFETTUARE: 4
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.
SPAZI	aula
OBIETTIVI RAGGIUNTI (in termini di conoscenze, competenze, capacità)	Conosce il ruolo della Chiesa nel 900, la sua posizione riguardo i temi etici e politici. Sa fare un confronto tra cattolicesimo e altre confessioni religiose. Sa utilizzare in modo sostanziale i Documenti e il Testo Biblico.
TIPOLOGIA VERIFICHE	La valutazione finale ha tenuto conto dei livelli di partenza, delle conoscenze acquisite, dell'impegno, dell'interesse e della partecipazione al dialogo educativo.

CONTENUTI	
Modulo	Argomenti
Area Tematica 1-La Chiesa e i cristiani	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.
Area Tematica 2-Il mistero della vita.	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.
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. Il fenomeno delle nuove migrazioni. L'ideologia razzista. Razzismo o integrazione: quale via per il futuro.
Argomenti da svolgere dopo l'approvazione del documento	
NESSUNO	

DISCIPLINA	Diritto e Tecniche Amministrative
A. S.	2025/2026
Classe	V Sez. C / Enogastronomia
DOCENTE	MERDINI MANJOLA
ORE DI LEZIONE	SVOLTE AL 15 MAGGIO:
	DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO:
	QUADRO ORARIO SETTIMANALE: 4
	ORE TOTALI: 132
LIBRI DI TESTO ADOTTATI	Strumenti gestionali per il turismo - Volume per il quinto anno (LDM) - Diritto e Tecn. Amm. Impresa ricettiva. Art: Enogastronomia e Servizi di Sala e Vendita
METODI DI INSEGNAMENTO	Didattica frontale Didattica partecipata e dialogata Problem solving e studio di casi aziendali Brainstorming Utilizzo di mappe concettuali e schemi riassuntivi Lezione interattiva con supporti digitali
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	Libro di testo LIM (Lavagna Interattiva Multimediale) PC e presentazioni multimediali (PowerPoint) Video didattici e risorse online
SPAZI	Aula
OBIETTIVI RAGGIUNTI (in termini di conoscenze, competenze, capacità)	<p>Conoscenze:</p> <p>Conoscere i principi della pianificazione aziendale Conoscere le fasi del processo di programmazione e controllo Comprendere il ruolo del marketing strategico e operativo Conoscere gli strumenti di analisi (SWOT, ricerche di mercato, marketing mix)</p> <p>Competenze:</p> <p>Applicare strumenti di analisi aziendale in semplici casi pratici Interpretare dati e informazioni per supportare decisioni aziendali Elaborare semplici schemi di pianificazione e budget Analizzare il comportamento del consumatore</p> <p>Capacità:</p> <p>Saper collegare teoria e pratica Sviluppare capacità critiche e di problem solving Lavorare in gruppo e partecipare attivamente Esporre in modo chiaro e corretto i contenuti appresi</p>

TIPOLOGIA VERIFICHE	Scritte e orali
---------------------	-----------------

CONTENUTI

Modulo	Argomenti
Modulo 1 – La pianificazione aziendale	1.1 Il consumatore al centro delle scelte aziendali 1.2 Il processo di pianificazione e programmazione aziendale 1.3 La redazione del piano industriale e del business plan
Modulo 2 – Il controllo di gestione	2.4 Il processo di controllo 2.5 La redazione del budget
Modulo 3 – Il marketing strategico	3.6 Sviluppo e ruolo del marketing 3.7 Il marketing strategico 3.8 Le ricerche di mercato
Modulo 4 – Il marketing operativo	4.9 Il marketing mix 4.10 La politica del prodotto 4.11 La politica del prezzo 4.12 La politica di distribuzione del prodotto 4.13 La politica di comunicazione 4.14 Il web marketing 4.15 Il piano di marketing

Argomenti da svolgere dopo l'approvazione del documento
NESSUNO

INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

La legge n° 92 del 20 agosto 2019 ha introdotto l'insegnamento scolastico dell'Educazione Civica obbligatoria in tutti gli ordini di scuola a partire dall'anno scolastico 2020/2021. Questo insegnamento "trasversale" alle altre discipline, è costruito dall'apporto di più discipline, è stato oggetto di valutazioni periodiche e finali con l'attribuzione di un proprio voto espresso in decimi e con un monte ore minimo di 33 ore per ciascun anno di corso da svolgersi nell'ambito del monte ore complessivo annuale previsto dall'ordinamento vigente.

