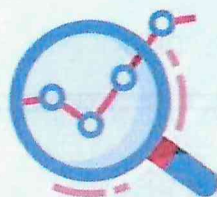
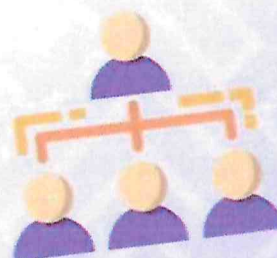




ESAME DI MATURITÀ  
*Ministero dell'Istruzione e del Merito*



**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE  
5<sup>A</sup> SEZIONE G INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA**

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

## Sommario

DESCRIZIONE DELLA CLASSE	3
ANNI DI CONTINUITA' DI DOCENZA NEL TRIENNIO	5
DESCRIZIONE SINTETICA DELL'INDIRIZZO	6
CRITERI DIDATTICI ADOTTATI CON LA CLASSE	7
METODOLOGIA E STRATEGIE ADOTTATE	7
ATTIVITÀ DI RECUPERO E DI APPROFONDIMENTO	8
STRUMENTI DIDATTICI	8
STRUMENTI DI OSSERVAZIONE VERIFICA E VALUTAZIONE	8
STRUMENTI PER LA VALUTAZIONE FORMATIVA E SOMMATIVA	9
VALUTAZIONE	10
CRITERI E LIVELLI DI VALUTAZIONE	10
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 PROGRAMMI SVOLTI DI TUTTE LE DISCIPLINE AL 15 MAGGIO 2026	13
INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA	39
PROGRAMMAZIONE COORDINATA DI EDUCAZIONE CIVICA	40
FORMAZIONE SCUOLA LAVORO	45
ORIENTAMENTO	47
ATTIVITÀ INTEGRATIVE E DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA	49
SIMULAZIONI PROVE SCRITTE ESAMI DI MATURITA'. DESCRIZIONE	51
ELENCO ALLEGATI	52
FIRME DOCENTI	53

## Sommario

DESCRIZIONE DELLA CLASSE	3
ANNI DI CONTINUITA' DI DOCENZA NEL TRIENNIO	5
DESCRIZIONE SINTETICA DELL'INDIRIZZO	6
CRITERI DIDATTICI ADOTTATI CON LA CLASSE	7
METODOLOGIA E STRATEGIE ADOTTATE	7
ATTIVITÀ DI RECUPERO E DI APPROFONDIMENTO	8
STRUMENTI DIDATTICI	8
STRUMENTI DI OSSERVAZIONE VERIFICA E VALUTAZIONE	8
STRUMENTI PER LA VALUTAZIONE FORMATIVA E SOMMATIVA	9
VALUTAZIONE	10
CRITERI E LIVELLI DI VALUTAZIONE	10
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 PROGRAMMI SVOLTI DI TUTTE LE DISCIPLINE AL 15 MAGGIO 2026	13
INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA	39
PROGRAMMAZIONE COORDINATA DI EDUCAZIONE CIVICA	40
FORMAZIONE SCUOLA LAVORO	45
ORIENTAMENTO	47
ATTIVITÀ INTEGRATIVE E DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA	49
SIMULAZIONI PROVE SCRITTE ESAMI DI MATURITA'. DESCRIZIONE	51
ELENCO ALLEGATI	52
FIRME DOCENTI	53

## PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V G/ Enogastronomia risulta composta da 14 iscritti ma effettivamente soltanto 12 frequentano: un'allieva non ha mai frequentato e un altro allievo ha interrotto gli studi ritirandosi nel mese di novembre 2025. I 12 studenti sono così ripartiti: 8 maschi e 4 femmine, 3 allievi sono ripetenti, studiano come seconda lingua straniera il Francese e provengono dalla precedente classe 5 D dello stesso Istituto. Il restante gruppo di discenti proviene dalla classe 4 G, la seconda lingua straniera da loro studiata è il Tedesco. Per uno studente con BES è stato redatto un Piano Didattico Personalizzato temporaneo, il cui fascicolo verrà consegnato al Presidente della Commissione d'esame.

La quasi totalità degli iscritti proviene dall'hinterland polisteneso (Galatro, Laureana di Borrello, Varapodio, Gioia Tauro, Melicucco, Molochio) e, giornalmente ha affrontato tempi di percorrenza per alcuni abbastanza lunghi. Questo, sicuramente, ha costituito motivo di disagio e sacrificio, per cui non tutti sono riusciti a coniugare i disagi del viaggio quotidiano con una presenza attiva e attenta al dialogo educativo.

L'ambiente socio-economico-culturale di provenienza è, in generale, quello legato al mondo dell'agricoltura, della piccola impresa commerciale, artigiana e in qualche caso ad attività impiegatizia.

Tutto ciò non ha impedito l'integrazione e la cooperazione tra i discenti, favorita anche dalla spinta al dialogo costruttivo che i docenti, nel corso degli anni, hanno saputo infondere cercando di valorizzare e far emergere le specifiche caratteristiche dei singoli componenti. Nonostante ciò, qualche studente spesso ha evidenziato disinteresse, apatia e poca disponibilità al dialogo educativo.

Dal punto di vista comportamentale, gli studenti sono stati sempre corretti sia nei confronti dei docenti che tra di loro e hanno rispettato le regole stabilite dal Regolamento d'Istituto.

Dal punto di vista del profitto, l'apprendimento è risultato diversificato a causa del diverso grado di partecipazione, impegno ed interesse all'azione didattica e non ultimo lo scarso, se non addirittura inesistente, studio pomeridiano determinato anche dal fatto che quasi tutti gli studenti lavorano. Relativamente a tutto ciò e alle valutazioni finora effettuate è emersa una classe eterogenea con conoscenze, abilità e competenze diverse. Ciò ci consente di suddividere la classe in tre livelli:

- il primo, ha manifestato costante partecipazione e un impegno serio e fattivo cercando di migliorare le proprie competenze ed evidenziando una piena autonomia operativa e una responsabile preparazione;
- il secondo presenta una preparazione globalmente sufficiente con qualche difficoltà più o meno grave in alcune discipline, soprattutto sotto il profilo espositivo;
- infine l'ultimo livello, costituito da un numero ristretto di studenti, che a causa di pregresse lacune, di un impegno superficiale e discontinuo accompagnato da un metodo di studio a dir poco inadeguato, ha necessitato di stimoli più incisivi tendenti a rinforzare abilità e competenze per far raggiungere, stentatamente, gli obiettivi minimi previsti.

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

Nella valutazione finale si terrà conto dei livelli di partenza, dell'impegno, della partecipazione e dei contenuti acquisiti durante l'intero percorso scolastico.

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

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

Per il raggiungimento più o meno soddisfacente di tali competenze si fa riferimento ai consuntivi delle singole discipline presentate da parte di ogni singolo docente:

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

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

## ANNI DI CONTINUITÀ DI DOCENZA NEL TRIENNIO

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

## 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 studente 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;
- Le prove di verifica sommativa sono state corrette entro un tempo congruo;
- Ha responsabilizzato gli studenti ad una partecipazione attiva nei riguardi di tutte le proposte didattiche;
- Ha rispettato la specificità del modo di apprendere;
- Non ha preteso comportamenti uniformi dagli studenti;
- Ha monitorato le assenze ed i comportamenti poco corretti, quali ritardi, assenze saltuarie e mancanza di puntualità nelle giustificazioni;
- Ha 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, attraverso la 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, DI VERIFICA E DI 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) è stato assegnato un punteggio in base alla difficoltà e alla complessità, specialmente nel caso di prove

strutturate o semi-strutturate. Questo metodo ha permesso di assegnare un punteggio oggettivo basato sulla percentuale di risposte corrette.

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

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

#### STRUMENTI PER LA VERIFICA FORMATIVA/SOMMATIVA

STRUMENTO UTILIZZATO	PROVE SCRITTE	PROVE ORALI
Interrogazione lunga	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Interrogazione breve	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Tema	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Prove Strutturate	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Prove semi-strutturate	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Questionario	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Relazione	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Esercizi	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Analisi testo	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Saggio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Articolo giornale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Risoluzione casi pratici e professionali	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

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

Per le prove simulate delle materie Italiano (Allegato 2) e Scienza e Cultura dell'Alimentazione (Allegato 4) sono state utilizzate griglie (Griglia 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 dei ragazzi (puntualità, costanza, invio feedback richiesti, atteggiamento collaborativo);
- capacità di interazione (con il docente e tra compagni).

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

### CRITERI E LIVELLI DI VALUTAZIONE

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

Livello	Voto	Conoscenze	Abilità	Competenze
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 credito scolastico**

<b>Media dei voti</b>	<b>Fasce di credito III ANNO</b>	<b>Fasce di credito IV ANNO</b>	<b>Fasce di credito V ANNO</b>
M < 6	-	-	7-8
M=6	7-8	8-9	9-10
6 < M ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7 < M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8 < M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9 < M ≤ 10	11-12	12-13	14-15

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

<b>DISCIPLINA</b>	<b>LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</b>
<b>A.S.</b>	2025/2026
<b>Classe</b>	Sezione G - indirizzo ENOGASTRONOMIA

<b>DOCENTE</b>	FICHERA IGNAZIO
<b>ORE DI LEZIONE</b>	SVOLTE AL 15 MAGGIO: 125 ore DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO: 7 ore
	QUADRO ORARIO SETTIMANALE: 4 ore
<b>LIBRI DI TESTO ADOTTATI</b>	Scoprirai leggendo, vol. 3, Dalla seconda metà dell'Ottocento a oggi.
<b>METODI DI INSEGNAMENTO</b>	Lezione frontale, cooperative learning, flipped classroom
<b>MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO</b>	Libro di testo, appunti e dispense del docente, LIM
<b>SPAZI</b>	aula
<b>OBIETTIVI RAGGIUNTI</b> (in termini di conoscenze, competenze, capacità)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cogliere l'influsso che il contesto storico, sociale e culturale esercita sugli autori e sui loro testi</li> <li>• Collocare i singoli testi nella tradizione letteraria, mettendo in relazione uso della lingua italiana, produzione letteraria e contesto storico-sociale</li> <li>• Collegare tematiche letterarie a fenomeni della contemporaneità</li> <li>• Saper stabilire nessi tra la letteratura e altre discipline o domini espressivi</li> <li>• Collocare nel tempo e nello spazio gli eventi letterari più rilevanti</li> <li>• Leggere, comprendere e interpretare testi letterari</li> </ul>
<b>TIPOLOGIA VERIFICHE</b>	Scritte e orali

