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 Professionale per i Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale *cod. mecc. SARA032013*

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE - "ANCEL KEYS"-CASTELNUOVO CILENTO
Prot. 0001942 del 15/05/2023
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 del 9 marzo n°45 2023

CLASSE V - SEZ. A

ENOGASTRONOMIA

TRIENNIO IST. PROF. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' (IP17)

CASTELNUOVO CILENTO, 15 maggio 2023

Anno Scolastico 2022/2023

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Maria Masella

Castelnuovo Cilento, 15 maggio 2023

e

INDICE

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE 2
1.1 Breve descrizione del contesto 2
1.2 Presentazione Istituto 2
2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO 3
2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo 3
2.2 Quadro orario settimanale della classe 5^ A enogastronomia 4
3. DESCRIZIONE-SITUAZIONE DELLA CLASSE 4
3.1 Composizione Consiglio di Classe 4
3.2 Continuità docenti 5
3.3 Commissione d'esame 5
3.4 Composizione e storia della classe 5
4. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA 7
4.1 Metodologie e strategie didattiche 7
4.2 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (ex ASL): attività nel triennio 8
Obiettivi Formativi: 9
Valutazione 9
Località dove gli studenti hanno svolto gli stage e Alternanza Scuola-Lavoro/PON 9
5. ATTIVITÀ E PROGETTI 13
5.1 Attività di recupero e potenziamento 11
5.2 Attività e progetti attinenti a "Educazione Civica" (insegnamento trasversale) 12
5.3 Altre Attività di arricchimento dell'Offerta Formativa 12
5.4 Percorsi interdisciplinari 14
5.5 Eventuali attività specifiche di orientamento 17
6. INDICAZIONI SULLE DISCIPLINE 17
6.1 Schede informative sulle singole discipline 17
6.1.1 Disciplina: ITALIANO 18
6.1.2 Disciplina: STORIA 22
6.1.3. Disciplina: LINGUA E CULTURA STRANIERA (INGLESE) 24
6.1.4 Disciplina: MATEMATICA 27
6.1.5 Disciplina: LINGUA E CULTURA STRANIERA (FRANCESE) 30
6.1.6 Disciplina: DIRITTO E TECNICA AMM.VA DELLA STRUTTURA RICETTIVA 33
6.1.7 Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE 36
6.1.8 Disciplina: LAB. SERV. ENOG.SETT. CUCINA 39
6.1.9 Disciplina: SCIENZE MECCANICHE 42
6.1.10 Disciplina: SCIENZE MOTORIE 44
6.1.11 Disciplina: RELIGIONE 46
6.1 Educazione Civica (Insegnamento trasversale) – Legge 92/2019 48
6.2 Trisarticolazione dei Nuclei Tematici tra le discipline e lavoro conclusivo 48
7. CRITERI DI VALUTAZIONE 52
6.3 Criteri di valutazione 52
6.4 Griglia per la valutazione 52
6.5 Griglia di valutazione del comportamento scolastico degli studenti 52
6.6 Griglie di valutazione della prima prova scritta 53
6.7 Griglia di valutazione della seconda prova scritta 57
6.8 Allegato A Griglia di valutazione della prova orale (Allegato A - O.M. n. 45 del 9 marzo 2023) 59
6.9 Criteri relativi all'attribuzione del credito scolastico 61

..

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1 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 legati principalmente a motivi di trasporto.

1.2 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 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 e nel 2009 è stato intitolato al celebre fisiologo americano "Ancel Keys".
A seguito della riforma dei professionali (decreto-legge n.112/2008, convertito dalla .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 SviluppoRurale.
La struttura, di recente costruzione, è situata nelle vicinanze di un importante snodo stra dale e ferroviario, il che è particolarmente importante considerando che l'utenza dell'Istitutoè 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),laboratorio show cooking, presenza della lavagna interattiva in tutte le classi.

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo

Il 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 favorisca 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 aziendeturistico-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 "**Enogastronomia"** 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 per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

2.2 Quadro orario settimanale della classe 5^ A enogastronomi

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO
1	Italiano	Italiano	Religione	DTA	Sc. Motoria	Lab. Cucina/ sc. alimentazione
2	Lab. cucina	Storia	DTA	Matematica	Scienze e cul. alimentazione	Inglese
3	Lab. cucina	Matematica	Francese	Matematica	Italiano	Sc. Cult. alimentazione
4	Lab.cucina/sc. meccaniche	Lab. cucina	Sc. Motoria	Italiano	Storia	Francese
5	DTA	Lab. cucina	Scienze e cul. alimentazione	Scienze e cul. alimentazione I	Inglese	Francese
6		Lab. cucina			DTA	

3. DESCRIZIONE-SITUAZIONE DELLA CLASSE

3.1 Composizione Consiglio di Classe

COGNOME E NOME	RUOLO	DISCIPLINA
Santoro Carmela	Docente (Coordinatore di Classe)	Laboratorio cucina
De Cicco Tiziana	Docente	Scienze degli Alimenti
Errico Carlo	Docente	Religione
Carrano Domenico	Docente	Sc. Meccaniche
Iannuzzelli Mercedes	Docente	Scienze Motorie
Romagnoli Gabriella	Docente	Inglese
Di Marco Adriana	Docente	Matematica
Veneri Tiziana	Docente	Italiano e Storia
Pepe Elena	Docente	Francese

6	Componente studenti	//
13	Componente studenti	//

3.2 Continuità docenti

Disciplina	3^ CLASSE	4^ CLASSE	5^ CLASSE
Dir. Tecn. Amm. Str. Ric.	Cianciulli Ubaldo	Gatto Giovanni	Capasso Stefania
Scienze degli Alimenti	De Cicco Tiziana	De Cicco Tiziana	De Cicco Tiziana
Religione	D'Angelo Giovanna	D'Angelo Giovanna	Errico Carlo
Scienze Meccaniche	----------	Stanco Mike	Carrano Domenico
Scienze Motorie	Iannuzzelli Mercedes	Iannuzzelli Mercedes	Iannuzzelli Mercedes
Inglese	Malandrino Giulia	Cavallo Maria Teresa	Romagnoli Gabriella
Matematica	Di Marco Adriana	Di Marco Adriana	Di Marco Adriana
Italiano/Storia	Capaldo Carmela Botti Piermauro	Veneri Tiziana	Veneri Tiziana
Francese	Troccoli Maria Francesca	Troccoli Maria Francesca	Pepe Elena
Lab. Cucina	Santoro Carmela	Santoro Carmela	Santoro Carmela
Sostegno	Fenucciu Marco Grasso Nevia De Angelis Antonio	----------	----------

3.3 Commissione d'esame

Su proposta del consiglio di classe del 3 febbraio 2023 che ha individuato le discipline affidate ai membriinterni per la composizione dell'esame di stato 2023,il collegio dei docenti nella seduta del 09/02/2023 ha ratificato la composizione della commissione. Gli esami di stato di secondo grado anno 2022/23.Come è noto si svolgeranno secondo la normativa ordinaria, di cui al D.lgs 62/2017,ivi compresi le commissioni di esame che tornano ad essere composte da componenti interni ed esterni, in conformità al D.M. n°11 del 25/1/2023 che definisce le materie oggetto della seconda prova e le modalità del colloquio.

