



**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
5^A SEZIONE D INDIRIZZO PASTICCERIA**

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

INDICE

| | |
|--|----|
| PRESENTAZIONE DELLA CLASSE | 3 |
| ANNI DI CONTINUITÀ DI DOCENZA NEL TRIENNIO | 5 |
| DESCRIZIONE SINTETICA DELL'INDIRIZZO | 6 |
| CRITERI DIDATTICI ADOTTATI CON LA CLASSE | 7 |
| METODOLOGIA E STRATEGIE ADOTTATE | 7 |
| ATTIVITÀ DI RECUPERO E DI APPROFONDIMENTO | 8 |
| STRUMENTI DIDATTICI | 8 |
| STRUMENTI DI OSSERVAZIONE, VERIFICA E VALUTAZIONE | 9 |
| STRUMENTI PER LA VERIFICA FORMATIVA/SOMMATIVA | 9 |
| VALUTAZIONE | 10 |
| CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI COMPORTAMENTO | 12 |
| CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO | 12 |
| TABELLA DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO | 13 |
| SINTESI DEI PROGRAMMI SVOLTI DI TUTTE LE DISCIPLINE AL 15 MAGGIO 2026 | 13 |
| CONTENUTI | 22 |
| INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA | 34 |
| PROGRAMMAZIONE COORDINATA DI EDUCAZIONE CIVICA | 35 |
| FORMAZIONE SCUOLA LAVORO (EX-PCTO) | 39 |
| ORIENTAMENTO | 41 |
| ATTIVITÀ INTEGRATIVE E DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA | 43 |
| SIMULAZIONI PROVE SCRITTE ESAMI DI MATURITA' | 45 |
| DESCRIZIONE | 45 |
| ELENCO ALLEGATI: | 46 |
| FIRME DEI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE | 47 |

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

L'origine della classe, come si configura, risale all'anno 2023/2024, anno in cui si costituisce la III D, indirizzo pasticceria. L'attuale classe V è composta da 18 alunni (uno di essi con frequenza irregolare e assente a partire dal mese di febbraio), 10 maschi e 8 femmine. In classe sono presenti 3 alunni con disabilità (L. 104/1992) e 1 alunno con BES.

La classe si presenta nel complesso disomogenea in riferimento a prerequisiti, motivazione, impegno e in parte già dalla classe III ha manifestato situazioni conflittuali. Al di fuori dell'ambiente scolastico gli studenti non si frequentano nei momenti di svago.

La partecipazione alla vita di classe, all'attività didattica e al dialogo educativo è stata, in generale, non costante e inadeguata.

Per quanto riguarda la condotta, quest'anno una parte degli alunni non ha tenuto un comportamento corretto e la frequenza è stata irregolare, soprattutto l'attenzione e la partecipazione sono risultati non costanti.

Non va dimenticato un gruppo di allievi i quali fin da gli anni scorsi hanno mostrato attenzione e motivazione, insieme ad un comportamento adeguato nei confronti dell'impegno scolastico.

Livelli di profitto e conseguenze acquisite

Il percorso formativo condotto dai docenti è stato improntato all'approfondimento delle linee essenziali, dei singoli programmi in ottemperanza alle indicazioni ministeriali. Il consiglio di classe ha cercato di concretizzare il più possibile gli argomenti di studio con le esperienze professionali vissute dagli alunni direttamente collegate al mondo del lavoro.

Obiettivi prioritari del consiglio di classe sono stati infatti, oltre a quelli inclusivi, anche quelli di tipo formativo, finalizzati all'inserimento degli alunni nel mondo del lavoro e alla creazione di cittadini lavoratori responsabili e consapevoli. La classe ha globalmente raggiunto gli obiettivi formati indicati nel PTOF e complessivamente gli studenti presentano un livello culturale medio sufficiente, discreto da parte di alcuni e infine un gruppo raggiunge un buon livello, segno di un metodo di studio non mnemonico e di apprezzabili attitudini in alcuni discipline.

I tempi di svolgimento delle attività didattiche hanno tenuto conto dei ritmi di apprendimento degli studenti e delle loro difficoltà. Sono stati posti in essere interventi di recupero in itinere per consentire a coloro che palesavano delle insicurezze di poter recuperare e seguire con minore difficoltà il dialogo educativo e consentire loro di raggiungere gli obiettivi minimi prefissati. Per questo motivo, quanto programmato è stato spesso rivisto e riproposto più volte per agevolare anche gli studenti più fragili dal punto di vista didattico, per cui il ritmo operativo talvolta è stato rallentato e alcune parti delle programmazioni non sono state svolte. Nella valutazione finale si terrà conto dei livelli di partenza, dell'impegno, della partecipazione e dei contenuti acquisiti durante l'intero percorso scolastico.

Molti studenti sono inseriti nel mondo del lavoro in imprese ristorative e/o ricettive, ciò ha arricchito ed agevolato la partecipazione alle attività laboratoriali.

In generale, il Consiglio di Classe ha impostato il lavoro nelle singole discipline e nelle attività interdisciplinari per favorire il raggiungimento delle competenze comuni e di indirizzo adattandole al profilo della classe. Per

il raggiungimento o meno di tali competenze si fa riferimento alle schede allegate inerenti alle singole discipline presentate da parte di ogni singolo docente:

- (conoscenze) sono in possesso di una cultura generale rispondente alla finalità di indirizzo, accompagnata da capacità linguistico-espressive e logico-interpretative; hanno generalmente acquisito le conoscenze sistematiche dei processi economici, giuridici e contabili adeguate alla professionalità richiesta dalle specificità del titolo di studio;
- (competenze) sono in grado di utilizzare le conoscenze in modo coordinato ed integrato, orientandosi consapevolmente in contesti diversificati, affrontando anche situazioni dinamiche;
- (abilità) sono in grado di utilizzare appropriati linguaggi; di analizzare, redigere e rielaborare testi e documenti aziendali; di elaborare strategie; di organizzare il proprio lavoro, sia singolarmente che in un contesto di gruppo;

Naturalmente il pieno raggiungimento degli stessi ha riguardato solo una parte degli studenti. Una parte cospicua della classe si attesta su livelli base, in contesti molto semplici e circoscritti. Risultati più soddisfacenti sono stati conseguiti nell'ambito delle attività relative alla FSL, iniziate a partire dal terzo anno, nelle quali gli studenti hanno dimostrato mediamente di possedere le competenze indicate nell'area comune e quelle professionali, specifiche dell'indirizzo.

Tutti gli studenti hanno sostenuto le prove INVALSI.

Il consiglio di classe con delibera del 9.04.26 ha stabilito che la simulazione della Prima e della seconda Prova scritta avranno luogo rispettivamente nei giorni 15 e 16 aprile 2026, mentre la simulazione del Colloquio verrà concordata in seguito, presumibilmente nel mese di maggio.

Si precisa che, per ogni discente, è stato redatto il Curriculum dello studente come previsto dal D.M. del 06/08/2020

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 | x |
| MATEMATICA | | | |
| LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI SETT. PAS | | | |
| DIRITTO E TEC. AMM. S.R. | X | X | X |
| TEDESCO | | | |
| TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI | | | |
| INGLESE | X | X | X |
| SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE | | | |

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.

Il Consiglio di Classe ha assunto i seguenti atteggiamenti, posti come obiettivi in sede di programmazione:

- 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;
- Le prove di verifica sommativa 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;
- 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 annotato sull'apposita scheda le uscite degli allievi dall'aula per l'uso dei servizi;
- 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"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Interrogazione breve | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Tema | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Prove Strutturate | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Prove semi-strutturate | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Questionario | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Relazione | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Esercizi | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Analisi testo | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Saggio | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Articolo giornale | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Risoluzione casi pratici e professionali | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |

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

Per le prove simulate delle materie Italiano (Allegato 2) e Scienza e Cultura dell'Alimentazione (Allegato 4) sono state utilizzate griglie (Griglia di 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 ragazzi (puntualità, costanza, invio feedback richiesti, atteggiamento collaborativo);
- capacità di interazione (con il docente e tra compagni);
- processo messo in atto dagli studenti per svolgere i compiti assegnati.

