



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE “**ANCEL KEYS**”

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

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

Via Nazionale, 2 - 84040 Castelnuovo Cilento - tel. 0974/715036 - fax 0974/715777 - C.F.: 93017800652 - Cod. Mecc. **SAIS032003**

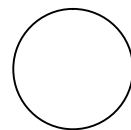
Documento del Consiglio di Classe

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

CLASSE 5[^] SEZ. A ENO SERALE
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
Articolazione Enogastronomia

Anno Scolastico 2020-2021

Castelnuovo Cilento, 15 Maggio 2021



Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Maria Masella



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"

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

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

Via Nazionale, 2 - 84040 Castelnuovo Cilento - tel. 0974/715036 - fax 0974/715777 - C.F.: 93017800652 - Cod. Mecc. SAIS032003

INDICE

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE	Pag. 2
1.1 Breve descrizione del contesto	Pag. 2
1.2 Presentazione Istituto	Pag. 2
2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	Pag. 3
2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo	Pag. 3
2.2 Quadro orario settimanale della classe 5 ^A SERALE Enogastronomia	Pag. 5
3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE	Pag. 5
3.1 Composizione Consiglio di classe	Pag. 5
3.2 Commissione d'esame	Pag. 6
3.3 Composizione e storia della classe	Pag. 6
4. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA	Pag. 7
4.1 Metodologie e strategie didattiche	Pag. 7
4.1.1 bis Criticità DAD	Pag. 7
4.2 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (ex ASL): attività nel triennio	Pag. 8
5. ATTIVITÀ E PROGETTI	Pag. 9
5.1 Attività di recupero e potenziamento	Pag. 9
5.2 Attività e progetti attinenti a "Cittadinanza e Costituzione"	Pag. 9
5.3 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa	Pag. 9
5.4 Percorsi interdisciplinari	Pag.9
6. INDICAZIONI SU DISCIPLINE	Pag. 10
6.1. Schede informative su singole discipline	Pag. 10
6.1. DISCIPLINA: Lingua e letteratura italiana	Pag. 10
6.1.1 BIS TESTI DI LETTERATURA ITALIANA	Pag. 14
6.1.2 DISCIPLINA: Storia	Pag. 14
6.1.2 Bis EDUCAZIONE CIVICA	Pag. 17
6.1.3 DISCIPLINA: Lingua Inglese	Pag. 21
6.1.4 DISCIPLINA: Matematica	Pag. 24
6.1.5 DISCIPLINA: Lingua Francese	Pag. 28
6.1.6 DISCIPLINA: Diritto e Tecniche amministrative delle strutture ricettive	Pag. 32
6.1.7 DISCIPLINA: Scienza e cultura dell'alimentazione	Pag. 36
6.1.8 DISCIPLINA: Laboratorio Serv. Eno. Sett. Cucina	Pag. 40
6.1.9 DISCIPLINA: Laboratorio Serv. Eno. Settore Servizi Sala e Vendita	Pag. 42
7. CRITERI DI VALUTAZIONE	Pag. 45



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"

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

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

Via Nazionale, 2 - 84040 Castelnuovo Cilento - tel. 0974/715036 - fax 0974/715777 - C.F.: 93017800652 - Cod. Mecc. SAIS032003

7.1 Criteri di valutazione in presenza e DAD	Pag. 45
7.2 Individuazione lavoro conclusivo relativo alle tematiche individuate per educazione civica	Pag. 45
7.3 Griglia di valutazione DaD	Pag. 45
7.4 Griglie di valutazione del comportamento scolastico degli studenti	Pag. 47
7.5 Criteri di attribuzione dei crediti	Pag. 48
7. 6 Griglia di valutazione del colloquio	Pag. 50
8. ELABORATO FINALE ESAME DI STATO	Pag. 52
8.1 Tracce dell'elaborato	Pag. 52
8.2 Argomento delle tracce dell'elaborato finale	Pag. 52
8.3 Docenti di riferimento ed alunni ad essi assegnati	Pag. 52

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 e nel 2009 è stato intitolato al celebre fisiologo americano **Ancel Keys**.

A seguito della riforma dei professionali (decreto legge n.112/2008, convertito dalla L.n.133/2008, emanata dal Presidente della Repubblica in data 15 marzo 2010), assume il nome di **Istituto di Istruzione Superiore "Ancel Keys"** con gli indirizzi di Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera e di Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale.

Dal 2016 l'Istituto comprende anche una sede staccata nel Comune di Centola.



