

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
5^A SEZIONE F INDIRIZZO SALA E VENDITA**

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

Sommario

DESCRIZIONE DELLA CLASSE	3
ANNI DI CONTINUITA' DI DOCENZA NEL TRIENNIO	5
DESCRIZIONE SINTETICA DELL'INDIRIZZO.	6
CRITERI DIDATTICI ADOTTATI CON LA CLASSE	6
METODOLOGIA E STRATEGIE ADOTTATE	7
ATTIVITÀ DI RECUPERO E DI APPROFONDIMENTO	7
STRUMENTI DIDATTICI	8
STRUMENTI DI OSSERVAZIONE VERIFICA E VALUTAZIONE	
STRUMENTI PER LA VALUTAZIONE FORMATIVA E SOMMATIVA	9
VALUTAZIONE.....	9
CRITERI E LIVELLI DI VALUTAZIONE.....	10
CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI COMPORTAMENTO	11
CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO	12
TABELLA DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO.....	12
SINTESI DEI CONSUNTIVI SVOLTI DI TUTTE LE DISCIPLINE AL 15 MAGGIO 2026.....	13
INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA	45
PROGRAMMAZIONE COORDINATA DI EDUCAZIONE CIVICA.....	46
FORMAZIONE SCUOLA LAVORO.....	52
ORIENTAMENTO.....	54
ATTIVITÀ INTEGRATIVE E DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA.....	56
SIMULAZIONI PROVE SCRITTE ESAMI DI MATURITA'. DESCRIZIONE.....	59
ALLEGATI.....	60
FIRME DEI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE.....	61

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V F Sala e Vendita è composta da 16 alunni (11 femmine e 5 maschi, di cui due non hanno mai frequentato), sono presenti tre alunni con disabilità certificata ai sensi della Legge 104/92.

L'Area socio-economico e culturale di provenienza è caratterizzata da un contesto che produce le proprie ricchezze dal settore agricolo e dal terziario impiegatizio e commerciale ed è animata da una dinamica culturale che poggia su limitate attività culturali.

Gli attuali alunni provengono dai paesi limitrofi e per il trasporto si avvalgono dei mezzi pubblici. In regolarità ed esiguità delle corse di tali mezzi hanno, pertanto, comportato per alcuni alunni qualche difficoltà nel giungere a scuola o far ritorno a casa.

La classe così composta si è formata nel terzo anno in seguito alla scelta d'indirizzo. All'interno della classe sono presenti buoni rapporti interpersonali: collaborazione e dialogo risultano essere costanti.

Sebbene la continuità didattica sia stata garantita per l'intero triennio solo per l'area umanistica e l'IRC, il gruppo classe ha affrontato con maturità i cambiamenti intercorsi nelle discipline tecnico-pratiche, linguistiche e motorie. Gli studenti hanno saputo rimodulare i propri ritmi di apprendimento in funzione dei diversi stili d'insegnamento, supportati da un'efficace programmazione di recupero e potenziamento attuata dai docenti subentranti. La resilienza dimostrata ha permesso di preservare la qualità del percorso formativo e la coerenza del profilo d'uscita. "L'impegno è stato costante in tutti, ad eccezione di qualche alunno/a che ha mostrato una minore motivazione, che lo ha portato a non sfruttare pienamente le sue potenzialità, limitandosi a uno studio finalizzato alle verifiche.

Sotto il profilo degli apprendimenti, la classe ha conseguito livelli di conoscenze, abilità e competenze complessivamente più che soddisfacenti e coerenti con l'impegno profuso dai singoli alunni. Gli esiti presentano una distribuzione varia, i livelli spaziano dall'ottimo a discreta o piena sufficienza.

Nel corso dell'anno, il Consiglio di Classe ha operato con particolare attenzione per promuovere una maturazione autonoma e critica nell'elaborazione dei contenuti. L'azione didattica si è focalizzata nel rendere gli studenti consapevoli del proprio processo di crescita culturale, stimolandoli a implementare strategie di studio rigorose e funzionali al raggiungimento degli obiettivi previsti per l'anno conclusivo del ciclo.

Il profilo conclusivo della classe in merito agli obiettivi raggiunti può essere così sintetizzato:

- Un esiguo numero di studenti evidenzia lacune residue e incertezze nei contenuti, pur raggiungendo obiettivi minimi commisurati alle proprie capacità.
- La maggioranza degli allievi utilizza le conoscenze in modo autonomo, con risultati funzionali al proprio profilo formativo.

A partire dal terzo anno la classe ha iniziato a svolgere l'attività di alternanza scuola-lavoro (PCTO) ora denominata Formazione Scuola Lavoro (FSL), così come previsto dall'art. 8, comma 3, del D.P.R. 15 marzo 2010 n. 87, il documento, reca, in un apposito paragrafo, specifiche indicazioni su tale attività.

Relativamente alla presenza degli alunni con BES, si rimanda alla documentazione allegata al presente documento che ne costituisce parte integrante.

Si fa presente, altresì, che è stato redatto, per ogni singolo alunno della classe, il **curriculum dello studente**, come da DM 88 del 06-08-2020.

ANNI DI CONTINUITÀ DI DOCENZA NEL TRIENNIO

	2023-2024	2024-2025	2025-2026
SCIENZA e CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE			x
FRANCESE			x
ITALIANO-STORIA	x	x	x
MATEMATICA		x	x
LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI SETT. CUCINA			x
DIRITTO E TEC. AMM. S.R.		x	x
TEDESCO			x
LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI SETT. SALA E VENDITA		x	x
INGLESE		x	x
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE		x	x
RELIGIONE	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. Nel corrente anno scolastico il consiglio di classe:

- Ha comunicato i criteri di valutazione ed i risultati delle prove di verifica;
- Ha comunicato gli obiettivi intermedi e finali delle diverse discipline;
- Ha fatto visionare le prove scritte agli studenti al fine di condividere la valutazione;
- Le prove di verifica formative e sommative sono state corrette entro un tempo congruo;
- Ha responsabilizzato gli studenti ad una partecipazione attiva nei riguardi di tutte le proposte didattiche;
- Ha rispettato la specificità del modo di apprendere di ogni singolo studente;

- Non ha preteso comportamenti uniformi dagli studenti;
- Ha monitorato le assenze ed i comportamenti poco corretti, quali ritardi, assenze saltuarie e mancanza di puntualità nelle giustificazioni;
- Ha accettato, rispettato e valorizzato le diversità caratterizzanti gli studenti;
- Ha assunto nei gesti e nelle parole un comportamento rispettoso degli allievi.

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

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

METODOLOGIA E STRATEGIE ADOTTATE

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

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

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

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

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

ATTIVITÀ DI RECUPERO E DI APPROFONDIMENTO

Le attività di recupero e di approfondimento sono state svolte in itinere e ogni docente ha messo in atto le strategie che ha ritenuto più opportune a seconda del periodo dell'anno, della gravità delle insufficienze e del numero degli studenti coinvolti. Si è cercato di favorire la partecipazione

dell'intero gruppo classe all'attività didattica e di calibrare adeguatamente il ritmo dello svolgimento dei programmi e delle verifiche sulle concrete esigenze della classe; i docenti hanno proposto esercitazioni guidate e dato indicazioni metodologiche personalizzate.

STRUMENTI DIDATTICI

Libro di testo

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

Altri strumenti

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

Spazi

Durante l'attività didattica sono stati utilizzati i seguenti spazi: aula scolastica, laboratorio multimediale.

STRUMENTI DI OSSERVAZIONE, VERIFICA E VALUTAZIONE

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

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

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

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

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

STRUMENTI PER LA VERIFICA FORMATIVA/SOMMATIVA

(*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 type="checkbox"/>
Analisi testo	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Saggio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Articolo giornale	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Risoluzione casi pratici e professionali	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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

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

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

VALUTAZIONE

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

Sia la valutazione quadrimestrale e sia quella finale non hanno tenuto conto solo della conoscenza specifica degli argomenti svolti, ma è stata anche volta ad accertare l'acquisizione di un corretto

metodo di studio, la padronanza del linguaggio, lo sviluppo delle abilità fondamentali (comprensione, analisi, sintesi, applicazione, rielaborazione, capacità critica).