La misurazione dell'apprendimento è stata espressa attraverso i livelli della tabella sotto indicata:

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 |

| Livello | Voto | Conoscenze | Abilità | Competenze |
|--------------------------|------|--|---|--|
| 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. |
| 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 | Non dimostra di possedere alcuna competenza, commette errori molto gravi, la produzione è gravemente carente e |

| Livello | Voto | Conoscenze | Abilità | Competenze |
|---------|------|---|--|--|
| | | | elementi minimi del compito o del problema. | 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 |
|--------|---|
| 9 e 10 | 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 ≤ 7 | 8-9 | 9-10 | 10-11 |
| 7 < M ≤ 8 | 9-10 | 10-11 | 11-12 |
| 8 < M ≤ 9 | 10-11 | 11-12 | 13-14 |
| 9 < M ≤ 10 | 11-12 | 12-13 | 14-15 |

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

| | |
|-------------------|------------------|
| DISCIPLINA | ITALIANO |
| A. S. | 2025/2026 |
| Classe | V D/ PASTICCERIA |

| | |
|--|---|
| DOCENTE | DE MORO MARIA |
| | QUADRO ORARIO SETTIMANALE: 4 ORE |
| | SVOLTE AL 15 MAGGIO: 115 ore DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO: 12 ore ORE TOTALI: 132 |
| LIBRI DI TESTO ADOTTATI | Roncoroni Angelo, Cappellini Milva Maria, Sada Elena, La mia nuova letteratura, vol. 3: Dall'Unità d'Italia a oggi, C. Signorelli, Milano 2020 |
| METODI DI INSEGNAMENTO | lezione frontale lezione interattiva lezione multimediale videolezione cooperative learning flipped classroom debate attività di gruppo |
| MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO | <ul style="list-style-type: none"> • libro di testo (Roncoroni Angelo, • Cappellini Milva Maria, Sada Elena, La mia nuova letteratura, vol. 3: Dall'Unità d'Italia a oggi, C. Signorelli, Milano 2020) • lezioni registrate • aule multimediali • sussidi didattici • strumenti digitali • risorse didattiche online |

| | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • visite didattiche • attività integrative • interventi di esperti • materiale prodotto dall'insegnante • Google Apps e tools digitali |
| SPAZI | AULA |
| OBIETTIVI RAGGIUNTI (in termini di conoscenze, competenze, capacità) | <ul style="list-style-type: none"> • saper utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali; • riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura; • orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnicoprofessionale correlate ai settori di riferimento; • stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro; • individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. |
| TIPOLOGIA VERIFICHE | prove scritte strutturate prove scritte semi-strutturate prove scritte non strutturate interrogazioni orali |

CONTENUTI

| Modulo | Argomenti |
|---|--|
| MODELLI CULTURALI DELLA SECONDA METÀ DELL'800 | Caratteri del Positivismo, del Naturalismo francese e del Verismo Giovanni Verga: <ul style="list-style-type: none"> • ritratto dell'autore • La poetica e la produzione letteraria • Da Vita dei campi: lettura e analisi di Rosso Malpelo • Da Novelle rusticane: lettura e analisi di La roba • Trama dei Malavoglia e di Mastro Don Gesualdo e lettura di brani scelti |
| LA CRISI DELL'UOMO E IL DECADENTISMO | Decadentismo Il Simbolismo francese La Scapigliatura e Carducci Gabriele D' Annunzio: <ul style="list-style-type: none"> • vita e opere • L'Estetismo e il Superomismo • Da Alcyone: lettura e analisi de La pioggia nel pineto • Trama del romanzo Il |

| | |
|--------------------------------------|---|
| | <p>piacere con lettura di passi scelti</p> <p>Giovanni Pascoli:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Profilo dell'autore, pensiero e poetica. • Da Myricae: lettura e analisi di brani scelti. • Dai Canti di Castelvecchio: lettura e analisi de Il gelsomino notturno. |
| LE AVANGUARDIE E IL ROMANZO DEL '900 | <p>Le Avanguardie: Crepuscolarismo, Futurismo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Filippo Tommaso Marinetti: il Manifesto del Futurismo. <p>Il Romanzo storico, sociale e psicologico del '900.</p> <p>Luigi Pirandello:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ritratto d'autore. • La visione del mondo e la poetica. • Da L'Umorismo: Il sentimento del contrario • I romanzi. Il Teatro. Le Novelle. • Lettura e analisi di brani scelti tra quelli più significativi. <p>Italo Svevo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ritratto d'autore. • Il pensiero e la poetica. • La coscienza di Zeno: <p>lettura e analisi di brani scelti.</p> |
| LA LIRICA FRA LE DUE GUERRE | <p>Il Novecento: quadro storicoculturale. Caratteri fondamentali dell'Ermetismo.</p> <p>Giuseppe Ungaretti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ritratto d'autore • Il pensiero e la poetica • Da L'Allegria: lettura e analisi di liriche scelte <ul style="list-style-type: none"> • Da Sentimento del tempo: La madre. • Da Il dolore: Non gridate più. <p>Umberto Saba:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vita e opere. • Lettura e analisi di liriche scelte. <p>Salvatore Quasimodo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ritratto dell'autore. • Il pensiero e la poetica • Lettura e analisi di liriche scelte. <p>Eugenio Montale</p> <ul style="list-style-type: none"> • vita e opere • Lettura e analisi di liriche scelte. |
| IL NEOREALISMO | <p>Il Neorealismo: caratteri fondamentali e sua evoluzione storica</p> <p>La Resistenza e l'Olocausto:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Primo Levi: profilo dell'autore; lettura e analisi di brani scelti. <p>Italo Calvino:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Profilo dell'autore • lettura e analisi di brani scelti |

| | |
|-------------------|-------------------------------|
| DISCIPLINA | LINGUA INGLESE |
| A. S. | 2025/2026 |
| Classe | V Sez. D / PASTICCERIA |

| | |
|-----------------------------|---|
| DOCENTE | Rosarno Leandra |
| | QUADRO ORARIO SETTIMANALE: 2 ore |
| | SVOLTE AL 15 MAGGIO: 56 DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO: 5 ORE TOTALI: 61 |
| LIBRI DI TESTO ADOTTATI | Mastering Cooking & Service Premium. (C. E. Morris with A. Smith) Cook Book. Food Planet. (Olga Cibelli, Daniela D'avino) |
| METODI DI INSEGNAMENTO | È stato utilizzato un metodo funzionale allo sviluppo delle competenze linguistiche, secondo i dettami dell'approccio comunicativo, per cercare di avvicinare il più possibile gli studenti alla lingua straniera studiata. La lingua inglese è stata presentata attraverso attività di comprensione scritta (globale e dettagliata) di testi specialistici, per un'analisi diretta del linguaggio settoriale. Inoltre, gli studenti hanno lavorato sulla comprensione sia orale che scritta di brevi video, che sono stati utilizzati come punto di partenza per l'introduzione, spiegazione e/o approfondimento di argomenti trattati. In questo modo, si è cercato di diversificare l'attività didattica per adattarla ai diversi stili cognitivi e ai bisogni educativi degli alunni. |
| MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO | Libri di testo E-book Contenuti didattici digitali Computer Schede predisposte dall'insegnante |
| SPAZI | Aula |