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE “ANCEL KEYS”

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

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

Via Nazionale, 2 - 84040 Castelnuovo Cilento - tel. 0974/715036 - fax 0974/715777 - C.F.: 93017800652 - Cod. Mecc. SAIS032003

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

L'Istituto dispone di un laboratorio multimediale, un laboratorio linguistico, un laboratorio di chimica, laboratori di settore (tre cucine, due sale, due bar didattici) presenza delle LIM in tutte le classi.

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1. Profilo in uscita dell'indirizzo

Il profilo culturale, educativo e professionale degli Istituti Professionali.

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

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

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

Indirizzo “Enogastronomia e ospitalità alberghiera”

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

Descrizione sintetica

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

Risultati di apprendimento

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



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE “**ANCEL KEYS**”

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

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

Via Nazionale, 2 - 84040 Castelnuovo Cilento - tel. 0974/715036 - fax 0974/715777 - C.F.: 93017800652 - Cod. Mecc. **SAIS032003**

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

Il Corso SERALE dell'IIS Ancel Keys

È un corso d'istruzione pubblica finalizzato al conseguimento del diploma di Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, con lezioni che si svolgono in orario pomeridiano e serale. È un percorso di secondo livello, in conformità al Nuovo Regolamento per i Corsi di Istruzione per Adulti, con un monte ore pari al 70% dei corsi diurni. I corsi serali (percorsi di secondo livello) sono articolati in tre periodi didattici, così strutturati:

- Il primo periodo didattico è finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione al secondo biennio del percorso dell'Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, Articolazione Enogastronomia
- Il secondo periodo didattico è finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione all'ultimo anno del percorso dell'Istituto Professionale;
- Il terzo periodo didattico è finalizzato all'acquisizione del diploma di Stato finale.

Ogni iscritto stringe un “Patto formativo individuale” con un'apposita commissione che ne valuta le competenze già possedute al momento dell'ingresso ed elabora il percorso di studio personalizzato in base alle sue effettive esigenze formative. Vengono valutati possibili crediti scolastici e professionali che consentono di ridurre le ore e le discipline del corso ed il periodo di inserimento (primo, secondo o terzo periodo didattico).



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"

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

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

Via Nazionale, 2 - 84040 Castelnuovo Cilento - tel. 0974/715036 - fax 0974/715777 - C.F.: 93017800652 - Cod. Mecc. SAIS032003

2.2. Quadro orario settimanale della classe 5^A A Enogastronomia SERALE

DISCIPLINA	Ore settimanali
Lingua e letteratura italiana	4
Storia	2
Lingua francese	2
Lingua inglese	2
Matematica	2
Lab. Serv. Eno. Sett. Cucina	4
Lab. Serv. Eno. Sett. Sala	2
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	2
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	4

3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1 Composizione consiglio di classe 5^A A Enogastronomia SERALE

COGNOME E NOME*	RUOLO	DISCIPLINA
<i>Guzzo Ester</i>	Docente (Coordinatore di Classe)	Lingua e letteratura italiana Storia
<i>Malandrino Giulia</i>	Docente	Lingua Straniera Inglese
<i>Grambone Giovanni</i>	Docente	Matematica
<i>Gorrasso Sinfarosa</i>	Docente	Lingua Straniera Francese



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"

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

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

Via Nazionale, 2 - 84040 Castelnuovo Cilento - tel. 0974/715036 - fax 0974/715777 - C.F.: 93017800652 - Cod. Mecc. SAIS032003

<i>Sirica Irene</i>	Docente	Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva
<i>Mondillo Domenico</i>	Docente	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
<i>La Mura Carmine</i>	Docente	Lab. Serv. Eno. Sett. Cucina
<i>Ciuccio Donatella (dall'inizio dell'anno fino al 25/04/2021) Rosa Ciaramella (supplente della prof. Ciuccio Donatella dal 26/04/2021)</i>	Docente	Lab. Serv. Eno. Sett. Sala

3.2 COMMISSIONE D'ESAME

- Lingua e Letteratura Italiana/ Storia : prof.ssa Guzzo Ester
- Matematica: prof. Grambone Giovanni
- Scienza e cultura dell'Alimentazione: prof. Mondillo Domenico
- Lingua francese: prof. ssa Gorrasso Sinfarosa
- Lab. Serv. Eno. Sett. Sala: prof.ssa Ciaramella Rosa
- Lab. Serv. Eno. Sett. Cucina: prof. La Mura Carmine