### CONTENUTI

Modulo	Argomenti
<b>Tra Ottocento e Novecento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il Positivismo e il Socialismo scientifico</li> <li>• Il Naturalismo francese</li> <li>• Il Verismo: Luigi Capuana e Federico de Roberto</li> <li>• Giovanni Verga e il ciclo dei vinti</li> </ul>
<b>Il Decadentismo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il Decadentismo francese</li> <li>• La Scapigliatura: avanguardia decadente in Italia</li> <li>• Gabriele D'Annunzio: il "vivere inimitabile"</li> </ul>
<b>Il Simbolismo in Italia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Giovanni Pascoli e il "Fanciullino"</li> </ul>
<b>Le nuove frontiere della poesia in Italia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I futuristi</li> <li>• I crepuscolari</li> <li>• I poeti "vociani"</li> </ul>

<b>Gli influssi della psicanalisi in letteratura</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Italo Svevo e il romanzo introspettivo</li> <li>• Luigi Pirandello: il flusso di coscienza nei romanzi, nelle novelle e nelle opere teatrali</li> </ul>
<b>La produzione poetica italiana tra Prima e Seconda Guerra Mondiale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Umberto Saba e la poesia come colloquio</li> <li>• Ungaretti e la poesia ermetica</li> <li>• Salvatore Quasimodo, il poeta della “parola”</li> <li>• Eugenio Montale e il “male di vivere”</li> </ul>
<b>Tra realismo e fantasia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Italo Calvino</li> </ul>
<b>Integrazione argomenti previsti post-approvazione</b>	
<b>Il Neorealismo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pier Paolo Pasolini, un “intellettuale scomodo”</li> </ul>

<b>DISCIPLINA</b>	<b>LINGUA INGLESE</b>
<b>A.S.</b>	2025/2026
<b>Classe</b>	Sezione G - indirizzo ENOGASTRONOMIA

<b>DOCENTE</b>	SICILIANO MARGHERITA MARIA
<b>ORE DI LEZIONE</b>	ORE TOTALI SVOLTE AL 15 MAGGIO: 63
	ORE DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO: 6
	QUADRO ORARIO SETTIMANALE: 2 H SETTIMANALI (69 H TOTALI)
<b>LIBRI DI TESTO ADOTTATI</b>	COOKBOOK CLUB COMPACT – CIBELLI/D'AVINO - CLITT EDIZIONI
<b>METODI DI INSEGNAMENTO</b>	LEZIONE FRONTALE, LAVORI DI GRUPPO, FLIPPED CLASSROOM
<b>MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO</b>	LIBRO DI TESTO IN FORMATO CARTACEO E MULTIMEDIALE, LAVAGNA DIGITALE INTERATTIVA ED INTERNET.
<b>SPAZI</b>	AULA SCOLASTICA
<b>OBIETTIVI RAGGIUNTI</b>  (in termini di conoscenze, competenze, capacità)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- RELAZIONARE SUI TOPIC IN FORMA ORALE E SCRITTA;</li> <li>- COMPrensione GLOBALE E SELETTIVA;</li> <li>- COMPrensione ORALE E SCRITTA DI BRANI, DIALOGHI, DESCRIZIONI DI SETTORE</li> </ul>
<b>TIPOLOGIA VERIFICHE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ INTERROGAZIONI BREVI (SULLA LEZIONE DEL GIORNO);</li> <li>✓ INTERROGAZIONE SOMMATIVA (SU PIU' ARGOMENTI);</li> <li>✓ PROVE SCRITTE STRUTTURATE E SEMISTRUTTURATE (TRUE/FALSE; MATCHING; FILLING IN THE BLANKS; MULTIPLE CHOICE);</li> <li>✓ QUESTIONARI A RISPOSTA APERTA</li> </ul> <p>La verifica degli apprendimenti è stata costante. Le conoscenze sono state valutate attraverso verifiche scritte che hanno tenuto conto di specifici item, dove a ciascuna domanda/quesito (item) è stato assegnato un punteggio in base alla difficoltà e alla complessità, specialmente nel caso di prove strutturate o semi-strutturate. Questo metodo ha permesso di assegnare un punteggio oggettivo basato sulla percentuale di risposte corrette.</p> <p>Nelle verifiche scritte con risposte aperte, inoltre, oltre al numero di item corretti, la valutazione ha tenuto conto di indicatori quali la comprensione del testo, la produzione scritta, la pertinenza al contesto comunicativo, la correttezza morfosintattica, la correttezza e la ricchezza del lessico. Il tutto in un'ottica di personalizzazione per responsabilizzare quanto più possibile gli allievi.</p> <p>Le verifiche orali sono state svolte attraverso colloqui tendenti a verificare le conoscenze e le competenze acquisite.</p>

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

CONTENUTI SVOLTI	
Modulo	Argomenti
<b>U.D.A. 1: ON THE SAFE SIDE</b>	1. WORLD FOOD SAFETY (pag 282) 2. THE FIVE KEYS TO SAFER FOOD (pag 283) 3. HACCP (pag 296) 4. THE SEVEN PRINCIPLES OF HACCP (pag 299)
<b>U.D.A. 2: ON THE HEALTHY SIDE</b>	1. HEALTHY GUIDELINES (pag 251) 2. NUTRIENTS (da pag 244 a pag 247) 3. THE MEDITERRANEAN DIET (pag 252) 4. ALLERGIES VS INTOLERANCES (pag 254)
<b>U.D. A. 3: SUSTAINABILITY IN THE KITCHEN</b>	1. FOOD SUSTAINABILITY (pag 203) <b>2. THE SHORT SUPPLY CHAIN (pagg 209-226)</b>
<b>U.D. A. 4: ITALIAN STYLE AND CROSS CULTURAL FOOD</b>	1. ITALIAN FOOD HERITAGE & QUALITY CERTIFICATION (pag 165) 2. SLOW FOOD PRESIDIA (pag 167)
<b>U.D.A. 5: TRACEABILITY &amp; CERTIFICATION</b>	<b>1. THE GMOs CONTROVERSY (pag 230)</b>
<b>Integrazione argomenti previsti post-approvazione</b>	
	1. THE SHORT SUPPLY CHAIN (pagg 209-226) 2. THE GMOs CONTROVERSY (pag 230)

<b>DISCIPLINA</b>	<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>
<b>A.S.</b>	2025/2026
<b>Classe</b>	Sezione G - indirizzo ENOGASTRONOMIA

<b>DOCENTE</b>	AUGIMERI CRISTIANO
<b>ORE DI LEZIONE</b>	SVOLTE AL 15 MAGGIO: 108
	DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO: 12
	QUADRO ORARIO SETTIMANALE: 4 (di cui 1 in compresenza con Cucina)
	ORE TOTALI: 120
<b>LIBRIDI TESTO ADOTTATI</b>	A. Machado, Scienza e cultura dell'alimentazione (vol. 5), Poseidonia.
<b>METODI DI INSEGNAMENTO</b>	Lezione frontale, video, immagini, dibattito
<b>MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO</b>	Libro di testo, LIM
<b>SPAZI</b>	Aula e laboratori
<b>OBIETTIVI RAGGIUNTI (in termini di conoscenze, competenze, capacità)</b>	Tutti gli obiettivi minimi prefissati, in termini di conoscenze, competenze, capacità, sono stati raggiunti. Le competenze in uscita trattate sono dalla nr. 1 alla nr. 11
<b>TIPOLOGIA VERIFICHE</b>	Orali e scritte semi-strutturate in domande V/F con giustificazione della risposta falsa, a risposta multipla e a risposta breve. Verifiche di preparazione all'esame di tipo argomentativo.

**CONTENUTI SVOLTI**

<b>Modulo</b>	<b>Argomenti</b>
1	✓ Il sistema HACCP
2	✓ Allergie e intolleranze alimentari
3	✓ L'alimentazione nelle diverse età e condizioni fisiologiche
4	✓ Alimentazione e Tumori
5	✓ I disturbi del comportamento alimentare
6	✓ L'alimentazione nelle Malattie Cardiovascolari
7	✓ Diete e Stili Alimentari
8	✓ L'alimentazione nelle malattie metaboliche
9	✓ La filiera e la sostenibilità alimentare
<b>Integrazione argomenti previsti post-approvazione</b>	
10	✓ I nuovi prodotti alimentari
11	✓ La qualità alimentare

DISCIPLINA	<b>LABORATORIO SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA</b>
A.S.	2025/2026
Classe	Sezione G - indirizzo ENOGASTRONOMIA

DOCENTE	OLIVETO ROBERTO
ORE DI LEZIONE	Ore previste dal piano di studi (6x33 settimane) 198
	Ore effettuate fino al 15 Maggio 2026: 176
	QUADRO ORARIO SETTIMANALE: 5+ 1 compresenza con scienze degli alimenti
	Ore da effettuare dopo il 15 maggio: 15
LIBRI DI TESTO ADOTTATI	Il nuovo cucinabile – Corso avanzato Autori: A. Solillo S. Palermo Casa editrice San Marco
METODI DI INSEGNAMENTO	Il metodo di insegnamento adottato si è basato prevalentemente sulla lezione frontale privilegiando in itinere gli interventi diretti degli allievi, così da verificare costantemente il loro processo di approfondimento. Nel corso delle lezioni sono stati eseguiti, quando necessario, richiami dei programmi svolti negli anni precedenti. Gran parte delle ore sono state svolte nel laboratorio di cucina, dove sono stati elaborati alcuni piatti della cucina tradizionale italiana.
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	Libri di testo e riviste specialistiche del settore ristorazione.
SPAZI	Aula e laboratori.
OBIETTIVI RAGGIUNTI (in termini di conoscenze, competenze, capacità)	<p>Saper realizzare, “con continuità”, beni e servizi di elevato valore qualitativo, utilizzando, nel modo più economico possibile, le risorse disponibili.</p> <p>Conoscere e saper valutare i problemi della programmazione e del coordinamento del personale addetto ad un reparto, controllare l’efficienza e l’efficacia del lavoro e favorire la comunicazione e l’interscambio funzionale tra i vari membri.</p> <p>Saper adottare l’organizzazione e la produttività dei servizi ristorativi in funzione al tipo di azienda in cui sono collocati e alle caratteristiche fondamentali che assume la domanda dell’utenza e alle nuove possibilità che affronta la dietetica e l’industria agroalimentare.</p> <p>Saper realizzare attraverso le proprie prestazioni, una sintesi concreta e di un’elevata qualità tra la creatività e la standardizzazione.</p>
TIPOLOGIA VERIFICHE	Prove pratiche di laboratorio e verifiche orali di gruppo.

