Ministero dell'Istruzione e del Merito
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"

Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH032017

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE - "ANCEL KEYS"-CASTELNUOVO CILENTO
Prot. 0001923 del 13/05/2023
IV (Entrata)

Documento del Consiglio di Classe

(art. 5, c. 2 e 7 e art. 9, c. 3 – DPR 23.07.1998 n°323
O.M. n.45 del 09/03/2023)

CLASSE V SEZ. B

Sala e Vendita
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Anno Scolastico 2022-2023

Castelnuovo Cilento, 15 Maggio 2023

La Dirigente Scolastica
Prof.ssa Maria Masella

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

Breve descrizione del contesto

Le figure professionali formate dalla scuola sono operatori del settore turistico, che trovano buone opportunità di inserimento nel mondo del lavoro, in un territorio a forte vocazione turistica, che ha bisogno di energie, idee innovative e di forte professionalità, per sviluppare tutte le sue potenzialità e fare un salto di qualità per rispondere ad una domanda sempre più articolata di un turismo culturale che non sia limitato solo al periodo estivo.
Gli studenti provengono da uno stato socio-economico-culturale basso. La percentuale di studenti che vive una situazione economicamente svantaggiata è elevata sia rispetto ai dati nazionali che regionali.
Il bacino di utenza si situa all'interno del Parco Nazionale del Cilento (da Agropoli a Palinuro) per cui vi sono molti studenti pendolari che, tra l'altro, incontrano difficoltà a svolgere attività extracurricolari soprattutto nel periodo invernale.

Presentazione Istituto

L'idea dell'IPSAR si affaccia nel panorama istituzionale delle Scuole Superiori del Cilento all'inizio degli anni '90.
Nel 1998 vede finalmente la luce l'Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione come sede coordinata dell'IPSAR "R. VIRTUOSO" di Salerno.
Nel 2000 l'IPSAR di Castelnuovo Cilento diventa sede coordinata dell'IPSIA di Vallo della Lucania.
L'autonomia dell'Istituto è stata ottenuta nell'a.s. 2007-2008 che nel 2009 viene intitolato al celebre fisiologo americano Ancel Keys.
A seguito della riforma dei professionali (decreto legge n.112/2008, convertito dalla L.n.133/2008, emanata dal Presidente della Repubblica in data 15 marzo 2010), assume il nome di Istituto di Istruzione Superiore "Ancel Keys" con gli indirizzi di Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera e di Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale.

La struttura, di recente costruzione, è situata nelle vicinanze di un importante snodo stradale e ferroviario, il che è particolarmente importante considerando che l'utenza dell'Istituto è composta quasi interamente da pendolari.
L'Istituto dispone di un laboratorio multimediale, un laboratorio linguistico, un laboratorio di chimica, laboratori di settore (tre cucine, due sale, due bar didattici), un laboratorio show-cooking, presenza di Digital Board in tutte le classi.

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

Profilo in uscita dell'indirizzo

II profilo culturale, educativo e professionale degli Istituti Professionali.

L'identità degli istituti professionali è connotata dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica.
L'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali, che caratterizzano l'obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale. Gli studenti degli istituti professionali conseguono la propria preparazione di base con l'uso sistematico di metodi che, attraverso la personalizzazione dei percorsi, valorizzano l'apprendimento in contesti formali, non formali e informali. Le aree di indirizzo, presenti sin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi.
I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del percorso quinquennale, consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari, nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia. A tale scopo, viene assicurato nel corso del quinquennio un orientamento permanente che favorisce da parte degli studenti scelte fondate e consapevoli.

Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera"
(Articolo 3, comma 1, lettera g) – D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 61)

Descrizione sintetica.
Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo " Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

Risultati di apprendimento
A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento elencati al punto 1.1. dell'Allegato A) – D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 61, comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, specificati in termini di competenze. Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita" gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e

della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente pertrasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

Quadro orario settimanale della classe VB SALA

LUNEDI'	ITALIANO	DTA	DTA	FRANCESE	ALIMENTI	
MARTEDI'	ITALIANO	STORIA	MATEMATICA	ALIMENTI/SALA	SALA	TECNIC../SALA
MERCOLEDI'	FRANCESE	SC.MOTORIE	INGLESE	ALIMENTI	RELIGIONE	
GIOVEDI'	SC. MOTORIE	FRANCESE	ITALIANO	STORIA	LAB. SALA	
VENERDI'	SALA	SALA	SALA	ITALIANO	DTA	INGLESE
SABATO	MATEMATICA	DTA	ALIMENTI	MATEMATICA	ALIMENTI	

3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

Composizione consiglio di classe

COGNOME E NOME	RUOLO	DISCIPLINA
Pagano Maria Teresa	docente	Italiano/Storia
Oricchio Fedele	docente	Matematica
Coppola Giovanna	docente	Lingua Inglese
Pepe Elena	docente	Lingua Francese
Margarucci Luisa	docente	Diritto e T. A.
Funicello Antonia	docente	Sc. e Cultura dell'Alimentazione
Carrano Domenico	docente	Tec. di Org. e Gest. dei Proc. Prod.
Del Galdo Davide	docente	Lab. Serv. Eno. Sett. Sala
Iannuzzelli Mercedes	docente	Scienze Motorie
D'Angelo Giovanna	docente	Religione
Fariello Wanda	docente	Sostegno
	Componente studenti	//
	Componente studenti	//

Continuità docenti

disciplina	3^ CLASSE	4^ CLASSE	5^ CLASSE
Italiano	Pagano Maria Teresa	Pagano Maria Teresa	Pagano Maria Teresa
Storia	Pagano Maria Teresa	Pagano Maria Teresa	Pagano Maria Teresa
Lingua Inglese	Romagnoli Gabriella	Romagnoli Gabriella	Coppola Giovanna
Matematica	Nicoletti Angelo	Nese Antonino	Oricchio Fedele
Lingua Francese	Cappetti Silvana	Pepe Elena	Pepe Elena
Diritto e T.A.	Margarucci Luisa	Margarucci Luisa	Margarucci Luisa
Scienza e Cultura dell'alimentazione	De Cicco Tiziana	De Cicco Tiziana	Funicello Antonia
Tecn. di Org. e Gest.	//	Stanco Mikes	Carrano Domenico
Lab. Serv. Eno. Sett. Sala	Abete Massimo	Raiola Alberto	Del Galdo Davide
Scienze Motorie	Zambrano Emilio	Zambrano Emilio	Iannuzzelli Mercedes
Religione	D'Angelo Giovanna	D'Angelo Giovanna	D'Angelo Giovanna
Sostegno	Scognamillo Sara	Zambrano Roberta/ Fariello Wanda	Fariello Wanda

Commissione d'esame

Su proposta del C.d.C. del 02/02/2023, che ha individuato le discipline affidate ai membri interni per la composizione della Commissione d'Esame di Stato 2022/2023, il Collegio dei docenti, nella seduta del 09 febbraio 2023, ha ratificato la composizione della suddetta commissione, in ottemperanza al D.lgs. 62/2017, che torna ad essere costituita da componenti interni ed esterni.

Discipline affidate ai membri interni:
Scienze e cultura dell'Alimentazione (A031) – Prof.ssa Antonia Funicello
Diritto e Tecnica Amministrativa (A045) – Prof.ssa Luisa Margarucci
Laboratorio Servizi enogastronomici – Settore Sala (B021) – Prof. Davide Del Galdo
Discipline affidate ai membri esterni: Italiano/Storia; Matematica; Inglese.

Composizione e storia della classe

La classe è composta da 10 alunni, di cui una non ha mai frequentato, 4 sono femmine e 5 sono maschi, tutti provenienti dalla 4 B Sala e Vendita dello stesso Istituto, tranne uno studente ripetente che nello scorso anno scolastico ha frequentato la 5 A S/V. Un' alunna ha un PEI (Legge 104/92 art. 12, comma 5) ed è seguita da un'insegnante di sostegno.

Durante l'a.s. 2020-2021 (classe terza) la maggior parte degli studenti ha partecipato abbastanza attivamente alla vita scolastica nonostante la DAD (in seguito alla chiusura delle scuole, causa pandemia), quasi tutti gli alunni hanno seguito le lezioni a distanza rispettando le consegne. Purtroppo nell'anno scolastico successivo diversi discenti hanno fatto registrare un calo di interesse per lo studio e solo pochi elementi hanno manifestato senso di responsabilità. Questa situazione si è perpetuata anche nell'anno 2022-2023 , infatti attualmente la classe si presenta suddivisa in due gruppi di livello:

- un piccolo gruppo di studenti ha raggiunto la piena sufficienza e si è impegnato in maniera abbastanza costante, le conoscenze non sono approfondite, l'esposizione è semplice ma generalmente abbastanza corretta;

- un secondo gruppo di studenti si colloca in una condizione di mediocrità sostanziale a causa di uno scarso impegno nello studio e di una frequenza discontinua. Le conoscenze sono ancora frammentarie e, comunque, non complete. La comprensione è ancora parziale a causa di pregresse lacune e di difficoltà relative alla volontà di fare e di migliorarsi. Le produzioni personali, in alcune discipline, risultano ancora non sempre conformi.

In particolare l'alunna con il PEI ha seguito una programmazione per obiettivi minimi mostrando comunque molte difficoltà a mantenere viva l'attenzione in classe. Infatti durante le lezioni doveva essere continuamente stimolata e invitata alla partecipazione. Per quanto riguarda le produzioni scritte, sono state sempre semplificate nei contenuti e svolte con l'ausilio di schemi e mappe, per permettere all'alunna uno svolgimento più o meno autonomo. Le verifiche orali sono state sempre programmate e condivise con l'insegnante di sostegno. Nella fase finale dell'anno scolastico l'alunna è stata supportata anche da un'educatrice del piano di zona.

Dal punto di vista disciplinare, la classe ha sempre avuto un comportamento corretto nella relazione con i docenti e tra pari, non si sono registrate situazioni critiche. Le famiglie sono state puntualmente informate dalla coordinatrice e dai tutor dell'andamento didattico-disciplinare dei propri figli e soprattutto delle numerose assenze effettuate da alcuni studenti.

4. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

Metodologie e strategie didattiche

Gli insegnanti, nello svolgimento dei relativi moduli, hanno offerto un quadro interdisciplinare degli argomenti trattati, quando le condizioni operative e le affinità dei contenuti lo hanno consentito. Il C.d.C., al fine di favorire il raggiungimento degli obiettivi prefissati, ha messo in atto diverse strategie e si è avvalso delle seguenti metodologie e strumenti.

Metodologie	ITALIANO	STORIA	INGLESE	MATEMATICA	FRANCESE	D.T.A.	SC. ALIMENTI	TEC. ORG. E GEST	LAB.SALA	ED. MOTORIA	RELIGIONE
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
Lezione dialogata	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Metodo induttivo e deduttivo			X	X	X	X	X	X	X	X	X
Esperienza in campo		X								X	X
Lavori di gruppo	X	X			X			X		X	X
Problem solving			X	X	X	X	X	X	X		X
Brain storming	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
Cooperative learning	X	X	X	X	X	X				X	X
Analisi dei casi							X	X	X		X
Lavori in rete			X								
Flipped Classroom	X	X			X		X				
Compiti autentici							X				

Strumenti didattici	ITALIANO	STORIA	INGLESE	MATEMATIC	FRANCESE CINESE	D.T.A.	SC. ALIMENTI	LAB.CUCINA	LAB.SALA	ED. MOTORIA	RELIGIONE
Libri di testo	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
Appunti , dispense, mappe concettuali	X	X	X		X	X	X	X	X		X
Risorse digitali in rete (video, learning app, app di Google, mappe)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Strumenti multimediali/ LIM Registro elettronico Argo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Piattaforme (google classroom)	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
Materiali auto prodotti (video, audio)				X	X	X	X	X			
Laboratori /Palestra			X					X	X		
Biblioteca	X										

Tipologie delle verifiche	ITALIANO	STORIA	INGLESE	MATEMATICA	FRANCESE CINESE	D.T.A.	SC. ALIMENTI	LAB.CUCINA	LAB.SALA	ED. MOTORIA	RELIGIONE
Interrogazione	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Questionario strutturato e semistrutturato	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
Relazione	X	X	X		X	X	X				
Traduzione					X						
Produzione scritta	X		X	X	X	X	X	X	X		X
Prova pratica								X	X	X	
Schede di autovalutazione			X								

Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (ex ASL): attività nel triennio

Il nuovo ordinamento degli Istituti Professionali, ed in particolare il curricolo del secondo biennio e dell'ultimo anno, richiama l'attenzione dei docenti e dei Dirigenti scolastici sulle metodologie didattiche "attive" e sullo sviluppo di "organici collegamenti" con il mondo del lavoro e delle professioni, compresi il volontariato ed il privato sociale (legge n.53/2003, decreto legislativo n.77/2005, L. 107/2015).

Negli anni precedenti alla pandemia, la scuola ha organizzato tirocini di formazione e di orientamento in strutture per i Percorsi Trasversali e l'orientamento (ex ASL) /stage in strutture ricettive della Regione Campania, in Italia e all'Estero (Cervinia, Assisi, Salsomaggiore, Perugia, Sirmione, Riva del Garda, Bardolino, Desenzano, Dublino, Lettonia, Argentina, Cina, Columbia ecc.).

Nel secondo biennio, a causa della chiusura per la pandemia, le competenze trasversali previste dal PCTO, sono state conseguite attraverso altre attività, realizzate grazie a progetti quali: Piano Nazionale Scuola Digitale, Piano Estate e corsi PON. Dopo il superamento della pandemia, la scuola ha organizzato nuovi PTCO in Italia e all'estero (Sharm el- Sheikh, Cervinia, Assisi, Barcellona, Ambasciate Italiane all'Estero). Il PTCO non sarà requisito di ammissione all'Esame di Stato, ma potrà essere parte del colloquio orale.

Obiettivi Formativi:

1. Vivere un'esperienza lavorativa pratica e da questa imparare;
2. Sviluppare lo spirito di adattamento alle regole delle strutture ricettive ospitanti;
3. Sviluppare le capacità comportamentali e relazionali;
4. Sviluppare il senso di responsabilità e di autonomia;
5. Sviluppare lo spirito di collaborazione;
6. Agevolare le scelte professionali mediante esperienze guidate nell'ambito della pluralità delle operazioni tecnico-amministrative;
7. Imparare facendo.

Valutazione:

Alla fine dell'attività di stage agli alunni viene rilasciato un attestato di partecipazione con una valutazione finale in decimi per ognuno dei seguenti indicatori:

COMPORTAMENTO IN AZIENDA: (autocontrollo, serietà, disciplina, rispetto delle norme aziendali, doti di maturità e di carattere)
RAPPORTI INTERPERSONALI: (capacità di instaurare un rapporto positivo con il responsabile ed il personale, facilità di inserimento, predisposizione al lavoro di gruppo)
CAPACITA' DI COMPRENSIONE: (facilità e prontezza nell'apprendere ed assimilare istruzioni ed informazioni relative alle caratteristiche dei prodotti ed ai metodi di lavoro)

ADATTABILITA' ALL'AZIENDA: (flessibilità dimostrata nell'adeguarsi alla realtà aziendale)
ATTEGGIAMENTO VERSO IL LAVORO: (attenzione ed impegno, apprezzamento nei confronti dell'azienda, interesse e motivazione all'attività lavorativa)
PREPARAZIONE SCOLASTICA: (livello della preparazione teorico/pratica acquisito in relazione all'applicabilità ed all'utilizzo in azienda)
CREATIVITA' ED INNOVAZIONE: (considerare la potenzialità nel fornire apporti creativi e contributi allo sviluppo aziendale)
AFFIDABILITA': (valutare accuratezza o superficialità del carattere, il livello di responsabilità dimostrata e la fiducia complessiva che si può riporre nella persona).

LOCALITA' DOVE GLI STUDENTI HANNO SVOLTO ATTIVITA' DI PTCO/PON

STUDENTE	TERZO ANNO	QUARTO ANNO	QUINTO ANNO
1	• La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo	• La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo	• La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo • BCC- Marketing e sostenibilità • Consolato Brema (dal 4 al 9 giugno 2023)
2	• La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo	• La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo	• La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo • BCC- Marketing e sostenibilità
3	• La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo	• La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo	• La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo • BCC- Marketing e sostenibilità
4	• La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo	• La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo	• La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo • BCC- Marketing e sostenibilità
5	• La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo	• La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo	• La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo • BCC- Marketing e sostenibilità • Grimaldi Lines

6	• La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo	• La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo	• La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo • BCC- Marketing e sostenibilità • Scuola Viva IV annualità- Sharm el-Sheikh • Ambasciata Tallin • Grimaldi Lines • Ambasciata di Berna (dal 30 maggio al 3 giugno 2023)
7	• La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo	• La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo	• La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo • Ambasciata Tallin • Ambasciata di Berna (dal 30 maggio al 3 giugno 2023)
8	• La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo	• La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo	• La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo
9	• La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo	• La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo	• La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo • Scuola Viva IV annualità- Sharm el-Sheikh • Grimaldi Lines

5. ATTIVITA' E PROGETTI

Attività di recupero e potenziamento

IN ITINERE
Come le normali attività didattiche, anche le attività di recupero programmate sono state flessibili, personalizzate, a misura dei singoli alunni.
Infatti l'attività di recupero, che si configura come un progetto coinvolgente l'intero Consiglio di Classe, si è esplicata mediante varie modalità:
1. rapporto diretto e individuale tra docente e discente a partire dai problemi che caratterizzano ognisingola situazione;
2. sviluppo nello studente di un atteggiamento di fiducia sulle possibilità di inserirsi efficacemente nel processo di apprendimento (recupero motivazionale);
3. potenziamento di tecniche e abilità di studio per favorire negli studenti l'acquisizione di un metodo e rafforzare le loro abilità di base così che essi "imparino ad imparare" (recupero metodologico trasversale);
4. individuazione delle specifiche debolezze e lacune con interventi (recupero disciplinare) a carattere compensativo svolto in itinere; attività differenziate nell'ambito della lezione ordinaria o assegnazione di esercizi aggiuntivi agli studenti in difficoltà;
5. intervento, sia metodologico che contenutistico, a favore degli studenti più meritevoli per incentivare conoscenze, abilità e competenze.
6. Attività di recupero in itinere.
7. Corsi PON competenze di base

.

Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa

Nell'arco dei tre anni, la classe ha partecipato a seminari, e a numerose manifestazioni interne ed esterne alla scuola, contribuendo alla loro organizzazione e svolgimento. In particolare, la classe ha partecipato ai seguenti eventi che la scuola organizza ogni anno:

GIORNATA DELLA MEMORIA

- 27 gennaio 2021 **Giornata della Memoria** Cilentani vittime di lager, gulag, foibe. Testimonianze.
- 27 gennaio 2022 **Giornata della Memoria**
- **"Un paio di scarpette rosse"** di Joyce Lussu, una poesia per non dimenticare
- 27 gennaio 2023 Giornata della memoria: film "Figli del destino"- intervista a Liana Segre, una bambina di13 anni ad Auschwitz- Conferenza di Liliana Segre a Lugano- Bambini vittime dell'Olocausto.

SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE

- Diretta con la Fondazione Umberto Veronesi di Milano progetto "A scuola di scienza e etica", 5marzo 2021.
- Inaugurazione Show Cooking – 12 dicembre 2021
- Partecipazione al programma "Avanzi il prossimo", prodotta da TV2000.
- Il viaggio della flotta blu negli Istituti Alberghieri della regione Campania – La nostra pesca è mediterranea, 3 aprile 2023.
- Progetto Nazionale MEDITERRANEA, in adesione alle linee guida del Protocollo nazionale per la tutela della legalità e della sicurezza alimentare stipulato tra il MIM e l'Arma di Carabinieri – Conferenza formativa ed informativa, 3 maggio 2023

GIORNATA INTERNAZIONALE PER L'ELIMINAZIONE DELLA VIOLENZA SULLE DONNE

- 25 novembre 2021: Inaugurazione della panchina rossa per le vittime di femminicidio
- 5 dicembre 2022- Giornata contro la violenza di genere: letture di testi letterari e testi scritti dagli alunni- film La sposa bambina

FESTA DELLA DONNA

- 8 marzo 2021 Festa della Donna: testimonianze di donne imprenditrici o che si sono affermate nel mondo del lavoro, tra cui anche ex - alunne dell'IIS "Ancel Keys". Testimonianza del Maresciallo Giovanna De Cianni, comandante Casal Velino, RuoloForestale degli Ispettori dell'Arma dei Carabinieri.
- 8 marzo 2022 Giornata Internazionale della Donna
- 8 marzo 2023 – Giornata Internazionale della Donna

LIBRIAMOCI

- Novembre 2020 – letture online di poesie sul rispetto e la salvaguardia dell'ambiente nella letteratura italiana dalle origini ai giorni nostri.

