



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

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

Sommario

DESCRIZIONE DELLA CLASSE	3
ANNI DI CONTINUITA' DI DOCENZA NEL TRIENNIO	4
DESCRIZIONE SINTETICA DELL'INDIRIZZO.....	5
CRITERI DIDATTICI ADOTTATI CON LA CLASSE	6
METODOLOGIA E STRATEGIE ADOTTATE	6
ATTIVITÀ DI RECUPERO E DI APPROFONDIMENTO	7
STRUMENTI DIDATTICI	7
STRUMENTI DI OSSERVAZIONE VERIFICA E VALUTAZIONE	7
STRUMENTI PER LA VALUTAZIONE FORMATIVA E SOMMATIVA	8
VALUTAZIONE.....	9
CRITERI E LIVELLI DI VALUTAZIONE.....	9
CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI COMPORTAMENTO.....	11
CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO	11
TABELLA DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO.....	11
SINTESI DEI PROGRAMMI SVOLTI DI TUTTE LE DISCIPLINE AL 15 MAGGIO 2026.....	11
INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA	12
PROGRAMMAZIONE COORDINATA DI EDUCAZIONE CIVICA.....	13
FORMAZIONE SCUOLA LAVORO.....	16
ORIENTAMENTO.....	18
ATTIVITÀ INTEGRATIVE E DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA.....	21
SIMULAZIONI PROVE SCRITTE ESAMI DI MATURITA'. DESCRIZIONE.....	23
ELENCO ALLEGATI.....	25
FIRMA DOCENTI.....	26

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

(indicare numero alunni, N maschi e N femmine, presenza di N studenti con BES per cui si rimanda al relativo fascicolo riservato, provenienza, ripetenti; l'andamento didattico triennale, il clima relazionale in classe, le fasce di livello dal punto di vista didattico, criticità, progressi e punti di forza)

La classe 5[^] E Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera percorso Pasticceria è composta da 9 alunni, 3 femmine e 6 maschi, tutti frequentanti. La classe è articolata con la classe 5E Sett. Accoglienza Turistica. Nella classe sono presenti 2 alunne BES e si rimanda la documentazione al relativo fascicolo riservato.

Per quanto riguarda le lingue straniere, la classe intera ha come prima lingua l'Inglese e come seconda Lingua il Francese.

Quasi tutti gli alunni sono residenti nei paesi limitrofi a Polistena, pertanto molti utilizzano i mezzi pubblici per recarsi a scuola e, principalmente per questo motivo, la mattina si registrano soventi ritardi all'ingresso a scuola.

La maggior parte degli alunni proviene da ambienti socio-economici modesti e culturalmente poco stimolanti, e all'interno di questi si parla molto il dialetto che viene poi riportato in classe.

Nelle prime settimane tutti i docenti della classe hanno letto il programma e hanno illustrato brevemente il ruolo della propria materia e sottolineato come essa sia collegata alle altre discipline.

I test d'ingresso, frutto di una stretta collaborazione tra i docenti, hanno avuto il compito di misurare i prerequisiti disciplinari affinché i docenti, conoscendo il punto di partenza della classe, hanno potuto programmare l'attività dell'anno.

Comunque, dagli stessi test d'ingresso, i docenti della classe hanno potuto evincere che gran parte della classe, a causa di un bagaglio lessicale, scientifico, tecnico molto modesto, stenta a capire e ad approfondire le varie discipline, trovando anche maggiore difficoltà nell'esposizione orale e scritta, nell'elaborazione e sintesi dei relativi contenuti. Ai fini del raggiungimento degli obiettivi specifici, l'intero gruppo docente è stato unanime nella scelta di guidare, facilitare e modulare l'apprendimento attraverso strategie diverse di personalizzazione, adattamento, recupero e consolidamento per aiutare i discenti a uno studio adeguato alla preparazione in vista degli Esami di Stato conclusivi.

Dal punto di vista disciplinare, la classe si è sempre dimostrata corretta e disciplinata. Responsabile nell'atteggiamento e diligente nelle attività scolastiche.

Dal punto di vista socio-affettivo la classe, ha, al momento, un sufficiente grado di socializzazione. Essendo una classe articolata, il rapporto instaurato con il gruppo delle compagne di Accoglienza Turistica è propositivo e collaborativo.

ANNI DI CONTINUITÀ DI DOCENZA NEL TRIENNIO

	2023-2024	2024-2025	2025-2026
RELIGIONE CATTOLICA	X	X	X
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	X	X	X
STORIA		X	X
LINGUA INGLESE	X	X	X
MATEMATICA			X
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE			X
LINGUA FRANCESE	X	X	X
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	X	X	X
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA			X
TECN. ORG. GEST.P.P.			X
LAB. ENOGASTR. SETT. PASTICCERIA	X	X	X

DESCRIZIONE SINTETICA DELL'INDIRIZZO

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

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

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

CRITERI DIDATTICI ADOTTATI CON LA CLASSE

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

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

(flaggare le voci che interessano)

STRUMENTO UTILIZZATO	PROVE SCRITTE	PROVE ORALI
Interrogazione lunga	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Interrogazione breve	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Tema	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Prove Strutturate	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Prove semi-strutturate	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Questionario	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Relazione	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Esercizi	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Analisi testo	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Saggio	<input 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
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.

Livello	Voto	Conoscenze	Abilità	Competenze
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 elementi minimi del compito o del problema.	Non dimostra di possedere alcuna competenza, commette errori molto gravi, la produzione è gravemente carente e incongruente. Non applica procedure minime.
Nulla	1	Non rilevabili: lo studente o la studentessa non dimostra l'acquisizione delle conoscenze minime.	Non rilevabili: rifiuta o omette sistematicamente la prova/interrogazione oppure consegna un elaborato in bianco o non valutabile.	Produzione assente o incomprensibile; non vi sono elementi sufficienti per accertare competenze.