Discipline affidate a membri interni

- Lab. Servizi Enogastronomia- settore cucina B020: *Prof.ssa Santoro Carmela*
- Scienza e cultura dell'Alimentazione A031: *Prof.ssa De Cicco Tiziana*
- Diritto e Tecnica Amministrativa della struttura ricettiva A045: *Prof.ssa Capasso Stefania*

Discipline affidate a membri esterni

- Italiano/Storia A012
- Matematica A026
- Inglese AB24

3.4 Composizione e storia della classe

La classe è attualmente composta da 13 alunni, di cui 5 femmine e 8 maschi, provenienti dalla 4^A enogastronomia, tranne due studenti, uno proveniente dalla VA serale, che ha una frequenza sporadica e l'altra proveniente dalla 5 BS dello stesso Istituto, che non ha mai frequentato. La classe al terzo anno (a.s. 2020-2021) era composta da17alunni, sei dei quali non sono stati scrutinati per il numero elevato di assenze, e tre hanno recuperato i debiti formativi a settembre. Nel passaggio dal terzo al quarto anno, alla classe si è aggiunto un alunno ripetente di un'altra quarta dello stesso Istituto che, per le difficoltà di apprendimento, è stato individuato come BES, già dall'allora Consiglio di Classe che, con il coinvolgimento e il consenso della famiglia , ha approntato un PDP. Lo studente segue una programmazione per obiettivi minimi e sia nella produzione scritta che nell'esposizione orale utilizza schemi e mappe guida.
Nel terzo anno (a.s. 2020-2021), le attività didattiche si sono svolte alternativamente in presenza e a distanza, a causa dell'emergenza pandemia. Nei periodi in cui l'attività didattica si è svolta in presenza, gli alunni positivi al Covi19 erano autorizzati a seguire le lezioni a distanza; nel quarto anno le attività didattiche si sono svolte tutte in presenza, la DID era prevista ancora solo in caso di positività al Covid; in questo anno scolastico le attività didattiche sono state svolte interamente in presenza. Le modalità altalenanti di attività didattica hanno avuto ripercussioni negative, sia sul rendimento scolastico che sull'interesse allo studio, determinando minore concentrazione, bassi livelli di apprendimento e ridotta motivazione allo studio, con un maggiore affaticamento nei periodi di frequenza a distanza. Inoltre, nel terzo e quarto anno, gli alunni non hanno avuto la possibilità di svolgere i percorsi di alternanza scuola-lavoro. In ogni caso gli studenti si sono impegnati sempre poco nelle discipline dell'area comune, mostrando maggiore impegno nelle discipline tecnico-pratiche, nelle quali hanno ottenuto, quasi sempre risultati migliori.
In quest'ultimo anno l'impegno nello studio è stato minimo, la loro partecipazione sempre sollecitata. Nel complesso il profitto scolastico è stato sufficiente solo per pochi, a causa del loro mancato impegno nello studio, sia a casa che in classe.
Attualmente i risultati(conoscenze, competenze, capacità) della classe permettono in tre gruppi di livelli:

- un primo gruppo, si colloca nella fascia della sufficienza. Le conoscenze non sono approfondite, l'esposizione è semplice ma generalmente abbastanza corretta, la produzione scritta è accettabile.
- un secondo gruppo si colloca in una condizione di mediocrità sostanziale a causa di un non adeguato impegno nello studio, 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 migliorarsi. Le produzioni personali, in alcune discipline, risultano ancora non sempre conformi. L'applicazione delle conoscenze è parziale.

- Un esiguo numero di studenti si presenta con lacune pregresse e con una scarsa volontà di impegno e partecipazione, con risultati negativi in molte discipline, sia nelle produzioni scritte che nelle verifiche orali.

La classe ha sempre avuto nel complesso un comportamento abbastanza corretto nella relazione con i docenti e tra pari, e non si sono registrate situazioni critiche, se non qualche ritardo nell'ingresso alla prima ora di lezione e qualche ritardo nel giustificare le assenze. Le famiglie sono state tempestivamente e puntualmente informate dal tutor sull'andamento didattico-disciplinare dei propri figli.

3. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

a. 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, alcuni prevalenti nel primo quadrimestre, altri nel secondo.

Metodologie	**ITALIANO**	**STORIA**	**INGLESE**	**MATEMATICA**	**FRANCESE**	**D.T.A.**	**SC. ALIMENTI**	**LAB.CUCINA**	**SC MECCANICHE**		**RELIGIONE**
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione dialogata	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
Metodo induttivo e deduttivo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Esperienza in campo								X		X	
Lavori di gruppo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Problem solving	X	X		X	X	X	X	X	X	X	
Brain storming	X	X	X	X	X	X	X	X			
Cooperative learning	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
Analisi dei casi	X	X			X	X	X	X	X	X	
Visite guidate											

e

Strumenti didattici	**ITALIANO**	**STORIA**	**INGLESE**	**MATEMATICA**	**FRANCESE**	**D.T.A.**	**SC. ALIMENTI**	**LAB.CUCINA**	**SC.MECCANICHE**	**ED. MOTORIA**	**RELIGIONE**
Libri di testo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Riviste specializzate											
Appunti e dispense	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X
Supporti multimediali	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Rete Internet	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Laboratori			X	X				X			
Palestra										X	
Biblioteca											
Strumenti multimediali LIM ed altri	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Videocamera	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Dizionario bilingue			X		X						

Tipologie delle verifiche	**ITALIANO**	**STORIA**	**INGLESE**	**MATEMATICA**	**FRANCESE**	**D.T.A.**	**SC. ALIMENTI**	**LAB.CUCINA**	**SC. MECCANICHE**	**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					
Traduzione			X		X						
Produzione scritta	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Prova pratica								X	X	X	
Schede di autovalutazione				X	X				X	X	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 per i Percorsi Trasversali e l'Orientamento 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. Con la dichiarazione della fine dello stato di emergenza del 30 marzo 2022 , la scuola ha organizzato nuovi PTCO in Italia e all'estero(Sharm el Slheikh, Cervinia, Assisi, Barcellona, Ambasciate italiane all'estero). Il PCTO non sarà requisito di ammissione agli esami di Maturità, ma potrà essere parte della prova orale, come pubblicato nella Gazzetta Ufficiale del 27 febbraio 2023 la legge 24 febbraio 2023, n. 14, conversione in legge, con modificazioni, deldecreto-legge 29 dicembre 2022, n. 198, il cosiddetto Milleproroghe.

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 formazione agli alunni è stato rilasciato un attestato di partecipazione con una valutazione finale.
Un gruppo di studenti ha partecipato alle attività sportive del gruppo sportivo studentesco.

e

Località dove gli studenti hanno svolto gli stage e Alternanza Scuola-Lavoro/PON:

STUDENTE	3 ° Anno	4 °Anno	5° Anno
1	PON "Rafforzamento delle competenze per lo sviluppo di un'idea progettuale" Modulo "FOOD & BUSINESS 1". • La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo	PON 2014-2020 MODULO " Accoglienza e comunicazione orientata al cliente". • La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo	• La Giornata della memoria. • Il giorno del ricordo • Scuola Viva IV annualità- Sharm el-Sheikh • Ambasciata di Skopje • Cervinia- hotel Stambecco • BCC- Marketing e sostenibilità • Grimaldi Lines
2	-PON "Rafforzamento delle competenze per lo sviluppo di un'idea progettuale" Modulo "FOOD & BUSINESS 1" . -La Giornata della Memoria -Il Giorno del Ricordo	• PON 2014-2020 MODULO " Accoglienza e comunicazione orientata al cliente" ore 27 • La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo	• La Giornata della memoria. • Il giorno del ricordo • Scuola Viva IV annualità- Sharm el-Sheikh • Ambasciata di Skopje • Cervinia- Hotel lo Stambecco • BBC- Marketing e sostenibilità • Grimaldi lines

e

STUDENTE	3 ° Anno	4 °Anno	5° Anno
3		• La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo	• La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo • Cervinia- Hotel lo Stambecco • Le Bolle • BCC- Marketing e sostenibilità
4	• La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo	• La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo	• Cervinia- hotel lo Stambecco • BCC- Marketing e sostenibilità
5		- - - - - - - - - - - - - - - - -	- - - - - - - - - - - -
6	• PON "Rafforzamento delle competenze per lo sviluppo di un'idea progettuale" Modulo "FOOD & BUSINESS 1" ore 28	• La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo	• La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo • BCC- Marketing e sostenibilità
7	• PON "Rafforzamento delle competenze per lo sviluppo di un'idea progettuale" Modulo "FOOD & BUSINESS 1" ore 28 • La Giornata della Memoria Il Giorno del Ricordo	• La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo	• La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo • Cervinia- hotel lo Stambecco • Le Bolle • BCC- Marketing e sostenibilità
8	• La Giornata della Memoria	• La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo	• La Giornata della Memoria

e

	Il Giorno del Ricordo		• Il Giorno del Ricordo • Cervinia – hotel lo Stambecco • Sharm el Sheihk
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 • Cervinia- hotel lo stambecco • BCC –Marketing e sostenibilità • Le Bolle
STUDENTE	**3 ° Anno**	**4 °Anno**	**5° Anno**
		• Francese	
10	• La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo	• La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo	• La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo • Sharm el Shaihk • Cervinia- hotel lo Stambecco • BCC- Marketing e sostenibilità
11	• La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo	• La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo • PON "Laboratorio di scienze degli alimenti	• La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo • Sharm el Sheihk • Cervinia- hotel lo Stambecco • Le Bolle • BCC-Marketing e sostenibilità
12	• La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo	• La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo •	• La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo

13	• PON "Rafforzamento delle competenze per lo sviluppo di un'idea progettuale" Modulo "FOOD & BUSINESS 1"	• La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo • PON "Laboratorio di scienze degli alimenti	• La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo

5. ATTIVITÀ E PROGETTI

5.1 Attività di recupero e potenziamento

PERCORSI DI RECUPERO EFFETTUATI, DEBITI SANATI E ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE VERIFICABILI IN SEDE D'ESAME.
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:

a) rapporto diretto e individuale tra docente e discente a partire dai problemi che caratterizzano ogni singola situazione;
b) sviluppo nello studente di un atteggiamento di fiducia sulle possibilità di inserirsi efficacemente nel processo di apprendimento (recupero motivazionale);
c) 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);
d) individuazione delle specifiche debolezze e lacune con interventi (recupero disciplinare):
e) a carattere compensativo svolto in itinere: attività differenziate nell'ambito della lezione ordinaria o assegnazione di esercizi aggiuntivi agli studenti in difficoltà;

intervento, sia metodologico che contenutistico, a favore degli studenti più meritevoli perincentivare conoscenze, abilità e competenze. Considerata la particolarità del precedente anno scolastico, gli studenti ammes si alla classe quinta con debito formativo hanno avuto la possibilità di recuperarlo per mezzo di:

- Corsi di recupero a settembre
- Attività di recupero in itinere
- Corsi PON

5.2 Attività e progetti attinenti a "Educazione Civica" (insegnamento trasversale)

Percorso di Educazione Civica (insegnamento trasversale):

Riflessione su alcuni articoli della Costituzione Italiana, in relazione a testi letterari, a materiale iconografico e alle attività seminariali su tematiche trasversali organizzate dalla scuola nel corso dell'anno.

Gli articoli esaminati sono i seguenti: 1- 3- 11- 12-32.

5.3 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

1) 27 gennaio 2021 **Giornata della Memoria** Cilentani vittime di lager, gulag, foibe. Testimonianze.
2) 27 gennaio 2022 **Giornata della Memoria**
3) **"Un paio di scarpette rosse"** di Joyce Lussu, una poesia per non dimenticare
4) 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.

GIORNATA MONDIALE DELL'ALIMENTAZIONE

5) 16 ottobre 2020 **Giornata Mondiale dell'Alimentazione**. *Gli stili alimentari mediterranei Salute sostenibilità accessibilità*
6) 25 novembre 2021 **Giornata Internazionale per l'Eliminazione della Violenza sulle Donne.** Inaugurazione della panchina rossa per le vittime di femminicidio
7) 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) 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, Ruolo Forestale degli Ispettori dell'Arma dei Carabinieri.
9) 8 marzo 2022 " Donne di speranza… in dialogo con la generazione P
10) 8 marzo 2023 giornata internazionale della donna- visione del film " Le nuotatrici"

PROGETTO "LETTURA"

1. Novembre 2020 - LIBRIAMOCI 2020 con "I Malavoglia" di Verga e gli stili alimentari mediterranei tra letture e ricette in collaborazione col prof. Maiorino
2. 5 marzo - diretta con la Fondazione "Umberto Veronesi" di Milano ... per il primo incontro del progetto "A scuola di scienza e etica".
3. Febbraio-marzo 2021 – 7° Centenario dantesco con 20 letture dalla Divina Commedia pubblicate sui social.
4. 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.

TEATRO

1.- 28 ottobre 2022 -Spettacolo "Le donne di Dante " Teatro La Provvidenza, Vallo della Lucania
2. - 11 novembre 2022- Spettacolo " Ancel Keys" Teatro La Provvidenza, Vallo della Lucania.
3. - 16 marzo 2023- Don Puglisi e Don Diana – La luce del sorriso.
4.- 3 maggio" 2023 l'Inferno di Dante"- Grotte di Castelcivita.

PROGETTO "MICRO/MACROSTORIA" – COSTITUZIONE E CITTADINANZA

- 3 dicembre- Sustinere 2023- meeting sulla sostenibilità, sul tema della sostenibilità finanziaria promosso dalla BCC
- 7 febbraio - Giornata mondiale contro il bullismo e cyberbullismo
- 6 aprile "Educazione alla sicurezza" incontro con i carabinieri.
- 14 aprile progetto "RE FOOD" il gal incontra i giovani- La dieta salvavita.
- 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
- 3 maggio- progetto nazionale MEDeaterranea-Protocollo Nazionale tutela della legalità e sicurezza alimentare- incontro con i carabinieri del R.O.S.

- 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

ALTRE INIZIATIVE

- 25) novembre 2021- Giornata internazionale per l'eliminazione sulle donne
- 18 dicembre 2021 – "Una panchina per Giulio Regeni"
- 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

Iniziative 2022/23

1) 28 ottobre 2022 -Spettacolo "**Le donne di Dante** " Teatro La Provvidenza, Vallo della Lucania
2 11 novembre- Spettacolo " **Ancel Keys"** Teatro La Provvidenza, Vallo della Lucania.
4) 15 novembre 2022- **Ben –essere**(video su fb e letture in aula magna).
5) 3 dicembre- **Giornata mondiale della Disabilità**

6) 3 dicembre- **Sustinere 2023**- meeting sulla sostenibilità, sul tema della sostenibilità finanziaria promosso dalla BCC
7) 5 dicembre 2022- **Giornata contro la violenza di genere**: letture di testi letterari e testi scritti dagli alunni- film La sposa bambina
8) 27 gennaio **Il giorno della memoria**
9) 7 febbraio - **Giornata mondiale contro il bullismo e cyberbullismo**
10) 10 febbraio **Il giorno del ricordo**
11) 23 febbraio **Progetto Nazionale Campionati studenteschi**
13) 15 marzo- **Università Telematica Pegaso**- Meeting di informazione
14) 16 marzo 2023- Don Puglisi e Don Diana – **La luce del sorriso.**
15) 3 aprile- Il viaggio della Flotta Blu-**La nostra pesca è Mediterranea**
16) 6 aprile "**Educazione alla sicurezza**" incontro con i carabinieri.
17) 14 aprile progetto "**RE FOOD"** il gal incontra i giovani- La dieta salvavita
18) 29 aprile 2023 dedicata a canti, poesie, proverbi, e balli cilentani.
19) 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
20) 3 maggio- **progetto nazionale MEDeaterranea-**Protocollo Nazionale tutela della legalità e sicurezza alimentare- incontro con i carabinieri del R.O.S.

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. *VIAGGIO NEL TERRITORIO (storia arte cultura tradizioni)*
   Progetto PON Europeo: visite nel territorio
3. *Cake Design (Pasticceria e decorazione);*
4. *Calcetto 2 Benessere, corretti stili di vita, educazione motoria e sport*
5. *Progetto "Scoperta e valorizzazione del territorio"*

5.4 Percorsi interdisciplinari

Sono state individuate dal Consiglio di classe sei macroaree tematiche, che sono state declinate in tutte le discipline, in modo da creare interconnessioni concettuali, in un'ottica di pluridisciplinarità, 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*

5.5 Eventuali attività specifiche di orientamento

1. Partecipazione al corso di ORIENTAMENTO ALMA scuola di alta specialistica
2. Partecipazione al corso in presenza della ACCADEMIA MILITARE CON ILLUSTRAZIONE DEGLI INDIRIZZI DI LAUREE
3. ORIENTAMENTO ON LINE di ASSORIENTA – Polo universitario di eccellenza nazionale per orientamento agli studenti sia nel campo delle lauree brevi e specialistiche
4. Orientamento in CIBUM Scuola di alta formazione gastronomica. Dedicato agli aspiranti cuochi, chef in formazione per apprendere le competenze necessarie allo inserimento in brigate di ristoranti di alto livello. I partecipanti hanno acquisito conoscenze approfondite della cultura gastronomica, grazie ad una squadra di docenti qualificati, unica nel sud Italia.
5. ORIENTAMENTO IN USCITA E-CAMPUS

Università online tra le maggiori e più conosciute e rinomate in ambito nazionale. Per tutti coloro che lavorano e vogliono continuare gli studi, con alta formazione e eccellenza e conseguire titoli accademici.