3.3 Composizione e storia della classe

La classe è attualmente composta da 26 alunni, di cui 13 femmine e 13 maschi (fino all' 01/02/2021 erano 28 alunni, poi c'è stata l'interruzione di frequenza di due alunne). Dei componenti della classe, solo in minima parte provengono dalla 4a A SE Serale Articolazione Enogastronomia del medesimo istituto; buona parte degli studenti, infatti, è in possesso di un diploma conseguito altrove ed è stata ammessa, previo esame di idoneità, a frequentare solo il quinto anno presso questa scuola. Alcuni allievi, infine, sono laureati o hanno frequentato l'università.

Da tale quadro generale emerge dunque una situazione culturale e professionale estremamente variegata che ha messo in luce, già durante il corso dell'anno, ovvie disparità nell'ambito dell'andamento e dei risultati scolastici.

La classe si è mostrata collaborativa sia nell'attività didattica svolta in presenza che in quella svolta in DAD. Ciascuno degli studenti ha partecipato secondo il grado di motivazione, impegno e possibilità alla attività di studio e alla vita scolastica; non mancano soggetti che hanno dovuto impegnarsi maggiormente al fine di soddisfare globalmente gli obiettivi minimi richiesti; ma bisogna comunque osservare che una buona percentuale degli studenti ha dimostrato buon impegno e motivazione. La frequenza alle lezioni è stata regolare per la maggior parte degli studenti; vi è un gruppo di studenti che non ha frequentato e alcuni che hanno frequentato in maniera del tutto occasionale. Per quanto riguarda la preparazione culturale e tecnico-professionale complessiva, la maggior parte degli studenti ha raggiunto un discreto livello di apprendimento; un piccolo gruppo di studenti ha raggiunto un profitto sufficiente nella maggior parte delle discipline



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"

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

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

Via Nazionale, 2 - 84040 Castelnuovo Cilento - tel. 0974/715036 - fax 0974/715777 - C.F.: 93017800652 - Cod. Mecc. SAIS032003

evidenziando, però, carenze di base in alcune materie; vi è, poi, un gruppo di studenti che ha raggiunto un livello di apprendimento buono.

Le attività di recupero sono state svolte in itinere nel corso dell'anno scolastico, a fine primo quadrimestre, per tutte le discipline in cui se ne era ravvisata la necessità.

Il discorso didattico-educativo, in tutte le discipline, è stato sempre finalizzato alla crescita umana e culturale di ogni singolo studente e il lavoro svolto può considerarsi positivo. Alcuni studenti si sono distinti per responsabilità, impegno e autonomia nello studio, arricchendo il proprio bagaglio culturale, mentre altri, pur nella loro discontinuità, hanno tentato di colmare le lacune presenti nella loro preparazione, in modo da conseguire quegli obiettivi minimi previsti dalla programmazione.

La classe è stata sempre corretta nei rapporti con i docenti, evidenziando, nel contempo, una partecipazione dignitosa e produttiva sul piano formativo.

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, whatsapp;

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. 6, INDICAZIONI SU DISCIPLINE, del presente documento per le informazioni specifiche sulle strategie didattiche intraprese dalle singole discipline.

4.1.1. bis CRITICITÀ DAD

L'attività didattica svolta in DAD ha messo in evidenza le seguenti criticità:

- Maggiore sforzo fisico e psichico, talvolta con conseguente difficoltà a mantenere la concentrazione per l'intera lezione;
- Assenza di interazione diretta tra studenti e docenti, talvolta con conseguente difficoltà per il docente di aver prova dell'efficacia della propria strategia didattica;



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"

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

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

Via Nazionale, 2 - 84040 Castelnuovo Cilento - tel. 0974/715036 - fax 0974/715777 - C.F.: 93017800652 - Cod. Mecc. SAIS032003

- Programmazioni portate avanti con modalità didattica nuova, non suffragate da sperimentazioni precedenti, attuate nella quotidianità del farsi, richiedendo al docente una duttilità e una disponibilità al riadattamento più veloce rispetto alla didattica in aula fisica;

- Problemi di connessione;

- Difficoltà da parte degli alunni a produrre e a condividere elaborati digitali e a muoversi sulla piattaforma istituzionale, soprattutto all'inizio dell'anno scolastico.

