



Ministero dell'Istruzione e del Merito
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"
Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH032017

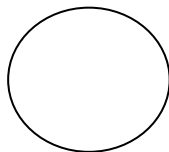
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE - "ANCEL KEYS"-CASTELNUOVO CILENTO
Prot. 0001941 del 15/05/2023
IV (Entrata)

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
(art. 5, c. 2 e 7 e art. 9, c. 3 – DPR 23.07.1998 n°323)

CLASSE 5[^]
SEZ. B

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ
ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Anno Scolastico 2022-2023



Castelnuovo Cilento, 15 Maggio 2023

Il Dirigente Scolastico
Prof. ssa Maria Masella



Ministero dell'Istruzione e del Merito
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"
Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH032017

INDICE

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE	pag.2
1.1 Breve descrizione del contesto	pag.2
1.2 Presentazione Istituto	pag.2
2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	pag.3
2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo	pag.3
2.2 Quadro orario settimanale della classe 5 ^B Enogastronomia	pag.4
3. DESCRIZIONE SITUAZIONE DELLA CLASSE.....	pag. 4
3.1 Composizione Consiglio di classe	pag.4
3.2 Continuità docenti	pag.5
3.3 Commissione d'esame	pag.5
3.4 Composizione e storia della classe	pag.6
4. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA	pag.7
4.1 Metodologie e strategie didattiche	pag.7
4.2 Percorsi interdisciplinari(macroaree).....	pag. 9
5. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO	pag.10
6. ATTIVITÀ E PROGETTI	pag.14
6.1 Attività di recupero e potenziamento	pag.14
6.2 Attività di arricchimento offerta formativa(Progetti, Manifestazioni, Viaggi, Orientamento, PON, Scuola Viva).....	pag.15
7. INDICAZIONI SU DISCIPLINE (Schede informative su singole discipline).....	pag.20
7.1 DISCIPLINA: Lingua e letteratura italiana	pag.20
7.2 DISCIPLINA: Storia	pag.25
7.3 DISCIPLINA: Lingua Inglese	pag.27
7.4 DISCIPLINA: Matematica	pag.30
7.5 DISCIPLINA: Lingua Francese	pag.31
7.6 DISCIPLINA: Diritto e Tecnica amministrativa delle strutture ricettive.....	pag.32
7.7 DISCIPLINA: Scienza e cultura dell'alimentazione.....	pag.35
7.8 DISCIPLINA: Laboratorio Serv. Eno. Settore Cucina	pag.37
7.9 DISCIPLINA: Scienze motorie	pag.39
7.10 DISCIPLINA: Religione	pag.41
7.11 DISCIPLINA: Cinese	pag.42
7.12 DISCIPLINA: tecniche di organizzazione e gestione dei sistemi produttivi.....	pag.44
7.13 ED. CIVICA + Referente + Articolazione nuclei tematici + prova conclusiva	pag.45
8. CRITERI DI VALUTAZIONE	pag.47
8.1 Griglia di valutazione del comportamento scolastico degli studenti	pag.48
8.2 Griglie di valutazione prima prova scritta (tip. A- B- C).....	pag. 49
8.3 Griglia di valutazione seconda prova scritta	pag. 52
8.4 Griglia colloquio	pag. 54
8.5 Criteri di attribuzione dei crediti	pag.56
9. SITUAZIONE CERT. BES E HC ED ORGANIZZAZIONE PROVE D'ESAME.....	pag. 59
10. ALLEGATI (Relazione BES e Griglie di valutazione)	pag 62



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 medio-basso. La percentuale di studenti che vive una situazione economicamente svantaggiata è elevata sia rispetto ai dati nazionali che regionali.

Il bacino di utenza si situa all'interno del Parco Nazionale del Cilento (da Agropoli a Palinuro) per cui vi sono molti studenti pendolari che, tra l'altro, incontrano difficoltà a svolgere attività extracurricolari soprattutto nel periodo invernale.

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), presenza delle LIM in tutte le classi. Nell'anno scolastico 2021/22 è stato inaugurato il laboratorio Show coking.



2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1. PROFILO IN USCITA DELL'INDIRIZZO

II PROFILO CULTURALE, EDUCATIVO E PROFESSIONALE DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI

L'identità degli istituti professionali è connotata dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica.

L'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali, che caratterizzano l'obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale. Gli studenti degli istituti professionali conseguono la propria preparazione di base con l'uso sistematico di metodi che, attraverso la personalizzazione dei percorsi, valorizzano l'apprendimento in contesti formali, non formali e informali. Le aree di indirizzo, presenti sin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi.

I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del percorso quinquennale, consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari, nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia. A tale scopo, viene assicurato nel corso del quinquennio un orientamento permanente che 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.



Ministero dell'Istruzione e del Merito
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"
Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH032017

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

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

Nell'articolazione "**ENOGASTRONOMIA**" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

2.2. QUADRO ORARIO SETTIMANALE DELLA CLASSE 5^A B ENOGASTRONOMIA

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO
1	Inglese	Lab. Cuc/T.O.G.	Italiano	D.T.A.	Sc. motorie	D.T.A.
2	Italiano	Lab. Cucina	Italiano	Storia	Religione	Matematica
3	Italiano	Lab. Cucina	Cin./Franc.	Lab. Cucina	Storia	Matematica
4	D.T.A.	Sc. motorie	Sc. alim	Lab. Cucina	Inglese	Cin./Franc.
5	Sc. alimenti	Sc. alim	Matematica	Lab. Cucina	Sc. alimenti	Cin./Franc.
6		L. Cuc./ S. alim			D.T.A.	

3.DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1 COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	RUOLO	COGNOME E NOME
Italiano/Storia	Docente coord. di classe	<i>Zammarrelli Elvira</i>
Lingua Straniera Inglese	Docente	<i>Piccirillo Francesca Cupolo Maria Antonietta Filpi Maria</i>
Lingua straniera Cinese	Docente	<i>Amendola Teresa</i>
Matematica	Docente	<i>Oricchio Fedele</i>
Lingua Straniera Francese	Docente	<i>Pepe Elena</i>
Diritto e Tecn. Amm. Struttura Ricettiva	Docente	<i>Margarucci Luisa</i>
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Docente	<i>Corrente Annamaria</i>
Lab. Serv. Eno. Sett. Cucina	Docente	<i>Maiorino Francesco</i>
Tecniche di org. e gest.	Docente	<i>Stanco Mike</i>



Ministero dell'Istruzione e del Merito
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"
Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH032017

Scienze Motorie	Docente	Zambrano Emilio
Religione	Docente	D'Angelo Giovanna
Sostegno	Docente	Focillo Giovanna
//	Componente studenti	B. M.
//	Componente studenti	D. V. A.

3.2 CONTINUITÀ DOCENTI

<u>Disciplina</u>	<u>3^ CLASSE</u>	<u>4^ CLASSE</u>	<u>5^ CLASSE</u>
Italiano/Storia	Zammarrelli Elvira	Zammarrelli Elvira	Zammarrelli Elvira
Lingua Inglese	Fragomeni Tania	Cavallo Maria Teresa	Piccirillo Francesca Cupolo M. Antonietta Filpi Maria
Matematica	Immerso Antonella	Immerso Antonella	Oricchio Fedele
Lingua Francese	Cappetti Silvana	Somma Isabella	Pepe Elena
Lingua Cinese	De Marco Antonella	De Marco Antonella	Amendola Teresa
Diritto e Tec. Ammin. Strutt. Ricettiva	Cianciulli Ubaldo	Margarucci Luisa	Margarucci Luisa
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Mondillo Domenico	Corrente Annamaria	Corrente Annamaria
Lab. Serv. Eno. Sett. Cucina	Maiorino Francesco	Maiorino Francesco	Maiorino Francesco
Tecn. O.P. produttivi	//	Stanco Mike	Stanco Mike
Scienze Motorie	Zambrano Emilio	Zambrano Emilio	Zambrano Emilio
Religione	D'Angelo Giovanna	D'Angelo Giovanna	D'Angelo Giovanna
Sostegno	Focillo Giovanna	Focillo Giovanna Fariello Wanda	Focillo Giovanna

3.3 COMMISSIONE ESAME DI STATO

DISCIPLINE ESTERNE	DISCIPLINE INTERNE	DOCENTI DISCIPLINE INTERNE
ITALIANO/STORIA	ENOGASTRONOMIA	Maiorino Francesco
INGLESE	SC. DEGLI ALIMENTI	Corrente Anna Maria
MATEMATICA	ECONOMIA	Margarucci Luisa



3.4 COMPOSIZIONE E STORIA DELLA CLASSE

La classe è composta da 22 alunni, di cui 14 maschi e 8 femmine. All'interno della classe uno studente ha seguito una programmazione con obiettivi minimi volti al conseguimento del diploma¹, e tre studentesse hanno usufruito di un piano didattico personalizzato (PDP)².

Venti studenti provengono dalle classi terza e quarta B Enogastronomia dello stesso Istituto, e due studentesse si sono iscritte alla classe quinta nella seconda metà di settembre 2022 trasferendosi da un istituto paritario.

La classe ha frequentato in presenza e in DaD nel terzo anno, in presenza e in modalità mista (limitatamente agli alunni colpiti da Covid) nel quarto anno, e in presenza nel quinto anno.

Nei precedenti anni le restrizioni causate dalla pandemia hanno tolto agli studenti la possibilità di conseguire competenze tramite PCTO le cui attività sono riprese nell'ultimo anno. Accanto a queste attività ne sono state realizzate altre: Piano Nazionale Scuola Digitale, Scuola Viva, Piano Estate e corsi PON.

Nei precedenti anni le esercitazioni scritte sono state limitate dalle restrizioni per motivi sanitari, quindi, per motivi indipendenti dalla propria volontà, alcuni studenti meno capaci e bisognosi di maggiore esercizio, non hanno raggiunto una piena padronanza nell'esposizione scritta.

Nell'ultimo triennio gli studenti hanno preferito poco le materie di tipo formativo apprezzando maggiormente le materie tecnico-pratiche verso le quali sono più versati e dove, per lo più, hanno ottenuto quasi sempre i loro migliori risultati. Nel complesso il profitto scolastico è stato pressoché soddisfacente con un gruppo di studenti che ha raggiunto apprezzabili risultati sia nelle discipline di base che in quelle tecnico-professionali.

Nel terzo anno tre alunni dell'attuale quinta sono stati promossi a settembre, mentre sono stati tutti promossi dal quarto al quinto anno. Per essi, come per tutti gli studenti dell'Istituto, sono stati attivati corsi di recupero in itinere, corsi di recupero a settembre e corsi PON.

In quest'ultimo anno l'impegno è rimasto costante in coloro che si sono sempre distinti.