| | |
|--|---|
| OBIETTIVI RAGGIUNTI (in termini di Conoscenze, Competenze. capacità) | <p>CONOSCENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - comprendere le idee fondamentali di testi anche abbastanza complessi su diversi argomenti, comprese le discussioni tecniche nel proprio settore di specializzazione; - interagire con relativa scioltezza e spontaneità; - utilizzare i contenuti lessicali relativi alla microlingua d'indirizzo e i contenuti funzionali (grammaticali e morfologici); - produrre testi chiari e sufficientemente articolati; - esprimere un'opinione su un argomento relativo al proprio settore di studio. <p>COMPETENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - utilizzare la lingua inglese per i principali scopi comunicativi |
|--|---|

| | |
|----------------------------|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - Saper utilizzare il linguaggio specifico della micro lingua. - Saper produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. -Saper integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione. - Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. <p>CAPACITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> -Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o d'attualità, di lavoro. -Distinguere e utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali. -Produrre tesi per esprimere in modo chiaro e semplice opinioni, intenzioni, e descrivere esperienze e processi. -Utilizzare autonomamente i dizionari monolingue e bilingue, compresi quelli multimediali. -Saper utilizzare un lessico appropriato al contesto di lavoro. |
| TIPOLOGIA VERIFICHE | <p>Analisi del testo (skimming/scanning) Test a risposta aperta</p> <p>Test semi-strutturato</p> <p>Test strutturato</p> <p>Interrogazione</p> |

CONTENUTI

| Modulo | Argomenti |
|----------------------------|---|
| Nutrition and food culture | <p>Healthy eating - The Eatwell Guidelines</p> <p>The Slow Food movement</p> <p>The Mediterranean Diet Alternative diets</p> <p>Special diets for food allergies and intolerances</p> |
| Safety procedures | <p>Food safety and food quality</p> <p>The WHO five keys to safer food HACCP and principles</p> <p>Food poisoning: bacteria, viruses, parasites, chemicals. Food contamination</p> <p>Food preservation</p> |

| | |
|-------------------|--|
| DISCIPLINA | SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE |
| A. S. | 2025/2026 |
| Classe | V Sez. D / ENOGASTRONOMIA pasticceria |

| | |
|----------------|--|
| DOCENTE | DE SALVO MARIA |
| | QUADRO ORARIO SETTIMANALE: 4 ORE DI CUI UNA IN COMPRESENZA |

| | |
|--|---|
| | SVOLTE AL 15 MAGGIO: 130 DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO: 12 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 |
| 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; |
| 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, |

| | |
|-------------------|--|
| DISCIPLINA | Tecniche di Gestione e Organizzazione dei Processi Produttivi |
| A. S. | 2025/2026 |
| Classe | V Sez. D / ENOGASTRONOMIA pasticceria |

| | |
|---|--|
| DOCENTE | Prof. Marcello Sacchinelli |
| ORE DI LEZIONE | Quadro orario settimanale: 2 |
| | Svolte al 15 maggio: Da svolgere dopo il 15 maggio: Quadro orario settimanale: 2 Ore totali: 66 |
| LIBRI DI TESTO ADOTTATI | Libro di testo in adozione per la disciplina; dispense e materiali forniti dal docente; schede tecniche; mappe concettuali; schemi riassuntivi e risorse digitali di supporto. |
| METODI DI INSEGNAMENTO | Lezione frontale; lezione dialogata e interattiva; esercitazioni pratiche; problem solving; costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle; analisi guidata di casi applicativi riferiti al settore dolciario e da forno; utilizzo di materiali digitali per approfondimenti e condivisione dei contenuti. |
| MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO | Libro di testo, appunti e dispense del docente, schemi, tabelle, mappe concettuali, LIM/proiettore, supporti multimediali, Classroom, esercitazioni scritte e pratiche, esempi applicativi riferiti a macchinari, impianti e processi produttivi del settore dolciario e della panificazione. |
| SPAZI | Aula, eventuale laboratorio, ambienti digitali e spazi scolastici attrezzati per attività didattiche, esercitative e di approfondimento. |
| OBIETTIVI RAGGIUNTI (in termini di conoscenze, competenze, capacità) | <p>Gli alunni, in relazione ai diversi livelli di partenza e all'impegno dimostrato, hanno acquisito conoscenze relative all'organizzazione dei processi produttivi, ai principali sistemi di trasporto interno, ai fondamenti di automazione, ai macchinari e agli impianti utilizzati nel settore dolciario e da forno, alle tecniche di progettazione del processo produttivo, alla qualità e alla sicurezza nei luoghi di lavoro.</p> <p>In particolare, la classe ha sviluppato la capacità di riconoscere e descrivere le principali attrezzature e macchine impiegate nella produzione dolciaria e nella panificazione, comprendendone il funzionamento generale, le caratteristiche operative e le principali criticità. Sono stati trattati i trasportatori industriali, i sistemi pneumatici ed elettropneumatici, i concetti fondamentali di automazione, gli schemi a blocchi e le logiche di comando.</p> <p>Gli studenti hanno affrontato argomenti relativi alla pianificazione della produzione, all'organizzazione del lavoro, ai layout produttivi, applicando tali strumenti a esempi riferiti al settore dolciario. E' stata dedicata attenzione anche ai temi della qualità, della sicurezza sul lavoro e della prevenzione dei rischi, con riferimento al D.Lgs. 81/2008, al controllo qualità e ai principali rischi presenti negli ambienti di lavoro.</p> <ul style="list-style-type: none"> - individuare le principali fasi di un processo produttivo; - riconoscere macchinari, impianti e attrezzature del settore; - interpretare semplici schemi, layout e diagrammi organizzativi; - applicare criteri di pianificazione del lavoro; |

| | |
|----------------------------|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - riconoscere situazioni di rischio e adottare comportamenti coerenti con la sicurezza; - comprendere l'importanza della qualità nei processi produttivi. |
| TIPOLOGIA VERIFICHE | <p>Sono state utilizzate verifiche orali, prove scritte strutturate e semistrutturate, domande a risposta aperta, esercitazioni applicative, analisi di casi pratici, costruzione di schemi, tabelle e mappe concettuali, nonché osservazione sistematica della partecipazione, dell'impegno e del metodo di lavoro.</p> <p>La valutazione ha tenuto conto delle conoscenze acquisite, della capacità di esposizione, dell'uso corretto del linguaggio tecnico, dell'applicazione dei concetti a casi pratici e del progresso rispetto alla situazione iniziale.</p> |

CONTENUTI

| Modulo | Argomenti |
|---|--|
| Modulo 1 - I trasportatori industriali e fondamenti di automazione | I trasporti interni: generalità, classificazione e gestione. Trasportatori industriali. Trasportatori a rulli e a nastro. Elevatori, trasportatori a catena, vibranti e per materiali alla rinfusa. Trasportatori pneumatici. Centrale di produzione dell'aria compressa. Fondamenti di automazione. Il sistema e le sue caratteristiche. Algebra degli schemi a blocchi. Retroazione. Applicazioni degli schemi a blocchi in campo dolciario. Richiamo dei fondamenti di pneumatica. Sistema pneumatico, centrale di produzione, organi di distribuzione e attuatori. Componenti pneumatici principali: pistoni e valvole. Sistema elettropneumatico: componenti fondamentali, simbologia, bobine, interruttori, contatti, finecorsa. Logiche di comando. |
| Modulo 2 - Macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno | Tecniche complesse di produzione dolciaria e di panificazione. Attrezzature per la cottura: forno statico, forno a convezione di vapore, forno combinato, forno rotativo, forno a microonde, pastorizzatore, friggitrice, pralinatrice. Attrezzature per raffreddare, mantecare e conservare: ciclo frigorifero, cella frigorifera, armadi frigoriferi, abbattitore, gelatiera, macchina per gelati espressi, macchina montapanna, confezionatrice sottovuoto. Lavorazioni del cioccolato: temperatrice e ricopritrice. Caratteristiche tecniche e operative delle macchine utilizzate nell'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno. |
| Modulo 3 - Tecniche di progettazione del processo produttivo | Tecniche di realizzazione, lavorazione ed erogazione del prodotto/servizio. Tecniche di organizzazione del lavoro. Strumenti per la gestione organizzativa. Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi. Strategie per ottimizzare i risultati e affrontare eventuali criticità. |