Nella classe 5 C 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 10 Ottobre 2025 (verbale n. 1). Il coordinamento è stato affidato al docente di **SOSTEGNO, PROF. LA ROSA VINCENZO**.

Nel corso del quinquennio, gli argomenti trattati hanno riguardato i quattro nuclei fondamentali: Costituzione, Sviluppo sostenibile, Cittadinanza digitale ed Educazione Finanziaria.

Obiettivi specifici dell'insegnamento sono stati i seguenti:

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

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

PROGRAMMAZIONE COORDINATA DI EDUCAZIONE CIVICA

ARGOMENTI TRATTATI

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE – PROF.SSA MERDINI MANJOLA ORE SVOLTE 6 I/II QUADRIMESTRE	
TEMATICA	COSTITUZIONE, DIRITTO E LEGALITA'; STUDIO DELLA CARTA COSTITUZIONALE, ISTITUZIONI DELLO STATO E DELL'UE, EDUCAZIONE ALLA LEGALITA' SOLIDARIETA', DIRITTO DEL LAVORO, CONTRASTO ALLE MAFIE, VALORIZZAZIONE DEL PATRIMONIO CULTURALE.
ARGOMENTO	LE FONTI COSTITUZIONALI DEL DIRITTO DEL LAVORO. I DIRITTI E GLI OBBLIGHI DELLE PARTI DEL CONTRATTO DI LAVORO SUBORDINATO. CONTRATTI DI LAVORO. C
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • CONOSCENZA DEI PRINCIPI FONDAMENTALI DEI DIRITTI E DEI DOVERI, DELLE ISTITUZIONI NAZIONALI E DELL'UNIONE EUROPEA. • CONOSCENZA DELLE REGOLE DI COMPORTAMENTO IN SEDE DI COLLOQUIO DI LAVORO.
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • CONSAPEVOLEZZA DELLA NORMATIVA DEL MONDO DEL LAVORO, NAZIONALE E TERRITORIALE.

ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • REDAZIONE DI UNA LETTERA DI PRESENTAZIONE, CURRICULUM VITAE E GESTIONE COLLOQUIO DI LAVORO.
LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA - PROF. GATTO ANTONINO ORE SVOLTE 3 I/II QUADRIMESTRE	
NUCLEO	Lo sviluppo sostenibile.
TEMATICA	AGENDA 2030 per lo sviluppo sostenibile – agricoltura sostenibile - prodotti km zero. Riciclo alimentare antispreco.
ARGOMENTO	ECOSOSTENIBILITA' NEL SETTORE FOOD AND BEVERAGE
CONOSCENZE	➤ Ogni allievo prenderà coscienza delle tipicità enogastronomiche del territorio e delle loro produzioni, nel rispetto dell'ambiente e della natura che ci circonda. Imparerà a conoscere e rispettare le biodiversità, a comprendere il concetto di agricoltura sostenibile attraverso la conoscenza degli alimenti a Km 0 e degli alimenti biologici.
COMPETENZE	COMPETENZE- CHIAVI EUROPEE DI RIFERIMENTO COMPETENZE TRASVERSALI DI EDUCAZIONE CIVICA ➤
ABILITA'	SAPER LAVORARE NELL'OTTICA DELLA SOSTENIBILITA'
LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA VENDITA - PROF. MUCCI SALVATORE ORE SVOLTE 3 I/II QUADRIMESTRE	
TEMATICA	LO SVILUPPO SOSTENIBILE
ARGOMENTO	SVILUPPO SOSTENIBILE, CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI, EDUCAZIONE AMBIENTALE, CONOSCENZA E TUTELA DEL PATRIMONIO E DEL TERRITORIO.
CONOSCENZE	ECOSOSTENIBILITA' NEL SETTORE FOOD AND BEVERAGE.
COMPETENZE	COMPETENZE- CHIAVI EUROPEE DI RIFERIMENTO: ✓ Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria. ✓ Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare. ✓ Competenza in materia di cittadinanza. ✓ Competenza imprenditoriale. COMPETENZE TRASVERSALI DI EDUCAZIONE CIVICA: ✓ Rispettare l'ambiente e partecipare responsabilmente alla sua tutela. ✓ Adottare comportamenti adeguati, per garantire la sicurezza propria, degli altri e degli ambienti di vita. ✓ Comprendere le finalità e gli obiettivi di sviluppo sostenibile previsti dall'Agenda 2030, mettendoli in relazione con le emergenze sociali e ambientali ai diversi livelli, dal globale al locale; valutare le proprie e le altrui scelte e stili di vita alla luce degli obiettivi di sostenibilità. ✓ Identificare i soggetti del territorio che operano per la tutela ambientale, lo sviluppo eco sostenibile e per la tutela e valorizzazione delle eccellenze locali. ✓ Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita di servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
ABILITA'	✓ Riconoscere gli effetti delle attività umane sugli ecosistemi e le conseguenze deleterie dell'economia lineare; ✓ Calcolare la propria impronta ecologica e valutare i risultati; ✓ Individuare gli aspetti fondamentali del problema relativo allo smaltimento dei rifiuti e riconoscere i collegamenti tra questione rifiuti e criminalità organizzata;