Una minoranza di studenti ha continuato ad impegnarsi pur non raggiungendo risultati soddisfacenti, mentre un'altra minoranza ha mantenuto bassi livelli di partecipazione e impegno, pur possedendo buone capacità.

Attualmente i risultati (conoscenze, competenze, capacità) della classe permettono una suddivisione in 3 gruppi di livello:

- 1) un primo esiguo gruppo si attesta su un profitto tra il discreto e il buono. Le conoscenze sono abbastanza complete e rielaborate. Emergono anche senso critico e autonomia nel riorganizzare i contenuti disciplinari e buone competenze nello scegliere tecniche e procedimenti nelle discipline professionali.
- 2) Un secondo gruppo di studenti si colloca nella fascia della sufficienza. Le conoscenze non sono approfondite, l'esposizione è semplice ma generalmente abbastanza corretta, la produzione scritta è accettabile.
- 3) Un terzo gruppo si colloca in una condizione di mediocrità sostanziale a causa di uno scarso 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

¹ L.104

²In allegato Relazione BES



Ministero dell'Istruzione e del Merito
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"
Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH032017

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

Dal punto di vista disciplinare la classe ha sempre avuto un comportamento abbastanza corretto nella relazione con i docenti e tra pari.

Ci sono stati ritardi nell'ingresso alla prima ora di lezione e nel giustificare le assenze.

Le famiglie sono state tempestivamente e puntualmente informate dal coordinatore e dai 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.

Metodologie	ITALIANO	STORIA	INGLESE	MATEMATICA	FRANCESE	CINESE	D.T.A.	SC. ALIMENTI	LAB.CUCINA	T. ORG. GEST. PROC. PROD.	ED. MOTORIA	RELIGIONE
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione dialogata	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
Metodo induttivo e deduttivo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Esperienza in campo								X	X	X	X	
Lavori di gruppo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Problem solving	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	
Brain storming	X	X	X	X	X	X	X	X	X			



Ministero dell'Istruzione e del Merito

Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"

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

Cooperative learning	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
Analisi dei casi	X	X			X		X	X	X	X	X	
Lavori in rete	Class Meet	Class Meet		Class Meet	Class Meet	C M	C M	Class Meet	Class Meet	Class Meet	Class Meet	Class Meet
Visite guidate									X			

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

Tipologie delle verifiche	ITALIANO	STORIA	INGLESE	MATEMATICA	FRANCESE	CINESE	D.T.A.	SC. ALIMENTI	LAB.CUCINA	LAB.SALA	ED. MOTORIA	RELIGIONE
Interrogazione	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Questionario strutturato e semistrutturato	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X
Relazione	X				X		X					



Ministero dell'Istruzione e del Merito
 Ufficio Scolastico Regionale per la Campania
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"
 Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH032017

Traduzione			X		X	X						
Produzione scritta	X	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 INTERDISCIPLINARI (MACROAREE)

Il Consiglio di classe ha individuato sei macroaree tematiche che sono state declinate in tutte le discipline, in modo da creare interconnessioni concettuali, in un'ottica di pluridisciplinarietà, per sviluppare negli studenti la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e metterle in relazione argomentando in maniera critica e personale.

TEMATICHE

1 DIETA MEDITERRANEA

2 SOSTENIBILITÀ

3 ETICA

4 MEMORIA

5 BELLEZZA

6 DISAGIO

**5. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E
 L'ORIENTAMENTO (EX ASL)
 ATTIVITÀ NEL TRIENNIO**

Il nuovo ordinamento degli Istituti Professionali, ed in particolare il curriculum 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 e a partire da settembre 2022, 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.). Negli ultimi due anni scolastici, 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, Scuola Viva, Piano Estate e corsi PON. Nell'estate 2022 le attività si sono svolte presso l'Amphoras hotel di Sharm El Shiekh (Egitto), ore 120; nel 2023 a Barcellona, a Sanremo e a Berna.



Ministero dell'Istruzione e del Merito
 Ufficio Scolastico Regionale per la Campania
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"
 Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH032017

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.

ATTIVITÀ PCTO e/o PON- Altri titoli, competenze e/o esperienze lavorative

STUDENTI		Anno	PON E/O PCTO	Anno	Altri titoli, competenze e/o esperienze lavorative
1	Numero elenco	2023	PCTO a Barcellona	2020	Qualifica professionale Operatore della ristorazione- Preparazione pasti, livello 3
		2020	PON Modulo recupero- potenziamento area logico- matematica, ore 30		
2	Numero elenco	2023	PCTO a Barcellona	2020	Qualifica professionale Operatore della ristorazione- Preparazione pasti
		2023	PCTO a Sanremo		
		2023	SIGEP di Rimini		
		2022	PON: competenza imprenditoriale- Modulo: L'azienda si costruisce, ore 30		
		2018	PON: Educazione alimentare "Cibo e territorio" – Modulo Benessere e stile 2, ore 30	2014	Inglese – Cambridge Assessment English – Livello A2
		2018	PON: Modulo "Calcetto 1", ore 30	01/11/2017	Danza aerea (presso il centro professionale di danza accademica welldance (Battipaglia))
		01/02/2023	Brigata di cucina e sala Sanremo	01/08/2016 01/08/2017	Stage danza (Saubaudia)
		01/12/2017	Cinema – Art Maison		



Ministero dell'Istruzione e del Merito
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"
Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH032017

				8	Accademy (Sabaudia)
		01/01/2023 Napoli	Concorso regionale migliore allievo (unione regionale dei cuochi della Campania)		
		Rimini	Concorso Campionati della cucina italiana (medaglia di bronzo)		
3	Numero elenco	2023	Concorso nazionale di pasticceria per ragazzi speciali	2020	Qualifica professionale Operatore della ristorazione- Preparazione pasti, livello 3
		2021	PON – Modulo “Scrittura creativa e funzionale in lingua italiana”, ore 30		
		2018	PON Lingua madre “Italiano in azione 1”, ore 30		
		2018	PON “Matematica e problem solving 1”, ore 30		
4	Numero elenco			2020	Qualifica professionale Operatore della ristorazione- Preparazione pasti, livello 3
5	Numero elenco	2023	“Avanzi il prossimo” su TV 2000	2020	Qualifica professionale Operatore della ristorazione- Preparazione pasti, livello 3
		2023	Concorso enogastronomico a Sorrento		
		2018	PON: Modulo “Calcetto 1”, ore 30		
		2018	PON Lingua madre “Italiano in azione 1”, ore 30		
		2018	PON “Matematica e problem solving 1”, ore 30		
				01/06/2021- 01/09/2021	Aiuto-cuoco, Villaggio “Le Palme”, Ascea Marina
				01/05/2022- 01/08/2022	Aiuto-cuoco, Villaggio “Le Palme”, Ascea Marina
				01/10/2021- 01/05/2022	Attività sportiva: Kickboxing, Ascea Marina (palestra), metodi di autodifesa
6	Numero elenco	2023	Intervista e preparazione ricetta in televisione su Canale 21	2020	Qualifica professionale Operatore della ristorazione- Preparazione pasti, livello 3
		2023	Concorso a Battipaglia (SA)		
		2023	Concorso a Sorrento		
		2023	Open Day a Castelnuovo		



Ministero dell'Istruzione e del Merito
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"
Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH032017

			Cilento		
		2023	Open day ad Agropoli		
		2023	Concorso si pasticceria 12° edizione "Coffee competition", Anzio (RO), III classificata (<i>medaglia di bronzo</i>)		
		2023	Concorso nazionale di pasticceria per ragazzi speciali		
		2023	Partecipazione a un programma di cucina in televisione "Stile TV" Canale 80		
		2022	PCTO presso Amphoras hotel di Sharm El Shiekh (Egitto), ore 120		
		2022	PON: competenza imprenditoriale- Modulo: L'azienda si costruisce, ore 27		
		2018	PON "Educazione alimentare, cibo e territorio"- Modulo Benessere e stile 2, ore 27		
7	Numero elenco				
8	Numero elenco	2023	PCTO a Barcellona	2020	Qualifica professionale Operatore della ristorazione- Preparazione pasti, livello 3
		2020	PON Modulo recupero- potenziamento area logico- matematica, ore 30		
		2018	PON "Educazione alimentare, cibo e territorio"- Modulo Benessere e stile 2, ore 27		
		2018	PON lingua straniera "Inglese 1", ore 30		
9	Numero elenco				
10	Numero elenco	2023	PCTO a Barcellona	2020	Qualifica professionale Operatore della ristorazione- Preparazione pasti, livello 3
		2022	PCTO presso Amphoras hotel di Sharm El Shiekh (Egitto), ore 120		
11	Numero elenco			2020	Qualifica professionale Operatore della ristorazione- Preparazione pasti, livello 3



Ministero dell'Istruzione e del Merito
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"
Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH032017

				01/06/2022- 01/08/2022	Pizzaiolo presso "C'è pizza per te", Ascea Marina (SA)
12	Numero elenco	2023	PCTO a Barcellona	2020	Qualifica professionale Operatore della ristorazione- Preparazione pasti, livello 3
13	Numero elenco			2020	Qualifica professionale Operatore della ristorazione- Preparazione pasti, livello 3
14	Numero elenco			2020	Qualifica professionale Operatore della ristorazione- Preparazione pasti, livello 3
15	Numero elenco	2023	PCTO a Barcellona	2020	Qualifica professionale Operatore della ristorazione- Preparazione pasti, livello 3
		2020	PON Modulo recupero- potenziamento area logico- matematica, ore 30		
16	Numero elenco			2020	Qualifica professionale Operatore della ristorazione- Preparazione pasti, livello 3
17	Numero elenco			01/05/2022- 01/09/2022	Esperienza lavorativa presso "Anna di sapori", Casal Velino Marina
				01/06/2021- 01/09/2021	Barista presso il bar "Quadrifoglio", Velina (SA)
18	Numero elenco	2023	PCTO a Berna	2020	Qualifica professionale Operatore della ristorazione- Preparazione pasti, livello 3
		2023	PCTO a Barcellona		
		2022	PCTO presso Amphoras hotel di Sharm El Shiekh (Egitto), ore 120	2022	Lingua straniera Cinese, livello A1
19	Numero elenco	2023	PCTO a Barcellona	2020	Qualifica professionale Operatore della ristorazione- Preparazione pasti, livello 3
		2020	PON Modulo recupero- potenziamento area logico- matematica, ore 30	01/06/2021- 01/09/2021	Aiuto cuoco presso ristorante lido Waikiki di Santa Maria (SA)



Ministero dell'Istruzione e del Merito
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"
Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH032017

				01/05/2022-01/09/2022	Aiuto cuoco presso ristorante "Cucina dell'attore", Santa Maria di Castellabate (SA)
				1/10/2022-in corso	Cuoco presso "Il vecchio bottaio", Agropoli (SA)
20	Numero elenco	2023	PCTO a Barcellona	2020	Qualifica professionale Operatore della ristorazione- Preparazione pasti, livello 3
21	Numero elenco				
22	Numero elenco				

6. ATTIVITA' E PROGETTI

6.1 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 esplicitata mediante varie modalità:

1. rapporto diretto e individuale tra docente e discente a partire dai problemi che caratterizzano ogni singola situazione;
2. sviluppo nello studente di un atteggiamento di fiducia sulle possibilità di inserirsi efficacemente nel processo di apprendimento (recupero motivazionale);
3. potenziamento di tecniche e abilità di studio per favorire negli studenti l'acquisizione di un metodo e rafforzare le loro abilità di base così che essi "imparino ad imparare" (recupero metodologico trasversale);
4. individuazione delle specifiche debolezze e lacune con interventi (recupero disciplinare);
5. interventi a carattere compensativo svolti in itinere: attività differenziate nell'ambito della lezione ordinaria o assegnazione di esercizi aggiuntivi agli studenti in difficoltà;
6. interventi, sia metodologici che contenutistici, 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.

