ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE - "ANCEL KEYS"-CASTELNUOVO CILENTO
Prot. 0001943 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 Sala e Vendita

TRIENNIO IST. PROF. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'

Articolazione Sala e Vendita

(IP17) CASTELNUOVO CILENTO, 15 maggio 2023

Anno Scolastico 2022/2023

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Maria Masella

Castelnuovo Cilento, 15 maggio 2023

Tabella in quarantesimi allegata al D. lgs. 62/2017 67
Tabella di attribuzione dei crediti Classe V 68

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 la luce l'Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione come sede coordinata dell'IPSAR "R. VIRTUOSO" di Salerno.

Nel 2000 l'IPSAR di Castelnuovo Cilento diventa sede coordinata dell'IPSIA di Vallo della Lucania.

L'autonomia dell'Istituto è stata ottenuta nell'a. s. 2007-2008 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 L.n.133/2008, emanata dal Presidente della Repubblica in data 15 marzo 2010), assume il nome di **Istituto di Istruzione Superiore** "Ancel Keys" con gli indirizzi di Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera e di Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale.

La struttura, di recente costruzione, è situata nelle vicinanze di un importante snodo stradale e ferroviario, il che è particolarmente importante considerando che l'utenza dell'Istituto è composta quasi interamente da pendolari.

L'Istituto dispone di un laboratorio multimediale, un laboratorio linguistico, un laboratorio di chimica, laboratori di settore (tre cucine, due sale, due bar didattici),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 aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

Risultati di apprendimento

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento elencati al punto 1.1. dell'Allegato A) – D.lgs. 13 aprile 2017, n. 61, comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, specificati in termini di competenze.

Nell'articolazione **"Servizi di sala e vendita"** gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

2.2. Quadro orario settimanale della classe 5^ A sala e vendita

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO
1	DTA	Religione	Matematica	Lab. Serv. Sala e Vendita	Lingua stran. (Inglese)	Lingua e letteratura italiana
2	Lab. Serv. Sala e Vendita	Scienza e cult. alimentazione	Scienza e cult. alimentazione	Lab. Serv. Sala e Vendita	Scienza e cult. alimentazione	Scienza e cult. alimentazione
3	Lab. Serv. Sala e Vendita/Tecn. org. e gest. proc. produtt.	Lingua straniera (Inglese)	Lingua straniera (Francese / Cinese)	Lab. Serv. Sala e Vendita	Lingua e letteratura italiana	Storia
4	Lab. Serv. Sala e Vendita	DTA	DTA	Matematica	Storia	Lingua straniera (Francese / Cinese)
5	Lab. Serv. Sala e Vendita/Sc.e cult. alimentazione	Lingua e letteratura italiana	Lingua e letteratura italiana	Sc. motorie	Matematica	Lingua straniera (Francese / Cinese)
6		Sc. motorie			DTA	

3. DESCRIZIONE-SITUAZIONE DELLA CLASSE

3.1. Composizione Consiglio di Classe

COGNOME E NOME	RUOLO	DISCIPLINA
Di Marco Adriana	Docente (Coordinatore di Classe)	Matematica
Esposito Filomena	Docente	Scienza e cult. alimentazione
Errico Carlo	Docente	Religione
Carrano Domenico	Docente	Tecniche di Organizzazione e Gestione dei Processi Produttivi
Iannuzzelli Mercedes	Docente	Scienze Motorie
D'Aiuto Teresa	Docente	Inglese
Sirica Irene	Docente	Diritto e Tecnica Amministrativa della struttura ricettiva
Capaldo Carmela	Docente	Italiano e Storia
Troccoli Maria Francesca	Docente	Francese
Amendola Teresa	Docente	Cinese
Massanova Raffaele	Docente	Lab. Sala e Vendita
7	Componente studenti	//
11	Componente studenti	//

3.2. Continuità docenti

Disciplina	3^ CLASSE	4^ CLASSE	5^ CLASSE
Dir. Tecn. Amm. Str. Ric.	Cirillo Maurizio	Sirica Irene	Sirica Irene
Scienza degli Alimenti	Guercio Antonia	Esposito Filomena	Esposito Filomena
Religione	Accarino Cristina	Fontana Pasqualina	Errico Carlo
Tecniche di Organizzazione e Gestione dei Processi Produttivi	----------	Stanco Mike	Carrano Domenico
Scienze Motorie	Iannuzzelli Mercedes	Iannuzzelli Mercedes	Iannuzzelli Mercedes
Inglese	D'Aiuto Teresa	D'Aiuto Teresa	D'Aiuto Teresa
Matematica	Di Marco Adriana	Di Marco Adriana	Di Marco Adriana
Italiano/Storia	Graziani Flavia	Graziani Flavia	Capaldo Carmela
Francese	Troccoli Maria Francesca	Troccoli Maria Francesca	Troccoli Maria Francesca
Lab. Sala	Zarra Angelo	Massanova Raffaele	Massanova Raffaele
Cinese	De Marco Antonella	De Marco Antonella	Amendola Teresa

3.3. Commissione d'esame

Su proposta del consiglio di classe del 1 febbraio 2023 che ha individuato le discipline affidate ai membri

interni 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 II grado a. s. 2022/23, com'è noto, si svolgeranno secondo la normativa ordinaria, di cui al D.lgs. 62/2017, ivi comprese le commissioni d'esame che tornano ad essere composte da componenti interni ed esterni, in conformità al D.M. n. 11 del 25/01/2023, che definisce le materie oggetto della seconda prova e le modalità del colloquio.

Discipline affidate a membri interni

- Lab. Servizi Sala e Vendita- settore sala B021: *Prof. Massanova Raffaele*
- Scienza e cultura dell'Alimentazione A031: *Prof.ssa Esposito Filomena*
- Diritto e Tecnica Amministrativa della struttura ricettiva A045: *Prof.ssa Sirica Irene*

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 11 alunni, di cui 7 femmine e 4 maschi, provenienti dalla 4^A-Sala e Vendita, quest'anno si sono aggiunti due studenti, entrambi già in possesso di un diploma alberghiero, settore enogastronomia. La classe in terza era inizialmente composta da 14 alunni a fine anno scolastico, due studenti non sono stati scrutinati per il numero elevato di assenze. La classe, in quarta, si è incrementata di due nuovi alunni, purtroppo alla fine dell'anno quattro studenti non sono stati ammessi alla classe successiva per l'elevato numero di assenze. Uno studente, invece, si è trasferito presso un altro istituto.

Nel terzo anno le attività didattiche si sono svolte in alcuni periodi in presenza, e in DDI per i positivi mentre in altri periodi in DaD .Nel quarto anno le attività didattiche si sono svolte tutte in presenza, la DDI era prevista solo in caso di positività al Covid; nel quinto la frequenza è stata interamente in presenza. Tali modalità altalenanti nel corso degli anni hanno parzialmente privato gli allievi della possibilità di fare pienamente esperienza nell'ambito dei Percorsi per le competenze trasversali. Nell'ultimo triennio gli studenti hanno preferito poco le materie di tipo formativo apprezzando maggiormente le materie tecnico-pratiche verso le quali sono più propensi e dove, per lo più, hanno ottenuto, quasi sempre, i loro migliori risultati. Nel complesso il profitto scolastico è stato pressoché sufficiente con un gruppo di studenti che ha raggiunto più apprezzabili risultati, sia nelle discipline di base sia in quelle tecnico-professionali.

In quest'ultimo anno l'impegno e la partecipazione è stato pressoché stabile in coloro che si sono sempre distinti un po' di più per capacità e costanza nello studio.

Attualmente i risultati (conoscenze, competenze, capacità) della classe permettono una suddivisione in due gruppi di livello:

- 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 fare e di migliorarsi. Le produzioni personali, in alcune discipline, risultano ancora non sempre conformi. L'applicazione delle conoscenze è parziale.

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.

4. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

4.1. 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	ED. MOTORIA	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	X										

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	X										
Strumenti multimediali LIM ed	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	

altri											
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

4.2. 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, del decreto-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.