	✓ Effettuare correttamente la raccolta differenziata a scuola e negli altri contesti di vita e saper sensibilizzare gli altri a fare lo stesso.
INGLESE- PROF.SSA SICILIANO MARGHERITA ORE SVOLTE 2 I/II QUADRIMESTRE	
TEMATICA	SVILUPPO SOSTENIBILE
ARGOMENTO	SOSTENIBILITA'
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • SOSTENIBILITA' ALIMENTARE
COMPETENZE	<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.
ABILITA'	<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
FRANCESE- PROF.SSA ZERBI DOMENICA ORE SVOLTE 2 I/II QUADRIMESTRE	
NUCLEO	CITTADINANZA DIGITALE
TEMATICA	IDENTITA' DIGITALE
ARGOMENTO	IDENTITA' DIGITALE EUROPEA
CONOSCENZE	✓ Conoscere il significato di identità digitale e l'importanza che ha nel nostro decennio consentendo a tutti gli utenti, compresi minori e anziani, di essere autonomi, responsabili e protetti.
COMPETENZE	✓ Promuovere l'autonomia, la responsabilità e la sicurezza degli utenti nel mondo digitale attraverso l'accesso a servizi sicuri e la protezione contro contenuti illegali e dannosi.
ABILITA'	✓ Contribuire a questo obiettivo favorendo un accesso universale ai servizi pubblici e privati; favorire l'inclusione digitale come identità semplice e sicura; incrementare i servizi personalizzati in ambito educativo, creando percorsi di apprendimento su misura, adatti alle esigenze individuali degli studenti aiutando a ridurre le disparità educative e promuovendo l'uguaglianza.
ITALIANO - PROF.SSA MONTUORO M. TERESA ORE SVOLTE 4 I/II QUADRIMESTRE	
TEMATICA	CITTADINANZA DIGITALE
ARGOMENTO	ETICA DELLA COMUNICAZIONE E CONTRASTO AL LINGUAGGIO DELL'ODIO.
CONOSCENZE	Riflessione sul potere della parola nei contesti pubblici e digitali; analisi di testi letterari, giornalistici e comunicativi per comprendere come il linguaggio, soprattutto nei social e nei media online, possa veicolare rispetto, inclusione o, al contrario,