6. INDICAZIONI SULLE DISCIPLINE

6.1 Schede informative sulle singole discipline

6.1.1 Disciplina: ITALIANO

Docente: Veneri Tiziana

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: **(anche attraverso UDA o moduli)**	**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: *Nedda, Rosso Malpelo, La Lupa, La roba*. Il ciclo dei Vinti: *I Malavoglia* e *Mastro Don Gesualdo*. Cittadinanza e Costituzione Art. 1: le condizioni dei contadini e degli operai nella Seconda metà dell'800 attraverso le opere letterarie di Emile Zolà, Giovanni Verga e Matilde Serao. ED. Civica**:** Goal 12 e 3, Agenda 2030: L'olio, il vino e il pesce nelle novelle e nei romanzi di Verga. L'importanza di questi prodotti nella nostra dieta. Conoscere le implicazioni sociali ed economiche delle attività legate alla loro produzione, per un consumo responsabile. MACROAREA: il Disagio, la Dieta Mediterranea, l'Etica. **MODULO 2- Simbolismo, Estetismo e Decadentismo.** 1. Contesto storico-culturale della Bella Epoche. 2. Contesto letterario: Simbolismo, Estetismo e Decadentismo. 3.I poeti maledetti. Charles Boudelaire: *Corrispondenze e Spleen.* -Il romanzo estetizzante di Oscar Wilde. Opera: "Il ritratto di *Dorian Gray*". 3.Giovanni Pascoli: la vita, il pensiero, la poetica e le opere. - Saggio *Il Fanciullino*: "*È dentro di noi un fanciullino*". - *Lavandare, X Agosto, L'assiuolo, Temporale, Tuono (Myricae)* -*Il gelsomino notturno (Canti di Castelvecchio*) - *Italy, III (Primi Poemetti*) 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)* Cittadinanza e Costituzione- Educazione alla salute: alcolismo e dipendenze.

MACROAREA: La Bellezza, la Memoria, la Dieta Mediterranea, Il disagio.

MODULO 3: ITALO SVEVO e il romanzo d'Avanguardia

Italo Svevo: vita, pensiero, poetica e opere.
-La *Coscienza di Zeno* (Cap. III)
ED. Civica: Costituzione, art. 32, diritto alla salute. I vizi e le dipendenze.
MACROAREA: Il disagio, L'Etica e La sostenibilità.

MODULO 4:LUIGI PIRANDELLO e il romanzo moderno umorista
Luigi Pirandello: vita, pensiero, poetica e opere.
- Saggio *L'Umorismo.*
- *Il fu Mattia Pascal*(cap. I)
- Le novelle: *La Patente e La giara.*
- *Uno, nessuno e centomila* (libro1)
ED. Civica: Costituzione, art. 32, diritto alla salute mentale.
MACROAREA: Il disagio e l'Etica.

MODULO 5: ERMETISMO, GIUSEPPE UNGARETTI E SALVATORE QUASIMODO
L'Ermetismo.
- Giuseppe Ungaretti: vita, pensiero, poetica e opere.
- *Veglia, Fratelli, Mattina, Soldati, Natale (L'Allegria)*
- *La madre (Sentimento del tempo*).

3. Salvatore Quasimodo: vita, pensiero, poetica e opere.
- *Ed è subito sera (Acque e terre)*
- *Alle fronde dei salici* (*Giorno dopo giorno)*
MACROAREA: La memoria.
Cittadinanza e Costituzione: articolo 3 e articolo 11.

MODULO 6: EUGENIO MONTALE e UMBERTO SABA

1.Eugenio Montale: vita, pensiero, poetica e opere.

- Limoni, Non chiederci la parola, Spesso il male di vivere ho incontrato (Ossi di Seppia);
-Ho sceso dandoti il braccio (Satura).
2. Umberto Saba: vita, pensiero, poetica e opere.

-*La capra, A mia moglie, Città vecchia* e *Goal* (*Il Canzoniere)*

MACROAREA: L'Etica, La Memoria, la Bellezza, il Disagio.

MODULO 7 - NEOREALISMO - PRIMO LEVI -P.P.PASOLINI – ITALO CALVINO
1. Il Neorealismo
2. Primo Levi: vita, pensiero, poetica e opere.

	-*Se questo è un uomo*. -Poesia *Se questo è un uomo.* 3. Italo Calvino: la vita, il pensiero, la poetica e le opere. -*I sentieri dei nidi di ragno*(cap. 2) - *Marcovaldo* (*Dov'è più azzurro il fiume* da *Le stagioni in città)* ED. Civica: Costituzione, art. 32, diritto alla salute. Inquinamento e cibo sano. MACROAREA: Memoria, Disagio, Etica e Sostenibilità **MACROAREE: MEMORIA – ETICA – SOSTENIBILITÀ - DIETA MEDITERRANEA -BELLEZZA E 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 bellezza, la Dieta mediterranea, il disagio e la sostenibilità. 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.
ABILITA'	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.

e

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	Valutazione scritta: 1) Comprensione e conoscenza degli argomenti 2) Chiarezza e completezza nell'esposizione. 3) Esposizione coerente e coesa dal punto di vista logico e linguistico. 4) Uso del lessico appropriato e ricco. 5) Correttezza grammaticale e morfo-sintattica 6) Capacità di analisi, riflessive e critiche Valutazione orale: 1) Conoscenza degli argomenti 2) Rielaborazione ed esposizione corretta dei concetti appresi. 3) Capacità di approfondimento e ricerca individuale 4) Capacità di collegamento interdisciplinare Ulteriori criteri per la valutazione: La valutazione complessiva tiene conto, oltre che del profitto, dell'interesse, della partecipazione, degli interventi costruttivi, della collaborazione con i compagni nel lavoro di gruppo, dell'impegno e dei progressi conseguiti durante l' anno scolastico. Nella valutazione si tiene conto della padronanza dei metodi operativi, della capacità di orientamento in situazioni semplici e in situazioni complesse ma soprattutto dell'acquisizione del rigore espositivo.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	Libri di testo, riviste specializzate, 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.

6.1.2 Disciplina: STORIA

Docente: Veneri Tiziana 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 geografici, sociali, economici, tecnologici e culturali. - Saper comprendere aspetti essenziali 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: (anche attraverso UDA o moduli)	**MODULO1: LA SECONDA META' DELL'OTTOCENTO IN ITALIA E IN EUROPA** 1) Imperialismo 2) Seconda Rivoluzione industriale. 3) Destra e Sinistra storica. 4) Età Giolittiana ED. Civica: Conseguenze ambientali e sociali della II Rivoluzione industriale e dell'Imperialismo. **MODULO 2: LA BELLA EPOCHE , LA PRIMA GUERRA MONDIALE** 1) Prima Guerra Mondiale (cause, posizione dell'Italia, eventi, conseguenze). 2) Il biennio rosso Cittadinanza e Costituzione: Il ruolo delle donne durante la Grande Guerra. ED. Civica- Sostenibilità: uso delle nuove armi e dei gas tossici durante la Prima Guerra mondiale. **MODULO 3: 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. Ed. Civica: Eugenetica e bioetica. Rispetto dei diritti e delle diversità. Antonio Gramsci: "*Odio gli indifferenti*" *11 febbraio 1917* **MODULO 4: LA CRISI DEL '29, IL NAZISMO E 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. Cittadinanza e Costituzione: le razze non esistono. I pericoli delle ideologie totalitarie. ED. Civica-Conseguenze ambientali delle guerre. Le contaminazioni. **MODULO 5**: **DAL DOPOGUERRA AL BOOM ECONOMICO** 1. La nascita della Repubblica italiana. 2. Il mondo diviso in due. La Guerra fredda. 3. Il boom economico degli anni '60 **MODULO 6: CITTADINANZA E COSTITUZIONE** 1. Le origini della Costituzione italiana. 2. I principi fondamentali della Costituzione. Lettura e riflessione dagli articoli 1 a 12 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.
ABILITA'	- 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, **tecniche di analisi della situazione** - la formazione in gruppo **- interdisciplinarietà** -lavori in rete -didattica on-line con l'utilizzo delle piattaforme - Recupero e/o di consolidamento

CRITERI DI VALUTAZIONE	Ho 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.