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI COMPORTAMENTO

VOTO	MOTIVAZIONE
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

DISCIPLINA	STORIA
A. S.	2025/2026
Classe	V Sez. E / PASTICCERIA

DOCENTE	VENTURA ROSA MARIA
ORE DI LEZIONE	QUADRO ORARIO SETTIMANALE: 2 ORE ORE TOTALI: 53 al 15 maggio- Da svolgere dopo il 15 maggio : 6
LIBRI DI TESTO ADOTTATI	<i>La nostra avventura- Edizione Rossa De Vecchi- Giovannetti</i>
METODI DI INSEGNAMENTO	Lezioni frontali con numerosi esercizi, sia guidati che non, allo scopo di responsabilizzare i ragazzi verso la corretta soluzione delle questioni poste. Non si sono trascurati lezioni anche a singoli, o a gruppi di allievi con lo scopo di destare interesse verso la disciplina e cercare di portarli almeno ad un livello minimo di conoscenze e abilità.
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	Si è sempre cercato, durante il corso dell'anno scolastico, di instaurare un buon dialogo con il gruppo classe senza trascurare, quando si è ritenuto necessario, il dialogo individuale cercando di stimolare un crescente interesse dei ragazzi verso la disciplina oggetto di studio. Non si sono trascurati interventi di recupero, anche a singoli elementi. L'obiettivo principale del lavoro svolto è sempre stato quello di abituare gli allievi all'acquisizione di un valido metodo di studio per riorganizzare le conoscenze acquisite
SPAZI	Aula scolastica Laboratorio Linguistico
OBIETTIVI RAGGIUNTI (in termini di conoscenze, competenze, capacità)	Organizzare il lavoro; proporre soluzioni originali; valutare realisticamente le soluzioni; ricorrere a strumenti adeguati; realizzare le ipotesi; relazionare in modo corretto. Colmare eventuali lacune e consolidare le capacità linguistiche. Abituare lo studente al rispetto dei turni verbali, all'ordine dei temi e all'efficace espressiva. Conoscenza dei contenuti. Saper organizzare i dati necessari alla risoluzione degli esercizi Partecipare al lavoro in modo propositivo; Impegnarsi nel portare a termine il compito; Essere disponibili ai confronto; Ascoltare, chiedere ed esprimere il proprio pensiero; Prendere decisioni; Essere autonomi. Comportarsi in modo corretto con gli altri Lavorare in gruppo. Porsi in relazione con gli altri Essere autonomi.
TIPOLOGIA VERIFICHE	ORALI: ESPOSIZIONE RELATIVA AI CONTENUTI DISCIPLINARI

CONTENUTI

Modulo	Argomenti
Gli scenari economici e politici all'inizio del Novecento	Sviluppo industriale e società di massa; Le potenze europee fra Ottocento e Novecento; L'Età Giolittiana in Italia; Lo scenario dell'area balcanica.
La Prima Guerra Mondiale	L'Europa verso la catastrofe; Le cause di lungo periodo della guerra; Una lunga guerra di trincea; L'Italia dalla neutralità all'intervento; La svolta del 1917 e la fine della guerra; L'eredità della guerra; I trattati di pace e la situazione politica nel Dopoguerra; I mandati in Medio- Oriente e l'Asia.
Dalla Rivoluzione russa alla dittatura di Stalin	La Russia prima della guerra; Dalla guerra alla rivoluzione; I Bolscevichi al potere e la guerra civile; L'URSS; La dittatura di Stalin e l'industrializzazione dell'URSS.
Il regime fascista	La crisi del Dopoguerra e il "Biennio-Rosso"; Il fascismo al potere; Le leggi fasciste e l'inizio della dittatura; Un regime totalitario; La politica economica ed estera.
La crisi del '29 e il New Deal	Sviluppo e benessere degli USA negli anni venti; La crisi economica del 1929; La risposta alla crisi: il New Deal.
Il regime nazista	La Germania dalla sconfitta alla crisi; Il Nazismo al potere; Il totalitarismo nazista; La politica economica ed estera della Germania; L'Europa delle dittature e la guerra civile spagnola; L'imperialismo giapponese.
La Seconda Guerra Mondiale	Le premesse della guerra; La guerra dall'Europa all'Oriente; La guerra si estende in tutto il mondo; L'Europa dominata da Hitler e la Shoah; La sconfitta del nazifascismo e la fine della guerra; La Resistenza e la Liberazione.
La Guerra Fredda	Le eredità della guerra; Le origini della Guerra Fredda; Il mondo bipolare: blocco occidentale e blocco orientale; USA e URSS dall'equilibrio del terrore al disgelo; L'idea dell'Europa Unita.
La Decolonizzazione	IL processo di Decolonizzazione; L'indipendenza dell'India;

	<p>Il Sud-Est Asiatico e la guerra del Vietnam; I Nazionalismi arabi in Medio Oriente e nei Maghreb; Il conflitto Israele- Palestinese; L'indipendenza dell'Africa; Gli Stati dell'America Latina.</p>
<p>L'età d'oro dell'economia mondiale</p>	<p>Il rilancio dell'economia nel Dopoguerra; libero mercato e consumi individuali; L'economia dell'Europa Orientale; L'altra faccia dello sviluppo; Il Sessantotto, la rivoluzione dei giovani.</p>
<p>L'Italia dal Dopoguerra ai giorni nostri</p>	<p>2 giugno 1946: nasce la Repubblica italiana; L'Italia nel blocco occidentale; Il miracolo economico italiano; L'evoluzione politica degli anni sessanta; Gli anni settanta : il terrorismo e i cambiamenti sociali; I grandi cambiamenti degli anni ottanta e novanta.</p>
<p>La società contemporanea</p>	<p>Dal Novecento al nuovo secolo La civiltà globale</p>

DISCIPLINA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
A. S.	2025/2026
Classe	V Sez. E. / PASTICCERIA