	discriminazione e violenza verbale. Promozione di un uso consapevole e responsabile della comunicazione digitale.
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Principi della cittadinanza digitale e della comunicazione etica online. ✓ Caratteristiche e rischi del linguaggio d'odio (hate speech) nei media e nei social network. ✓ Norme e valori che regolano la comunicazione e la tutela della dignità personale online. ✓ Strategie di scrittura e comunicazione volte al rispetto e alla costruzione di un dialogo civile.
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Riflettere criticamente sull'uso della lingua come strumento di relazione, partecipazione e responsabilità digitale. ✓ Riconoscere nei testi e nei media online fenomeni di disinformazione, stereotipi e manipolazioni linguistiche. ✓ Utilizzare consapevolmente la lingua per promuovere rispetto, inclusione e cittadinanza attiva anche negli spazi digitali.
MATEMATICA - PROF.SSA FRANCO M. CARMELA ORE SVOLTE 2 I/II QUADRIMESTRE	
NUCLEO	LA CITTADINANZA DIGITALE.
TEMATICA	AFFIDABILITA' DELLE FONTI
ARGOMENTO	AFFIDABILITA' DELLE FONTI SUL WEB
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Saper distinguere l'affidabilità delle fonti sul web, utilizzando gli strumenti informatici con consapevolezza. ✓ Conoscere e saper distinguere l'affidabilità delle fonti sul web.
COMPETENZE	Utilizzare gli strumenti informatici con consapevolezza.
ABILITA'	Usare correttamente le informazioni.
RELIGIONE - PROF. SSA ELIA ANTONELLA ORE SVOLTE 2 I/II QUADRIMESTRE	
NUCLEO	Costituzione.
TEMATICA	Nozioni di diritto del lavoro
ARGOMENTO	La dottrina sociale della chiesa
CONOSCENZE	<i>Le encicliche sociali della chiesa: dalla "Rerum Novarum" alla "Centesimus Annus". La dottrina sociale della Chiesa, la centralità della persona e la funzionalità dei beni, delle scelte economiche, dell'ambiente della politica e del lavoro in funzione della edificazione della persona. I principi della dottrina sociale della Chiesa.</i>
COMPETENZE	<i>Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale. Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla costituzione a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.</i>
ABILITA'	<p><i>Accogliere, confrontarsi e dialogare con quanti vivono scelte religiose e impostazioni di vita diverse dalle proprie. Riconoscere le linee di fondo della dottrina sociale della Chiesa e gli impegni per la pace, la giustizia e la salvaguardia del creato.</i></p> <p>Metodologia La metodologia utilizzata È assolutamente interattiva e partecipativa e prevede dialoghi aperti, lavori di gruppo, progettazione di iniziative, animazioni che</p>