**CONTENUTI SVOLTI**

Modulo		Argomenti
Modulo n 1, Banqueting, il buffet e le decorazioni.	U:D 1	Il catering e il Banqueting, le tipologie di banchetto. Le nuove figure professionali.  U:D: 2 Il servizio a buffet. Classificazione e caratteristiche. Il buffet nei diversi momenti ristorativi.  U:D: 3 Il piatto e le decorazioni. La presentazione dei piatti. Le Decorazioni.
Modulo 2: Gli alimenti e la qualità alimentare	U:D:1	U: D: Gli alimenti: definizione. La classificazione nutrizionale degli alimenti. La classificazione merceologica degli alimenti. Gli alimenti dietetici. Gli O: G:M:
	U:D:2	U:D:2Le scelte alimentari. L'etichetta alimentari marchi di tutela. La tracciabilità di filiera. La sicurezza alimentare. L'igiene e il sistema HACCP.
	U:D:3	U:D:3 . Il trasferimento degli alimenti, Legame caldo o sistema cook e hold. Legame cotto e refrigerato o sistema cook e chill, Legame cotto e surgelato o sistema cook e freeze.
	U:D:4	U:D:4 Le nuove tendenze culinarie, la cucina multietnica o internazionale, la cucina creativa e rivisitata, La cucina salutistica , ecosolidale.
<b>Integrazione argomenti previsti post approvazione</b>		
Il foodcost		Gli obiettivi di un'azienda ristorativa, calcolare il foodcost della mano d'opera, delle materie prime.

<b>DISCIPLINA</b>	<b>LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA</b>
<b>A. S.</b>	2025/2026
<b>Classe</b>	Sezione G - indirizzo ENOGASTRONOMIA

<b>DOCENTE</b>	SANSALONE CARMELO
<b>ORE DI LEZIONE</b>	Ore previste dal piano di studi: 66 h (2h x 33 settimane)
	Quadro orario settimanale: 2 h
	Ore totali svolte al 15 maggio: 58 (di cui 2 h di lezione di Educazione Civica e 2 h del Piano dell'Orientamento)
	Ore da svolgere dopo il 15 maggio: 6
<b>LIBRI DI TESTO ADOTTATI</b>	<p><b>TITOLO DEL TESTO</b> Master Lab Laboratorio di servizi Enogastronomici – settore Sala e Vendita</p> <p><b>AUTORE</b> Antonio Faracca / Emidio Galiè / A. Capriotti / T. Ficcadenti</p> <p><b>EDITORE</b> Le Monnier Scuola</p> <p><b>VOLUME/I:</b> Quinto anno <b>CLASSE/I:</b> Quinte Articolazione Enogastronomia</p> <p><b>CODICE ISBN:</b> 978 - 88 - 00 – 22232- 7</p>
<b>METODI DI INSEGNAMENTO</b>	<p>Hanno concorso alla valutazione globale: presenza alle lezioni; attenzione in classe e in laboratorio; progressi rispetto alla situazione di partenza; capacità espressive, logiche; conoscenza dei contenuti; abilità con le attrezzature; impegno; spirito di iniziativa; collaborazione nel lavoro di équipe; volontà di miglioramento; acquisizione di una condotta professionale; approfondimento individuale; puntualità alle scadenze delle verifiche.</p> <p>La valutazione tenendo conto degli elementi che vi concorrono, sopra evidenziati, è iniziata con le prove d'ingresso (valutazione diagnostica) e proseguita per tutto l'anno scolastico in modo sistematico e frequente. Allo scopo anche di verificare l'efficacia dell'intervento didattico (valutazione formativa) ed eventualmente apportare modifiche e integrazione. Agli alunni è stata offerta in base agli obiettivi richiesti la chiave di correzione della stessa prova. Per stimolarli e favorire il processo di autovalutazione. Ciò per rendersi conto del proprio impegno e dell'efficacia del proprio metodo di studio.</p>
<b>MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Libro di testo in adozione.</li> <li>-Materiali cartacei a cura del docente (condivisi sulla sezione Bacheca di Argo Didup o altre piattaforme ad uso didattico G Suite for Education, classi virtuali ecc.)</li> <li>-Materiali multimediali a cura del docente (condivisi sulla sezione Bacheca di Argo Didup o altre piattaforme ad uso didattico G Suite for Education, classi virtualiecc.)</li> <li>-Schemi e mappe concettuali a cura del docente (condivisi sulla sezione Bacheca di Argo Didup o altre piattaforme ad uso didattico G Suite for Education, classi virtualiecc.)</li> <li>-Link e/o video sul web indicati dal docente/a cura del docente (condivisi sulla sezione Bacheca di Argo Didup o altre piattaforme ad uso didattico G Suite for Education, classi virtualiecc.)</li> </ul>

	<p><b>Laboratorio di Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita:</b>  <b>ARTICOLAZIONE SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA</b>  Per le esercitazioni pratiche sia di Sala, sia di Bar, sia di Sommellerie.</p> <p><b>Tempi previsti per la realizzazione delle unità di apprendimento</b>  Unità modulare 1 ) L'azienda enogastronomica Tempi 16 h  Unità modulare 5 ) Il vino in Italia e nel mondo Tempi 16 h  Unità modulare 7 ) Analisi sensoriale e degustazioni Tempi 12 h  Unità modulare 8 ) Operare davanti al cliente Tempi 10 h  Unità modulare 10 ) Tecniche di gestione Tempi 10 h  Modulo PLURIDISCIPLINARE "Piramide alimentare" Tempi 02 h</p>
<b>SPAZI</b>	<b>Aula scolastica</b> <b>Laboratorio di Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita</b>
<b>OBIETTIVI RAGGIUNTI</b> (in termini di conoscenze, competenze, capacità)	<p>Le Competenze Professionali Specifiche definite nel PECUP degli Istituti Professionali, indicate a pag 6 del presente documento, definite nell'Allegato 2 - G, Articolo 3, comma 1, lettera g) del D.Lgs 61/2027 ed i relativi esiti declinati nel DM 92/2018 sono stati raggiunti.</p> <p>Le competenze in uscita trattate sono dalla nr. 1 alla nr. 11</p> <p><b>Conoscenze</b>  Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu.  Caratteristiche dell'enografia estera.  Preparazioni tipiche della cucina regionale italiana e della cucina internazionale.  Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia.  Organizzazione e programmazione della produzione.  Software di settore.</p> <p><b>Abilità</b>  Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi.  Individuare la produzione enoica internazionale.  Individuare e classificare le preparazioni tipiche delle regioni italiane ed estere.  Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio.  Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative.  Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione.  Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost).  Simulare la gestione degli approvvigionamenti, degli stock e della cantina.  Elaborare nuove bevande e simularne la commercializzazione.</p>
<b>TIPOLOGIA VERIFICHE</b>	<p>La verifica è stata effettuata mediante l'uso di strumenti diversi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A) Questionari item vero – falso;</li> <li>B) Item di completamento;</li> <li>C) Item di confronto o corrispondenza;</li> <li>D) Domande aperte; a risposta multipla: interrogazioni orali brevi e lunghe;</li> <li>E) Commento scritto; prove scritte;</li> <li>F) Simulazioni;</li> <li>G) Problem solving.</li> </ul>

	Valutazione sull'esercitazione, trasposizione pratica di quanto appreso a livello teorico.
--	--

## CONTENUTI SVOLTI

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

Unità didattiche

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

### Unità modulare 1 ) L'azienda enogastronomica

Unità didattiche

1) **Tipologia e organizzazione delle aziende enogastronomiche:** segmenti didattici: Tipologia di aziende ristorative; Tipologie di bar; Le nuove tendenze; L'organizzazione aziendale.

2) **Il reparto sala:** segmenti didattici: Requisiti strutturali della sala ristorante; Arredi e dotazione professionale; L'operatore di sala; I momenti di servizio.

3) **Il bar:** segmenti didattici: Requisiti strutturali del bar; La dotazione professionale; Il Barman; I momenti di servizio; La bar list.

4) **La sicurezza:** segmenti didattici: La sicurezza alimentare; Pulizia e disinfezione degli ambienti; La sicurezza sul lavoro.

### Unità modulare 5 ) Il vino in Italia e nel mondo

Unità didattiche

1) **La produzione vitivinicola delle regioni italiane:** segmenti didattici: Le caratteristiche della produzione italiana; La produzione regionale.

2) **La produzione vitivinicola europea:** segmenti didattici: La vitivinicoltura in Francia; La vitivinicoltura in Spagna e Portogallo; La vitivinicoltura in Germania e in Austria; La vitivinicoltura in Ungheria.

3) **La produzione vitivinicola extraeuropea:** segmenti didattici: La vitivinicoltura negli Stati Uniti e in Canada; La vitivinicoltura in Argentina; La vitivinicoltura in Cile; La vitivinicoltura in Sudafrica; La vitivinicoltura in Australia e Nuova Zelanda; La vitivinicoltura in Cina.

### Unità modulare 7 ) Analisi sensoriale e degustazioni

Unità didattiche

2) **La Sommellerie:** segmenti didattici: La figura professionale del Sommelier; L' AIS; Le bottiglie; L'attrezzatura per la degustazione; L'analisi organolettica del vino: l'esame visivo; L'esame olfattivo; L'esame gusto-olfattivo; Le sensazioni finali.

3) **L'abbinamento tra cibo e vino:** segmenti didattici: I principi di abbinamento; La scheda grafica di abbinamento; la successione dei vini a tavola.

