ISTITUTO OMNICOMPRENSIVO ANCEL KEYS
Scuola Polo Formativo Ambito SA/28
Scuola Infanzia, Primaria e Secondaria di I Grado
CASAL VELINO - CASTELNUOVO CILENTO - POLLICA - SAN MAURO
Codice Meccanografico SAIC8CJ003
SEZIONE CARCERARIA VALLO DELLA LUCANIA – SARH032039
Scuola secondaria di Secondo Grado
CASTELNUOVO CILENTO
Codice Meccanografico SAIS032003
Via Nazionale, 2 – 84040 Castelnuovo Cilento (SA)- Tel. 0974715036- C.F. 93017800652
Codice Univoco UFBP0T - **Mail:** sais032003@istruzione.it - **PEC:** sais032003@pec.istruzione.it

ISTITUTO OMNICOMPRENSIVO "ANCEL KEYS"-CASTELNUOVO CILENTO
Prot. 0004544 del 15/05/2025
IV (Entrata)

Documento del Consiglio di Classe

(art. 5, c. 2 e 7 e art. 9, c. 3 – DPR 23.07.1998 n°323)

O.M. n°67 del 31 marzo 2025

CLASSE 5^ SEZ. A
Sala e Vendita
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Anno Scolastico 2024-2025

Castelnuovo Cilento, 15 maggio 2025

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Maria Masella

Sommario

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE 1
1.1 ----BREVE DESCRIZIONE DEL CONTESTO 1
1.2 ----PRESENTAZIONE ISTITUTO 1
2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO 2
2.1 ----PROFILO IN USCITA DELL'INDIRIZZO 2
2.2 ----QUADRO ORARIO SETTIMANALE DELLA CLASSE 3
3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE 4
3.1 ----COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI CLASSE 4
3.2 ----CONTINUITÀ DOCENTI 4
3.3 ----COMMISSIONE D'ESAME 5
3.4 ----COMPOSIZIONE E STORIA DELLA CLASSE 5
4. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA 7
4.1 ----METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE 7
4.2 ----PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (EX ASL): ATTIVITÀ NEL TRIENNIO 7
4.3 ----ATTIVITÀ PCTO E/O PON - ALTRI TITOLI, COMPETENZE E/O ESPERIENZE LAVORATIVE 8
5. ATTIVITA' E PROGETTI 11
5.1 ----ATTIVITÀ DI RECUPERO E POTENZIAMENTO 11
5.2 ----ATTIVITÀ DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA 12
6. RELAZIONE ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO 16
6.1 ----CONOSCERE SÉ STESSI E LE PROPRIE ATTITUDINI: 16
6.2 ----AUTO-ESPLORAZIONE E AUTO-VALUTAZIONE DA PARTE DEGLI STUDENTI 16
6.3.1--L'ESPLORAZIONE DELLE OPPORTUNITA' 17
6.3.2--LAVORARE SULLO SPIRITO DI INIZIATIVA E SULLE CAPACITA' IMPRENDITORIALI 17
6.4 ----PERCORSI INTERDISCIPLINARI 21
6.5 ----INIZIATIVE EXTRACURRICULARI 21
7 INDICAZIONI SU DISCIPLINE 22
7.3 ----SCHEDE INFORMATIVE SU SINGOLE DISCIPLINE 22
7.3.1--DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA 22
7.3.2--DISCIPLINA: STORIA 24
7.3.3--LINGUA E CULTURA STRANIERA (INGLESE) 25
7.3.4--LINGUA E CULTURA STRANIERA (FRANCESE) 26
7.1.5--DISCIPLINA: LINGUA E CULTURA STRANIERA (CINESE) 27
7.1.6--DISCIPLINA: MATEMATICA 29

7.1.7--DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE 31
7.1.8--DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE IMPRESE RICETTIVE 35
7.1.9--DISCIPLINA: LAB. SERV. ENO. SETT. SALA E VENDITA 37
7.1.10 DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE 40
7.1.11 DISCIPLINA: RELIGIONE 42
7.1.12 DISCIPLINA: TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI 43
7.1.13 UNITÀ DI APPRENDIMENTO 45
7.1.14 DISCIPLINA: EDUCAZIONE CIVICA *33 ore* 45
8 CRITERI DI VALUTAZIONE 48
8.1 ----CRITERI DI VALUTAZIONE 48
8.2 ----VALUTAZIONE DEL LAVORO CONCLUSIVO PER EDUCAZIONE CIVICA 48
8.3 ----GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO SCOLASTICO DEGLI STUDENTI 49
8.4 ----CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITI 50
8.5 ----INDICAZIONI ED OSSERVAZIONI SULLA SECONDA PARTE DELLA SECONDA PROVA E SUL COLLOQUIO 52
8.6 ----SIMULAZIONI DELLE PROVE SCRITTE: INDICAZIONI ED OSSERVAZIONI SULLO SVOLGIMENTO DELLE SIMULAZIONI 53
8.7 ----GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA – TIPOLOGIA A 54
8.8 ----GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA – TIPOLOGIA B 55
8.9 --- GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA – TIPOLOGIA C 56
8.10 --GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA 57
8.11 --GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO 58

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1 BREVE DESCRIZIONE DEL CONTESTO

Le figure professionali formate dalla scuola sono operatori del settore turistico, che trovano buone opportunità di inserimento nel mondo del lavoro, in un territorio a forte vocazione turistica, che ha bisogno di energie, idee innovative e di forte professionalità, per sviluppare tutte le sue potenzialità e fare un salto di qualità per rispondere ad una domanda sempre più articolata di un turismo culturale che non sia limitato solo al periodo estivo.
Gli studenti provengono da uno stato socio-economico-culturale basso. La percentuale di studenti che vive una situazione economicamente svantaggiata è elevata sia rispetto ai dati nazionali che regionali.
Il bacino di utenza si situa all'interno del Parco Nazionale del Cilento (da Agropoli a Palinuro) per cui vi sono molti studenti pendolari che, tra l'altro, incontrano difficoltà a svolgere attività extracurricolari 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 che nel 2009 viene intitolato al celebre fisiologo americano Ancel Keys.
A seguito della riforma dei professionali (decreto legge n.112/2008, convertito dalla L.n.133/2008, emanata dal Presidente della Repubblica in data 15 marzo 2010), assume il nome di Istituto di Istruzione Superiore "Ancel Keys" con gli indirizzi di Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera e di Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale.
In applicazione delle disposizioni contenute nella delibera della giunta regionale n.816 del 29/12/2023 viene istituita a partire dall'a.s.2024/25 l'Istituto Omnicomprensivo " A.Keys" con l'accorpamento ai plessi di Castelnuovo Cilento dei plessi di I.C. Casal Velino e dell'IC Patroni di Pollica. All'interno dello stesso provvedimento è stato attivato un percorso di istruzione ad indirizzo alberghiero presso il carcere di Vallo della Lucania
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 grafica, un laboratorio di chimica, laboratori di settore (due cucine, due sale, due bar didattici), un laboratorio show-cooking, presenza di Digital Board in tutte le classi.

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 favorisce da parte degli studenti scelte fondate e consapevoli.

Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera"

(Articolo 3, comma 1, lettera g) – D.lgs. 13 aprile 2017, n. 61)

Descrizione sintetica

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

Risultati di apprendimento

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

2.2 QUADRO ORARIO SETTIMANALE DELLA CLASSE

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO
1	MATEMATICA	LAB. SERV. ENO. SETT. SALA E VENDITA	MATEMATICA	LAB. SERV. ENO. SETT. SALA E VENDITA	LAB. SERV. ENO. SETT. SALA E VENDITA	ITALIANO E STORIA
2	DIR. E TECN. AMM.VE DELLA STR. RIC.VA	SC. E CULT. DELL'ALIM.	SC. E CULT. DELL'ALIM.	MATEMATICA	SC. E CULT. DELL'ALIM	SC. E CULT. DELL'ALIM
3	LAB. SERV. ENO. SETT. SALA E VENDITA/ SC. E CULT. DELL'ALIM.	DIR. E TECN. AMM.VE DELLA STR. RIC.VA	ITALIANO E STORIA	DIR. E TECN. AMM.VE DELLA STR. RIC.VA	SCIENZE MOTORIE	ITALIANO E STORIA
4	LAB. SERV. ENO. SETT. SALA E VENDITA	ITALIANO E STORIA	RELIGIONE	SCIENZE MOTORIE	ITALIANO E STORIA	INGLESE
5	TEC. DI ORG.NE E GEST. DEI PROC. PROD./ LAB. SERV. ENO. SETT. SALA E VENDITA	FRANCESE/ CINESE	DIR. E TECN. AMM.VE DELLA STR. RIC.VA	INGLESE	ITALIANO E STORIA	FRANCESE/ CINESE
6 ^	LAB. SERV. ENO. SETT. SALA E VENDITA			FRANCESE/ CINESE		

3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1 COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI CLASSE

COGNOME E NOME	RUOLO	DISCIPLINA
CAPALDO CARMELA	*Docente*	*LING. LETT. ITALIANA / STORIA*
D'AIUTO TERESA	*Docente*	*INGLESE*
PEPE ELENA	*Docente*	*FRANCESE*
ATTANASIO ANNAMARIA	*Docente*	*CINESE*
DI MARCO ADRIANA	*Docente*	*MATEMATICA*
ESPOSITO FILOMENA	*Docente*	*SC. CULTURA ALIMENT.*
CEMBALO DONATELLA	*Docente Tutor Orientatore e Coordinatore di classe*	*DIR. T. A. STR. RIC.*
MASSANOVA RAFFAELE	*Docente*	*LAB. EN. SALA E VEND*
IANNUZZELLI MERCEDES	*Docente*	*SC. MOTORIE E SP.VE*
RADANO MILVA	*Docente*	*RELIGIONE*
MONDA LUIGI	*Docente*	*TECN.O.P. PRODUTTIVI*
GRASSO NEVIA	*Docente*	*Sostegno*
V.L.	*Componente studenti*	
R.S.	*Componente studenti*	

3.2 CONTINUITÀ DOCENTI

DISCIPLINA	3^ CLASSE	4^ CLASSE	5^ CLASSE
Italiano	*Capaldo Carmela*	*Capaldo Carmela*	*Capaldo Carmela*
Storia	*Capaldo Carmela*	*Capaldo Carmela*	*Capaldo Carmela*
Lingua Inglese	*D'Aiuto Teresa*	*D'Aiuto Teresa*	*D'Aiuto Teresa*
Lingua Cinese	*Amendola Teresa*	*Attanasio Annamaria*	*Attanasio Annamaria*

DISCIPLINA	3^ CLASSE	4^ CLASSE	5^ CLASSE
Matematica	*Di Marco Adriana*	*Di Marco Adriana*	*Di Marco Adriana*
Lingua Francese	*Troccoli Maria Francesca*	*Pepe Elena*	*Pepe Elena*
Diritto e T.A.	*Cembalo Donatella*	*Cembalo Donatella*	*Cembalo Donatella*
Scienza e Cultura dell'alimentazione	*Esposito Filomena*	*Esposito Filomena*	*Esposito Filomena*
Tecn. di Org. e Gest.	*//*	*Carrano Domenico*	*Monda Luigi*
Lab. Serv. Eno. Sett. Sala	*Massanova Raffaele*	*Massanova Raffaele*	*Massanova Raffaele*
Scienze Motorie	*Iannuzzelli Mercedes*	*Iannuzzelli Mercedes*	*Iannuzzelli Mercedes*
Religione	*D'Angelo Giovanna*	*Errico Carlo*	*Radano Milva*
Sostegno	*Grasso Nevia*	*Grasso Nevia*	*Grasso Nevia*

3.3 COMMISSIONE D'ESAME

- Lingua e Letteratura Italiana/Storia: Docente Esterno
- Matematica: Docente Esterno
- Inglese: Docente Esterno
- Scienza e cultura dell'Alimentazione: prof.ssa Filomena Esposito
- Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva: prof.ssa Donatella Cembalo
- Lab. Serv. Eno. Sett. Sala e Vendita: prof. Raffaele Massanova

3.4 COMPOSIZIONE E STORIA DELLA CLASSE

La classe era inizialmente composta da 11 alunni, 6 alunne e 5 alunni, tutti provenienti dalla 4 A Sala e Vendita dello stesso Istituto; un alunno all'inizio del mese di gennaio 2025 ha interrotto la frequenza a scuola per cui , a causa delle numerose assenze effettuate a tutt'oggi , risulterà assente in sede di scrutinio finale e pertanto non scrutinabile. All'interno della classe è presente una studentessa con disabilità per la quale è stata predisposta e realizzata una programmazione educativa/didattica individualizzata (PEI) con obiettivi riconducibili a quelli ministeriali; pertanto le prove d'esame finali terranno conto di tale percorso e accerteranno una preparazione idonea al rilascio del diploma. Nella relazione finale sulla studentessa, allegata e in appendice al presente documento, saranno descritte nel dettaglio motivazioni e richieste di modalità di effettuazione delle prove d'esame.
Un'altra studentessa ha usufruito di un piano didattico personalizzato (PDP)[1]per svantaggio puramente linguistico pertanto sono state predisposte misure compensative e dispensative dettagliate nel PDP allegato al presente documento.
All'interno della classe una studentessa già dal primo anno ha scelto di studiare come seconda lingua straniera il cinese per cui, durante le tre ore settimanali di lingua francese , veniva seguita e guidata dalla professoressa di lingua cinese insieme ad altri studenti di classi parallele.