	consentono ai giovani di esprimere le proprie idee e i propri interessi con autonomia e consapevolezza.
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE - PROF. TRIPODI GIACOMO ORE SVOLTE 2 I/II QUADRIMESTRE	
TEMATICA	Sviluppo sostenibile
ARGOMENTO	Educazione al benessere e alla salute
CONOSCENZE	<i>La buona alimentazione</i>
COMPETENZE	<p>Obiettivo</p> <p>Lo studente assumerà stili di vita e comportamenti attivi nei confronti della propria salute intesa come fattore dinamico, conferendo il giusto valore all'attività fisica e sportiva, anche attraverso la conoscenza dei principi generali di una corretta alimentazione e di come essa è utilizzata nell'ambito dell'attività fisica e nei vari sport.</p> <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
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Saper seguire una sana e corretta alimentazione • Promuovere uno stile di vita sano e attivo
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE - PROF.SSA DE SALVO MARIA ORE SVOLTE 4 I/II QUADRIMESTRE	
TEMATICA	Lo sviluppo sostenibile.
ARGOMENTO	<i>AGENDA 2030 per lo sviluppo sostenibile – agricoltura sostenibile - prodotti km zero. Riciclo alimentare antispreco.</i>
CONOSCENZE COMPETENZE ABILITA'	Ogni allievo prenderà coscienza delle tipicità enogastronomiche del territorio e delle loro produzioni, nel rispetto dell'ambiente e della natura che ci circonda. Imparerà a conoscere e rispettare le biodiversità, a comprendere il concetto di agricoltura sostenibile attraverso la conoscenza degli alimenti a Km 0 e degli alimenti biologici.
STORIA - PROF.SSA MONTUORO M. TERESA ORE SVOLTE 2 I/II QUADRIMESTRE	
TEMATICA	Costituzione
ARGOMENTO	Memoria storica e diritti umani.
CONOSCENZE	Riflessione sul valore della memoria come fondamento della coscienza civile e della tutela dei diritti sanciti dalla Costituzione italiana. 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.
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • I principi fondamentali della Costituzione italiana relativi ai diritti e alle libertà dell'uomo. • Le principali violazioni dei diritti umani nel Novecento e le risposte della comunità internazionale. • Il valore della memoria storica nella costruzione dell'identità democratica. <ul style="list-style-type: none"> • Le istituzioni e le ricorrenze civili che promuovono la memoria e la difesa dei diritti.
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Collegare eventi e processi storici ai principi costituzionali di libertà, uguaglianza e solidarietà. • Riflettere criticamente sui rapporti tra memoria storica, diritti umani e democrazia. <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere il ruolo della Costituzione come garanzia contro la violenza e le discriminazioni.
METODOLOGIE/ATTIVITÀ	
ATTIVITA' IN LABORATORIO, CASI TEORICI E PRATICI, PPT.	
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	
LIM – LABORATORI- LIBRI – DISPENSE – ARTICOLI DI GIORNALE	
SPAZI	
AULA - LABORATORIO	
VALUTAZIONE	
DOMANDE DI GRUPPO IN CLASSE, DOMANDE INDIVIDUALI, VERIFICHE SCRITTE E ORALI	
FINALITÀ E OBIETTIVI DELLA DISCIPLINA	
PROMUOVERE UNA CULTURA ALIMENTARE CONSAPEVOLE, ORIENTATA ALLA SALUTE E ALLA SOSTENIBILITÀ; SVILUPPARE IL SENSO DI LEGALITÀ, LA CITTADINANZA ATTIVA, IL RISPETTO DEI DIRITTI E DEI DOVERI, E LA SOSTENIBILITÀ	

FORMAZIONE SCUOLA LAVORO (EX-PCTO)

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

Gli stage aziendali hanno consentito di approfondire le dinamiche di gestione di una cucina, gestione del servizio, approvvigionamento delle merci in un ambiente di lavoro reale, in linea con

l'indirizzo di studi frequentato.

L'obiettivo principale è stato quello di incrementare, a partire dal terzo anno, le opportunità lavorative facendo acquisire agli studenti competenze pratiche nel settore enogastronomico di produzione e trasformazione della materia prima, integrandole con quanto appreso in aula; promuovendo una professionalità più consapevole, favorendo l'orientamento professionale nel settore della cucina 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 **Enogastronomia - Settore Cucina**, gli studenti hanno appreso:
 - a) Collaborazione attiva nella preparazione della linea (mise en place) per i diversi reparti della cucina, con particolare attenzione al trattamento delle materie prime locali e stagionali;
 - b) Applicazione delle tecniche di cottura e dei processi di rigenerazione degli alimenti, garantendo il mantenimento degli standard organolettici e qualitativi richiesti dall'azienda;
 - c) Esecuzione delle procedure di porzionamento e impiattamento estetico delle portate, seguendo i canoni della cucina contemporanea e le direttive dello Chef di cucina;
 - d) Gestione operativa dei flussi di lavoro in conformità ai protocolli HACCP per la sicurezza alimentare e alle norme sulla sicurezza nei luoghi di lavoro.