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

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

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

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

CRITERI E LIVELLI DI VALUTAZIONE

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

Livello	Voto	Conoscenze	Abilità	Competenze
		tecnico/pratico. Esposizione semplice ma sostanzialmente corretta.		
Mediocre	5	Conoscenza incompleta o imprecisa o superficiale degli argomenti trattati. Limitata autonomia nell'elaborazione/correlazione dei contenuti. Imprecisa esecuzione a livello tecnico/pratico. Esposizione incerta/imprecisa.	Individua solo qualche aspetto di un problema dando valutazioni spesso inesatte.	Utilizza le conoscenze in modo impreciso necessitando di una guida.
Insufficiente	4	Conoscenza frammentaria e poco corretta dei contenuti fondamentali. Limiti quantitativi e qualitativi nell'apprendimento. Esecuzione imprecisa ed approssimata a livello tecnico pratico. Esposizione non corretta.	Coglie con difficoltà concetti e relazioni	Applica le limitate conoscenze in contesti conosciuti solo se guidato.
Gravemente insufficiente	3	Gravi carenze nella conoscenza dei contenuti fondamentali. Gravi limiti quantitativi e qualitativi nell'apprendimento Esposizione gravemente scorretta e confusa	E' incapace di cogliere concetti e relazioni essenziali e non riesce a organizzare le informazioni né a procedere in modo coerente. La partecipazione è episodica e non produttiva, il compito mostra errori gravi.	Utilizza le scarse conoscenze commettendo gravi errori; non porta a termine compiti anche se guidato, se non in modo frammentario.
Del tutto negativo	2	Conoscenze frammentarie o quasi nulle; assenza di lessico specifico.	Dimostra un atteggiamento del tutto disinteressato rispetto al compito da svolgere. Non riconosce gli elementi minimi del compito o del problema.	Non dimostra di possedere alcuna competenza, commette errori molto gravi, la produzione è gravemente carente e incongruente. Non applica procedure minime.
Nulla	1	Non rilevabili: lo studente o la studentessa non dimostra l'acquisizione delle conoscenze minime.	Non rilevabili: rifiuta o omette sistematicamente la prova/interrogazione oppure consegna un elaborato in bianco o non valutabile.	Produzione assente o incomprensibile; non vi sono elementi sufficienti per accertare competenze.

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI COMPORTAMENTO

VOTO	MOTIVAZIONE
10	Comportamento sempre corretto, frequenza sempre regolare, partecipazione attiva, costruttiva e solidale verso l'altro.
9	Comportamento educato e corretto, partecipazione attiva e costruttiva al dialogo educativo frequenza costante e regolare.

8	Comportamento abbastanza corretto, partecipazione al dialogo educativo, frequenza abbastanza regolare.
7	Comportamento non del tutto corretto, frequenza non sempre regolare, presenza di note.
6	Comportamento non sempre corretto, frequenza non sempre regolare, presenza di sanzioni disciplinari lievi.
5	Comportamento scorretto, frequenza non regolare, presenza di sanzioni disciplinari gravi (sospensione superiore ai 15 gg.).

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

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

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

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

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

TABELLA DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

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

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

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

DOCENTE	ANDRIA ANGELA
ORE DI LEZIONE	SVOLTE AL 15 MAGGIO: 108 ore
	DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO: 10 ORE
	QUADRO ORARIO SETTIMANALE: 4 ore
	ORE TOTALI: 118
LIBRI DI TESTO ADOTTATI	“SCOPRIRAI LEGGENDO VOL. 3” EDIZIONE BRUNO MONDADORI
METODI DI INSEGNAMENTO	<p>Sono state utilizzate:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali e dialogate • Analisi guidata dei testi • Lavori di gruppo • Discussioni e dibattiti • Utilizzo di materiali multimediali
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> ☑ Libro di testo ☑ Dispense ☑ LIM e contenuti digitali ☑ Mappe concettuali
SPAZI	☑ Aula
OBIETTIVI RAGGIUNTI (in termini di conoscenze, competenze, capacità)	<p>La maggior parte degli studenti ha raggiunto, a livelli differenziati, i seguenti obiettivi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza delle principali correnti letterarie tra Ottocento e Novecento • Conoscenza degli autori più rappresentativi della letteratura italiana • Capacità di analizzare e comprendere testi letterari e non letterari • Sviluppo di competenze di produzione scritta (tema argomentativo, analisi del testo, testo espositivo) • Miglioramento delle competenze espressive orali • Utilizzo di un lessico adeguato, anche in contesti professionali

TIPOLOGIA VERIFICHE	<p>Verifiche e valutazione</p> <p>Le verifiche sono state effettuate tramite:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prove scritte (tipologie d'esame) • Interrogazioni orali • Verifiche strutturate e semistrutturate <p>La valutazione ha considerato:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenze acquisite • Capacità di analisi e rielaborazione • Correttezza espressiva • Impegno e partecipazione <p>Attività integrative</p> <p>La classe ha partecipato a (eventuali):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Incontri culturali • Progetti interdisciplinari • Attività di educazione civica

CONTENUTI

Modulo	Argomenti
Modulo 1	<p>Il romanzo della realtà: Naturalismo e Verismo</p> <p>L'età del Positivismo</p> <p>Il Decadentismo</p> <p>Il Simbolismo</p> <p>L'Estetismo</p> <p>Emile Zola, l'iniziatore del Naturalismo- L'ingresso nella miniera</p> <p>Il Verismo simbolico di Grazia Deledda -Il vagabondaggio del vecchio Efix</p>
Modulo 2	<p>Il Verismo</p> <p>Giovanni Verga: vita, poetica e opere</p>

	<p>Da I Malavoglia: La famiglia Malavoglia- L'arrivo e l'addio di 'Ntoni</p> <p>Novelle Rusticane: La roba</p> <p>Da Vita dei campi: Rosso Malpelo</p> <p>Da Mastro don Gesualdo: La morte di Gesualdo</p>
Modulo 3	<p>Le origini del Decadentismo</p> <p>Charles Baudelaire: vita, poetica e opere</p> <p>Componimento: Ubriacatevi</p>
Modulo 4	<p>Gabriele D'Annunzio: vita, poetica e opere</p> <p>DA Il piacere: Il verso è tutto</p> <p>Da Il piacere: Il ritratto di un esteta- Il conte Andrea Sperelli</p> <p>Da Alcyone: La pioggia nel pineto</p> <p>Il fuoco- Fui Giulietta</p>
Modulo 5	<p>Giovanni Pascoli: vita, poetica e opere</p> <p>Da Il fanciullino: E' dentro di noi un fanciullino</p> <p>Da Miricae: X Agosto- Temporale</p> <p>Da Canti di Castelvecchio: Il gelsomino notturno- La tovaglia</p> <p>Da Poemetti: Italy</p>
Modulo 6	<p>Il futurismo</p> <p>Filippo Tommaso Marinetti</p> <p>Da Gazzetta dell'Emilia: Il Manifesto del Futurismo</p>
Modulo 7	<p>Italo Svevo: vita, poetica e opere</p> <p>Da Senilità: Angiolina</p> <p>Da La coscienza di Zeno: Prefazione e Preambolo- L'ultima sigaretta- Una catastrofe inaudita</p>
Modulo 8	<p>Luigi Pirandello: vita, poetica e opere</p> <p>Da L'umorismo: Il sentimento del contrario</p> <p>Da Il fu Mattia Pascal: Cambio treno</p> <p>Da Così è (se vi pare) - Come parla la verità</p> <p>Novelle per un anno- La carriola</p> <p>Da Uno, nessuno e centomila- La salute</p>
Modulo 9	<p>Umberto Saba: vita, poetica e opere</p> <p>Da Il Canzoniere-Mio padre è stato per me un assassino</p>
Modulo 10	<p>La poesia ermetica</p> <p>Giuseppe Ungaretti: vita, poetica e opere</p> <p>Da Allegria, sez. "Il porto sepolto": Veglia-I fiumi- Soldati- San Martino del Carso</p> <p>Salvatore Quasimodo: vita, poetica e opere</p> <p>Acque e terre- Ed è subito sera</p>
Modulo 11	<p>Eugenio Montale: vita, poetica e opere</p> <p>Da Ossi di seppia- Spesso il male di vivere ho incontrato</p> <p>Da Satura- Ho sceso, dandoti il braccio</p>

Modulo 12	Il neorealismo Brano di Alberto Moravia- Gli indifferenti-Un mondo grottesco e patetico
	Argomenti da svolgere dopo l'approvazione del documento
Modulo 13	Primo Levi: vita, poetica e opere Da Se questo è un uomo: Considerate se questo è un uomo

DISCIPLINA	LINGUA INGLESE
A. S.	2025/2026
Classe	V Sez. F / SALA E VENDITA

DOCENTE	Rosarno Leandra
ORE DI LEZIONE	SVOLTE AL 15 MAGGIO: 50
	DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO: 6
	QUADRO ORARIO SETTIMANALE: 2 ore
	ORE TOTALI: 56
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	<p>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.</p>
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	<p>Libri di testo E-book Contenuti didattici digitali Computer Schede predisposte dall'insegnante</p>
SPAZI	<p>Aula</p>

<p>OBIETTIVI RAGGIUNTI (in termini di conoscenze, competenze, 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	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
A. S.	2025/2026
Classe	V Sez.F /SALA E VENDITA

DOCENTE	MARIA FASCI
ORE DI LEZIONE	SVOLTE AL 15 MAGGIO:85 ORE DI LEZIONE
	DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO: 13 ORE
	QUADRO ORARIO SETTIMANALE: 4 ORE
	ORE TOTALI: 98 ORE
LIBRI DI TESTO ADOTTATI	SCIENZA E CULTURA ALIMENTAZIONE SERV. DI ENOGASTRONOMIA E SALA E VENDITA -
METODI DI INSEGNAMENTO	L'ATTIVITA' DIDATTICA E' STATA IMPOSTATA SEGUENDO UNA METODOLOGIA MISTA, FINALIZZATA ALL'ACQUISIZIONE SIA DELLE CONOSCENZE TEORICHE SIA ALLO SVILUPPO DI COMPETENZE OPERATIVE E PROFESSIONALI.
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	-LEZIONI FRONTALI PARTECIPATE PER L'INTRODUZIONE DEI CONTENUTI; -DISCUSSIONI GUIDATE E BRAINSTORMING PER STIMOLARE IL PENSIERO CRITICO; -APPRENDIMENTO PER COMPETENZE, CON RIFERIMENTO A SITUAZIONI REALI NEL SETTORE RISTORATIVO; -UTILIZZO DI MATERIALI MULTIMEDIALI (SLIDE, VIDEO); -DIDATTICA INCLUSIVA CON MAPPE CONCETTUALI E RIASSUNTI SCHEMATIZZATI DEGLI ARGOMENTI. PARTICOLARE ATTENZIONE E' STATA DEDICATA AL COLLEGAMENTO TRA TEORIA E PRATICA PROFESSIONALE, IN COERENZA CON IL PROFILO IN USCITA DELL'ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA.
SPAZI	LE ATTIVITA' DIDATTICHE SI SONO SVOLTE IN AULA.