[1] In allegato Relazione BES e PEI

Gli anni soggetti alle restrizioni causate dalla pandemia hanno tolto agli studenti la possibilità di conseguire competenze tramite PCTO le cui attività sono riprese negli ultimi due anni. Accanto a queste attività ne sono state realizzate altre: Piano Nazionale Scuola Digitale, Scuola Viva, Piano Estate e corsi PON. Nell'ultimo triennio gli studenti hanno preferito in ugual maniera le materie di competenze di base e le materie tecnico-pratiche verso le quali sono per ovvi motivi più interessati senza però mancare di ottenere risultati positivi su tutte le materie di studio. 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. Tutti gli studenti dal terzo all'attuale quinto anno sono stati promossi a giugno. Due studenti provenienti da un'altra sezione sempre interna all'istituto si sono inseriti all'inizio del quarto anno di studi integrandosi pienamente nel contesto classe.
Attualmente i risultati (conoscenze, competenze, capacità) della classe permettono una suddivisione in 2 gruppi di livello:
1) Un corposo 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 esiguo 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, l'applicazione delle conoscenze è soddisfacente.
Dal punto di vista disciplinare la classe ha sempre avuto un comportamento estremamente 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 colleghi 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: Lezione frontale, lezione dialogata, metodo induttivo e deduttivo, esperienza in campo, problem solving, brain storming, lavori in rete, analisi dei casi;

STRUMENTI DIDATTICI: Libri di testo, riviste specializzate, appunti e dispense, supporti multimediali, rete internet, laboratori, biblioteca, strumenti multimediali, LIM, videocamera, dizionario bilingue, registro elettronico ARGO, Classroom;

TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: interrogazione, relazione, questionario, strutturato e semistrutturato, traduzione, produzione scritta, prova pratica, schede di autovalutazione.

In merito a metodologie didattiche, strumenti e verifiche si rimanda al paragrafo n. 7, INDICAZIONI SU DISCIPLINE, del presente documento per le informazioni specifiche sulle strategie didattiche intraprese dalle singole discipline.

4.2 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (EX ASL): ATTIVITÀ NEL TRIENNIO

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

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.
L'Istituto ha offerto ogni anno la possibilità agli studenti di "confrontarsi" con realtà lavorative italiane ed estere per avvicinarsi al mondo del lavoro ed avere al contempo la possibilità di sviluppare delle competenze trasversali esplorando territori e contesti culturali differenti dai propri.
Di seguito i principali itinerari proposti:

PCTO 2022/2023	PCTO 2023/2024	PCTO 2024/2025
Settembre 2022: ▪ Sharm El-Sheikh (Egitto) **Febbraio 2023** ▪ Sanremo ▪ Cervinia ▪ PCTO Scuola **Febbraio / Marzo 2023** ▪ Assisi ▪ Ambasciata di Skopje Macedonia **Marzo 2023** ▪ Barcellona Grimaldi Lines **Giugno 2023**: ▪ Ambasciata di Berna Svizzera ▪ Consolato di Brema, Germania	**Novembre 2023** ▪ Ambasciata di Zagabria Croazia ▪ Commemorazione Caduti Vittime di Nassiriya. Premio per la pace 2023 ▪ Ambasciata di Montevideo Uruguay ▪ Ambasciata di Tiblisi Georgia **Novembre / Dicembre 2023** ▪ Corea del Sud ▪ Ambasciata di Yerevan Armenia **Dicembre 2023** ▪ Quirinale **Gennaio 2024** ▪ PCTO Scuola ▪ PCTO Assisi **Febbraio / Marzo 2024** ▪ PCTO Cervinia **Febbraio 2024** ▪ Sanremo ▪ PCTO Scuola ▪ Barcellona Grimaldi Lines ▪ Consolato di Valona ▪ PCTO Sharm El Sheikh ▪ Ambasciata di Tallin	**Settembre 2024** ▪ PON L'Europa: il nostro mondo 1-2 ▪ PCTO Malta **Ottobre 2024** ▪ Piano Estate **Gennaio 2025** ▪ PNRR Milano NextGen AI **Febbraio 2025** ▪ Sanremo ▪ PCTO Cervinia **Marzo 2025** ▪ Barcellona ▪ Canarie ▪ Croazia

4.3 ATTIVITÀ PCTO E/O PON - ALTRI TITOLI, COMPETENZE E/O ESPERIENZE LAVORATIVE

Si precisa che al momento della redazione e approvazione del presente documento, in riferimento all'anno scolastico corrente e tenuto conto dei corsi PNRR e PON attualmente in svolgimento, la tabella allegata riporta genericamente la dicitura "corsi PNRR" per indicare la partecipazione dei candidati alle iniziative formative. Successivamente al 15 maggio 2025 , al termine di tutti i percorsi formativi attivati, la Dirigenza provvederà a stilare per la classe 5 A Sala , un elenco dettagliato specificando la partecipazione di ciascun alunno ai singoli corsi.
Il collegio dei docenti, nella riunione del 15 aprile 2025 ha deliberato, all'unanimità, una deroga per il monte ore PCTO (n.210 ore nel triennio come condizione obbligatoria per l'ammissione agli esami di stato) consentendo che i candidati all' esame di stato (D.M. n. 226 del 12 novembre 2024) che non abbiano ancora raggiunto il monte ore totale di PCTO e che svolgano corsi attivati presso l'Istituto ai sensi del D.M. 65, D.M.19 , Scuola Viva e Piano Estate, possano considerare a tutti gli effetti tali corsi come ore da computare nel monte ore totali di PCTO realizzati .

STUDENTE	PCTO E/O PROGETTI PON – PNRR			ALTRI TITOLI, COMPETENZE E/O ESPERIENZE LAVORATIVE
	2022/2023	2023/2024	2024/2025	
1	PCTO presso Hotel Lo Stambecco – Cervinia (dal 4/03 al 21/03/2023) **140 H**	▪ PCTO presso l'Istituto (dal 27/11 al 17/12/2023) **140H** ▪ Università europea di Roma ▪ Orientamento	▪ Matematica D.M.65 ▪ Lab. Sala – PNRR	Addetto sala Ristorante Principe dal 15/4 al 30/9/2023 Cantina Lamadè 1/5-30/9/2024
2	PCTO Barcellona - Grimaldi Lines (dal 20/3 al 26/3/2023) **50H**	▪ PCTO Ambasciata italiana in Croazia (dal 5/11 al 9/11/2023) **40H** ▪ PCTO presso Hotel Il Cenacolo-Assisi dal 27/11 al 17/12/2023 **140H** ▪ Università europea di Roma ▪ BCC Agropoli	▪ Matematica D.M.65 ▪ Ed. Fisica – PNRR ▪ Lab. Sala – PNRR	Addetta vendite Yogurteria 01/6-01/7/24 Aiuto chef presso Ristoro dal 15/7 al 14/8/2024
3		▪ PCTO presso l'Istituto (dal 27/11 al 17/12/2023) **140H**	▪ Matematica D.M.65 ▪ Lab. Sala – PNRR	Addetto Sala Castello Rocca C.to 01/6 - 31/8/2024
4	PCTO Barcellona - Grimaldi Lines (dal 20/3 al 26/3/2023) **50 H**	▪ PCTO presso l'Istituto (dal 27/11 al 17/12/2023) **140H**	▪ PCTO Spalato-Croazia dal 03/3 al 16/03/2025 **60H**	
5	PCTO presso Hotel Lo Stambecco – Cervinia (dal 4/03 al 21/03/2023) **140H**	▪ PCTO presso l'Istituto (dal 27/11 al 17/12/2023) **140H**	▪ Matematica D.M.65	
6	PCTO presso Hotel Lo Stambecco – Cervinia (dal 4/03 al 21/03/2023) **140H**	▪ PCTO presso l'Istituto (dal 27/11 al 17/12/2023) **140H** ▪ Università europea di Roma	▪ Matematica D.M.65	Attività di manutenzione Hotel La Pineta 05/6-5/9/2024

STUDENTE	PCTO E/O PROGETTI PON – PNRR			ALTRI TITOLI, COMPETENZE E/O ESPERIENZE LAVORATIVE
	2022/2023	2023/2024	2024/2025	
7		▪ PCTO presso l'Istituto (dal 27/11 al 17/12/2023) **140H**	ASSENTE	
8	▪ Casa Sanremo (dal 4 al 12/2/2023) **32H** ▪ PCTO presso Hotel Il Cenacolo Assisi dal 4 al 17/3/2023 **108H** ▪ Casargo CFPA (dal 2 al 5/5/2023) **32H**	▪ PCTO presso l'Istituto (dal 27/11 al 17/12/2023) **140H** ▪ Università europea di Roma	▪ Matematica D.M.65	
9	▪ Casa Sanremo (dal 4 al 12/2/2023) ▪ PCTO presso Hotel Il Cenacolo Assisi dal 4 al 17/3/2023 ▪ Casargo CFPA (dal 2 al 5/5/2023) **204H**	▪ PCTO presso Hotel Il Cenacolo Assisi (dal 27/11 al 17/12/2023) **140H** ▪ Università europea di Roma	▪ Matematica D.M.65 ▪ Lab. Sala – PNRR ▪ PCTO Malta dal 02 al 29/9/2024 **120H**	Addetta vendite Conad dal 15/6-28/9/2024
10	PCTO Barcellona - Grimaldi Lines (dal 20/3 al 26/3/2023) **50 H**	PCTO presso l'Istituto (dal 27/11 al 17/12/2023 **140H**	▪ Matematica D.M.65 ▪ Lab. Sala – PNRR PCTO Spalato-Croazia dal 03/3 al 16/03/2025 **60H**	Addetta sala Kontiky dal 1/7 al 31/8/2022 Addetta sala La locanda del curato 05-09/2023 - 2024
11	PCTO Pizzeria Lauro bianco – Laurito dal 5/3 al 24/3/2023 **70H**	PCTO presso l'Istituto (dal 27/11 al 17/12/2023) **140H**	▪ Matematica D.M.65 ▪ Lab. Sala – PNRR	Aiuto chef Casa Natura 13/7-03/9/2023

5. ATTIVITA' E PROGETTI

5.1 ATTIVITÀ DI RECUPERO E POTENZIAMENTO

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

Come le normali attività didattiche, anche le attività di recupero programmate sono state flessibili, personalizzate, a misura dei singoli alunni.

Infatti l'attività di recupero, che si configura come un progetto coinvolgente l'intero Consiglio di Classe, si è esplicata mediante varie modalità:

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.*

PON 2022/23	P.N.R.R. 2023/24	SCUOLA VIVA 2023/24	SCUOLA VIVA 2024/25	PON 2024/25
▪ Il Cilento a tavola: Ancel Keys insegna (Dieta Mediterranea) ▪ VIAGGIO NEL TERRITORIO (storia arte cultura tradizioni) ▪ Progetto PON Europeo: visite nel territorio ▪ Cake Design (Pasticceria e decorazione); ▪ Calcetto: Benessere, corretti stili di vita, educazione motoria e sport ▪ Progetto "Scoperta e valorizzazione del territorio" ▪ FOOD&BUSINESS 3.	▪ Corsi di competenze di base ▪ 30 laboratori ▪ Mentoring	▪ "Scuola Viva – 5ª annualità" a Sharm El Sheik ▪ La classe non è acqua ▪ Corso di cake design scuola viva	▪ Cake Design ▪ Obiettivo EIPASS	▪ L'Europa: il nostro mondo 1-2 Malta ▪ Piano Estate ▪ Scopro la Croazia 1-2 ▪ Barcellona ▪ Canarie ▪ NextGen AI Summit sull'intelligenza artificiale ▪ Casa Sanremo

5.2 ATTIVITÀ DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

Progetti – Manifestazioni – Viaggi – Orientamento – PON - Scuola Viva - Esperienze extracurriculari

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

PROGETTO CULTURA e SPETTACOLO	
LIBRI LETTURE DI BRANI E POESIE <u>LIBRIAMOCI</u>	▪ 15/11/2022– LIBRIAMOCI dal tema: "Ben essere" (Video su FB/ aula magna) ▪ 7/06/2023: Presentazione del libro "Frammenti di storia delle civiltà del grano e del pane" di Gianfranco Nappi ▪ 27 settembre 2023:Inaugurazione dell'anno scolastico, cerimonia dell' Alzabandiera Collettiva con l'8° Reggimento di Persano, all'insegna della legalità e dell'inclusione. ▪ a.s.2023/24: Ciascun docente, nella propria classe, ha promosso il gusto per la lettura, facendo partecipare attivamente i ragazzi, anche scrivendo ed interpretando testi letterari, teatrali, poetici… ▪ a.s.2024/25: ▪ 16/10/2024 convegno sul tema diritto al cibo per una vita e un futuro migliore ▪ 29/11/2024 Incontro con l'autore Enzo Capuano "ZERO NON ESISTE ritorno in Val D'Agri"
SPETTACOLI TEATRALI E MUSICALI	▪ 30/04/2022: manifestazione "La musica ti cambia la vita" ▪ 28/10/2022: Spettacolo LE DONNE DI DANTE (teatro "La Provvidenza" di Vallo) ▪ 11/11/2022: Spettacolo STORIA DI ANCEL KEYS (teatro "La Provvidenza" di Vallo) ▪ 16 marzo 2023: Spettacolo "LA LUCE DEL SORRISO" (DON PUGLISI E DON DIANA), Teatro "San Demetrio", Salerno ▪ 29/04/2023 - Canti, poesie, proverbi e balli cilentani con la poetessa Lina Pinto, gli artisti cilentani del gruppo Kiepò ▪ 3/05/ 2023 - L'INFERNO DI DANTE (Grotte di Castelcivita) ▪ 18/12/2023 - ODISSEA (teatro sociale Salerno) ▪ 27 gennaio 2025 L'angelo di Varsavia – Salerno Museo-Campo di smistamento della memoria e della pace –Catacombe di Campagna

PROGETTO "MICRO/MACROSTORIA"- COSTITUZIONE E CITTADINANZA	
Festa della donna	▪ 8 marzo 2023: visione del film "Le nuotatrici" ▪ 8 marzo 2025 : riflessioni sulla tematica
Giornata della memoria legge n. 211 del 20 luglio 2000	▪ 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. ▪ 26 gennaio 2024 - Musical " Anna Frank" (T. La Provvidenza") ▪ 27 gennaio 2024 - Film "Arrivederci ragazzi" ▪ 27 gennaio 2025 : riflessioni sulla tematica ▪ 21 marzo 2025 : "La forza della memoria"