| | |
|-------------------|---|
| | Programmazione e controllo dei costi. Produzione per processo, per prodotto e sistemi misti. Layout per processo, per prodotto e layout misti. Esempi applicativi in campo dolciario. |
| | Norme di sicurezza nei luoghi di lavoro con riferimento al D.Lgs. 81/2008. Concetto di qualità totale. Sistema di gestione della qualità. Documenti per la qualità. Normativa di riferimento e sistema delle certificazioni. Ruota di Deming. Controllo della qualità. Strumenti per il miglioramento della qualità. Normativa e terminologia. Documenti obbligatori. Tipologie di rischio: rischio elettrico, rischio meccanico, rischio microclima, rischio da videoterminali, rischio incendio. Prevenzione, protezione e comportamenti corretti nei luoghi di lavoro. |
| DISCIPLINA | LABORATORIO DI PASTICCERIA |
| A. S. | 2025/2026 |
| Classe | V Sez. D / ENOGASTRONOMIA pasticceria |

| | |
|---|---|
| DOCENTE | GIUSEPPE SARROINO |
| ORE DI LEZIONE | SVOLTE AL 15 MAGGIO: 174 |
| | DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO: 18 |
| | QUADRO ORARIO SETTIMANALE: 6 |
| | ORE TOTALI: 195 |
| LIBRI DI TESTO ADOTTATI | Prodotti dolciari Artigianali e Industriali |
| METODI DI INSEGNAMENTO | *Strutturazione del programma per moduli e unità didattiche. *Semplificazione degli argomenti dai più complessi ai più semplici *Coinvolgimento degli alunni attraverso dibattiti, ricerche e confronti |
| MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO | Es. pratiche, Libro di testo, fotocopie, internet, ricerche correlate, relazioni. |
| SPAZI | Laboratori di pasticceria e arti bianche. |
| OBIETTIVI RAGGIUNTI (in termini di conoscenze, competenze, capacità) | AGIRE NEL SISTEMA DI QUALITÀ RELATIVO ALLA FILIERA PRODUTTIVA D'INTERESSE INTEGRARE LE COMPETENZE PROFESSIONALI ORIENTATE AL CLIENTE CON QUELLE LINGUISTICHE, UTILIZZANDO TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE PER OTTIMIZZARE LA QUALITÀ DEL SERVIZIO ED IL COORDINAMENTO CON I COLLEGHI. VALORIZZARE E PROMUOVERE LE TRADIZIONI LOCALI, NAZIONALI ED INTERNAZIONALI INDIVIDUANDO LE NUOVE TENDENZE DI FILIERA. APPLICARE LE NORMATIVE VIGENTI, NAZIONALI E INTERNAZIONALI IN FATTO DI SICUREZZA, TRASPARENZA E TRACCIABILITÀ DEI PRODOTTI. ATTUARE STRATEGIE DI PIANIFICAZIONE, COMPENSAZIONE, MONITORAGGIO PER OTTIMIZZARE LA PRODUZIONE DI BENI E SERVIZI IN RELAZIONE AL CONTESTO |
| TIPOLOGIA VERIFICHE | Test di verifica scritti, due per quadrimestre. Test pratici di laboratorio. |

CONTENUTI

| Modulo | Argomenti |
|--------|---|
| U.D 8 | La Panificazione e i suoi prodotti |
| U.D 9 | Il Marketing della Pasticceria e delle arti bianche |
| U.D 10 | Lo Chef pasticcere |
| U.D 11 | Il business-plan dell'azienda |
| | |

| | |
|-------------------|--|
| DISCIPLINA | Diritto e Tecnica Amministrativa delle Imprese ristorative |
| A. S. | 2025/2026 |
| Classe | V Sez. D / ENOGASTRONOMIA pasticceria |

| | |
|---|---|
| DOCENTE | <i>Roberto Montagnese</i> |
| | <p>QUADRO ORARIO SETTIMANALE: 4</p> <p>SVOLTE AL 15 MAGGIO: 144</p> <p>DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO: 21</p> <p>ORE TOTALI: 165</p> |
| LIBRI DI TESTO ADOTTATI | Gestire le imprese ricettive up 3 - Tramontana |
| METODI DI INSEGNAMENTO | <p>I vari argomenti del programma sono stati svolti facendo ricorso a diverse metodologie per sviluppare negli studenti abilità e competenze diverse in funzione degli obiettivi fissati:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale nei momenti introduttivi e di raccordo tra le varie unità didattiche; • Lo studio dei casi per sviluppare le capacità di costruzione di modelli ed evitare un apprendimento meccanicistico e frammentario; <p>Esercitazioni individuali ed esercitazioni di gruppo allo scopo di consolidare le conoscenze acquisite.</p> |
| MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO | Sono stati utilizzati il libro di testo, altri testi per argomenti particolari e per approfondimenti, quotidiani economici. |
| SPAZI | Aula scolastica |
| OBIETTIVI RAGGIUNTI (in termini di | <ul style="list-style-type: none"> • Possiede la conoscenza delle caratteristiche e della segmentazione del mercato • Conosce le fasi e procedure di redazione di un Business plan • Possiede la conoscenza delle abitudini alimentari ed economia del territorio • Possiede la conoscenza delle tecniche operative di base delle varie imprese • Sa comprendere le tecniche di marketing • Conosce norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti • Prodotti a chilometro zero |

| | |
|---|---|
| conoscenze, competenze, capacità) | <ul style="list-style-type: none"> • Sa distinguere le aziende in base a diversi criteri di classificazione • Sa distinguere le diverse tipologie di imprese • Sa leggere un semplice bilancio di esercizio dell'impresa • Sa analizzare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto |
| TIPOLOGIA VERIFICHE | <p>Le verifiche formative per il controllo in itinere per il processo di apprendimento sono state effettuate con modalità differenti quali: domande orali, dibattiti, esercitazioni individuali o di gruppo, prove strutturate e semi strutturate.</p> <p>Le verifiche sommative per il controllo del profitto ai fini della valutazione sono state proposte al termine delle varie unità didattiche o di parti significative delle stesse e sono state precedute dalle verifiche formative.</p> <p>Si sono utilizzati i parametri concordati dal consiglio di classe, tenuto conto degli orientamenti del Collegio docenti. In particolare nella valutazione finale, si è tenuto conto dei livelli di partenza dei singoli alunni e del gruppo classe e dei progressi e regressi constatati.</p> <p>Per la correzione e la valutazione degli elaborati svolti in classe si è utilizzata, la griglia elaborata dai docenti dell'area economico-aziendale, opportunamente riadattata in funzione</p> |