GIORNATA MONDIALE DELLA POESIA

- 29 aprile 2023 dedicata a canti, poesie, proverbi, e balli cilentani.

PROGETTO "LETTURA"

- 27 gennaio - GIORNATA DELLA MEMORIA collegamento social con Fossoli, lager italiano e video/letture fb
- Febbraio-marzo 2021 – 7° Centenario dantesco con 20 letture dalla Divina Commedia pubblicate sui social.
- Maggio 2021 - Per il bicentenario della prima stesura de "I promessi sposi" e in occasione dei Maggio dei Libri 2021, 10 letture tratte dal romanzo con pubblicazione social.
- Libriamoci: incontro con la scrittrice Casaburi Antonella che ha presentato il suolibro "Mirari", 23 novembre 2021;

TEATRO

- 28 ottobre 2022 -Spettacolo "Le donne di Dante " Teatro La Provvidenza, Vallo della Lucania
- 11 novembre- Spettacolo " Ancel Keys" Teatro La Provvidenza, Vallo della Lucania.
- 16 marzo 2023- Don Puglisi e Don Diana – La luce del sorriso.

PROGETTO "MICRO/MACROSTORIA" – COSTITUZIONE E CITTADINANZA

- 7 febbraio 2023 - Giornata mondiale contro il bullismo e cyberbullismo
- 8 marzo 2023 giornata internazionale della donna- visione del film " Le nuotatrici"
- 6 aprile "Educazione alla sicurezza" incontro con i carabinieri.
- 29-30 aprile 2023-" Io resto al sud"-supporto all'imprenditoria femminile e giovanile con la BCC, in collaborazione co l'associazione IDEE, associazione femminile del gruppo bancario ICCREA

ALTRE INIZIATIVE

- 18 dicembre 2021 – "Una panchina per Giulio Regeni"
- 8 marzo 2021 " Donne di speranza… in dialogo con la generazione P
- 10 marzo 2022 - Celia School Day: incontro sull'alimentazione senza glutine
- 29 marzo 2022 - Giornata straordinaria per la pace

- 29 aprile 2022 – La responsabilità giuridica dei maggiorenni: incontro con i

Carabinieri di Vallo della Lucania

- 30 aprile 2022 - Manifestazione "La musica ti cambia la vita"
- 4 maggio 2022- Convegno Il pesce povero nella Dieta Mediterranea
- 5 maggio 2022 - La responsabilità giuridica dei minorenni- incontro con i carabinieri di Vallo della Lucania11 maggio 2022 – Giornata della Prevenzione (con Asl)
- 2 aprile 2023- Giornata mondiale della Consapevolezza sull'Autismo
- 13 aprile 2023 – Incontro con i carabinieri.
- 15 marzo- Università Telematica Pegaso- Meeting di informazione
- 3 aprile- Il viaggio della Flotta Blu-La nostra pesca è Mediterranea
- 23 febbraio Progetto Nazionale Campionati studenteschi
- 3 dicembre- Giornata mondiale della Disabilità

VIAGGIO NEL TERRITORIO (storia-arte-cultura-tradizioni)

Novembre 2020-febbraio 2021 –
PROGETTO ORIENTAMENTO con storie di ex studenti - ricette a cura del prof. chef Maiorino - erbe mediterranee a cura del tecnico di Laboratorio Eno Pasquale Ridolfi - video di pubblicità degli indirizzi di studio

Alcuni discenti hanno partecipato al Corso PON dal titolo" FOOD &BUSINESS 3." Alcuni studenti hanno seguito corsi PON e corsi "Scuola Viva", in particolare imoduli:

1. *Il Cilento a tavola: Ancel Keys insegna (Dieta Mediterranea;)*
2. *Progetto PON Europeo: visite nel territorio*
3. *Calcetto 2 Benessere, corretti stili di vita, educazione motoria e sport*
4. *Progetto "Scoperta e valorizzazione del territorio"*

ORIENTAMENTO

- Orientamento alle professioni medico sanitarie, 22 febbraio '22 su piattaforma Zoom
- Orientamento in uscita per l'iscrizione all'Università, 24 febbraio '22 su piattaforma Zoom

Percorsi interdisciplinari

Sono state individuate dai Dipartimenti sei macroaree tematiche, che sono state declinate in tutte le discipline, in modo da creare interconnessioni concettuali, in un'ottica di interdisciplinarietà, per sviluppare negli studenti la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite, metterle in relazione, argomentando in maniera critica e personale.

Le sei tematiche sono:

- La dieta Mediterranea
- La sostenibilità
- L'etica
- La memoria
- La bellezza
- Il disagio

6. INDICAZIONI SU DISCIPLINE

Schede informative su singole discipline

DISCIPLINA: Lingua e letteratura italiana

Docente: Maria Teresa Pagano **N° 4 ore settimanali**

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina

- Utilizza in maniera adeguata e pertinente la lingua orale e scritta in vari contesti.
-Legge, comprende, interpreta e contestualizza testi scritti di vario tipo.
-Stabilisce collegamenti interdisciplinari.
-Usa le conoscenze per sviluppare il pensiero critico e legge i fatti della realtà contemporanea.

CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI

MODULO 1 - NATURALISMO, VERISMO E VERGA

1. Contesto culturale: Positivismo e Darwinismo
2. Contesto letterario: Naturalismo francese e Verismo italiano

3.Giovanni Verga: vita, pensiero, poetica e opere.

Le novelle: *Rosso Malpelo*, *La roba*.
Il ciclo dei Vinti: *I Malavoglia* (dal cap. XV "*Il finale del romanzo*). *Mastro Don Gesualdo*.

MODULO 2- Simbolismo, Estetismo e Decadentismo.

1. Contesto storico-culturale della Bella Epoche.
2. Contesto letterario: Simbolismo, Estetismo e Decadentismo.

-I poeti maledetti. Charles Baudelaire
-Il romanzo estetizzante di Oscar Wilde.

3.Giovanni Pascoli: la vita, il pensiero, la poetica e le opere.

- Saggio *Il Fanciullino*.

- *Myricae*: *La via ferrata, X Agosto.*

-*Canti di Castelvecchio*: *Il gelsomino notturno.*

ED. CIVICA: Goal 12 e 3 (consumo e produzione responsabile e salute e benessere)
- *Il tema del cibo negli autori veristi (Verga-Capuana)*
- *Giovanni Pascoli: "La via ferrata"*
- *La cucina futurista*

4.Gabriele D'Annunzio: vita, pensiero, poetica e opere.

- *Il Piacere*: *Il ritratto di un esteta.* (libro I, cap. II)
-*La pioggia nel pineto* (*Alcyone)*

MODULO 3: ITALO SVEVO e il romanzo della "crisi"

Italo Svevo: vita, pensiero, poetica e opere.

-*L*a *Coscienza di Zeno* (Cap.V III)

MODULO 4:LUIGI PIRANDELLO e il romanzo moderno umorista

Luigi Pirandello: vita, pensiero, poetica e opere.

-Saggio *L'Umorismo.*

-*Il fu Mattia Pascal* (cap. VII)

-Le novelle*: "Il treno ha fischiato"*

MODULO 5: LA POESIA DEL PRIMO NOVECENTO: DALLE AVANGUARDIE ALL'ERMETISMO

1. Il Crepuscolarismo
2. Il Futurismo
3. L'Ermetismo

4. Giuseppe Ungaretti: vita, pensiero, poetica e opere.

-*L'Allegria* : *Veglia, Mattina.*
-*Sentimento del tempo*: *La madre*

MODULO 6: EUGENIO MONTALE

1.Eugenio Montale: vita, pensiero, poetica e opere.
- *Spesso il male di vivere ho incontrato (Ossi di Seppia)*;
-*Ho sceso dandoti il braccio* (*Satura)*.

MODULO 7 - NEOREALISMO - PRIMO LEVI – ITALO CALVINO

1. Il Neorealismo
2. Primo Levi: vita, pensiero, poetica e opere.

-*Se questo è un uomo*.
-Poesia: *Shemà (*da *Se questo è un uomo).*

3. Italo Calvino: la vita, il pensiero, la poetica e le opere.

- *Marcovaldo ovvero Le stagioni in città: "Dov'è più azzurro il fiume"*

ED. CIVICA: art. 32 della Costituzione (diritto alla salute)
- *Italo Svevo:"malattia e inettitudine" nella "Coscienza di Zeno"*
- *"Il problema delle disuguaglianze sociali e disuguaglianze di salute"(analisi del prof. Giuseppe Costa, docente di Epidemiologia e Sanità presso la facoltà di Medicina e Chirurgia di Torino)*

MACROAREE: MEMORIA – ETICA – SOSTENIBILITÀ - DIETA MEDITERRANEA – BELLEZZA-DISAGIO

Gli autori, le opere, le tematiche svolte hanno avuto come orizzonte comune la trattazione di macro-tematiche a carattere interdisciplinare, quali la memoria, l'etica, la sostenibilità e la Dieta mediterranea. L'obiettivo è stato quello di contestualizzare i contenuti in maniera critica, in modo da seguirne gli sviluppi e poter leggere e interpretare in modo consapevole le problematiche attuali. Le tematiche trattate hanno avuto come oggetto di studio: la famiglia, le condizioni socio-economiche del Sud, il ruolo della donna, il lavoro minorile, la discriminazione, i pregiudizi, il rispetto e il valore delle diversità, l'importanza della memoria, l'educazione alla salute, il rispetto della natura e dell'ambiente, gli stili di vita sani e sostenibili, il coronavirus come emergenza sanitaria e soprattutto ambientale.