### Unità modulare 8 ) Operare davanti al cliente

Unità didattiche

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

### Unità modulare 10 ) Tecniche di gestione

Unità didattiche

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

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

Modulo PLURIDISCIPLINARE **“Piramide alimentare”**

Unità didattiche relative al modulo

- 1) Vinificazione in bianca o completa in rosso
- 2) Le malattie del vino; sofisticazioni; le adulterazioni
- 3) Distillati e liquori, le bevande nervine
- 4) Menu e diete particolari
- 5) Spezie condimenti aromatici
- 6) Salse fredde e igiene alimentare

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

Unità didattiche relative all'UDA

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

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

**Integrazione argomenti previsti post approvazione**

Conclusione sulle attività inerenti lo svolgimento dell'Esame di Maturità

<b>DISCIPLINA</b>	<b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b>
<b>A. S.</b>	2025/2026
<b>Classe</b>	Sezione G - indirizzo ENOGASTRONOMIA

<b>DOCENTE</b>	Pafumi Carmela
<b>ORE DI LEZIONE</b>	SVOLTE: 128 + 5 ore di educazione civica + 4 ore di orientamento Al 15 maggio ore svolte: 125
	QUADRO ORARIO SETTIMANALE: 4
	ORE TOTALI:137
<b>LIBRI DI TESTO ADOTTATI</b>	<b><i>Enogastronomia Sala E Vendita</i></b> <b><i>Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva</i></b> <b><i>Autori: Caterina De Luca e Maria Teresa Fantozzi</i></b>
<b>METODI DI INSEGNAMENTO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sono stati adottati diversi metodi didattici — lezione interattiva, lezione frontale, problem solving, didattica breve, flipped classroom — con l'obiettivo di stimolare la partecipazione attiva degli alunni. L'intero percorso di insegnamento si è basato sul dialogo, inteso come strumento per coinvolgere gli studenti, sollecitare la riflessione, sviluppare il ragionamento e la capacità di argomentare in modo critico.</li> <li>• Ogni tematica affrontata è stata approfondita attraverso collegamenti interdisciplinari, tenendo conto delle specificità ambientali, culturali e territoriali. Si è cercato di offrire una visione organica e complessiva della realtà, collegando i contenuti anche al contesto politico ed economico attuale, per rendere l'apprendimento più concreto e significativo.</li> </ul>
<b>MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo, materiale semplificato, internet, fotocopie.</li> </ul>
<b>SPAZI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'attività didattica è stata svolta nell'aula scolastica</li> </ul>
<b>OBIETTIVI RAGGIUNTI</b> (in termini di conoscenze, competenze, capacità)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gli studenti, seppur con livelli di apprendimento differenti, hanno consolidato e approfondito: le conoscenze sull'organizzazione e gestione delle imprese ristorative, le nozioni chiave relative al marketing e alla programmazione aziendale (Business Plan, controllo di gestione).</li> <li>• Hanno sviluppato la capacità di: <ul style="list-style-type: none"> <li>- scegliere strategie aziendali coerenti con gli obiettivi e il contesto competitivo;</li> <li>- redigere e interpretare un Business Plan;</li> <li>- elaborare un piano di marketing mirato al settore ristorativo, valutandone rischi e opportunità.</li> </ul> </li> <li>• Hanno acquisito: <ul style="list-style-type: none"> <li>- abilità logico-argomentative e critiche nella discussione dei temi trattati;</li> <li>- capacità di utilizzare il linguaggio tecnico-giuridico e aziendale in modo corretto;</li> </ul> </li> </ul> <p>- capacità di lavorare in modo collaborativo e di affrontare problemi concreti attraverso il problem solving.</p>
<b>TIPOLOGIA VERIFICHE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La verifica dell'apprendimento è avvenuta attraverso interrogazioni, osservazioni in classe, partecipazione a discussioni. L'apprendimento è stato valutato anche attraverso prove scritte strutturate e</li> </ul>

semistruzzurate.  
Per l'educazione civica l'apprendimento è stato valutato mediante interrogazioni e partecipazione a discussioni.

## CONTENUTI

Modulo	Argomenti
Modulo A: Il mercato turistico	Il mercato turistico internazionale Gli organismi e le fonti normative internazionali Il mercato turistico nazionale Gli organismi e le fonti normative interne Le nuove tendenze del turismo
Modulo B: Il marketing	Il marketing: aspetti generali Il marketing strategico Il marketing operativo Il web marketing Il marketing plan
Modulo C: Pianificazione, programmazione e controllo di gestione	La pianificazione e la programmazione Il budget Il business plan
Modulo D: La normativa del settore turistico-ristorativo	Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali

<b>DISCIPLINA</b>	<b>STORIA</b>
<b>A.S.</b>	2025/2026
<b>Classe</b>	Sezione G - indirizzo ENOGASTRONOMIA

<b>DOCENTE</b>	FICHERA IGNAZIO
<b>OREDI LEZIONE</b>	SVOLTE AL 15 MAGGIO: 52 DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO: 14 TOTALE ORE SVOLTE: 66
	QUADRO ORARIO SETTIMANALE: 2 ore
<b>LIBRIDIESTO ADOTTATI</b>	La nostra avventura, vol. 3
<b>METODIDI INSEGNAMENTO</b>	Lezione frontale, cooperative learning, flipped classroom
<b>MEZZI E STRUMENTIDI LAVORO</b>	Libro di testo, appunti e dispense del docente, LIM
<b>SPAZI</b>	aula
<b>OBIETTIVI RAGGIUNTI (interminidi conoscenze, competenze, capacità)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere in modo sintetico i principali eventi, sviluppi e trasformazioni di carattere politico, giuridico ed economico, di diverse aree geografiche</li> <li>• Saper leggere e comprendere il manuale utilizzandone gli apparati didattici</li> <li>• Acquisire ed utilizzare le strutture concettuali e il lessico storico</li> <li>• Contestualizzare dati ed eventi, individuare cause, effetti e relazioni sistematiche di un fenomeno storico</li> <li>• Saper riconoscere in un fenomeno storico le diverse componenti di ordine sociale, economico, politico, giuridico, culturale</li> <li>• Leggere gli eventi del passato come strumento di comprensione del presente</li> <li>• Individuare procedimenti diacronici e sincronici</li> </ul>
<b>TIPOLOGIA VERIFICHE</b>	

#### CONTENUTI

<b>Modulo</b>	<b>Argomenti</b>
<b>Conflitti e rivoluzioni nel primo Novecento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gli scenari economici e politici all'inizio del Novecento</li> <li>• La Prima Guerra Mondiale</li> <li>• Dalla rivoluzione russa alla dittatura di Stalin</li> </ul>
<b>La crisi della civiltà europea</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il regime fascista</li> <li>• La crisi del '29 e il New Deal</li> <li>• Il regime nazista</li> <li>• La Seconda Guerra Mondiale</li> </ul>
<b>Il mondo diviso</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La Guerra fredda</li> </ul>

<b>Il mondo diviso</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• La decolonizzazione</li><li>• L'età d'oro dell'economia mondiale</li><li>• L'Italia dal dopoguerra ai nostri giorni</li></ul>
<b>Il mondo diviso</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• La decolonizzazione</li><li>• L'età d'oro dell'economia mondiale</li><li>• L'Italia dal dopoguerra ai nostri giorni</li></ul>

DISCIPLINA	LINGUA FRANCESE
A. S.	2025/2026
Classe	Sezione G - indirizzo ENOGASTRONOMIA

DOCENTE	CORTOLILLO FRANCESCA
ORE DI LEZIONE	QUADRO ORARIO SETTIMANALE: 3 ORE
	ORE TOTALI: 91 ORE
	SVOLTE AL 15 MAGGIO: 81 ORE +2 ORE DI EDUCAZIONE CIVICA
	DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO :8 ORE
LIBRI DI TESTO ADOTTATI	Passion Chef et Pâtissier - Le Français professionnel pour la gastronomie, l'œnologie et la pâtisserie. Zanotti, Paour – Editrice San Marco
METODI DI INSEGNAMENTO	Lezione frontale, lezione dialogata e interattiva, lezione partecipata, apprendimento cooperativo, flipped classroom, peer to peer, compito di realtà, jeu de rôle e drammatizzazione.
MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	Libro di testo in formato cartaceo e/o digitale, risorse integrative e multimediali collegate al libro di testo, dizionari digitali, sussidi audiovisivi, appunti, dispense, testi/materiali autentici o adattati, LIM.
SPAZI	Aula.
OBIETTIVI RAGGIUNTI (interminidi conoscenze, competenze, capacità)	<p>Nel corso dell'anno scolastico, gli studenti hanno conseguito gli obiettivi previsti, seppur con livelli di padronanza differenziati, in relazione alle seguenti competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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;</li> <li>• Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;</li> <li>• Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</li> </ul> <p>Gli studenti hanno acquisito conoscenze e abilità relative alla descrizione delle principali caratteristiche dei vini e delle aree geografiche di produzione, ai principi di un'alimentazione equilibrata (piramide alimentare, fabbisogni nutrizionali e principali regimi alimentari), alle principali certificazioni di qualità, alle tecniche di conservazione degli alimenti e alla sicurezza alimentare con riferimento a intossicazioni, intolleranze e allergie, nonché nozioni relative al mondo del lavoro (CV, colloquio e lettera di presentazione e motivazione).</p>

VERIFICHE	Prove strutturate e semi-strutturate, verifiche a risposta aperta e produzione di testi scritti, comprensione del testo, simulazioni, interrogazioni brevi/lunghe.
-----------	--