DOCENTE	VENTURA ROSA MARIA
ORE DI LEZIONE	QUADRO ORARIO SETTIMANALE: 4 ORE TOTALI: 127 AL 15 MAGGIO – DA SVOLGERE :12 ALLA FINE DELL'ANNO SCOLASTICO
LIBRI DI TESTO ADOTTATI	SCOPRIREI LEGGENDO VOL. 3
METODI DI INSEGNAMENTO	Lezioni frontali con numerosi esercizi, sia guidati che non, allo scopo di responsabilizzare i ragazzi verso la corretta soluzione delle questioni poste. Non si sono trascurati lezioni anche a singoli, o a gruppi di allievi con lo scopo di destare interesse verso la disciplina e cercare di portarli almeno ad un livello minimo di conoscenze e abilità.
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	Si è sempre cercato, durante il corso dell'anno scolastico, di instaurare un buon dialogo con il gruppo classe senza trascurare, quando si è ritenuto necessario, il dialogo individuale cercando di stimolare un crescente interesse dei ragazzi verso la disciplina oggetto di studio. Non si sono trascurati interventi di recupero, anche a singoli elementi. L'obiettivo principale del lavoro svolto è sempre stato quello di abituare gli allievi all'acquisizione di un valido metodo di studio per riorganizzare le conoscenze acquisite
SPAZI	AULA SCOLASTICA LABORATORIO LINGUISTICO
OBIETTIVI RAGGIUNTI (in termini di conoscenze, competenze, capacità)	<p>Organizzare il lavoro; proporre soluzioni originali; valutare realisticamente le soluzioni; ricorrere a strumenti adeguati; realizzare le ipotesi; relazionare in modo corretto. Colmare eventuali lacune e consolidare le capacità linguistiche.</p> <p>Abituare lo studente al rispetto dei turni verbali, all'ordine dei temi e all'efficace espressiva.</p> <p>Saper leggere, parafrasare, relazionare, comporre testi variando i registri e i punti di vista.</p> <p>Nell'ambito della produzione scritta, saper controllare la costruzione del testo secondo progressioni tematiche coerenti.</p> <p>Conoscenza dei contenuti.</p> <p>Saper organizzare i dati necessari alla risoluzione degli esercizi Partecipare al lavoro in modo propositivo;</p> <p>Impegnarsi nel portare a termine il compito; Essere disponibile al confronto; Ascoltare, chiedere ed esprimere il proprio pensiero; Prendere decisioni; Essere autonomi.</p> <p>Comportarsi in modo corretto con gli altri Lavorare in gruppo. Porsi in relazione con gli altri Essere autonomi.</p>

	<p>Acquisizione di un valido metodo di studio. Sviluppo delle capacità logico-cognitive. Saper applicare le varie metodologie.</p>
<p>TIPOLOGIA VERIFICHE</p>	<p>SCRITTE: TIPOLOGIA A1-A2-B1-B2-B3-C1-C2 ORALI: ESPOSIZIONE RELATIVA AI CONTENUTI DISCIPLINARI</p>

CONTENUTI

Modulo	Argomenti
<p>IL ROMANZO DELLA REALTA': NATURALISMO E VERISMO</p>	<p>LUIGI CAPUANA FEDERICO DE ROBERTO MATILDE SERAO E SIRILIA ALERAMO GRAZIA DELEDDA</p>
<p>GIOVANNI VERGA</p>	<p>LE IDEE E LA POETICA LE RACCOLTE VERISTE I MALAVOGLIA</p>
<p>IL SIMBOLISMO IL DECADENTISMO</p>	<p>BAUDELAIRE E I FIORI DEL MALE PAUL VERLAINE ARTHUR RIMBAUD , POETA << VEGGENTE>> GABRIELE D'ANNUNZIO E << IL PIACERE>> GIOVANNI PASCOLI</p>
<p>IL NOVECENTO</p>	<p>LE AVANGUARDIE FILIPPO TOMMASO MARINETTI E IL <<MANIFESTO DEL FUTURISMO>></p>
<p>ITALO SVEVO</p>	<p>LE IDEE E LA POETICA LA COSCIENZA DI ZENO</p>
<p>LUIGI PIRANDELLO</p>	<p>LE IDEE E LA POETICA NOVELLE PER UN ANNO IL FU MATTIA PASCAL I CAPOLAVORI TEATRALI</p>
<p>UMBERTO SABA</p>	<p>LE IDEE E LA POETICA IL CANZONIERE</p>
<p>GIUSEPPE UNGARETTI LA NARRATIVA DEL NOVECENTO</p>	<p>LA POESIA ERMETICA LE IDEE E LA POETICA L'ALLEGRIA LE ALTRE RACCOLTE IL RACCONTO LIRICO DI ELIO VITTORINI ITALO CALVINI << I SENTIERI DEI NIDI DI RAGNO>></p>
<p>L'IMPEGNO POLITICO NELLA LETTERATURA NEOREALISTA</p>	<p>PRIMO LEVI CESARE PAVESE ELSA MORANTE PIER PAOLO PASOLINI LEONARDO SCIASCIA</p>

DIVINA COMMEDIA - PARADISU	CANTI SCELTI A CURA DELL'INSEGNANTE DA PARAFRASARE E COMIMENTARE
---------------------------------------	---

DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO

IL DECLINO DEL POSTMODERNO E IL RITORNO ALLA REALTA'	ELENA FERRANTE ANDREA CAMILLERI ALDA MERINI
---	--

Polistena 15 maggio 2026

La Docente

Ventura Rosa Maria

DISCIPLINA	LINGUA INGLESE
A. S.	2025/2026
Classe	V Sez. E / PASTICCERIA

DOCENTE	Rosarno Leandra
ORE DI LEZIONE	SVOLTE AL 15 MAGGIO: 51
	DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO: 6
	QUADRO ORARIO SETTIMANALE: 2 ore
	ORE TOTALI: 57
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

<p>OBIETTIVI RAGGIUNTI (in termini di conoscenze, competenze e capacità)</p>	<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 - 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.
<p>TIPOLOGIA VERIFICHE</p>	<p>Analisi del testo (skimming/scanning) Test a risposta aperta Test semi-strutturato Test strutturato Interrogazione</p>

CONTENUTI

Modulo	Argomenti
Nutrition and food culture	Healthy eating - The Eatwell Guidelines The Slow Food movement The Mediterranean Diet Alternative diets Special diets for food allergies and intolerances
Safety procedures	Food safety and food quality The WHO five keys to safer food HACCP and principles Food poisoning: bacteria, viruses, parasites, chemicals. Food contamination
Argomenti da svolgere dopo l'approvazione del documento	
Safety procedures	Food preservation