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

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

Obiettivi Formativi:

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

Valutazione

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

COMPORAMENTO IN AZIENDA: (autocontrollo, serietà, disciplina, rispetto delle norme aziendali, doti di maturità e di carattere)

RAPPORTI INTERPERSONALI: (capacità di instaurare un rapporto positivo con il responsabile ed il personale, facilità di inserimento, predisposizione al lavoro di gruppo)

CAPACITA' DI COMPrensIONE: (facilità e prontezza nell'apprendere ed assimilare istruzioni ed informazioni relative alle caratteristiche dei prodotti ed ai metodi di lavoro)

ADATTABILITA' ALL'AZIENDA: (flessibilità dimostrata nell'adeguarsi alla realtà aziendale)

ATTEGGIAMENTO VERSO IL LAVORO: (attenzione ed impegno, apprezzamento nei confronti dell'azienda, interesse e motivazione all'attività lavorativa)

PREPARAZIONE SCOLASTICA: (livello della preparazione teorico/pratica acquisito in relazione all'applicabilità ed all'utilizzo in azienda)

CREATIVITA' ED INNOVAZIONE: (considerare la presumibile potenzialità nel fornire apporti creativi e contributi allo sviluppo aziendale)

AFFIDABILITÀ: (valutare accuratezza o superficialità del carattere, il livello di responsabilità dimostrata e la fiducia complessiva che si può riporre nella persona).



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"

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

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

Via Nazionale, 2 - 84040 Castelnuovo Cilento - tel. 0974/715036 - fax 0974/715777 - C.F.: 93017800652 - Cod. Mecc. SAIS032003

Alle attività del PCTO non è richiesta partecipazione obbligatoria da parte degli alunni del corso serale: riguardo all'esperienza professionale e personale degli alunni della classe 5^a serale si rimanda a quanto dichiarato da ciascuno nei Patti formativi e a quanto sarà dichiarato nel Curriculum dello studente sul sito Miur.

5. ATTIVITÀ E PROGETTI

5.1. Attività di recupero e potenziamento

1) PER MEZZO DI PON

2) IN ITINERE

Le attività di recupero e potenziamento sono state svolte

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. a carattere compensativo svolto in itinere: attività differenziate nell'ambito della lezione ordinaria o assegnazione di esercizi aggiuntivi agli studenti in difficoltà;
6. intervento, sia metodologico che contenutistico, a favore degli studenti più meritevoli per incentivare conoscenze, abilità e competenze.

5.2. Attività e progetti attinenti ad "Cittadinanza e Costituzione"

Percorso di Cittadinanza e Costituzione

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

5.3. ALTRE ATTIVITÀ DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

Alcuni studenti della classe hanno partecipato con grande interesse e profitto al progetto PON intitolato Laboratorio di cultura enogastronomica nell'anno scolastico precedente.

5.4 Percorsi interdisciplinari

Sono state individuate dal Consiglio di classe quattro macroaree tematiche, che sono state declinate nelle discipline, in modo da creare interconnessioni concettuali, in un'ottica di pluridisciplinarietà, per sviluppare



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"

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

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

Via Nazionale, 2 - 84040 Castelnuovo Cilento - tel. 0974/715036 - fax 0974/715777 - C.F.: 93017800652 - Cod. Mecc. SAIS032003

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

6. INDICAZIONI SU DISCIPLINE

6.1. Schede informative su singole discipline

6.1.1 Disciplina: Lingua e letteratura italiana

Prof.ssa Guzzo Ester

n° 4 ore settimanali

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: ITALIANO Ore Settimanali 4 Anno Scolastico 2020/21 DOCENTE: Prof.ssa Guzzo Ester	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)	<ul style="list-style-type: none">● Il sistema e le strutture fondamentali della lingua italiana ai diversi livelli; fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, frase complessa, lessico.● Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali.● Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale.● Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari, per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio, strumenti e metodi di documentazione per l'informazione tecnica.● Fonti dell'informazione e della documentazione.● Social network e new media come fenomeno comunicativo.● Caratteri comunicativi di un testo multimediale.● Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione multimediale.
	L'ETA' POSTUNITARIA GENERE: IL ROMANZO DEL SECONDO OTTOCENTO IN EUROPA E IN ITALIA IL NATURALISMO Emile Zola: Caratteristiche generali del romanzo "Germinale"



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"

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

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

Via Nazionale, 2 - 84040 Castelnuovo Cilento - tel. 0974/715036 - fax 0974/715777 - C.F.: 93017800652 - Cod. Mecc. SAIS032003