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

STUDENTE	3° Anno	4° Anno	5° Anno
1	• La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo	• La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo	• La Giornata della memoria. • Il giorno del ricordo • Le Bolle Eboli • BCC- Marketing e sostenibilità • Barcellona-Grimaldi Lines
2	• La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo	• La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo	• La Giornata della memoria. • Il giorno del ricordo • Le Bolle Eboli • BCC- Marketing e sostenibilità • Barcellona -Grimaldi Lines
3	PON • Cinese • Inglese • La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo	PON • Cinese • La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo	• La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo • Le Bolle - Eboli • BCC - Marketing e sostenibilità • Barcellona - Grimaldi Lines
4	PON • Cinese • Inglese • La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo	PON • Cinese • La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo	• BCC- Marketing e sostenibilità
5	PON • Cinese • Inglese	PON • Economia • Cinese	• La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo

STUDENTE	3° Anno	4° Anno	5° Anno
	• La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo	• La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo	• Le Bolle - Eboli • BCC - Marketing e sostenibilità
6			
7	• La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo	• La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo	• La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo • Barcellona - Grimaldi Lines • Le Bolle - Eboli • BCC- Marketing e sostenibilità
8	PON • Food Business 1 • La Giornata della Memoria • -Il Giorno del Ricordo	PON • Economia • La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo	PON • "La Matematica" ti fa ragionare" • La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo • Amphoras Beach- • Sharm el Sheikh • Barcellona -Grimaldi Lines • Le Bolle - Eboli • BCC - Marketing e sostenibilità
9	PON • Cinese • La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo	PON • Cinese • Sala • La Giornata della Memoria • -Il Giorno del Ricordo	PON • "La Matematica ti fa ragionare" • La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo • BCC –Marketing e sostenibilità • Le Bolle- Eboli • Sanremo
10			
11	• La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo	• La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo	• La Giornata della Memoria • Il Giorno del Ricordo • Barcellona- Grimaldi Lines • Le Bolle - Eboli • BCC - Marketing e sostenibilità

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;
f) intervento, sia metodologico che contenutistico, a favore degli studenti più meritevoli per incentivare conoscenze, abilità e competenze.

Considerata la particolarità del precedente anno scolastico, gli studenti ammessi alla classe quinta con debito formativo hanno avuto la possibilità di recuperarlo per mezzo di:

1. Corsi di recupero a settembre
2. Attività di recupero in itinere
3. 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, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 16, 27, 32, 34, 48, 75 e 117.

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;"Un paio di scarpette rosse"** di Joyce Lussu, una poesia per non dimenticare;
3) 27 gennaio 2023 Giornata della memoria; Visione film "Figli del destino" - Intervista Liliana Segre.

GIORNATA MONDIALE DELL'ALIMENTAZIONE

1) 16 ottobre 2020 **Giornata Mondiale dell'Alimentazione.** *Gli stili alimentari mediterranei Salute*

sostenibilità accessibilità;

2) 25 novembre 2021 **Giornata Internazionale per l'Eliminazione della Violenza sulle Donne** Inaugurazione della panchina rossa per le vittime di femminicidio.

FESTA DELLA DONNA

1) 8 marzo 2021 Festa della Donna: testimonianze di donne imprenditrici o che si sono affermate nel mondo del lavoro, tra cui anche ex - alunne "Ancel Keys". Testimonianza del Maresciallo Giovanna De Cianni, comandante Casal Velino, Ruolo Forestale degli Ispettori dell'Arma dei Carabinieri.
2) 8 marzo 2022
3) 8 marzo 2023 – Giornata Internazionale della Donna

GIORNATA DELLE VITTIME DELLA MAFIA

TEATRO

- *SPETTACOLI:*

-28 ottobre 2022 " Le donne di Dante ".
- 11 novembre 2022 " Ancel Keys ".
- 16 marzo 2023 " La luce del sorriso ".
- 3 maggio 2023 " L'Inferno di Dante " - Grotte di Castelcivita.

LIBRIAMOCI

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

GIORNATA MONDIALE DELLA POESIA

1) 21 marzo 2022.
2) 29 aprile 2023 dedicata a canti, balli, poesie, proverbi e balli cilentani.

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) 27 gennaio - GIORNATA DELLA MEMORIA collegamento social con Fossoli, lager italiano e video/letture Facebook;
3) 5 marzo - diretta con la Fondazione "Umberto Veronesi" di Milano ... per il primo incontro del progetto "A scuola di scienza e etica" ;
4) Febbraio-marzo 2021 – 7° Centenario dantesco con 20 letture dalla Divina Commedia pubblicate sui social;
5) 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;
6) 15 novembre 2022- Ben-essere (video su facebook e letture in aula magna).

PROGETTO "MICRO/MACROSTORIA" – COSTITUZIONE E CITTADINANZA

1) 7 febbraio -Giornata mondiale contro il bullismo e cyberbullismo;
2) 8 marzo 2023 - Visione del film "Le nuotatrici";
3) 29-30 aprile 2023 - convegno "Io resto al Sud".

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

1) 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

1) 25 novembre 2021 – Giornata internazionale per l'eliminazione della violenza sulle donne;
2) 18 dicembre 2021 – "Una panchina per Giulio Regeni";
3) 8 marzo 2021 – "Donne di speranza... in dialogo con la generazione P";
4) 10 marzo 2022 – Celia School Day: incontro sull'alimentazione senza glutine;
5) 29 marzo 2022 – Giornata straordinaria per la pace;
6) 29 aprile 2022 – La responsabilità giuridica dei maggiorenni: incontro con i Carabinieri di Vallo della Lucania;
7) 30 aprile 2022 – Manifestazione "La musica ti cambia la vita";
8) 4 maggio 2022 – Convegno Il pesce povero nella Dieta Mediterranea;
9) 5 maggio 2022 – La responsabilità giuridica dei minorenni- incontro con i carabinieri di Vallo della Lucania;
10) 11 maggio 2022 – Giornata della Prevenzione (con ASL);
11) 2 aprile 2023 – Giornata mondiale della Consapevolezza sull'Autismo;
12) 13 aprile 2023 – Incontro con i carabinieri;
13) 15 marzo – Università Telematica Pegaso- Meeting di informazione;
14) 3 aprile – Il viaggio della Flotta Blu-La nostra pesca è Mediterranea;
15) 23 febbraio -Progetto Nazionale Campionati studenteschi;
16) 3 dicembre – Giornata mondiale della Disabilità;
17) Giornata Libriamoci 2022;
18) 3 maggio 2023 – Progetto Nazionale MEDeaterranea;
19) Visita alle Cantine "San Salvatore" Giungano (SA).

ORIENTAMENTO/PCTO

1) Sharm El Sheikh - Amphoras Beach-11/ 26 settembre 2023 PCTO 140 ore;
2) "Fare Impresa" attività di orientamento Le Bolle di Eboli (SA) 17/110/2023;
3) "Barcellona" Grimaldi Lines 20-25 marzo 2023 - PCTO 50 ore.

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

1) Il Cilento a tavola: Ancel Keys insegna (Dieta Mediterranea);
2) VIAGGIO NEL TERRITORIO (storia arte cultura tradizioni).