6.1.3 Disciplina: LINGUA E CULTURA STRANIERA (INGLESE)

Docente: Romagnoli Gabriella N°**2** ore settimanali

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	Livello A2/B1 del Framework europeo: - Conoscenza del linguaggio settoriale della lingua straniera prevista dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. - Valorizzazione e promozione delle le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. - Utilizzo del lessico del settore dei servizi enogastronomici. - Produzione di testi scritti e orali semplici e coerenti, tecnico-professionali, riguardanti esperienze, processi e situazioni relativi al settore dei servizi per la ristorazione.

e

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: **(anche attraverso UDA o moduli)**	**Review module 2:Being a cook** -The qualities of a good cook -The cook's uniform -Personal hygien-the kitchen brigade **Module 6:Menus and meals** -Menus basics -Breakfast,lunch and dinner menus -Banquets and buffets **Module 7:Food and health** -A healthy lifestyle -The food pyramid and food groups -Healthy plates -The Mediterranean diet Module 8:Food safety and hygiene -Food contamination - Food consumption - Food Safety measures - Food-safety legislation and the HACCP system **Module 11: Think globally, eat locally** -Responsible Food Consumption -Promoting a sustainable diet -Slow Food and 0 km food CIVICS: RESPONSIBLE CONSUMPTION INTEGRAZIONE : INTERNSHIP(ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO)
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 e 'avvalso dello sviluppo integrato delle abilità linguistiche.

e

	Particolare attenzione è stata data al recupero di abilità e contenuti che non sufficientemente assimilati.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	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"ed.,Rizzoli* - cd, materiale autentico, schede fotocopiate -siti internet

6.1.4 Disciplina: MATEMATICA

Docente: Di Marco Adriana N°**3** ore settimanali

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	• Definire e classificare le funzioni numeriche reali. • Saper determinare l'insieme di esistenza di una funzione. • Acquisire la nozione intuitiva di limite. • Apprendere le tecniche per il calcolo di limiti di funzioni. • Saper riconoscere la continuità e discontinuità di una funzione. • Avere la nozione di asintoto di una curva piana come applicazione geometrica del concetto di limite di una • funzione. • Assimilare il concetto di derivata di una funzione nella sua formulazione rigorosa. • Apprendere le tecniche per il calcolo delle derivate Avere gli strumenti necessari per lo studio di semplici funzioni
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: **(anche attraverso UDA o moduli)**	• Conoscere le equazioni e le disequazioni di primo e secondo grado. • Conoscere il concetto di dominio di una funzione, continuità e limite di una funzione. • Concetto di derivata di una funzione. • Conoscere le proprietà locali e globali delle funzioni. CONTENUTI TRATTATI • Richiami e complementi sulle equazioni: risolvere equazioni di primo e secondo grado. • Richiami e complementi sulle disequazioni: risolvere disequazioni di primo e secondo grado (risoluzione con metodo grafico e algebrico). • Insiemi numerici. Definizione di funzione. Dominio di funzioni algebriche (intere e fratte). Il segno di una funzione. Punti di intersezione con gli assi. Significato di funzione continua e non. Vari tipi di discontinuità. • Limiti delle funzioni di una variabile. Calcolo di semplici limiti di funzioni intere e fratte. Calcolo del limite destro e sinistro di una funzione. Algebra dei limiti (nel caso di limiti finiti). Forme di indecisione di funzioni algebriche (0/0, ∞/∞). Calcolo degli asintoti (orizzontale, verticale e obliquo). La derivata: il concetto di derivata (dal punto di vista geometrico). Algebra delle derivate. Derivate delle funzioni elementari . Funzioni crescenti e decrescenti. Calcolo dei punti di massimo, minimo e di flesso. Studio di una funzione: schema per lo studio del grafico di una funzione di funzioni algebriche razionali intere e fratte.

	Rappresentazione grafica di una funzione.

	Punti di intersezione con gli assi. Significato di funzione continua e non (solo mediante rappresentazione grafica). • Limiti delle funzioni di una variabile: introduzione al concetto di limite, sia numerica che come interpretazione grafica. Calcolo di semplici limiti di funzioni intere e fratte. Calcolo del limite destro e sinistro di una funzione. Algebra dei limiti (nel caso di limiti finiti). Forme di indecisione di funzioni algebriche (0/0, $\infty - \infty$, ∞/∞). Calcolo degli asintoti (orizzontale, verticale e obliquo). La derivata: il concetto di derivata (dal punto di vista geometrico). Algebra delle derivate. Derivate delle funzioni elementari di una variabile (intere e fratte). Funzioni crescenti e decrescenti. Calcolo dei punti di massimo, minimo e di flesso. • Studio di una funzione: schema per lo studio del grafico di una funzione. Funzioni algebriche razionali. Rappresentazione grafica di una funzione.
ABILITA':	• Risolvere equazioni e disequazioni di primo e secondo grado intere efratte. Calcolare il dominio di una funzione (intere e fratte). • Calcolare il limite di funzioni (intere e fratte). Calcolare le derivate di semplici funzioni (intere e fratte). • Rappresentare graficamente unafunzione.
METODOLOGIE:	• . Lezioni frontali, dialogiche e laboratoriali. • Lavori di gruppo • Esercizi interattivi • Conversazioni guidate

e

CRITERI DI VALUTAZIONE:	Per la valutazione complessiva si è tenuto conto: a) delle conoscenze e delle abilità effettivamente possedute dall'alunno in relazione alle competenze stabilite; b) dei risultati delle verifiche scritte e orali; c) dei progressi compiuti rispetto ai livelli di partenza; d) dell' effettivo conseguimento degli obiettivi educativi stabiliti dal Consiglio di Classe. Gli strumenti di verifica sono: a) verifiche continue attraverso: domande informali, interventi durante le lezioni e le video lezioni; b) verifiche orali articolate ed approfondite c) verifiche scritte: esercizi simili ad altri risolti in classe, domande teoriche. Da queste verifiche, anche informali, sono scaturiti elementi utili per la valutazione del raggiungimento o meno delle competenze. Nella valutazione delle prove scritte e orali si è tenuto conto della: • qualità dell'esecuzione (ordine, chiarezza e rigore logico nell'esposizione, uso del linguaggio specifico, la conoscenza e l'uso dei dati disciplinari); • errori di distrazione; • errori di calcolo • errori di concetto; • applicazione errata di formule, procedure e teoremi; • quantità del lavoro svolto; • esecuzione incompleta per: non conoscenza dei contenuti; • lentezza esecutiva; • presenza di errori che impediscono la prosecuzione. • uso di una terminologia scientifica adeguata • capacità di autovalutazione • conoscenze e utilizzo di teorie, concetti, termini, regole, procedure, metodi e tecniche rispetto delle consegne

	- qualità dell'esecuzione (ordine, chiarezza e rigore logico nell'esposizione, uso del linguaggio specifico, la conoscenza e l'uso dei dati disciplinari); - errori di distrazione; - errori di calcolo - errori di concetto; - applicazione errata di formule, procedure e teoremi; - quantità del lavoro svolto; - esecuzione incompleta per: non conoscenza dei contenuti; - lentezza esecutiva; - presenza di errori che impediscono la prosecuzione. - uso di una terminologia scientifica adeguata - capacità di autovalutazione - conoscenze e utilizzo di teorie, concetti, termini, regole, procedure, metodi e tecniche - rispetto delle consegne
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	• Libro di testo: L. Sasso. La Matematica a colori. Vol 4. Petrini. • Mappe concettuali • Appunti personalizzati • Multimedialità in aula • Schede operative

6.1.5 Disciplina: LINGUA E CULTURA STRANIERA (FRANCESE)

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

COMPETENZE RAGGIUNTE	Interazione in conversazioni su ambiti settoriali Lettura e comprensione di idee principali di brevi testi, sia scritti che orali relativamente complessi, riguardanti argomenti del settore d'indirizzo e produzione orale con chiarezza e pertinenza

CONOSCENZE CONTENUTI TRATTATI:	• Les menus spéciaux : menu religieux, menu dégustation • Principes et groupes d'aliments - Le régime méditerranéen - Les régimes végétarien et végétalien • L'hygiène du personnel de restauration -l'hygiène des locaux, de l'équipement de cuisine et de la salle Les procédures d'hygiène d' alimentaire dans la manipulation des aliments • La contamination des aliments -La conservation des aliments • La méthode HACCP • Les contrats de travail • Le curriculum vitae : le modèle européen • La lettre de motivation • L'entretien d'embauche
ABILITA'	A. Saper presentare i diversi tipi di carta/ menu - Presentare i principi fondamentali della piramide alimentare B. Descrivere i benefici della dieta mediterranea, e la sua applicazione in alcune ricette C. Presentare i tratti essenziali della dieta vegetariana e vegana, proponendo alcune ricette
METODOLOGIE	Si sono utilizzate le seguenti tecniche: lezioni frontali lavori a coppia o di gruppo, lettura globale e analitica, traduzione veloce, riassunti e ***exposés.*** L'approccio metodologico è stato di tipo comunicativo. Le eventuali integrazioni/ ripasso delle strutture morfosintattiche della lingua sono avvenuti in modo induttivo
CRITERI DI VALUTAZIONE	La verifica delle abilità raggiunte dagli studenti è stata attuata sia in modo informale (conversazione in classe, correzione dei compiti a casa) sia in modo formale (verifiche scritte e orali). Si è ricorso a test oggettivi per il controllo di competenze di tipo strettamente

e

	linguistico. Tuttavia, in sintonia con gli obiettivi fissati e la metodologia applicata, le prove di controllo sono state anche soggettive.
TESTI MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI	Libro in adozione CD e Dvd, documenti autentici tratti da internet, appunti, materiale integrativo fornito dall'insegnante, LIM.