DISCIPLINA	LINGUA FRANCESE
A. S.	2025/2026
Classe	V Sez. E. / PASTICCERIA

DOCENTE	OCCHIPINTI RICCARDO
ORE DI LEZIONE	SVOLTE AL 15 MAGGIO: 69 ORE
	DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO: 9 ORE
	QUADRO ORARIO SETTIMANALE: 3
	ORE TOTALI: 78
LIBRI DI TESTO ADOTTATI	PASSION CHEF ET PATISSIER. CON CD AUDIO. GLOSSAIRE VISUEL. COMPETENCES XXI S - LE FRANCAIS PROFESSIONNEL POUR LA GASTRONOMIE, L'OENOLOGIE ET LA PATISSERIE
METODI DI INSEGNAMENTO	<ul style="list-style-type: none"> -Metodo induttivo - Approche actionnelle -Task-base learning -Cooperative learning -Problem solving -Role-Play - Lezione frontale
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	MANUALI SCOLASTICI IN ADOZIONE FOTOCOPIE / DISPENSE STRUMENTI AUDIOVISIVI E MULTIMEDIALI LAVAGNA TRADIZIONALE E LIM SOFTWARE ONLINE
SPAZI	<ul style="list-style-type: none"> - Aula - Laboratorio multimediale

<p>OBIETTIVI RAGGIUNTI (in termini di conoscenze e competenze, capacità)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sapere quali sono i principi scientifici e le modalità commerciali che portano alla produzione e alla vendita dei prodotti geneticamente modificati, con i relativi benefici e rischi. Saper definire cause biologiche ed effetti delle più comuni allergie e intolleranze alimentari; conoscere la differenza fra i due fenomeni. Saper definire sintomi ed effetti dei più comuni disturbi alimentari. - Conoscere e saper applicare le normative internazionali relative all'HACCP e saper distinguere i vari tipi di contaminazione a cui sono soggetti gli alimenti. Saper descrivere le cause delle principali infezioni e intossicazioni alimentari. Saper definire e applicare le misure preventive contro la contaminazione degli alimenti. - Conoscere e saper applicare le normative internazionali relative all'HACCP e saper distinguere i vari tipi di contaminazione a cui sono soggetti gli alimenti. Saper descrivere le cause delle principali infezioni e intossicazioni alimentari. Saper definire e applicare le misure preventive contro la contaminazione degli alimenti. Saper utilizzare la L2 per i principali scopi comunicativi nel contesto di riferimento. - Conoscere le caratteristiche delle nuove figure professionali legate all'ambito ristorativo/dolciario Conoscere le modalità di ricerca di impiego attualmente utilizzate Saper redigere un CV Saper sostenere un colloquio di lavoro. - Conoscere le modalità, il percorso di studi e le modalità professionali per conquistare la qualifica di chef di cucina. Saper redigere un CV secondo i format europei. Saper redigere una lettera di motivazioni per presentare se stessi e il proprio CV ad una azienda ristorativa. Saper preparare e sostenere un colloquio di lavoro. Saper utilizzare la L2 per i principali scopi comunicativi nel contesto di riferimento.
<p>TIPOLOGIA VERIFICHE</p>	<ul style="list-style-type: none"> - prove strutturate e semi-strutturate (es. per la grammatica); - composizione di brevi testi (es. testi argomentativi o descrittivi); - esercizi di comprensione e sintesi, test a risposta chiusa/aperta, lettura e analisi di testi; - colloqui orali atti ad accertare sia la capacità di esporre in modo coeso e coerente specifici segmenti del programma svolto, sia la padronanza linguistica, nonché la destrezza tra gli argomenti trattati in precedenza.

CONTENUTI

Modulo	Argomenti
<p>UDA 1 - Nutrition et sécurité alimentaire</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Les stratégies pour conserver les aliments: méthodes physiques - Les stratégies pour conserver les aliments: les additifs - Sécurité alimentaire: HACCP - Le futur
<p>UDA 2 - Pâtisserie et littérature</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Le symbolisme et la synesthésie - Baudelaire et les poètes maudits - La synesthésie dans la pâtisserie
<p>UDA 3 - Les métiers du secteur</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se présenter au futur employé - Rédiger un Curriculum Vitae - Rédiger une lettre de motivation - Ouvrir son propre restaurant - La restauration commerciale - Le conditionnement

UDA 4 - Itinéraires gastronomiques	<ul style="list-style-type: none"> - En Outre-Mer: les DROM - Qu'est-ce que la créolité? - La gastronomie dans l'Outre-Mer français
Histoire, culture et civilisation	<ul style="list-style-type: none"> - Lutte contre la violence sur les femmes - Les femmes dans l'histoire de France - L'OTAN: histoire et missions de l'organisation
Argomenti da svolgere dopo l'approvazione del documento	
	<ul style="list-style-type: none"> - Le marketing de la restauration - <u>Les opportunités de stage pour les étudiants italiens</u> - Histoire: l'après-guerre et les Trente Glorieuses

Polistena, 30/04/2026



DISCIPLINA	MATEMATICA
A. S.	2025/2026
Classe	V Sez. PA

DOCENTE	ANTONIO ROSELLI
ORE DI LEZIONE	SVOLTE AL 15 MAGGIO: 83
	DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO: 9
	QUADRO ORARIO SETTIMANALE: 3
	ORE TOTALI: 92
LIBRI DI TESTO ADOTTATI	MATEMATICA IN PRATICA 4-5 - autori: Ilaria Fragni, Germano Pettarin - CEDAM scuola
METODI DI INSEGNAMENTO	Lezione frontale, lezione interattiva, cooperative learning, peer tutoring.
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	Libro di testo; LIM.
SPAZI	Aula
OBIETTIVI RAGGIUNTI (in termini di conoscenze, competenze, capacità)	<p>A livelli diversificati:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 Alunni hanno raggiunto gli obiettivi programmati e/o esercitano in maniera autonoma le competenze previste; • 3 Alunni hanno raggiunto la maggior parte degli obiettivi programmati e/o esercitano in maniera corretta le competenze previste; • 4 Alunni hanno raggiunto, solo per gli aspetti essenziali, gli obiettivi programmati e/o esercitano con incertezza o solo in situazioni sperimentate le competenze previste;
TIPOLOGIA VERIFICHE	Prove scritte, prove orali.

CONTENUTI

Modulo	Argomenti
1 – RIPASSO ARGOMENTI ANNI PRECEDENTI	<ul style="list-style-type: none"> • Le equazioni di primo e secondo grado; • Sistemi di equazioni; • Disequazioni di primo e secondo grado; • Il piano cartesiano.
2 – LIMITE DI UNA FUNZIONE, CONTINUITA', DISCONTINUITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Concetto di Limite e calcolo di limiti; • Definizione di continuità e discontinuità di una funzione.
3 – LO STUDIO DI FUNZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • Concetto di funzione e calcolo del C.E. di funzioni algebriche; • Funzioni monotone; • Funzioni simmetriche; • Studio del segno di una funzione; • Intersezioni con gli assi; • Segno; • Asintoti verticali ed orizzontali.