<p>OBIETTIVI RAGGIUNTI (in termini di conoscenze, competenze, capacità)</p>	<p>GLI ALUNNI, HANNO ACQUISITO, NEL COMPLESSO, UNA CONOSCENZA ADEGUATA DEI CONTENUTI DELLA DISCIPLINA.</p> <p>COMPETENZE: GLI STUDENTI SONO IN GRADO, A DIVERSI LIVELLI, DI:</p> <ul style="list-style-type: none"> -APPLICARE LE CONOSCENZE TEORICHE A SITUAZIONI PRATICHE DEL SETTORE SALA E VENDITA. -COLLABORARE NELLA GESTIONE DEL SERVIZIO, TENENDO CONTO DELLE ESIGENZE ALIMENTARI DELLA CLIENTELA (ALLERGIE, INTOLLERANZE, DIETE). -EFFETTUARE COLLEGAMENTI TRA ALIMENTAZIONE E BENESSERE -INDIVIDUARE CORRETTE PRATICHE IGIENICO-SANITARIE. CAPACITA' GLI ALUNNI HANNO SVILUPPATO: -CAPACITA' DI ESPOSIZIONE UTILIZZANDO UN LINGUAGGIO SUFFICIENTEMENTE APPROPRIATO. -AUTONOMIA SEPPUR DIVERSIFICATA, NELLO SVOLGIMENTO DEI COMPITI.
<p>TIPOLOGIA VERIFICHE</p>	<p>NEL CORSO DELL'ANNO SNO STATE EFFETTUATE VERIFICHE FORMATIVE E SOMMATIVE AL FINE DI MONITORARE IL PROCESSO DI APPRENDIMENTO. SONO STATE UTILIZZATE:</p> <ul style="list-style-type: none"> -VERIFICHE ORALI (INTERROGAZIONI BREVI E LUNGHE, DISCUSSIONI GUIDATE) -VERIFICHE SCRITTE (QUESITI A RISPOSTA APERTA, PROVE SEMI-STRUTTURATE, TEST A RISPOSTA MULTIPLA) -COMPITI DI REALTA' SIMULAZIONI D'ESAME

LE VERIFICHE SONO STATE SOMMINISTRATE IN ITINERE E AL TERMINE DELLE UNITA' DI APPRENDIMENTO PER VALUTARE CONOSCENZE, COMPETENZE E CAPACITA' ACQUISITE.

CONTENUTI

Modulo	Argomenti
MODULO N°1	SOSTENIBILITA' AMBIENTALE E NUOVI ALIMENTI: <ul style="list-style-type: none"> - Le problematiche ambientali e lo sviluppo sostenibile; - Filiera agroalimentare e impronta ecologica; - Nuovi prodotti alimentari
MODULO N°2	ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA IN CONDIZIONI FISILOGICHE E TIPOLOGIE DIETETICHE: <ul style="list-style-type: none"> - Dieta equilibrata, LARN e linee guida alimentari - Dieta nelle varie fasce di età e nello sport - Alimentazione nella ristorazione e tipologie dietetiche
MODULO N°3	DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE: <ul style="list-style-type: none"> - Obesità, malattie cardiovascolari e diabete - Malattie dell'apparato digerente - Allergie e intolleranze alimentari - Tumori e altre patologie
MODULO N°4	IGIENE E SICUREZZA NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE: <ul style="list-style-type: none"> - Contaminazione e malattie trasmesse dagli alimenti - Igiene nella ristorazione e sistema HACCP - Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici - Sicurezza sul lavoro
Argomenti da svolgere dopo l'approvazione del documento	
MODULO N°4	IGIENE E SICUREZZA NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE <ul style="list-style-type: none"> - Contaminazione e malattie trasmesse dagli alimenti - Igiene nella ristorazione e sistema HACCP - Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici

	- Sicurezza sul lavoro
--	------------------------

DISCIPLINA	STORIA
A. S.	2025/2026
Classe	V Sez.F/ SALA E VENDITA

DOCENTE	ANDRIA ANGELA
ORE DI LEZIONE	SVOLTE AL 15 MAGGIO: 61 ore
	DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO: 6 ORE
	QUADRO ORARIO SETTIMANALE: 2 ore
	ORE TOTALI: 67
LIBRI DI TESTO ADOTTATI	“LA NOSTRA AVVENTURA VOL.3” EDIZIONE BRUNO MONDADORI
METODI DI INSEGNAMENTO	Sono state adottate: <ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali e dialogate • Analisi guidata dei contenuti • Utilizzo di mappe concettuali • Discussioni guidate • Approfondimenti multimediali
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	Strumenti utilizzati <ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • LIM e materiali digitali • Dispense e schemi riassuntivi
SPAZI	AULA
OBIETTIVI RAGGIUNTI (in termini di conoscenze)	Competenze acquisite Gli studenti sono generalmente in grado di: <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere i principali eventi e processi storici • Esporre in modo sufficientemente chiaro i contenuti studiati

, competenz e, capacità)	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare relazioni causa-effetto • Utilizzare mappe concettuali e schemi • Collegare eventi storici a problematiche attuali
TIPOLOGIA VERIFICHE	<p>Verifiche e valutazione</p> <p>Le verifiche sono state effettuate mediante:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interrogazioni orali • Prove scritte strutturate e semistrutturate • Questionari <p>La valutazione ha tenuto conto di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenze acquisite • Capacità espositiva • Uso del linguaggio specifico • Impegno e partecipazione

CONTENUTI

Modulo	Argomenti
Modulo 1	<p>Conflitti e rivoluzioni nel primo novecento Sviluppo industriale e società di massa Le potenze europee fra Otto e Novecento L'età giolittiana in Italia</p>
Modulo 2	<p>L'Europa verso la catastrofe Le grandi potenze all'inizio del Novecento La Prima guerra mondiale. La rivoluzione russa e il Bolscevismo</p>
Modulo 3	<p>La crisi della civiltà europea La crisi del dopoguerra e il "biennio rosso" Il Fascismo La crisi del '29 e il New Deal Il regime nazista: origini e ascesa del nazismo La Seconda guerra mondiale La prima fase della guerra e l'intervento dell'Italia La seconda fase della guerra e la svolta del 1942 La resa della Germania e del Giappone La Shoah e la Resistenza in Europa La figura del Partigiano in Italia I trattati di pace e la nascita dell'ONU Il crollo del fascismo e la lotta per la liberazione</p>

Modulo 4	Il mondo diviso Le eredità della guerra Le origini della guerra fredda Il rilancio dell'economia nel dopoguerra 2 giugno 1946: nasce la Repubblica italiana Il miracolo economico italiano
	Argomenti da svolgere dopo l'approvazione del documento
Modulo 5	L'evoluzione politica degli anni sessanta Gli anni settanta: il terrorismo e i cambiamenti sociali

DISCIPLINA	LABORATORIO SERV. ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA
A/S	2025/2026
Classe	V Sez. F / SALA VENDITE

DOCENTE	CAPOGRECO LEONARDO
ORE DI LEZIONE	SVOLTE AL 15 MAGGIO: 60
	DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO: 6
	QUADRO ORARIO SETTIMANALE: 2 ore
	ORE TOTALI: 66
LIBRI DI TESTO ADOTTATI	IL CUCINABILE CORSO AVANZATO
METODI DI INSEGNAMENTO	TRADIZIONALE
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	LIM – TESTI - LABORATORIO
SPAZI	AULA - LABORATORIO
OBIETTIVI RAGGIUNTI (in termini di conoscenze, competenze, capacità)	Conoscenza della normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP Consapevolezza del valore culturale del cibo ed elaborazione offerta di prodotti e servizi enogastronomici. Conoscenza delle tecniche di rilevamento della Customer satisfaction e gestione della fidelizzazione del cliente. Conoscenza delle tecniche di ricerca e marketing ed applicazione delle stesse per allestimento degli spazi per le operazioni di banqueting/catering.