PROGETTO "MICRO/MACROSTORIA"- COSTITUZIONE E CITTADINANZA	
Incontro con i carabinieri	▪ 5 dicembre 2022: Incontro con la dott. Monia Monzo; letture di testi letterari e testi scritti dagli alunni + film "La sposa bambina". ▪ 25 novembre 2023: Manifestazione e lettura di brani significativi. "Giornata internazionale della violenza sulle donne" ▪ 25 novembre 2023: film " C' è ancora domani" (T. "La Provvidenza) ▪ 25 novembre 2023: celebrazione della giornata nel piazzale dell'istituto. : ▪ 23 novembre 2024 celebrazione della giornata in aula magna con la tematica della violenza in tutte le sue forme ▪ 25 novembre 2025 : Contro ogni forma di violenza
Giornata internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne	▪ 5 dicembre 2022: Incontro con la dott. Monia Monzo; letture di testi letterari e testi scritti dagli alunni + film "La sposa bambina". ▪ 25 novembre 2023: Manifestazione e lettura di brani significativi. "Giornata internazionale della violenza sulle donne" ▪ 25 novembre 2023: film " C' è ancora domani" (T. "La Provvidenza) ▪ 25 novembre 2023: celebrazione della giornata nel piazzale dell'istituto. : ▪ 23 novembre 2024 celebrazione della giornata in aula magna con la tematica della violenza in tutte le sue forme ▪ 25 novembre 2025 : Contro ogni forma di violenza
Giornata nazionale contro il bullismo e il cyberbullismo	▪ 10 dicembre 2022: iscrizione alla piattaforma ELISA ▪ 7 febbraio 2023: visione di un filmato documentario ▪ 7 febbraio 2024: film belga "Il patto del silenzio" di Laura Wandel ▪ 8 maggio 2024 : Cuori connessi (Live streaming sul tema della solitudine) ▪ 16 novembre 2024 : visione del film "Il ragazzo dai pantaloni rosa"
Giorno del ricordo (foibe)	▪ 10 febbraio 2024: filmato "Le foibe e l'esodo istriano giuliano dalmata" ▪ 10 febbraio 2025 : Sensibilizzazione sulla tematica
Giornata straordinaria per la pace	▪ 10 novembre '23 "Premio Internazionale Nassiriya per la pace" ▪ 9 novembre 2024 Premio internazionale Nassiriya per la pace
Racket e usura	▪ 3 dicembre 2023: incontro con l'avvocato Tommaso Battaglini ▪ 30 aprile 2025 : incontro con l'avvocato Tommaso Battaglini sul tema Racket ed usura: se li conosci li eviti
Incontro con l'autore su Rino Gaetano	▪ 21/03/2024: Incontro con l'avvocato Bruno Mautone
Premio Giancarlo Siani	▪ 25 gennaio 2024: premio a nove studenti delle classi quinte dello scorso a. s. che si sono distinti nello studio, nel sociale e nello sport.
Mostra Salernitani con la valigia	▪ 30 novembre- 1° dicembre 2023: Convegno e inaugurazione mostra "Salernitani con la valigia", organizzata dal Centro studi per l'emigrazione Pascal D'Angelo di Mercato San Severino, in collaborazione con l'associazione culturale Artea.
La Solitudine	▪ 8 maggio 2024: CUORI CONNESSI (Live streaming sul tema della solitudine)

EVENTI e CONCORSI

- 23 febbraio 2023: Progetto Nazionale Campionati studenteschi
- 13 aprile 2023: tappa cilentana di Flotta blu all'IIS "Ancel Keys"
- 14 aprile 2023: progetto "RE FOOD" il GAL incontra i giovani- La dieta salvavita
- 30 aprile 2023: buffet presso il cineteatro "Eduardo De Filippo" di Agropoli su invito della BCC
- 3 maggio 2023: progetto nazionale MEDeaterranea - Protocollo Nazionale tutela della legalità e sicurezza alimentare- Incontro con i carabinieri del R.O.S.
- 6 maggio 2023: La Dieta mediterranea e il trapianto di fegato al museo vivente della dieta Mediterranea a Pioppi.
- 6 maggio 2023: a Casargo per i festeggiamenti ufficiali per l'anniversario di CFPA, 50 anni di storia, 50 anni di cucina.
- 19 maggio 2023: evento Regeneraction, un evento di Future Food Institute al Castello di Rocca Cilento
- 20 maggio 2023: seconda edizione del Concorso Nazionale di Pasticceria "Ragazzi speciali" a Termoli CB, terzo posto.
- 20 maggio 2023: Incontro con Pia Lanciotti, della serie "Mare fuori", e con la Dott.ssa Sergio Caterina, direttrice del carcere minorile di Vallo della Lucania, il Sindaco E. Lamaida e l'arma dei Carabinieri.
- Maggio 2023: Premio "Giovani ambasciatori del territorio", palazzo Madama, sede della Sala Nassirya, premiato lo studente M. B.
- 27 maggio 2023: seconda edizione del Concorso in memoria "Emilio Coccaro"
- 6 maggio 2023: Buffet al palazzo Vinciprova di Palinuro
- 21 giugno 2023: percorso di Flotta Blu, quinta tappa. La finalissima presso Colonia Principe di Napoli.
- 14 luglio 2023: creazione piatto "TIPICO" di Pisciotta
- 1 ottobre 2023: festa dei soci della BCC di Agropoli
- 16 ottobre 2023: "Una borraccia per gli studenti", "A. Keys" sempre più sostenibile.
- 18 ottobre 2023: partecipazione al convegno "Il salone del territorio" organizzato da Cia-agricoltori italiani
- 28 ottobre 2023: partecipazione al Talk show a Villa Matarazzo di S. Maria di Castellabate sul tema "Nature Restoration Law", una recente legge della Comunità Europea che mira a ripristinare il 20% delle aree terrestri e marine dell'Unione entro il 2030.
- 3 dicembre 2023: Sustinere 2023- meeting sulla sostenibilità, sul tema della sostenibilità finanziaria promosso dalla BCC
- 20 gennaio 2024: preparazione di piatti contro l'ipertensione in video diretta dallo show cooking dell'IIS "Ancel Keys" col Congresso SIIA (Società Italiana Ipertensione Arteriosa) organizzato a BariUn
- 24 gennaio 2024: concorso presso l'IIS A. Sacco di S. Arsenio in collaborazione con la sezione Amira di Paestum, seconda edizione "Stile e tecniche di servizio"
- 22 febbraio 2024: incontro con gli studenti coreani
- 7 marzo 2024: "Viaggio nel Mediterraneo" collegamento dallo show cooking dell'Istituto con l'ècole d'hotelleire del Madagascar
- 10-13 aprile 2024: Concorso nazionale "Basilicata in tavola". Melfi (terzo posto)
- 23 aprile 2024: Inaugurazione della Serra aeroponica presso l'Istituto

EVENTI e CONCORSI
▪ 4 maggio 2024: Progetto “Crescere in rosa”, Palinuro ▪ 20 ottobre 2024: progetto “Rotary premia i giovani” ▪ 8 novembre 2024 Giornata della sana alimentazione ▪ 13 novembre 2024 Orientamento in uscita –Esercito italiano ▪ 13 novembre 2024: Concorso mondiale pizza DOC ▪ 20 novembre 2024: Global summit “Mediterranean Diet Feeds the Future” ▪ 30 gennaio 2025: Concorso Stili e Tecniche di servizio ▪ 1-4 aprile 2025: Concorso Basilicata a tavola ▪ 15 maggio 2025 XIV Edizione Coffee Competition premio “Martina Forino”

VIAGGI NEL TERRITORIO (STORIA – ARTE – CULTURA – TRADIZIONI)
▪ 12 dicembre 2023: visita al Quirinale (Roma) ▪ 25 marzo 2024: visita agli scavi di Velia (SA) ▪ 21 maggio 2024 : Visita al Birrificio Fiej loc. Pantana Castelnuovo C.to ▪ 28 maggio 2024 : Visita ai sassi di Matera –Patrimonio Unesco ▪ 6 dicembre 2024:passeggiata Vicana tra olio, limoni e miele presso Tenuta la Selva ▪ 21 febbraio 2025 : lettura dei brani tratti dal libro “Wings of the start” con la scrittrice Luana Scola ▪ 25 febbraio 2025 : Convegno sull’A.I. presso il cineteatro La Provvidenza di Vallo della Lucania ▪ 11 aprile 2025 : Visita alla Certosa di Padula e al museo di Joe Petrosino

L’ISTITUTO “ANCEL KEYS” COSTRUISCE PONTI CULTURALI
▪ Settimana della cucina italiana nel mondo presso le ambasciate di: Berna (Svizzera) Tirana (Albania), Yerevan (Armenia) Montevideo (Uruguay) Tblisi (Georgia) Varazdin (Croazia) ▪ 2 giugno: in occasione della festa della Repubblica, ambasciatori della cucina italiana, mediterranea presso le sedi di consolati ed ambasciate italiane all’estero: Brema (Germania), Valona (Albania), Berna (Svizzera) ▪ 20 novembre 2023: alunni dell’Istituto A. Keys in Corea, “Tra cucina buddista e cilentana” ▪ 7-11 febbraio 2023 e 6-10 febbraio 2024: Casa Sanremo ▪ 15-21 febbraio 2024: Scambio culturale tra gli studenti dell’istituto “Ancel keys”e 31 studenti coreani. ▪ 30 aprile 2024: Incontro con i funzionari di Namyangju, città in Corea del Sud, con la quale la scuola mantiene scambi culturali. ▪ 11 maggio 2024: Incontro con gli studenti provenienti da Praga per conoscere la Dieta Mediterranea ▪ 30 novembre 2024 : presentazione del laboratorio di ostie “Carlo Acutis” presso il Carcere di Vallo della Lucania

6. RELAZIONE ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO

Il D.M. n.328 del 22 dicembre 2022 con cui sono state emanate le **Linee guida per l'orientamento,** ha previsto a partire dallo scorso anno scolastico 2023/2024 ,la figura di un docente Tutor per **Orienta-Menti** che si occupi di coordinare per ciascuna classe le attività di Orientamento per un minimo di 30 ore annuale. La prof.ssa Donatella Cembalo, è stata nominata nell'a.s.2023/24 quale Tutor orientatore della classe 4 A Sala ed è stata riconfermata nel proprio ruolo anche nell'attuale a.s.2024/2025 per la classe 5 A Sala.

In entrambi gli anni scolastici sono state effettuate più delle 30 ore minime previste, come da programma allegato, rivolte allo sviluppo delle competenze, abilità e conoscenze degli alunni e all'acquisizione consapevole di un maggiore potere e controllo sulla loro vita e sulle loro scelte.

L'azione di orientamento **nell' anno scolastico 2023-24** si è articolata su due macro aree principali:

6.1 CONOSCERE SÉ STESSI E LE PROPRIE ATTITUDINI:

Le attività hanno avuto lo scopo di aiutare ogni studente a rivedere le parti fondamentali che contraddistinguono ogni E-Portfolio personale (su Piattaforma UNICA) ed in particolare:

a) il percorso di studi compiuti;

b) lo sviluppo documentato delle competenze in prospettiva del proprio personale progetto di vita culturale e professionale (PCTO);

c) le riflessioni in chiave valutativa, auto-valutativa e orientativa sul percorso svolto e, soprattutto, sulle sue prospettive;

d) la scelta di almeno un prodotto riconosciuto criticamente dallo studente in ciascun anno scolastico e formativo come il proprio "capolavoro" (anno 2024).

Supportare le famiglie nei momenti di scelta dei percorsi formativi e/o professionali degli studenti, delle prospettive professionali, anche alla luce dei dati territoriali e nazionali.

In questo ambito sono state prese in considerazione due macro aree:

1. Auto-esplorazione e auto-valutazione da parte degli studenti;
2. Supporto al processo decisionale degli studenti.

Per ogni area chiave presa in considerazione sono state sviluppate alcune azioni ritenute necessarie o attuabili.

6.2 AUTO-ESPLORAZIONE E AUTO-VALUTAZIONE DA PARTE DEGLI STUDENTI

Per quel che riguarda le riflessioni in chiave valutativa, auto-valutativa e orientativa sul percorso svolto e, soprattutto, sulle sue prospettive sono state utilizzate tecniche per conoscere gli alunni e le loro aspettative attraverso:

a) l'introduzione all'uso della piattaforma e alla compilazione dell'e-portfolio;(anno 2023/24)

b) un'autopresentazione scritta con la narrazione dei successi/insuccessi scolastici, somministrata sotto forma di questionario con risposte aperte e una scheda sugli aspetti descrittivi e sulle capacità organizzative e metodologiche. (anno 2023/24)

c) La somministrazione del questionario W.A.R.K. per approfondire le modalità di apprendimento, che potesse stimolare l'alunno a scoprire aspetti che prima non erano stati considerati; (anno 2023/2024)

d) la scelta di almeno un prodotto riconosciuto criticamente dallo studente in ciascun anno scolastico e formativo come il proprio "capolavoro". (anno 2023/2024)

I risultati delle azioni messe in campo per ciascun alunno sono stati riassunti nella seguente tabella.

RISULTATI QUESTIONARIO VARK	
Alunno numero in elenco	**Stili di Apprendimento**
1	**Aural (uditivo)**

2	**Aural (uditivo)**
3	**Read/write (lettura/scrittura)**
4	**Kinesthetic (cinestetico)**
5	**Aural (uditivo)**
6	**Kinesthetic (cinestetico)**
7	**Kinesthetic (cinestetico)**
8	**Aural (uditivo)**
9	**Aural (uditivo)**
10	**Kinesthetic (cinestetico)**
11	**Kinesthetic (cinestetico)**

L'azione di orientamento **nell'anno scolastico 2024/2025** si è articolata invece su altre tre macro aree del progetto di orientamento che prevedevano:

6.3.1 L'ESPLORAZIONE DELLE OPPORTUNITA'

Le azioni messe in campo per questa macro-area sono state la conoscenza delle opportunità offerte dal territorio e non solo, attraverso:

a) incontri con ex alunni;
b) concorsi e gare di settore;
c) partecipazione ad attività, eventi e a manifestazioni di settore;
d) visite guidate a carattere orientativo;
e) orientamento in uscita

6.3.2 LAVORARE SULLO SPIRITO DI INIZIATIVA E SULLE CAPACITA' IMPRENDITORIALI

f) esperienze/simulazioni di idee progettuali riferite all'autoimprenditorialità;
g) incontri con gli stakeholder del territorio;
h) associazioni di settore e/o Agenzie di formazione e Scuole di Alta formazione

6.3.3 CONOSCERE IL TERRITORIO E IL MONDO DEL LAVORO

La normativa in materia di lavoro, sicurezza sul lavoro e HACCP. Visite guidate a carattere orientativo/Attività di PCTO. Orientamento in uscita.