6.1.6 Disciplina: DIRITTO E TECNICA AMM.VA DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Docente: CAPASSO Stefania N°**5** ore settimanali

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	• Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali • Individuare la richiesta e lo sviluppo dei mercati • Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi • Adeguare la produzione e la vendita in relazione alle richieste dei mercati • Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi • Saper redigere un *business plan* • Applicare la normativa in materia di sicurezza, trasparenza, tracciabilità dei prodotti e dei marchi di qualità alimentare
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: **(anche attraverso UDA o moduli)**	**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. **B – Il marketing:** aspetti generali; il marketing strategico, il marketing operativo, il web marketing, il marketing plan. **C - Pianificazione, programmazione e controllo di gestione:** la pianificazione e la programmazione; il budget; il Business Plan. **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 tutela del consumatore; i contratti delle imprese ristorative e ricettive. **E - Le abitudini alimentari e l'economia del territorio:** le abitudini alimentari; i marchi di qualità alimentare. **F – Educazione civica:** principi fondamentali della Costituzione; l'art. 48 e l'art. 41. Strategie di comunicazione con le tecnologie digitali; norme comportamentali nell'ambito della comunicazione digitale; tutelare la reputazione e la propria identità sul web. Utilizzare Internet per fare marketing.

e

ABILITA':	• Conoscere i caratteri del turismo e della sua evoluzione, i fattori che influenzano il turismo, i principali organismi internazionali, gli organi dell'UE, gli strumenti di analisi del mercato turistico e le fonti normative interne • Conoscere la definizione di marketing, le fasi del marketing strategico, il marketing operativo e le **4 P**, le fasi del ciclo di vita del prodotto, il web marketing, la *mission*, la *vision*, il vantaggio competitivo • Conoscere il budget economico e il *business plan* • Conoscere le norme sulla costituzione dell'impresa, conoscere i principi della normativa alimentare, della normativa sulla sicurezza sul lavoro, gli elementi del contratto, i contratti del settore ristorativo, il marchio • Conoscere quali sono i principi fondamentali della Costituzione; saper utilizzare Internet per fare marketing e saper attivare strategie di comunicazione digitale.
METODOLOGIE:	• Verifica, all'inizio della lezione, di quanto appreso e chiarimento degli eventuali dubbi degli studenti • Lezione frontale dell'insegnante; • Sviluppo di rapporti interdisciplinari; • Coinvolgimento diretto degli allievi nell'itinerario didattico e di conoscenza a medio e lungo termine
	• Coinvolgimento degli allievi in attività di approfondimento personale • Uso della multimedialità come strumento di supporto

e

CRITERI DI VALUTAZIONE:	Strumenti per la verifica formativa sono il dialogo quotidiano con gli studenti e lo svolgimento di esercizi in classe, oltre alla correzione di compiti assegnati. Vengono effettuate varie tipologie di prove per valutare le diverse competenze messe in atto dagli studenti: • prove scritte con esercizi, risoluzione di problemi o test: nella valutazione delle prove scritte si tiene conto della conoscenza e padronanza dei metodi operativi, della capacità di organizzare della procedura ai fini dello svolgimento dei quesiti, dell'esattezza e completezza dello svolgimento, della corretta lettura ed interpretazione del testo dei quesiti e dell'eventuale capacità di elaborare procedure originali. Interrogazioni orali non programmate e/o prove per l'orale: nella valutazione si tiene conto della padronanza dei metodi operativi, della capacità di orientamento in situazioni semplici e in situazioni complesse ma soprattutto dell'acquisizione del rigore espositivo. La valutazione complessiva tiene conto, oltre che del profitto, dell'interesse, della partecipazione, degli interventi costruttivi, della collaborazione con i compagni nel lavoro di gruppo, dell'impegno e dei progressi conseguiti durante l'anno scolastico.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Testo in adozione: *Gestire le Imprese Ricettive – Classe Quinta*, S. Rascioni, F. Ferriello, Tramontana Edizioni • Libri di testo • Fotocopie • Lavagna elettronica • Computer, Internet e software specifici • Google Drive (documenti, fogli, presentazioni, sites, uso in collaborazione dei documenti) • Esercizi e test interattivi sul web su hub scuola o realizzati appositamente per gli alunni • Video lezioni • Google Classroom in unione con Google Suite (Google forms in particolare per effettuare esercitazioni) **Libro di Testo:** *Imprese ricettive & ristorative oggi* – Autori: Grazia Batarra e Monica Mainardi - Edizione: Tramontana

e

6.1.7 Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: De Cicco Tiziana N°**5** ore settimanali un'ora di compresenza con ITP

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: Scienze degli Alimenti	**COMPETENZA in uscita n° 2** Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione **COMPETENZA in uscita n° 3** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. **COMPETENZA in uscita n°4:** Predisporre prodotti, servizi e menù 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 ed equilibrat**i.** **COMPETENZA in uscita n°6:** Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: **(anche attraverso UDA o moduli)**	**MODULO 1 – Sicurezza a tutela dei consumatori** a filiera agroalimentare. Tipologie di filiera agroalimentare e loro mpatto ambientale. Le frodi alimentari. La sicurezza alimentare nella iliera produttiva. La qualità della filiera agroalimentare. Le certificazioni i qualità. Le certificazioni di prodotto: marchi europei e nazionali. l sistema HACCP. Igiene dei prodotti alimentari. Requisiti generali in ateria di igiene. I Manuali di Buona Prassi Igienica. Esempi di buone ratiche igieniche. Il sistema HACCP: fasi preliminari e principi. Il ontrollo ufficiale degli alimenti. a contaminazione biologica degli alimenti. Le malattie trasmesse dagli limenti. I prioni e le encefalopatie. I virus. Epatite A. Epatite E. I atteri. Fattori ambientali e crescita microbica. Le tossinfezioni limentari. Salmonellosi. Tossinfezione da stafilococco. Tossinfezione a Clostridium Perfrigens. Botulismo. Listeriosi. I funghi microscopici: eviti e muffe. Parassitosi intestinali: Toxoplasmosi. Teniasi. nisakidosi. a contaminazione fisica degli alimenti: la contaminazione particellare. I adionuclidi. **a contaminazione chimica degli alimenti. Le micotossine. Gli grofarmaci. I zoofarmaci.Sostanze cedute da materiali o contenitori. metalli pesanti MODULO 2: L'alimentazione nell'era della lobalizzazione**