TIPOLOGIA VERIFICHE	VERIFICA ORALE INDIVIDUALE E DI GRUPPO
---------------------	--

CONTENUTI	
Modulo	Argomenti
Pacchetto sicurezza e HACCP	Normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP
Menù, qualità e prodotti del territorio.	Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio Concetti di sostenibilità e certificazioni tecnologiche innovative per la manipolazione dei cibi e relativi standard di qualità.
I menù e le diete particolari	Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.
Argomenti da svolgere dopo l'approvazione del documento	
Catering e banqueting	Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/banqueting Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering Principi di estetica e tecniche di presentazione dei piatti

DISCIPLINA	LINGUA FRANCESE
A. S.	2025/2026
Classe	V Sez. F/ SALA E VENDITA

DOCENTE	PROF.SSA POLIMENI MARIA ANTONINA
ORE DI LEZIONE	SVOLTE AL 15 MAGGIO: 89 ore
	DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO: 08 ore
	QUADRO ORARIO SETTIMANALE: 03 ore

	ORE TOTALI: 99 ore
LIBRI DI TESTO ADOTTATI	Marina Zanotti/Marie Blanche Paour. <i>Passion Maître, Sommelier et Barman: Le français professionnel pour le service en salle et la vente</i> , ed. SAN MARCO
METODI DI INSEGNAMENTO	<p>L'approccio è fortemente orientato al Savoir-faire e al Savoir-être (comportamento professionale).</p> <p>-<u>Approccio Situazionale</u>: Apprendimento della lingua attraverso contesti lavorativi reali (dall'accoglienza al commiato).</p> <p>-<u>Simulazione Guidata (Role-Play)</u>: Gestione del ciclo del servizio in sala, con particolare attenzione al linguaggio non verbale e alla cortesia (formule di politesse).</p> <p>-<u>Analisi di Casi Reali</u>: Gestione di situazioni critiche (overbooking, lamentele, allergie alimentari) in lingua francese.</p> <p>-<u>Laboratorio di Vendita</u>: Esercitazioni sulla "Vente suggestive" (proposta abbinamenti cibo-vino o dessert per aumentare il valore dell'ordine).</p> <p>-<u>Flipped Classroom</u>: Studio autonomo di mise en place, con approfondimento e applicazione pratica in classe.</p> <p>-<u>Cooperative Learning</u>: Lavori di gruppo per la creazione di menu, brochure o progetti multimediali.</p> <p>Le metodologie della Flipped Classroom e del Cooperative Learning sono state adottate per favorire l'autonomia dello studente e simulare la cooperazione tipica della brigata di sala. Tali approcci hanno permesso di trasformare le conoscenze teoriche (lessico e strutture) in competenze operative.</p>
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	<p>Integrazione tra supporti tradizionali e risorse digitali per favorire l'immersione linguistica.</p> <p>-<u>Libro di testo</u>: Marina Zanotti/Marie Blanche Paour. <i>Passion Maître, Sommelier et Barman: Le français professionnel pour le service en salle et la vente</i>, ed. SAN MARCO.</p> <p>-<u>Materiale Autentico</u>: Menu reali di ristoranti francesi, schede tecniche di sala e vendita (fiches techniques), video-tutorial di chef de rang francofoni.</p> <p>-<u>Strumenti Digitali</u>: Piattaforme di e-learning (Google), dizionari online (WordReference, Larousse), video su YouTube (canali tematici di sala e vendita francesi).</p>

	<p><u>-Supporti Audio/Video:</u> Ascolto di dialoghi situazionali e visione di documentari sulla cultura enogastronomica e ristorativa francese.</p>
SPAZI	<p>-Aula Scolastica: Per le lezioni frontali, il dibattito e la riflessione linguistica.</p> <p>Laboratorio di Informatica: Per ricerche di settore, creazione di presentazioni e consultazione di materiale digitale.</p>

**OBIETTIVI
RAGGIUNTI**

(in termini di
conoscenze,
competenze,
capacità)

❖ **Conoscenze:**

- Conoscere, saper consigliare e servire una vasta tipologia di liquori e alcolici.
- Saper preparare una vasta gamma di cocktail e sapere in base a quali principi crearne uno originale.
- Conoscere preparazione e somministrazione delle principali e più comuni bevande fredde e calde che il cliente può ordinare.
- Sapere quali sono le specifiche professionali, le mansioni e le responsabilità dei vari soggetti del personale di sala.
- Sapere quali sono i principi organizzativi e le qualità professionali e personali richieste per ottenere una organizzazione del servizio di sala funzionale ed efficace.
- Saper scegliere fra le varie tipologie di servizio in base alle dimensioni del locale, al tipo di cucina, all'occasione e al numero di dipendenti.
- 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 le modalità, il percorso di studi e le modalità professionali per conquistare la qualifica di chef di rango.
- Saper redigere una lettera di motivazioni per presentare se stessi e il proprio CV ad una azienda ristorativa e sostenere un colloquio di lavoro.
- Saper utilizzare la L2 per i principali scopi comunicativi nel contesto di riferimento.
- Strutture morfosintattiche di livello B1 verso B2.

❖ **Competenze:**

- Saper descrivere un piatto, i suoi ingredienti e la sua preparazione in lingua.
- Saper gestire una prenotazione telefonica o via mail in francese.

- Saper consigliare un vino in abbinamento a un piatto (l'accord mets-vins).
- Saper descrivere la composizione di un cocktail o di un distillato.
- ❖ **Capacità:**
- Tradurre e adattare un menu dall'italiano al francese
- Interagire con cortesia e professionalità con clienti francofoni.
- Gestire con diplomazia un reclamo (une réclamation) proponendo soluzioni immediate.

TIPOLOGIA VERIFICHE	<p>Le verifiche sono state strutturate per monitorare costantemente le quattro abilità fondamentali (ascolto, lettura, produzione scritta e orale).</p> <ul style="list-style-type: none"> ● <u>Verifiche Formative</u>: Monitoraggio continuo durante le attività di classe, feedback immediato durante i role-play. ● <u>Verifiche Sommative Scritte</u>: <ul style="list-style-type: none"> -Test a risposta chiusa (scelta multipla, vero/falso) su lessico e grammatica. -Test a risposta aperta (domande di comprensione su testi tecnici). -Esercizi di traduzione funzionale (es. tradurre un menu o una ricetta). ● <u>Verifiche Sommative Orali</u>: <ul style="list-style-type: none"> Colloqui orali sui contenuti teorici (storia della cucina, regioni, prodotti). Simulazioni professionali (precisione terminologica, efficacia comunicativa, pronuncia). <p>Per gli studenti BES, le verifiche sono state strutturate coerentemente con i relativi PDP/PEI (tempi aggiuntivi, uso di mappe concettuali, prove equipollenti).</p>
------------------------	---

CONTENUTI

Modulo	Argomenti
UDA 7 Rendez-vous au café	<p>Mise en place: Apprendre les secrets du barman</p> <p>Service: Se rafraîchir avec une boisson sans alcool-Se revigorer avec une boisson chaude-Réveiller l'appétit -Après un bon repas -Envie de cocktails Dégustation: Les cafés littéraires parisiens - Les cafés historiques italiens</p> <p>Les routes du terroir: Au Nord-Est de la France-Bourgogne-Franche-Comté – Le Grand-Est – Les Hauts-de-France.</p> <p>Mise en pratique: Prendre la commande des boissons et du petit-déjeuner Grammaire: Il futuro – I pronomi relativi.</p>
UDA 8 Bien-être et qualité à table	<p>Mise en place: Les légumes: j'adore</p> <p>Service: Manger un peu de tout, c'est bien manger-La pyramide alimentaire Le bien-être en cinq couleurs</p> <p>Dégustation: Les certifications de qualité des produits français</p>

	<p>Les labels alimentaires italiens.</p> <p>Les routes du terroir: Au Nord-Ouest de la France-La Bretagne – La Normandie – Pays de la Loire et Centre-Val-de-Loire</p> <p>Grammaire: Gli aggettivi indefiniti – Il condizionale</p>
<p>UDA 9</p> <p>Nutrition et sécurité alimentaire</p>	<p>Mise en place: Stage en gîte rural</p> <p>Service: On ne veut pas d'aliments altérés!</p> <p>Les stratégies pour conserver les aliments: les méthodes physiques Attention, intoxication! Sécurité alimentaire: HACCP - Manger prudemment: les allergies - Manger différemment: les intolérances Dégustation: Projet d'accueil pour les enfants allergiques en France</p> <p>Menus spéciaux à l'école italienne</p> <p>Les routes du terroir: En Outre-Mer-Les Antilles françaises – Mayotte et La Réunion</p> <p>Grammaire: Il condizionale passato – La forma passiva</p>
<p>UDA 10</p> <p>Les métiers du secteur</p>	<p>Mise en place: Le métier de mes rêves</p> <p>Service: Comment se présenter au futur employeur- Rédiger un Curriculum Vitae - Ouvrir son propre restaurant -Le marketing de la restauration</p>
Argomenti da svolgere dopo l'approvazione del documento	
<p>UDA 10</p>	<p>Dégustation: De la convention de stage au contrat de travail en France</p> <p>Les opportunités de stage pour les étudiants italiens</p> <p>Les routes du terroir: Autour des continents</p> <p>Grammaire: Gli aggettivi interrogativi – Le subordinate ipotetiche</p>

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

DOCENTE	Santoro Concetta Aurora
OREDI LEZIONE	SVOLTE AL 15MAGGIO: 83 ore
	DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO: 8 ore
	QUADRO ORARIO SETTIMANALE:3