- in qualità di supporto nel ruolo/nel settore di **Sala e Vendita**, gli studenti hanno appreso:
 - a) Assistenza nel servizio di sala con particolare focus sulla gestione dei buffet, partecipando attivamente a postazioni di show cooking per la finitura di piatti davanti al cliente;
 - b) Supporto operativo nelle attività di caffetteria e servizio bar, occupandosi della preparazione di snack rapidi, aperitivi e della relativa accoglienza della clientela;
 - c) Applicazione delle tecniche di comunicazione e vendita, curando la presentazione dei prodotti e fornendo informazioni dettagliate sugli ingredienti e sugli abbinamenti;
 - d) Collaborazione nel riassetto delle aree di somministrazione e nel monitoraggio delle scorte di magazzino relative al settore beverage e food del reparto sala.

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

Il percorso di FSL ha previsto, altresì, attività online di formazione sulla sicurezza nei luoghi di lavoro sul sito <https://www.anfos.org/formazione-sicurezza-gratuita-studenti-alternanza-scuola-lavoro/> e sul sito ministeriale <https://alternanza.miur.gov.it> per il conferimento

rispettivamente di 4 ed 8 ore di FSL; ed attività in aula per il conseguimento dell'attestato di frequenza per il corso sull'HACCP pari ad 8 ore di FSL.

Una parte delle ore svolte nel triennio ha previsto attività di ristorazione ed allestimento banqueting in occasione:

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

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

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

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

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

ORIENTAMENTO

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

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

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

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

A TITOLO ESEMPLIFICATIVO

OBIETTIVI	ATTIVITA'	LUOGO	DISCIPLINA	METODOLOGIA	ORE	TOTALE
RINFORZARE IL METODO DI STUDIO	- RICERCA DI TESTI DAL WEB	CLASSE	ITALIANO	- FLIPPED CLASSROOM	3	8
	- VALUTARE L’AFFIDABILITA’ DELLE FONTI		STORIA	- LETTURA ED ESERCITAZIONI SU FONTI DIGITALI	1	
	SVILUPPO E RINFORZO DELLE COMPETENZE STEM	CLASSE E/O LABORATORIO	MATEMATICA	LAVORARE SUL LIBRO DI TESTO	2	
	RINFORZO DELLE COMPETENZE DI COMPrensIONE E ASCOLTO	CLASSE	INGLESE	VISIONE DI VIDEO CON COLLOQUI DI LAVORO IN LINGUA/ASCOLTO E COMPrensIONE	2	
LAVORARE SULLE CAPACITA’ IMPRENDITORIALI	INCONTRO CON RAPPRESENTANTI AZIENDALI PER LA PRESENTAZIONE DI OPPORTUNITA’ LAVORATIVE	CLASSE/ AUDITORIUM	MATERIA DI INDIRIZZO : ENOGASTRON. BAR/SALA/ VENDITA	- INTERVISTE - DIBATTITO	2	5
	RICERCA DI LAVORO		DTA	REDAZIONE CURRICULUM VITAE	3	

				LETTERA DI PRESENTAZIONE SIMULAZIONE DI COLLOQUI DI LAVORO		
CONOSCERE LA FORMAZIONE SUPERIORE CONOSCERE AZIENDE DEL SETTORE DI INDIRIZZO	CONOSCERE L'OFFERTA UNIVERSITARIA VISITE ANCHE VIRTUALI DI AZIENDE INCONTRI IN PRESENZA O VISIONE DI INTERVISTE AD NOTI ESPERTI DEL SETTORE DI RIFERIMENTO (CHEF STELLATI....)	CLASSE E/O AZIENDA DI SETTORE/SALONE DELLO STUDENTE	MATERIA DI INDIRIZZO : ENOGASTRON. BAR/SALA/ VENDITA/ ACCOGLIENZA TURISTICA SCIENZA DEGLI ALIMENTI	-RIFLESSIONI GUIDATE SULLE VISITE IN PRESENZA ATTRAVERSO QUESTIONARI DI GRADIMENTO -INDIVIDUAZIONE DEI SAPERI COLLEGATI ALL'ESPERIENZA -STUDIO DELLE FILIERE DI PRODUZIONE	14	14
CONOSCERE SE STESSI	COMPILAZIONE E-PORTFOLIO	LABORATORIO	DOCENTE TUTOR	ACCESSO ALLA PIATTAFORMA DEDICATA SCELTA DEL CAPOLAVORO	4	4
						31