## CONTENUTI

Modulo	Argomenti
UDA 7 – Du blanc ou du rouge?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Visite au domaine</li> <li>• Le vin, une richesse culturelle</li> <li>• Un art sensoriel: la dégustation</li> <li>• À chaque vin son identité! Catégories officielles et carte des vins</li> <li>• Le premier producteur de vin au monde... la France!</li> <li>• Des vins exportés dans le monde entier: les zones viticoles italiennes</li> <li>• Dans le Nord-Est de la France</li> </ul> <p><b>Grammaire:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le futur</li> <li>• Les pronoms relatifs</li> </ul>
UDA 8 - Bien-être et qualité	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les légumes: j'adore</li> <li>• Manger un peu de tout c'est bien manger!</li> <li>• La pyramide alimentaire</li> <li>• Vivre mieux et plus long temps: le régime crétois</li> <li>• Le bien-être en cinq couleurs</li> <li>• Nourriture et religion</li> <li>• Les certifications de qualité des produits français</li> <li>• Les labels alimentaires italiens</li> <li>• Dans le Nord-Ouest de la France</li> </ul> <p><b>Grammaire:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les adjectifs indéfinis</li> <li>• Le conditionnel</li> </ul>
UDA 9 – Santé et sécurité alimentaires	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stage en gîte rural</li> <li>• On ne veut pas d'aliments altérés!</li> <li>• Les stratégies pour conserver les aliments: les méthodes physiques</li> <li>• Attention, intoxication!</li> <li>• Manger prudemment: les allergies</li> <li>• Manger différemment: les intolérances</li> <li>• Le Symbolisme</li> <li>• Projet d'accueil pour les enfants allergiques en France</li> <li>• Menus spéciaux à l'école italienne</li> <li>• En Outre-Mer</li> </ul> <p><b>Grammaire:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le conditionnel passé</li> <li>• La voix passive</li> </ul>

<p>UDA 10 – Chercher un employé dans le monde de la restauration</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Je veux être chef saucier</li> <li>• Au service du client: la restauration commerciale</li> <li>• Le restaurant bio, un concept tendance</li> <li>• Plateaux repas</li> <li>• Comment se présenter au futur employeur?</li> <li>• Le Curriculum Vitae</li> <li>• De la convention de stage au contrat de travail en France</li> <li>• Les opportunités de stage pour les étudiants italiens</li> </ul> <p><b>Grammaire:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les adjectifs interrogatifs</li> <li>• Les pronoms interrogatifs</li> <li>• Les subordonnées hypothétiques</li> </ul>
<p>Educazione civica</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'agriculture biologique</li> </ul>

<b>DISCIPLINA</b>	TEDESCO
<b>A.S.</b>	2025/2026
<b>Classe V</b>	Sezione G - indirizzo ENOGASTRONOMIA

<b>DOCENTE</b>	PELLI' CLORINDA
<b>OREDI LEZIONE</b>	SVOLTE AL 15 MAGGIO: 61 DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO: 8 SVOLTE: 69
	QUADRO ORARIO SETTIMANALE: 3
	ORE TOTALI: 69
<b>LIBRI DI TESTO ADOTTATI</b>	Kochkunst Neu- Loescher Editore
<b>METODI DI INSEGNAMENTO</b>	Laboratorio linguistico – lezione frontale
<b>MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO</b>	Strumenti multimediali – libro di testo - fotocopie
<b>SPAZI</b>	Aula. Laboratorio linguistico
<b>OBIETTIVI RAGGIUNTI (intermedie conoscenze, competenze, capacità)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Saper ordinare i passaggi di una ricetta</li> <li>-saper riconoscere e parlare delle caratteristiche dei vini</li> <li>-presentare il conto-saper distribuire i tavoli per un banchetto-conoscere i tipi di vini e di frutta</li> <li>-conoscere gli utensili della cucina</li> <li>-conoscere i piatti tipici della cucina regionale tedesca e italiana</li> <li>-capacità di comunicare e negoziare efficacemente con gli altri</li> <li>-capacità di lavorare sia in gruppo sia in maniera autonoma</li> <li>-conoscere alcuni famosi cuochi tedeschi e italiani</li> </ul>
<b>TIPOLOGIA VERIFICHE</b>	Esercizi – questionari – Rollenspiel-verifiche scritte e orali

#### CONTENUTI

<b>Modulo</b>	<b>Argomenti</b>
<b>MODULO 1</b>	Mahlzeiten in Deutschland – Frühstück – Mittagessen – Abendessen - Berufskleidung Koch- die Kuchenbrigade – das Kuchenpersonal - Küchengeräte – Italienische Essgewohnheiten – wie essen die Deutschen ?
<b>MODULO 2</b>	Die Lebensmittel – Gemüse – Obst – Gewürze und Kräuter – Fleisch – Fische – Milch – Milchprodukte – Käse – Eier - Lebensmittelpyramide
<b>MODULO 3</b>	Die Speisekarte – deutsche und italienische Kochrezepte – Kürbiscremesuppe Eiersalat – Pestosauce – die Pizzeria – die Gänge – Vorspeisen – Suppen – Beilagen - Saucen – Salate – Torten und Kuchen – Fleischgerichte - Fischgerichte
<b>MODULO 4</b>	Die Getränkekarte – das Bier – die Wurst – der Wein – das Brot – die Brezel Telefonische Reservierung - Gästempfangen

<b>DISCIPLINA</b>	<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>
<b>A.S.</b>	2025/2026
<b>Classe</b>	Sezione G - indirizzo ENOGASTRONOMIA

<b>DOCENTE</b>	VENTRA SILVIA
<b>OREDI LEZIONE</b>	SVOLTE AL 15 MAGGIO: 56 H DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO: 5H SVOLTE: 61H
	QUADRO ORARIO SETTIMANALE: 2H
<b>LIBRIDITESTO ADOTTATI</b>	Il corpo e i suoi linguaggi –“G. D’ANNA”
<b>METODIDI INSEGNAMENTO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale</li> <li>• Lezione partecipata</li> <li>• Cooperative Learning</li> <li>• Problem solving</li> </ul>
<b>MEZZI E STRUMENTIDI LAVORO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo</li> <li>• Altri libri</li> <li>• Schemi ed appunti personali</li> <li>• Digital Board</li> <li>• Software didattici</li> <li>• Web App</li>   <li>• Grandi e piccolo attrezzi</li>   <li>• Dama</li> </ul>
<b>SPAZI</b>	Aula– Campo polifunzionale in convenzione con la scuola
<b>OBIETTIVI RAGGIUNTI (interminidi conoscenze, competenze, capacità)</b>	<p>Lo studente sarà in grado di sviluppare un’attività motoria complessa, adeguata ad una completa maturazione personale.</p> <p>Avrà piena conoscenza e consapevolezza degli effetti positivi generati da percorsi di preparazione fisica specifici.</p> <p>Saprà osservare ed interpretare i fenomeni connessi al mondo dell’attività motoria e sportiva proposta nell’attuale contesto socio-culturale, in una prospettiva di durata lungo tutto l’arco della vita.</p> <p>Conoscere ed applicare strategie tecnico-tattiche dei giochi sportivi.</p> <p>Affrontare il confronto agonistico con un’etica corretta, con rispetto delle regole e vero fair play.</p> <p>Svolgere ruoli di direzione dell’attività sportiva, nonché organizzare e gestire eventi sportivi nel tempo scuola ed extra-scuola.</p> <p>Assumere stili di vita e comportamenti attivi nei confronti della propria salute intesa come fattore dinamico, conferendo il giusto valore all’attività fisica e sportiva.</p>

	<p>Conoscere i principi generali di una corretta alimentazione e di come essa è utilizzata nell'ambito dell'attività fisica e nei vari sport.</p> <p>Saprà mettere in atto comportamenti responsabili nei confronti del comune patrimonio ambientale, tutelando lo stesso ed impegnandosi in attività ludiche e sportive in diversi ambiti anche con l'utilizzo della strumentazione tecnologica e multimediale a ciò preposta.</p>
<b>TIPOLOGIA VERIFICHE</b>	Breve colloquio orale, verifica pratica, osservazione.

**CONTENUTI**

<b>Modulo</b>	<b>Argomenti</b>
<b>Accrescere la padronanza di sé</b>	<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>
<b>Lo sport, le regole, fair play</b>	<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>
<b>Salute, benessere, sicurezza e prevenzione</b>	<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>
<b>Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico</b>	<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>

<b>DISCIPLINA</b>	MATEMATICA
<b>A.S.</b>	2025/2026
<b>Classe V</b>	V Sez.G indirizzo Enogastronomia

<b>DOCENTE</b>	LANZILOTTO GIOVANNI
<b>OREDI LEZIONE</b>	SVOLTE AL 15 MAGGIO: 63 h
	DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO: 9 h
	QUADRO ORARIO SETTIMANALE: 3 h
<b>LIBRIDITESTO ADOTTATI</b>	MATEMATICA IN PRATICA VOLUME 4-5 + EBOOK - MATEMATICA CORSI (2 BIENNIO + 5 ANNO)
<b>METODIDI INSEGNAMENTO</b>	L'approccio didattico è stato improntato alla concretezza, alternando:  <b>Lezione frontale e partecipata:</b> Per l'introduzione dei concetti teorici.  <b>Didattica laboratoriale:</b> Risoluzione di casi studio/compiti di realtà legati al calcolo del prezzo di vendita e alla gestione delle risorse.
<b>MEZZI E STRUMENTIDI LAVORO</b>	<b>Strumenti:</b> Libro di testo, calcolatrice scientifica, software di calcolo (Excel) per la creazione di grafici e modelli.
<b>SPAZI</b>	Aula scolastica
<b>OBIETTIVI RAGGIUNTI</b> (in termini di conoscenze, competenze, capacità)	<p>La classe ha mostrato un percorso di apprendimento in crescita. Nonostante le diverse basi di partenza, gli studenti hanno partecipato con interesse e impegno alle attività proposte, cogliendo progressivamente il nesso tra l'analisi matematica e la gestione tecnico-economica del settore enogastronomico. Il percorso didattico di Matematica per il quinto anno si è focalizzato sulla costruzione di un solido legame tra il rigore dell'<b>Analisi Matematica</b> e le sue applicazioni concrete nel settore <b>Enogastronomico</b>.</p> <p>Il programma ha preso le mosse dalla <b>Geometria Analitica</b>, consolidando lo studio della retta e delle coniche (circonferenza e parabola) come strumenti fondamentali per la rappresentazione dei dati. Il nucleo centrale è stato poi dedicato allo <b>Studio di Funzione</b>, approfondendo le funzioni razionali, irrazionali e trascendenti (esponenziali e logaritmiche). L'introduzione del calcolo infinitesimale — attraverso lo studio dei <b>limiti</b>, della <b>continuità</b> e delle <b>derivate</b> — ha permesso agli studenti di analizzare l'andamento qualitativo e quantitativo di modelli complessi.</p> <p><b>Conoscenze, Abilità e Competenze</b></p> <p>Sul piano delle <b>conoscenze</b>, gli alunni hanno acquisito i fondamenti teorici del calcolo differenziale e della geometria nel piano, comprendendo le definizioni di limite, continuità e derivata, oltre alle proprietà delle funzioni esponenziali e logaritmiche.</p> <p>Queste nozioni si sono tradotte in <b>abilità</b> operative specifiche: lo studente è oggi in grado di determinare il dominio di una funzione, risolverne il segno, individuarne gli asintoti e calcolarne i tassi di variazione tramite le regole di derivazione, arrivando a tracciare un grafico probabile con precisione analitica.</p>