4 – STATISTICA	<ul style="list-style-type: none"> ● Rappresentazioni grafiche; ● Indici di posizione centrale: media, moda, mediana; ● Indici di variabilità: varianza e scarto quadratico medi.
5 – CALCOLO DELLE PROBABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> ● Definizione di probabilità (classica); ● Probabilità dell'evento somma; ● Probabilità condizionata.
Argomenti da svolgere dopo l'approvazione del documento	

DISCIPLINA	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
A. S.	2025/2026
Classe	V Sez. E / indirizzo pasticceria

DOCENTE	Prof. Cristiano Augimeri
ORE DI LEZIONE	SVOLTE AL 15 MAGGIO: 117
	DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO: 11
	QUADRO ORARIO SETTIMANALE: 4 (di cui 2 in compresenza con Pasticceria)
	ORE TOTALI: 128 (di cui 4 ore di Educazione Civica 4 ore di Orientamento)
LIBRI DI TESTO ADOTTATI	A. Machado, Scienza e cultura dell'alimentazione (vol. 5), Poseidonia.
METODI DI INSEGNAMENTO	Lezione frontale, video, immagini, dibattito
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	Libro di testo, LIM
SPAZI	Aula e laboratori
OBIETTIVI RAGGIUNTI (in termini di conoscenze, competenze, capacità)	Tutti gli obiettivi minimi prefissati, in termini di conoscenze, competenze, capacità, sono stati raggiunti. Le competenze in uscita trattate sono dalla nr. 1 alla nr. 11
TIPOLOGIA VERIFICHE	Orali e scritte semistrutturate in domande V/F con giustificazione della risposta falsa, a risposta multipla e a risposta breve. Verifiche di preparazione all'esame di tipo argomentativo

CONTENUTI

Scienze e Cultura dell'Alimentazione	
Modulo	Argomenti
1	✓ Il sistema HACCP
2	✓ Allergie e intolleranze alimentari
3	✓ L'alimentazione nelle diverse età e condizioni fisiologiche
4	✓ Alimentazione e Tumori
5	✓ I disturbi del comportamento alimentare
6	✓ L'alimentazione nelle Malattie Cardiovascolari
7	✓ Diete e Stili Alimentari
8	✓ L'alimentazione nelle malattie metaboliche
9	✓ La filiera e la sostenibilità alimentare
Argomenti da svolgere dopo l'approvazione del documento	
10	✓ I nuovi prodotti alimentari
11	✓ La qualità alimentare
Educazione Civica	
Modulo	Argomenti
1	La sostenibilità
Orientamento	
Modulo	Argomenti
1	Il Futuro delle Intolleranze: Inclusività o "Moda"? La Pasticceria moderna deve adattarsi a ogni richiesta (Gluten-free, Vegan, Nickel-free) come dovere etico/sanitario, o l'eccessiva medicalizzazione del menù sta uccidendo l'identità culinaria?

FORMAT CONSUNTIVO DISCIPLINARE

A.S. 2025/2026

DISCIPLINA	Tecniche di Gestione e Organizzazione dei Processi Produttivi
CLASSE	V Sez. E / Indirizzo Pasticceria
DOCENTE	Prof. Marcello Sacchinelli
ORE DI LEZIONE	Svolte al 15 maggio: da indicare da registro elettronico Da svolgere dopo il 15 maggio: da indicare 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

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.

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 schermi a blocchi e le logiche di comando.

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.

- 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;
- riconoscere situazioni di rischio e adottare comportamenti coerenti con la sicurezza;
- comprenderne l'importanza della qualità nei processi produttivi.

TIPOLOGIA VERIFICHE

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.

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.

CONTENUTI

Modulo	Argomenti
Modulo 1 - I trasportatori industriali e fondamenti di automazione	I trasporti interni: generalita', 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, gelateria, macchina per gelati espressi, macchina monta-panna, 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 criticita'. 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.
Modulo 4 - Qualita' e sicurezza sul lavoro	Norme di sicurezza nei luoghi di lavoro con riferimento al D.Lgs. 81/2008. Concetto di qualita' totale. Sistema di gestione della qualita'. Documenti per la qualita'. Normativa di riferimento e sistema delle certificazioni. Ruota di Deming. Controllo della qualita'. Strumenti per il miglioramento della qualita'. 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.

ARGOMENTI DA SVOLGERE DOPO L'APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO

- completamento e consolidamento del modulo Qualita' e sicurezza sul lavoro;
- ripasso del D.Lgs. 81/2008;
- documenti obbligatori della sicurezza;
- controllo della qualita' e strumenti per il miglioramento;
- ripasso generale degli argomenti svolti durante l'anno;
- eventuali esercitazioni di riepilogo in vista della conclusione dell'anno scolastico.

DISCIPLINA	Diritto e tecnica amministrativa
A. S.	2025/2026
Classe	V Sez. E.. / PASTICCERIA.....

DOCENTE	SAFFIOTI Elisabetta
ORE DI LEZIONE	SVOLTE AL 15 MAGGIO: 93
	DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO: 14
	QUADRO ORARIO SETTIMANALE: 1 Lun.; 2 Merc.; 1 Ven.
	ORE TOTALI: 107
LIBRI DI TESTO ADOTTATI	Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa ricettiva e turistica
METODI DI INSEGNAMENTO	
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	Libro di testo, mappe concettuali
SPAZI	
OBIETTIVI RAGGIUNTI (in termini di conoscenze, competenze, capacità)	Conoscenza e applicazione della normativa fiscale e delle norme giuridiche al settore turistico; utilizzo di strumenti e tecniche per la gestione amministrativa della struttura; operare nel rispetto delle norme
TIPOLOGIA VERIFICHE	Verifiche orali e scritte; esercitazioni pratiche