ABILITÀ

- Comprende il messaggio contenuto in un testo orale e ne coglie le relazioni.
-Espone in modo chiaro e logico i testi letti o ascoltati.
-Riconosce i differenti registri comunicativi di un testo orale.
-Padroneggia le strutture linguistiche presenti in un testo.
-Individua la tipologia, la funzione e gli scopi comunicativi ed espressivi di un testo.
-Ricerca, seleziona ed acquisisce informazioni generali e specifiche in funzione della produzione di testi scritti.
- Rielabora le informazioni in forma chiara.
-Produce testi corretti e coerenti rispetto ai diversi tipi di comunicazioni.

METODOLOGIE

- partecipazione attiva
- lezione frontale
-metodo induttivo e deduttivo
- il controllo costante e ricorsivo (feed-back) sull'apprendimento
- la formazione in situazione
- la formazione in gruppo
- tecniche di analisi della situazione
- interdisciplinarietà
-lavori in rete
-didattica on-line con l'utilizzo delle piattaforme
-Lavoro di recupero e/o di consolidamento

CRITERI DI VALUTAZIONE

Nel valutare ciascun alunno ho tenuto conto dei diversi stili di apprendimento, della partecipazione e dell'assiduità nella frequenza e nell'applicazione. Le verifiche sono state scritte (su varie tipologie) e orali, di tipo formativo e sommativo. La valutazione è stata espressa attraverso le griglie di valutazione presenti all'interno del PTOF dell'Istituto.

TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI
Libri di testo, appunti e dispense, supporti multimediali, rete Internet, biblioteca, strumenti multimediali LIM ed altri, ricerche sul web, sussidi audiovisivi, internet. La classe virtuale. Schede di sintesi e mappe concettuali.

DISCIPLINA: DISCIPLINA: Storia

Docente: Maria Teresa Pagano **N°2 ore settimanali**

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina

- Saper utilizzare termini specifici del linguaggio disciplinare;
-Saper costruire "quadri di civiltà" in base ad indicatori di tipo fisico, geografico, sociale, economico, tecnologico, culturale.
- Saper comprendere aspetti essenziali della metodologia della ricerca storica e delle categorie di interpretazione storica.
- Saper distinguere tra svolgimento storico, microstorie e storie settoriali o tematiche.
- Saper confrontare motivazioni ed esiti di diversi episodi storici.

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:

MODULO 1: LA BELLE ÉPOQUE , LA PRIMA GUERRA MONDIALE

1) Età Giolittiana
2) Prima Guerra Mondiale (cause, posizione dell'Italia, eventi, conseguenze).
3) Il biennio rosso

ED. CIVICA: Le invenzioni della Belle Epoque e la scoperta dei vaccini

MODULO 2: LA FORMAZIONE DEI REGIMI DITTATORIALI E TOTALITARI IN EUROPA

1)La rivoluzione russa e la formazione del regime socialista sovietico. Lo Stalinismo.
2)Fascismo.
3)Nazismo.
4) La Cina: da Impero a repubblica comunista

MODULO 3: LA CRISI DEL '29,LA SECONDA GUERRA MONDIALE

1) Anni '20 e '30 in America. La crisi del '29.
2) Il mondo alla vigilia della II guerra mondiale. La guerra civile in Spagna.
3) La II guerra mondiale: cause, vicende e conseguenze.
4) L'antisemitismo, razzismo e sterminio degli ebrei.

MODULO 4: **DAL DOPOGUERRA AL BOOM ECONOMICO**

1. La nascita della Repubblica italiana.
2. Il mondo diviso in due. La Guerra fredda.
3. L' idea di un' Europa unita
4. Il boom economico degli anni '60
5. Il Sessantotto e la rivoluzione dei giovani
6. Gli anni settanta: il terrorismo e i cambiamenti sociali

MODULO 5: LA DECOLONIZZAZIONE

1. Il processo di decolonizzazione e l'indipendenza dell'India
2. Il Sud-Est asiatico e la guerra in Vietnam
3. Il conflitto israelo-palestinese
4. L'indipendenza dell'Africa

ED. CIVICA: II boom economico del Secondo dopoguerra e Ancel Keys nel Cilento.

MODULO 6: Cittadinanza e Costituzione

1. Le origini della Costituzione italiana.
2. I principi fondamentali della Costituzione. Lettura e riflessione sull'art.32 della Costituzione
3. Educazione alla legalità: le vite e l'impegno di giornalisti, educatori, preti, magistrati che hanno combattuto contro la criminalità organizzata.
4. Educazione ambientale: il problema dell'inquinamento e dei cambiamenti climatici. L'importanza della biodiversità e di uno stile di vita sano e sostenibile.

ABILITÀ

- Colloca gli eventi affrontati nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento
- Analizza le cause e le conseguenze di un fatto storico
- Comprende i cambiamenti in base a usi e culture e confronto con esperienze attuali.
- Individua le informazioni significative deducibili dalle fonti (documenti orali, iconografici e scritti).
- Legge le carte geografiche, fisiche, politiche e tematiche
- Esplicita i nessi logici tra gli eventi analizzati.

METODOLOGIE

- la partecipazione degli studenti
- la lezione frontale
-metodo induttivo e deduttivo
- il controllo costante e ricorsivo (feed-back) sull'apprendimento
- la formazione in situazione
- la formazione in gruppo
- tecniche di analisi della situazione
- interdisciplinarietà
-lavori in rete
-didattica on-line con l'utilizzo delle piattaforme
- Recupero e/o di consolidamento

CRITERI DI VALUTAZIONE

Si è tenuto conto dei diversi stili di apprendimento degli alunni, dell'assiduità nella frequenza e nell'applicazione. Le verifiche sono state orali, di tipo formativo e sommativo. La valutazione è stata espressa attraverso le griglie di valutazione presenti all'interno del PTOF dell'Istituto.

TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI

Libri di testo, appunti e dispense, supporti multimediali, rete Internet, strumenti multimediali LIM ed altri, ricerche sul web, sussidi audiovisivi. Schede di sintesi e mappe concettuali.

DISCIPLINA: Lingua e Cultura Inglese

Docente: Giovanna Coppola **N° 2 ore settimanali**

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina	- Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e il linguaggio settoriale relativo al percorso di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali. - Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. - Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. - Comprendere un documento nella microlingua specifica del settore di studio. - Produrre testi scritti e orali semplici e coerenti. - Rielaborare le conoscenze acquisite in modo semplice e personale.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: **(anche attraverso UDA o moduli)**	**Food and Health** • A healthy lifestyle – Nutrients • Food and health • The food pyramid and food groups **Diets** • The Mediterranean Diet • Special Diets for Food allergies and intolerances • Alternative Diets **Hygiene and safety** • My workplace: the basics • Personal hygiene and appearance • Food contamination • The HACCP system • Responsible beverage service **Think Sustainability** • What is sustainability? • Sustainable tourism • The 2030 Agenda- Goal 12 • Responsible food consumption and production • Safe food for all: the Millennium challenge • Promoting a sustainable diet • Sustainable food • Organic food • Slow Food • "Km 0" or" Short supply chain"

	Marketing and Promotion • Marketing and promotion • Marketing Plan • Marketing strategies • The Marketing Mix
ABILITA'	Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione su argomenti generali, di studio o di lavoro. Comprendere le idee principali di testi scritti relativamente complessi, riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro. Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti nella lingua straniera relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa.
METODOLOGIE	L'approccio metodologico è stato prevalentemente di tipo comunicativo e si è avvalso dello sviluppo integrato delle abilità linguistiche. Particolare attenzione è stata data al recupero di abilità e contenuti non sufficientemente assimilati.
CRITERI DIVALUTAZIONE	La progressione dell'apprendimento e dell'acquisizione delle varie abilità è stata misurata attraverso verifiche di tipo formativo e sommativo. La valutazione di fine periodo ha tenuto conto dei risultati delle prove sommative e di altri elementi concordati, quali l'impegno, la partecipazione, l'interesse, la progressione rispetto al livello di partenza, ecc., senza prescindere tuttavia dagli obiettivi disciplinari prefissati.
TESTI e MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI	**Libro di testo** "*Light the fire-Cooking and service",Rizzoli* **Sussidi audiovisivi:** dvd, cd, materiale autentico, canzoni, interviste. Lab linguistico **Altro materiale:** Dizionario bilingue, riviste, siti e notizie da internet, materiale fornito dall'insegnante.

DISCIPLINA: Lingua e Cultura Francese

Docente: Elena Pepe **N° 3 ore settimanali**

COMPETENZE RAGGIUNTE	Utilizzare il lessico specifico in contesti di lavoro, in particolare in relazione alla comunicazione con il cliente. Utilizzare il linguaggio settoriale per scopi comunicativi, con varietà espressive e di registro. Produrre testi brevi, semplici e coerenti con un lessico adeguato e pertinente, relativo nello specifico ai seguenti temi: carta e menu, servizio dei vini, formaggi.
CONOSCENZE CONTENUTI TRATTATI:	Consolidamento e approfondimento di strutture morfosintattiche. • L'organisation d'un banquet • Le buffet de gourmandises • Buffet et repas sur le pouce • La conception de la carte • Les types de carte • Les menus religieux • Le service des vins • La dégustation du vin • Le Beaujolais • Le cidre • Les guides gastronomiques • La pyramide alimentaire et les éléments nutritifs • Le régime méditerranéen • Les régimes alternatifs : macrobiotique, végétarien et végétalien • La Nouvelle Cuisine
ABILITA'	Analizzare prodotti culturali della lingua francese, confrontandoli e mettendoli in relazione con altri prodotti culturali delle altre lingue/culture studiate. Comprendere in modo globale, selettivo e dettagliato testi orali/scritti. Riferire fatti, descrivere situazioni e sostenere opinioni con le opportune argomentazioni in testi orali abbastanza articolati e testi scritti abbastanza strutturati e coesi, relativamente alla carta e al menu. Saper elaborare varie tipologie di menu secondo i gusti e le esigenze della clientela.
METODOLOGIE	Lezione frontale, lezione dialogata, role playing, lavoro individuale, ricerche, apprendimento cooperativo, approccio comunicativo-azionale.