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

CONTENUTI

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

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Determinazione del Dominio (Insieme di Definizione):</b> Analisi delle condizioni di esistenza per diverse tipologie di funzioni.</li> <li>• <b>Studio del segno:</b> Risoluzione di disequazioni associate per individuare le regioni di positività e negatività della funzione.</li> </ul>
<b>Funzioni Esponenziali e Logaritmiche</b>	<p>Approfondimento degli strumenti necessari per la comprensione di modelli di crescita (es. proliferazione batterica o capitalizzazione finanziaria):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Esponenziali:</b> Estensione del concetto di potenza (esponente intero, razionale, reale); proprietà delle potenze; caratteristiche e grafico della funzione.</li> <li>• <b>Logaritmi:</b> Definizione di logaritmo, proprietà fondamentali (prodotto, quoziente, potenza), formula del cambiamento di base.</li> <li>• <b>Funzione Logaritmica:</b> Analisi del dominio, andamento grafico e proprietà in relazione alla base.</li> </ul>
<b>Limiti, Continuità e Asintoti</b>	<p>Introduzione al concetto di infinitesimo e analisi del comportamento delle funzioni in punti critici e all'infinito:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Concetto intuitivo e definizione di limite:</b> Calcolo dei limiti per funzioni elementari, razionali, irrazionali, esponenziali e logaritmiche.</li> <li>• <b>Algebra dei limiti e Teoremi fondamentali:</b> Teorema di unicità del limite, teorema del confronto, operazioni con il simbolo di infinito.</li> <li>• <b>Forme indeterminate:</b> Metodologie di risoluzione delle forme indeterminate.</li> <li>• <b>Continuità:</b> Definizione di funzione continua in un punto e in un intervallo; classificazione delle discontinuità (I specie o di salto, II specie o infinita, III specie o eliminabile).</li> <li>• <b>Asintoti:</b> Ricerca di asintoti verticali, orizzontali e obliqui mediante il calcolo dei limiti.</li> </ul>
<b>Derivata di una funzione</b>	<p>Completamento dello studio del grafico probabile e analisi della variazione delle funzioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Derivata di una funzione:</b> Definizione del rapporto incrementale e significato geometrico (coefficiente angolare della tangente) e fisico (tasso di variazione).</li> <li>• <b>Calcolo delle derivate:</b> Regole di derivazione per le funzioni elementari (potenze, esponenziali, logaritmi, funzioni goniometriche).</li> </ul>
<b>Competenze Trasversali e Applicazioni (Indirizzo Enogastronomico)</b>	<p>Il programma è stato integrato con esercitazioni mirate a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Interpretare grafici relativi a costi di produzione e ricavi.</li> <li>• Utilizzare le funzioni esponenziali per modellizzare processi di fermentazione o abbattimento termico.</li> <li>• Sviluppare la capacità di analisi critica dei dati numerici e delle relazioni funzionali.</li> </ul>

**Integrazione argomenti previsti post approvazione**

Lo studio di funzione	<p>Dominio e campo di esistenza di una funzione.</p> <p>Simmetrie di una funzione (pari, dispari, periodiche).</p> <p>Segno della funzione e intersezioni con gli assi cartesiani.</p> <p>Studio dei limiti agli estremi e nei punti di discontinuità.</p> <p>Calcolo degli asintoti.</p> <p>Derivata prima e seconda: analisi della monotonia, ricerca di massimi e minimi, studio della concavità e dei punti di flesso.</p> <p>Rappresentazione grafica completa di funzioni razionali intere e fratte.</p> <p>Sintesi grafica: costruzione del grafico complessivo.</p>
-----------------------	---

<b>DISCIPLINA</b>	IRC
<b>A.S.</b>	2025/2026
<b>Classe</b>	V Sez.G indirizzo Enogastronomia

Ore previste dal piano di studi 33

Ore effettuate fino al 15 maggio 2026 N° 21

Ore da effettuare fino al termine delle lezioni N°3

<b>OBIETTIVI GENERALI DELLA DISCIPLINA</b>
<p>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.</p>

<b>OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI (CONOSCENZE, ABILITÀ E COMPETENZE)</b>	
<b>CONOSCENZE</b>	Conosce il ruolo della Chiesa nel 900, la sua posizione riguardo i temi etici e politici.
<b>ABILITÀ</b>	Sa fare un confronto tra cattolicesimo e altre confessioni religiose.
<b>COMPETENZE</b>	Sa utilizzare in modo sostanziale i Documenti e il Testo Biblico.

<b>CONTENUTI TRATTATI</b>
<p>Area Tematica 1-La Chiesa e i cristiani            Le religioni monoteiste in dialogo La Chiesa e il dialogo ecumenico .La libertà religiosa. Lo Stato Italiano e le intese con le altre religioni. La Chiesa in dialogo con la scienza. (Il caso Galilei) Il ruolo della Chiesa nei totalitarismi del 900:Luci e ombre. Il Concordato e la revisione.</p>
<p>Area Tematica 2-Il mistero della vita.            La persona e le sue dimensioni. Il dono della vita. La rinuncia alla vita: Il suicidio, la droga, l'alcol. Libertà e responsabilità. L'etica della vita. Progettare il futuro Il lavoro nel Magistero della Chiesa. La coscienza. L'aborto. La fecondazione artificiale. La clonazione La pena di morte. La prospettiva cristiana di fronte alle tematiche morali.</p>
<p>Area Tematica 3-Le sfide del terzo millennio. L'ateismo e le sue forme. Il revival del satanismo. L'amore tra uomo e donna. Il Sacramento dell'amore. La sessualità nella visione cristiana. La dignità della persona. La dichiarazione dei Diritti Universali. Il fenomeno delle nuove migrazioni. L'ideologia razzista. Razzismo o integrazione: quale via per il futuro.</p>

<b>METODOLOGIE:</b>	L'insegnamento è stato proposto attraverso un metodo induttivo per coinvolgere la diretta partecipazione al dialogo educativo. Lezioni frontali, dialogo guidato.
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE:</b>	La valutazione finale ha tenuto conto dei livelli di partenza, delle conoscenze acquisite, dell'impegno, dell'interesse e della partecipazione al dialogo educativo.
<b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b>	Libro di testo, schede sintetiche, lettura di Documenti della Chiesa.

## 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 5G/EN, 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 alla docente di Lingua Inglese, prof.ssa Siciliano.

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

Obiettivi specifici dell'insegnamento sono stati i seguenti:

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

Gli obiettivi elencati sono stati raggiunti in modo mediamente sufficiente da tutti i discenti.

## PROGRAMMAZIONE COORDINATA DI EDUCAZIONE CIVICA

### ARGOMENTI TRATTATI

<b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE – PROF.SSA PAFUMI CARMELA 5 ORE SVOLTE NEL 1° QUADRIMESTRE</b>	
TEMATICA	COSTITUZIONE
ARGOMENTO	L'UE e le sue istituzioni, la cittadinanza globale
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità, locale e nazionale.</li> <li>• Conoscenza dell'organizzazione e delle funzioni dello Stato, dell'Unione Europea, delle regioni e delle Autonomie locali.</li> </ul>
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comunicare e rapportarsi correttamente con gli altri, esercitando consapevolmente i propri diritti e doveri per contribuire al bene comune e al rispetto dei diritti delle persone.</li> <li>• Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela della salute e del benessere psicofisico</li> </ul>
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rispettare le regole e le norme delle comunità</li> <li>• Interagire correttamente con le istituzioni nella vita quotidiana, nella partecipazione e nell'esercizio della cittadinanza attiva</li> </ul>
<b>TEDESCO- PROF.SSA PELL' CLORINDA 2 ORE SVOLTE NEL 2°QUADRIMESTRE</b>	
NUCLEO	SVILUPPO SOSTENIBILE
TEMATICA	SOSTENIBILITA' AMBIENTALE E TUTELA DEL TERRITORIO
ARGOMENTO	AGRICOLTURA E ALIMENTAZIONE
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Manifesta sensibilità per l'ambiente e per i viventi che lo popolano;</li> <li>✓ Comprende la necessità di uno sviluppo ecosostenibile anche in relazione agli obiettivi dell'Agenda 2030.</li> <li>✓ Manifesta atteggiamenti rispettosi verso l'ambiente naturale, le piante e gli animali.</li> </ul>
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Rileva gli effetti positivi e negativi prodotti dall'azione dell'uomo sull'ambiente naturale.</li> <li>✓ Rileva il problema dei rifiuti e l'indispensabilità del riciclaggio.</li> <li>✓ Coglie il valore delle scelte individuali nella tutela dell'ambiente.</li> </ul>
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Individua problemi relativi alla tutela e valorizzazione del patrimonio naturale e culturale, proponendo soluzioni idonee nel proprio contesto di vita.</li> <li>-Osserva le trasformazioni ambientali, ivi comprese quelle globali.</li> <li>- Forme di utilizzo e riciclaggio dei materiali.</li> <li>- Uso corretto delle risorse, evitando sprechi, forme di inquinamento.</li> </ul>
<b>LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA VENDITA PROF. SANSALONE CARMELO 2 ORE SVOLTE 1 ORA NEL 1° QUADRIMESTRE E 1 ORA NEL 2° QUADRIMESTRE</b>	
NUCLEO	SVILUPPO SOSTENIBILE
TEMATICA	Tutela delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali ed agroalimentari
ARGOMENTO	PAT - Prodotti Agroalimentari Tradizionali. Identità territoriale dei prodotti locali
CONOSCENZE	<p>Conoscere le tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia.</p> <p>Prendere coscienza del valore del nostro patrimonio agroalimentare come risorsa anche economica per il turismo.</p>
COMPETENZE	Essere consapevoli dell'impatto della filiera produttiva agro-alimentare dal punto di vista culturale ed economico.