**6.2 ATTIVITÀ DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA
(Progetti – Manifestazioni – Viaggi – Orientamento – PON - Scuola Viva -
Esperienze extracurricolari)**

Alcuni studenti dell'istituto, solo in base alle loro competenze e al "desiderio di esserci", hanno partecipato alle seguenti iniziative promosse dalla scuola:

TEATRO

28 Ottobre 2022 **SPETTACOLO " LE DONNE DI DANTE"**, Teatro "La Provvidenza", Vallo Della Lucania (SA)

11 novembre 2022 **SPETTACOLO "ANCEL KEYS"**, Teatro "La Provvidenza", Vallo Della Lucania (SA)

16 marzo 2023 **SPETTACOLO "LA LUCE DEL SORRISO"** (DON PUGLISI E DON DIANA), Teatro "San Demetrio", Salerno

3 maggio 2023 **SPETTACOLO "L'INFERNO DI DANTE"**, Grotte di Castelcivita (SA)

PROGETTO "POESIA"

31.10.2018 Premio di Poesia – V edizione – Pubblicazione antologia – editore Genesi

PROGETTO "LETTURA" 2018/19

24 ottobre 2018 – LIBRIAMOCI – Il sindaco legge "Io non ho paura"

25 ottobre 2018 – LIBRIAMOCI – In compagnia con l'allegria brigata. Le declinazioni del cibo nel Decameron

15 dicembre 2018 – LIBRIAMOCI TUTTO L'ANNO – "Una disperata ricerca" di Gianni Scuderi

9 febbraio 2019 – LIBRIAMOCI – "Non c'è vita senza amore" di Elvira Zammarelli

PROGETTO "LETTURA" 2019/20

25 marzo 2020 – DANTEDÌ – Letture della Divina Commedia – video su FB

Aprile 2020 – Lettura de "Il diario di un curato di campagna" – video su FB

PROGETTO "LETTURA" 2020/21

Novembre 2020 – LIBRIAMOCI 2020 con "I Malavoglia" di Verga e gli stili alimentari mediterranei tra letture e ricette in collaborazione col prof. Maiorino

16/11/2020 – LIBRIAMOCI 2020 " L'uomo nella natura e la natura nella letteratura" video su FB

Febbraio-marzo 2021 – DANTEDÌ, 7° Centenario dantesco con 20 letture tratte dalla Divina Commedia e pubblicate sui social

Maggio 2021 - Per il bicentenario della prima stesura de "I promessi sposi" e in occasione di "Maggio dei Libri 2021", 10 letture tratte dal romanzo con pubblicazione social.

PROGETTO "LETTURA" 2021/22



Ministero dell'Istruzione e del Merito
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"
Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH032017

23 novembre 2021 – LIBRIAMOCI: incontro con la scrittrice Casaburi Antonella che presenta il suo libro "Mirari".

Dicembre 2021 – LIBRIAMOCI: incontro con la prof.ssa Zammarrelli Elvira che presenta il suo libro "Fratello straniero". L'incontro è stato arricchito dalla presentazione di antiche ricette cilentane a cura del prof. Maiorino.

PROGETTO "LETTURA" 2022/23

15 Novembre 2022 – LIBRIAMOCI 2022 "Ben essere" (video su FB e letture in aula magna)

PROGETTO "MICRO/MACROSTORIA" COSTITUZIONE E CITTADINANZA

<i>FESTA DELLA DONNA</i>	<ul style="list-style-type: none">➤ 8 marzo 2018 - Festa della donna + Mostra "Atlante non era un uomo" in Cilento e nel mondo.➤ 8 marzo 2023 visione del film "Le nuotatrici"
<i>GIORNATA DELLA MEMORIA</i> Legge n. 211 del 20 luglio 2000	<ul style="list-style-type: none">➤ 27 gennaio 2019 - Giornata della Memoria – Mostra "Lager e stalag dei cilentani". Letture e Testimonianze➤ 27 gennaio 2020 - Giornata della Memoria: Cilentani vittime di lager, gulag, foibe. Testimonianze.➤ 27 gennaio 2021- GIORNATA DELLA MEMORIA 2020/21- collegamento social con Fossoli, lager italiano. [con attestato]➤ Giovedì 27 gennaio 2022 – Giornata della memoria (iniziative di sensibilizzazione nelle classi con letture, documentari, lezioni a tema, etc.)➤ 27 GENNAIO 2023 : Film "Figli del destino" – Intervista a Liliana Segre, una bambina di 13 anni ad Auschwitz – Conferenza di Liliana Segre a Lugano – Bambini vittime dell'Olocausto.
<i>INCONTRO CON I CARABINIERI</i>	<ul style="list-style-type: none">➤ 30 aprile 2019 - "Carabinieri Cilentani ... per la libertà d'Italia" – mostra e convegno➤ 29 aprile 2022 - Incontro con i carabinieri: la responsabilità giuridica dei maggiorenni➤ "Educazione alla sicurezza" – 6 aprile 2023➤ Progetto Nazionale MEDeaterranea – Protocollo Nazionale tutela della legalità e sicurezza alimentare – Incontro con i Carabinieri del R.O. S. -3 maggio 2023
<i>INCONTRO COL PRESIDENTE DEL BIO DISTRETTO CILENTO</i>	<ul style="list-style-type: none">➤ 28 settembre 2019
<i>GIORNATA INTERNAZIONALE PER L'ELIMINAZIONE DELLA VIOLENZA CONTRO LE DONNE</i>	<ul style="list-style-type: none">➤ 25 novembre 2020 (evento: 26 novembre 2020)➤ 30 novembre 2021- Incontro con la Dott. Monia Monzo➤ 5 dicembre 2022 : Incontro con la dott. Monia Monzo; letture di testi letterari e testi scritti dagli alunni + film "La sposa



Ministero dell'Istruzione e del Merito
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"
Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH032017

	bambina”.
<i>RIFLESSIONE SUL "GIORNO DELLA LIBERTÀ"</i>	➤ La caduta del muro di Berlino - 9 novembre 2020
<i>GIORNATA INTERNAZIONALE DELLE PERSONE CON DISABILITÀ</i>	➤ 3 dicembre 2020
<i>GIORNATA NAZIONALE CONTRO IL BULLISMO E IL CYBERBULLISMO</i>	➤ 7 febbraio 2021 ➤ 7 febbraio 2023
<i>CERIMONIA DI INAUGURAZIONE "PANCHINA GIALLA" IN MEMORIA DI GIULIO REGENI</i>	➤ sabato 18 dicembre
<i>GIORNO DEL RICORDO (FOIBE)</i>	➤ 10 febbraio 2021 [con attestato]
<i>GIORNATA DELLA DONAZIONE DEL SANGUE</i>	➤ 12 febbraio 2022
<i>GIORNATA STRAORDINARIA PER LA PACE (GUERRA IN UCRAINA)</i>	➤ martedì 29 marzo 2022
<i>PROGETTO POTENZIAMENTO SPORTELLI AUTISMO</i>	
<i>MANIFESTAZIONE "LA MUSICA TI CAMBIA LA VITA"</i>	➤ sabato 30 aprile 2022
<i>GIORNATA DELLA POESIA</i>	➤ sabato 29 aprile 2023 (canti, poesie, proverbi e balli cilentani)

VIAGGIO NEL TERRITORIO (Storia – Arte – Cultura – Tradizioni)

- Progetto Pon Europeo: visite nel territorio – definizione materiale – stampa
- 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



Ministero dell'Istruzione e del Merito
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"
Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH032017

Eno Pasquale Ridolfi - Video di pubblicità degli indirizzi di studio

- 6-8 maggio 2022: Viaggio d'istruzione in Puglia
- Visita alle cantine "San Salvatore" – Giungano (Sa)

SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE

PROGETTO "A SCUOLA DI SCIENZA ED ETICA"

- 13 dicembre 2018 – Incontro con l'Associazione Incibus (*Scuola di alta formazione per l'Enogastronomia*), convegno con lo Chef stellato Massimo Bottura.
- 16 ottobre 2019 – Salute, sostenibilità, accessibilità.
- 5 marzo 2021 – diretta con la Fondazione "Umberto Veronesi" di Milano
- Giornata Mondiale dell'Alimentazione. Gli stili alimentari mediterranei
- 12 dicembre 2021 – Inaugurazione Show Cooking
- Partecipazione al programma "**Avanzi il prossimo**", prodotta da TV2000.