	ORE TOTALI : 91
LIBRI DI TESTO ADOTTATI	MATEMATICA IN CUCINA, IN SALA, IN ALBERGO AUTORI: G.BAROZZI-A.TRIFONE, ZANICHELLI
METODI DI INSEGNAMENTO	Lezione frontale, lezione partecipata, didattica breve, mappe concettuali, cooperative learning, esercizi di tipo applicativo funzionali a consolidare le notizie già apprese e ad acquistare una crescente padronanza del calcolo, adattamento dei contenuti alle possibilità di apprendimento degli allievi, far vivere l'errore come momento di riflessione per costruire e migliorarsi, correzione degli esercizi assegnati per casa
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	Libro di testo, appunti scritti dal docente su tutti gli argomenti trattati a lezione, video lezioni preparate dal docente, lavagna interattiva multimediale.
SPAZI	Aula scolastica.
OBIETTIVI RAGGIUNTI (intermedie conoscenze, competenze, capacità)	<p>Gli allievi hanno raggiunto, in misura diversa, gli obiettivi stabiliti nella programmazione disciplinare e conoscono:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● gli elementi necessari per effettuare lo studio di semplici funzioni razionali intere e fratte ovvero: calcolo del dominio, intersezioni con gli assi, segno della funzione, ● gli elementi necessari per il calcolo dei limiti di funzioni algebriche razionali, anche in presenza di forme indeterminate $+\infty - \infty$ e ∞/∞; ● il calcolo dei punti di discontinuità di una funzione ● il calcolo degli asintoti ● il rapporto incrementale di una funzione. ● La derivata delle funzioni elementari. ● Le regole di derivazione della somma, del prodotto e del quoziente di due funzioni. <p>Abilità</p> <p>Saper classificare le funzioni Calcolare il dominio delle funzioni Riconoscere se una funzione è pari o dispari, sia a partire dal grafico che dalla sua equazione Saper determinare il segno e l'intersezione con gli assi di una funzione razionale intera o fratta. Conoscere i grafici delle funzioni elementari (costante, lineare, quadratica, di</p>

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

CONTENUTI

Unità di apprendimento	Argomenti
Unità di apprendimento 1: Disequazioni di 2 grado	Disequazioni di secondo grado intere, fratte ad una incognita, sistema di due disequazioni
Unità di apprendimento 2: Funzioni	Funzione reale di variabile reale Funzione pari e dispari Funzione monotona (crescente o decrescente in un intervallo) Classificazione delle funzioni Campo di esistenza Segno di una funzione Intersezione con gli assi
Unità di apprendimento 3: Limite di una funzione	Concetto intuitivo di limite di una funzione. Teoremi sui limiti. Forme indeterminate e loro risoluzione. Definizione di funzione continua. Punti di discontinuità di una funzione Asintoti di una funzione (verticali, orizzontali,obliqui)
Unità di apprendimento 4 : Educazione Civica “ la cittadinanza digitale”	Affidabilità delle fonti, forme di comunicazione digitale,partecipazione a pubblico dibattito, norme comportamentali, identità digitale, tutela dei dati,pericoli degli ambienti digitali
Integrazione argomenti e ore previste post approvazione del documento	
Unità di apprendimento 5: Derivata di una funzione	Calcolare la derivata di funzioni elementari. Calcolare la derivata di funzioni esprimibili come somma, prodotto o quoziente di funzioni elementari.

DISCIPLINA	TEDESCO
A. S.	2025/2026
Classe V	Sez. F

DOCENTE	Pelli' Clorinda
ORE DI LEZIONE	SVOLTE AL 15 MAGGIO: 82
	DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO: 9
	QUADRO ORARIO SETTIMANALE: 3
	ORE TOTALI: 91
LIBRI DI TESTO ADOTTATI	Mahlzeit ! Deutsch im Restaurant und Cafè – Loescher Editore

METODI DI INSEGNAMENTO	Lezione frontale, laboratorio linguistico
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	Fotocopie, libro di testo, strumenti multimediali
SPAZI	Aula – laboratorio linguistico
OBIETTIVI RAGGIUNTI (in termini di conoscenze, competenze, capacità)	Conoscere tipi di vini-strumenti del sommelier-tipi di aperitivi-liquori-bicchieri per bevande alcoliche-saper ordinare i passaggi di una ricetta-capire e scrivere ricette di succhi- presentare il conto e congedarsi dal cliente-saper conoscere gli strumenti per preparare i cocktails- saper conoscere vari liquori e distillati- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale, sia ai fini della mobilità' di studio e lavoro.
TIPOLOGIA VERIFICHE	Questionari, esercizi, Rollenspiel, verifiche scritte e orali

Modulo	Argomenti
MODULO 1	Mahlzeiten in Deutschland – Frühstück – Mittagessen – Abendessen - die Deutschen zu Tisch – die Speisekarte –wie isst man un den deutschsprachigen Ländern
MODULO 2	Das Barpersonal- im Speisesaal- Service im Speisesaal -die Servicebrigade- die Reservierung- die Mise en place- Gästeempfangen
MODULO 3	In der Bar und im Café –Service am Tisch- die Bararten- das Barpersonal - die Bargeräte – der Barman empfiehlt – der Tisch aufdecken
MODULO 4	Die Bestellung – die Rechnung – zahlen bitte ! das Gedeck –Drinks und Cocktails –Aperitifs und Digestifs – die Bar in Italien –das Café – der Biergarten

DISCIPLINA	LABORATORIO SALA VENDITA
A. S.	2025/2026
Classe	V Sez. F.... / SALA VENDITE

DOCENTE	LOPREVITE VINCENZO
----------------	--------------------

ORE DI LEZIONE	SVOLTE AL 15 MAGGIO: 154
	DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO:15
	QUADRO ORARIO SETTIMANALE: 5
	ORE TOTALI: 169
LIBRI DI TESTO ADOTTATI	MAITRE CON MASTERLAB
METODI DI INSEGNAMENTO	TRADIZIONALE
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	LIM – TESTI - LABORATORIO
SPAZI	AULA - LABORATORIO
OBIETTIVI RAGGIUNTI (in termini di conoscenze, competenze, capacità)	TECNICHE DI ACCOGLIENZA – GESTIONE IN AUTONOMIA DEL SERVIZIO DI SALA – CONOSCENZA DELLA BANCHETTISTICA – SERVIZIO DEL VINO - REGOLE GENERALI DEL SERVIZIO DI SALA E DI BAR -
TIPOLOGIA VERIFICHE	INTERROGAIZONE – OSSERVAZIONE -

CONTENUTI

Modulo	Argomenti
La produzione vitivinicola	Esame e confronto sugli elaborati di sala – discussione sull’elaborato
	Preparazione di tartine – servizio del vino – Ed. civica: la disoccupazione involontaria – Mise en place e servizio all’italiana – servizio del vino -
Il menù – segue il vino	Monitoraggio PCTO – Menù geriatrico e menù per studenti – menù ciclico – ed. civica: il rispetto della parità di genere – preparazione e servizio di toast -
	Esercitazioni pratiche: servizio all'italiana e servizio da banco. Servizio del vino. Confronto sull'attività di orientamento in programma per il giorno 29/11/2025 - Esercitazioni pratiche: servizio al piatto – La cucina di sala -La produzione vitivinicola in Europa.
Marketing, qualità e territorio	ED. CIV. : Indicatore della Situazione Economica Equivalente (ISEE) -La produzione vitivinicola in Europa - La produzione vitivinicola nel mondo. Aggiornamento Formazione Scuola - Lavoro (ex PCTO): tutti i file acquisiti dalla Prof.sa Elia in data 8.1.2026, sono stati trasferiti al

	<p>rappresentante di classe Antonino Cutri per il successivo trasferimento al resto della classe, la quale è stata resa edotta di ciò. Pianificare l'offerta enogastronomica. Mise en place di sala per l'Open Day del 20.1.2026. I mezzi di comunicazione. Servizio da banco. Degustazione di vino rosso. Ricognizione percorsi di formazione scuola lavoro. Ed. civica: il diritto all'istruzione, art. 34 Cost. Preparazione di mise en place per open day. Servizio alla lampada. Riflessione sulle visite guidate. La scuola delle conoscenze e la nuova scuola delle competenze. FSL (ex PCTO). Riferite criticità e difformità tra convenzione e allegato, nonché sul DVR privo di valutazione dei rischi del tirocinante. Comunicare la qualità. FSL (ex PCTO: il nuovo allegato alla convenzione è stato trasferito agli alunni. Individuazione dei saperi collegati all'esperienza. Preparazione di cocktails a piacere. La portata calorica delle derrate alimentari. Cucina di sala: preparazione di scaloppine ai funghi. FSL ex PCTO: esame della circolare n. 188 del 25.2.2026 con espresso richiamo della circolare n. 131 del 19.12.2025. Cucina di sala: straccetti di pollo alla lampada. Ed. civ. Discussione sull'attuale crisi geopolitica. Riflessione sulle visite guidate. Alimentazione e tumori. Cucina di sala: risotto alla lampada. Servizio del vino. Il servizio al buffet. Cucina di sala: pennette al pomodoro. UDA: etica ed estetica. Imparare ad imparare. Report FSL (ex PCTO) con sollecito a riprendere le attività agli studenti che ancora non hanno raggiunto il minimo richiesto di 210 ore. UDA: etica ed estetica. Risolvere problemi. I saperi collegati all'esperienza. La gestione delle comande. L'accoglienza al ristorante. La decantazione del vino. Confronto sull'esame di maturità. Ricognizione PSL (ex PCTO) con sollecito alla ripresa delle attività per gli allievi che ancora non hanno raggiunto il tetto minimo. Esercitazioni pratiche: preparazione di frutta alla lampada.</p>
Argomenti da svolgere dopo l'approvazione del documento	
Tecniche di gestione	Gestione e programmazione delle aziende alberghiere e della ristorazione-