	Prendere coscienza della presenza sul territorio dei vari prodotti enogastronomici, capaci di promuovere e valorizzare il Made in Italy.
ABILITA'	Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio.  Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative.
<b>INGLESE– PROF.SSA SICILIANO MARGHERITA MARIA 4 ORE SVOLTE NEL 2° QUADRIMESTRE</b>	
NUCLEO	SVILUPPO SOSTENIBILE
TEMATICA	SOSTENIBILITA'
ARGOMENTO	SOSTENIBILITA' ALIMENTARE
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Strategie di comprensione globale e selettiva;</li> <li>• Produzione di testi sul topic;</li> <li>• Uso di dizionari, anche settoriali, multimediali.</li> </ul>
COMPETENZE	Assumere comportamenti etici e sostenibili.
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>- definire l'idea di sostenibilità alimentare;</li> <li>- comparare i cibi industriali e locali freschi;</li> <li>- differenziare gli earth markets dai farmers' markets</li> </ul>
<b>FRANCESE – PROF.SSA CORTOLILLO FRANCESCA 2 ORE SVOLTE NEL 1° QUADRIMESTRE</b>	
NUCLEO	SVILUPPO SOSTENIBILE
TEMATICA	L'agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile
1° ARGOMENTO	L'agriculture biologique
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere le caratteristiche generali dell'agricoltura biologica, i principi di produzione sostenibile e il ruolo dei marchi di certificazione.</li> <li>• Conoscere gli effetti della produzione alimentare sull'ambiente, sul benessere e sul territorio.</li> </ul>
COMPETENZE	Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela dell'ambiente, degli ecosistemi e delle risorse naturali per uno sviluppo economico rispettoso dell'ambiente.
ABILITA'	Valutare le scelte di consumo alimentare e proporre alternative sostenibili. Riflettere e argomentare sulle pratiche responsabili di produzione e consumo alimentare.
<b>ITALIANO – PROF. FICHERA IGNAZIO 4 ORE SVOLTE NEL 2° QUADRIMESTRE</b>	
TEMATICA	SVILUPPO SOSTENIBILE
ARGOMENTO	Salute e istruzione per tutti
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Conoscere la situazione a livello sanitario e istruttivo/educativo nel mondo</li> <li>✓ Conoscere il ruolo dell'OMS, dell'UNESCO e dell'Agenda 2030</li> </ul>
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Capire l'importanza dell'uguaglianza a livello educativo/istruttivo e sanitario nel mondo;</li> <li>✓ Capire l'importanza delle organizzazioni internazionali nella risoluzione di grandi problemi</li> </ul>
ABILITA'	✓ Saper trovare strategie per garantire istruzione e sanità gratuite a tutti

	✓ Saper trovare soluzioni, anche piccole, nel proprio vissuto quotidiano per migliorare la sanità e l'istruzione
<b>MATEMATICA – PROF. LANZILOTTO GIOVANNI 2 ORE SVOLTE NEL 1° QUADRIMESTRE</b>	
NUCLEO	CITTADINANZA DIGITALE
TEMATICA	Pericoli degli ambienti digitali
ARGOMENTO	Opportunità e rischi del web
CONOSCENZE	Spam, phishing e pharming Il furto d'identità Virus e malware
COMPETENZE	Competenza digitale
ABILITA'	Usare le tecnologie digitali in modo sicuro, critico e responsabile per imparare, lavorare e partecipare alla società
<b>RELIGIONE – PROF.SSA ELIA ANTONELLA 3 ORE SVOLTE NEL 2° QUADRIMESTRE</b>	
NUCLEO	COSTITUZIONE
TEMATICA	Nozioni di diritto del lavoro
ARGOMENTO	La dottrina sociale della Chiesa
CONOSCENZE	Le encicliche sociali della chiesa: dalla "Rerum Novarum" alla "Centesimus Annus". La dottrina sociale della Chiesa, la centralità della persona e la funzionalità dei beni, delle scelte economiche, dell'ambiente della politica e del lavoro in funzione della edificazione della persona. I principi della dottrina sociale della Chiesa.
COMPETENZE	Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale. Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla costituzione a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.
ABILITA'	Accogliere, confrontarsi e dialogare con quanti vivono scelte religiose e impostazioni di vita diverse dalle proprie. Riconoscere le linee di fondo della dottrina sociale della Chiesa e gli impegni per la pace, la giustizia e la salvaguardia del creato.
<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE – PROF.SSA VENTRA SILVIA - 2 ORE SVOLTE NEL 1° QUADRIMESTRE</b>	
TEMATICA	App utilizzate nell'allenamento, alimentazione e disturbi alimentari
ARGOMENTO	Allenamento e alimentazione
CONOSCENZE	✓ Conoscere i disturbi alimentari e i rischi ✓ Conoscere le app utilizzate per monitorare e informare sullo stato salute e di attività fisica
COMPETENZE	✓ Utilizzare le app per monitorare il proprio stato di salute ✓ Utilizzare le app per allenarsi
ABILITA'	Fornire un quadro generale sul mangiare sano ed equilibrato
<b>SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE – PROF. AUGIMERI CRISTIANO - 4 ORE SVOLTE NEL 2° QUADRIMESTRE</b>	
TEMATICA	SVILUPPO SOSTENIBILE
ARGOMENTO	✓ Le risorse naturali della Terra: il consumo di suolo, il ciclo dell'acqua e la qualità dell'aria; ✓ I cambiamenti climatici, lo sviluppo sostenibile e la biodiversità; ✓ L'agricoltura convenzionale, l'agricoltura integrata e le tecniche dell'agricoltura biologica e biodinamica.
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definizione di consumo di suolo e impermeabilizzazione.</li> <li>• Differenza tra meteo e clima; l'effetto serra antropico.</li> <li>• Definizione di Sviluppo Sostenibile (Agenda 2030).</li> <li>• Importanza della biodiversità genetica, di specie ed ecosistemica.</li> </ul>
COMPETENZE	COMPETENZA N. 1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di

	<p>organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici e ristorativi, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>COMPETENZA N. 4: Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p>
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analizzare i dati sull'espansione urbana del proprio territorio.</li> <li>• Calcolare il consumo d'acqua virtuale in processi produttivi.</li> <li>• Spiegare la correlazione tra emissioni di gas serra e riscaldamento globale.</li> <li>• Identificare le principali minacce alla biodiversità in un dato ambiente.</li> </ul>
<b>STORIA – PROF. FICHERA IGNAZIO - 2 ORE SVOLTE NEL 2° QUADRIMESTRE</b>	
TEMATICA	SVILUPPO SOSTENIBILE
ARGOMENTO	Due obiettivi cruciali: garantire pane e acqua
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Conoscere il problema della fame nel mondo e della carenza idrica</li> <li>✓ Conoscere l'Indice di sviluppo umano, il WPF e l'Agenda 2030</li> </ul>
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Capire l'importanza di evitare lo spreco del cibo</li> <li>✓ Capire l'importanza di evitare lo spreco dell'acqua</li> </ul>
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Saper adottare piccole soluzioni per evitare lo spreco di cibo</li> <li>✓ Saper adottare piccole soluzioni per evitare lo spreco di acqua</li> </ul>
<b>LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI – CUCINA – PROF. OLIVETO ROBERTO - 2 ORE SVOLTE NEL 2° QUADR.</b>	
TEMATICA	Lo sviluppo sostenibile
ARGOMENTO	Lo sviluppo sostenibile
CONOSCENZE	<p>Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.</p> <p>Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici.</p> <p>Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.</p> <p>Partecipare al dibattito culturale</p> <p>Predisposizione materiale divulgativo-brochure- relativo a itinerari, percorsi specifici</p> <p>Riferisce alle attività, anche in corso, delle Organizzazioni Internazionali le fonti, i compiti e le funzioni del suo ordinamento.</p> <p>Contribuisce direttamente, volontariamente, autonomamente e solidalmente al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.</p>
COMPETENZE	<p>Opera per favorire lo sviluppo eco-sostenibile e la tutela delle identità e delle eccellenze produttive</p> <p>Si serve delle competenze digitali per diffondere, ricercare, promuovere, produrre e scambiare cultura/e conoscenza</p>
ABILITA'	Applicare le conoscenze in modo ottimo, orientandosi allo scopo di autonomie, anche in compiti complessi. Cogliere il senso delle consegne e rispondere in modo coerente, puntuale e articolato.
<b>FINALITÀ E OBIETTIVI DELLA DISCIPLINA</b>	
<p>Finalità della disciplina è stata quella di promuovere il pieno sviluppo della persona e la partecipazione di tutti i cittadini all'organizzazione politica, economica e sociale del Paese nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri e di promuovere la conoscenza e l'uso consapevole negli studenti delle più comuni tecnologie dell'informazione e della comunicazione, mostrandone oltre alle potenzialità, anche i limiti e i rischi connessi con un uso irresponsabile.</p> <p>Il processo di apprendimento è stato guidato in modo tale da consentire agli studenti la conoscenza trasversale della Costituzione italiana e delle istituzioni dell'Unione europea per sostanziare, in particolare,</p>	

la condivisione e la promozione dei principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona.

Inoltre, la conoscenza e l'attuazione consapevole del Regolamento di Istituto, dello Statuto delle studentesse e degli studenti ha messo a loro disposizione un terreno di esercizio concreto per sviluppare "la capacità di agire da cittadini responsabili in grado di partecipare pienamente e consapevolmente alla vita civica, culturale e sociale della comunità".

#### **METODOLOGIE/ATTIVITÀ**

La metodologia adottata ha previsto l'utilizzo di lezioni partecipate, letture guidate, analisi di casi, attività di ricerca, compiti di realtà, laboratori in classe, debate, flipped classroom, lezioni frontali ecc. –, visione di documentari, film.