CONTENUTI

Modulo	Argomenti
Legislazione turistica	norme obbligatorie per l'impresa; le norme sulla sicurezza alimentare; disciplina dei contratti di settore; norme
Politiche di vendita nella ristorazione	Il marketing; le tecniche di marketing
La programmazione aziendale	
Programmazione e controllo di gestione;	programmazione di una nuova attività imprenditoriale
Argomenti da svolgere dopo l'approvazione del documento	
Programmazione aziendale	Valutazione dei dati e fase di start up

DISCIPLINA	Lab. pasticceria
A. S.	2025/2026
Classe	V Sez. E past

DOCENTE	CARLO PASQUALINO
ORE DI LEZIONE	SVOLTE AL 15 MAGGIO: 161
	DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO: 21
	QUADRO ORARIO SETTIMANALE: 7
	ORE TOTALI: 182
LIBRI DI TESTO ADOTTATI	Prodotti dolciari artigianali e industriali autori T.DE ROSA-A.RISTORATORE CASA EDITRICE ; CLITT
METODI DI INSEGNAMENTO	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Lezione partecipata • Attivita pratica in laboratorio • Problem solving
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • Altri libri • Schemi ed appunti personali • LIM •
SPAZI	Aula – LABORATORI
OBIETTIVI RAGGIUNTI (in termini di conoscenze, competenze, capacità)	<p>Conosce il sistema HACCP e adotta un comportamento che rispetta le norme di sicurezza.</p> <p>Conosce le certificazione e le tutele deim prodotti tipici.</p> <p>Ha la capacita di realizzare gelat, semifreddi,bavaresi preparazioni da forno e alcuni dolci stranieri.</p> <p>Conosce e gestisce prodotti con lievito di birra e lievito naturale.</p> <p>Conosce la differenza tra intolleranza e allergia e adegua le preparazioni per i consumatori intolleranti.</p> <p>Conosce il servizio del caterig,banqueting e buffet</p> <p>Conosce le principali decorazioni in pasticceria</p>

TIPOLOGIA VERIFICHE	colloquio orale, verifica pratica, osservazione.

Modulo	Argomenti
Igiene e salubrità	Il sistema Haccp la prevenzione antinfortunistica
Qualità e certificazioni alimentari	I marchi dop,igp,stg i PAT E I DE.CO
La pasticceria nazionale e internazionale	I DOLCI DA FORNO LE BAVARESIS I SEMIFREDDI IL GELATO ARTIGIANALE LA CREMA FRANGIPANE I MACARON-LA TORTA SACHER-BROWNIE IL LIEVITO DI BIRRA E LIEVITO NATURALE
Allergie e intolleranze	La differenza tra allergie e intolleranze le allergie o intolleranze nei dolci ; uova,frutta secca ,lattosio come operare per evitare contaminazione per i celiaci
Il catering,il banqueting ,il buffet le decorazioni in pasticceria	IL SERVIZIO DEL CATERING IL SOTTOVUOTO APPLICATO AL CATERING IL BANQUETING:ORGANIZZAZIONE E TIPOLOGIE IL BUFFET: ORGANIZZAZIONE E TIPOLOGIE LE DECORAZIONI CON FRUTTA ,CON CIOCCOLATO E CON ZUCCHERO ARTISTICO
Argomenti da svolgere dopo l'approvazione del documento	
	Il buffet – cenni storici del cioccolato

Polistena li, 15 maggio 2026

Il docente
CARLO PASQUALINO

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

DOCENTE	Fazari Giuseppe
ORE DI LEZIONE	SVOLTE AL 15 MAGGIO: 40 (2 orientamento)
	DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO: 6
	QUADRO ORARIO SETTIMANALE: 2
	ORE TOTALI: 46
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 • Lezione pratica
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>

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

CONTENUTI

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

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 5E/PASTICCERIA., l'insegnamento è stato affidato a tutti i docenti del consiglio di classe, su proposta degli stessi, in proporzione alle ore curriculari e con delibera del Consiglio di Classe riunitosi in data 10 ottobre 2025. Il coordinamento è stato affidato al docente di DTA PROF.SSA SAFFIOTI ELISABETTA

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.



ISTITUTOD'ISTRUZIONE SUPERIORE "G.RENDA" DI POLISTENA (RC)

Via Vescovo Morabito, snc - - 89024 Polistena (RC) - TEL. 0966439144 - Codice Fiscale
91000410802PEO:rcis00300c@istruzione.it -
PECrcis00300c@pec.istruzione.it Sito WEB: <http://www.istitutorenda.edu.it>

**Relazione
EDUCAZIONE CIVICA
CLASSE V^A E Pasticceria- A.S. 2025/2026**

Docente Coordinatore dell'insegnamento di Educazione Civica: Prof.ssa Elisabetta Saffioti

Sintesi delle attività svolte

Nel corso dell'anno scolastico la programmazione di Educazione Civica prevista è stata realizzata attraverso interventi integrati dai docenti delle discipline coinvolte, secondo i nuclei concettuali indicati nelle linee guida: **Costituzione, Sviluppo economico ed ecosostenibilità, Cittadinanza digitale**. Le tematiche affrontate hanno compreso, tra le altre, la centralità della persona e i valori costituzionali, la cultura dei diritti e dei doveri, l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, la tutela del patrimonio ambientale, la promozione della cultura d'impresa e l'educazione digitale.

Finalità della disciplina è quella di promuovere il pieno sviluppo della persona e la partecipazione di tutti i cittadini all'organizzazione politica, economica e sociale del paese, nel rispetto delle regole dei diritti e dei doveri.

Strumenti di verifica e attività valutative

Le verifiche sono state effettuate con modalità diversificate: interventi e discussioni in classe, test, prove strutturate e semistrutturate, interpretazione di articoli della Costituzione e interrogazioni. Queste modalità hanno permesso di valutare conoscenze, competenze e partecipazione attiva degli studenti.