CRITERI DI VALUTAZIONE	Verifiche in itinere/sommative scritte e orali, prove strutturate e semisrutturate, comprensione del testo.
TESTI e MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI	LIM, libro di testo, appunti, eventuali fotocopie e materiale integrativo

DISCIPLINA: Diritto e Tecniche Amministrative delle Aziende ristorative

Docente: Luisa Margarucci N° 4 ore Settimanali

COMPETENZE RAGGIUNTE
Identificare nell'evoluzione del fenomeno turistico le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che lo caratterizzano in riferimento ai diversi contesti nazionali ed internazionali. Comprendere la realtà operativa con padronanza della terminologia giuridica e comprensione delle norme che regolano la produzione dei servizi turistici. Applicare le normative vigenti, nazionali e comunitarie, che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza sui luoghi di lavoro, alla trasparenza e alla tracciabilità dei prodotti. Organizzare la produzione e la vendita valorizzando le risorse del territorio e i prodotti tipici. Sovraintendere all'organizzazione dei servizi applicando tecniche di controllo della gestione economico-finanziaria. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di ospitalità in relazione alle richieste del mercato, promuovendo le tradizioni locali. Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi.

CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI

Il Mercato turistico Internazionale MODULO A
-Caratteri del turismo
-Fattori che influenzano il turismo
-Il rapporto di cambio
-Fonti normative Internazionali e Interne

Il Marketing MODULO B
-Aspetti generali del marketing
-Marketing strategico e marketing operativo

-Fasi del marketing strategico
-Analisi interna
-Calcolo della quota di mercato
-Analisi esterna
-Segmentazione
-Target
-Posizionamento
-Analisi SWOT
-Marketing operativo
-Le 4 P
-Web marketing
-Marketing territoriale
-Marketing Plan

Pianificazione e programmazione MODULO C

-Budget generale
-Badget degli investimenti
-Badget finanziario
-Badget economico
-Il business Plan
-Articolazione e contenuti del Business Plan
La normativa del settore turistico-ristorativo

MODULO D
-Norme sulla costituzione dell'impresa
-Norme sulla sicurezza del lavoro
-Norme di igiene alimentare
- I contratti del settore ristorativo

Le abitudini alimentari e l'economia del territorio

MODULO E
- Le abitudini Alimentari
-I marchi di qualità

ED. CIVICA
-Obiettivo n.12 AGENDA 2030 "Consumo e produzione responsabile"
-ART.32 COSTITUZIONE "Diritto alla salute"

ABILITA'
Analizzare il mercato turistico nazionale e internazionale. Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali. Realizzare in semplici operazioni operative un piano di

marketing. Utilizzare le leve del marketing mix. Riconoscere i punti di forza e debolezza di una impresa, le opportunità e le minacce. Individuare fasi e procedure per redigere un Business Plan. Saper valutare una strategia. Individuare le funzioni di un budget. Utilizzare un linguaggio giuridico e tecnico adeguato. Saper applicare la normativa. Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari. Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto.

METODOLOGIE
Lezioni interattive volte alla scoperta di nessi, relazioni, regole
Problem -solving
Lezioni frontali

CRITERI DI VALUTAZIONE
Colloqui

Esercitazioni
Verifiche scritte
Verifiche orali
Test e questionari a risposta aperta, multipla, vero/falso

TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI
Libro di testo S. Rascioni, F. Ferriello "Gestire le imprese ricettive up"- Tramontana.
Materiale informatico e materiale estratto dalla propria attività professionale.

DISCIPLINA: MATEMATICA

Docente: FEDELE ORICCHIO N° 3 Ore Settimanali

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	• Saper riconoscere e classificare una funzione; saper determinare il dominio di una funzione; saper rappresentare nel piano cartesiano il dominio di una funzione. • Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo algebrico, per calcolare il dominio di funzioni in R • Saper determinare le coordinate dei punti di intersezione tra il grafico di una funzione e gli assi cartesiani a partire dalla legge di una funzione algebrica razionale; • Saper determinare gli intervalli di positività per una funzione algebrica razionale e riportarli nel piano cartesiano; • Saper individuare dal grafico di una funzione, le sue principali caratteristiche in termini di dominio, intersezioni, segno, crescenza e decrescenza, concavità. • Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo algebrico e letterale per poter rappresentare graficamente una funzione • Saper padroneggiare in modo grafico-intuitivo i quattro principali tipi di

	limite; • Saper calcolare il limite di semplici funzioni algebriche razionali; saper riconoscere e risolvere le forme indeterminate; • Saper riconoscere, ricorrendo al concetto di limite, la continuità di una funzione in un punto o, nel caso di funzioni discontinua, il tipo di discontinuità; • Saper applicare il calcolo dei limiti all'individuazione degli asintoti. • Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo algebrico e letterale per risolvere limiti anche in forma indeterminata • Saper calcolare le derivate di semplici funzioni algebriche razionali. • Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo algebrico, per calcolare derivate di funzioni razionali • Saper tracciare il grafico di una funzione mediante l'uso di strumenti algebrico-analitici; • Saper dedurre dal grafico di una funzione le sue caratteristiche: dominio, intersezioni con gli assi cartesiani, segno, limiti, asintoti, massimi e minimi assoluti e relativi, crescenza e decrescenza; • Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo algebrico, per rappresentare graficamente funzioni razionali.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: **(anche attraverso UDA o moduli)**	• Continuità e limite di una funzione. • Concetto di derivata di una funzione. • Proprietà locali e globali delle funzioni. • Continuità e limite di una funzione. • Concetto di derivata di una funzione. • Proprietà locali e globali delle funzioni.
ABILITA':	• Calcolare limiti di funzioni. • Calcolare derivate di funzioni. • Analizzare esempi di funzioni discontinue o non derivabili in qualche punto. • Descrivere le proprietà qualitative di una funzione e costruirne il grafico.
METODOLOGIE:	• Esercitazioni in classe; • Controllo delle esercitazioni svolte in classe; • lezioni frontali; • lavori di gruppo; • lavoro di autocorrezione.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	• prove in itinere su piccoli segmenti di modulo; • autoverifiche e schede di lavoro; • verifiche orali; • verifica sommativa di fine modulo.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	• Appunti del corso • Dispense

Disciplina: Scienze e Cultura dell'Alimentazione

Docente: Antonia Funicello N° ore settimanali 5

COMPETENZERAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina	-Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. -Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. -Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. -Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: **(anche attraverso UDA o moduli)**	- La filiera alimentare - Il sistema HACCP - La contaminazione biologica degli alimenti - La contaminazione fisico-chimica degli alimenti - La conservazione degli alimenti - La cottura degli alimenti - L'alimentazione nelle diverse fasi della vita - Diete e stili alimentari - Prescrizioni alimentari e religioni - L'alimentazione nella ristorazione collettiva - L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari - L'alimentazione nelle malattie metaboliche - L'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente - Allergie e intolleranze alimentari - Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari
ABILITA'	- Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP - Apportare innovazione personali alla produzione enogastronomica, applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno. - Elaborare un'offerta di prodotti e servizi

	enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato e sostenibile. - Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica. - Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.
METODOLOGIE	-Apprendimento cooperativo -Lezione frontale - Uso Tic
CRITERI DI VALUTAZIONE	- Livello di conoscenza e abilità, individuate attraverso colloqui, orali e scritti e prove pratiche (interdisciplinarietà con sala e vendita) - Interazione, partecipazione, impegno
TESTI e MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI	-Principalmente si è utilizzato il libro di testo A. Machado Scienza e cultura dell'alimentazione. Poseidonia scuola, il materiale illustrativo e le tabelle ad esso corredati, appunti personali.

Disciplina: Tecniche di Organizzazione e Gestione dei Processi Produttivi

Docente: Carrano Domenico N° **1** ore settimanali

COMPETENZE RAGGIUNTE **alla fine dell'anno per la disciplina**	**Adeguare e organizzare la vendita in relazione alla domanda, valorizzando i prodotti, agendo sul sistema qualità.** **Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza alimentare e tracciabilità dei prodotti** **Strategie per ottimizzare la produzione di beni e servizi** **Condurre e gestire macchinari ed impianti di produzione del settore** **Organizzare processi produttivi e servizi**

	Analizzare i limiti di rischio delle varie soluzioni tecniche con attenzione alla sicurezza nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: **(anche attraverso UDA o moduli)**	**U.D. 1 Automazione industriale** **U.D. 2 L'azienda e L'Organizzazione Industriale** **U.D. 3 Trasmissione del moto e Manutenzione**
ABILITA'	**Applicare metodi per organizzare in modo efficace le risorse tecniche e umane** **Definire piani di produzione con riferimento alle specifiche delle macchine da utilizzare e al loro lay-out** **Gestire la manutenzione ordinaria dei macchinari, ricavando le relative procedure dalla documentazione tecnica a corredo degli stessi** **Riconoscere e valutare situazioni di rischio**
METODOLOGIE	**Cooperative Learning** **Didattica Laboratoriale** **Problem Solving**
CRITERI DI VALUTAZIONE	**Valutazioni orali** Le verifiche sono state utili per valutare: • La continuità nell'impegno; • L'effettivo apprendimento dei contenuti da parte degli allievi; • L'abilità nell'impostare semplici esercizi; • La proprietà di linguaggio; • La capacità di elaborazione personale. I criteri generali che sono stati adottati sono i seguenti e la preparazione dell'allievo è valutata:

	• Scarsa (3/10), se l'allievo non possiede informazioni sull'argomento e non sa risolvere semplici esercizi; • Insufficiente (4/10), se l'allievo possiede scarse informazioni sull'argomento richiesto e manifesta scarsa abilità nel risolvere i problemi; • Lievemente sufficiente (5/10), se lo studente conferisce in modo frammentario e riesce a risolvere esercizi solo con l'aiuto dell'insegnante; • Sufficiente (6/10), se lo studente manifesta continuità nello studio, conosce gli elementi essenziali del programma e risole gli esercizi in maniera corretta; • Discreto- Buono (7-8/10), se lo studente dimostra ristudiare con continuità, sviluppa analisi corretta e risolve autonomamente problemi anche non standard; • Ottimo (9/10), se lo studente definisce e discute con competenza gli argomenti proposti, utilizza un lessico adeguato e corretto e risolve problemi formulando proposte autonome di soluzione.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo: Tecniche di Organizzazione e Gestione dei Processi Produttivi vol. 2 editore Hoepli di Cataldo V. Biffaro – Rosalba Labile e Raffaella Labile Dispense del Professore Strumenti didattici: Lim, computer.