CONTENUTI

| Modulo | Argomenti |
|---|---|
| MODULO 1 : LA PIANIFICAZIONE E LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE | |
| Unità didattica 1: | La pianificazione strategica. La pianificazione operativa. Il business plan delle imprese ristorative |
| Unità didattica 2: | il budget. Il controllo di budget. La redazione del budget. Il budget economico. Il budget degli investimenti e il budget finanziario. Il budget patrimoniale. |
| MODULO 2 : IL CONTROLLO DI GESTIONE | |
| Unità didattica 1: | Processo di controllo. Misurazione e reporting. Valutazione dei risultati raggiunti. |
| Unità didattica 2: | Composizione del budget. Preparazione. Analisi degli scostamenti e reporting. |
| MODULO 3 : LA GESTIONE COMMERCIALE, IL MARKETING | |
| Unità didattica 1: | Il marketing: aspetti generali. Il marketing management. L'analisi dell'ambiente, della domanda e della concorrenza. La ricerca di marketing. La segmentazione del mercato. Targeting e posizionamento. Marketing mix: la politica di prodotto. Marketing mix: la politica di prezzo. Marketing mix: la politica di distribuzione. Marketing mix: la politica di promozione. La pianificazione di marketing. Il web marketing. Il marketing turistico integrato. Strumenti del web marketing . Comunicazione on line del servizio ristorativo |
| MODULO 4: PIANI DI MARKETING | |
| Unità didattica 1: | Le ricerche di mercato . Metodi d'indagine . Piano dell'indagine . |
| Unità didattica 2: | Piano di marketing . Contenuti . Anali dei punti di forza e dei punti di debolezza . Piani di azione . Controllo . |
| MODULO 5 : QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE | |
| Unità didattica 1: | L' igiene e la sicurezza alimentare. Sistemi di controllo. HACCP. Requisiti per la sicurezza delle aziende ristorative . |
| Unità didattica 2: | Il sistema di tracciabilità del prodotto : tracciabilità, rintracciabilità ed individuazione dei fornitori. Tracciabilità on line |
| Unità didattica 3 : | L'etichettatura dei prodotti alimentari : Il Regolamento UE 1169/2011 . |

Responsabilità degli operatori del settore alimentare. Le indicazioni obbligatorie per i prodotti alimentari. L'etichettatura nutrizionale. L'etichettatura ambientale.

| | |
|-------------------|---------------------------------------|
| DISCIPLINA | MATEMATICA |
| B. S. | 2025/2026 |
| Classe | V Sez. D / ENOGASTRONOMIA pasticceria |

| | |
|---|--|
| DOCENTE | Franco Maria Carmela |
| | SETTIMANALE: 3. SVOLTE AL 15 MAGGIO: 90. DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO: 7. 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 | <p>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.</p> <p>Gli elementi per la valutazione sono:</p> <p>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.</p> |
| 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. |
| | |
| | |

| | |
|-------------------|-----------|
| DISCIPLINA | STORIA |
| A. S. | 2025/2026 |
| Classe | V D / PAS |

| | |
|--------------------------------|---|
| DOCENTE | DE MORO MARIA |
| | QUADRO ORARIO SETTIMANALE: 2 |
| | SVOLTE AL 15 MAGGIO: 54 |
| | DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO: 5 |
| | ORE TOTALI:66 |
| LIBRI DI TESTO ADOTTATI | libro di testo (De Vecchi Giorgio, Giovannetti Giorgio, Storia in corso, vol. 3 Il Novecento e la globalizzazione, Pearson, Milano-Torino 2016) |
| METODI DI INSEGNAMENTO | lezione frontale lezione interattiva lezione multimediale videolezione cooperative learning attività di gruppo |

| | |
|---|--|
| MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO | sussidi didattici strumenti digitali risorse didattiche online attività integrative interventi di esperti materiale prodotto dall'insegnante |
| SPAZI | Aula |
| OBIETTIVI RAGGIUNTI (in termini di conoscenze, competenze, capacità) | <ul style="list-style-type: none"> • stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro; • collocare le scoperte scientifiche e le innovazioni tecnologiche in una dimensione storico-culturale ed etica, nella consapevolezza della storicità dei saperi; • riconoscere l'interdipendenza tra fenomeni economici, sociali, istituzionali, culturali e la loro dimensione locale/globale; • agire in base ad un sistema di valori, coerenti con i principi della costituzione, a partire dai quali saper valutare fatti e ispirare i propri comportamenti personali e sociali. |
| TIPOLOGIA VERIFICHE | prove scritte strutturate prove scritte semi-strutturate prove scritte non strutturate interrogazioni orali |

CONTENUTI

| Modulo | Argomenti |
|--|---|
| LE GRANDI POTENZE ALL'INIZIO DEL NOVECENTO | Quadro geopolitico dell'Europa di inizio Novecento - L'Italia e l'età giolittiana - La questione d'Oriente e gli imperi multinazionali |
| LA I GUERRA MONDIALE | Le ragioni profonde della guerra - L'Italia in guerra - La svolta del 1917 e la fine della guerra - Il dopoguerra e i trattati di pace - L'inizio della crisi del colonialismo |
| LA RIVOLUZIONE RUSSA | La Russia all'inizio del secolo - Le due rivoluzioni russe - Il governo bolscevico e al guerra civile - La nascita dell'URSS - La dittatura di Stalin |
| IL FASCISMO | - Crisi e malcontento sociale - Il dopoguerra e il biennio rosso - Il fascismo: nascita e presa del potere - Governo fascista - La dittatura totalitaria - La politica economica ed estera |
| LA CRISI DEL '29 E IL NEW DEAL | I "ruggenti anni 20" La crisi del 1929 Il New Deal |
| IL NAZISMO | La Repubblica di Weimar Il nazismo e la salita al potere di Hitler |

| | |
|-------------------------------|--|
| | <p>La dittatura nazista La politica economica ed estera La guerra civile spagnola L'espansionismo giapponese</p> |
| LA SECONDA GUERRA MONDIALE | <p>Dalla pace alla guerra fredda Il blocco occidentale Il blocco orientale e la sua espansione Avvio del "disgelo" e nuovi focolai di crisi</p> |
| LA GUERRA FREDDA | <p>Dalla pace alla guerra fredda Il blocco occidentale Il blocco orientale e la sua espansione Avvio del "disgelo" e nuovi focolai di crisi</p> |
| LA DECOLONIZZAZIONE | <p>Il processo di decolonizzazione L'indipendenza dell'India Il Sud-Est asiatico e la guerra del Vietnam Il mondo arabo L'Africa subsahariana L'America Latina</p> |
| L'ETA' DELL'ORO | <p>I "gloriosi trenta" Lo stato del benessere L'economia dell'Europa orientale Il Sessantotto</p> |
| L'ITALIA REPUBBLICANA | <p>La nascita della Repubblica italiana Scelte di campo e governi di centro Il miracolo economico italiano Dal centrismo al centrosinistra Il '68 e la strategia della tensione Dalla prima alla seconda repubblica</p> |
| DAGLI ANNI '70 AGLI ANNI '90 | <p>Gli anni Settanta nel mondo Neoliberismo e terza rivoluzione industriale Nuove tensioni e fine della guerra I conflitti del dopoguerra fredda Le nuove potenze asiatiche</p> |
| LA CIVILTA' NEL MONDO GLOBALE | <p>Lo sviluppo demografico I flussi migratori Un mondo globalizzato Nuovi e vecchi conflitti nel mondo L'Europa oggi</p> |

| | |
|-------------------|-----------------------------|
| DISCIPLINA | TEDESCO |
| A.S. | 2025/2026 |
| Classe V | Sez. D / Pasticceria |

| | |
|----------------|--|
| DOCENTE | Pelli' Clorinda |
| | <p>QUADRO ORARIO SETTIMANALE: 3 SVOLTE AL 15 MAGGIO: 61</p> |

| | |
|--|--|
| | DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO: 8 |
| | ORE TOTALI: 69 |
| LIBRI DI TESTO ADOTTATI | Kochkunst Neu – Loescher Editore |
| METODI DI INSEGNAMENTO | Lezione frontale-laboratorio linguistico- Lim-video |
| MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO | Fotocopie-libro di testo-strumenti multimediali |
| SPAZI | aula – laboratorio linguistico |
| OBIETTIVI RAGGIUNTI (in termini di conoscenze, competenze, capacità) | Capacita' di comunicare e negoziare efficacemente con gli altri e di lavorare sia in gruppo che in maniera autonoma. Saper utilizzare differenti registri comunicativi in ambiti anche specialistici .Intessere conversazioni tramite precise argomentazioni a carattere ideologico. Conoscere e descrivere i principali ingredienti di torte, creme, gelati ,budini. Conoscere i dessert tipici della cucina regionale italiana e tedesca. Conoscere alcuni famosi pasticceri italiani e tedeschi. Sapere come si taglia la frutta. Saper distribuire i tavoli per un banchetto- presentare il conto e congedarsi da un cliente –saper conoscere gli utensili della pasticceria- capire e scrivere ricette di dolci- conoscere i tipi di torte – pasticcini – marmellate – gelati – granite- conoscere e descrivere i principali ingredienti di macedonie –budini –torte – creme e gelati |
| TIPOLOGIA VERIFICHE | Questionari-esercizi- Rollenspiel-verifiche scritte e orali |