ORIENTAMENTO/PCTO

- ORIENTAMENTO ALMA (scuola di alta specialistica).
- Partecipazione in presenza al corso dell'ACCADEMIA MILITARE CON ILLUSTRAZIONE DEGLI INDIRIZZI DI LAUREE.
- 22 febbraio 2022 – ASSORIENTA, ORIENTAMENTO ON LINE alle professioni medico sanitarie.
- Orientamento in uscita UNIVERSITÀ TRIENNALE FERRARA (Turismo enogastronomico).
- ORIENTAMENTO IN USCITA E-CAMPUS (Università on line tra le maggiori e più rinomate in ambito nazionale).
- 24 febbraio 2022, su piattaforma Zoom: Orientamento in uscita per l'iscrizione all'Università.
- 9 marzo 2022, nell'aula Magna: Orientamento in uscita con l'Ente di formazione "In Cibus" (scuola di alta formazione gastronomica per aspiranti cuochi).
- 19 maggio 2022: JOBMAPS, ORIENTAMENTO online organizzato da CESFOL - CENTRO STUDI FORMAZIONE E LAVORO.
- **29 e 30 aprile 2023 "Io resto al Sud" – convegno- supporto all'imprenditorialità femminile e giovanile con la B.C.C. (Banca Buccino e Comuni Cilentani) , in collaborazione con l'Associazione IDEE, associazione femminile del gruppo bancario**



Ministero dell'Istruzione e del Merito

Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"

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

ICCREA

- Sharm El Sheikh – Amphoras Beach – dall' 11 al 26 settembre 2023 P.C.T.O. 140 ore
- “Fare impresa”- attività di orientamento c/o Le Bolle di Eboli (SA) - 17/10/2023
- Barcellona – Grimaldi Lines 20 marzo-25 marzo 2023 – P.C.T.O. 50 ore
- Berna (P.C.T.O), Maggio 2023

CORSI PON

e

CORSI “SCUOLA VIVA”

Alcuni studenti hanno seguito, in particolare, i moduli

1. *Il Cilento a tavola: Ancel Keys insegna (Dieta Mediterranea)*
2. *VIAGGIO NEL TERRITORIO (Storia, arte, cultura, tradizioni)*
3. *Cake Design (Pasticceria e decorazione)*
4. *Calcetto 2, Benessere, corretti stili di vita, educazione motoria e sport*
5. *Progetto Pon Europeo: visite nel territorio – definizione materiale – stampa*
6. *“Tecnica della degustazione e analisi sensoriale del vino”*
7. *Realizzazione del progetto BiOpportunity*
8. *Progetto “Scoperta e valorizzazione del territorio”*
9. *“Che impresa, ragazzi”, 15/02/ 2023- Progetto di educazione finanziaria con i referenti della BBC*
10. *“L'azienda si costruisce” – 30 ore 16 febbraio/13 aprile 2023*

INIZIATIVE ED ESPERIENZE EXTRACURRICULARI

Cene di gala Catering		Napoli Castel dell'ovo Open day Casargo	
Data	evento	luogo	Numero alunni
2023	Intervista e preparazione ricetta in televisione su Canale 21		1
2023	Concorso	Battipaglia (SA)	Un gruppo
2023	Concorso	Sorrento	Un gruppo
2023	Open Day	Castelnuovo Cilento	Un gruppo
2023	Open day	Agropoli	Un gruppo
2023	Concorso si pasticceria 12° edizione	Anzio (RO)	Un gruppo



Ministero dell'Istruzione e del Merito
 Ufficio Scolastico Regionale per la Campania
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"
 Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH032017

	"Coffee competition",		
2023	Concorso si pasticceria per bambini con problematiche		Un gruppo
12 gennaio 2018	Prova del cuoco (come spettatori)	<i>Rai (RM)</i>	Un gruppo
24 maggio 2018	Esposizione di varie aziende produttrici alimentari	<i>Hotel Savoy Paestum (SA)</i>	Un gruppo
21 novembre 218	Gara televisiva staff Prova del cuoco	<i>Rai 1</i>	Un alunno (Primo posto)
	Concorso provinciale associazione cuochi salernitani	<i>Salerno</i>	Un alunno (terzo posto)
30 novembre 2018	Concorso gastronomico regionale "Profumi e sapori della tradizione campana"	<i>Alberghiero Battipaglia (SA)</i>	Un alunno (terzo posto)
13 dicembre 2018	Lezione dello chef Massimo Bottura	<i>Hotel Ariston Capaccio (SA)</i>	Un gruppo
1 ottobre 2018	Banchetto con la presenza del presidente Vincenzo De Luca	<i>Casa canadese Palinuro</i>	Un gruppo
11 novembre	Manifestazione Angela Serra Cena di gala premio alla ricerca scientifica	<i>Hotel Mediterraneo Salerno</i>	Un gruppo
Nel corso degli anni scolastici	Open day	<i>Castelnuovo Foria di Centola</i>	Un gruppo
Dal 1 al 3 maggio 2019	Buffet per l'evento "Città del vino"	<i>Foria di Centola</i>	Un gruppo
Nel corso degli anni scolastici	Catering e cene di gala	<i>Istituto "AnceL keys"</i>	Un Gruppo

7 INDICAZIONI SU DISCIPLINE (Schede informative su singole discipline)

7.1. DISCIPLINA: ITALIANO

Docente: *Zammarrelli Elvira*

n° 4 ore settimanali

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: ITALIANO Ore Settimanali 4	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.
DOCENTE: Prof.ssa Zammarrelli Elvira	Individuare ed utilizzare le moderne forme di



Ministero dell'Istruzione e del Merito
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"
Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH032017

	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)	<ul style="list-style-type: none">• 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 Emile Zola: L'Assommoir
	IL VERISMO ITALIANO
	LUIGI CAPUANA: Fastidi grassi
	FEDERICO DE ROBERTO: "I Viceré"
	GIOVANNI VERGA Da <i>Vita dei campi</i> : Nedda; L'amante di Gramigna; Rosso malpelo; La lupa; La roba. Dalle <i>Novelle rusticane</i> : Libertà; Tentazione. Romanzi veristi: I Malavoglia; Mastro don Gesualdo. Romanzo epistolare: Storia di una capinera.
	GIOSUE CARDUCCI Da <i>Rime nuove</i> : Pianto antico; San Martino



Ministero dell'Istruzione e del Merito
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"
Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH032017

IL DECADENTISMO
BAUDELAIRE Da <i>I fiori del male</i> : L'Albatro
GENERE: IL ROMANZO DECADENTE Oscar Wilde: Il ritratto di Dorian Gray
GABRIELE D'ANNUNZIO Romanzi: Il piacere; L'innocente; Le vergini delle rocce. Da <i>Alcyone</i> : La pioggia nel pineto; Le stirpi canore.
GIOVANNI PASCOLI La poetica del fanciullino Da <i>Myricae</i> : Lavandare ; X Agosto; Novembre. Da <i>I canti di Castelvecchio</i> : Il gelsomino notturno
IL PRIMO NOVECENTO
TEMA: LA STAGIONE DELLE AVANGUARDIE - I FUTURISTI
FILIPPO TOMMASO MARINETTI Manifesto del Futurismo
ITALO SVEVO Una vita; Senilità; La coscienza di Zeno
LUIGI PIRANDELLO La poetica dell'umorismo Novelle: Il treno ha fischiato; La giara; La carriola; L'eresia catara; La patente; Pensaci, Giacomino! Romanzi: Il fu Mattia Pascal; Uno, nessuno e centomila; L'esclusa; Suo marito; Il turno. Teatro: L'innesto; Così è (se vi pare); Sei personaggi in cerca d'autore.
TRA LE DUE GUERRE
GENERE: LA NARRATIVA STRANIERA NEL PRIMO NOVECENTO Accenni alla poetica degli scrittori Marcel Proust e James Joyce
TEMA: LA SOCIETÀ ITALIANA TRA ARRETRATEZZA E MODERNITÀ
IGNAZIO SILONE Fontamara
GIUSEPPE UNGARETTI Da <i>L'allegria</i> : Veglia; Fratelli; Sono una creatura; San Martino del Carso; Soldati.
GENERE: L'ERMETISMO
SALVATORE QUASIMODO Da <i>Acque e terre</i> : Ed è subito sera. Da <i>Giorno dopo giorno</i> : Alle fronde dei salici; Uomo del mio tempo.
EUGENIO MONTALE Da <i>Ossi di seppia</i> : Non chiederci la parola; Meriggiare pallido e assorto; Spesso il male di vivere ho incontrato. Da <i>La Bufera e altro</i> : Il sogno di un prigioniero.



Ministero dell'Istruzione e del Merito
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"
Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH032017

	IL NEOREALISMO
	TEMA: LA REALTÀ CONTADINA
	CARLO LEVI Cristo si è fermato a Eboli
	TEMA: LA GUERRA, LA DEPORTAZIONE, LA RESISTENZA
	PRIMO LEVI Se questo è un uomo (brani scelti)
	ALBERTO MORAVIA
	La ciociara
	ITALO CALVINO Romanzo: Il sentiero dei nidi di ragno. Raccolta di racconti: Ultimo viene il corvo.
	TEMA: LA SOSTENIBILITÀ
	ITALO CALVINO Raccolta: Marcovaldo e le quattro stagioni in città. Romanzi: La speculazione edilizia; La nuvola di smog.
	TEMA: POLITICA ED ETICA
	ITALO CALVINO La giornata d'uno scrutatore
	LEONARDO SCIASCIA Il giorno della civetta
	PIER PAOLO PASOLINI Ragazzi di vita
	GENERE: IL ROMANZO E LA STORIA
	GIUSEPPE TOMASI DI LAMPEDUSA Il gattopardo
	ELSA MORANTE La storia
	MIRIAM REBHUM Ho inciampato e non mi sono fatta male
	Tema: LA PAZZIA, L'EMARGINAZIONE, LA LEGGE BASAGLIA
	ALDA MERINI Sono nata il 21 a primavera; Ed era un mattino bugiardo; Riottosa a ogni tipo di amore; Spazio, io voglio spazio; Come ho conosciuto Dio, Albatros; Io non ho bisogno di denaro; Il dottore agguerrito nella notte; A Franco Basaglia.
	TEMA: IL RISPETTO DELL'AMBIENTE
	GIORGIO CAPRONI Res amissa
ABILITA':	<ul style="list-style-type: none">Ascoltare, applicando tecniche di supporto alla comprensione, testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista e



Ministero dell'Istruzione e del Merito
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"

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

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, servendosi 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 allo 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 esplicative e interpretative 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



Ministero dell'Istruzione e del Merito
 Ufficio Scolastico Regionale per la Campania
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"
 Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH032017

	<p>l'attendibilità delle fonti.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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:	Attività
	<ul style="list-style-type: none"> - Lezione frontale - Lettura e analisi dei testi proposti - Lezione dialogata e partecipata - Metodo induttivo e deduttivo - Lavori di gruppo - Brain storming - Cooperative learning
CRITERI DI VALUTAZIONE:	<p><i>Interrogazioni frontali; conversazioni; relazioni; produzione scritta di tipologia A, B, C. Test strutturati online.</i></p> <p><i>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.</i></p> <p>Voto 2/3 = scarso; 4 = mediocre; 5 = insufficiente; 6 = sufficiente; 7 = discreto; 8 = buono; 9 = distinto; 10 = ottimo.</p>
TESTI e MATERIALI STRUMENTI ADOTTATI:	<p>Strumenti</p> <p>Libro di testo; materiale multimediale autoprodotta; libri di lettura e consultazione; dizionario, software e video multimediali, videocamera.</p> <p>Piattaforme: Google meet, Argo e Classroom.</p>

7.2 DISCIPLINA: STORIA

Docente: Zammarrelli Elvira

n° 2 ore settimanali

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</p> <p><u>STORIA</u></p> <p>Ore Settimanali 2</p> <p>Docente: Zammarrelli Elvira</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
---	--



Ministero dell'Istruzione e del Merito
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"
Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH032017

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	<ul style="list-style-type: none">• 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
	La Prima guerra mondiale: le sue cause, i suoi esiti; la cultura del nazionalismo; il Futurismo
	La Rivoluzione Russa; lo stalinismo
	Il Fascismo: la presa del potere e la dittatura
	Il dopoguerra nel mondo, la crisi del '29 e il New Deal
	La Germania dalla Repubblica di Weimar all'affermazione della dittatura nazista
	La Seconda guerra mondiale; la Shoah; la resistenza in Europa e in Italia
	La guerra fredda e la sua evoluzione
	La decolonizzazione; il mondo postcoloniale
	L'età dell'oro: crescita economica e welfare state; il processo di unificazione europea
	L'Italia del dopoguerra
	Dalla crisi economica degli anni Settanta alla terza rivoluzione industriale
	La crisi dei sistemi comunisti e la fine del lungo dopoguerra
	<i>La Costituzione e i principi fondamentali</i>
	ARTICOLI
	Dall'1 al 12 + 16, 27, 32, 34, 48, 75, 117.