Progetto PON Europeo: visite nel territorio

1) Cake Design (Pasticceria e decorazione);
2) Calcetto 2 Benessere, corretti stili di vita, educazione motoria e sport;
3) 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 dell'ACCADEMIA MILITARE CON ILLUSTRAZIONE DEGLI INDIRIZZI DI LAUREA
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
6. 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. Italiano

Prof.ssa Capaldo Carmela n. 4 ore settimanali

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: **ITALIANO** Ore Settimanali 4 Anno Scolastico 2022/23 **DOCENTE: Prof.ssa Capaldo Carmela**	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	• Il sistema e le strutture fondamentali della lingua italiana ai diversi livelli; fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, frase complessa, lessico. • Repertori dei termini tecnici e scientifici in differenti lingue. • Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali. • Strutture essenziali dei testi funzionali: descrittivi, espositivi, espressivi, valutativo - interpretativi, argomentativi, regolativi. • Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche

	professionale. • Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari, per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio, strumenti e metodi di documentazione per l'informazione tecnica. • Fonti dell'informazione e della documentazione. • Social network e new media come fenomeno comunicativo. • Caratteri comunicativi di un testo multimediale. • Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione multimediale.
	L'ETA' POSTUNITARIA **GENERE: IL ROMANZO DEL SECONDO OTTOCENTO IN EUROPA E IN ITALIA** IL NATURALISMO **FRANCESE ed** IL VERISMO ITALIANO
	GIOVANNI VERGA: cenni biografici, analisi delle opere, poetica. Da *Vita dei campi*: Nedda; Rosso malpelo; Romanzi veristi: I Malavoglia; Mastro don Gesualdo.
	IL DECADENTISMO
	GIOVANNI PASCOLI: cenni biografici, analisi delle opere. La poetica del fanciullino Da *Myricae*: Lavandare; X Agosto; Novembre; Lavandare. da *I canti di Castelvecchio*: Il gelsomino notturno
	LUIGI PIRANDELLO: cenni biografici, analisi delle opere. La poetica dell'umorismo Novelle: La patente; Romanzi: Il fu Mattia Pascal; Uno, nessuno e centomila; ITALO SVEVO E L'INETTITUDINE Romanzo: La Coscienza di Zeno
	TRA LE DUE GUERRE **GENERE**: L'ERMETISMO
	DAL DOPOGUERRA AI GIORNI NOSTRI TEMA: **LA REALTÀ CONTADINA**
	UMBERTO SABA: cenni biografici, la poesia "onesta", analisi delle opere.
	TEMA: **LA GUERRA, LA DEPORTAZIONE, LA RESISTENZA**
	PRIMO LEVI Se questo è un uomo (brani scelti) ITALO CALVINO Romanzo:Il barone rampante; Il sentiero dei nidi di ragno; Marcovaldo.
	TEMA: **LA SOSTENIBILITÀ**
	ITALO CALVINO

	Raccolta: Marcovaldo e le quattro stagioni in città. La leggerezza dell'essere.
ABILITA':	• Ascoltare, applicando tecniche di supporto alla comprensione, testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni e riconoscendone la tipologia testuale, la fonte, lo scopo, l'argomento, le informazioni. • Cogliere in una conversazione o in una discussione i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni per poter intervenire con pertinenza e coerenza. • Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosene in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione. • Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione. • Confrontare documenti di vario tipo in formato cartaceo ed elettronico, continui e non continui (grafici, tabelle, mappe concettuali) e misti, inerenti anche uno stesso argomento, selezionando le informazioni ritenute più significative ed affidabili. • Selezionare e ricavare informazioni, con uso attento delle fonti (manuale, enciclopedia, saggio, sito web, portale) per documentarsi su un argomento specifico. • Interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche del genere. • Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi afferenti alla lingue e letterature oggetto di studio. • Scrivere testi di tipo diverso (narrativo, descrittivo, espositivo, regolativo, argomentativo) anche in formato digitale, corretti sul piano morfosintattico e ortografico, con scelte lessicali appropriate, coerenti e coesi, adeguati alla scopo e al destinatario, curati nell'impaginazione, con lo sviluppo chiaro di un'idea di fondo e con riferimenti, citazioni funzionali al discorso. • Scrivere testi di forma diversa, ad es. istruzioni per l'uso, lettere private e pubbliche (lettera formale, C. V. europeo), diari personali e di bordo, articoli (di cronaca, recensioni, commenti, argomentazioni) sulla base di modelli, adeguandoli a situazione, argomento, scopo, destinatari, e selezionando il registro più adeguato. • Realizzare forme diverse di riscrittura intertestuale e sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa di testi letti in vista di scopi specifici; realizzare forme di riscritture intersemiotiche: dal testo iconografico al testo verbale, dal testo verbale alle sue diverse riformulazioni sotto forma di grafico, tabelle, schemi. • Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari e non letterari di vario genere, esplicitando in forma chiara e appropriata tesi e argomenti a

	supporto utilizzando in modo ragionato i dati ricavati dall'analisi del testo. • Utilizzare i testi di studio, letterari e di ambito tecnico e scientifico, come occasioni adatte a riflettere ulteriormente sulla ricchezza e la flessibilità della lingua italiana. • Mostrare consapevolezza delle questioni linguistico - culturali che scaturiscono dalla traduzione e dall'adattamento ad altre lingue. • Reperire informazioni e documenti in italiano sul web valutando l'attendibilità delle fonti. • Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano su tematiche culturali, di studio e professionali. • Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano. • Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.
METODOLOGIE:	- Lezione frontale - Lettura e analisi dei testi proposti - Lezione dialogata e partecipata - Metodo induttivo e deduttivo - Lavori di gruppo e peer-tutoring - Brain storming - Cooperative learning Lavori in rete per mezzo delle piattaforma di e-learning we school (didattica a distanza in modalità asincrona) e MEET o Live di We school per le video-lezioni (didattica a distanza in modalità sincrona).
CRITERI DI VALUTAZIONE:	*Interrogazioni frontali; conversazioni; relazioni;produzione scritta di tipologia A, B, C. Test strutturati online.* *Nella valutazione si è tenuto conto di una molteplicità di fattori ambientali, psicologici e cognitivi che possono influire sull'interesse per le discipline e sulla conseguente interiorizzazione di capacità e nozioni legate alla stessa, inoltre si è tenuto conto dei livelli di partenza, nonché di quelli di apprendimento di ogni studente, dell'impegno dimostrato, del livello di preparazione e di continuità nello studio. Per la valutazione della didattica a distanza si è tenuto conto di partecipazione e senso di responsabilità, capacità di interazione, capacità di gestire informazioni e contenuti, capacità comunicativa, capacità di utilizzare le risorse digitali.* ***Voto 2/3 = scarso; 4 = mediocre; 5 = insufficiente; 6 = sufficiente; 7 = discreto; 8 = buono; 9 = distinto; 10 = ottimo.***
TESTI e MATERIALI STRUMENTI	**Strumenti** Materiale autoprodotto; libri di lettura e consultazione; dizionario, slide,software e video multimediali, videocamera. Google meet, classroom.

ADOTTATI:	

6.1.1 BIS TESTI DI LETTERATURA ITALIANA:

1) Giovanni Verga: *La famiglia Malavoglia;Rosso Malpelo;La morte di Mastro don Gesualdo ; L'addio alla roba di Mastro don Gesualdo.*
2) G. Pascoli: *Lavandare; X Agosto; Il gelsomino notturno; Il fanciullino.*
3) G. D'Annunzio: *La pioggia nel pineto; Il verso è tutto.*
4) Filippo Tommaso Marinetti: *Il manifesto del futurismo.*
5) Luigi Pirandello: *L'umorismo; La patente; Il fu Mattia Pascal-Adriano Meis*
6) Ungaretti: *Veglia; Soldati; San Martino del Carso; Mattina.*
7) *Italo Svevo: L'ultima sigaretta*
8) Eugenio Montale: *Non chiederci la parola; Meriggiare pallido e assorto; Spesso il male di vivere ho incontrato; I limoni.*
9) Salvatore Quasimodo: Ed è subito sera*; Alle fronde dei salici.*
10) Umberto Saba: A mia moglie; Città aperta.
11) Primo Levi: Poesia iniziale; *"Considerate se questo è un uomo";*
12) Italo Calvino: *Funghi in città; Dov'è più azzurro il fiume; "Il piatto di lumache" dal Barone Rampante.*

6.2. Storia

Prof.ssa Capaldo Carmela n. 2 ore settimanali

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: **STORIA** Ore Settimanali 2 **Anno Scolastico 2022/23** **Docente: Capaldo Carmela**	• Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali,dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni • intervenute nel corso del tempo. • Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali,nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. • Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	• Evoluzione dei sistemi politico - istituzionali ed economico - produttivi con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali. • Il territorio come fonte storica, tessuto sociale e produttivo in relazione ai fabbisogni formativi e professionali. • Formazione, evoluzione e percezione dei paesaggi naturali e antropici. • La diffusione della specie umana nel pianeta, le diverse tipologie di civiltà e periodizzazioni fondamentali della storia mondiale.

	• Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi, sui servizi e sulle condizioni economiche. • I contesti sociali di studio e lavorativi delle realtà dei paesi europei e internazionali. • I sistemi di collegamento per lo scambio di esperienze lavorative nel proprio paese e nel mondo.
	La seconda Rivoluzione industriale e la nascita della società di massa, il movimento socialista, i cattolici **L'età postunitaria in Italia** **L'Imperialismo, nazionalismo e razzismo**
	L'Europa e il mondo all'inizio del Novecento: **l'Italia giolittiana** Cap. 1
	La Prima guerra mondiale: le sue cause, i suoi esiti; la cultura del nazionalismo; il Futurismo Cap. 2
	La Rivoluzione Russa; lo stalinismo Cap. 3
	Il Fascismo: la presa del potere e la dittatura Cap. 4
	Il dopoguerra nel mondo, **la crisi del '29 e il New Deal** Cap. 5
	La Germania dalla **Repubblica di Weimar** all'affermazione della **dittatura nazista ca**
	La Seconda guerra mondiale; la Shoah; la resistenza in Europa e in Italia Cap 7
	L'Italia del dopoguerra Cap.11
ABILITA':	• Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio, le sue caratteristiche geo – morfologiche e le trasformazioni nel tempo. • Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea. • Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento. • Analizzare e interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre.
METODOLOGIE:	- Lezione frontale - Lezione dialogata e partecipata - Metodo induttivo e deduttivo - Lavori di gruppo e peer-tutoring - Brain storming

	- Cooperative learning Lavori in rete per mezzo delle piattaforma di e-learning weschool (didattica a distanza in modalità asincrona) e MEET o Live di weschool per le video-lezioni (didattica a distanza in modalità sincrona).
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Nella valutazione si è tenuto conto di una molteplicità di fattori ambientali, psicologici e cognitivi che possono influire sull'interesse per le discipline e sulla conseguente interiorizzazione di capacità e nozioni legate alla stessa, inoltre si è tenuto conto dei livelli di partenza, nonché di quelli di apprendimento di ogni studente, dell'impegno dimostrato, del livello di preparazione e di continuità nello studio. *Per la valutazione della didattica a distanza si è tenuto conto di partecipazione e senso di responsabilità, capacità di interazione, capacità di gestire informazioni e contenuti, capacità comunicativa, capacità di utilizzare le risorse digitali.* **Voto 2/3 = scarso; 4 = mediocre; 5 = insufficiente; 6 = sufficiente; 7 = discreto; 8 = buono; 9 = distinto; 10 = ottimo.**
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Libro di testo "**La nostra avventura** ", edizioni scolastiche Bruno Mondadori; materiale autoprodotto; video e software multimediali, internet, videocamera. Google meet, Classroom.

6.1.2 Bis Cittadinanza e Costituzione

Prof.ssa Capaldo Carmela

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: **CITTADINANZA E COSTITUZIONE** **anno scolastico 2022/23** **DOCENTE: Prof.ssa Capaldo Carmela**	Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	- Il quadro storico nel quale è nata la Costituzione. I principi fondamentali e la Parte I della Costituzione. - I principi basilari dell'ordinamento giuridico, con attenzione al lessico e ai contenuti. - La parte II della Costituzione: i principi dell'organizzazione dello Stato ed il ruolo del cittadino nell'esercizio consapevole delle sue prerogative. - Lo Stato italiano nell'Unione europea e nelle sue prerogative. Articolo 1: "A scuola di uguaglianza" • Artt. 1 e 48 *"La giornata di uno scrutatore"* di **Italo Calvino** • Articoli 1 - 2 - 34: Articolo di giornale *"Fuga dall'Italia, è emorragia di talenti: nel 2016 via 50mila giovani tra i 18 e i 34 anni"* di **Caterina Pasolini**.

	Articolo 2 • Artt. 2 e 27 *"Dei delitti e delle pene"* di **Cesare Beccaria** Articolo 3 • *Le* conquiste *delle donne italiane* (Festa della donna IIS Ancel Keys) • *"Donna"* di madre **T. di Calcutta** (Giornata contro la violenza sulle donne IIS A. Keys) • *Tipi di violenza* (Giornata contro la violenza sulle donne IIS A. Keys) • *Turismo sessuale* (Giornata contro la violenza sulle donne IIS A. Keys) • *Storia della festa della donna* (Festa della donna IIS A. Keys) • *"Se Questo è un uomo"* di **Primo Levi** Articolo 4 • *"La nostra vita è legata agli altri"* di **Albert Einstein** Articolo 9: "Il Bel Paese" • *"La pioggia nel pineto"* di **Gabriele D'Annunzio** • *"Dov'è più azzurro il fiume"* di **Italo Calvino** Articolo 11 • *"Veglia"* di **Giuseppe Ungaretti** • *"San Martino del Carso"* di **Giuseppe Ungaretti** • *"Soldati"* di **Giuseppe Ungaretti** • *"Alle fronde dei salici"* di **Salvatore Quasimodo** Articolo 32: "La salute è un bene collettivo"
ABILITA':	- Comprendere i Principi fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento, - Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immodificabili entro i quali porre il proprio agire. - Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che a quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. - Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita. - Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione.
METODOLOGIE:	- Lezione frontale - Lezione dialogata e partecipata - Metodo induttivo e deduttivo - Lavori di gruppo e peer-tutoring - Brain storming - Cooperative learning

	- Lavori in rete per mezzo delle piattaforma di e-learning classroom (didattica a distanza in modalità asincrona) e MEET le video-lezioni (didattica a distanza in modalità sincrona).
CRITERI DI VALUTAZIONE:	*Nella valutazione si è tenuto conto di una molteplicità di fattori ambientali, psicologici e cognitivi che possono influire sull'interesse per le discipline e sulla conseguente interiorizzazione di capacità e nozioni legate alla stessa, inoltre si è tenuto conto dei livelli di partenza, nonché di quelli di apprendimento di ogni studente, dell'impegno dimostrato, del livello di preparazione e di continuità nello studio. Per la valutazione della didattica a distanza si è tenuto conto di partecipazione e senso di responsabilità, capacità di interazione, capacità di gestire informazioni e contenuti, capacità comunicativa, capacità di utilizzare le risorse digitali.* ***Voto 2/3 = scarso; 4 = mediocre; 5 = insufficiente; 6 = sufficiente; 7 = discreto; 8 = buono; 9 = distinto; 10 = ottimo.***
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	***Materiale fotocopiato; riassunti e schemi forniti dal docente; video e software multimediali, internet, videocamera, piattaforme Argo e Classroom..***

6.3. 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.
ABILITA':	• Risolvere equazioni e disequazioni di primo e secondo grado intere e fratte. • 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 una funzione.
METODOLOGIE:	• Lezioni frontali, dialogiche e laboratoriali. • Lavori di gruppo • Esercizi interattivi • Conversazioni guidate
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
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

6.4. Tecniche di Organizzazione e Gestione dei Processi Produttivi

Docente: Carrano Domenico n. 1 ore settimanali

COMPETENZE RAGGIUNTE **alla fine dell'anno per la disciplina**	**Adeguare e organizzare la vendita in relazione alla domanda, valorizzando i prodotti, agendo sul sistema qualità.** **Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza alimentare e tracciabilità dei prodotti** **Strategie per ottimizzare la produzione di beni e servizi** **Condurre e gestire macchinari ed impianti di produzione del settore** **Organizzare processi produttivi e servizi** **Analizzare i limiti di rischio delle varie soluzioni tecniche con attenzione alla sicurezza nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.**
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: **(anche attraverso UDA o moduli)**	**U.D. 1 Automazione industriale** **U.D. 2 L'azienda e L'Organizzazione Industriale** **U.D. 3 Trasmissione del moto e Manutenzione**
ABILITA'	**Applicare metodi per organizzare in modo efficace le risorse tecniche e umane** **Definire piani di produzione con riferimento alle specifiche delle macchine da utilizzare e al loro lay-out** **Gestire la manutenzione ordinaria dei macchinari, ricavando le relative procedure dalla documentazione tecnica a corredo degli stessi** **Riconoscere e valutare situazioni di rischio**
METODOLOGIE	**Cooperative Learning** **Didattica Laboratoriale** **Problem Solving**
CRITERI DI VALUTAZIONE	**Valutazioni orali** Le verifiche sono state utili per valutare: • La continuità nell'impegno; • L'effettivo apprendimento dei contenuti da parte degli allievi; • L'abilità nell'impostare semplici esercizi; • La proprietà di linguaggio; • La capacità di elaborazione personale. • I criteri generali che sono stati adottati sono i seguenti e la preparazione dell'allievo è valutata: • Scarsa (3/10), se l'allievo non possiede informazioni sull'argomento e non sa risolvere semplici esercizi; • Insufficiente (4/10), se l'allievo possiede scarse informazioni sull'argomento richiesto e manifesta scarsa abilità nel risolvere i problemi;