	uovi prodotti alimentari. Prodotti alimentari innovativi. Alimenti alutistici. Alimenti arricchiti. Alimenti alleggeriti. I prodotti per n'alimentazione particolare. Gli integratori alimentari. Gli alimenti unzionali. Probiotici. Prebiotici. Simbiotici. I novel foods. Gli alimenti GM. **MODULO 3: L'alimentazione in condizioni fisiologiche** 'alimentazione nelle diverse fasi della vita. La dieta nell'età evolutiva. a dieta del neonato e del lattante. La dieta del bambino. La dieta ell'adolescente. La dieta dell'adulto. Le basi di una dieta sana. LARN e ieta equilibrata. Linee guida per una sana alimentazione. La piramide limentare. La dieta in gravidanza e della nutrice. La dieta nella terza età. iete e stili alimentari. Stili alimentari. La dieta mediterranea. La iramide della dieta mediterranea. La dieta sostenibile. Le diete egetariane. La dieta macrobiotica. La dieta eubiotica. rescrizioni alimentari e religioni. Il valore simbolico degli alimenti elle grandi religioni. Le regole alimentari nell'ebraismo. Le regole limentari nel Cristianesimo. Le regole alimentari nell'Islam. 'alimentazione nella ristorazione collettiva. La ristorazione. La istorazione di servizio. La mensa scolastica. La mensa aziendale. La istorazione nelle case di riposo. La ristorazione ospedaliera. **MODULO 4: L'alimentazione in situazioni patologiche** a dieta nelle malattie cardiovascolari. Prevenzione del rischio ardiovascolare. Ipertensione arteriosa. Iperlipidemie ed aterosclerosi. percolesterolemia. Ipertrigliceridemia. a dieta nelle malattie metaboliche. Sindrome metabolica. Diabete ellito. Obesità. llergie e intolleranze alimentari. Le reazioni avverse al cibo. Reazioni ossiche. Le allergiealimentari. Le intolleranze alimentari. L'intolleranza l lattosio. Favismo La sensibilità al glutine e la celiachia. La diagnosi elle allergie e delle intolleranze. Allergie, intolleranze e ristorazione ollettiva. limentazioni e tumori. Il processo di cancerogenesi. Sostanze cancerogene sostanze protettive presenti negli alimenti. **Educazione Civica**: La Costituzione italiana: art. 32, diritto alla salute. La piramide alimentare transculturale .
ABILITA':	1. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. 2. Garantire la tutela e la sicurezza del cliente 3. Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito. 4. Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo

	spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati 5. Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. 6. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari
METODOLOGIE:	1. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base specifiche esigenze dietologiche e/o limitazioni alimentari 2. Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	**Valutazione scritta**: Conoscenza degli argomenti-Completezza delle risposte-Coerenza con i temi proposti- Uso del lessico specifico della materia **Valutazione orale**: Conoscenza degli argomenti- Rielaborazione ed esposizione corretta dei concetti appresi - Capacità di approfondimento e ricerca individuale- Capacità di collegamento interdisciplinare Ulteriori criteri per la valutazione: partecipazione e impegno nelle attività svolte in classe, livello di partenza, lavoro svolto a casa, progressione e potenzialità di apprendimento, rispetto delle consegne, adeguatezza agli obiettivi cognitivi ed educativi relativamente al livello di competenze raggiunte, capacità di utilizzare nuovi strumenti digitali.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Libro di testo: A.Machado - Scienza e Cultura dell'Alimentazione – Editrice Poseidonia Appunti, mappe concettuali, video LIM e supporti multimediali Piattaforma Google Classroom App di Google

e

6.1.8 Disciplina: LAB. SERV. ENOGASTRONOMIA- SETT. CUCINA

Docente: SANTORO Carmela N°**7** ore settimanali di cui un'ora di compresenza con scienze e cultura degli alimenti

COMPETENZE RAGGIUNTE a fine dell'anno per la disciplina. **(anche attraverso UDA o moduli)**	• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. • 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. • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. • 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 coni colleghi. • Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferriferimento.

e

CONTENUTI TRATTATI:	• La legislazione alimentare, i rischi nelle lavorazioni. • Le regole di una buona prassiigienica, le regole di una corretta prassi dilavorazione, la redazione minima di un piano di autocontrollo, il TUSL,i dispositivi di protezione individuale. • I valori del cibo. La tutela dei prodotti di qualità I prodotti ecocompatibili, i nuovi prodotti alimentari. • Le gamme alimentari . • L'organizzazione del reparto : organizzazione per regole e per eccezioni. • La pianificazione degli acquisti: ordinazioni, ricevimento, stoccaggio delle merci. La gestione delle scorte. • Alimenti, principi nutritivi e calorie, le intolleranze alimentari, • Catering e banqueting, gestione dei servizi di catering e banqueting • Catering e ristorazione collettiva . • L'organizzazione della produzione. • I menu della ristorazione sociale eaziendale, L'organizzazione del servizio, il banqueting manager
METODOLOGIE:	• Simulazioni scritte • Lezioni frontali come momento di informazione, di chiarimento e di approfondimento • Lavoro individuale e in team • Discussione guidata, finalizzata alla verifica e/o chiarimento di conoscenze • Discussione libera • Produzione libera o guidata di schemi per apprendere e fissare le acquisizioni di studio • Laboratorio audiovisivo, informatico, Fotocopie di materiale integrativo

e

CRITERI DI VALUTAZIONE:	• Strumenti per la verifica/valutazione formativa, sono il dialogo quotidiano con gli studenti e con verifica orale/colloqui in classe, oltre alla verifica/correzione delle consegne assegnate. • Vengono effettuate varie tipologie di prove per valutare le diverse competenze messe in atto dagli studenti. Infatti, sono state effettuate verifiche orali, "simulazioni scritte; prove semi-strutturate e pratiche. • interrogazioni durante le esercitazioni pratiche non programmate: nella valutazione si tiene conto della padronanza dei metodi operativi, della capacità di orientamento in situazioni semplici e in situazioni complesse ma soprattutto dell'acquisizione del rigore espositivo. • La valutazione complessiva tiene conto, oltre che del profitto, dell'interesse, della partecipazione, degli interventi costruttivi, della collaborazione con i compagni nel lavoro di gruppo, dell'impegno e dei progressi conseguiti durante l'anno scolastico
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	• Libro di testo utilizzato : Titolo Chef con MasterLab Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina, Editore Le Monnier Scuola, Autore Gianni Frangini, • Fotocopie • Lim • Computer, Internet e software specifici • Google Drive

e

6.1.9 Disciplina: SCIENZE E TECNICHE MECCANICHE

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)	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. U.D. 1 Automazione industriale U.D. 2 L'azienda e L'Organizzazione Industriale U.D. 3 Trasmissione del moto e Manutenzione

e

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

6.1.10 Disciplina: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Docente: Iannuzzelli Mercedes N°**2** ore settimanali

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

e

6.1.11 Disciplina: RELIGIONE

Docente: Errico Carlo N°**1** ore settimanali

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	• Capacità di valutare i fatti della vita personale e sociale alla luce del fatto cristiano. • Nella ricerca delle soluzioni alle varie problematiche proposte, siano esse religiose, sociali o concernenti la sfera giovanile, gli alunni hanno dimostrato ottime capacità intuitive e applicative.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: **(anche attraverso UDA o moduli)**	***UN DIO CONTROVERSO*** **Contenuti** 11 Il mistero nell'indagine della scienza. 1.2 Il mistero tra scienza e fede. 1.3 Il mistero della vita. 1.4 La coscienza di sé come rivelatrice dell'uomo. 1.5 L'universo per l'uomo. 1.6 Mistero, scienza e magia. ***LA CHIESA IN DIALOGO CON LE RELIGIONI*** ***CONTENUTI*** 2.1 In nuovi interrogativi dell'uomo. 2.2 I nuovi scenari del religioso. 2.3 Il dialogo interreligioso. 2.4 La Chiesa cattolica e le principali religioni. 2.5 I nuovi scenari del religioso. 2.6 Dio è morto? ***L'ETICA DELLA VITA*** Contenuti
ABILITA':	Confronto tra il cattolicesimo, le altre confessioni cristiane, le altre religioni e i vari sistemi di significato; a comprendere e a rispettare le diverse posizioni che le persone assumono in materia etica e religiosa. Conoscenza delle problematiche legate al confronto tra istanze laiche e senso cristiano della vita. • Per quanto riguarda la Religione, data la vastità e l'ampiezza della materia e del materiale trattato, non è sempre facile parlare di abilità ben acquisite; le capacità di analisi critica e le competenze raggiunte dagli allievi si possono quantificare **discretamente**.