Ministero dell'Istruzione e del Merito
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"
Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH032017

ABILITA':	<ul style="list-style-type: none">• 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 <ul style="list-style-type: none">- Lezione dialogata e partecipata- Metodo induttivo e deduttivo- Lavori di gruppo- Brain storming- Cooperative learning
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. 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 multimediale autoprodotta; video e software multimediali, internet, videocamera. Piattaforme: Google meet, Argo e Classroom.

7.3 DISCIPLINA: LINGUA E CULTURA STRANIERA (INGLESE)

Docente: **FILPI MARIA** N° **2 ore settimanali**

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: INGLESE	<ul style="list-style-type: none">• padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi utilizzando anche la microlingua prevista dal percorso di studio dei diversi indirizzi;• valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;• utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;• 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 le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca ed apprendimento disciplinare;• essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di favorire un servizio il più possibile personalizzato.
--	--



Ministero dell'Istruzione e del Merito
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"
Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH032017

<p><u>CONOSCENZE o</u> <u>CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o</u> <u>moduli)</u></p>	<p>Module 6: Menus & Meals</p> <p>Unit 1 :Menus</p> <ul style="list-style-type: none">-Menu basics-Breakfast ,lunch and dinner menus-Designing menus <p>Unit 2: Catering for special occasions</p> <ul style="list-style-type: none">-Banquest and buffets-Speacial menus <p>Module 7: Food & Health</p> <p>Unit 1: Healthy Eating</p> <ul style="list-style-type: none">- A healthy lifestyle- The food Pyramid and The food Groups- Healthy Plates <p>Unit 2: Diets</p> <ul style="list-style-type: none">- The Mediterranean Diet- Special Diets for Food allergies and intolerances- Alternative Diets <p>Module 8: Food Safety and hygiene</p> <p>Unit 1: Food hygiene</p> <ul style="list-style-type: none">- Food consumption- Food poisoning- Safe food storage and handling <p>Unit 2: Food Safety measures</p> <ul style="list-style-type: none">- Food preservation and food packaging- Food-safety legislation- The HACCP system
<p><u>ABILITA':</u></p>	<ol style="list-style-type: none">1. Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione anche con madrelingua su argomenti generali, di studio o di lavoro.2. Utilizzare strategie nell' interazione e nell'esposizione orale in relazione ai diversi contesti personali, di studio e di lavoro.3. Comprendere testi orali in lingua standard, anche estesi, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e di lavoro, cogliendone idee principali ed elementi di dettaglio.4. Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, brevi messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi tecnico-scientifici e di settore.5. Comprendere idee principali, dettaglio e punti di vista in testi scritti relativamente complessi, riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro.6. Utilizzare le principali tipologie testuali, anche tecnico-professionali,



Ministero dell'Istruzione e del Merito
 Ufficio Scolastico Regionale per la Campania
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"
 Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH032017

	<p>rispettando le costanti che le caratterizzano.</p> <p>7. Produrre testi scritti e orali coesi e coerenti, anche tecnico-professionali, riguardanti esperienze, processi e situazioni relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico-alberghiera e la ristorazione.</p> <p>8. Utilizzare il lessico del settore dei servizi turistici, alberghieri, enogastronomici, compresa la nomenclatura internazionale codificata.</p> <p>9. Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti nella lingua straniera relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa.</p> <p>10. Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.</p>
METODOLOGIE:	<p>L'approccio metodologico è stato prevalentemente di tipo comunicativo e ha come fine lo sviluppo integrato delle abilità linguistiche. A tale scopo ha visto l'avvicinarsi di varie metodologie didattiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lezione frontale - Lezione dialogata e partecipata - Metodo induttivo e deduttivo - Lavori di gruppo e <i>peer-tutoring</i> - <i>Brain storming</i> - <i>Cooperative learning</i> - Didattica laboratoriale
CRITERI DI VALUTAZIONE:	<p>Lezione frontale</p> <p>Strumenti: Libro , fotocopie, dispense fornite dall'insegnante.</p> <p>Prove di verifica e tipologia: Verifiche orali Verifiche scritte</p>
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<p>Sono stati utilizzati i seguenti strumenti di lavoro per stimolare la curiosità e l'interesse degli allievi e favorire il raggiungimento degli obiettivi fissati:</p> <ul style="list-style-type: none"> - libri di testo in adozione; - materiali elaborati dall'insegnante forniti in dispensa su carta - materiali e risorse online e offline da internet. <p>IL libro di testo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>E. Assirelli, A. Vetri, B. Cappellini, Light the fire, Rizzoli Languages;</i>

7.4 DISCIPLINA: MATEMATICA

Docente: prof. Fedele Oricchio

Matematica

N° 3 ore settimanali

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine	<ul style="list-style-type: none"> • Saper riconoscere e classificare una funzione; saper determinare il dominio di una funzione; saper rappresentare nel piano
---------------------------------------	--



Ministero dell'Istruzione e del Merito
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"
Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH032017

dell'anno per la disciplina:	<p>cartesiano il dominio di una funzione.</p> <ul style="list-style-type: none">• Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo algebrico, per calcolare il dominio di funzioni in \mathbb{R}• Saper determinare le coordinate dei punti di intersezione tra il grafico di una funzione e gli assi cartesiani a partire dalla legge di una funzione algebrica razionale;• Saper determinare gli intervalli di positività per una funzione algebrica razionale e riportarli nel piano cartesiano;• Saper individuare dal grafico di una funzione, le sue principali caratteristiche in termini di dominio, intersezioni, segno, crescita e decrescenza, concavità.• Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo algebrico e letterale per poter rappresentare graficamente una funzione• Saper padroneggiare in modo grafico-intuitivo i quattro principali tipi di limite;• Saper calcolare il limite di semplici funzioni algebriche razionali; saper riconoscere e risolvere le forme indeterminate;• Saper riconoscere, ricorrendo al concetto di limite, la continuità di una funzione in un punto o, nel caso di funzioni discontinua, il tipo di discontinuità;• Saper applicare il calcolo dei limiti all'individuazione degli asintoti.• Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo algebrico e letterale per risolvere limiti anche in forma indeterminata• Saper calcolare le derivate di semplici funzioni algebriche razionali.• Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo algebrico, per calcolare derivate di funzioni razionali• Saper tracciare il grafico di una funzione mediante l'uso di strumenti algebrico-analitici;• Saper dedurre dal grafico di una funzione le sue caratteristiche: dominio, intersezioni con gli assi cartesiani, segno, limiti, asintoti, massimi e minimi assoluti e relativi, crescita e decrescenza;• Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo algebrico, per rappresentare graficamente funzioni razionali.
<u>CONOSCENZE o</u> <u>CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o</u> <u>moduli)</u>	<ul style="list-style-type: none">• Continuità e limite di una funzione.• Concetto di derivata di una funzione.• Proprietà locali e globali delle funzioni.• Continuità e limite di una funzione.• Concetto di derivata di una funzione.• Proprietà locali e globali delle funzioni.



Ministero dell'Istruzione e del Merito
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"
Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH032017

<u>ABILITA':</u>	<ul style="list-style-type: none">• Calcolare limiti di funzioni.• Calcolare derivate di funzioni.• Analizzare esempi di funzioni discontinue o non derivabili in qualche punto.• Descrivere le proprietà qualitative di una funzione e costruirne il grafico.
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none">• Esercitazioni in classe;• Controllo delle esercitazioni svolte in classe;• lezioni frontali;• lavori di gruppo;• lavoro di autocorrezione.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<ul style="list-style-type: none">• prove in itinere su piccoli segmenti di modulo;• autoverifiche e schede di lavoro;• verifiche orali;• verifica sommativa di fine modulo.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none">• Appunti del corso• Dispense

7.5 DISCIPLINA: LANGUE ET CULTURE FRANÇAISES

Docente: Pepe Elena

N° 3 ore settimanali

COMPETENZE RAGGIUNTE	Interazione in conversazioni su ambiti settoriali Lettura e comprensione di idee principali di brevi testi, sia scritti che orali relativamente complessi, riguardanti argomenti del settore d'indirizzo e produzione orale con chiarezza e pertinenza
CONOSCENZE E CONTENUTI TRATTATI	<ul style="list-style-type: none">• Les menus spéciaux : menu religieux, menu dégustation• Principes et groupes d'aliments - Le régime méditerranéen - Les régimes végétarien et végétalien• L'hygiène du personnel de restauration -l'hygiène des locaux, de l'équipement de cuisine et de la salle Les procédures d'hygiène d'alimentaire dans la manipulation des aliments• La contamination des aliments -La conservation des aliments• La méthode HACCP• Les contrats de travail• Le curriculum vitae : le modèle européen• La lettre de motivation• L'entretien d'embauche



Ministero dell'Istruzione e del Merito
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"
Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH032017

ABILITA'	A. Saper presentare i diversi tipi di carta/ menu - Presentare i principi fondamentali della piramide alimentare B. Descrivere i benefici della dieta mediterranea, e la sua applicazione in alcune ricette C. Presentare i tratti essenziali della dieta vegetariana e vegana, proponendo alcune ricette
METODOLOGIE	Si sono utilizzate le seguenti tecniche: lezioni frontali lavori a coppia o di gruppo, lettura globale e analitica, traduzione veloce, riassunti e <i>exposés</i> . L'approccio metodologico è stato di tipo comunicativo. Le eventuali integrazioni/ ripasso delle strutture morfosintattiche della lingua sono avvenuti in modo induttivo
CRITERI DI VALUTAZIONE	La verifica delle abilità raggiunte dagli studenti è stata attuata sia in modo informale (conversazione in classe, correzione dei compiti a casa) sia in modo formale (verifiche scritte e orali). Si è ricorso a test oggettivi per il controllo di competenze di tipo strettamente linguistico. Tuttavia, in sintonia con gli obiettivi fissati e la metodologia applicata, le prove di controllo sono state anche soggettive.
TESTI MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI	Libro in adozione CD e Dvd, documenti autentici tratti da internet, appunti, materiale integrativo fornito dall'insegnante, LIM.