Disciplina: Laboratori di servizi enogastronomici, settore sala e vendita

Docente: Del Galdo Davide **N° ore settimanali: 7**

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina	Gli studenti sono in grado di identificare i principali servizi di sala e bar in base alle esigenze del cliente. Sanno consigliare il giusto vino da accompagnare ad un pasto. Sono in grado di pianificare un evento con le dovute strategie di marketing dando ascolto alle richieste del committente Conoscono le tecniche di preparazione dei principali cocktail internazionali e della cucina "flambè".

	Elaborano una carta dei vini ed un menù per il bar. Consigliare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda, valorizzando i prodotti tipici. Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: **(anche attraverso UDA moduli)**	L'arredamento di una sala. - I principi di una corretta sanificazione di una sala e delle attrezzature. Le funzioni, i tipi di menu e la carta - La strutture dei menu fissi, dei menu con scelta limitata e della carta - L'ordine delle portate nel menu - Le regole per la costruzione di un menu tecnicamente e graficamente corretti I linguaggi della comunicazione Il lessico di settore L'organizzazione del personale del settore di sala - L'organizzazione e la programmazione della produzione - Le tecniche di gestione della azienda turistico-ristorativa - Il beverage cost. Le nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto - L'abbinamento dei sapori e degli ingredienti - I metodi di analisi organolettica dei cibi e degli ingredienti. Le caratteristiche delle aziende enogastronomiche - L'organizzazione di feste e di eventi - Gli allestimenti speciali della sala e organizzazione del servizio. Caratteristiche dell'enografia nazionale - Caratteristiche dell'enografia estera La terminologia della degustazione - L'esame visivo, olfattivo e gustativo del vino - I metodi di analisi organolettica del vino - Le schede di

	valutazione - I criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande - L'analisi del piatto e l'abbinamento
ABILITA'	Utilizzare le strategie di comunicazione verbale e di comunicazione non verbale - Comunicare in modo efficace con il cliente - Simulare l'uso di tecniche per la presa della comanda - Presentare il menu e descrivere i piatti ai clienti. - Proporre alimenti e piatti. Utilizzare tecniche di gestione per abbattere i costi. Distinguere i sapori fondamentali - Proporre efficaci accostamenti di ingredienti fornendo le spiegazioni legate al gusto - Valorizzare i prodotti tipici. Simulare la realizzazione di buffet e banchetti - Progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting - Simulare la gestione degli approvvigionamenti per banchetti - Simulare la gestione di una azienda turistico-ristorativa, con riferimento alle risorse umane Utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini. - Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative dei vini mediante le tecniche di degustazione - Descrivere le caratteristiche dei vini usando la terminologia corretta - Individuare i principi di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande - Proporre corretti abbinamenti cibo-vino e cibo con altre bevande
METODOLOGIE	lezioni frontali esercitazioni in laboratorio individuali e di gruppo Role Playing Cooperative Learning lezione partecipata

CRITERI DI VALUTAZIONE	Dialoghi e verifiche orali Prove pratiche
TESTI MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI	Attrezzature di laboratorio libro di testo Attrezzature personali PC e LIM della classe

DISCIPLINA: Scienze motorie **N° 2 ore settimanali**

DOCENTE: Mercedes Iannuzzelli

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina	L'acquisizione del valore della corporeità, attraverso esperienze di attività motorie e sportive, di espressione e relazione, in funzione di una personalità equilibrata e stabile; Il consolidamento di una cultura motoria e sportiva quale costume di vita, intesa anche come capacità di realizzare attività finalizzate e di valutarne i risultati ed individuare i nessi pluridisciplinari; L'approfondimento operativo e teorico di attività motorie e sportive che, dando spazio alle attitudini e propensioni personali, favorisca l'acquisizione di capacità trasferibili all'esterno della scuola(lavoro, tempo libero, salute). Sviluppo di sane abitudini di previdenza e di tutela della salute: cura ed igiene personale; riconoscere il corretto rapporto tra esercizio fisico, alimentazione e benessere;

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: **(anche attraverso UDA o moduli)**	Conoscenza dei contenuti, della terminologia specifica, dei percorsi e procedimenti propri della disciplina; Conoscenza e comprensione dei fenomeni fisiologici che avvengono durante l'esercizio fisico e gli effetti delle attività motorie e sportive per il benessere della persona; Conoscenza di possibili interazioni tra linguaggi motori, espressivi ed altri ambiti; Conoscenza dell'aspetto educativo e sociale dello sport; Conoscenza delle norme di prevenzione e degli elementi di primo soccorso.
ABILITA'	L'acquisizione del valore della corporeità, attraverso esperienze di attività motorie e sportive, di espressione e relazione, in funzione di una personalità equilibrata e stabile; Il consolidamento di una cultura motoria e sportiva quale costume di vita, intesa anche come capacità di realizzare attività finalizzate e di valutarne i risultati ed individuare i nessi pluridisciplinari; L'approfondimento operativo e teorico di attività motorie e sportive che, dando spazio alle attitudini e propensioni personali, favorisca l'acquisizione di capacità trasferibili all'esterno della scuola(lavoro, tempo libero, salute). Sviluppo di sane abitudini di previdenza e di tutela della salute: cura ed igiene personale; riconoscere il corretto rapporto tra esercizio fisico, alimentazione e benessere;
METODOLOGIE	1.Metodo globale- analitico- sintetico (esercitazioni pratiche individuali e collettive) 2. metodo direttivo- soluzione di problemi a scoperta guidata (discussione) 3. esercitazioni motorie a difficoltà graduata 4. utilizzo di molteplici tipi di apprendimento(imitazione, gioco, prova ed errore, aggiustamento, problem solving) 5. didattica digitale

CRITERI DI VALUTAZIONE	Valutazione oggettiva(tesa a valutare i livelli di conoscenza e di competenza raggiunti) Valutazione soggettiva(che consente di cogliere alcuni aspetti importanti della personalità come: L'immagine di sé e l'autocontrollo; Le modalità di partecipazione alle attività; La capacità all'impegno; La disponibilità cooperativa, il rispetto delle regole, l'attenzione verso gli altri soprattutto i meno abili, il senso di cittadinanza; Conoscenze
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	Testo didattico in adozione con esercitazioni e-learning Materiale didattico strutturato (palloni, palle mediche, racchette, attrezzi per il corpo libero) Utilizzo di tecnologie didattiche (piattaforme) Palestra Campo da calcetto Campo da tennis Campo di pallavolo Strumenti informatici

DISCIPLINA: Religione

DOCENTE: Giovanna D'Angelo **N° 1 ora settimanale**

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno

La classe ha raggiunto un livello mediamente soddisfacente circa la conoscenza del cristianesimo, delle principali religioni e degli elementi fondamentali dell'etica cristiana.
Gli studenti riconoscono il ruolo della fede cristiana nella società contemporanea, in un contesto di pluralismo culturale e religioso.

CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI

MODULO 1 : La coscienza, la legge, la libertà
MODULO 2: Le relazioni: pace, solidarietà, mondialità
MODULO 3: L'etica della vita: la fedeltà all'essere uomo o donna

ABILITA'

Legge la realtà in relazione alla morale cristiana e opera scelte coerenti
Riconosce il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività

È capace di sostenere il dialogo interreligioso

METODOLOGIE
Lezioni frontali; ricerche; forum; esercizi interattivi ; video ; conversazioni guidate.
La DDI, nei periodi di sospensione dell'attività didattica in presenza, si è svolta in modalità sincrona e ha permesso di utilizzare, in maniera più immediata e fruibile da tutti, il materiale proposto dai siti specialistici di RC, per l'approfondimento delle tematiche trattate: video, documenti del magistero ecclesiale, articoli di riviste, il libro di testo in modalità interattiva.

CRITERI DI VALUTAZIONE
Interesse, partecipazione al dialogo educativo, impegno nell'approfondimento dei temi proposti, attraverso test, questionari, conversazioni su tema e partecipazione costante alle video lezioni.

TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI

Libro di testo, schede operative, riviste, mappe concettuali, LIM, link disciplinari.

DISCIPLINA: EDUCAZIONE CIVICA **33 ore**

PRIMO QUADRIMESTRE: Goal 12 e 3: Consumo e produzione responsabile e salute e benessere.			
Disciplina	**ore**	**Argomento**	**Competenze attese**
Italiano	3	- Il tema del cibo negli autori veristi (Verga-Capuana) - Giovanni Pascoli, La via ferrata. - La cucina futurista	Saper interpretare fonti storiche e letterarie per individuare le caratteristiche di un consumo e di una produzione sostenibili nell'Italia di fine Ottocento e inizio Novecento.
Storia	2	Le invenzioni della Belle epoque e la scoperta dei vaccini e dell'asepsi	Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento
Francese	2	Objectif de développement durable 12: Consommation et production responsables	Acquisizione di un registro tematico specifico in lingua francese e saperlo esporre.
Inglese	2	"Ensuring sustainable consumption and production patterns". " Healthy lifestyle and diet: the Mediterranean Diet".	Saper elaborare la tematica scelta utilizzando anche la microlingua straniera di settore.