METODOLOGIE:	(indicano i metodi relativi alle concrete interazioni docenti – alunni: lezioni, gruppi di lavoro, attività di recupero- approfondimento) Si è fatto costante uso di lezioni interattive, lezioni aperte di tipo pluridisciplinare e multimediale, discussioni guidate, ricerca-azione, grazie all'ausilio di LIM, libri di testo misti, prodotti audiovisivi e multimediali ed infine esperienze a tema di "didattica rovesciata".
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Fondamentali per la valutazione finale sono: 1. La partecipazione attiva e propositiva; 2. L'interesse; 3. La capacità di confrontarsi con i valori religiosi; 5. La comprensione e l'uso dei linguaggi specifici; 6. L'impegno nell'acquisizione delle conoscenze proposte 7. La capacità di rielaborazione personale. ***CRITERI DI VALUTAZIONE DEI LIVELLI RAGGIUNTI*** • Il livello **INSUFFICIENTE** è dato dalla verifica finale che non riporta nemmeno la ripetizione di quanto detto dal docente o da quanto emerso durante la discussione in classe. • Il livello **SUFFICIENTE** è determinato dall'aver seguito quanto proposto dall'insegnante ed averlo ribadito in maniera poco autonoma. • Il livello **DISCRETO** è dato dall'aver seguito in maniera costante quanto proposto dall'insegnante e di averlo ribadito. • Il livello **BUONO** è dato dall'aver seguito in maniera costante quanto proposto dall'insegnante ed averlo ribadito in maniera autonoma. • Il livello **DISTINTO** è dato dall'aver seguito in maniera costante quanto proposto dall'insegnante ed averlo ribadito e ampliato. • Il livello **OTTIMO** è determinato dall'aver seguito in maniera costante e propositiva, anche con interventi in classe, quanto proposto dall'insegnante e averlo ribadito e ampliato con giudizio autonomo e originale.

e

TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	(indicano i mezzi, le attrezzature, i laboratori, le tecnologie, la palestra e la biblioteca, i materiali didattici e i testi adottati) Libro di testo: **CORAGGIO DELLA FELICITA' ,** volume unico editrice SEI. Bibbia, documenti del Magistero della Chiesa, libri, DVD, articoli di giornale e altri testi. Lezioni frontali, visione di documentari, presentazioni PPT su alcune tematiche e discussioni.

6.2 Educazione Civica (Insegnamento trasversale) – Legge 92/2019

Docente di classe referente per l'Educazione Civica: prof. Gatto Giovanni

L'insegnamento di Educazione civica di carattere trasversale trova concreta applicazione a partire da questo anno scolastico, la corresponsabilità educativo-didattica è di tutti i docenti. Le novità più rilevanti del nuovo insegnamento sono la definizione di un curricolo riconoscibile valorizzando i contributi delle varie discipline, l'individuazione di un monte ore annuale minimo di 33 ore e una apposita valutazione. L'insegnamento di Educazione Civica sviluppa la conoscenza e la comprensione delle strutture e dei profili sociali, economici, giuridici, civici e ambientali della società; contribuisce a formare cittadini responsabili e attivi; promuove la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri; sviluppa la conoscenza per la Costituzione italiana; sviluppa la conoscenza delle istituzioni dell'Unione europea; promuove la condivisione dei principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale, diritto alla salute e al benessere della persona; alimenta e rafforza il rispetto nei confronti delle persone, degli animali e della natura.

I macronuclei tematici sono:

1) **Costituzione, istituzioni, regole e legalità**
2) **Agenda 2030 e sviluppo sostenibile**
3) **Cittadinanza digitale**

e

6.3 Nuclei Tematici tra le discipline e lavoro conclusivo

EDUCAZIONE CIVICA classe V A ENO

Articolazione tra le discipline dei nuclei tematici

PRIMO QUADRIMESTRE: Goal 12 e 3: Consumo e produzione responsabile e salute e benessere.			
Disciplina	**ore**	**Argomento**	**Competenze attese**
Italiano	3	L'olio, il vino e il pesce nelle novelle e nei romanzi di Verga.	Prendere consapevolezza dell'importanza di questi prodotti nella nostra dieta e conoscere le implicazioni sociali ed economiche delle attività legate alla loro produzione, per un consumo responsabile.
Francese	2	Objectif 12 ODD	Un plan pour parvenir à un avenir meilleur et plus durable pour tous!! Avoir une connaissance et une sensibilisation vers nos produits du Régime Méditerranéen et au niveau social et économique des activités liées à leur production pour une consommation responsable!
Inglese	2	Responsible Consumption	Increasing Resource Efficiency And Promoting Sustainable Lifestyle
Matematica	3	Elementi di statistica. Elementi di probabilità.	Utilizzare i concetti ed i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare i dati
Economia aziendale	3	Produrre e consumare in maniera responsabile.	Conoscere e comprendere quali azioni compiere per garantire una crescita dignitosa e sostenibile.
Laboratorio di cucina	2	Come creare un piatto con gli avanzi in modo creativo	Saper utilizzare gli avanzi in modo sostenibile e creativo
Totale ore	**16**		

e

SECONDO QUADRIMESTRE: Costituzione, art. 32, diritto alla salute.			
Disciplina	**ore**	**Argomento:**	**Competenze attese**
Italiano	4	Letture e riflessioni di autori tra '800-'900 e contemporanei.	Prendere consapevolezza del diritto alla salute dal punto di vista personale e sociale
Storia	3	Le riforme per garantire il diritto alla salute. Tematiche di attualità: la terra dei fuochi e i vari tipi di inquinamento.	Prendere consapevolezza dell'importanza della salute come dovere verso noi stessi e la società, per evitare conseguenze anche economiche.
Economia aziendale	2	La salute, diritto fondamentale.	Comprendere l' importanza della salubrità dell'ambiente nella tutela della salute.
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.
Matematica	3	Elementi di statistica e probabilità	Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali. Interpretazioni dati
Scienze 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

e

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	17		

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.

7.1 Griglia di valutazione del comportamento scolastico degli studenti

- Comportamento corretto e rispettoso nei confronti del personale docente e non docente, dei compagni e 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.

e

7.2 Griglie di valutazione della prima prova scritta

IIS "ANCEL KEYS"

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

TIPOLOGIA A – ANALISI TESTUALE

ALUNNO/A…….. CLASSE……..

Il punteggio totale in centesimi va riportato a 20 dividendo la somma per 5.

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	

e

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

LA COMMISSIONE:_____
_____
_____
_____

IL PRESIDENTE_____

IIS "ANCEL KEYS"

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

ALUNNO/A…… CLASSE……..

Il punteggio totale in centesimi va riportato a 20 dividendo la somma per 5.

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,	***Forma corretta, con rare imprecisioni***	***9-10***	
	Imprecisioni lievi e non eccessivamente frequenti	6-8	
	Gravi errori ripetuti con frequenza	1-5	

morfologia, sintassi, punteggiatura)			
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_____

IIS "ANCEL KEYS"
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

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

ALUNNO/A…… CLASSE……..

e

Il punteggio totale in centesimi va riportato a 20 dividendo la somma per 5.

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	

e

PUNTEGGIO_____/20

LA COMMISSIONE:_____
_____
_____
_____

IL PRESIDENTE_____

7.3 Griglia di valutazione della seconda prova scritta

Con l'Esame di stato 2022-2023 entra a regime il Nuovo Ordinamento degli istituti Professionali (Decreto Legislativo 61/2017). Esso prevede una nuova modalità di elaborazione della seconda prova scritta: la seconda prova non è centrata sulle discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei tematici fondamentali di indirizzo. È un'unica prova integrata in cui il Ministero fornisce la "cornice nazionale generale di riferimento" e le commissioni costruiscono le tracce declinando le indicazioni ministeriali secondo lo specifico percorso formativo attivato dalla scuola**.**

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	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	

e

problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	**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	

LA COMMISSIONE:_____

IL PRESIDENTE_____

e

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

7.3 Allegato A - O.M. n. 45 del 09/03/2023)

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti PUNTI, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

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	3-3.50	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	E 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	E in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	E 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	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla	0.50	

e

		riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato		
comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	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

LA COMMISSIONE:_____

IL PRESIDENTE_____

7.4 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 banda di 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.

L'attribuzione del credito avviene :

1) attribuzione del credito in quarantesimi sulla base dell'Allegato A al D.lgs. 62/2017 (a tal fine si somma: credito terzo anno, credito quarto anno e credito attribuito per il quinto anno);

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

e

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

COGNOME E NOME	DISCIPLINA	FIRMA
Santoro Carmela	Laboratorio Cucina	
De Cicco Tiziana	Scienze degli Alimenti	
Errico Carlo	Religione	
Capasso Stefania	Dir. Tecn. Amm. Str. Ric.	
Iannuzzelli Mercedes	Scienze Motorie	
Romagnoli Gabriella	Inglese	
Di Marco Adriana	Matematica	
Veneri Tiziana	Italiano/Storia	
Pepe Elena	Francese	
Carrano Domenico	Scienze Meccaniche	

Castelnuovo Cilento, 15/05/2023

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa *Maria Masella*