La maggior parte degli alunni ha effettuato il PCTO all'estero. I restanti alunni, lo hanno svolto a scuola frequentando corsi di approfondimento pomeridiani proposti dalla scuola. Alcuni alunni hanno partecipato ad Open Day e concorsi di settore.

Di seguito gli eventi sotto elencati che hanno coinvolto tutti gli alunni.

ORIENTAMENTO a.s.2023/2024
▪ ORIENTAMENTO ALMA (scuola di alta formazione specialistica). ▪ Partecipazione in presenza al corso dell'ACCADEMIA MILITARE CON ILLUSTRAZIONE DEGLI INDIRIZZI DI LAUREE. ▪ 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). ▪ 15 marzo 2023: Università Telematica Pegaso 2023- Meeting di informazione ▪ 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 ICCREA ▪ 17/10/2023: "Fare impresa" - attività di orientamento c/o Le Bolle di Eboli (SA) ▪ 17 Dicembre 2023 - 14 e 21 gennaio 2024: "Open day"

ORIENTAMENTO a.s.2023/2024
▪ 11 Gennaio 2024: Partecipazione all'Orientaday dell'Istituto "Parmenide" di Ascea ● 6 marzo: evento online " Il Racconto di Antonino Cannavacciuolo" a cura della Scuola di Alta Formazione Gastronomica " In Cibum", ▪ 15 marzo: incontro con l'**Esercito della Forze Armate Italiano** ▪ 16 marzo: Convegno "Ospitalità extra alberghiera e turismo delle radici, opportunità di sviluppo locale" ▪ 20 marzo: visita all'università Europea di Roma ▪ 21 marzo : visita al frantoio "Pietra Bianca" di Casal Velino ▪ 25 marzo: visita all' azienda Chirico di Ascea e all'area archeologica di Elea-Velia ▪ 10 aprile: incontro con il responsabile risorse umane di Gardaland ▪ 13 aprile: visita alla "Coop. Nuovo Cilento" di San Mauro Cilento ▪ 23 aprile: inaugurazione della serra aeroponica-coltivazione sostenibile ▪ dialogo con le famiglie ed incontri

ORIENTAMENTO a.s.2024/2025

Data	Attività	Luogo	Orario	Scopo
13/11/2024	Incontro con rappresentanti dell'Esercito Italiano	Aula Magna I.O.C. "Ancel Keys"	9.30/11.30	Orientamento in uscita
25/11/2024	Giornata contro la violenza sulle donne con Avv. Lanzara B. e Avv. Cennamo I.	Aula Magna I.O.C. "Ancel Keys"	9.30/13.30	Orientamento alla legalità
21/01/2025	Visita azienda agricola "Nuovo Cilento"	San Mauro C.to	8.30/13.30	Orientamento in uscita
27/01/2025	Visita al museo della Memoria a Campagna ; spettacolo teatrale "L'angelo di Varsavia"al teatro sociale Salerno	Salerno - Campagna	8.30/20.30	Orientamento alla legalità
29/01/2025	Partecipazione all'Open Day presso il Dipartimento di Economia e Management presso l'Università "Federico II"	Napoli	7.00/19.00	Orientamento in uscita
08/02/2025	Incontro con la Dott.ssa Vita Marianna (training Project Manager	Aula Magna I.O.C. "Ancel Keys"	11.00/13.00	Orientamento al lavoro

Data	Attività	Luogo	Orario	Scopo
	Adecco e coach motivazionale) sui seguenti temi: Self Marketing, Bilancio delle competenze, Lettera motivazionale, redazione di un C.V..			
18/02/2025	Incontro scuola-famiglia	I.O.C. "Ancel Keys"	16.00/18.00	Rapporti con le famiglie
25/02/2025	Convegno su A.I.	Vallo della Lucania Teatro Provvidenza	8.30-13.30	Orientamento al lavoro
28/02/2025	Conferenza sul tema dell'Educazione Finanziaria a cura del Dott. Di Scola Orlando della B.C.C. Magna Graecia	Aula Magna I.O.C. "Ancel Keys"	9.30/13.30	Educazione finanziaria
22/03/2025	Giornata dell'impegno e della memoria delle vittime innocenti della mafia: convegno alla presenza di una delegazione del Comando dei Carabinieri di Vallo della Lucania, del Sindaco di Castelnuovo Cilento e di alcune testimonianze (Angela Lampasona)	Aula Magna I.O.C. "Ancel Keys"	10.00/12.00	Orientamento alla legalità
10/04/2025	Job Day: giornata di orientamento alle nuove professioni organizzata dalla Confesercenti presso l'Aula Consiliare di Vallo della Lucania. Parteciperanno	Aula consiliare Vallo della Lucania	9.00/13.00	Orientamento al lavoro

Data	Attività	Luogo	Orario	Scopo
	rappresentanti del Centro per l'impiego e della Camera di Commercio di Salerno.			
11/04/2025	Incontro di formazione/informazione con i Carabinieri di Vallo della Lucania sul tema del nuovo "status" di maggiorenni (limiti, rischi e responsabilità)	Aula Magna I.O.C. "Ancel Keys"	10.30/13.00	Orientamento alla legalità
11/04/2025	Visita al museo di Joe Petrosino	Padula	8.30/13.30	Orientamento alla legalità
14/04/2025	Incontro con la Scuola di Alta Formazione Gastronomica “In Cibum”	Aula Magna I.O.C. "Ancel Keys"	10.30/13.30	Orientamento in uscita
15/04/2025	Giornata nazionale del Made in Italy: incontro con le eccellenze del settore alimentare del territorio. Interverranno Peppe e Serena Cilento (Cooperativa Nuovo Cilento), Cristian Santomauro (Ammaccata), Vittorio Rambaldo (Alici di Menaica) , Silvia Chirico (Tenuta Chirico).	Aula Magna I.O.C. "Ancel Keys"	10.30/13.30	Orientamento all’imprenditoria
16/04/2025	Secondo incontro con la Scuola di Alta Formazione Gastronomica “In Cibum”	Aula Magna I.O.C. "Ancel Keys"	10.30/13.30	Orientamento in uscita

Data	Attività	Luogo	Orario	Scopo
16/04/2025	Incontro scuola-famiglia	I.O.C. "Ancel Keys"	16.00/18.00	Rapporti con le famiglie
30/04/2025	Incontro con l'avv. Tommaso Battaglini sul tema "Racket ed usura: rischi. Se li conosci, li eviti". Programma Educazione Civica.	Aula Magna I.O.C. "Ancel Keys"	09.00/12.00	Orientamento alla legalità
08/05/2025	"A lezione con Massimo Bottura" chef stellato dell'Osteria francescana	Collegamento alla piattaforma Zoom dalle classi	10.30/12.30	Orientamento alle professioni

Supporto al processo decisionale degli studenti.
Utile supporto al processo decisionale degli studenti sono stati gli incontri con il docente orientatore, unito all'azione di supporto di tutto il Consiglio di Classe, nonché della Dirigente Scolastica. Inoltre le uscite sul territorio hanno rafforzato, in un'ottica diversa, la consapevolezza delle possibilità che esso offre.
Utili sono stati anche gli Incontri Scuola/Famiglia e l'utilizzo della Piattaforma UNICA.

6.4 PERCORSI INTERDISCIPLINARI

Sono state individuate dal Consiglio di classe sei macro aree tematiche, che sono state declinate nelle discipline, in modo da creare interconnessioni concettuali, in un'ottica di pluridisciplinarità, per sviluppare negli studenti la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite, metterle in relazione, argomentando in maniera critica e personale. Le tematiche sono: *la Dieta Mediterranea, la sostenibilità, la memoria, l'etica, la bellezza, il disagio.*

6.5 INIZIATIVE EXTRACURRICULARI

Si fa riferimento ai patti formativi e a quanto sarà inserito nel Curriculum dello studente.

7 INDICAZIONI SU DISCIPLINE

7.3 SCHEDE INFORMATIVE SU SINGOLE DISCIPLINE

7.3.1 DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Docente: prof.ssa Carmela Capaldo ***n° 4 ore settimanali***

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	L'età post-unitaria. <u>Genere</u>: il romanzo del secondo ottocento in Europa e in Italia. il naturalismo francese e il verismo italiano
	Giovanni Verga :cenni biografici,analisi delle opere,poetica. Da *Vita dei campi*: Nedda; Rosso malpelo
	Romanzi veristi: I Malavoglia; Mastro don Gesualdo. Il decadentismo. Giovanni Pascoli :cenni biografici,analisi delle opere. La poetica del fanciullino Da *Myricae* : Lavandare ; X Agosto; Novembre; Lavandare. da *I canti di Castelvecchio*: Il gelsomino notturno Luigi Pirandello:cenni biografici,analisi delle opere. La poetica dell'umorismo Novelle: La patente; Romanzi: Il fu Mattia Pascal; Uno, nessuno e centomila; Tra le due guerre <u>Genere</u> : l'Ermetismo
	Giuseppe Ungaretti :cenni biografici, la poetica ,analisi delle opere. Da *L'allegria*: Veglia; Mattina; San Martino del Carso; Soldati. Salvatore Quasimodo :cenni biografici,poetica,analisi delle opere. Da *Acque e terre:* Ed è subito sera. Da *Giorno dopo giorno:* Alle fronde dei salici Eugenio Montale :cenni biografici,la poetica del correlativo oggettivo ,analisi delle opere. Da *Ossi di seppia*: Non chiederci la parola; Meriggiare pallido e assorto; Spesso il male di vivere ho incontrato; I limoni.
	Dal dopoguerra ai giorni nostri Tema : la realtà contadina
	Umberto Saba :cenni biografici,la poesia "onesta",analisi delle opere. Carlo Levi :Cristo si è fermato a Eboli
	Tema: La guerra, la deportazione, la resistenza
	Primo Levi Se questo è un uomo (brani scelti) Italo Calvino

	Romanzo: Il barone rampante; Il sentiero dei nidi di ragno; Marcovaldo
	Tema: La sostenibilità
	Italo Calvino Raccolta: Marcovaldo e le quattro stagioni in città. La leggerezza dell'essere.
	Tema : Politica ed Etica
	Italo Calvino : La giornata d'uno scrutatore
ABILITA':	- Comprende il messaggio contenuto in un testo orale e ne coglie le relazioni. -Espone in modo chiaro e logico i testi letti o ascoltati. -Riconosce i differenti registri comunicativi di un testo orale. -Padroneggia le strutture linguistiche presenti in un testo. -Individua la tipologia, la funzione e gli scopi comunicativi ed espressivi di un testo. -Ricerca, seleziona ed acquisisce informazioni generali e specifiche in funzione della produzione di testi scritti. -Rielabora le informazioni in forma chiara. -Produce testi corretti e coerenti rispetto ai diversi tipi di comunicazioni.
METODOLOGIE:	-partecipazione attiva -lezione frontale -metodo induttivo e deduttivo -il controllo costante e ricorsivo (feed-back) sull'apprendimento -la formazione in situazione -la formazione in gruppo -tecniche di analisi della situazione -interdisciplinarietà -lavori in rete -didattica on-line con l'utilizzo delle piattaforme -Lavoro di recupero e/o di consolidamento
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Nel valutare ciascun alunno ho tenuto conto dei diversi stili di apprendimento, della partecipazione e dell'assiduità nella frequenza e nell'applicazione. Le verifiche sono state scritte (su varie tipologie) e orali, di tipo formativo e sommativo. La valutazione è stata espressa attraverso le griglie di valutazione presenti all'interno del PTOF dell'Istituto.
TESTI e MATERIALI STRUMENTI ADOTTATI:	Libri di testo, appunti e dispense, supporti multimediali, rete Internet, biblioteca, strumenti multimediali , LIM , ricerche sul web, sussidi audiovisivi, internet. La classe virtuale. Schede di sintesi e mappe concettuali.

7.3.2 DISCIPLINA: STORIA

Docente: prof.ssa Carmela Capaldo ***n° 2 ore settimanali***

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	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. 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.

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	L'età postunitaria in Italia . L'Europa e il mondo all'inizio del Novecento: l'Italia giolittiana (Cap. 1) L'Imperialismo, nazionalismo e razzismo; La Prima guerra mondiale: le sue cause, i suoi esiti; la cultura del nazionalismo; il Futurismo (Cap. 2)La Rivoluzione Russa; lo stalinismo (Cap. 3) Il Fascismo: la presa del potere e la dittatura (Cap. 4) Il dopoguerra nel mondo, la crisi del '29 e il New Deal (Cap. 5) La Germania dalla Repubblica di Weimar all'affermazione della dittatura nazista(Cap. 6) La Seconda guerra mondiale; la Shoah; la resistenza in Europa e in Italia(Cap 7) L'Italia del dopoguerra (Cap.11) La guerra fredda (Cap. 12)
ABILITA':	Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio, le sue caratteristiche geo – morfologiche e le trasformazioni nel tempo. Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea. Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento. Analizzare e interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle altre culture.

METODOLOGIE:	la partecipazione degli studenti la lezione frontale metodo induttivo e deduttivo il controllo costante e ricorsivo (feed-back) sull'apprendimento la formazione in situazione la formazione in gruppo tecniche di analisi della situazione interdisciplinarietà lavori in rete didattica on-line con l'utilizzo delle piattaforme Recupero e/o di consolidamento
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Si è tenuto conto dei diversi stili di apprendimento degli alunni, dell'assiduità nella frequenza e nell'applicazione. Le verifiche sono state orali, di tipo formativo e sommativo. La valutazione è stata espressa attraverso le griglie di valutazione presenti all'interno del PTOF dell'Istituto.
TESTI e MATERIALI STRUMENTI ADOTTATI:	Libri di testo "La nostra avventura ", edizioni scolastiche Bruno Mondadori appunti e dispense, supporti multimediali, rete Internet, strumenti multimediali LIM ed altri, ricerche sul web, sussidi audiovisivi. Schede di sintesi e mappe concettuali.

7.3.3 LINGUA E CULTURA STRANIERA (INGLESE)

Docente: prof.ssa D'Aiuto Teresa ***N° 2 ore settimanali***

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	- Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e il linguaggio settoriale relativo al percorso di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali. - Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. - Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. - Comprendere un documento nella micro-lingua specifica del settore di studio. - Produrre testi scritti e orali semplici e coerenti. - Rielaborare le conoscenze acquisite in modo semplice e personale.