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

6.5. Disciplina: Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Docente: Esposito Filomena n. 5 ore settimanali

COMPETENZE RAGGIUNTE	COMPETENZE AREA GENERALE	COMPETENZE INDIRIZZO
Competenza chiave di cittadinanza • Imparare a imparare • Progettare • Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza	**Competenza 1** – Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali. **Competenza 2** - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, colturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali. **Competenza n. 3** - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche,	**Competenza in uscita 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 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

	sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. **Competenza n. 4** – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro. **Competenza n. 5** - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro. **Competenza n. 6** – Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali. **Competenza n. 7** - Individuare ed utilizza le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. **Competenza n. 8** - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. **Competenza n. 9** - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo. **Competenza n. 10** - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. **Competenza n. 11** - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.	alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati. **Competenza in uscita n° 5** Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative **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

	Competenza n.12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.	
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:	**MODULO 1 SICUREZZA A TUTELA DEI CONSUMATORI** **1.1Filiera e Sicurezza agroalimentare** Certificazioni di qualità Frodi alimentari Made in Italy **1.2Normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.** Igiene nella ristorazione: Igiene del personale e dei Locali. Manuali di Buona Prassi Igienica. **1.3Contaminazione biologica degli alimenti.** Le malattie trasmesse dagli alimenti. Prioni. Virus: Batteri. I fattori di crescita microbica Le tossinfezioni alimentari. I principali batteri responsabili di MTA. I Funghi microscopici. Le parassitosi intestinali. 1.4 **Contaminazione fisico- chimica degli alimenti** La contaminazione fisica degli alimenti: Contaminazione chimica: Agrofarmaci; Zoofarmaci; Sostanze cedute da MOCA; Metalli pesanti. **MODULO 2 TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI** **2.1 Conservazione degli alimenti** Tecnologie Alimentari. Alterazioni degli alimenti. Classificazione dei metodi di conservazione. Conservazione con alte temperature. Conservazione per sottrazione di acqua. Conservazione in ambienti modificati: Irraggiamento e altri metodi fisici innovativi di conservazione. Conservazione con metodi chimici naturali. Conservazione con metodi chimici artificiali. L'affumicamento. Le Fermentazioni. **2.2 Cottura degli alimenti** La trasmissione del calore. .Effetti della cottura sugli alimenti. Modificazione dei nutrienti per effetto della cottura. Composti tossici da pratiche di cottura. Principali tecniche di cottura **2.3 I nuovi prodotti alimentari** Alimenti salutistici. Alimenti destinati a un'alimentazione particolare. Gli integratori alimentari. Gli alimenti funzionali. I Nuovi alimenti. Gli alimenti geneticamente modificati. **MODULO 3 L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISIOLOGICHE** **3. 1 Bioenergetica. Sana e corretta alimentazione.** Fabbisogno Energetico. Stato di nutrizione. Alimentazione Equilibrata. LARN. Le basi di una dieta sana. Dieta dell'adulto. Le Nuove Linee giuda per una Sana Alimentazione. La piramide e tempio alimentare. **3.2 La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche** La dieta nell'età evolutiva. Dieta del neonato e del lattante. L'Alimentazione complementare. La dieta del Bambino. La dieta dell'adolescente. La dieta in gravidanza. La dieta durante l'allattamento. La dieta nella terza età.	

	3.3 Diete e stili alimentari Diete e benessere. Stili Alimentari. La dieta mediterranea. La dieta sostenibile. Le diete vegetariane. Le diete semivegetariane. La dieta macrobiotica. La dieta nello sport. **3.4 Prescrizioni alimentari e religione** Le regole alimentari nell'Ebraismo. Le regole alimentari nel Cristianesimo. Le regole alimentari nell'Islam. **3.5 La ristorazione collettiva**. La ristorazione di servizio. La mensa scolastica. La mensa aziendale. La ristorazione nelle case di riposo. La ristorazione ospedaliera. **MODULO 4: LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE** **4 1Alimentazione nelle malattie cardiovascolari** Le malattie cardiovascolari. L'ipertensione arteriosa. Le iperlipidemie e l'aterosclerosi. **4.2 Alimentazione nelle malattie metaboliche** Le malattie del metabolismo. La sindrome metabolica. Il Diabete mellito. L'obesità. Alcol e Salute **4.3 Allergie e intolleranze alimentari** Le reazioni avverse al cibo. Le allergie alimentari Le intolleranze alimentari. La sensibilità al glutine e la celiachia. La diagnosi delle allergie e delle intolleranze. **4.4 Alimentazione e tumori** Sostanze cancerogene e sostanze protettive presenti negli alimenti. **Disturbi alimentari** Anoressia e Bulimia. **UDA I quadrimestre: Agenda 2030: obiettivo 12** **"Consumo e produzione responsabili"** Filiera sostenibile e stili alimentari sostenibili **EDUCAZIONE CIVICA II Quadrimestre "Piramide Alimentare Transculturale"** Promuovere un'educazione alimentare rivolta a tutti gli abitanti del nostro Paese, a partire dai bambini, di tutte le nazionalità di provenienza. Tutti i bambini hanno diritto a crescere in salute. Dalla Costituzione della Repubblica Italiana: **Articolo 32** **"La Repubblica tutela la salute come fondamentale diritto dell'individuo e interesse della collettività"**
ABILITA'	• Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. • Garantire la tutela e la sicurezza del cliente • 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 • Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali,

	promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati • 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. • Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base specifiche esigenze dietologiche e/o limitazioni alimentari
METODOLOGIE	- Lezione frontale come momento di informazione. - Lezione interattiva, come momento di chiarimento e di approfondimento. - Lavoro individuale, come momento di esercizio e di studio autonomo. - Lavoro di gruppo, come momento di confronto. - Discussione guidata, finalizzata alla verifica e/o chiarimento di conoscenze. - Produzione libera o guidata di schemi per apprendere e fissare le acquisizioni di studio.
CRITERI DI VALUTAZIONE	Valutazione scritta 1. Conoscenza degli argomenti 2. Completezza delle risposte 3. Coerenza con i temi proposti 4. Uso del lessico specifico della materia 5. Valutazione orale: 6. Conoscenza degli argomenti 7. Rielaborazione ed esposizione corretta dei concetti appresi. 8. Capacità di approfondimento e ricerca individuale 9. 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.
TIPOLOGIE DI VERIFICHE ADOTTATE	• Interrogazione orale • Interrogazione rapida di controllo • Trattazione sintetica di argomenti • Prove strutturate e semistrutturate • Quiz e test in piattaforma • Simulazioni prove scritte d'esame

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

6.6. Francese

Docente: Troccoli Maria Francesca n. 3 ore settimanali

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina	Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi; redigere relazioni tecniche; individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione; integrare la competenze professionali con quelle linguistiche; valorizzare e promuovere le tradizione locali, nazionali e internazionali; utilizzare le reti e gli strumenti informatici; sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: **(anche attraverso UDA o moduli)**	Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici dell'interazione e della produzione orale in relazione ai contesti di studio e di lavoro tipici del settore Sala Bar. Aspetti socio-culturali della lingua dei Paesi in cui è parlata con particolare riferimento all'organizzazione del sistema dei servizi turistici, alberghieri ed enogastronomici.
ABILITA'	Esprimere ed argomentare le proprie opinioni su argomenti generali, di studio o di lavoro. Produrre testi scritti e orali tecnico-professionali relativi al settore dei servizi.
METODOLOGIE	Lezione frontale. Esercitazioni individuali e di gruppo. Conversazioni.
CRITERI DI VALUTAZIONE	I criteri e i parametri della valutazione rispettano quanto stabilito relativamente alla griglia approvata dal CdC.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	Libri di testo, sussidi audiovisivi, riviste e materiale fornito dall'insegnante.