Matematica	2	Elementi di probabilità e statistica	Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali, per investigare e interpretare i dati relativi all'Obiettivo proposto (spreco di risorse, possibilità di riciclo).
Laboratorio di sala	2	Certificazioni di qualità Il Km zero I prodotti bio	sensibilizzare e conoscere i prodotti locali tenendo anche conto della fase operativa (laboratorio) e della consapevolezza dell'impatto ambientale.
DTA	3	Produrre e consumare in maniera responsabile.	Conoscere e comprendere quali azioni compiere per garantire una crescita dignitosa e sostenibile.
Totale ore	**17**		

SECONDO QUADRIMESTRE: Costituzione, art. 32, diritto alla salute

Disciplina	ore	Argomento	Competenze attese
Italiano	4	Italo Svevo: "malattia e inettitudine" nella "Coscienza di Zeno". Il problema delle "Disuguaglianze sociali e disuguaglianze di salute" (L'analisi del prof. Giuseppe Costa, docente di Epidemiologia e Sanità Pubblica presso la Facoltà di Medicina di Torino).	Interpretare e commentare testi letterari e non di vario genere, esplicitando tesi e argomenti a supporto, utilizzando in modo ragionato i dati ricavati dall'analisi del testo. Confrontare documenti di vario tipo selezionando le informazioni ritenute più significative ed affidabili per produrre un testo espositivo-argomentativo sul modello della tipologia "B" dell'esame di Stato.
Storia	2	Il boom economico del Secondo dopoguerra e Ancel keys nel Cilento	Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-morfologiche e le trasformazioni nel tempo.
DTA	2	La salute, diritto fondamentale.	Comprendere l' importanza della salubrità dell'ambiente nella tutela della salute.

Sc. e cultura degli alimenti	4	La piramide alimentare transculturale:strumento di educazione alimentare	Comprendere che l'educazione alimentare va rivolta a tutti gli abitanti del nostro Paese, a partire dai bambini di tutte le nazionalità di provenienza, che hanno il diritto di crescere in salute, come sancito dalla nostra Costituzione.
Sc. Motorie	2	Connubio Sport e Dieta Mediterranea	Interpretare l'attività motoria quale strumento idoneo a facilitare l'acquisizione di stili di vita corretti e funzionali all'inclusione sociale, alla promozione della salute, al miglioramento della qualità di vita e del benessere psico-fisico
Religione	2	La tutela del diritto alla salute : impegno della Chiesa. La giornata mondiale del malato.	Acquisire consapevolezza della complessità e ricchezza della tutela alla salute come fondamentale diritto dell'individuo e interesse della collettività.
Totale	16		

7. CRITERI DI VALUTAZIONE

Le prove scritte e orali effettuate per verificare conoscenze, competenze ed abilità nelle diverse discipline, sono state valutate in base alla scala di misurazione da 1 a 10, con riferimento alle griglie di valutazione del PTOF dell'Istituto.

Griglia di valutazione del comportamento scolastico degli studenti

- Comportamento corretto e rispettoso nei confronti del personale docente e non docente, dei compagnie delle strutture scolastiche - Partecipazione responsabile e propositiva alla vita della scuola - Rispetto sempre puntuale delle consegne (compiti e verifiche) - Ottime capacità di relazioni interpersonali e comportamento maturo - Frequenza costante, assidua.
- Comportamento corretto e responsabile nei confronti del personale docente e non docente, dei compagni e delle strutture scolastiche - Partecipazione attiva e costruttiva alla vita della scuola - Rispetto costante delle consegne (compiti e verifiche). - Equilibrio nei rapporti interpersonali e comportamento responsabile. - Frequenza assidua e quasi sempre puntuale.
- Comportamento corretto nei confronti del personale docente e non docente, dei compagni e delle strutture scolastiche - Partecipazione interessata alla vita della scuola - Rispetto regolare delle consegne (compiti e verifiche). - Buona capacità di autocontrollo sia in situazioni formali che informali e comportamento complessivamente adeguato. - Frequenza regolare e puntualità.
- Comportamento sostanzialmente corretto nei confronti del personale docente e non docente, dei compagni e delle strutture scolastiche - Partecipazione non sempre interessata alla vita della scuola - Rispetto non sempre regolare delle consegne (compiti e verifiche). - Adeguata capacità di autocontrollo sia in situazioni formali che informali. - Frequenza e puntualità non del tutto adeguate.
- Comportamento non sempre corretto nei confronti del personale docente e non docente, dei compagni e delle strutture scolastiche - Partecipazione discontinua e limitata alla vita della scuola. - Rispetto poco puntuale delle consegne (compiti e verifiche). - Debole capacità di autocontrollo - Difficoltà a rispettare l'impegno della frequenza e della puntualità.
- Comportamento gravemente e ripetutamente scorretto nei confronti del personale docente e non docente, dei compagni e delle strutture scolastiche - Partecipazione disinteressata e incostante nella didattica - Rispetto saltuario delle consegne (compiti e verifiche) - Scarsa capacità di autocontrollo - Ripetute assenze e frequenza saltuaria nelle attività.

Griglie di valutazione della prima prova scritta

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

TIPOLOGIA A – ANALISI TESTUALE

INDICATORI GENERALI			
INDICATORI	DESCRITTORI	100	Punti
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	***Articolato in maniera chiara e ordinata***	***9-10***	
	Alcune sezioni del testo non sono poste nell' ordine corretto	6-8	
	Testo per nulla o poco articolato, disordinato	1-5	
Coesione e coerenza testuale	***Testo coerente e coeso***	***9-10***	
	Per lo più coerente e coeso, anche se schematico	6-8	
	Disordinato e poco coeso	1-5	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi, punteggiatura)	***Forma corretta, con rare imprecisioni***	***9-10***	
	Imprecisioni lievi e non eccessivamente frequenti	6-8	
	Gravi errori ripetuti con frequenza	1-5	
Ricchezza e padronanza lessicale	***Lessico ricco e adeguato al registro comunicativo***	***9-10***	
	Qualche imprecisione lessicale, uso non sempre adeguato del registro comunicativo	6-8	
	Frequenti e/o gravi imprecisioni lessicali	1-5	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	***Conoscenze ampie e sicure, documentate da citazioni***	***9-10***	
	Conoscenze essenziali, ma corrette	6-8	
	Conoscenze inadeguate, citazioni inappropriate e/o scorrette	1-5	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	***Elaborazione personale approfondita e originale***	***9-10***	
	L'elaborazione personale risulta originale anche se alcune valutazioni risultano deboli	6-8	
	Giudizi critici appena accennati o poco originali	1-5	

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A

Rispetto dei vincoli nella consegna	***Preciso***	***9-10***	
	Vincoli sostanzialmente rispettati	6-8	
	Vincoli rispettati in parte	1-5	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	***Temi principali pienamente compresi***	***9-10***	
	Comprensione parziale delle tematiche trattate dall'autore	6-8	
	Scarsa comprensione delle tematiche trattate dall'autore	1-5	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	***Analisi approfondita dello stile dell'autore***	***9-10***	
	Analisi stilistica non sempre approfondita e/o in parte errata	6-8	
	Analisi stilistica superficiale o assente	1-5	
Interpretazione corretta e articolata del testo	***Il senso profondo del testo è stato pienamente compreso***	***9-10***	
	Il significato letterale del testo è stato compreso, il suo senso profondo soltanto in parte	6-8	
	Il significato letterale del testo e/o il suo senso profondo è stato poco o per nulla compreso	1-5	
Il punteggio totale in centesimi va riportato a 20 dividendo la somma per 5	PUNTEGGIO TOTALE		/100 /20

PUNTEGGIO_____/20

Ministero dell'Istruzione
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"

Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH032017

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

INDICATORI GENERALI			
INDICATORI	DESCRITTORI	100	Punti
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	***Articolato in maniera chiara e ordinata***	***9-10***	
	Alcune sezioni del testo non sono poste nell' ordine corretto	6-8	
	Testo per nulla o poco articolato, disordinato	1-5	
Coesione e coerenza testuale	***Testo coerente e coeso***	***9-10***	
	Per lo più coerente e coeso, anche se schematico	6-8	
	Disordinato e poco coeso	1-5	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi, punteggiatura)	***Forma corretta, con rare imprecisioni***	***9-10***	
	Imprecisioni lievi e non eccessivamente frequenti	6-8	
	Gravi errori ripetuti con frequenza	1-5	
Ricchezza e padronanza lessicale	***Lessico ricco e adeguato al registro comunicativo***	***9-10***	
	Qualche imprecisione lessicale, uso non sempre adeguato del registro comunicativo	6-8	
	Frequenti e/o gravi imprecisioni lessicali	1-5	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	***Conoscenze ampie e sicure, documentate da citazioni***	***9-10***	
	Conoscenze essenziali, ma corrette	6-8	
	Conoscenze inadeguate, citazioni inappropriate e/o scorrette	1-5	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	***Elaborazione personale approfondita e originale***	***9-10***	
	L'elaborazione personale risulta originale anche se alcune valutazioni risultano deboli	6-8	
	Giudizi critici appena accennati o poco originali	1-5	

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA B			
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	***Tesi e argomentazioni pro/contro individuate chiaramente***	***14 -15***	
	Tesi individuata correttamente, argomentazioni solo in parte riconosciute	9 -13	
	Tesi non individuata o non compresa, argomentazioni parzialmente o per nulla riconosciute	1 - 8	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	***Percorso ragionativo chiaro, supportato da connettivi precisi e adeguati***	***14 - 15***	
	Percorso ragionativo in generale coerente, supportato da un uso adeguato, seppure non sempre corretto, dei connettivi	9- 13	
	Percorso ragionativo non coerente, caratterizzato da assenza o da un uso non corretto dei connettivi	1-8	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	***Riferimenti ampi e sicuri, documentati da citazioni***	***9-10***	
	Riferimenti essenziali, ma corretti	6-8	
	Riferimenti inadeguati, citazioni inappropriate e/o scorrette	1-5	
Il punteggio totale in centesimi va riportato a 20 dividendo la somma per 5	PUNTEGGIO TOTALE	/100	

PUNTEGGIO_____/20

LA COMMISSIONE:_____

IL PRESIDENTE_____

Ministero dell'Istruzione
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"

Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH032017

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

TIPOLOGIA C – Riflessione critica di carattere espositivo – argomentativo su tematiche diattualità