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	Food and Health A healthy lifestyle The Eatwell guide The food pyramid and food groups The Mediterranean diet & special diets The Mediterranean diet Pyramid Nutrients Food allergies and intolerances Alternative diets

	Food contamination-A closer look at microbes Food borne pathogens Good storage and food classification Food poisoning Food spoilage and safe storage- Food preservation and food packaging Think globally,eat locally Responsible food consumption:Slow food and 0 km products Food waste reduction
ABILITA':	- Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione su argomenti generali, di studio o di lavoro. - Comprendere le idee principali di testi scritti relativamente complessi, riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro. - Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti nella lingua straniera relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa.
METODOLOGIE:	L'approccio metodologico è stato prevalentemente di tipo comunicativo e si è avvalso dello sviluppo integrato delle abilità linguistiche. Particolare attenzione è stata data al recupero di abilità e contenuti non sufficientemente assimilati.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	La progressione dell'apprendimento e dell'acquisizione delle varie abilità è stata misurata attraverso verifiche di tipo formativo e sommativo. La valutazione di fine periodo ha tenuto conto dei risultati delle prove sommative e di altri elementi concordati, quali l'impegno, la partecipazione, l'interesse, la progressione rispetto al livello di partenza, ecc., senza prescindere tuttavia dagli obiettivi disciplinari prefissati.
TESTI e MATERIALI STRUMENTI ADOTTATI:	Libro di testo "Light the fire-Cooking and service",Rizzoli Testi cartacei di varia tipologia - Lavagna - Appunti e mappe concettuali - Articoli di riviste - Filmati e materiali audiovisivi e multimediali - Dizionari - Fotocopie - Postazioni mobili/ pc Laboratorio

7.3.4 LINGUA E CULTURA STRANIERA (FRANCESE)

Docente: prof.ssa Pepe Elena ***N° 3 ore settimanali***

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	Utilizzare il lessico specifico in contesti di lavoro, in particolare in relazione alla comunicazione con il cliente. Utilizzare il linguaggio settoriale per scopi comunicativi, con varietà espressive e di registro. Produrre testi brevi, semplici e coerenti con un lessico adeguato e pertinente, relativo nello specifico ai seguenti temi: carta e menu, servizio dei vini, formaggi.

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	Les menus spéciaux : menu religieux, menu dégustation Principes et groupes d'aliments - Le régime méditerranéen - Les régimes végétarien et végétalien L'hygiène du personnel de restauration -l'hygiène des locaux, de l'équipement de cuisine et de la salle Les procédures d'hygiène d' alimentaire dans la manipulation des aliments

	La contamination des aliments -La conservation des aliments La méthode HACCP Les contrats de travail Le curriculum vitae : le modèle européen La lettre de motivation L'entretien d'embauche
ABILITA':	Saper presentare i diversi tipi di carta/ menu - Presentare i principi fondamentali della piramide alimentare Descrivere i benefici della dieta mediterranea, e la sua applicazione in alcune ricette Presentare i tratti essenziali della dieta vegetariana e vegana, proponendo alcune ricette
METODOLOGIE:	Lezione frontale, lezione dialogata, role playing, lavoro individuale, ricerche, apprendimento cooperativo, approccio comunicativo-azionale.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Verifiche in itinere/sommative scritte e orali, prove strutturate e semistrutturate, comprensione del testo.
TESTI e MATERIALI STRUMENTI ADOTTATI:	LIM, libro di testo, appunti, eventuali fotocopie e materiale integrativo

7.1.5 DISCIPLINA: LINGUA E CULTURA STRANIERA (CINESE)

Docente: ***Prof. Attanasio Anna Maria*** ***N° 3 ore settimanali***

COMPETENZE RAGGIUNTE a fine dell'anno per la disciplina:	• Saper elaborare e realizzare un discorso sia pur semplice in lingua cinese • Comprendere informazioni fattuali chiare su argomenti noti; - • Seguire una lezione, un discorso, una registrazione o un programma su un argomento di un settore a lui familiare; - • Comprendere e seguire istruzioni tecniche chiare e precise; - Produrre una descrizione semplice e scorrevole di argomenti già trattati e noti; - • Spiegare eventuali problemi ed esprimere pensieri su temi astratti; - Produrre una narrazione e una descrizione chiara e semplice; - • Sviluppare un'argomentazione con sufficiente chiarezza
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:	• MODULO 1. Realizzazione di un piatto in lingua cinese. apprendendo le varie fasi del processo utilizzando le forme grammaticali adeguate ed acquisite nel corso del quinquennio Funzioni comunicative e strutture della lingua: Accogliere con ospitalità

	Esprimere apprezzamento. Cogliere e riferire differenze culturali Fare paragoni ed esprimere preferenze Esprimere sentimenti ed emozioni Fare paragoni espliciti utilizzando le strutture di riferimento
ABILITA':	● Saper esprimere con padronanza apprezzamenti, sentimenti ed emozioni ● Riuscire a comunicare gli elementi e la realizzazione di un piatto della cultura cinese
METODOLOGIE:	● Simulazioni scritte ● Lezioni frontali come momento di informazione, di chiarimento e di approfondimento ● Lavoro individuale e in team ● Discussione guidata, finalizzata alla verifica e/o chiarimento di conoscenze ● Discussione libera ● Lavori con interventi di esperti (convegni) ● Produzione libera o guidata di schemi per apprendere e fissare le acquisizioni di studio ● Laboratorio audiovisivo, informatico, Fotocopie di materiale integrativo
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Per gli elaborati scritti: correttezza formale - pertinenza dell'elaborato alla traccia proposta - conoscenza dell'argomento Criteri di valutazione per l'orale: comprensione delle domande e pertinenza delle risposte - conoscenza essenziale della materia - capacità di esprimersi con sufficiente chiarezza, correttezza formale e proprietà lessicale - La valutazione del singolo allievo ha mirato a tenere in considerazione non unicamente l'esito delle prove, ma anche a dare giustizia al suo percorso formativo nell'ambiente classe. finale non solo i risultati delle verifiche scritte e delle prove orali, ma anche il percorso personale dello studente: la capacità di attenzione, il contributo in classe mediante interventi pertinenti e stimolanti e l'atteggiamento mostrato nei confronti dei compagni di classe

TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	• Libro di testo: Titolo –editore…说汉语写汉字（Shuo Hànyu, xie Hànzì. Parla e scrivi in cinese）vol.2 Ediz. Zanichelli 2017 • Fotocopie • Lim • Computer, Internet e software specifici • Google Drive • Classroom

7.1.6 DISCIPLINA: MATEMATICA

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

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	• Definire e classificare le funzioni numeriche reali. • Saper determinare l'insieme di esistenza di una funzione. • Acquisire la nozione intuitiva di limite. • Apprendere le tecniche per il calcolo di limiti di funzioni. • Saper riconoscere la continuità e discontinuità di una funzione. • Avere la nozione di asintoto di una curva piana come applicazione geometrica del concetto di limite di una • funzione. • Assimilare il concetto di derivata di una funzione nella sua formulazione rigorosa. • Apprendere le tecniche per il calcolo delle derivate • Avere gli strumenti necessari per lo studio di semplici funzioni

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	● Conoscere le equazioni e le disequazioni di primo e secondo grado. ● Conoscere il concetto di dominio di una funzione, continuità e limite di una funzione. ● Concetto di derivata di una funzione. ● Conoscere le proprietà locali e globali delle funzioni. CONTENUTI TRATTATI ● Richiami e complementi sulle equazioni: risolvere equazioni di primo e secondo grado. ● Richiami e complementi sulle disequazioni: risolvere disequazioni di primo e secondo grado (risoluzione con metodo grafico e algebrico). ● Insiemi numerici. Definizione di funzione. Dominio di funzioni algebriche (intere e fratte). Il segno di una funzione. Punti di intersezione con gli assi. Significato di funzione continua e non. Vari tipi di discontinuità. ● Limiti delle funzioni di una variabile. Calcolo di semplici limiti di funzioni intere e fratte. Calcolo del limite destro e sinistro di una funzione. Algebra dei limiti (nel caso di limiti finiti). Forme di indecisione di funzioni algebriche (0/0, ∞/∞). Calcolo degli asintoti (orizzontale, verticale e obliquo). La derivata: il concetto di derivata (dal punto di vista geometrico). Algebra delle derivate. Derivate delle funzioni elementari . Funzioni crescenti e decrescenti. Calcolo dei punti di massimo, minimo e di flesso. ● Studio di una funzione: schema per lo studio del grafico di una funzione di funzioni algebriche razionali intere e fratte. Rappresentazione grafica di una funzione.
ABILITA':	● Risolvere equazioni e disequazioni di primo e secondo grado intere e fratte. ● Calcolare il dominio di una funzione (intere e fratte). ● Calcolare il limite di funzioni (intere e fratte). ● Calcolare le derivate di semplici funzioni (intere e fratte). ● Rappresentare graficamente una funzione.
METODOLOGIE:	● Lezioni frontali come momento di informazione, di chiarimento e di approfondimento. ● Lavoro individuale e in team. ● Esercizi interattivi ● Discussione guidata, finalizzata alla verifica e/o chiarimento di conoscenze. ● Laboratorio audiovisivo, informatico. Fotocopie di materiale integrativo.

CRITERI DI VALUTAZIONE:	Per la valutazione complessiva si è tenuto conto: a) delle conoscenze e delle abilità effettivamente possedute dall'alunno in relazione alle competenze stabilite; b) dei risultati delle verifiche scritte e orali; c) dei progressi compiuti rispetto ai livelli di partenza; d) dell' effettivo conseguimento degli obiettivi educativi stabiliti dal Consiglio di Classe. Gli strumenti di verifica sono: a) verifiche continue attraverso: domande informali, interventi durante le lezioni e le video lezioni; b) verifiche orali articolate ed approfondite c) verifiche scritte: esercizi simili ad altri risolti in classe, domande teoriche. Da queste verifiche, anche informali, sono scaturiti elementi utili per la valutazione del raggiungimento o meno delle competenze. Nella valutazione delle prove scritte e orali si è tenuto conto della: ● qualità dell'esecuzione (ordine, chiarezza e rigore logico nell'esposizione, uso del linguaggio specifico, la conoscenza e l'uso dei dati disciplinari); ● errori di distrazione; ● errori di calcolo ● errori di concetto; ● applicazione errata di formule, procedure e teoremi; ● quantità del lavoro svolto; ● esecuzione incompleta per: non conoscenza dei contenuti; ● lentezza esecutiva; ● presenza di errori che impediscono la prosecuzione. ● uso di una terminologia scientifica adeguata ● capacità di autovalutazione ● conoscenze e utilizzo di teorie, concetti, termini, regole, procedure, metodi e tecniche ● rispetto delle consegne
TESTI e MATERIALI STRUMENTI ADOTTATI:	● Libro di testo: L. Sasso. La Matematica a colori. Vol 4. Petrini. ● Fotocopie ● Lim ● Computer, Internet e software specifici ● Google Drive ● Classroom ● Appunti personalizzati

7.1.7 DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: prof.ssa Filomena Esposito ***N° 5 ore settimanali***

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	COMPETENZA in uscita 2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione;

	COMPETENZA in uscita 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro; Competenza in uscita n° 4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati; Competenza in uscita n°6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

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

	complementare. La dieta del Bambino. La dieta dell'adolescente. La dieta in gravidanza. La dieta durante l'allattamento. La dieta nella terza età. **3.3 Diete e stili alimentari** Diete e benessere. Stili Alimentari. La dieta mediterranea. La dieta sostenibile. Le diete vegetariane. Le diete semivegetariane. La dieta macrobiotica. La dieta nello sport. **3.4 Prescrizioni alimentari e religione** Le regole alimentari nell'Ebraismo. Le regole alimentari nel Cristianesimo. Le regole alimentari nell'Islam. **3.5 La ristorazione collettiva**. La ristorazione di servizio. La mensa scolastica. La mensa aziendale. La ristorazione nelle case di riposo. La ristorazione ospedaliera. **MODULO 4: LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE** **4 1Alimentazione nelle malattie cardiovascolari** Le malattie cardiovascolari. L'ipertensione arteriosa. Le iperlipidemie e l'aterosclerosi. **4.2 Alimentazione nelle malattie metaboliche** Le malattie del metabolismo. La sindrome metabolica. Il Diabete mellito. L'obesità. Alcol e Salute **4.3 Allergie e intolleranze alimentari** Le reazioni avverse al cibo. Le allergie alimentari Le intolleranze alimentari. La sensibilità al glutine e la celiachia. La diagnosi delle allergie e delle intolleranze. **4.4 Alimentazione e tumori** Sostanze cancerogene e sostanze protettive presenti negli alimenti. **Disturbi alimentari** Anoressia e Bulimia. **UDA II quadrimestre: Elaborazione di un nucleo tematico oggetto della seconda** **prova di Esame di Stato**
ABILITA':	Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Garantire la tutela e la sicurezza del cliente Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.

	Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base specifiche esigenze dietologiche e/o limitazioni alimentari
METODOLOGIE:	Lezione frontale come momento di informazione. Lezione interattiva, come momento di chiarimento e di approfondimento. Lavoro individuale, come momento di esercizio e di studio autonomo. Lavoro di gruppo, come momento di confronto. Discussione guidata, finalizzata alla verifica e/o chiarimento di conoscenze. Produzione libera o guidata di schemi per apprendere e fissare le acquisizioni di studio.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Valutazione scritta Griglia di Valutazione Ministeriale della Seconda Prova d'Esame Valutazione orale: **1** Conoscenza degli argomenti **2** Rielaborazione ed esposizione corretta dei concetti appresi. **3** Capacità di approfondimento e ricerca individuale **4** Capacità di collegamento interdisciplinare Ulteriori criteri per la valutazione: Partecipazione e impegno nelle attività svolte in classe, livello di partenza, lavoro svolto a casa, progressione e potenzialità di apprendimento, rispetto delle consegne, adeguatezza agli obiettivi cognitivi ed educativi relativamente al livello di competenze raggiunte.
TESTI e MATERIALI STRUMENTI ADOTTATI:	Libro di testo: **A.Machado - Scienza e Cultura dell'Alimentazione – Editrice Poseidonia** Appunti, mappe concettuali, video LIM e supporti multimediali Piattaforma Google Classroom App di Google

7.1.8 DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE IMPRESE RICETTIVE

Docente: prof.ssa: Donatella Cembalo ***N°4 ore settimanali***

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

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	**MODULO A**: Il Mercato turistico Internazionale -Caratteri del turismo -Fattori che influenzano il turismo -Il rapporto di cambio -Fonti normative Internazionali e Interne **MODULO B:** Il Marketing -Aspetti generali del marketing -Marketing strategico e marketing operativo -Fasi del marketing strategico -Analisi interna -Calcolo della quota di mercato -Analisi esterna -Segmentazione -Target -Posizionamento -Analisi SWOT -Marketing operativo -Le 4 P -Web marketing -Marketing territoriale -Marketing Plan **MODULO C:** Pianificazione e programmazione -Budget generale -Badget degli investimenti -Badget finanziario -Badget economico -Il business Plan -Articolazione e contenuti del Business Plan **MODULO D:** La normativa del settore turistico-ristorativo -Norme sulla costituzione dell'impresa -Norme sulla sicurezza del lavoro -Norme di igiene alimentare - I principali contratti del settore ristorativo **ED. CIVICA** -Obiettivo n.12 AGENDA 2030 "Consumo e produzione responsabile" -Costituzione art.32 Diritto alla salute
ABILITA':	Analizzare il mercato turistico nazionale e internazionale. Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali. Realizzare in semplici operazioni operative un piano di marketing. Utilizzare le leve del marketing mix. Riconoscere i punti di forza e debolezza di una impresa, le opportunità e le minacce. Individuare fasi e procedure per redigere un Business Plan. Saper valutare una strategia. Individuare le funzioni di un budget. Utilizzare un linguaggio giuridico e tecnico adeguato. Saper applicare la normativa. Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari. Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto.

METODOLOGIE:	Lezioni interattive volte alla scoperta di nessi, relazioni, regole Problem-solving Lezioni frontali
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Colloqui Esercitazioni Verifiche scritte Verifiche orali Test e questionari a risposta aperta, multipla, vero/falso
TESTI e MATERIALI STRUMENTI ADOTTATI:	Libro di testo S. Rascioni, F. Ferriello "Gestire le imprese ricettive up"- Tramontana. Materiale informatico e riviste economiche.

7.1.9 DISCIPLINA: LAB. SERV. ENO. SETT. SALA E VENDITA

Docente: prof. Raffaele Massanova ***N° 6 ore settimanali***

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	Gli studenti sono in grado di identificare i principali servizi di sala e bar in base alle esigenze del cliente. Sanno consigliare il giusto vino da accompagnare ad un pasto. Sono in grado di pianificare un evento con le dovute strategie di marketing dando ascolto alle richieste del committente Conoscono le tecniche di preparazione dei principali cocktail internazionali e della cucina "flambè". Elaborano una carta dei vini ed un menù per il bar. Consigliare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda, valorizzando i prodotti tipici. Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	Principali tipi di menu e successione dei piatti Tecniche di comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi Tecniche di base di sala: *mise en place* e stili di servizio Tecniche di base di bar: principali bevande analcoliche e alcoliche. Modulo n. 1 "L'azienda Enogastronomica" Unità didattica n. 1: "Tipologie ed Organizzazione" La ristorazione: le varie tipologie. La ristorazione commerciale – alberghiera. La ristorazione collettiva Catering e Banqueting Modulo n. 2 "La produzione vitivinicola delle regioni italiane" Unità didattica n. 1: "La produzione vitivinicola delle regioni italiane" Le caratteristiche della produzione italiana La produzione regionale Unità didattica n. 2: "La produzione vitivinicola europea" La vitivinicoltura in Francia La vitivinicoltura in Spagna e in Portogallo La vitivinicoltura in Germania, Austria e Ungheria Unità didattica n. 3: "La produzione vitivinicola extraeuropea" La vitivinicoltura negli Stati Uniti e in Canada La vitivinicoltura in Argentina e Cile La vitivinicoltura in Sudafrica La vitivinicoltura in Australia e Nuova Zelanda La vitivinicoltura in Cina Modulo n. 3 "Riconoscere la qualità" Unità didattica n. 1: "Riconoscere la qualità" La qualità percepita Sistemi di qualità I prodotti di qualità Unità didattica n. 2: I diversi aspetti della qualità" Dalla quantità alla qualità Valutare la qualità La qualità nell'approvvigionamento Qualità enogastronomica e ristorazione etica sostenibile • Unità didattica n. 3: "Le abitudini alimentari" Cibo e cultura Tipicizzazione dei prodotti e "made in Italy" Le diete alimentari • Unità didattica n. 4: "I fattori che influenzano le scelte gastronomiche" Le scelte gastronomiche I fattori dietetici I fattori culturali Modulo n. 4 "Pianificare l'offerta enogastronomica" Unità didattica n. 1: "Pianificare l'offerta enogastronomica" Principi di Marketing Analizzare il mercato la segmentazione della domanda Gli strumenti di vendita Unità didattica n. 2: "Programmare l'offerta enogastronomica" Il menù

	Tipologie di menù Determinare l'offerta enogastronomica La carta dei vini Unità didattica n. 3: "Comunicare l'offerta enogastronomica" I mezzi di comunicazione Comunicare attraverso il menu La carta dei vini La comunicazione interna: il briefing operativo Modulo n. 5 "L'analisi delle caratteristiche organolettiche" Unità didattica n. 1: "L'analisi delle caratteristiche organolettiche" L'analisi sensoriale Le fasi dell'analisi Unità didattica n. 2: "La sommellerie" La figura professionale del sommelier L'Ais Le bottiglie L'attrezzatura per la degustazione L'analisi organolettica del vino Unità didattica n. 3: "L'abbinamento tra cibo e vino" I principi di abbinamento La successione dei vini a tavola
ABILITA':	• Acquisire un corretto atteggiamento nei confronti della professione • Relazionarsi positivamente con i colleghi e operare nel rispetto del proprio ruolo • Identificare attrezzature e utensili di uso comune • Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature • Rispettare le Buone pratiche di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la conservazione dei prodotti e la pulizia • del laboratorio • Distinguere i vini e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera • Proporre alcuni abbinamenti di vini locali ai piatti ed effettuare il servizio del vino • Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti • Distinguere il menu dalla carta • Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti semplici • Eseguire le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar. • Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche
METODOLOGIE:	lezioni frontali esercitazioni in laboratorio individuali e di gruppo Role Playing Cooperative Learning lezione partecipata

CRITERI DI VALUTAZIONE:	La verifica del livello di partenza e delle competenze in uscita verranno ffettuate attraverso: • Prove oggettive con testo di appoggio per determinare la padronanza del lessico specifico e la piena comprensione delle tematiche trattate; • Prove orali per verificare e valutare la capacità espositiva; • *Role play* per simulare una situazione problematica da risolvere utilizzando conoscenze e abilità in corso di costruzione; • Osservazione sistematica del comportamento di un numero limitato di allievi per un periodo di tempo stabilito (due - tre settimane) relativamente ad indicatori e descrittori determinati dai docenti del dipartimento e condivisi con gli allievi. Questa modalità di valutazione prevede la condivisione preventiva della griglia di valutazione con gli allievi ma non necessita della consapevolezza o consenso degli allievi per essere effettuata. Dalla definizione del livello di partenza di ogni allievo si passa a stabilire il livello medio della classe, rispetto al quale verrà misurato il progresso di ogni singolo allievo. Lo standard di valutazione pertanto è relativo alla classe ma può diventare rigorosamente individuale quando un allievo, per il quale si è registrato un livello di partenza molto distante dallo standard della classe, compie significativi progressi, pur non riuscendo a non riesce a raggiungere pienamente detto standard in uscita. Obiettivi minimi e irrinunciabili per il passaggio alla classe successiva Apprendimento in progressione rispetto al livello di partenza, sia in termini di conoscenze che di abilità
TESTI e MATERIALI STRUMENTI ADOTTATI:	Attrezzature di laboratorio libro di testo Attrezzature personali PC e LIM della classe

7.1.10 DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE

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

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

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

TESTI e MATERIALI STRUMENTI ADOTTATI:	• Testo didattico in adozione con esercitazioni e-learning • Materiale didattico strutturato (palloni, palle mediche, racchette, attrezzi per il corpo libero) • Utilizzo di tecnologie didattiche (piattaforme) • Palestra • Campo da calcetto • Campo da tennis • Campo di pallavolo • Strumenti informatici

7.1.11 DISCIPLINA: RELIGIONE

Docente: prof.ssa Milva Radano ***N° 1 ora settimanale***

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	Capacità di valutare i fatti della vita personale e sociale alla luce del fatto cristiano nella ricerca delle soluzioni alle varie problematiche proposte, siano esse religiose, sociali o concernenti la sfera giovanile

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	**MODULO 1: *UN DIO CONTROVERSO*** 1.1 Il mistero nell' indagine della scienza. 1.2 Il mistero tra scienza e fede. 1.3 Il mistero della vita. 1.4 La coscienza di sé come rivelatrice dell'uomo. 1.5 L'universo per l'uomo. 1.6 Mistero, scienza e magia. **MODULO 2: LA CHIESA IN DIALOGO** 2.1 In nuovi interrogativi dell'uomo. 2.2 I nuovi scenari del religioso. 2.3 Il dialogo interreligioso. 2.4La Chiesa cattolica e le principali religioni. 2.5 I nuovi scenari del religioso. **MODULO 3: L' ETICA DELLA VITA**
ABILITA':	Confronto tra il cattolicesimo, e le altre confessioni cristiane. Confronto tra le altre religioni praticate nel mondo. Comprendere e rispettare le diverse posizioni che le persone assumono in materia etica e religiosa. Conoscenza delle problematiche legate al confronto tra istanze laiche e senso cristiano della vita

METODOLOGIE:	Simulazioni scritte • Lezioni frontali come momento di informazione, di chiarimento e di approfondimento • Lavoro individuale e in team • Discussione guidata, finalizzata alla verifica e/o chiarimento di conoscenze • Discussione libera • Lavori con interventi di esperti (convegni) • Produzione libera o guidata di schemi per apprendere e fissare le acquisizioni di studio • Laboratorio audiovisivo, informatico, Fotocopie di materiale integrativo
CRITERI DI VALUTAZIONE:	1. La partecipazione attiva e propositiva; 2. L'interesse; 3. La capacità di confrontarsi con i valori religiosi; 5. La comprensione e l'uso dei linguaggi specifici; 6. L'impegno nell'acquisizione delle conoscenze proposte 7. La capacità di rielaborazione personale.
TESTI e MATERIALI STRUMENTI ADOTTATI:	Libro di testo: **CORAGGIO DELLA FELICITA' ,** volume unico editrice SEI Bibbia. Fotocopie, Lim, Computer, Internet e software specifici, Google Drive, Classroom

7.1.12 DISCIPLINA: TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI

Docente: prof. Luigi Monda ***N° 1 ora settimanale***

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, colturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	Catena di produzione: ciclo di vita di un prodotto Impianti in ambito della ristorazione: frigorifero, impastatrice, elettricità, ecc. Qualità del prodotto e lavorare in qualità. Industrializzazione del prodotto. Sicurezza sul lavoro, normativa.
ABILITA':	Analizzare e interpretare schemi di apparati, impianti e dispositivi predisponendo le principali attività Installare semplici apparati e impianti, anche programmabili, secondo le specifiche tecniche e nel rispetto della normativa di settore Collaborare alle attività di verifica, regolazione e collaudo, secondo la normativa vigente. Operare in sicurezza nel rispetto delle norme della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.
METODOLOGIE:	Lezioni frontali come momento di informazione, di chiarimento e di approfondimento Discussione guidata, finalizzata alla verifica e/o chiarimento di conoscenze Discussione libera Produzione libera o guidata di schemi per apprendere e fissare le acquisizioni di studio Laboratorio audiovisivo, informatico, Fotocopie di materiale integrativo
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Verifica orale e discussione degli argomenti per valutare la capacità espositiva e di ragionamento e verificare le abilità acquisite. Role play per simulare una situazione problematica da risolvere utilizzando conoscenze e abilità in corso di costruzione; Dalla definizione del livello di partenza di ogni allievo si passa a stabilire il livello medio della classe, rispetto al quale verrà misurato il progresso di ogni singolo allievo. Lo standard di valutazione pertanto è relativo alla classe ma può diventare rigorosamente individuale quando un allievo, per il quale si è registrato un livello di partenza molto distante dallo standard della classe, compie significativi progressi, pur non riuscendo a raggiungere pienamente detto standard in uscita.
TESTI e MATERIALI STRUMENTI ADOTTATI:	Libro di testo: Titolo –editore Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi 2 - HOEPLI Fotocopie Lim, Computer, Internet e software specifici Google Drive, Classroom

7.1.13 UNITÀ DI APPRENDIMENTO

La classe ha svolto nel corso dell'anno scolastico n°2 Unità di Apprendimento.

ELEMENTI COMUNI A TUTTE LE DISCIPLINE	
DATE DI SVOLGIMENTO	**PRIMO QUADRIMESTRE** (dal 15 ottobre al 10 dicembre) **SECONDO QUADRIMESTRE** (dai primi giorni di febbraio al 22 aprile)
COMPETENZE DI CITTADINANZA comuni a tutte le discipline	• ***autonomia:*** *è capace di scegliere e reperire autonomamente materiali e di usarli in modo efficace* • ***responsabilità:*** *rispetta le consegne date e le date di scadenza assegnate* • ***flessibilità:*** *gestisce gli imprevisti e sa trovare soluzioni alternative* • ***consapevolezza:*** *è consapevole delle conseguenze del suo modo di agire* • ***partecipazione:*** *collabora con i compagni e sa chiedere e dare sostegno a seconda* • ***relazione:****interagisce positivamente con gli altri*
SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE (autovalutazione da far fare agli studenti alla fine dell'UDA, a cura del coordinatore di classe)	• *Descrivi in sintesi l'attività* • *Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu* • *Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte* • *Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento* • *Quale rapporto c'è tra ciò che hai appreso e le discipline di studio* • *Cosa devi ancora imparare* • *Come valuti il lavoro da te svolto*
METODOLOGIA	Didattica induttiva - didattica laboratoriale - Lavoro di gruppo e individuale
STRUMENTI	Libro di testo, laboratori di indirizzo, laboratorio multimediale
VALUTAZIONE	Valutazione in itinere (rubrica valutazione di processo) Valutazione prodotto finale da parte del Consiglio (rubrica valutazione di prodotto)

Titolo dell'U.d.A. del primo quadrimestre: "ALLA SCOPERTA DELL'EUROPA E DEL MONDO"
Titolo dell'U.d.A. del secondo quadrimestre: "ELABORAZIONE DI UN NUCLEO TEMATICO OGGETTO DELLA SECONDA PROVA DI ESAME DI STATO".