IL VERISMO ITALIANO
FEDERICO DE ROBERTO, I Viceré GIOVANNI VERGA <i>Novella</i> Rosso Malpelo – <i>Novella</i> Libertà Trama dei due Romanzi veristi: I Malavoglia; Mastro don Gesualdo.
GIOSUE' CARDUCCI Da <i>Rime nuove</i> : Pianto antico; San Martino
IL DECADENTISMO
GENERE: IL ROMANZO DECADENTE
Oscar Wilde Il ritratto di Dorian Gray
GABRIELE D'ANNUNZIO – L'ESTETISMO Trama dei romanzi: Il piacere; L'innocente; Il fuoco
GIOVANNI PASCOLI – IL SIMBOLISMO La poetica del fanciullino Da <i>Myricae</i> : X Agosto
IL PRIMO NOVECENTO TEMA: LA STAGIONE DELLE AVANGUARDIE- I FUTURISTI
FILIPPO TOMMASO MARINETTI Manifesto del Futurismo
CREPUSCOLARISMO Caratteristiche generali della corrente letteraria
ITALO SVEVO: Trama e caratteristica dei tre romanzi: Una vita; Senilità; La coscienza di Zeno Analisi brano "Il vizio del fumo" da La coscienza di Zeno
LUIGI PIRANDELLO La poetica dell'umorismo e della maschera Romanzi, trama di: Il fu Mattia Pascal; Uno, nessuno e centomila. Incipit del romanzo "Uno, nessuno e centomila" brano "Tutto per un naso!" Novella "La patente" da <i>Novelle per un anno</i>
TEMA: LA SOCIETÀ ITALIANA TRA ARRETRATEZZA E MODERNITÀ
IGNAZIO SILONE Fontamara trama del romanzo, caratteristiche dell'opera e questione meridionale
GENERE: L'ERMETISMO GIUSEPPE UNGARETTI



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"

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

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

Via Nazionale, 2 - 84040 Castelnuovo Cilento - tel. 0974/715036 - fax 0974/715777 - C.F.: 93017800652 - Cod. Mecc. SAIS032003

	<p>Da <i>L'allegria</i>: Veglia; Fratelli; Mattina; San Martino del Carso; Soldati.</p>
	<p>EUGENIO MONTALE Da <i>Ossi di seppia</i>: Merigiare pallido e assorto;</p>
	<p>TEMA: LA REALTÀ CONTADINA , IL FASCISMO</p>
	<p>CARLO LEVI Cristo si è fermato a Eboli (caratteristiche e tematiche del romanzo) Lecture brevi brani dal romanzo "Cristo si è fermato ad Eboli"</p>
	<p>TEMA: POLITICA ED ETICA</p>
	<p>ITALO CALVINO La giornata d'uno scrutatore, caratteristiche dell'opera</p> <p>G. TOMASI DI LAMPEDUSA "Il Gattopardo"</p> <p>PRIMO LEVI Se Questo è un uomo (poesia)</p>
	<p>Educazione Civica: la classe ha lavorato sull'Articolo 48 della Costituzione Italiana e sull'obiettivo 8 e 9 dell'Agenda 2030, portando avanti gli argomenti contenuti nella tabella presente su questo documento nel paragrafo dedicato ad Ed. Civica e perseguendo gli obiettivi ivi trascritti in un'ottica di interdisciplinarietà.</p>
<p>ABILITA':</p>	<ul style="list-style-type: none">● Ascoltare, applicando tecniche di supporto alla comprensione, testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni e riconoscendone la tipologia testuale, la fonte, lo scopo, l'argomento, le informazioni.● Cogliere in una conversazione o in una discussione i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni per poter intervenire con pertinenza e coerenza.● Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosi in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione.● Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione.● Confrontare documenti di vario tipo in formato cartaceo ed elettronico, continui e non continui (grafici, tabelle, mappe concettuali) e misti, inerenti anche uno stesso argomento, selezionando le informazioni ritenute più significative ed affidabili.● Selezionare e ricavare informazioni, con uso attento delle fonti (manuale, enciclopedia, saggio, sito web, portale) per documentarsi su un argomento specifico.● Interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche del genere.● Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi afferenti alla lingue e letterature oggetto di studio.