INDICATORI GENERALI			
INDICATORI	DESCRITTORI	100	Punti
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	***Articolato in maniera chiara e ordinata***	***9-10***	
	Alcune sezioni del testo non sono poste nell' ordine corretto	6-8	
	Testo per nulla o poco articolato, disordinato	1-5	
Coesione e coerenza testuale	***Testo coerente e coeso***	***9-10***	
	Per lo più coerente e coeso, anche se schematico	6-8	
	Disordinato e poco coeso	1-5	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi, punteggiatura)	***Forma corretta, con rare imprecisioni***	***9-10***	
	Imprecisioni lievi e non eccessivamente frequenti	6-8	
	Gravi errori ripetuti con frequenza	1-5	
Ricchezza e padronanza lessicale	***Lessico ricco e adeguato al registro comunicativo***	***9-10***	
	Qualche imprecisione lessicale, uso non sempre adeguato del registro comunicativo	6-8	
	Frequenti e/o gravi imprecisioni lessicali	1-5	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	***Conoscenze ampie e sicure, documentate da citazioni***	***9-10***	
	Conoscenze essenziali, ma corrette	6-8	
	Conoscenze inadeguate, citazioni inappropriate e/o scorrette	1-5	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	***Elaborazione personale approfondita e originale***	***9-10***	
	L'elaborazione personale risulta originale anche se alcune valutazioni risultano deboli	6-8	
	Giudizi critici appena accennati o poco originali	1-5	

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C

Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo o dell'eventuale paragrafazione	***Testo pienamente pertinente e titolo/i coerenti***	***14-15***	
	Testo sufficientemente pertinente e titolo/i adeguati	9-13	
	Testo non pertinente e titolo/i inadeguati	1-8	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	***Esposizione chiara, lineare e ordinata***	***14-15***	
	Esposizione chiara ma non ordinata	9-13	
	Esposizione disordinata	1-8	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	***Riferimenti ampi e sicuri, documentati da citazioni***	***9-10***	
	Riferimenti essenziali, ma corretti	6-8	
	Riferimenti inadeguati, citazioni inappropriate e/o scorrette	1-5	
Il punteggio totale in centesimi va riportato a 20 dividendo la somma per 5	PUNTEGGIO TOTALE	/100	

PUNTEGGIO_____/20

LA COMMISSIONE:_____

IL PRESIDENTE_____

Griglia di valutazione della seconda prova (la Commissione assegna fino ad un massimo di 20 punti)

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Ha compreso in modo frammentario e lacunoso quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	1	
	II	Ha compreso in modo parziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	1 - 1.50	
	III	**Ha compreso in modo essenziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo**	**2**	
	IV	Ha compreso in modo completo quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2.50	
	V	Ha compreso in modo dettagliato e quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Non utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà	2	
	III	Utilizza parzialmente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, argomentando in modo chiaro	3	
	IV	**Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti**	**4**	
	V	Utilizza accuratamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, argomentando in modo chiaro e pertinente	5	
	VI	Utilizza con padronanza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	6	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	I	Non utilizza le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	II	Utilizza in modo parziale le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite con difficoltà e in modo stentato	2 -3	
	III	**Utilizza in modo sufficiente le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite in parte**	**4**	
	IV	Utilizza in modo adeguato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite correttamente	5-6	
	V	Utilizza in modo appropriato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione articolata	7	
	VI	Utilizza in modo specifico le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione ampia e approfondita	8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo inesatto e approssimativo, utilizzando un linguaggio specifico e lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1.50	
	III	**Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore**	**2**	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica , anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
			Punteggio totale della prova	

PUNTEGGIO_____/20

LA COMMISSIONE:_____
_____

IL PRESIDENTE_____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO (Allegato A - O.M. n. 45 del 09/03/2023)

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare inmaniera critica e personale,rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o disettore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova				20

Criteri relativi all'attribuzione del credito scolastico

D.lgs. n. 62/2017 e nell'OM n. 45/2023	
La commissione è composta da 6 commissari, tre interni e tre esterni e dal presidente esterno.	
	Punti
Credito scolastico	Fino a 40 punti
Prima prova scritta nazionale di italiano	Fino a 20 punti
Seconda prova scritta su una o più discipline caratterizzanti il corso di studio (predisposta da tutti i docenti delle sottocommissioni operanti nella scuola titolari della disciplina oggetto della prova medesima)	Fino a 20 punti
Colloquio	Fino a 20 punti
	Tot. /100

CREDITO SCOLASTICO

In sede di scrutinio finale il Consiglio di Classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nell'ultimo anno. Partecipano al Consiglio tutti i docenti che svolgono attività e insegnamenti per tutte le studentesse e tutti gli studenti o per gruppi degli stessi, compresi gli insegnanti di religione cattolica e per le attività alternative alla religione cattolica, limitatamente agli studenti che si avvalgono di questi insegnamenti. (DECRETO LEGISLATIVO 13 aprile 2017, n. 62 art. 12).

In via ordinaria, ai sensi dell'articolo 15 del D.lgs. n. 62/2017, il credito scolastico del secondo biennio e dell'ultimo anno ammonta a 40 punti: 12 punti per la classe terza, 13 punti per la classe quarta, 15 punti per la classe quinta.

Il credito scolastico, con il quale gli studenti partecipano all'esame, scaturisce dalla somma del credito assegnato per la classe terza e per la classe quarta, cui aggiungere quello attribuito per la classe quinta.

L'attribuzione (per ciascun anno) avviene in base alla media dei voti conseguiti, cui corrisponde la fascia di credito che presenta due valori: il minino e il massimo, attribuiti secondo quella che è la media riportata.

Negli scrutini finali del secondo biennio e dell'ultimo anno, si attribuisce il 2° punto della bandadi oscillazione se l'alunno soddisfa almeno TRE dei seguenti indicatori:

1. Partecipazione proattiva
2. Rispetto di quanto previsto nel Regolamento d'Istituto
3. Partecipazione e collaborazione alla vita scolastica
4. Partecipazione positiva nelle attività della religione cattolica o attività alternativa
5. Crediti formativi certificati e coerenti con il corso di studi.

In virtù di quanto disposto dall'OM n. 45/2023 per l'a.s. 2022/23, si deve dapprima attribuire il credito scolastico per la classe quinta, sommandolo a quello assegnato per le classi terza e quarta, sulla base della tabella (Allegato A) allegata al D.lgs. 62/2017 che è in quarantesimi.

Tabella in quarantesimi allegata al D. lgs. 62/2017

Media dei voti	Fasce di credito III anno	Fasce di credito IV anno	Fasce di credito V anno
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

Tabella di attribuzione dei crediti

Classe V

TABELLA A - D.lgs. n. 62/2017

Classe V		
Media dei voti	**Punti**	**Indicatori**
M=6	**9-10**	Si attribuisce il 2° punto della banda di oscillazione se l'alunno soddisfa almeno TRE dei seguenti indicatori:
	A	Partecipazione proattiva.
	B	Rispetto di quanto previsto nel Regolamento d'Istituto
	C	Media di profitto M=6
	D	Partecipazione e collaborazione alla vita scolastica.
	E	Partecipazione positiva nelle attività della religione cattolica o attività alternativa
	F	Crediti certificati e coerenti con il corso di studi
6 < M ≤ 7	**10-11**	Si attribuisce il 2° punto della banda di oscillazione se l'alunno soddisfa almeno TRE dei seguenti indicatori:
	A	Partecipazione proattiva
	B	Rispetto di quanto previsto nel Regolamento d'Istituto
	C	Media di profitto: 6.5 ≤ M ≤ 7
	D	Partecipazione e collaborazione alla vita scolastica.
	E	Partecipazione positiva nelle attività della religione cattolica o attività alternativa
	F	Crediti certificati e coerenti con il corso di studi

7 < M ≤ 8	**11-12**	Si attribuisce il 2° punto della banda di oscillazione se l'alunno soddisfa almeno TRE dei seguenti indicatori:
	A	Partecipazione proattiva
	B	Rispetto di quanto previsto nel Regolamento d'Istituto
	C	Media di profitto: 7.5 ≤ M ≤ 8
	D	Partecipazione e collaborazione alla vita scolastica.
	E	Partecipazione positiva nelle attività della religione cattolica o attività alternativa
	F	Crediti certificati e coerenti con il corso di studi
8 < M ≤ 9	**13-14**	Si attribuisce il 2° punto della banda di oscillazione se l'alunno soddisfa almeno TRE dei seguenti indicatori:
	A	Partecipazione proattiva
	B	Rispetto di quanto previsto nel Regolamento d'Istituto
	C	Media di profitto: 8.5 ≤ M ≤ 9
	D	Partecipazione e collaborazione alla vita scolastica.
	E	Partecipazione positiva nelle attività della religione cattolica o attività alternativa
	F	Crediti certificati e coerenti con il corso di studi
9 < M ≤ 10	**14-15**	Si attribuisce il 2° punto della banda di oscillazione se l'alunno soddisfa almeno TRE dei seguenti indicatori:
	A	Partecipazione proattiva
	B	Rispetto di quanto previsto nel Regolamento d'Istituto
	C	Media di profitto: 9.5 ≤ M ≤ 10
	D	Partecipazione e collaborazione alla vita scolastica.
	E	Partecipazione positiva nelle attività della religione cattolica o attività alternativa
	F	Crediti certificati e coerenti con il corso di studi

- Si attribuisce il minimo tabellare se le assenze sono superiori a 35 o si è fruito di permessi o ritardi ingiustificati per più di 20 giorni
- Non si computano le assenze giustificate con certificato di ricovero ospedaliere o certificato medico per particolari terapie debitamente documentate
- Ogni 6 (sei) ore di ritardo o di uscita anticipata equivale ad 1 (uno) giorno di assenza

Il presente documento è condiviso in tutte le sue parti dai docenti del Consiglio di Classe:

COGNOME E NOME	DISCIPLINA	FIRMA
Pagano Maria Teresa	Italiano/Storia	
Oricchio Fedele	Matematica	
Coppola Giovanna	Lingua Inglese	
Pepe Elena	Lingua Francese	
Margarucci Luisa	Diritto e T. A.	
Funicello Antonia	Sc. e Cultura dell'Alimentazione	
Carrano Domenico	Tec. di Org. e Gest. dei Proc. Prod.	
Del Galdo Davide	Lab. Serv. Eno. Sett. Sala	
Iannuzzelli Mercedes	Scienze Motorie	
D'Angelo Giovanna	Religione	
Fariello Wanda	Sostegno	

Castelnuovo Cilento, 15/05/2023

La Dirigente Scolastica

Prof.ssa *Maria Masella*