6.7. Diritto e Tecniche Amministrative delle Imprese Turistico - Ristorative

Docente:Sirica Irene N°4 ore settimanali

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina	-Riconoscere le componenti culturali, sociali ed economiche che hanno determinato l'evoluzione dei servizi turistici; -Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici; -Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; -Utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della produzione,erogazione e gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore; -Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando le attrattive del posto; - Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali; -Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi; - Individuare la normativa di settore; -Applicare la normativa di settore nei casi specifici; -Saper documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali; - Comprendere l'evoluzione nel tempo della normativa di settore.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: **(ancheattraversoUDAomoduli)**	**MODULO A – Il mercato turistico:** -Il mercato turistico internazionale; -Gli organismi e le fonti normative internazionali; -Il mercato turistico nazionale; -Gli organismi e le fonti normative interne.; -Le nuove tendenze del Turismo. **MODULO B –Il marketing:** - Aspetti generali; - Il marketing strategico; - Il marketing operativo; - Il web marketing; - Il Marketing Plan. **MODULO C-Pianificazione, programmazione e controllo di gestione:** - La pianificazione e la programmazione; -Il Budget; - Il Business Plan. **MODULO D-La normativa del settore turistico- ristorativo:** -Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro; -Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali.

	-I contratti delle imprese ristorative. **MODULO E-Le abitudini alimentari e l'economia del territorio:** -Le abitudini alimentari; -I marchi di qualità alimentare.
ABILITA'	- - Analizzare il mercato turistico nazionale ed internazionale, interpretandone le dinamiche; - - Saper individuare le caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale ed internazionale; - -Individuare la normativa di riferimento; - - Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali; - - Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato; - Redigere la contabilità di settore; -Individuare le fasi e le procedure per redigere un Business plan; -Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa; - Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto; - Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti; - Individuare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari; - Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto, i prodotti a chilometri zero come strumento di marketing e di sostenibilità.
METODOLOGIE	- Lezioni frontali; - Insegnamento individualizzato; - Discussione argomentativa; - Cooperative learning; E-learning; - Apprendimento tramite rinforzo; - Problem solving; - Simulazione (role playing); - Ricerca – azione;

	- Correzione alla lavagna dei compiti assegnati; - Esercitazioni in classe o al computer; - Riferimenti interdisciplinari.
CRITERI DI VALUTAZIONE	• Prove strutturate (vero/falso, completamento, a risposta multipla); • Verifiche orali programmate con largo anticipo; • Prove semistrutturate (vero/falso, completamento, a risposta aperta, a risposta multipla); • Esercitazioni di gruppo.
TESTI e MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI	Libro di Testo: **GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE UP** Autori: Stefano Rascioni Fabio Ferriello Volume 3 Editore TRAMONTANA

6.8. Disciplina: Lingua e cultura cinese

Docente: Teresa Amendola n. 3 ore settimanali

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina	Comprendere indicazioni circa i capi di abbigliamento, taglie, colori e prezzi. Riconoscere espressioni riferite a sentimenti, intenzioni, speranze e volontà; comprendere e chiedere indicazioni su come si raggiunge un luogo; rispondere a domande di comprensione del testo. Comprendere: la consequenzialità temporale di due azioni, quanto tempo ci vuole per raggiungere un luogo con un dato mezzo di trasporto, la posizione di un oggetto o una persona usando anche i punti cardinali. Comprendere domande riferite alle parti del corpo, comprendere e formulare una comparazione; riconoscere ed esprimere informazioni cica un malessere fisico, la qualità/intensità di un'azione espressa con il complemento di grado, una situazione nuova o un cambiamento espresso con la particella 了. Comprendere prescrizioni mediche, espressioni di dovere; riconoscere l'anteriorità di un'azione; comprendere la frequenza di un'azione.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: **(anche attraverso UDA o moduli**	Lessico relativo a capi d'abbigliamento, colori e taglie, shopping e prezzi; particella strutturale 的 per sottolineare il sostantivo determinato; uso di 一下 dopo un verbo d'azione; espressione 一点儿; raddoppiamento

	dei verbi d'azione; numeri da 100 a 999; classificatori per il denaro. Lessico relativo a: pagina di diario; bellezza; parlare con; mezzi di trasporto; chiedere la ragione di qualcosa; esprimere disagio o scomodità; chiedere e dire con quale mezzo ci si reca in un luogo; stati d'animo, intenzioni, motivazioni. Verbo modale 要; classificatore 张; tutti (大家 VS 都); sostituto interrogativo 什么时候; subordinata temporale di contemporaneità; 跟...说; avverbio interrogativo 为什么; uso letterale e figurato del sostituto interrogativo 怎么; 为什么 VS 怎么; verbo 骑; verbo 问; particella modale 呢. Lessico relativo a: luoghi pubblici, mezzi di trasporto, internet, distanza e vicinanza; mezzi di trasporto, tempi e distanza, espressione di un'opinione; indicazioni stradali, punti cardinali, localizzazione di un luogo. Struttura 离...远/近, subordinata temporale con 以后, sostituti di luogo 这儿，那儿，哪儿, preposizioni 从 e 到, 多 seguito dagli aggettivi, particella 啊, avverbio 再, come dare indicazioni stradali, sostantivo + 那儿, avverbio 就.
ABILITA':	Produrre indicazioni circa i capi d'abbigliamento, taglie, colori e prezzi. Produrre espressioni riferite a sentimenti, intenzioni, speranze e volontà; comprendere e chiedere indicazioni su come si raggiunge un luogo; rispondere a domande di comprensione del testo. Esprimere: la consequenzialità temporale di due azioni, quanto tempo ci vuole per raggiungere un luogo con un dato mezzo di trasporto, la posizione di un oggetto o una persona usando anche i punti cardinali. Formulare una comparazione; esprimere informazioni circa un malessere fisico, la qualità/intensità di un'azione espressa con il complemento di grado, una situazione nuova o un cambiamento espresso con la particella 了. Esprimere prescrizioni mediche, espressioni di dovere; esprimere l'anteriorità di un'azione; esprimere la negazione di una frase imperativa; esprimere la frequenza di un'azione.

METODOLOGIE:	- Didattica induttiva - Cooperative learning - lezione frontale - lezione interattiva (utilizzo di flashcards) - attività di role-play a coppie e a gruppi - utilizzo del libro digitale con il supporto di strumenti multimediali - utilizzo dell'eserciziario in forma cartacea
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Verifiche scritte: esercizi strutturali, di comprensione del testo attraverso questionari e tabelle, brevi produzioni scritte. Verifiche orali: brevi conversazioni su argomenti noti, utilizzando le strutture e il lessico acquisiti, ascolto e comprensione di un testo orale

6.9. Inglese

Docente: D'Aiuto Teresa n. 2 ore settimanali

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina	COMPETENZE RAGGIUNTE ALLA FINE DELL'ANNO In relazione alla programmazione curricolare ed in base agli obiettivi espressi in termini di conoscenze, competenze e capacità ,la classe può essere divisa in tre fasce diverse: la prima fascia, composta da un esiguo numero di alunni, possiede una discreta conoscenza dei contenuti proposti ed espone con una certa chiarezza e scioltezza. la seconda fascia possiede una conoscenza essenziale dei contenuti ed espone con incertezze ed imprecisioni; la terza fascia possiede una conoscenza frammentaria dei contenuti, fatica nella comprensione orale e nella rielaborazione personale e ha acquisito una fragile capacità di decodificare e rielaborare un testo esponendo con difficoltà.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: **(anche attraverso UDA o moduli)**	(modulo 8)Menus and meals-wine classification and labelling-wine lists modulo9)Food and Health A healthy lifestyle-nutrients The food pyramid and food groups-The Mediterranean diet & special diets (Modulo 10)Food safety and hygiene (modulo 11)Think globally,eat locally

	Responsible food consumption:Slow food and 0 km products
ABILITA'	La prima fascia applica le nuove conoscenze in nuovi contesti in modo abbastanza corretto,la seconda fascia applica le conoscenze in modo non autonomo e con imprecisioni,la terza mostra incertezze e imprecisione nell'applicazione e commette errori.
METODOLOGIE	METODOLOGIE L'approccio metodologico è stato prevalentemente di tipo comunicativo e si è avvalso dello sviluppo integrato delle abilità linguistiche. Ho principalmente prediletto l'acquisizione di un bagaglio lessicale e le tecniche di reading(topic sentences,key words,true false,questions,mind maps and summary. Parallelamente ho mirato allo sviluppo di abilità di speaking and writing, nonché di listening.
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 delle prove di verifica somministrate nonché di altri elementi concordati quali oltre l'impegno, la partecipazione, l'interesse, la progressione rispetto al livello di partenza.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	Libri di testo: E. Assirelli, A. Vetri, B. Cappellini, Light the fire, Rizzoli Language Software libro di testo, materiale autentico, Lab linguistico, LIM, open source per esercitazioni grammaticali.