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

DOCENTE	Silvia Ventra
ORE DI LEZIONE	SVOLTE AL 15 MAGGIO: 53
	DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO: 5
	QUADRO ORARIO SETTIMANALE: 2
	ORE TOTALI: 58

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>

	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	<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. Strumenti tecnologici di supporto all'attività sportiva (cardiofrequenzimetro, GPS, tablet e smartphone)</p> <p>I pericoli che nasconde l'ambiente naturale.</p> <p>L'escursionismo.</p>

DISCIPLINA	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE IMPRESE RISTORATIVE
A.S.	2025/2026
Classe	V Sez. F /SV

DOCENTE	<i>Roberto Montagnese</i>
OREDI LEZIONE	SVOLTE AL 15 MAGGIO: 144
	DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO: 21
	QUADRO ORARIO SETTIMANALE: 4
	ORE TOTALI: 165
LIBRI 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 conoscenze)	<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

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	<ul style="list-style-type: none"> ● Sa utilizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari ● E' in grado di individuare nel mercato le diverse tipologie di imprese cogliendone le differenze ● E' in grado di compilare un semplice bilancio di esercizio ● Sa predisporre e redigere un semplice piano di progetto d'impresa ● Sa individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti ● Sa compilare semplici business plan <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
<p>MODULO 1 : LA PIANIFICAZIONE E LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE</p> <p>Unità didattica 1: La pianificazione strategica. La pianificazione operativa. Il business plan delle imprese ristorative</p> <p>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.</p>	
<p>MODULO 2 : IL CONTROLLO DI GESTIONE</p> <p>Unità didattica 1: Processo di controllo. Misurazione e reporting. Valutazione dei risultati raggiunti.</p> <p>Unità didattica 2: Composizione del budget. Preparazione. Analisi degli scostamenti e reporting.</p>	
<p>MODULO 3 : LA GESTIONE COMMERCIALE, IL MARKETING</p> <p>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</p>	
<p>MODULO 4: PIANI DI MARKETING</p> <p>Unità didattica 1:Le ricerche di mercato . Metodi d'indagine . Piano dell'indagine .</p> <p>Unità didattica 2: Piano di marketing . Contenuti . Anali dei punti di forza e dei punti di debolezza . Pani di azione . Controllo .</p>	
<p>MODULO 5 : QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE</p> <p>Unità didattica 1: L'igiene e la sicurezza alimentare. Sistemi di controllo. HACCP. Requisiti per la sicurezza delle aziende ristorative .</p> <p>Unità didattica 2: Il sistema di tracciabilità del prodotto : tracciabilità, rintracciabilità ed individuazione dei fornitori. Tracciabilità on line</p> <p>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.</p>	
Argomenti da svolgere dopo l'approvazione del documento	
Mod. 6 - I CONTRATTI	Il contratto in generale; i contratti della ristorazione; compravendita, somministrazione.

DISCIPLINA	RELIGIONE
A. S.	2025/2026
Classe	V Sez. F / SALA E VENDITA

DOCENTE	CATERINA FORMICA
ORE DI LEZIONE	SVOLTE AL 15 MAGGIO: 24
	DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO:
	QUADRO ORARIO SETTIMANALE: 4
	ORE TOTALI: 28
LIBRI DI TESTO ADOTTATI	RELICODEX
METODI DI INSEGNAMENTO	L'insegnamento è stato proposto attraverso un metodo induttivo per coinvolgere la diretta partecipazione al dialogo educativo. lezioni frontali, dialogo guidato.
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	Libro di testo, schede sintetiche, lettura di documenti della chiesa, video e powerpoint dedicati alla tematica trattata.
SPAZI	Aula scolastica.
OBIETTIVI RAGGIUNTI (in termini di conoscenze, competenze, capacità)	Conoscenza del fatto religioso nelle sue diverse manifestazioni culturali. Applicazione dei diversi criteri interpretativi del "fatto" religioso nella propria esperienza personale Conoscenza dei linguaggi specifici Sintetizzazione delle diverse conoscenze in una visione organica e personale
TIPOLOGIA VERIFICHE	<i>Dialogo guidato, test, domande specifiche sui contenuti trattati.</i>

CONTENUTI

Modulo	Argomenti
AREA TEMATICA 1 PERCORSO TEOLOGICO -	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

ECCLESIALE	chiesa in dialogo con la scienza (il caso galilei) Il ruolo della chiesa nei totalitarismi del 900: luci e ombre. Il concordato e la revisione dell'85. La figura di Papa Leone XIV
AREA TEMATICA 2 PERCORSO ETICO- ESISTENZIALE	La persona e le sue dimensioni. Il dono della vita. la rinuncia alla vita: il suicidio, la droga, l'alcol. libertà e responsabilità. l'etica della vita. Progettare il futuro: il lavoro nel magistero della chiesa. La coscienza. L'aborto. La fecondazione artificiale. La clonazione, la pena di morte. la prospettiva cristiana di fronte alle tematiche morali. L'etica cristiana.
AREA TEMATICA 3 PERCORSO ANTROPOLOGICO- ESISTENZIALE	Area Tematica 3 Le sfide del terzo millennio. L'ateismo e le sue forme. Il revival del satanismo. L'amore tra uomo e donna. Il Sacramento dell'amore. La sessualità nella visione cristiana. La dignità della persona. La dichiarazione dei Diritti Universali.
MOD.1 PERCORSO TRASVERSALE	Consuetudini alimentari nelle grandi religioni: cibi leciti e cibi proibiti. Tradizioni alimentari e stili di vita nel Cristianesimo.
Argomenti da svolgere dopo l'approvazione del documento	
AREA TEMATICA 3 PERCORSO ANTROPOLOGICO- ESISTENZIALE	Il fenomeno delle nuove migrazioni: integrazione: quale via per il futuro. IA e religione: quali risvolti I nuovi conflitti: economici, politici, sociali, religiosi.

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 F Sala e Vendita, l'insegnamento è stato affidato a tutti i docenti del consiglio di classe, su proposta degli stessi, in proporzione alle ore curriculari e con delibera del Consiglio di Classe riunitosi in data 13. ottobre 2025. Il coordinamento è stato affidato al docente di DTA 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 (indicare il livello) da tutti i discenti.

PROGRAMMAZIONE COORDINATA DI EDUCAZIONE CIVICA

ARGOMENTI TRATTATI

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE – PROF. MONTAGNESE ROBERTO 6 ORE SVOLTE 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.SSA Pelli' Clorinda ORE SVOLTE 2 /II QUADRIMESTRE	
NUCLEO	Digitalische Staatsbürgerschaft
TEMATICA	Digitalische Staatsbürgerschaft und bewusster Umgang mit Technologien
ARGOMENTO	Mobbing und 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 cercare informazioni in rete; inizia a comprendere il significato di fonte attendibile; inizia a usare i diversi dispositivi digitali, distinguendone le funzioni anche in rapporto ai propri scopi
ABILITA'	E' in grado di argomentare attraverso diversi sistemi di comunicazione; è consapevole che attraverso mezzi di comunicazione può condividere contenuti(messaggi,foto.....) con altre persone
LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI PROF. RE VINCENZO LOPREVITE 4 ORE SVOLTE I/II QUADRIMESTRE	
TEMATICA	Diritti costituzionali
ARGOMENTO	La disoccupazione involontaria. Il rispetto della parità di genere con diretta streaming sul progetto rispetto. Indicatore della Situazione Economica Equivalente (ISEE). La scuola delle conoscenze e la nuova scuola delle competenze. Discussione Sull'attuale crisi geopolitica.
CONOSCENZE	Prestazioni assistenziali, rispetto delle Donne, crisi geopolitica.
COMPETENZE	Tutela dei superiori diritti ed applicazione dei propri doveri.

ABILITA'	Riuscire, con relativa autonomia, a gestire le questioni pratiche relative ai superiori argomenti.
INGLESE- PROF.SSA ROSARNO LEANDRA 2 ORE SVOLTE I/II QUADRIMESTRE	
TEMATICA	Lo sviluppo sostenibile- Sustainable development
ARGOMENTO	Good Health and Well-being: Goal 3
CONOSCENZE	Concetti di salute e benessere. Abitudini di vita sana e comportamenti responsabili. Lessico specifico su cibo, corpo, salute e sostenibilità. Riferimenti all'Agenda 2030, obiettivo 3
COMPETENZE	Agire in modo autonomo e responsabile per la propria salute e quella degli altri. Utilizzare la lingua inglese per comunicare in modo chiaro su temi di salute e sostenibilità. Dimostrare consapevolezza del legame tra benessere personale, sociale e ambientale.
ABILITA'	Comprendere testi orali scritti semplici in inglese sul tema della salute e del benessere . Descrivere abitudini sane e comportamenti corretti in lingua inglese. Usare un lessico appropriato per parlare di benessere e sostenibilità. Lavorare in gruppo per creare materiali informative in inglese.
FRANCESE- PROF. SSA POLIMENI MARIA ANTONINA ORE SVOLTE 2 I QUADRIMESTRE	
NUCLEO	Sviluppo sostenibile
TEMATICA	Sostenibilità ambientale e tutela del territorio
ARGOMENTO	Agriculture et alimentation- Consommation responsable
CONOSCENZE	-Manifesta sensibilità per l'ambiente e per i viventi che lo popolano; -Comprende la necessità di uno sviluppo ecosostenibile anche in relazione agli obiettivi dell'Agenda 2030. -Manifesta atteggiamenti rispettosi verso l'ambiente naturale, le piante e gli animali.
COMPETENZE	- Rileva gli effetti positivi e negativi prodotti dall'azione dell'uomo sull'ambiente naturale. - Rileva il problema dei rifiuti e l'indispensabilità del riciclaggio. -Coglie il valore delle scelte individuali nella tutela dell'ambiente.

ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> -Individua problemi relativi alla tutela e valorizzazione del patrimonio naturale e culturale, proponendo soluzioni idonee nel proprio contesto di vita. -Osserva le trasformazioni ambientali, ivi comprese quelle globali. - Forme di utilizzo e riciclaggio dei materiali. - Uso corretto delle risorse, evitando sprechi, forme di inquinamento
ITALIANO - PROF.SSA ANDRIA ANGELA ORE SVOLTE 5 I/II QUADRIMESTRE	
TEMATICA	COSTITUZIONE
ARGOMENTO	CHE COSA SONO I DIRITTI UMANI
CONOSCENZE	<p>Conoscere la struttura della Costituzione Italiana (specie i Principi fondamentali, art 1-12) e dei trattati internazionali (ONU, UE).</p> <p>Distinguere tra diritti civili(libertà), politici(voto) e sociali (istruzione, salute)</p>
COMPETENZE	<p>Agire nel rispetto degli altri e promuovere attivamente l'inclusione nel proprio ambiente (scuola, sport, famiglia).</p> <p>Valutare criticamente le notizie e i fatti di cronaca dal punto di vista dei diritti umani.</p> <p>Comprendere che a ogni diritto corrisponde un dovere verso la comunità.</p>
ABILITA'	<p>Saper leggere e interpretare un articolo della Costituzione o della Dichiarazione ONU.</p> <p>Identificare situazioni quotidiane in cui un diritto viene rispettato o violato.</p>
MATEMATICA - PROF. Capogreco Leonardo 2 ORE SVOLTE I/II QUADRIMESTRE	
NUCLEO	Sviluppo sostenibile
TEMATICA	Sicurezza alimentare
ARGOMENTO	Tutela delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali ed agroalimentari
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Alimenti e loro classificazione - Tecniche di conservazione degli alimenti - La cottura degli alimenti - Gli effetti della cottura sulle caratteristiche organolettiche degli alimenti - Etichette alimentari e marketing dei prodotti
COMPETENZE	Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti noti e strutturati.
ABILITA'	<p>Scegliere i metodi di conservazione più adatti alle diverse tipologie di alimenti</p> <p>Scegliere i metodi di cottura più adatti alle diverse tipologie di alimenti</p>

	<p>Riconoscere le modificazioni sugli alimenti a seguito dei processi di cottura</p> <p>Saper leggere le etichette alimentari</p> <p>Riconoscere le tecniche di commercializzazione dei prodotti alimentari</p>
RELIGIONE - PROF. SSA Caterina Formica ORE SVOLTE 2/I QUADRIMESTRE	
NUCLEO	LO SVILUPPO SOSTENIBILE
TEMATICA	RISPETTO E VALORIZZAZIONE DEL PATRIMONIO CULTURALE
ARGOMENTO	IL PATRIMONIO RELIGIOSO IN CALABRIA
CONOSCENZE	Favorire la conoscenza del ricco patrimonio religioso, materiale e immateriale del territorio calabrese. Acquisire anche la conoscenza delle principali Basiliche e Santuari presenti di valore architettonico, storico e ricche di tradizioni culturali.
COMPETENZE	Sviluppare l'attitudine alla ricerca favorendo così la riflessione critica, sperimentando una nuova forma di apprendimento che nasce da una componente personale, favorendo altresì una maggiore consapevolezza delle conoscenze acquisite
ABILITA'	Formare gli studenti al rispetto del patrimonio identitario, coniugandolo con comportamenti ed atteggiamenti di impegno personale. Sensibilizzare alla diffusione di una cultura del servizio al territorio e della responsabilità sociale
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE - PROF.SSA Silvia Ventra ORE SVOLTE 2 SVOLTE I/II 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 ● 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.SSA MARIA FASCÌ ORE SVOLTE 4 I/ 2 II QUADRIMESTRE	
TEMATICA	Sostenibilità ambientale e consumo consapevole nell'ambito della ristorazione

ARGOMENTO	Primo quadrimestre: stagionalità e impatto ambientale dei menù Secondo quadrimestre: spreco alimentare e effetti sulla salute dei junk food
CONOSCENZE	Concetto di stagionalità, impatto ambientale, spreco e salute.
COMPETENZE	Capacità di analizzare menù sostenibili, identificare sprechi e proporre alternative salutari
ABILITA'	Capacità di progettare un menu stagionale, consapevolezza dell'impatto ambientale e strumenti pratici per ridurre lo spreco.
STORIA- PROF.SSA ANDRIA ANGELA ORE SVOLTE 4 I/II QUADRIMESTRE	
TEMATICA	COSTITUZIONE
ARGOMENTO	LA TUTELA DEL DIRITTO DEL LAVORO
CONOSCENZE	Conoscere il concetto di lavoro in diritto ed in economia. Conoscere i principi fondamentali della Costituzione. Conoscere la libertà di associazione, il concetto di sindacato e il suo ruolo.
COMPETENZE	Analizzare, comprendere e applicare nella vita quotidiana personale e sociale, i principi dettati dall'art. 4 e valutare se nel mondo reale la sua applicazione è effettiva.
ABILITA'	Riconoscere nella Costituzione Italiana, nella Dichiarazione Universale e nelle Carte internazionali i diritti inviolabili della persona e collegarli a casi concreti.
METODOLOGIE/ATTIVITÀ	
Lezione frontale, analisi di casi, attività di ricerca, compito di realtà, laboratori in classe, analisi di casi in classe, problem solving, brainstorming, debate, cooperative learning.	
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	
Libri di testo, fotocopie, Codice Civile, quotidiani, riviste, dizionari, appunti dei docenti, lim, video, documentari, film, Dispense e schede didattiche fornite dai singoli docenti, rete telematica internet. Gli allievi sono stati sollecitati a far uso personale e consapevole dei mass-media.	
SPAZI	
Laboratori, auditorium, aula scolastica	
STRUMENTI DI VERIFICA	
La verifica è stata realizzata con: interventi e discussioni, con test, prove strutturate e semistrutturate, temi, con lettura ed interpretazione di articoli della Costituzione, interrogazioni, sondaggi dal posto.	

FINALITÀ E OBIETTIVI DELLA DISCIPLINA

Formare cittadini responsabili e attivi
Sviluppare il senso di legalità
Potenziare la conoscenza della Costituzione.
Educare alla cittadinanza attiva.
Promuovere sviluppo sostenibile

VALUTAZIONE

L'insegnamento ed. civica è stato oggetto di valutazioni periodiche e finali, con l'attribuzione di un voto in decimi.

Il docente cui sono stati affidati compiti di coordinamento ha acquisito dai docenti del team o del

consiglio gli elementi conoscitivi, desunti da verifiche, o attraverso la valutazione della partecipazione alle attività progettuali e di potenziamento dell'offerta formativa ecc..

Sulla base di tali informazioni, il docente ha proposto il voto in decimi assegnato all'insegnamento di ed. civica.

In sede di valutazione del comportamento dell'alunno da parte del Consiglio di classe, si è tenuto

conto anche delle competenze conseguite nell'ambito del nuovo insegnamento di educazione civica, inoltre, il voto di educazione civica concorrerà durante lo scrutinio finale, all'ammissione alla classe successiva e/o all'esame di Stato, per le classi terze, quarte e quinte, all'attribuzione del credito scolastico.

FORMAZIONE SCUOLA LAVORO (EX-PCTO)

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

Gli stage aziendali hanno consentito di approfondire le dinamiche di accoglienza clienti, pulizia e igienizzazione del materiale operativo di sala, mise en place del tavolo per le diverse tipologie di servizio, i servizi di sala più comuni (diversi sistemi utilizzati per portare i piatti a tavola), lo sbarazzo (sparecchiare), prendere la comanda, portare il conto, servire le bevande 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 ristorativo, integrandole con quanto appreso in aula; promuovendo una professionalità più consapevole, favorendo l'orientamento professionale nel già detto settore ristorativo e sostenendo lo sviluppo e la valorizzazione delle vocazioni personali e dei talenti.

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

in qualità di supporto nel settore della ristorazione , gli studenti hanno appreso:

- a) accoglienza clienti;
- b) pulizia igienizzazione del materiale operativo di sala;
- c) mise en place del tavolo per le diverse tipologie di servizio;
- d) i servizi di sala più comuni , prendere la comanda, portare il conto, servire le bevande in un ambiente di lavoro reale, in linea con l'indirizzo di studi frequentato.