7.1.14 DISCIPLINA: EDUCAZIONE CIVICA *33 ore*

PRIMO QUADRIMESTRE: **Agenda 2030 - Goal 12 e 3:** Consumo e produzione responsabile e salute e benessere.			
Disciplina	**Ore**	**Argomento**	**Competenze attese**
Italiano	**3**	- Il tema del cibo nelle novelle e nei romanzi negli autori veristi (Verga-Capuana) - Giovanni Pascoli, La via ferrata.	Saper interpretare fonti storiche e letterarie per individuare le caratteristiche di un consumo e di una produzione sostenibili nell'Italia di fine Ottocento e

PRIMO QUADRIMESTRE: **Agenda 2030 - Goal 12 e 3:** Consumo e produzione responsabile e salute e benessere.			
Disciplina	**Ore**	**Argomento**	**Competenze attese**
		- La cucina futurista	inizio Novecento.
Storia	**2**	Le invenzioni della Belle epoque e la scoperta dei vaccini e dell'asepsi	Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento
Francese	**2**	Objectif de développement durable 12: Consommation et production responsables	Acquisizione di un registro tematico specifico in lingua francese e saperlo esporre.
Cinese	**1**	La concezione di benessere in Cina: bere acqua calda come rimedo ad ogni malanno	Conoscere la concezione di benessere del popolo cinese ,la sua cultura e le sue abitudini per comprenderne lo stile di vita e la filosofia
Inglese	**2**	"Ensuring sustainable consumption and production patterns". "Healthy lifestyle and diet: the Mediterranean Diet".	Saper elaborare la tematica scelta utilizzando anche la microlingua straniera di settore.
Matematica	**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 Sala e Vendita	**3**	Certificazioni di qualità :il Km zero; I prodotti bio	sensibilizzare e conoscere i prodotti locali tenendo anche conto della fase operativa (laboratorio) e della consapevolezza dell'impatto ambientale.
DTA	**3**	Produrre e consumare in maniera responsabile.	Conoscere e comprendere quali azioni compiere per garantire una crescita dignitosa e sostenibile.
Totale ore	**18**		

SECONDO QUADRIMESTRE: **Costituzione, art. 32, diritto alla salute**			
Disciplina	**Ore**	**Argomento**	**Competenze attese**
Italiano	**3**	Poesie di Alda Merini e la legge Basaglia	Interpretare testi letterari e non, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche del genere.

SECONDO QUADRIMESTRE: Costituzione, art. 32, diritto alla salute			
Disciplina	**Ore**	**Argomento**	**Competenze attese**
Storia	**2**	Il boom economico del Secondo dopoguerra e Ancel keys nel Cilento	Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-morfologiche e le trasformazioni nel tempo.
DTA	**2**	La salute, diritto fondamentale.	Comprendere l'importanza della salubrità dell'ambiente nella tutela della salute.
Sc. e cultura degli alimenti	**4**	Diete e Salute	Diffondere nell'ambito delle azioni sulla nutrizione modelli di diete sane e sostenibili favorendo la promozione della salute delle generazioni presenti e future, suggerendo ,con azioni concrete, scelte alimentari salutari. Art.32
Sc. Motorie	**2**	Connubio Sport e Dieta Mediterranea	Interpretare l'attività motoria quale strumento idoneo a facilitare l'acquisizione di stili di vita corretti e funzionali all'inclusione sociale, alla promozione della salute, al miglioramento della qualità di vita e del benessere psico-fisico
Religione	**2**	La tutela del diritto alla salute : impegno della Chiesa. La giornata mondiale del malato.	Acquisire consapevolezza della complessità e ricchezza della tutela alla salute come fondamentale diritto dell'individuo e interesse della collettività.
Totale ore	**15**		

8 CRITERI DI VALUTAZIONE

8.1 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.

8.2 VALUTAZIONE DEL LAVORO CONCLUSIVO PER EDUCAZIONE CIVICA

La valutazione dell'insegnamento di educazione civica farà riferimento agli obiettivi /risultati di apprendimento e alle competenze:

VOTO	DESCRITTORI
da 1 a 3/10	l'allievo dimostra di non aver raggiunto una seppur modesta padronanza degli elementi di conoscenza, abilità e competenza fondamentali.
4/10	l'allievo non ha acquisito gli elementi necessari a garantirsi la competenza minima e a trattare con la necessaria compiutezza le tematiche; ha difficoltà di correlazione, è spesso incerto.
5/10	l'allievo ha raggiunto una parziale acquisizione di conoscenze, abilità e competenze che non gli consente ancora di raggiungere un livello di sufficienza complessivo.
6/10	l'allievo ha acquisito i principali elementi (conoscenze, abilità e competenze) e li applica in maniera essenziale ma corretta.
7/10	l'allievo è in possesso delle conoscenze e abilità fondamentali ed è in grado di servirsene correttamente; tratta gli argomenti in modo coerente ed efficace.
8/10	l'allievo dimostra di possedere conoscenze approfondite; si esprime con sicurezza, coerenza, proprietà, sapendo gestire, anche in modo originale il proprio apprendimento anche nelle situazioni reali.
9-10/10	l'allievo è in grado di prodursi in lavori conclusi; sa organizzare il discorso con competenza, correlandolo a valide riflessioni basate su esatti riferimenti culturali; sa essere personale ed autonomo nelle scelte e nelle articolazioni degli argomenti mostrando originalità nell'agire volto a risolvere problemi.

8.3 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO SCOLASTICO DEGLI STUDENTI

VOTO	DESCRITTORE
10	- 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
9	- Comportamento corretto e responsabile nei confronti del personale docente e non docente, dei compagni e delle strutture scolastiche - Partecipazione attiva e costruttiva alla vita della scuola - Rispetto costante delle consegne (compiti e verifiche) - Equilibrio nei rapporti interpersonali e comportamento responsabile - Frequenza assidua e quasi sempre puntuale
8	- 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
7	- 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
6	- 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
5	- Comportamento gravemente e ripetutamente scorretto nei confronti del personale docente e non docente, dei compagni e delle strutture scolastiche - Partecipazione disinteressata e incostante - Rispetto saltuario delle consegne (compiti e verifiche) - Scarsa capacità di autocontrollo - Ripetute assenze e frequenza saltuaria

8.4 CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITI

Partecipano al Consiglio tutti i docenti che svolgono attività e insegnamenti per tutte le studentesse e tutti gli studenti o per gruppi degli stessi, compresi gli insegnanti di religione cattolica e per le attività alternative alla religione cattolica, limitatamente agli studenti che si avvalgono di questi insegnamenti. (DECRETO LEGISLATIVO 13 aprile 2017, n. 62 art. 12).
In base all'Ordinanza Ministeriale l'esame di maturità è composto da due prove scritte e dal colloquio con i 6 commissari (tre esterni e tre interni) e il presidente esterno.
Il punteggio totale dell'Esame è 100 (e il minimo 60), questo voto è la sommatoria di crediti scolastici e formativi accumulati nel triennio. I punteggi sono così ripartiti:

D.lgs. n. 62/2017 e nell'O.M.	
La commissione è composta da 6 commissari, tre interni e tre esterni e dal presidente esterno.	**Punti**
Credito scolastico	Fino a 40 punti
Prima prova scritta nazionale di italiano	Fino a 20 punti
Seconda prova d'esame costituita da una prima parte nazionale della traccia, inviata tramite plico telematico, e da una seconda parte elaborata dalle commissioni, in coerenza con quanto previsto dai quadri di riferimento di cui al D.M. 769 del 2018.	Fino a 20 punti
Colloquio	Fino a 20 punti
	Tot. /100

In sede di scrutinio finale, la valutazione degli studenti è effettuata dal consiglio di classe. Ai sensi dell'art. 37, comma 3, del Testo unico, in caso di parità nell'esito di una votazione, prevale il voto del presidente. Gli esiti degli scrutini con la sola indicazione, per ogni studente, della dicitura "ammesso" e "non ammesso" all'esame, ivi compresi i crediti scolastici attribuiti ai candidati, sono pubblicati, distintamente per ogni classe, solo e unicamente nell'area documentale riservata del registro elettronico, cui accedono tutti gli studenti della classe di riferimento. I voti in decimi riferiti alle singole discipline sono riportati, oltre che nel documento di valutazione, anche nell'area riservata del registro elettronico cui può accedere il singolo studente mediante le proprie credenziali personali.

L'ammissione all'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione è disposta anche in mancanza del diploma conclusivo del primo ciclo di istruzione per gli studenti di nazionalità italiana o straniera i quali, ai sensi dell'art. 192, comma 3, del Testo unico, sono stati regolarmente iscritti al percorso di studi avendo svolto parte della propria carriera scolastica presso sistemi formativi stranieri che non contemplano il rilascio del titolo conclusivo del primo ciclo di istruzione.

Ai sensi dell'art. 15, co.1, del d. lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo. L'art. 15, co. 2 *bis*, del d.lgs. 62/2017, introdotto dall'art. 1, co. 1, lettera d), della legge 1° ottobre 2024, n. 150, **prevede che il punteggio più alto nell'ambito della fascia di attribuzione del credito scolastico spettante sulla base della media dei voti riportata nello scrutinio finale possa essere attribuito se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi.**

Nel caso di valutazione del comportamento pari a sei decimi, ai sensi dell'art. 13, co. 2, lettera d), secondo periodo del d. lgs. 62/2017 – introdotto dall'art.1, co. 1, lettera c), della l. 150/2024, il consiglio di classe assegna un elaborato critico in materia di cittadinanza attiva e solidale da trattare in sede di colloquio dell'esame conclusivo del secondo ciclo. La definizione della tematica oggetto dell'elaborato viene effettuata dal consiglio di classe nel corso dello scrutinio finale; l'assegnazione dell'elaborato ed eventuali altre indicazioni ritenute utili, anche in relazione a tempi e modalità di consegna, vengono comunicate al candidato entro il giorno successivo a quello in cui ha avuto luogo lo scrutinio stesso, tramite comunicazione nell'area riservata del registro elettronico, cui accede il singolo studente con le proprie credenziali. Nel caso di valutazione del comportamento inferiore a sei decimi, il consiglio di classe delibera la non ammissione all'esame di Stato conclusivo del percorso di studi. In virtù di quanto disposto dall'OM n.67 del 31 marzo 2025, si deve dapprima attribuire il credito scolastico per la classe quinta, sommandolo a quello assegnato per le classi terza e quarta, sulla base della tabella (Allegato A) allegata al D.lgs. 62/2017 che è in quarantesimi.

L'attribuzione del credito scolastico 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.

In conclusione si attribuisce il valore massimo della banda di oscillazione se lo studente soddisfa le seguenti condizioni:

- **Voto del comportamento maggiore o uguale a 9**.

Per gli anni precedenti (classi 3^ e 4^) l'attribuzione del valore massimo della banda di oscillazione avveniva se lo studente soddisfava contemporaneamente almeno TRE dei seguenti indicatori:

A. Partecipazione proattiva
B. Rispetto di quanto previsto nel Regolamento d'Istituto
C. Partecipazione e collaborazione alla vita scolastica
D. Partecipazione positiva nelle attività della religione cattolica o attività alternativa
E. Crediti formativi certificati e coerenti con il corso di studi.

Si attribuisce il minimo tabellare se le assenze sono superiori a 35 o si è fruito di permessi o ritardi ingiustificati per più di 20 giorni

Non si computano le assenze giustificate con certificato di ricovero ospedaliere o certificato medico per particolari terapie debitamente documentate

Ogni 5 (cinque) ore di ritardo o di uscita anticipata equivale ad 1 (uno) giorno di assenza.

Il collegio dei docenti, nella riunione del 15 aprile 2025 ha deliberato, all'unanimità, una deroga per il monte ore di assenze totali (tre quarti dell'orario annuale) che gli studenti possono realizzare nel corso dell'anno scolastico per motivi legati a situazioni di fragilità familiari/personali e/o psicologiche , stabilendo un limite massimo di assenze pari a 57 giorni .

Tabella allegato A (di cui all'art.15, comma 2 del D.lgs. 13 aprile 2017 n. 62)

Attribuzione credito scolastico

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

8.5 INDICAZIONI ED OSSERVAZIONI SULLA SECONDA PARTE DELLA SECONDA PROVA E SUL COLLOQUIO

Negli istituti professionali del vigente ordinamento, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali del vigente ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica:
a. la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164);
b. il nucleo tematico fondamentale d'indirizzo, scelto tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.
Le commissioni declinano le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato (o agli specifici percorsi attivati) dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e tenendo conto della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto, con le modalità indicate di seguito, costruendo le tracce delle prove d'esame con le modalità specificate di seguito.
La trasmissione della parte ministeriale della prova avviene tramite plico telematico, il martedì precedente il giorno di svolgimento della seconda prova.
La chiave per l'apertura del plico viene fornita alle ore 8:30; le commissioni elaborano, entro il mercoledì 18 giugno per la sessione ordinaria ed entro il mercoledì 2 luglio per la sessione suppletiva, tre proposte di traccia. Tra tali proposte viene sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta dai candidati.
La prova è predisposta secondo la seguente modalità.
I docenti titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova di tutte le commissioni/classi coinvolte elaborano collegialmente le proposte di traccia per tali classi quinte, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nei documenti del consiglio di classe di tutte le classi coinvolte. In questo caso, poiché la traccia della prova è comune a più classi, è necessario utilizzare, per la valutazione della stessa, il medesimo strumento di valutazione, elaborato collegialmente da tutti i docenti coinvolti nella stesura della traccia in un'apposita riunione, da svolgersi prima dell'inizio delle operazioni di correzione della prova.
In fase di stesura delle proposte di traccia della prova, si procede inoltre a definire la durata della prova, nei limiti e con le modalità previste dai Quadri di riferimento, e l'eventuale prosecuzione della stessa il giorno successivo, laddove ricorrano le condizioni che consentono l'articolazione della prova in due giorni.