6.10. Laboratorio dei Serv. Enogastronomici – Sala e Vendita

Docente: Massanova Raffaele n. 4 ore settimanali

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	• Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni • Ruoli e gerarchia della brigata di sala e di bar • Deontologia professionale • Il laboratorio di sala e di bar: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili • Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente

	• Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso • Nozioni di base sul vino e sugli abbinamenti • Elementi di enologia tipica del territorio in cui si opera • Principali tipi di menu e successione dei piatti • Tecniche di comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi • Tecniche di base di sala: *mise en place* e stili di servizio • Tecniche di base di bar: principali bevande analcoliche e alcoliche.

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: **(anche attraverso UDA o moduli)**	**Modulo n. 1** "L'azienda Enogastronomica" • **Unità didattica n. 1: "Tipologie ed Organizzazione"** La ristorazione: le varie tipologie. o La ristorazione commerciale – alberghiera. o La ristorazione collettiva Catering e Banqueting **Modulo n. 2** "La produzione vitivinicola delle regioni italiane" • **Unità didattica n. 1: "La produzione vitivinicola delle regioni italiane"** o Le caratteristiche della produzione italiana o La produzione regionale • **Unità didattica n. 2: "La produzione vitivinicola europea"** o La vitivinicoltura in Francia o La vitivinicoltura in Spagna e in Portogallo o La vitivinicoltura in Germania, Austria e Ungheria • **Unità didattica n. 3: "La produzione vitivinicola extraeuropea"** o La vitivinicoltura negli Stati Uniti e in Canada o La vitivinicoltura in Argentina e Cile o La vitivinicoltura in Sudafrica o La vitivinicoltura in Australia e Nuova Zelanda o La vitivinicoltura in Cina **Modulo n. 3** "Riconoscere la qualità" • **Unità didattica n. 1: "Riconoscere la qualità"** o La qualità percepita o Sistemi di qualità o I prodotti di qualità

	• **Unità didattica n. 2: *I diversi* aspetti della qualità"** o Dalla quantità alla qualità o Valutare la qualità o La qualità nell'approvvigionamento o Qualità enogastronomica e ristorazione etica sostenibile • **Unità didattica n. 3: "Le abitudini alimentari"** o Cibo e cultura o Tipicizzazione dei prodotti e "made in Italy" o Le diete alimentari • **Unità didattica n. 4: "I fattori che influenzano le scelte gastronomiche"** o Le scelte gastronomiche o I fattori dietetici o I fattori culturali **Modulo n. 4** "Pianificare l'offerta enogastronomica" • **Unità didattica n. 1: "Pianificare l'offerta enogastronomica"** o Principi di Marketing o Analizzare il mercato la segmentazione della domanda o Gli strumenti di vendita • **Unità didattica n. 2: "Programmare l'offerta enogastronomica"** o Il menù o Tipologie di menù o Determinare l'offerta enogastronomica o La carta dei vini • **Unità didattica n. 3: "Comunicare l'offerta enogastronomica"** o I mezzi di comunicazione o Comunicare attraverso il menu o La carta dei vini o La comunicazione interna: il briefing operativo **Modulo n. 5** "L'analisi delle caratteristiche organolettiche" • **Unità didattica n. 1: "L'analisi delle caratteristiche organolettiche"** o L'analisi sensoriale o Le fasi dell'analisi • **Unità didattica n. 2: "La sommellerie"**

	○ La figura professionale del sommelier ○ L'Ais ○ Le bottiglie ○ L'attrezzatura per la degustazione ○ L'analisi organolettica del vino • **Unità didattica n. 3: "L'abbinamento tra cibo e vino"** ○ I principi di abbinamento ○ La successione dei vini a tavola
ABILITA':	• Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico • Acquisire un corretto atteggiamento nei confronti della professione • Relazionarsi positivamente con i colleghi e operare nel rispetto del proprio ruolo • Identificare attrezzature e utensili di uso comune • Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature • Rispettare le Buone pratiche di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la conservazione dei prodotti e la pulizia • del laboratorio • Distinguere i vini e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera • Proporre alcuni abbinamenti di vini locali ai piatti ed effettuare il servizio del vino • Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti • Distinguere il menu dalla carta • Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti semplici • Eseguire le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar. Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche
METODOLOGIE:	- Programmazione modulare. - Attività di rinforzo e di recupero.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	La verifica del livello di partenza e delle competenze in uscita verranno effettuate attraverso: • Prove oggettive con testo di appoggio per determinare la padronanza del lessico specifico e la piena comprensione delle tematiche trattate; • Prove orali per verificare e valutare la capacità espositiva; • *Role play* per simulare una situazione problematica da risolvere utilizzando conoscenze e abilità in corso di costruzione; • Osservazione sistematica del comportamento di un numero limitato

	di allievi per un periodo di tempo stabilito (due - tre settimane) relativamente ad indicatori e descrittori determinati dai docenti del dipartimento e condivisi con gli allievi. Questa modalità di valutazione prevede la condivisione preventiva della griglia di valutazione con gli allievi ma non necessita della consapevolezza o consenso degli allievi per essere effettuata. Dalla definizione del livello di partenza di ogni allievo si passa a stabilire il livello medio della classe, rispetto al quale verrà misurato il progresso di ogni singolo allievo. Lo standard di valutazione pertanto è relativo alla classe ma può diventare rigorosamente individuale quando un allievo, per il quale si è registrato un livello di partenza molto distante dallo standard della classe, compie significativi progressi, pur non riuscendo a non riesce a raggiungere pienamente detto standard in uscita. Obiettivi minimi e irrinunciabili per il passaggio alla classe successiva • Apprendimento in progressione rispetto al livello di partenza, sia in termini di conoscenze che di abilità.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	**Libro di testo, articoli di giornale, laboratorio di sala-bar.**

6.11. 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

6.12. Religione

Docente: Errico Carlo

Tutti gli alunni hanno scelto di **avvalersi** dell'insegnamento della religione cattolica, hanno espresso interesse per la materia, rendendosi disponibili ad affrontare lo studio di problematiche etico-religiose. La maggior parte di essi ha frequentato le lezioni con assiduità ed ha partecipato al dialogo educativo con un atteggiamento **responsabile**. Nella stesura del programma, si è scelto di fermare l'attenzione sul nucleo tematico riguardante il confronto tra il cristianesimo e i **valori etici**. Nell'affrontare i vari argomenti si è preferito seguire un'impostazione che rispettasse sia l'elemento teologico che quello esperienziale, in modo che il punto di partenza fosse sempre rappresentato dal vissuto degli alunni. Il programma, pur con qualche difficoltà, legata all'esiguo numero di ore di lezione a disposizione, è stato svolto in modo regolare. Solitamente è stato dato ampio spazio anche alle diverse domande poste dagli allievi. E' stato raggiunto l'obiettivo di fondo che ci si era prefissati: **una nuova e più profonda conoscenza della libertà, della coscienza, della morale cristiana**. Riguardo al profitto, la classe è giunta ad una discreta padronanza dei contenuti e dei risultati formativi. Attraverso particolari sollecitazioni si è cercato di far emergere in ciascuno di loro, quelle motivazioni di fondo atte a favorire un'assunzione critica dei contenuti proposti. Tale azione, ad anno scolastico terminato, ha trovato riscontri **alquanto "significativi"**. Il giudizio globale sulla classe è, quindi, decisamente positivo; il livello di preparazione della classe è giudicato **più che discreto**.