Docenti coinvolti e contributi disciplinari

Il percorso è stato svolto dai docenti per come indicati nella programmazione:

MATERIA	ore	NUCLEO	TEMATICA
RELIGIONE	2	Costituzione	Volontariato e cittadinanza attiva
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	Cittadinanza digitale	Partecipazione a pubblico dibattito
STORIA	2	Costituzione	Partecipazione a pubblico dibattito
DIRITTO E TECN.AMM.	4	Costituzione	Nozioni di diritto del lavoro
SCIENZE MOTORIE	2	Sviluppo sostenibile	Salute e benessere
LAB.EN. SETT.PASTICCERIA	3	Sviluppo sostenibile	Tutela delle identità
SC. E CULT. DELL' ALIMENTAZIONE	4	Sviluppo sostenibile	Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile
LINGUA INGLESE	4	Cittadinanza digitale	Partecipazione a pubblico dibattito



ISTITUTOD'ISTRUZIONE SUPERIORE "G.RENDA" DI POLISTENA (RC)

Via Vescovo Morabito, snc - 89024 Polistena (RC) - TEL. 0966439144 - Codice Fiscale
91000410802PEO:rcis00300c@istruzione.it-
PECrcis00300c@pec.istruzione.itSitoWEB:<http://www.istitutorenda.edu.it>

LINGUA FRANCESE	4	Cittadinanza digitale	Partecipazione a pubblico dibattito
MATEMATICA	2	Cittadinanza digitale	Partecipazione a pubblico dibattito
TECN.ORG.GEST.P.P.	2	Sviluppo sostenibile	Tutela delle identità
TOTALE	33		

I contributi disciplinari hanno rispettato le ore e le tematiche deliberate dal Consiglio di Classe.

Valutazione finale e note amministrative

Le valutazioni sono state raccolte dal docente coordinatore sulla base delle prove e della partecipazione alle attività progettuali. Si segnala che alcune valutazioni relative a discipline coinvolte nel progetto non risultano ancora caricate sul registro elettronico; tali valutazioni saranno inserite e rese disponibili entro la fine dell'anno scolastico, così da completare la documentazione valutativa e consentire la definizione del voto finale.

Conclusione

La classe V[^] E ha partecipato attivamente alle attività previste dalla programmazione di Educazione Civica, mostrando interesse per i temi trattati. La maggior parte degli studenti ha partecipato alle verifiche.

Si ringraziano i docenti per l'impegno nella realizzazione delle attività interdisciplinari. Restano in corso le ultime operazioni di inserimento delle valutazioni sul registro elettronico, che saranno completate entro la chiusura dell'anno.

Polistena, 4 maggio 2026

Prof.ssa Elisabetta Saffioti


ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "G. RENDA" – POLISTENA

SEDE LEGALE - VIA VESCOVO MORABITO, 19

89024 POLISTENA (R.C.) Tel. 0966/439144

www.istitutorenda.it e-mail: rcis00300c@istruzione.it

Posta Certificata: rcis00300c@pec.istruzione.it

RELAZIONE FINALE FSL

Classe 5E / PA - A.S. 2025/26

La presente relazione sintetizza il percorso triennale di FSL svolto dagli studenti della classe 5E PA, sulla base dei dati ufficiali registrati nel sistema ASL. L'analisi comprende tutte le attività documentate negli anni scolastici 2023/24, 2024/25 e 2025/26, con particolare attenzione ai luoghi di svolgimento, alle tipologie di attività e al monte ore maturato da ciascun alunno.

Nel corso del triennio, gli studenti hanno partecipato a un insieme articolato di esperienze formative, comprendenti tirocini in azienda, mobilità Erasmus, percorsi di orientamento, corsi di sicurezza, attività interne all'istituto, uscite didattiche e iniziative culturali. Tali attività hanno permesso di sviluppare competenze professionali coerenti con il profilo dell'indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, favorendo la crescita personale e l'acquisizione di abilità operative, relazionali e organizzative.

Tutti gli studenti hanno svolto i corsi di sicurezza previsti dalla normativa e hanno completato il corso HACCP, indispensabile per operare nel settore. Le attività interne all'istituto e i moduli FSL, hanno contribuito allo sviluppo delle competenze trasversali, mentre le uscite didattiche e gli eventi culturali hanno arricchito il percorso formativo con esperienze di carattere professionale e culturale. Particolarmente rilevanti sono state le esperienze di tirocinio in azienda, svolte presso strutture del territorio quali bar, pasticcerie, ristoranti e agriturismi. Gli studenti hanno maturato un numero significativo di ore, variabile in base al percorso individuale, con punte che superano le 150 ore annue nelle esperienze più estese. Le attività svolte hanno riguardato la preparazione di base, il servizio di sala e bar, l'accoglienza del cliente, la gestione delle attività quotidiane e l'osservazione dei processi organizzativi.

Un ruolo di grande rilievo è stato svolto dalle mobilità Erasmus, che hanno coinvolto numerosi studenti in esperienze formative all'estero (Croazia, Polonia, Valencia, Dublino). Queste attività, con un impegno variabile tra 60 e 126 ore, hanno permesso agli studenti di confrontarsi con contesti professionali internazionali, sviluppando competenze linguistiche, interculturali e operative di alto valore formativo.

Competenze sviluppate dagli studenti

Il percorso triennale ha consentito agli studenti di maturare un insieme articolato di competenze, riconducibili alle seguenti aree:

Competenze professionali

- Capacità di operare nei reparti di sala, bar e cucina.
- Conoscenza delle norme igienico-sanitarie e applicazione delle procedure HACCP.
- Gestione del cliente e delle dinamiche di accoglienza.
- Utilizzo di attrezzature professionali e tecniche operative del settore.

Competenze trasversali

- Autonomia operativa e capacità di adattamento ai diversi contesti lavorativi.

- Problem solving e gestione delle situazioni impreviste.
- Collaborazione e lavoro in team.
- Comunicazione efficace con colleghi, tutor e clienti.

Competenze orientative e interculturali

- Capacità di orientarsi nel mondo del lavoro e nei contesti professionali reali.
- Sviluppo di competenze linguistiche e interculturali grazie alle esperienze Erasmus.
- Consapevolezza delle proprie attitudini e potenzialità professionali.