Nel caso di articolazione della prova in due giorni, come previsto nei Quadri di riferimento, ai candidati sono fornite specifiche consegne all'inizio di ciascuna giornata d'esame.
Le indicazioni relative alla durata della prova e alla sua eventuale articolazione in due giorni sono comunicate ai candidati tramite affissione di apposito avviso presso l'istituzione scolastica sede della commissione/classe, nonché, distintamente per ogni classe, solo e unicamente nell'area documentale riservata del registro elettronico, cui accedono gli studenti della classe di riferimento.
Colloquio
Si richiamano integralmente i contenuti riportati all'articolo 22 "Colloquio" dell'O.M. n. 67 del 31 marzo 2025.

8.6 SIMULAZIONI DELLE PROVE SCRITTE: INDICAZIONI ED OSSERVAZIONI SULLO SVOLGIMENTO DELLE SIMULAZIONI[2]

In data **26 febbraio e 8 aprile 2025** si sono svolte le due simulazioni nazionali della prima prova scritta. Le due simulazioni riguardavano degli argomenti già trattati nelle ore di lezione curriculari; gli alunni non hanno trovato importanti difficoltà nello svolgimento della prova stessa, se non per le nuove tipologie di tracce, in particolare per il testo argomentativo. Pertanto entrambe le prove sono state valutate secondo la griglia di valutazione presente nel PTOF e considerate come prove di verifica scritta.
In data **19 febbraio** e **9 aprile 2025** si sono svolte le due simulazioni nazionali relative alla seconda prova scritta dell'Esame di stato. Gli alunni non hanno incontrato particolari difficoltà nello svolgimento della prova. È stata valutata secondo la griglia di valutazione presente nel PTOF e considerata come prova di verifica scritta.
Le prove Invalsi per le discipline Italiano, Matematica e Lingua Inglese sono state svolte rispettivamente nei giorni 5 - 6 e 7 marzo 2025 così come previsto dal calendario di somministrazione delle prove per l'anno scolastico 2024/2025. Per alcuni studenti assenti in tali date le prove si sono svolte nei giorni 26-27 e 28 marzo 2025 (date di "recupero"). Tutti gli studenti hanno sostenuto tutte le prove Invalsi.

[2] Si allegano le tracce delle simulazioni

8.7 GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA – TIPOLOGIA A

ANALISI TESTUALE

Candidato/a…….. Classe……..

GRIGLIA DI CORREZIONE DELLA PRIMA PROVA: TIPOLOGIA A *PUNTI 100/100*				
INDICATORI	DESCRITTORI GENERALI COMUNI ALLA PRIMA PROVA		**PUNTI**	**TOT.60**
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Organizzazione degli argomenti inadeguata e/o disomogenea	1 - 4		P.10
	Organizzazione degli argomenti attorno a un'idea di fondo	5 -7		
	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo efficace, adeguata articolazione degli argomenti	8 -10		
Coesione e coerenza testuali	Piano espositivo non coerente, nessi logici inadeguati	1 - 4		P.10
	Esposizione coerente e coeso con utilizzo adeguato dei connettivi	5 -7		
	Esposizione ben articolata, utilizzo appropriato e vario dei connettivi	8 -10		
Correttezza grammaticale	Diffusi errori morfosintattici e ortografici	1 -2		P.5
	Morfosintassi poco corretta	3		
	Correttezza morfosintattica	4 -5		
Ricchezza e padronanza lessicale	Lessico non sempre appropriato - povero	1 - 4		P.10
	Generalmente appropriato, repertorio lessicale semplice	5 -7		
	Buona proprietà di linguaggio	8 -10		
Uso corretto ed efficace della punteggiatura	Gravi e diffusi errori formali	1 -2		P.5
	Punteggiatura non sempre adeguata	3		
	Uso corretto ed efficace della punteggiatura	4 -5		
Ampiezza e precisione delle conoscenze e riferimenti culturali	Conoscenze e riferimenti culturali inadeguati	1 - 4		P.10
	Conoscenze e riferimenti culturali essenziali	5 - 7		
	Conoscenze approfondite, riferimenti culturali significativi	8 -10		
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Formula occasionalmente giudizi personali e critici	1 - 4		P.10
	Formula generalmente giudizi personali motivati	5 -7		
	Formula giudizi motivati rivelando doti di originalità	8 -10		
INDICATORI	**DESCRITTORI SPECIFICI TIPOLOGIA A**		**PUNTI**	**T. 40**
Rispetto dei vincoli della consegna	Consegne e vincoli scarsamente rispettati	1- 2		P.6
	Consegne e vincoli adeguatamente rispettati	3 -4		
	Consegne e vincoli pienamente rispettati	5 - 6		
Comprensione del testo	Comprensione parziale con qualche imprecisione	1 - 4		P.12
	Comprensione globale corretta ma non approfondita	5 - 8		
	Comprensione approfondita e completa	9 - 12		
Analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica	Analisi errata e o incompleta degli aspetti contenutistici e formali	1 - 3		P.10
	Analisi sufficientemente corretta e adeguata con alcune imprecisioni	4 - 6		
	Analisi completa, coerente e corretta	7 - 10		
Interpretazione corretta e articolata del testo	Interpretazione parziale e imprecisa	1 - 4		P.12
	Interpretazione sostanzialmente corretta del testo	5 - 8		
	Interpretazione corretta e ricca di riferimenti culturali	9 - 12		
	TOTALE PUNTEGGIO			

	da	7	13	18	23	28	33	38	43	48	53	58	63	68	73	78	83	88	93	98
Punteggio grezzo	a	12	17	22	27	32	37	42	47	52	57	62	67	72	77	82	87	92	97	100
Punteggio attribuito		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Voto		1		2		3		4		5		6		7		8		9		10

La Commissione **Il Presidente**

_____ _____ _____ _____

_____ _____ _____

8.8 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA – TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Candidato/a…… Classe……..

GRIGLIA DI CORREZIONE DELLA PRIMA PROVA: TIPOLOGIA B *PUNTI 100/100*				
INDICATORI	DESCRITTORI GENERALI COMUNI ALLA PRIMA PROVA		**PUNTI**	**TOT.60**
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Organizzazione degli argomenti inadeguata e/o disomogenea	1 - 4		P.10
	Organizzazione degli argomenti attorno a un'idea di fondo	5 -7		
	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo efficace, adeguata articolazione degli argomenti	8 -10		
Coesione e coerenza testuali	Piano espositivo non coerente, nessi logici inadeguati	1 - 4		P.10
	Esposizione coerente e coeso con utilizzo adeguato dei connettivi	5 -7		
	Esposizione ben articolata, utilizzo appropriato e vario dei connettivi	8 -10		
Correttezza grammaticale	Diffusi errori morfosintattici e ortografici	1 -2		P.5
	Morfosintassi poco corretta	3		
	Correttezza morfosintattica	4 -5		
Ricchezza e padronanza lessicale	Lessico non sempre appropriato - povero	1 - 4		P.10
	Generalmente appropriato, repertorio lessicale semplice	5 -7		
	Buona proprietà di linguaggio	8 -10		
Uso corretto ed efficace della punteggiatura	Gravi e diffusi errori formali	1 -2		P.5
	Punteggiatura non sempre adeguata	3		
	Uso corretto ed efficace della punteggiatura	4 -5		
Ampiezza e precisione delle conoscenze e riferimenti culturali	Conoscenze e riferimenti culturali inadeguati	1 - 4		P.10
	Conoscenze e riferimenti culturali essenziali	5 - 7		
	Conoscenze approfondite, riferimenti culturali significativi	8 -10		
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Formula occasionalmente giudizi personali e critici	1 - 4		P.10
	Formula generalmente giudizi personali motivati	5 -7		
	Formula giudizi motivati rivelando doti di originalità	8 -10		
INDICATORI	**DESCRITTORI SPECIFICI TIPOLOGIA B**		**PUNTI**	**T. 40**
Individuazione corretta di tesi e argomenti presenti nel testo	Individuazione parziale di tesi e argomenti	1- 5		P.16
	Adeguata individuazione degli elementi fondamentali del testo argomentativo	6 - 10		
	Individuazione di tesi e argomentazioni completa, corretta e approfondita	11 - 16		
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo	Articolazione del ragionamento non sempre efficace	1 – 4		P.12
	Articolazione adeguata del percorso ragionativo	5 - 8		
	Argomentazione più che proporzionata con organizzazione precisa del ragionamento	9 - 12		
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Riferimenti culturali non sempre corretti e adeguati	1 - 4		P.12
	Sufficienti riferimenti culturali per sostenere l'argomentazione	5 - 8		
	Corretti e ricchi riferimenti culturali a sostegno della tesi	9 - 12		
	TOTALE PUNTEGGIO			

	da	7	13	18	23	28	33	38	43	48	53	58	63	68	73	78	83	88	93	98
Punteggio grezzo	a	12	17	22	27	32	37	42	47	52	57	62	67	72	77	82	87	92	97	100
Punteggio attribuito		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Voto		1		2		3		4		5		6		7		8		9		10

LA COMMISSIONE **IL PRESIDENTE**

_____ _____ _____

_____ _____

_____ _____

8.9 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA – TIPOLOGIA C

RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO – ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ

Candidato/a…… Classe……..

GRIGLIA DI CORREZIONE DELLA PRIMA PROVA: TIPOLOGIA C *PUNTI 100/100*				
INDICATORI	DESCRITTORI GENERALI COMUNI ALLA PRIMA PROVA		**PUNTI**	**TOT.60**
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Organizzazione degli argomenti inadeguata e/o disomogenea	1 - 4		P.10
	Organizzazione degli argomenti attorno a un'idea di fondo	5 -7		
	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo efficace, adeguata articolazione degli argomenti	8 -10		
Coesione e coerenza testuali	Piano espositivo non coerente, nessi logici inadeguati	1 - 4		P.10
	Esposizione coerente e coeso con utilizzo adeguato dei connettivi	5 -7		
	Esposizione ben articolata, utilizzo appropriato e vario dei connettivi	8 -10		
Correttezza grammaticale	Diffusi errori morfosintattici e ortografici	1 -2		P.5
	Morfosintassi poco corretta	3		
	Correttezza morfosintattica	4 -5		
Ricchezza e padronanza lessicale	Lessico non sempre appropriato - povero	1 - 4		P.10
	Generalmente appropriato, repertorio lessicale semplice	5 -7		
	Buona proprietà di linguaggio	8 -10		
Uso corretto ed efficace della punteggiatura	Gravi e diffusi errori formali	1 -2		P.5
	Punteggiatura non sempre adeguata	3		
	Uso corretto ed efficace della punteggiatura	4 -5		
Ampiezza e precisione delle conoscenze e riferimenti culturali	Conoscenze e riferimenti culturali inadeguati	1 - 4		P.10
	Conoscenze e riferimenti culturali essenziali	5 - 7		
	Conoscenze approfondite, riferimenti culturali significativi	8 -10		
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Formula occasionalmente giudizi personali e critici	1 - 4		P.10
	Formula generalmente giudizi personali motivati	5 -7		
	Formula giudizi motivati rivelando doti di originalità	8 -10		
INDICATORI	**DESCRITTORI SPECIFICI TIPOLOGIA C**		**PUNTI**	**T. 40**
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e nella eventuale paragrafazione	Parzialmente elaborato e titolo inadeguato	1- 5		P.16
	Elaborazione adeguata alla traccia e titolo pertinente	6 -10		
	Adeguato sviluppo della traccia, con titolo ed eventuale paragrafazione coerenti	11 - 16		
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Esposizione non sempre chiara	1 – 4		P.12
	Esposizione complessivamente chiara e lineare	5 – 8		
	Esposizione chiara ed efficace	9 - 12		
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Scarse conoscenze e riferimenti culturali inadeguati	1 – 4		P.12
	Sufficienti riferimenti culturali e conoscenze adeguate	5 – 8		
	Corretti e ricchi riferimenti culturali personali, ottima padronanza dell'argomento	9 - 12		
	TOTALE PUNTEGGIO			

	da	7	13	18	23	28	33	38	43	48	53	58	63	68	73	78	83	88	93	98
Punteggio grezzo	a	12	17	22	27	32	37	42	47	52	57	62	67	72	77	82	87	92	97	100
Punteggio attribuito		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Voto		1		2		3		4		5		6		7		8		9		10

LA COMMISSIONE **IL PRESIDENTE**

_____

_____ _____

8.10 GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

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

LA COMMISSIONE **IL PRESIDENTE**

_____ _____ _____

_____ _____

8.11 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale
La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
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 personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
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 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				

LA COMMISSIONE **IL PRESIDENTE**

_____ _____ _____

_____ _____

_____ _____

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

COGNOME E NOME	DISCIPLINA	FIRMA
CAPALDO CARMELA	*LING. LETT. ITALIANA / STORIA*	
D'AIUTO TERESA	*INGLESE*	
PEPE ELENA	*FRANCESE*	
ATTANASIO ANNAMARIA	*CINESE*	
DI MARCO ADRIANA	*MATEMATICA*	
ESPOSITO FILOMENA	*SC. CULTURA ALIMENT.*	
CEMBALO DONATELLA	*DIR. T. A. STR. RIC.*	
MASSANOVA RAFFAELE	*LAB. EN. SALA E VEND*	
IANNUZZELLI MERCEDES	*SC. MOTORIE E SP.VE*	
RADANO MILVA	*RELIGIONE*	
GRASSO NEVIA	*SOSTEGNO*	
MONDA LUIGI	*TECN.O.P. PRODUTTIVI*	

Castelnuovo Cilento, 15/05/2025

Il Dirigente Scolastico

(Prof.ssa Maria Masella)

ISTITUTO OMNICOMPRENSIVO "ANCEL KEYS" Via Nazionale, 2 - 84040 Castelnuovo Cilento (SA)