CONTENUTI

| Modulo | Argomenti |
|---|---|
| Modulo I Essgewohnheiten | Die Mahlzeit in Deutschland- Frühstück- Mittagessen- Abendessen-italienische und österreichische Essgewohnheiten- Wie essen die Deutschen? |
| Modulo 2 Typische Nachspeisen in Deutschland und Italien | Kuchen und Torten- Süßspeisen- Tiramisu' und Mascarponecreme-die Schwarzwälder Kirschtorte- Facher-Palatschinken mit Erdbeeren- Pesche ripiene aus Piemont –Rezepte aus Norddeutschland |
| Modulo 3 Rund um die Arbeitswelt | Erste Kontakte mit der Arbeitswelt- die Alternanza scuola-lavoro: die berufliche Ausbildung in Italien- das Duale System- Das Praktikum in Deutschland - Lebenslauf |
| Modulo 4 Obst und getrockneckes Obst | Süßspeisen von Pudding-von Eis und Cremes –Bayerische Creme- Süßspeisen von Eiern |
| Argomenti da svolgere dopo l'approvazione del documento | |
| Modulo 5 Sorbets | Kiwisorbet- Zitronesorbet- Crepe Suzette – Kirschkaltschale mit Griessklosschen aus Norddeutschland - |
| Ed. Civica | Landwirtschaft und Ernährung |

| | |
|-------------------|--|
| DISCIPLINA | LINGUA E CULTURA STRANIERA FRANCESE |
| A.S. | 2025/2026 |
| CLASSE | 5D/PA LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE PASTICCERIA TRIENNIO |

| | |
|---|---|
| DOCENTE | DOMENICA ZERBI |
| | QUADRO ORARIO SETTIMANALE : 3 |
| | SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO : 90 DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO : 9 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 PATISSERIE |
| 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 PRESENTARE UN DOLCE TIPICO FRANCESE O UNA RICETTA DELLA STAGIONE RICORRENTE • SAPER INTERAGIRE IN SITUAZIONI REALI • SAPER PRESENTARE UN VINO E INSERIRLO IN UN MENU • POSSEDERE LE PRINCIPALI CONOSCENZE E COMPETENZE LINGUISTICHE ENOGASTRONOMICHE • ESSERE IN GRADO DI COMPRENDERE LE PAROLE CHIAVE • POSSEDERE BASILARI COMPETENZE DI CARATTERE LINGUISTICO-ESPOSITIVO |
| TIPOLOGIA VERIFICHE | <ul style="list-style-type: none"> ✓ PRODUZIONI SCRITTE STRUTTURATE ✓ PRODUZIONI SCRITTE NON STRUTTURATE ✓ RISOLUZIONE DI CASI PROFESSIONAL ✓ PROVE PRATICHE LABORATORIALI ✓ COMPITI DI REALTÀ ✓ PRESENTAZIONI DI ATTIVITÀ MULTIMEDIALI |

CONTENUTI

| Modulo | Argomenti |
|--|---|
| Primo periodo - Temps septembre - octobre novembre UDA 5 – Omnivore et végétarien | La viande, le poisson, les sauces, le fromage – <u>Dégustation</u> : les fromages français – <u>Itinéraire gastronomique</u> : vidéo les îles françaises – <u>Grammaire</u> : l'article partitif |
| UDA 6 – Les gâteaux et les produits laitiers | Le chocolat, l'œufs et ses dérivés, les pâtisseries françaises – <u>Dégustation</u> : préparation du chocolat – <u>Itinéraire gastronomique</u> : vidéo la Côte d'Azur – <u>Grammaire</u> : les pronoms personnels complément |
| UDA 7 – Le vin richesse culturelle | Catégories et carte de vin – <u>Assaisonnement</u> : les objectifs de 2030 – global goals 2030 <u>Dégustation</u> : 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 <u>Recette de pâtisserie</u> : Mont Blanc <u>Desserts d'automne et d'hiver</u> : Tarte tatin aux figues et décoration de bûche de Noël Cuisine AZ https://www.cuisineaz.com |
| Temps : décembre- janvier UDA 8 – Bien- être et qualité | 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 <u>Compétences en action</u> : présenter des produits et des menus spéciaux <u>Recette de pâtisserie</u> : Tarte aux fraises <u>Desserts de printemps</u> : Muffins orange-citron Cuisine AZ https://www.cuisineaz.com |
| Secondo periodo Temps : février - mars UDA 9 – Santé et sécurité alimentaire | 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 <u>Recette de pâtisserie</u> : crème de mangue |
| Temps : avril – mai UDA 10 - Un emploi dans le monde de la restauration | 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 <u>Recette de pâtisserie</u> : Madeleines décorés Le diplôme de Français Professionnel Tourisme et Hôtellerie (DFPTH) Activités d'entraînement – Fiche de conjugaison Glossaire visuel |

| | |
|-------------------|----------------------------|
| DISCIPLINA | Scienze Motorie e Sportive |
| A. S. | 2025/2026 |
| Classe | V Sez. D PA |

| | |
|---|---|
| DOCENTE | Silvia Ventra |
| | <p>QUADRO ORARIO SETTIMANALE: 2 SVOLTE AL 15 MAGGIO: 55 DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO: 6</p> <p>ORE TOTALI: 60</p> |
| 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 patrimonio ambientale, tutelando lo stesso ed impegnandosi in attività ludiche e sportive in diversi ambiti anche con l'utilizzo della strumentazione tecnologica e multimediale a ciò preposta.</p> |
| TIPOLOGIA VERIFICHE | Breve colloquio orale, verifica pratica, osservazione. |

CONTENUTI

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

| | |
|-------------------|-------------------------------|
| DISCIPLINA | RELIGIONE |
| A. S. | 2025/2026 |
| Classe | V Sez. D / PASTICCERIA |

V Sez. D / PASTICCERIA

| | |
|---|--|
| DOCENTE | ANTONELLA ELIA |
| ORE DI LEZIONE | QUADRO ORARIO SETTIMANALE: 1 ORE |
| | 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 STRUMENTI DI LAVORO | Libro di testo, schede sintetiche, lettura di Documenti della Chiesa, LIM, computer |
| SPAZI | Aula – Lab. multimediale |
| OBIETTIVI RAGGIUNTI (in termini di conoscenze, competenze, capacità) | |
| TIPOLOGIA VERIFICHE | orali |

CONTENUTI

| Modulo | Argomenti |
|-------------------------------------|--|
| 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. |
| 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. |
| 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. |
|---|

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 V D PAS, l'insegnamento è stato affidato a tutti i docenti del consiglio di classe, su proposta degli stessi, in proporzione alle ore curriculari e con delibera del Consiglio di Classe riunitosi in data 13 ottobre 2025. Il coordinamento è stato affidato al docente di Diritto prof. Montagnese Roberto.