7.6 DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICA AMM.VA DELLE STRUTTURE RICETTIVE

Docente: Margarucci Luisa

N° 4 Ore Settimanali

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



Ministero dell'Istruzione e del Merito
 Ufficio Scolastico Regionale per la Campania
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"
 Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH032017

	-Obiettivo n.12 AGENDA 2030 "Consumo e produzione responsabile" -ART.32 COSTITUZIONE "Diritto alla salute"
<u>ABILITA'</u>	Analizzare il mercato turistico nazionale e internazionale. Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali. Realizzare in semplici operazioni operative un piano di marketing. Utilizzare le leve del marketing mix. Riconoscere i punti di forza e debolezza di una impresa, le opportunità e le minacce. Individuare fasi e procedure per redigere un Business Plan. Saper valutare una strategia. Individuare le funzioni di un budget. Utilizzare un linguaggio giuridico e tecnico adeguato. Saper applicare la normativa. Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari. Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto.
<u>METODOLOGIE:</u>	Lezioni interattive volte alla scoperta di nessi, relazioni, regole Problem-solving Lezioni frontali
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Colloqui Esercitazioni Verifiche scritte Verifiche orali Test e questionari a risposta aperta, multipla, vero/falso
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Libro di testo S. Rascioni, F. Ferriello "Gestire le imprese ricettive up"- Tramontana. Materiale informatico e materiale estratto dalla propria attività professionale.

7.7 DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: Corrente Annamaria

N° 5 ore settimanali

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: scienza e cultura dell'alimentazione</u>
--

COMPETENZA in uscita n° 2

Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione

COMPETENZA in uscita n°3

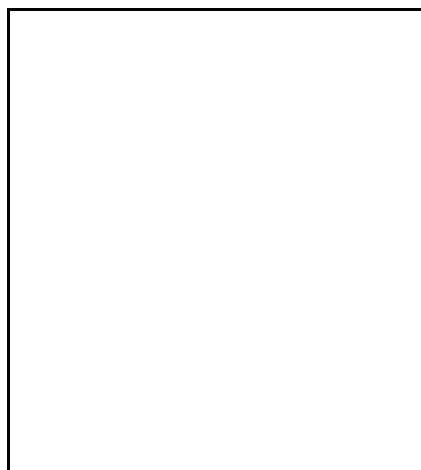
Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

Competenza in uscita n°4: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti



Ministero dell'Istruzione e del Merito
 Ufficio Scolastico Regionale per la Campania
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"

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



con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed 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

<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente. Concetti di sostenibilità e certificazione</p> <p>1 1 Filiera e Sicurezza agroalimentare Certificazioni di qualità e Frodi alimentari</p> <p>1. 2 Normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP</p> <p>1 3 Contaminazione biologica degli alimenti.</p> <p>1.4 Contaminazione fisico- chimica degli alimenti</p> <p>2 Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità</p> <p>21Conservazione degli alimenti</p> <p>2.2 Cottura degli alimenti</p> <p>2.3 I nuovi prodotti alimentari</p> <p>2.4 Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.</p> <p>3. 1Fabbisogno energetico, Indice di massa corporea. LARN e dieta equilibrata.</p> <p>3.2 La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche</p> <p>3.3 Diete e stili alimentari</p> <p>3.4 Prescrizioni alimentari e religione</p> <p>3.5 La ristorazione collettiva</p> <p>4 1Alimentazione nelle malattie cardiovascolari</p> <p>4.2 Alimentazione nelle malattie metaboliche</p> <p>4.3 Allergie e intolleranze alimentari</p> <p>4.4 Alimentazione e tumori</p> <p>4.5 Disturbi alimentari</p>
<p>ABILITA':</p>	<p>Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa</p>



Ministero dell'Istruzione e del Merito
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"
Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH032017

	<p>regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.</p> <p>Garantire la tutela e la sicurezza del cliente</p> <p>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</p> <p>Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati</p> <p>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</p> <p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o limitazioni alimentari</p>	
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Lavori di gruppo</p> <p>Problem solving</p> <p>Brain storming</p> <p>Cooperative learning</p> <p>Analisi dei casi</p> <p>Lavori in rete</p> <p>Lezione frontale</p> <p>Lezione dialogata</p> <p>Metodo induttivo e deduttivo</p>	
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>Valutazione intermedia e finale con prove scritte e orali.</p> <p>Si considerano i seguenti aspetti: acquisizione dei fondamenti della disciplina (conoscenze, competenze,abilità); interesse e partecipazione; progresso/annullamento debiti pregressi; impegno di studio.</p>	
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Libro di testo: Autore: A.Machado Titolo: Scienza e cultura dell'alimentazione Casa Editrice : Poseidonia Volume 5 Materiali multimediali pubblicati sulla classroom</p>	



Ministero dell'Istruzione e del Merito
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"
Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH032017

7.8 DISCIPLINA: LAB.SERV.ENO.SETTORE CUCINA

Docente: Prof .Maiorino Francesco

N° 7 ore settimanali A.S 2022/2023

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	Saper adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Saper correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento, Saper applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Saper realizzare un menù per diverse tipologie di banchetti; Inserirsi in un contesto lavorativo che riguarda il settore ristorazione; Migliorare continuamente il servizio offerto con accorgimenti tecnico professionali; Allestire buffet per diverse occasioni utilizzando le principali tecniche professionali
--	---

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	MODULO N°1: IGIENE E SALUBRITA' DELLE LAVORAZIONI Il sistema HACCP e le regole di una buona prassi igienica. La legislazione alimentare. I rischi nell'alimentazione. Le regole di una buona prassi igienica. Le regole di una buona prassi di lavorazione. Il piano di autocontrollo. La redazione del piano di autocontrollo MODULO N°2: SICUREZZA E SALUBRITA' SUL LUOGO DI LAVORO La sicurezza sul lavoro. Il TUSL. I dispositivi di protezione individuale. I rischi lavorativi nella ristorazione: il rischio elettrico- il rischio di incendio- il rischio di infortuni- i rischi per la salute MODULO N°3: ALIMENTI E QUALITA' ALIMENTARE Le certificazioni di qualità. I valori del cibo. La tutela dei prodotti di qualità. I prodotti ecologici e i nuovi alimenti. Prodotti ecocompatibili. I nuovi prodotti alimentari. Le gamme alimentari MODULO N°4: APPROVVIGIONAMENTO La gestione dell'economato. L'organizzazione del reparto. La pianificazione degli acquisti. Ordinazione, ricevimento, stoccaggio delle merci. La gestione delle scorte. La valorizzazione delle giacenze. I software gestionali MODULO N°5: MENU E LA Dieta Mediterranea I menu nella ristorazione alimentare. Evoluzione del menu. Le abitudini alimentari oggi. L'offerta gastronomica dei locali pubblici. La selezione dei piatti. Schemi di composizione. Tendenze recenti Le carte accessorie. Gli stili alimentari alternativi. Gli aspetti nutrizionali dei menu secondo i dettami della Dieta Mediterranea. Le intolleranze alimentari, gli allergeni MODULO N°6: CATERING E BANQUETING Tecniche di catering e banqueting. La normativa di riferimento. Gestione dei
---	---



Ministero dell'Istruzione e del Merito
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"
Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH032017

	servizi di banqueting e catering. Catering e ristorazione collettiva. L'organizzazione della produzione. I menu della ristorazione collettiva. I menu della ristorazione sociale e aziendale. Il servizio della ristorazione viaggiante. La simulazione di un evento di banqueting. L'organizzazione del servizio. I costi del banqueting
<u>ABILITA':</u>	Realizzare piatti con prodotti del territorio. Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi. Progettare menu per tipologia di eventi. Simulare eventi di catering e banqueting. Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari. Simulare un piano di HACCP. Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni. Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.
<u>METODOLOGIE:</u>	LEZIONI IN LABORATORIO COSI STRUTTURATE: -LEZIONE FRONTALE: lezione teorica o pratica di presentazione di una tecnica di elaborazione di cucina o di un piatto. -LEZIONE CON INIZIALE COINVOLGIMENTO DELL'ALUNNO: l'alunno dopo aver assistito alla lezione frontale inizia ad applicare praticamente in fasi successive quanto ha visto oppure appreso. -FASE RIPETITIVA: l'alunno ripete tutte le fasi della "MISE EN PLACE" che ha appreso dal docente, per le preparazioni delle piccole colazioni, primi piatti, pietanze a base di pesce o carne, contorni, dessert o macedonie di frutta con la relativa successione nella fase di servizio. -FASE AUTOMATIZZATA: l'alunno è libero di effettuare da solo tutte le operazioni necessarie alla realizzazione di quanto appreso dal docente. -FASE CREATIVA: l'alunno ha la possibilità di sviluppare creativamente in modo personale quanto ha imparato. Questa fase serve a valutare lo sviluppo della personalità dell'alunno e le sue doti creative particolari. Le lezioni saranno supportate da esercitazioni di coordinamento tra servizi di sala e cucina, visite a strutture ristorative regionali e nazionali, utilizzo di schemi riassuntivi delle materie scientifiche trattate. Visione di video di ausilio a quanto trattato. Lavoro di gruppo, Problem solving, Brainstorming, Didattica laboratoriale, Lezioni multimediali.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	In base alle Prove pratiche in laboratorio e alle Prove scritte almeno una per quadrimestre, tradizionali, strutturate, semistrutturate Prove orali Valutazione Diagnostica iniziale- Formativa in itinere- Sommativa (quadrimestrale, finale)
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Libro di testo, Video, Riviste e giornali, Ipertesti, Fotocopie, LIM, Aula informatica, Testi multimediali. Video di youtube, foto da Google



Ministero dell'Istruzione e del Merito
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"
Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH032017

--	--

7.9 DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Docente: Zambrano Emilio

N° 2 ore settimanali

COMPETE NZE RAGGIUN TE alla fine dell'anno per la disciplina	<p>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;</p> <p>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;</p> <p>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;</p>
	CONOSCENZE E CONTENUTI TRATTATI ANCHE CON LE UDA
	<p>Conoscenza dei contenuti, della terminologia specifica, dei percorsi e procedimenti propri della disciplina;</p> <p>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;</p> <p>Conoscenza di possibili interazioni tra linguaggi motori, espressivi ed altri ambiti;</p> <p>Conoscenza dell'aspetto educativo e sociale dello sport;</p> <p>Conoscenza delle norme di prevenzione e degli elementi di primo soccorso.</p>



Ministero dell'Istruzione e del Merito
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"
Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH032017