#### **MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO**

Libri di testo, fotocopie, Codice Civile, Siti tematici, Lim, Incontri formativi.

#### **SPAZI**

Laboratori, auditorium, aula scolastica.

#### **STRUMENTI DI VERIFICA**

La verifica è stata realizzata per singole discipline con: interventi e discussioni, test, prove strutturate e semi-strutturate, temi, con lettura ed interpretazione di articoli della Costituzione, interrogazioni, sondaggi dal posto.

#### **VALUTAZIONE**

L'insegnamento Ed. Civica è stato oggetto di valutazioni periodiche e finali, con l'attribuzione di un voto in decimi. I docenti contitolari dell'insegnamento trasversale di Educazione Civica hanno valutato individualmente gli studenti attraverso l'osservazione della partecipazione alle attività progettuali e di potenziamento dell'offerta formativa ecc. tenendo conto anche delle competenze conseguite. Sulla base di tali informazioni, ogni docente ha proposto il voto in decimi da assegnare all'insegnamento di cui sopra.

## 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 nelle pizzerie hanno consentito di approfondire la conoscenza sulla:

- gestione degli impasti incluso l'apprendimento delle fasi di staglio e della corretta manipolazione del panetto;
- tecniche di stesura farcitura e dosaggio;

Gli stage aziendali nei ristoranti hanno consentito di sperimentare:

- l'organizzazione gerarchica e la fluidità del lavoro di squadra;
- l'organizzazione della postazione di lavoro prima del servizio;
- l'applicazione rigorosa del protocollo HACCP nella conservazione degli alimenti e nella pulizia degli spazi;
- l'osservanza ed il rispetto della normativa relativa alla salute e la sicurezza sul posto di lavoro.

L'obiettivo principale è stato quello di incrementare, a partire dal terzo anno, le opportunità lavorative facendo acquisire agli studenti competenze pratiche non solo nel settore dell'Enogastronomia ma anche in quello dell'Arte Bianca, dei Lievitati e della Pasticceria, integrandole con quanto appreso in aula; promuovendo una professionalità più consapevole, favorendo l'orientamento professionale nel settore enogastronomico 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 in qualità di supporto nel ruolo di commis e aiuto cuoco, gli studenti non hanno solo migliorato le tecniche di cucina, ma hanno acquisito un metodo di lavoro basato su rigore e velocità. Sotto la guida degli chef, gli studenti hanno:

- affinato la manualità e la precisione nel taglio;
- imparato a riconoscere "a occhio" o al tatto il punto di cottura o la temperatura corretta di un grasso o di una piastra;
- imparato ad impiattare con criteri estetici e pulizia;
- imparato a mantenere pulita la propria postazione di lavoro e a riutilizzare gli scarti alimentari dimostrando particolare sensibilità verso il riutilizzo creativo per evitare gli sprechi;
- imparato ad individuare i bisogni della clientela in relazione al tipo di struttura ristorativa;

Alle competenze sopra menzionate si aggiunge quella di saper utilizzare la micro lingua straniera (inglese/francese/tedesco) del settore enogastronomico durante le esperienze lavorative nei resort turistici durante i periodi estivi.

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

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

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

- ✓ dell'organizzazione di eventi interni ed esterni alla scuola, di promozione ed orientamento in ingresso durante le giornate di open day rivolte ai genitori e agli studenti delle scuole secondarie di I grado;
- ✓ della partecipazione all'evento "StraitFood Festival" con stand enogastronomico dedicato alla valorizzazione della gastronomia locale a Villa San Giovanni (16 dicembre 2023);
- ✓ della partecipazione al corso sui grandi lievitati a cura del maestro pasticciere Oscar Pagani (25-26 settembre 2024);
- ✓ del corso di formazione sugli impasti della pizza a cura del maestro Sorbillo;
- ✓ della partecipazione alla Festa Regionale del Cuoco e festa di San Francesco Caracciolo, protettore dei cuochi, evento organizzato dall'Associazione Provinciale dei Cuochi Reggini in collaborazione con la Federazione Italiana Cuochi, l'Unione Regionale Cuochi Calabria, la FISAR Reggio Calabria, e con il patrocinio del Comune di Siderno c/o Hotel President Siderno (RC) (13 ottobre 2023 e 26 novembre 2024);
- ✓ della preparazione del buffet di benvenuto per l'evento "Il salone dello studente" c/o Palazzo San Giorgio a Reggio Calabria (13 novembre 2024);
- ✓ della preparazione del buffet di benvenuto per l'evento "Festa nazionale del mare" in occasione della visita del Ministro Giuseppe Valditara a Reggio Calabria c/o il foyer del teatro "Francesco Cilea" a Reggio Calabria (24 aprile 2024);

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

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

La valutazione del percorso è parte integrante della valutazione finale dello studente ed incide sul livello dei risultati di apprendimento conseguiti. La trasparenza dei percorsi di apprendimento ed il riconoscimento delle competenze acquisite rappresentano aspetti fondamentali e

qualificanti di tutto il percorso in alternanza, in quanto rendono visibili gli esiti delle attività realizzate dagli studenti nella dimensione scuola/contesto di lavoro.

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

## ORIENTAMENTO

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

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

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

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

OBIETTIVI	ATTIVITA'	LUOGO	DISCIPLINA	METODOLOGIA	ORE	TOTALE
RINFORZARE IL METODO DI STUDIO	- RICERCA DI TESTI DAL WEB	CLASSE	ITALIANO	- FLIPPED CLASSROOM	3	8
	- VALUTARE L'AFFIDABILITA' DELLE FONTI		STORIA	- LETTURA ED ESERCITAZIONI SU FONTI DIGITALI	1	
	SVILUPPO E RINFORZO DELLE COMPETENZE STEM	CLASSE E/O LABORATORIO	MATEMATICA	LAVORARE SUL LIBRO DI TESTO	2	
	RINFORZO DELLE COMPETENZE DI COMPrensIONE, ASCOLTO, COMUNICAZIONE E PRODUZIONE SCRITTA ED ORALE	CLASSE	LINGUE STRANIERE	VISIONE DI VIDEO CON COLLOQUI DI LAVORO IN LINGUA/ASCOLTO E COMPrensIONE; RSISPONDERE AGLI ANNUNCI DI LAVORO	2	

LAVORARE SULLE CAPACITA' IMPRENDITORIALI	INCONTRO CON RAPPRESENTANTI AZIENDALI PER LA PRESENTAZIONE DI OPPORTUNITA' LAVORATIVE	CLASSE/ AUDITORIUM	MATERIA DI INDIRIZZO : ENOGASTRON. BAR/SALA/ VENDITA	- INTERVISTE - DIBATTITO	2	5
	RICERCA DI LAVORO		DTA	REDAZIONE CURRICULUM VITAE LETTERA DI PRESENTAZIONE SIMULAZIONE DI COLLOQUI DI LAVORO	3	
CONOSCERE LA FORMAZIONE SUPERIORE CONOSCERE AZIENDE DEL SETTORE DI INDIRIZZO	CONOSCERE L'OFFERTA UNIVERSITARIA - VISITE ANCHE VIRTUALI DI AZIENDE - INCONTRI IN PRESENZA O VISIONE DI INTERVISTE AD NOTI ESPERTI DEL SETTORE DI RIFERIMENTO (CHEF STELLATI....)	CLASSE E/O AZIENDA DI SETTORE/SALONE DELLO STUDENTE	MATERIA DI INDIRIZZO : ENOGASTRON. BAR/SALA/ VENDITA/ ACCOGLIENZA TURISTICA SCIENZA DEGLI ALIMENTI	-RIFLESSIONI GUIDATE SULLE VISITE IN PRESENZA ATTRAVERSO QUESTIONARI DI GRADIMENTO -INDIVIDUAZIONE DEI SAPERI COLLEGATI ALL'ESPERIENZA -STUDIO DELLE FILIERE DI PRODUZIONE	14	14
CONOSCERE SE STESSI	COMPILAZIONE E-PORTFOLIO	LABORATORIO	DOCENTE TUTOR	ACCESSO ALLA PIATTAFORMA DEDICATA SCELTA DEL CAPOLAVORO	4	4
						31

Gli studenti hanno, inoltre, partecipato alle seguenti iniziative a scopo orientativo tenutesi presso l'auditorium della scuola della durata media di due ore ciascuna:

30.10.2025	INCONTRO CON REFERENTI LOCALI FIC
20.11.2025	ITSACADEMYPEGASUS CON GRIMALDI CROCIERE
27.03.2026	ORIENTAMENTO IN USCITA - GUARDIA DI FINANZA
23.04.2026	UNIVERSITA' PEGASO E-CAMPUS/UNIVERSITAS MERCATORUM/UNIVERSITA' SAN RAFFAELE
06.05.2026	INCONTRO DI ORIENTAMENTO CON ITS ELAIA VIBO VALENTIA

## 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
06.05.2026	INCONTRO DI ORIENTAMENTO CON ITS ELAIA VIBO VALENTIA
CONCORSI ENOGASTRONOMICI E COMPETIZIONI	
15/17.02.2026	10 <sup>a</sup> 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 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 struttura delle prove;
- ✓ Gestione del tempo: imparare a distribuire le 6 ore a disposizione tra pianificazione, stesura e revisione;
- ✓ Autovalutazione e feedback che permettono allo studente di individuare lacune o difficoltà.

La simulazione della prova di Italiano (Allegato 2), 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 secondo commissario interno di 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 n 3 e 5 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)
- ✚ TABELLA 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)
- ✚ FASCICOLO RISERVATO STUDENTE BES (ALLEGATO 11)

FIRME DEI DOCENTI

DOCENTE	FIRMA
Augimeri Cristiano	Cristiano Augimeri
Cortolillo Francesca	Francesca Cortolillo
Elia Antonella	Antonella Elia
Fichera Ignazio	Ignazio Fichera
Lanzilotto Giovanni	Giovanni Lanzilotto
Oliveto Roberto	Roberto Oliveto
Pafumi Carmela	Carmela Pafumi
Pelli Clorinda	Clorinda Pelli
Sansalone Carmelo	Carmelo Sansalone
Siciliano Margherita Maria	Margherita Maria Siciliano
Ventra Silvia	Silvia Ventra