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 mediamente sufficiente da tutti i discenti.

PROGRAMMAZIONE COORDINATA DI EDUCAZIONE CIVICA

ARGOMENTI TRATTATI

| DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE – PROF. Montagnese Roberto ORE SVOLTE 4. I/II QUADRIMESTRE | |
|---|---|
| TEMATICA | Costituzione, Diritto e Legalità: Studio della Carta costituzionale, istituzioni dello Stato e dell'UE, educazione alla legalità, solidarietà, diritto del lavoro, contrasto alle mafie e valorizzazione del patrimonio culturale. |
| ARGOMENTO | Le fonti costituzionali del diritto del lavoro. I diritti e gli obblighi delle parti nel contratto di lavoro subordinato. Contratti di lavoro. |
| CONOSCENZE | 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 | Consapevolezza della normativa del mondo del lavoro, nazionale e territoriale. |
| ABILITA' | Redazione di una lettera di presentazione, curriculum vitae e gestione colloquio di lavoro. |
| TEDESCO- PROF. PELLÌ CLORINDA ORE SVOLTE 2 II QUADRIMESTRE | |
| TEMATICA | Digitale Staatsbürgerschaft und bewusster Umgang mit Technologien |
| ARGOMENTO | Das Mobbing und das Cyber-Mobbing |
| CONOSCENZE | Nuove tecnologie nell'esercizio di una reale cittadinanza digitale- Internet e la rete –uso corretto dei principali mezzi di comunicazione |
| COMPETENZE | Inizia a usare i diversi dispositivi distinguendone le funzioni anche in rapporto ai propri scopi – inizia a cercare informazioni in rete – inizia a comprendere il significato di fonte attendibile |
| ABILITA' | È consapevole che attraverso i mezzi di comunicazione può condividere contenuti e informazioni (messaggi, foto...) con altre persone –è in grado di argomentare attraverso diversi sistemi di comunicazione |
| TECNICHE DI GESTIONE E ORGANIZZAZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI – PROF Sacchinelli Marcello ORE SVOLTE 4 I/II QUADRIMESTRE | |
| TEMATICA | Sviluppo economico e sostenibilità |
| ARGOMENTO | Sviluppo economico sostenibile nel settore dolciario e da forno: produzione responsabile, riduzione degli sprechi, uso efficiente delle risorse, qualità, sicurezza e responsabilità sociale dell'impresa. |
| CONOSCENZE | <ul style="list-style-type: none"> • Concetto di sviluppo sostenibile: equilibrio tra crescita economica, tutela ambientale e benessere sociale. • Principi generali dell'Agenda 2030, con particolare riferimento a consumo e produzione responsabili, lavoro dignitoso, innovazione e tutela dell'ambiente. • Impatto ambientale dei processi produttivi: consumo di energia, acqua, materie prime, imballaggi, rifiuti e scarti alimentari. • Elementi di economia circolare applicati alle attività di pasticceria, panificazione e ristorazione. |

| | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Qualità, sicurezza alimentare e sicurezza nei luoghi di lavoro come fattori di sostenibilità e competitività. |
| COMPETENZE | <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere il rapporto tra sviluppo economico, sostenibilità ambientale e responsabilità sociale. • Valutare semplici scelte produttive in termini di efficienza, riduzione degli sprechi e rispetto dell'ambiente. • Collegare i contenuti della disciplina tecnica agli obiettivi dell'educazione civica e alla realtà professionale del settore dolciario. • Adottare comportamenti consapevoli e responsabili nei contesti scolastici, laboratoriali e lavorativi. • Riconoscere il valore della legalità, della sicurezza, della qualità e della tutela del lavoro nei processi produttivi. |
| ABILITA' | <ul style="list-style-type: none"> • Individuare le principali fonti di spreco in un processo produttivo semplice. • Proporre azioni pratiche per ridurre consumi energetici, sprechi alimentari e produzione di rifiuti. • Analizzare esempi riferiti a laboratori di pasticceria, panificazione e aziende alimentari. • Utilizzare correttamente termini tecnici essenziali: sostenibilità, efficienza, economia circolare, qualità, sicurezza, impatto ambientale. • Esporre in modo chiaro riflessioni personali e soluzioni operative su casi concreti. |
| INGLESE- PROF.ROSARNO LEANDRA ORE SVOLTE 3 I/II QUADRIMESTRE | |
| TEMATICA | Lo sviluppo sostenibile – Sustainable development |
| ARGOMENTO | Good Health and Well-being: Goal 3 |
| CONOSCENZE | <p>Concetti di salute e benessere.</p> <p>Abitudini di vita sane e comportamenti responsabili.</p> <p>Lessico specifico su cibo, corpo, salute e sostenibilità.</p> <p>Riferimento all'Agenda 2030, obiettivo 3.</p> |
| COMPETENZE | <p>Agire in modo autonomo e responsabile per la propria salute e quella degli altri.</p> <p>Utilizzare la lingua inglese per comunicare in modo chiaro su temi di salute e sostenibilità.</p> <p>Dimostrare consapevolezza del legame tra benessere personale sociale e ambientale.</p> |
| ABILITA' | <p>Comprendere testi orali e scritti semplici in inglese sul tema della salute e del benessere.</p> <p>Descrivere abitudini sane e comportamenti corretti in lingua inglese.</p> <p>Usare il lessico appropriato per parlare di benessere e sostenibilità.</p> <p>Lavorare in gruppo per creare materiali informative in inglese.</p> |
| FRANCESE- PROF. Zerbi Domenica ORE SVOLTE 2 - 1 ORA PRIMO QUADRIMESTRE 1 ORA SECONDO QUADRIMESTRE | |
| TEMATICA | IDENTITÀ DIGITALE |
| ARGOMENTO | <i>IDENTITÀ DIGITALE EUROPEA – IDENTITÉ NUMÉRIQUE EUROPÉENNE</i> |

| | |
|---|--|
| CONOSCENZE | <ul style="list-style-type: none"> • <i>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</i> |
| COMPETENZE | <ul style="list-style-type: none"> • <i>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</i> |
| ABILITA' | <i>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</i> |
| ITALIANO - PROF. DE MORO MARIA ORE SVOLTE 4; I/II QUADRIMESTRE | |
| TEMATICA | Navigazione sicura |
| ARGOMENTO | L'Intelligenza artificiale |
| CONOSCENZE | Conoscere informazioni generali su argomenti come la storia, la geografia. |
| COMPETENZE | Abilità e conoscenze specifiche per svolgere un lavoro o un'attività come la programmazione, la contabilità. |
| ABILITA' | Capacità di pensare, ragionare, risolvere problemi, come la logica, la creatività. |
| STORIA - PROF. DE MORO MARIA ORE SVOLTE 4; I/II QUADRIMESTRE | |
| TEMATICA | Navigazione sicura |
| ARGOMENTO | L'Intelligenza artificiale |
| CONOSCENZE | Conoscere informazioni generali su argomenti come la storia, la geografia. |
| COMPETENZE | Abilità e conoscenze specifiche per svolgere un lavoro o un'attività come la programmazione, la contabilità |
| ABILITA' | Capacità di pensare, ragionare, risolvere problemi, come la logica, la creatività. |
| SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE - PROF. Ventra Silvia ORE SVOLTE 2 I QUADRIMESTRE | |
| TEMATICA | EDUCAZIONE AL BENESSERE E ALLA SALUTE |
| ARGOMENTO | LA BUONA ALIMENTAZIONE |
| CONOSCENZE | <ul style="list-style-type: none"> • Elementi di educazione alimentare • I disturbi alimentari: anoressia e bulimia |