ABILITA'	<p>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;</p> <p>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;</p> <p>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;</p>
METODOLOGIE	<ol style="list-style-type: none">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 graduata4. utilizzo di molteplici tipi di apprendimento(imitazione, gioco, prova ed errore, aggiustamento, problem solving)5. didattica digitale
CRITERI DI VALUTAZIONE	<p>Valutazione oggettiva(tesa a valutare i livelli di conoscenza e di competenza raggiunti)</p> <p>Valutazione soggettiva(che consente di cogliere alcuni aspetti importanti della personalità come:</p> <p>L'immagine di sé e l'autocontrollo;</p> <p>Le modalità di partecipazione alle attività;</p> <p>La capacità all'impegno;</p> <p>La disponibilità cooperativa, il rispetto delle regole, l'attenzione verso gli altri soprattutto i meno abili, il senso di cittadinanza;</p> <p>Conoscenze</p>
TESTI e	<p>Testo didattico in adozione con esercitazioni e-learning</p> <p>Materiale didattico strutturato (palloni, palle mediche, racchette, attrezzi per</p>



Ministero dell'Istruzione e del Merito
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"
Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH032017

MAT ERIA LI / STRU MEN TI ADOTTA TI	il corpo libero) Utilizzo di tecnologie didattiche (piattaforme) Palestra Campo da calcetto Campo da tennis Campo di pallavolo Strumenti informatici
--	--

7.10 DISCIPLINA: RELIGIONE

Docente: D'Angelo Giovanna Classe VB ENO N°1 ore settimanali

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	La classe ha raggiunto un livello mediamente soddisfacente circa la conoscenza del cristianesimo, delle principali religioni e degli elementi fondamentali dell'etica cristiana. Gli studenti riconoscono il ruolo della fede cristiana nella società contemporanea in un contesto di pluralismo culturale e religioso.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	MODULO 1: Cibo e religioni MODULO 2: L'etica della pace MODULO 3: Il valore della vita nella prospettiva cristiana MODULO 4: I nuovi scenari del religioso
ABILITA':	Legge la realtà in relazione alla morale cristiana e opera scelte coerenti. Riconosce i valori delle relazioni interpersonali e dell'affettività. E' capace di sostenere il dialogo interreligioso.
METODOLOGIE:	Lezioni frontali; lavori di gruppo; forum; esercizi interattivi; video; conversazioni guidate.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Partecipazione al dialogo educativo, interesse, impegno nell'approfondimento dei temi proposti, test, questionari e conversazioni su tema.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Libro di testo, Bibbia, schede operative, riviste, mappe concettuali, Lim, Link disciplinari.



Ministero dell'Istruzione e del Merito
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"
Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH032017

7.11 DISCIPLINA: CINESE

Docente: Teresa Amendola (Lingua e cultura cinese)

N° 3 ore settimanali

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE <u>alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p>	<p>Comprendere indicazioni circa i capi d'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 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. Comprendere prescrizioni mediche, espressioni di dovere; riconoscere l'antioriorità di un'azione; comprendere la frequenza di un'azione.</p>
<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>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.</p>
<p>ABILITA':</p>	<p>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.</p>



Ministero dell'Istruzione e del Merito
 Ufficio Scolastico Regionale per la Campania
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"
 Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH032017

	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
METODOLOGIE:	<ul style="list-style-type: none"> • 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:	<p>Verifiche scritte: esercizi strutturali, di comprensione del testo attraverso questionari e tabelle, brevi produzioni scritte.</p> <p>Verifiche orali: brevi conversazioni su argomenti noti, utilizzando le strutture e il lessico acquisiti, ascolto e comprensione di un testo orale</p>
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<p>Libro di testo in adozione, articoli presi dal web sulla cultura e l'attualità in Cina, storia a fumetti sul consumo e la produzione responsabili e sostenibili (per l'UDA; fonte: sito web del Ministero della Tutela Ambientale della RPC), flashcards online.</p>

7.12 TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI SISTEMI PRODUTTIVI

Docente: Mike Stanco

N°1 ore settimanali

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	<p>Adeguare e organizzare la vendita in relazione alla domanda, valorizzando i prodotti, agendo sul sistema qualità.</p> <p>Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza alimentare e tracciabilità dei prodotti</p> <p>Strategie per ottimizzare la produzione di beni e servizi</p> <p>Condurre e gestire macchinari ed impianti di produzione del settore</p> <p>Organizzare processi produttivi e servizi</p> <p>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.</p>
CONOSCENZE o	U.D. 1 Automazione industriale



Ministero dell'Istruzione e del Merito
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"
Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH032017

<u>CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<u>U.D. 2 L'azienda e L'Organizzazione Industriale</u> <u>U.D. 3 Trasmissione del moto e Manutenzione</u>
<u>ABILITA':</u>	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
<u>METODOLOGIE:</u>	Cooperative Learning Didattica Laboratoriale Problem Solving
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Valutazioni orali Le verifiche sono state utili per valutare: <ul style="list-style-type: none">● 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: <ul style="list-style-type: none">● 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 risolve gli esercizi in maniera corretta;● Discreto- Buono (7-8/10), se lo studente dimostra di rivedere con continuità, sviluppa analisi corrette 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.
<u>TESTI e MATERIALI /</u> <u>STRUMENTI ADOTTATI:</u>	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



Ministero dell'Istruzione e del Merito
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"
Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH032017

7.13 EDUCAZIONE CIVICA (INSEGNAMENTO TRASVERSALE) LEGGE 92/2019

DOCENTE DI CLASSE REFERENTE PER L'EDUCAZIONE CIVICA: prof. Gatto Giovanni

L'insegnamento di Educazione civica di carattere trasversale trova concreta applicazione a partire dall'anno scolastico 2020/21, la corresponsabilità educativo-didattica è di tutti i docenti. Le novità più rilevanti del nuovo insegnamento sono la definizione di un curriculum 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: **1)** sviluppa la conoscenza e la comprensione delle strutture e dei profili sociali, economici, giuridici, civici e ambientali della società; **2)** contribuisce a formare cittadini responsabili e attivi; **3)** promuove la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri; **4)** sviluppa la conoscenza per la Costituzione italiana; **5)** sviluppa la conoscenza delle istituzioni dell'Unione europea; **6)** promuove la condivisione dei principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale, diritto alla salute e al benessere della persona; **7)** 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.

**ARTICOLAZIONE DEI NUCLEI TEMATICI TRA LE DISCIPLINE E LAVORO
CONCLUSIVO**

PRIMO QUADRIMESTRE			
Goal 12 e 3: Consumo e produzione responsabile e salute e benessere.			
Disciplina	Ore	Argomento	Competenze attese
Italiano	3	L'olio, il vino e il pesce nelle novelle e nei romanzi di Giovanni Verga e Luigi Capuana	Prendere consapevolezza dell'importanza di questi prodotti nella nostra dieta e conoscere le implicazioni sociali ed economiche delle attività legate alla loro produzione, per un consumo responsabile.
Storia	2	Le invenzioni della Belle époque e la scoperta dei vaccini e dell'asepsi.	Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento.



Ministero dell'Istruzione e del Merito
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"
Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH032017

Francese	2	Objectif de développement durable 12 : Consommation et production responsables.	Acquisizione di un registro tematico specifico in lingua francese e saperlo esporre.
Inglese	2	Good Health and Well-Being. Food Waste Reduction and Recycling.	Comprendere l'importanza, al fine di salvaguardare la sopravvivenza del pianeta, di ridurre la produzione di rifiuti attraverso la prevenzione, la riduzione, il riciclaggio e il riutilizzo.
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
Matematica	3	Elementi di probabilità e statistica	Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali, per investigare e interpretare i dati relativi all'Obiettivo proposto (spreco di risorse, possibilità di riciclo).
Laboratorio di Cucina	3	Come creare un piatto con gli avanzi in modo creativo	Saper utilizzare gli avanzi in modo sostenibile e creativo.
Economia aziendale	3	Produrre e consumare in maniera responsabile.	Conoscere e comprendere quali azioni compiere per garantire una crescita dignitosa e sostenibile.
Totale ore	18		

SECONDO QUADRIMESTRE
Costituzione, art. 32, diritto alla salute

Disciplina	ore	Argomento	Competenze attese
Italiano	3	Poesie di Alda Merini e la legge Basaglia – Compito di tipologia B sull'art. 32	Interpretare testi letterari e non , di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche del genere.
Storia	2	Il boom economico del Secondo dopoguerra e Ancel keys nel Cilento	Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo – morfologiche e le trasformazioni nel tempo.



Ministero dell'Istruzione e del Merito
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"
Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH032017

Economia aziendale	2	La salute, diritto fondamentale.	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. Storia della 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	15		

8. 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.

8.1 GRIGLIA COMPORTAMENTO SCOLASTICO

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 e responsabile - Frequenza costante, assidua e puntuale
- 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)



Ministero dell'Istruzione e del Merito
 Ufficio Scolastico Regionale per la Campania
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"
 Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH032017

- 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 buone
- 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

8.2 GRIGLIE VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA (TIP. A - B - C)

IIS "ANCEL KEYS"
 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA
 TIPOLOGIA A – ANALISI TESTUALE

ALUNNO/A.....

CLASSE.....

INDICATORI GENERALI			
INDICATORI	DESCRITTORI	100	Punti
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	Articolato in maniera chiara e ordinata	9-10	
	<i>Alcune sezioni del testo non sono poste nell'ordine corretto</i>	6-8	
	<i>Testo per nulla o poco articolato, disordinato</i>	1-5	
Coesione e coerenza testuale	Testo coerente e coeso	9-10	
	<i>Per lo più coerente e coeso, anche se schematico</i>	6-8	



Ministero dell'Istruzione e del Merito
 Ufficio Scolastico Regionale per la Campania
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"
 Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH032017

	<i>Disordinato e poco coeso</i>	1-5	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi, punteggiatura)	Forma corretta, con rare imprecisioni	9-10	
	<i>Imprecisioni lievi e non eccessivamente frequenti</i>	6-8	
	<i>Gravi errori ripetuti con frequenza</i>	1-5	
Ricchezza e padronanza lessicale	Lessico ricco e adeguato al registro comunicativo	9-10	
	<i>Qualche imprecisione lessicale, uso non sempre adeguato del registro comunicativo</i>	6-8	
	<i>Frequenti e/o gravi imprecisioni lessicali</i>	1-5	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenze ampie e sicure, documentate da citazioni	9-10	
	<i>Conoscenze essenziali, ma corrette</i>	6-8	
	<i>Conoscenze inadeguate, citazioni inappropriate e/o scorrette</i>	1-5	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Elaborazione personale approfondita e originale	9-10	
	<i>L'elaborazione personale risulta originale anche se alcune valutazioni risultano deboli</i>	6-8	
	<i>Giudizi critici appena accennati o poco originali</i>	1-5	

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A

Rispetto dei vincoli nella consegna	Preciso	9-10	
	<i>Vincoli sostanzialmente rispettati</i>	6-8	
	<i>Vincoli rispettati in parte</i>	1-5	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Temì principali pienamente compresi	9-10	
	<i>Comprensione parziale delle tematiche trattate dall'autore</i>	6-8	
	<i>Scarsa comprensione delle tematiche trattate dall'autore</i>	1-5	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Analisi approfondita dello stile dell'autore	9-10	
	<i>Analisi stilistica non sempre approfondita e/o in parte errata</i>	6-8	
	<i>Analisi stilistica superficiale o assente</i>	1-5	
Interpretazione corretta e articolata del testo	Il senso profondo del testo è stato pienamente compreso	9-10	
	<i>Il significato letterale del testo è stato compreso, il suo senso profondo soltanto in parte</i>	6-8	
	<i>Il significato letterale del testo e/o il suo senso profondo è stato poco o per nulla compreso</i>	1-5	
TOTALE			
IL PUNTEGGIO TOTALE IN CENTESIMI VA RIPORTATO A 20 DIVIDENDO LA SOMMA PER 5			___ /100

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.....