Tabella riepilogativa del triennio Anni scolastici 23/24- 24/25 –25/26

Studente	Attività svolte nel triennio (enti/luoghi)	Ore totali triennio
Alessi Cristian	Siclari Bar SRL – FSL a scuola – FSL – Corsi Sicurezza – HACCP – Uscita Bronte- Attività interne all’istituto	251 ore
Alessi Francesco	Siclari Bar SRL – Corsi Sicurezza – HACCP – Uscita Bronte- Attività interne all’istituto	213 ore
Carlà Michele	Natasha’s Bakery – Erasmus Croazia – IC Gioia Tauro – Corsi Sicurezza – HACCP – Uscita Bronte – Spettacolo teatrale- Attività interne all’istituto	347 ore
Fosco Morena	Erasmus Valencia – Erasmus Polonia – FSL – Corsi Sicurezza – Uscita Bronte - Attività interne all’istituto	214 ore
Guerrisi Aurora	Sol Nascente – Agriturismo La Torre – Corsi Sicurezza – Uscita Bronte- Attività interne all’istituto	270 ore
Lania Beatrice	I Picchiarello 2.0 – Erasmus Croazia – Corsi Sicurezza – HACCP – Uscita Bronte- Attività interne all’istituto	210 ore
Longo Giandomenico	GEV Bar Caffetteria – FSL a scuola – Corsi Sicurezza – HACCP – Uscita Bronte- Attività interne all’istituto	280 ore
Longordo Katia	Erasmus Dublino – Erasmus Croazia – La Mary SAS – Corsi Sicurezza – HACCP – Spettacoli teatrali – Uscita Bronte- Attività interne all’istituto	325 ore
Parrello Vincenzo	Nuova Aurora SAS – Erasmus Polonia – Corsi Sicurezza – HACCP – Uscita Bronte- Attività interne all’istituto	236 ore

Il percorso di FSL della classe **5E PA** si presenta **completo, articolato e altamente formativo**, con un equilibrio efficace tra formazione teorica, pratica laboratoriale e esperienza diretta nei contesti lavorativi. Gli studenti hanno partecipato con continuità e responsabilità alle attività proposte, mostrando progressiva autonomia, capacità di adattamento e interesse verso il settore professionale. Le esperienze maturate nel triennio rappresentano un bagaglio significativo in vista dell’ingresso nel mondo del lavoro o della prosecuzione degli studi nel settore enogastronomico e dell’ospitalità. Il percorso svolto risulta pienamente conforme alla normativa vigente e agli obiettivi formativi dell’indirizzo, contribuendo alla crescita personale e professionale degli studenti.

Polistena, 12 maggio 2026

Il Tutor scolastico FSL
Prof.ssa Antonella Elia

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.

Allegato A

PIANO DELL'ORIENTAMENTO PER LA CLASSE 5 SEZ. E INDIRIZZO / PASTICCERIA APPROVATO DAL CONSIGLIO DI CLASSE NELLA SEDUTA DEL 10 OTTOBRE 2025.

(le discipline e le ore della seguente scheda vanno modificate a seconda della classe)

OBIETTIVI	ATTIVITA'	LUOGO	DISCIPLINA	METODOLOGIA	ORE	TOTALE
LAVORARE SULLE CAPACITA'	INCONTRI CON VISIONE DI VIDEO SU	CLASSE	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	INTERVISTE DIBATTITO	2	2
RINFORZARE IL METODO DI STUDIO	RICERCA DI TESTI DAL WEB VALUTARE L'AFFIDABILITA' DELLE FONTI	CLASSE	ITALIANO	FLIPPED CLASSROOM	2	7
			STORIA	LETTURA ED ESERCITAZIONI SU FONTI DIGITALI	2	
			RELIGIONE	DIBATTITO	1	
	SVILUPPO E RINFORZO DELLE COMPETENZE STEM	CLASSE E/O LABORATORIO	MATEMATICA	LAVORARE Sui LIBRO DI TESTO	2	
LAVORARE SULLE CAPACITA' IMPRENDITORIALI	INCONTRI CON VISIONE DI VIDEO SU IMPRENDITORI CHE CE L'HANNO FATTA VARIE ATTIVITA' RISTORATIVE IN ITALIA E EUROPA	CLASSE/ AUDITORIUM	SCIENZA DEGLI ALIMENTI	INTERVISTE DIBATTITO	4	12
			LAB.PASTICCERIA	INTERVISTE DIBATTITO	2	
			FRANCESE	INTERVISTE DIBATTITO	2	
			INGLESE	INTERVISTE DIBATTITO	2	
	RICERCA DI LAVORO		DTA	REDAZIONE CURRICULUM VITAE LETTERA DI PRESENTAZIONE SIMULAZIONE DI COLLOQUII DI LAVORO	2	
CONOSCERE AZIENDE DEL SETTORE DI INDIRIZZO	VISITE VIRTUALI E/O IN PRESENZA VISIONE DI INTERVISTE AD NOTI ESPERTI DEL SETTORE DI RIFERIMENTO (CHEF STELLATI....)	CLASSE E/O AZIENDA DI SETTORE	TUTTE LE DISCIPLINE COINVOLTE	RIFLESSIONI GUIDATE SULLE VISITE IN PRESENZA ATTRAVERSO QUESTIONARI DI GRADIMENTO INDIVIDUAZIONE DEI SAPERI COLLEGATI ALL'ESPERIENZA	5	7
			TOGPP	STUDIO DELLE FILIERE DI PRODUZIONE	2	
CONOSCERE SE STESSI	COMPILAZIONE E-PORTFOLIO	LABORATORIO	DOCENTE TUTOR	ACCESSO ALLA PIATTAFORMA DEDICATA SCELTA DEL CAPOLAVORO	2	2

				Ore Complessive	30	30
--	--	--	--	-----------------	----	----

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

Stampato con
OfficeSuite

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

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

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

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

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

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

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

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

allo Stato; l'accessibilità universitaria attraverso la presentazione di modelli formativi moderni (telematici) che permettano di conciliare studio e lavoro.

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

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

SIMULAZIONI PROVE SCRITTE ESAMI DI MATURITA'

DESCRIZIONE

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).

FIRME DEI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	FIRMA
AUGIMERI CRISTIANO	Cristiano Augimeri
ELIA ANTONELLA	Elia Antonella
FAZARI GIUSEPPE	Giuseppe Fazari
OCCHIPINTI RICCARDO	Riccardo Occhipinti
PASQUALINO CARLO	Carlo Pasqualino
ROSARNO LEANDRA	Leandra Rosarno
ROSELLI ANTONIO	Antonio Roselli
SACCHINELLI MARCELLO	Marcello Sacchinelli
SAFFIOTI ELISABETTA	Elisabetta Saffioti
SEVERINO ANTONELLA	Antonella Severino
VENTURA ROSA MARIA	Rosa Maria Ventura