Obiettivi specifici

(Sono espressi in termini di conoscenze, abilità, competenze,)

Nel quadro delle finalità della scuola e in conformità alla dottrina della Chiesa, l'insegnamento della religione cattolica ha cercato di promuovere l'acquisizione della cultura religiosa per la formazione dell'uomo e del cittadino e la conoscenza dei principi del cattolicesimo. Con riguardo al particolare momento di vita degli alunni ed in vista del loro inserimento nel mondo professionale e civile, l'insegnamento della religione cattolica ha tentato di offrire contenuti e strumenti specifici per una lettura della realtà storico-culturale in cui essi vivono. In generale questi gli obiettivi:

Conoscenze:

- Conoscenza oggettiva e sistematica dei contenuti essenziali del Cattolicesimo, delle grandi linee del suo sviluppo storico, delle sue espressioni più significative. Conoscenza dei termini del dibattito fede-scienza.

- Per quanto riguarda le conoscenze e i temi stabiliti nella programmazione iniziale, dall'inizio dell'anno la classe, in generale, ha compiuto un buon percorso. Buona parte della scolaresca ha raggiunto **ottimi** livelli per affrontare tematiche di rilievo morale e religioso.

Abilità:

- 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**.

Competenze:

- 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.

Gli obiettivi di apprendimento raggiunti si presentano lineari e in continuità con quelli conseguiti negli anni precedenti. Ogni alunno ha dimostrato di essere gradualmente passato dal piano della conoscenza generica a quello di una consapevolezza più profonda, di essere riuscito a maturare un'apprezzabile capacità di individuare le peculiarità del cristianesimo in ordine a i principi e ai valori morali.

Itinerari didattici

(Indicano i contenuti disciplinari trasmessi, i criteri di selezione e la loro strutturazione e organizzazione)

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

3.1 La vita come amore.
3.2 I vari volti dell'amore.
3.3 I figli preziosissimo dono del matrimonio.
3.4 Il rifiuto della vita.
3.5 La Bibbia e il Dio della vita.
3.6 La bioetica.
3.7 Il rapporto con lo straniero.
3.8 L'etica delle comunicazioni sociali.
3.9 I cristiani e la carità.

Indicazioni metodologiche

(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".

Strumenti e testi

(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.

Verifiche

(Indicano i tipi di prove scritte e orali a cui sono stati sottoposti i ragazzi)

Questionari, dibattiti, gruppi di ricerca e ricerche individuali, dialoghi frontali, elaborati cartacei e/o multimediali su argomenti scelti.

Valutazione

(sono indicati i criteri e gli strumenti della misurazione e della 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.

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

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**

6.2 Nuclei Tematici tra le discipline e lavoro conclusivo

EDUCAZIONE CIVICA classe V A Sala e Vendita 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	Conoscere vari tipi di inquinamento e le loro conseguenze. Conoscere "buone pratiche" che a livello politico, sociale ed economico contribuiscono a diffondere un modello di vita, di consumo e di produzione più sostenibili. tema del cibo negli autori veristi (Verga-Capuana) - Giovanni Pascoli, La via ferrata. - La cucina futurista	Conoscere autori che trattano delle problematiche ambientali. Leggere articoli specializzati sul tema. -Sensibilizzare gli alunni in modo che possano adottare uno stile di vita più rispettoso dell'ambiente. -Prendere consapevolezza della possibilità di attuare uno sviluppo, un'economia, un turismo più sostenibili in armonia con la natura
Sto	2	le invenzioni della Bellezza Epoque e la scoperta dei vaccini e dell'asepsi.	saper interpretare fonti storiche e letterarie per individuare le caratteristiche di un consumo e di una produzione sostenibili nell'Italia di fine Ottocento e inizio Novecento
Cinese	1	La concezione di benessere in Cina: bere acqua calda come rimedio ad ogni malanno	Conoscere la concezione di benessere del popolo cinese; conoscere la cultura e le abitudini del popolo cinese per capirne meglio la filosofia e lo stile di vita
Francese	2	Sviluppo sostenibile. Slow food.	Promuovere e far conoscere stili alimentari corretti e sostenibili in armonia con la natura.
Inglese	2	Slow food and 0 km products	Promoting a sustainable diet
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.
Laboratorio di Sala	2		

Economia aziendale	3	Produrre e consumare all'insegna della *"responsabilità e della sostenibilità"*. Il "Turismo sostenibile e responsabile". Assicurare la salute ed il benessere per tutti e per tutte le età	Capire come le imprese devono gestire in modo *"responsabile e sostenibile"* la propria attività economica. Capire che per raggiungere lo "sviluppo sostenibile" è fondamentale garantire una vita sana e promuovere il benessere di tutti a tutte le età.
Totale ore	**16**		

Secondo quadrimestre

Costituzione, art. 32, diritto alla salute			
Disciplina	**ore**	**Argomento**	**Competenze attese**
Italiano	4	Italo Svevo: "malattia e inettitudine" nella "Coscienza di Zeno". Pirandello :"Uno,nessuno,centomila";"Il fu Mattia Pascal" come ricerca del benessere. G. D'Annunzio e il Panismo.	Interpretare e commentare testi letterari di vario genere, esplicitando tesi e argomenti a supporto, utilizzando in modo ragionato i dati ricavati dall'analisi del testo. Confrontare documenti di vario tipo selezionando le informazioni ritenute più significative ed affidabili per produrre un testo espositivo-argomentativo sul modello della tipologia "B" dell'esame di Stato. Interpretare e commentare testi letterari di vario genere, esplicitando tesi e argomenti a supporto, utilizzando in modo ragionato i dati ricavati dall'analisi del testo.
Storia	3	il boom economico del Secondo dopoguerra . Ancel Keys nel Cilento.	Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-morfologiche.
Economia aziendale	2	La salute: diritto fondamentale riconosciuto dalla Costituzione Italiana.	Comprendere l' importanza della salubrità dell'ambiente nella tutela della salute.

Alimenti	4	Piramide Alimentare Transculturale	Promuovere un'educazione alimentare rivolta a tutti gli abitanti del nostro Paese, a partire dai bambini, di tutte le nazionalità di provenienza. Tutti i bambini hanno diritto a crescere in salute. Art 32
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
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 ore	**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.

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	

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	

TABELLA DI CONVERSIONE																						PUNTEGGIO TOTALE	/100
20	1	2	3	4	5	4	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20			/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	

TABELLA DI CONVERSIONE																						PUNTEGGIO TOTALE	/100
20	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20			/20

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.....

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	***Esposizione chiara, lineare e ordinata***	***14-15***	

dell'esposizione	*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	

TABELLA DI CONVERSIONE		PUNTEGGIO TOTALE	/100

20	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20			/20

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 problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni	I	Non utilizza le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	II	Utilizza in modo parziale le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite con difficoltà e in modo stentato	2 -3	
	III	**Utilizza in modo sufficiente le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite in parte**	**4**	
	IV	Utilizza in modo adeguato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite correttamente	5-6	

collegamenti concettuali e operativi	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	

7.4. Griglia di valutazione del colloquio

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	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	3-3.50	

quelle d'indirizzo		discipline in modo corretto e appropriato.		
	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	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con	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	

specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua Straniera	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova				20

LA COMMISSIONE:_____

IL PRESIDENTE_____

7.5. 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	**7-8**	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: 5,5 ≤ 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
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
	11-12	Si attribuisce il 2° punto della banda di oscillazione se l'alunno soddisfa almeno TRE dei seguenti indicatori:

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

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

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

COGNOME E NOME	DISCIPLINA	FIRMA
Massanova Raffaele	Laboratorio Sala e Vendita	
Esposito Filomena	Scienza degli Alimenti	
Errico Carlo	Religione	
Sirica Irene	Dir. Tecn. Amm. Str. Ric.	
Iannuzzelli Mercedes	Scienze Motorie	
D'Aiuto Teresa	Inglese	
Di Marco Adriana	Matematica	
Capaldo Carmela	Italiano/Storia	
Troccoli Maria Francesca	Francese	
Amendola Teresa	Cinese	
Carrano Domenico	Scienze Meccaniche	

Castelnuovo Cilento, 15/05/2023

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa *Maria Masella*