Ministero dell'Istruzione e del Merito
 Ufficio Scolastico Regionale per la Campania
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"
 Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH032017

INDICATORI GENERALI			
INDICATORI	DESCRITTORI	100	Punti
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Articolato in maniera chiara e ordinata	9-10	
	<i>Alcune sezioni del testo non sono poste nell'ordine corretto</i>	6-8	
	<i>Testo per nulla o poco articolato, disordinato</i>	1-5	
Coesione e coerenza testuale	Testo coerente e coeso	9-10	
	<i>Per lo più coerente e coeso, anche se schematico</i>	6-8	
	<i>Disordinato e poco coeso</i>	1-5	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi, punteggiatura)	Forma corretta, con rare imprecisioni	9-10	
	<i>Imprecisioni lievi e non eccessivamente frequenti</i>	6-8	
	<i>Gravi errori ripetuti con frequenza</i>	1-5	
Ricchezza e padronanza lessicale	Lessico ricco e adeguato al registro comunicativo	9-10	
	<i>Qualche imprecisione lessicale, uso non sempre adeguato del registro comunicativo</i>	6-8	
	<i>Frequenti e/o gravi imprecisioni lessicali</i>	1-5	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenze ampie e sicure, documentate da citazioni	9-10	
	<i>Conoscenze essenziali, ma corrette</i>	6-8	
	<i>Conoscenze inadeguate, citazioni inappropriate e/o scorrette</i>	1-5	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Elaborazione personale approfondita e originale	9-10	
	<i>L'elaborazione personale risulta originale anche se alcune valutazioni risultano deboli</i>	6-8	
	<i>Giudizi critici appena accennati o poco originali</i>	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	
	<i>Tesi individuata correttamente, argomentazioni solo in parte riconosciute</i>	9 - 13	
	<i>Tesi non individuata o non compresa, argomentazioni parzialmente o per nulla riconosciute</i>	1 - 8	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Percorso ragionativo chiaro, supportato da connettivi precisi e adeguati	14 - 15	
	<i>Percorso ragionativo in generale coerente, supportato da un uso adeguato, seppure non sempre corretto, dei connettivi</i>	9- 13	
	<i>Percorso ragionativo non coerente, caratterizzato da assenza o da un uso non corretto dei connettivi</i>	1-8	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Riferimenti ampi e sicuri, documentati da citazioni	9-10	
	<i>Riferimenti essenziali, ma corretti</i>	6-8	
	<i>Riferimenti inadeguati, citazioni inappropriate e/o scorrette</i>	1-5	
TOTALE			_____/100
IL PUNTEGGIO TOTALE IN CENTESIMI VA RIPORTATO A 20 DIVIDENDO LA SOMMA PER 5			

PUNTEGGIO _____/20

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE _____



Ministero dell'Istruzione e del Merito
 Ufficio Scolastico Regionale per la Campania
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"
 Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH032017

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.....

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

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C

Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo o dell'eventuale parafrasi	Testo pienamente pertinente e titolo/i coerenti	14-15	
	<i>Testo sufficientemente pertinente e titolo/i adeguati</i>	9-13	
	<i>Testo non pertinente e titolo/i inadeguati</i>	1-8	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Esposizione chiara, lineare e ordinata	14-15	
	<i>Esposizione chiara ma non ordinata</i>	9-13	
	<i>Esposizione disordinata</i>	1-8	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Riferimenti ampi e sicuri, documentati da citazioni	9-10	
	<i>Riferimenti essenziali, ma corretti</i>	6-8	
	<i>Riferimenti inadeguati, citazioni inappropriate e/o scorrette</i>	1-5	
TOTALE			
IL PUNTEGGIO TOTALE IN CENTESIMI VA RIPORTATO A 20 DIVIDENDO LA SOMMA PER 5			___/100

PUNTEGGIO _____/20

LA COMMISSIONE



Ministero dell'Istruzione e del Merito
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"
Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH032017

IL PRESIDENTE _____

8.3 GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA (la Commissione assegna fino ad un massimo di 20 punti)

Candidato/a Classe Data

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,	4	



Ministero dell'Istruzione e del Merito
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"
Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH032017

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

La Commissione

Il Presidente



Ministero dell'Istruzione e del Merito
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"
Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH032017

8.4 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizioni e dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50 - 2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3 - 3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4 - 4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3 - 3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4 - 4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare 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	5	



Ministero dell'Istruzione e del Merito
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"
Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH032017

		personali , rielaborando con originalità i contenuti acquisiti		
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione e 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				

8.5 CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITI

Maturità 2023 (O. M. n. 45 del 09/03/2023)

La commissione è composta da 6 commissari (3 interni e 3 esterni) e dal presidente.

Punti



Ministero dell'Istruzione e del Merito
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"
Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH032017

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. (D. L. 13 aprile 2017, n. 62 art. 12).

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 minimo 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.

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
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15



Ministero dell'Istruzione e del Merito
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"
Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH032017

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: $5,5 \leq M \leq 6$
	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: $6.5 \leq M \leq 7$
	D	Partecipazione e collaborazione alla vita scolastica



Ministero dell'Istruzione e del Merito
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"
Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH032017

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

9 . SITUAZIONE CERTIFICAZIONE BES E HC (In allegato RELAZIONE BES)
ORGANIZZAZIONE PROVE D'ESAME

Nella classe sono presenti quattro studenti **BES**, di cui uno **HC (L. 104)**.

HC

Lo studente **HC** ha seguito una **programmazione per obiettivi minimi** volta al conseguimento del diploma.

Per lui il Consiglio di classe ha adottato gli strumenti compensativi e dispensativi indicati di seguito:

- sono state somministrate le **stesse prove** della classe ma, a seconda del livello di difficoltà della prova, si è deciso, di comune accordo con il docente curriculare, per una riduzione dei quesiti o la concessione di maggiori tempi per l'espletamento di questa.
- Durante le prove lo studente ha potuto utilizzare schemi e/o mappe concettuali realizzate dallo stesso nel corso dell'anno.

Sia nelle prove scritte che in quelle orali, lo studente è stato sempre affiancato dall'insegnante di sostegno.

Data la sua diagnosi (*in allegato*) e la sua non completa autonomia, l'alunno necessita della figura dell'insegnante di sostegno come supporto in sede d'esame.

BES

Alle tre studentesse mostratesi motivate ma scarsamente autonome e perciò individuate come **BES** dal Consiglio di Classe, sono state somministrate le **stesse prove** della classe. Per esse, come già per lo studente HC, sono state utilizzate le seguenti

STRATEGIE DIDATTICHE

STRATEGIE DIDATTICHE INCLUSIVE	<i>Utilizzo di un linguaggio semplice</i>
	<i>Interventi didattici personalizzati</i>
	<i>Ripetute pause per favorire la comprensione</i>
	<i>Promozione del cooperative learning</i>
	<i>Sviluppo dell'autostima e della fiducia nelle proprie capacità</i>
MISURE E STRUMENTI	<i>Utilizzo del tablet e del computer</i>
	<i>Utilizzo di ausili per il calcolo (calcolatrice)</i>



Ministero dell'Istruzione e del Merito
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"
Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH032017

COMPENSATIVI	<i>Utilizzo di mappe, riassunti, tabelle come supporto durante le verifiche scritte</i>	
	<i>Utilizzo di mappe e schemi durante le interrogazioni ed eventualmente anche su supporto digitalizzato per facilitare il recupero delle informazioni</i>	
	<i>Uso di strumenti e mediatori didattici sia per le prove scritte che per quelle orali</i>	
	<i>Tempi più lunghi per l'esecuzione delle prove</i>	
	<i>Supporto dell'insegnante di sostegno</i>	
MISURE DISPENSATIVE	<i>Dispensa da un eccessivo carico di lavoro</i>	
	<i>Dispensa dall'uso di tempi standard</i>	
VALUTAZIONE	<i>Predisposizione di verifiche scritte, scalari, brevi, strutturate</i>	<i>Le valutazioni sono state effettuate considerando:</i> <ul style="list-style-type: none">➤ <i>gli aspetti emotivi connessi ai processi valutativi</i>➤ <i>il processo di apprendimento delle allieve, e non il risultato;</i>➤ <i>il contenuto e non gli errori ortografici negli elaborati;</i>➤ <i>il contenuto nell'esposizioni orale</i>
	<i>Verifiche orali programmate e con possibilità di utilizzare supporti multimediali.</i>	

10. ALLEGATI

1: Relazioni BES

2: Griglie di valutazione delle due prove scritte e del colloquio

IL PRESENTE DOCUMENTO È CONDIVISO IN TUTTE LE SUE PARTI DAI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE:

DISCIPLINA	COGNOME E NOME	FIRMA
Italiano/Storia	<i>Zammarrelli Elvira</i>	
Lingua Straniera Inglese	<i>Filipi Maria</i>	
Lingua straniera Cinese	<i>Amendola Teresa</i>	
Matematica	<i>Oricchio Fedele</i>	
Lingua Straniera Francese	<i>Pepe Elena</i>	
D. T. A. Struttura Ricettiva	<i>Margarucci Luisa</i>	
Sc. e Cultura dell'Alimentazione	<i>Corrente Annamaria</i>	
Lab. Serv. Eno. Sett. Cucina	<i>Maiorino Francesco</i>	
Tecniche di org. e Gest.	<i>Stanco Mike</i>	
Scienze Motorie	<i>Zambrano Emilio</i>	
Religione	<i>D'Angelo Giovanna</i>	
Sostegno	<i>Foccillo Giovanna</i>	

Castelnuovo Cilento, 15/05/2023

Il Dirigente Scolastico Prof.ssa Maria Masella



Ministero dell'Istruzione e del Merito

Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"

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