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

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

ATTIVITÀ INTEGRATIVE E DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

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

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

Gli studenti hanno partecipato alle seguenti attività:

EVENTI SVOLTI A SCUOLA	
29.10.2025	FUMO DI VERITA': LA SALUTE IN PRIMO PIANO
30.10.2025	INCONTRO FORMATIVO CON FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI
10.12.2025	#CUORICONNESSI DAY. COLLEGAMENTO INTERNET DALLA CLASSE
14.01.2026	SEMINARIO TECNICO E LABORATORIO SENSORIALE "L'ARTE DELL'OLIO D'OLIVA" – ANALISI ORGANOLETTICA – LABORATORIO 6 -SALA
06.02.2026	"STOP AL BULLISMO" UNITI PER UN MONDO PIU' SICURO
10.02.2026	"INSIEME CONTRO LA VIOLENZA SULLE DONNE"
26.02.2026	ALCOLISMO: USCIRNE E' POSSIBILE
27.02.2026	GIORNATA DELLA MEMORIA: STORIA DI PARTIGIANI INTERNATI E DEPORTATI, VITTIME DEL FASCISMO E DEL NAZISMO
28.02.2026	OCCHI CHE IGNORANO, VOCI CHE PROTEGGONO #STOPBULLYINGDAY. PARTECIPA.ASCOLTA.DIFENDI.CAMBIA.
18.03.2026	100 PASSI VERSO IL 21 MARZO: L'IIS "G.RENDA" IN PRIMA LINEA PER LA MEMORIA E LA LEGALITA'
24.03.2026	INTELLIGENZA ARTIFICIALE & GIOVANI
09.04.2026	PROGETTO ICARO 2026 – EDUCAZIONE STRADALE-AUDITORIUM DELLA SCUOLA
22.04.2026	INCONTRO FORMATIVO DI RIFLESSIONE SULLA GIORNATA DEL 25 APRILE
05.05.2026	UDA INTERDISCIPLINARE: RENDA'S RESTAURANT

07.05.2026	INCONTRO CON ITS ELAIA DI VIBO VALENTIA
------------	---

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 BLSO - 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^ EDIZIONE CAMPIONATI DELLA CUCINA ITALIANA A CURA DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI (FIC) – TROFEO "MIGLIOR ALLIEVO ISTITUTI ALBERGHIERI" - RIMINI

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

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

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

1. Specializzazione Tecnica: attraverso gli ITS e la collaborazione con aziende come Grimaldi, per chi vuole entrare subito nel mondo del lavoro tecnico;
2. Percorso Accademico: per chi intende proseguire gli studi, esplorando sia le università tradizionali che quelle telematiche;
3. Senso delle Istituzioni: fornendo sbocchi lavorativi nel settore pubblico e della sicurezza (GdF).

4. Crescita Professionale: utilizzando le competizioni e le associazioni di categoria (FIC) come trampolino di lancio per l'eccellenza nel settore hospitality.

SIMULAZIONI PROVE SCRITTE ESAMI DI MATURITA'

DESCRIZIONE

Le finalità principali sono state:

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

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

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

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

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

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

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

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

ELENCO ALLEGATI:

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

FIRME DEI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	FIRMA
DE SALVO MARIA	<i>Maria De Salvo</i>
CANDELA SARA	<i>Sara Candela</i>
ELIA ANTONELLA	<i>Antonella Elia</i>
FRANCO MARIA CARMELA	<i>Maria Franco</i>
GATTO ANTONINO	<i>Antonino Gatto</i>
LA ROSA VINCENZO	<i>Vincenzo La Rosa</i>
MONTUORO MARIA TERESA	<i>Maria Teresa Montuoro</i>
MUCCI SALVATORE	<i>Salvatore Mucci</i>
SICILIANO MARGHERITA	<i>Margherita Siciliano</i>
TRIPODI GIACOMO	<i>Giacomo Tripodi</i>
ZERBI DOMENICA	<i>Domenica Zerbi</i>