| | |
|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza dei principi di una corretta alimentazione e di come essa è utilizzata nell'ambito dell'attività fisica e sportiva |
| COMPETENZE | <ul style="list-style-type: none"> • Saper seguire una sana e corretta alimentazione • Promuovere uno stile di vita sano e attivo |
| ABILITA' | <ul style="list-style-type: none"> • Curare l'alimentazione relativa al fabbisogno quotidiano. • Seguire una sana e corretta alimentazione |
| SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE - PROF. DE SALVO MARIA ORE SVOLTE 4 II QUADRIMESTRE | |
| TEMATICA | LO SVILUPPO SOSTENIBILE |
| ARGOMENTO | AGENDA 2030 PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE – AGRICOLTURA SOSTNIBILE, PRODOTTI KM 0, RICICLO ALIMENTARE E ANTISPRECO |
| CONOSCENZE COMPETENZE ABILITA' | Ogni allievo prenderà conoscenza delle tipicità enogastronomiche del territorio e delle loro produzioni nel rispetto dell'ambiente e della natura che ci circonda. impererà 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. |
| PASTICCERIA - PROF.Sarroino Giuseppe ORE SVOLTE 4; I/II QUADRIMESTRE | |
| TEMATICA | Sviluppo economico e sostenibilità. |
| ARGOMENTO | Uso degli alimenti e l'ecosostenibilità, l'uso degli scarti e il loro riciclo. |
| CONOSCENZE | Sensibilizzare ed educare i ragazzi sull'importanza dei cibi sicuri e sani. |
| COMPETENZE | <i>conoscenza almeno di dieci alimenti sani e del territorio, trasformazione gli alimenti sicuri in perfetti cibi da merenda.</i> |
| ABILITA' | <i>Acquisire abilità in cucina, attribuire cotture a determinati alimenti.</i> |
| STRUMENTI DI VERIFICA | |
| Domande di gruppo in classe, domande individuali. Verifiche scritte e orali. | |
| VALUTAZIONE | |
| La valutazione sarà continua, formativa e sommativa | |
| METODOLOGIE/ATTIVITÀ | |
| Attività in laboratorio, casi teorici e pratici. | |
| MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO | |
| L'uso dei laboratori, Lim, argomenti estrapolati da internet, libri, testi. | |
| SPAZI | |
| Aula, laboratorio. | |
| FINALITÀ E OBIETTIVI DELLA DISCIPLINA | |
| <p>Promuovere una cultura alimentare consapevole, orientata alla salute e alla sostenibilità ambientale.</p> <p>Sensibilizzare gli studenti sull'importanza di un'alimentazione sana, sicura e legata al territorio.</p> <p>Educare al rispetto delle risorse, attraverso il riutilizzo degli scarti alimentari e la riduzione degli sprechi.</p> <p>Sviluppare interesse e responsabilità verso pratiche ecosostenibili nel settore della pasticceria.</p> | |

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 produzione dolciaria, organizzazione del laboratorio e gestione delle lavorazioni di pasticceria e arte bianca in un ambiente di lavoro reale, in linea con l'indirizzo di studi frequentato.

L'obiettivo principale è stato quello di incrementare, a partire dal terzo anno, le opportunità lavorative facendo acquisire agli studenti competenze pratiche nel settore della pasticceria e dell'arte bianca, integrandole con quanto appreso in aula; promuovendo una professionalità più consapevole, favorendo l'orientamento professionale nel settore dolciario, panificazione e prodotti da forno 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 laboratorio di pasticceria, gli studenti hanno appreso:
 - a) la preparazione di impasti base per prodotti di pasticceria e arte bianca;
 - b) le tecniche di realizzazione e decorazione di dolci, torte e prodotti da forno;
 - c) l'utilizzo corretto di attrezzature e macchinari di laboratorio;
 - d) le norme igienico-sanitarie e le procedure HACCP nella lavorazione alimentare.
- in qualità di supporto nel ruolo/nel settore di produzione e vendita di prodotti dolciari e da forno gli studenti hanno appreso:
 - a) la gestione e l'organizzazione delle materie prime e del magazzino;
 - b) le modalità di esposizione e conservazione dei prodotti dolciari e da forno;
 - c) le tecniche di accoglienza e servizio al cliente nel punto vendita.

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.

| 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 LETTERA DI PRESENTAZIONE | 3 | |

| | | | | | | |
|---|--|---|--|--|-----------|-----------|
| | | | | SIMULAZIONE DI COLLOQUI DI LAVORO | | |
| CONOSCERE LA FORMAZIONE SUPERIORE CONOSCERE AZIENDE DEL SETTORE DI INDIRIZZO | <ul style="list-style-type: none"> - 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 | <ul style="list-style-type: none"> -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:

| | |
|------------|---|
| 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" |
|------------|--|

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

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

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

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

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

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

SIMULAZIONI PROVE SCRITTE ESAMI DI MATURITA'

DESCRIZIONE

Nei giorni 15 e 16 aprile del corrente anno scolastico si sono svolte le simulazioni delle prove scritte per l'Esame di Maturità, rispettivamente per Italiano e per le materie caratterizzanti l'indirizzo. Queste esercitazioni non sono state delle semplici verifiche di classe ma hanno rappresentato un passaggio cruciale nel percorso didattico dell'ultimo anno, fungendo da "ponte" tra lo studio curricolare e l'esame ufficiale poiché hanno ricalcato fedelmente le indicazioni del Ministero dell'Istruzione e del Merito (MIM). Oltre all'aspetto didattico, la simulazione ha avuto una forte componente psicologica, mettendo gli studenti nella condizione di familiarizzare con un contesto di lavoro più rigido e formale di quello consueto che non comprende solo la disposizione dei banchi ma soprattutto il silenzio prolungato e la gestione dello stress fisico dovuto alle molte ore di lavoro. Le finalità principali sono state:

- Familiarizzazione con le tracce e comprensione della struttura 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), supervisionata in ogni classe dal proprio 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 alla 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 declinata in funzione della scelta del secondo commissario interno della commissione d'esame (Laboratorio Cucina, Laboratorio Pasticceria, Laboratorio Sala-Vendita, Tecniche dei Processi Produttivi); invece la seconda prova della classe quinta dell'indirizzo Accoglienza Turistica è stata elaborata dai docenti del dipartimento di Diritto per la prima parte relativa alla disciplina Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva, e dalla docente di Tecnica della Comunicazione per la seconda parte.

Il contenuto della simulazione della seconda prova ha previsto la risoluzione di 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).

ALUNNI CON DISABILITÀ

Nel gruppo classe sono presenti n. 3 alunni con disabilità certificata ai sensi della Legge 104/92, seguiti da n. 3 docenti di sostegno. Si richiede pertanto la presenza di tutti e tre i docenti di sostegno durante lo svolgimento delle prove scritte e delle prove orali dell'Esame di Maturità, al fine di garantire il necessario supporto agli alunni interessati.

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 10-11-12-13-14-15.....)
- N° 3 FASCICOLI RISERVATI (ALLEGATI)

FIRME DEI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

| DOCENTE | FIRMA |
|----------------------|----------------------|
| De Moro Maria | Maria De Moro |
| De Salvo Maria | Maria De Salvo |
| Elia Antonella | Antonella Elia |
| Franco Maria Carmela | Maria Carmela Franco |
| Galluccio Carmela | Carmela Galluccio |
| Montagnese Roberto | Roberto Montagnese |
| Murdolo Annunziata | Annunziata Murdolo |
| Nasso Emanuela | Emanuela Nasso |
| Pelli Clorinda | Clorinda Pelli |
| Rosarno Leandra | Leandra Rosarno |
| Sacchinelli Marcello | Marcello Sacchinelli |
| Sarroino Giuseppe | Giuseppe Sarroino |
| Ventra Silvia | Silvia Ventra |
| Zerbi Domenica | Domenica Zerbi |