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

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

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

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

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

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

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

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

ORIENTAMENTO

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

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

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

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

PIANO DELL’ORIENTAMENTO PER LA CLASSE V SEZ. F Sala e Vendita

DISCIPLINA	METODOLOGIA	Contenuti svolti	ORE Programmate nel consiglio di classe 13 ottobre 2025	Ore svolte	TOTALE
ITALIANO	FLIPPED CLASSROOM	Attività di orientamento. Comprensione e analisi della novella “Rosso Malpelo”. Lettura integrale. Tema: sfruttamento minorile. Attività di orientamento. Video del “Vittoriale degli italiani” quando la casa diventa brand. Attività di orientamento. Comprensione e analisi della poesia “Il male di vivere ho incontrato” da Ossi di seppia. Dibattito orientativo e individuazione del lessico del disagio	5	04/11/2025 15/01/2026 21/04/2026	10
STORIA	LETTURA ED ESERCITAZIONI SU FONTI DIGITALI	Attività di orientamento: Video: La trincea 1915-1918 non è solo fango e gas. E’ il primo “servizio di massa” della storia: 5 milioni di italiani in divisa, turni infiniti, paura, ordini contraddittori, superiori incapaci. Dibattito orientativo	2	03/10/2026	

RELIGIONE	DIBATTITO	Attività di orientamento: La costruzione del progetto di vita. Saper discernere capacità, possibilità e limiti in ognuno di noi	1	15/04/2026	9	
MATEMATICA	LAVORARE Sul LIBRO DI TESTO	Attività di orientamento: Video lezione sulle funzioni I parte, comprensione dell'argomento con domande Attività di orientamento :cooperative learning, suddivisione della classe in 3 gruppi per la risoluzione dei limiti in forma determinata e indeterminata	2	28/11/2025 27/02/2026		
FRANCESE	INTERVISTE DIBATTITO	Attività di orientamento: Chercher un emploi dans le monde de la restauration.	2	10/04/ 2026 17/04/2026		
TEDESCO	INTERVISTE DIBATTITO	Attività di orientamento: Ein Hotel beschreiben	2	10/04/2026		
INGLESE	INTERVISTE DIBATTITO	Attività di orientamento: Career parths: the waiter, the sommelier	2	20/02/2026 10/04/2026		
DTA	REDAZIONE CURRICULUM VITAE LETTERA DI PRESENTAZIONE SIMULAZIONE DI COLLOQUI DI LAVORO	Attività di orientamento: Conoscere l'offerta universitaria Conoscere la formazione presso gli ITIS Conoscere le professioni militari	3	19/01/2026 20/04/2026 21/04/2026		
BAR/SALA/VENDITA	RIFLESSIONI GUIDATE SULLE VISITE IN PRESENZA ATTRAVERSO QUESTIONARI DI GRADIMENTO	Attività di orientamento: La scuola delle conoscenze e la nuova scuola delle competenze Discussione sull'attuale crisi geopolitica Confronto sull'esame di maturità Orientamento post diploma	1 1 1 3	06/02/2026 03/03/2026 24/03/2026 Da svolgere dopo il 15 maggio		8
Scienze degli alimenti	INDIVIDUAZIONE DEI SAPERI COLLEGATI ALL'ESPERIENZA STUDIO DELLE FILIERE DI	Analisi del caso aziendale Mc Donald's (dalla nascita		22/04/2026		

	PRODUZIONE	<p>allo sviluppo dell'impresa). Visione di video e riflessione sulle competenze professionali, sull'innovazione di servizio e sull'evoluzione delle imprese alimentari</p> <p>Attività di orientamento Nuove tendenze alimentari. Orientamento verso il mercato: alimentazione sostenibile, prodotti free from (senza glutine e lattosio) Visione di un breve documentario: Cibi senza glutine : moda o necessità?</p>	1	29/04/2026	
DOCENTE TUTOR	<p>ACCESSO ALLA PIATTAFORMA DEDICATA</p> <p>SCELTA DEL CAPOLAVORO</p>	<p>ACCESSO ALLA PIATTAFORMA DEDICATA</p> <p>SCELTA DEL CAPOLAVORO</p>	3	<p>28/04/2026</p> <p>04/05/2026</p>	3
	Ore Complessive				30

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

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

ATTIVITÀ INTEGRATIVE E DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

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

La maggior parte di esse si è tenuta presso l'auditorium "Michela Corica" del nostro istituto. Le tematiche trattate sono parte del percorso di Educazione Civica e formazione personale rivolta agli studenti ed hanno riguardato: i danni fisici e psicologici derivanti dalle dipendenze dal fumo

e la consapevolezza sui rischi a lungo termine; il cyber-bullismo, i rischi della rete, l'uso consapevole dei social media e della privacy, le dinamiche di gruppo, il ruolo dello "spettatore" nel bullismo, l'importanza di denunciare; il rispetto di genere, gli stereotipi culturali, la prevenzione della violenza fisica e psicologica; la promozione della cultura del rispetto e dell'uguaglianza; l'importanza della lotta alle mafie, la cultura della legalità, il coraggio civile ed il senso dello Stato; la riflessione sull'Olocausto, sulle persecuzioni razziali in Italia, la storia locale del confino fascista, il valore della libertà e i sacrifici compiuti per ottenerla; il funzionamento dell'IA e l'impatto sul futuro del lavoro e dello studio; il codice della strada, i pericoli della guida (velocità, distrazione), la responsabilità civile; un percorso teorico-pratico volto a riconoscere i pregi, i difetti e le caratteristiche peculiari degli oli di qualità con illustrazione delle tecniche di stripping (l'aspirazione dell'olio per l'analisi olfattiva e gustativa) e della classificazione merceologica degli oli.

Gli studenti hanno partecipato alle seguenti attività:

EVENTI SVOLTI A SCUOLA	
29.10.2025	FUMO DI VERITA': LA SALUTE IN PRIMO PIANO
30.10.2025	INCONTRO FORMATIVO CON FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI
10.12.2025	#CUORICONNESSI DAY. COLLEGAMENTO INTERNET DALLA CLASSE
14.01.2026	SEMINARIO TECNICO E LABORATORIO SENSORIALE "L'ARTE DELL'OLIO D'OLIVA" – ANALISI ORGANOLETTICA – LABORATORIO 6 -SALA
06.02.2026	"STOP AL BULLISMO" UNITI PER UN MONDO PIU' SICURO
10.02.2026	"INSIEME CONTRO LA VIOLENZA SULLE DONNE"
26.02.2026	ALCOLISMO: USCIRNE E' POSSIBILE
27.02.2026	GIORNATA DELLA MEMORIA: STORIA DI PARTIGIANI INTERNATI E DEPORTATI, VITTIME DEL FASCISMO E DEL NAZISMO
28.02.2026	OCCHI CHE IGNORANO, VOCI CHE PROTEGGONO #STOPBULLYINGDAY. PARTECIPA.ASCOLTA.DIFENDI.CAMBIA.
18.03.2026	100 PASSI VERSO IL 21 MARZO: L'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 ^a EDIZIONE CAMPIONATI DELLA CUCINA ITALIANA A CURA DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI (FIC) – TROFEO "MIGLIOR ALLIEVO ISTITUTI ALBERGHIERI" - RIMINI

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

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

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

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

SIMULAZIONI PROVE SCRITTE ESAMI DI MATURITA'

DESCRIZIONE

Le finalità principali sono state:

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

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

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

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

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

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




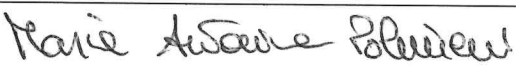
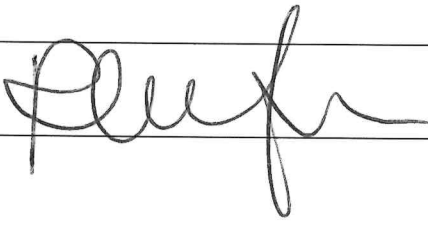
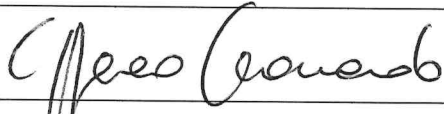
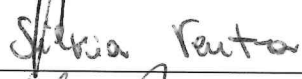
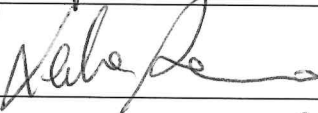


Il contenuto della simulazione della seconda prova ha previsto la risoluzione di casi pratici o quesiti che hanno richiesto l'applicazione di conoscenze tecnico-specialistiche acquisite nel quinquennio e la capacità di problem solving.

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

ELENCO ALLEGATI:

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

FIRME DEI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	FIRMA
ANDRIA ANGELA	
FORMICA CATERINA	
FASCI' MARIA	
POLIMENI MARIA ANTONINA	
SANTORO CONCETTA AURORA	
MONTAGNESE ROBERTO	
LOPREVITE VINCENZO	
CAPOGRECO LEONARDO	
VENTRA SILVIA	
ROSARNO LEANDRA	
PELLI' CLORINDA	
PUNTURIERO ROSA	
POLITI VALENTINA	
SICARI GIOVANNI	