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"

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

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

Via Nazionale, 2 - 84040 Castelnuovo Cilento - tel. 0974/715036 - fax 0974/715777 - C.F.: 93017800652 - Cod. Mecc. SAIS032003

	<ul style="list-style-type: none">● Scrivere testi di tipo diverso (narrativo, descrittivo, espositivo, regolativo, argomentativo) anche in formato digitale, corretti sul piano morfosintattico e ortografico, con scelte lessicali appropriate, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario, curati nell'impaginazione, con lo sviluppo chiaro di un'idea di fondo e con riferimenti, citazioni funzionali al discorso.● Scrivere testi di forma diversa, ad es. istruzioni per l'uso, lettere private e pubbliche (lettera formale, C. V. europeo), diari personali e di bordo, articoli (recensioni, commenti, argomentazioni) sulla base di modelli, adeguandoli a situazione, argomento, scopo, destinatari, e selezionando il registro più adeguato.● Realizzare forme diverse di riscrittura intertestuale e sintesi, parafrasi esplicitiva e interpretativa di testi letti in vista di scopi specifici; realizzare forme di riscritture intersemiotiche: dal testo iconografico al testo verbale, dal testo verbale alle sue diverse riformulazioni sotto forma di grafico, tabelle, schemi.● Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari e non letterari di vario genere, esplicitando in forma chiara e appropriata tesi e argomenti a supporto utilizzando in modo ragionato i dati ricavati dall'analisi del testo.● Utilizzare i testi di studio, letterari e di ambito tecnico e scientifico, come occasioni adatte a riflettere ulteriormente sulla ricchezza e la flessibilità della lingua italiana.● Mostrare consapevolezza delle questioni linguistiche - culturali che scaturiscono dalla traduzione e dall'adattamento ad altre lingue.● Reperire informazioni e documenti in italiano sul web valutando l'attendibilità delle fonti.● Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano su tematiche culturali, di studio e professionali.● Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano.● Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.
METODOLOGIE:	<ul style="list-style-type: none">- Lezione frontale- Lettura e analisi dei testi proposti- Lezione dialogata e partecipata- Metodo induttivo e deduttivo Lavori in rete per mezzo della piattaforma istituzionale (didattica a distanza in modalità asincrona) e MEET.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	<i>Interrogazioni frontali; conversazioni; relazioni; esercizi di comprensione scritti e orali, commenti scritti e orali. Nella valutazione si è tenuto conto di una molteplicità di fattori ambientali, psicologici e cognitivi che possono influire sull'interesse per le discipline e sulla conseguente interiorizzazione di capacità e nozioni legate alla stessa, inoltre si è tenuto conto dei livelli di partenza, nonché di quelli di apprendimento di ogni studente, dell'impegno dimostrato, del livello di preparazione e di continuità nello studio. Per la valutazione della didattica a distanza si è tenuto conto di partecipazione e senso di responsabilità, capacità di interazione, capacità di gestire informazioni e contenuti, capacità comunicativa, capacità di utilizzare le risorse digitali.</i>



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"

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

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

Via Nazionale, 2 - 84040 Castelnuovo Cilento - tel. 0974/715036 - fax 0974/715777 - C.F.: 93017800652 - Cod. Mecc. SAIS032003

	Voto 2/3 = scarso; 4 = mediocre; 5 = insufficiente; 6 = sufficiente; 7 = discreto; 8 = buono; 9 = distinto; 10 = ottimo.
TESTI e MATERIALI STRUMENTI ADOTTATI:	Strumenti Materiale autoprodotta; libri di lettura e consultazione; dizionario, software e video multimediali, videocamera. Google meet, classroom, LIM, libro di testo (consigliato)

6.1.1 BIS TESTI DI LETTERATURA ITALIANA:

- 1) Giovanni Verga, Novella *Rosso Malpelo*; Novella *Libertà*
- 2) Federico De Roberto, *Le parole del principino Consalvo Uzeda alla zia Fernanda (da I vicerè, Cap III parte 9)*
- 3) Giosuè Carducci: poesia *San Martino*, poesia *Pianto Antico*
- 4) Giovanni Pascoli: poesia *X Agosto*
- 5) Filippo Tommaso Marinetti: *Il manifesto del Futurismo*
- 6) Italo Svevo: brano *Il vizio del fumo* (dal terzo capitolo de *La coscienza di Zeno*)
- 7) Luigi Pirandello: Novella *La Patente*; incipit romanzo da "Uno, nessuno, centomila" (brano "Tutto per un naso")
- 8) Giuseppe Ungaretti, poesie *Soldati*, *Mattina*, *San Martino del Carso*, *Fratelli*, *Veglia*
- 9) Eugenio Montale: da *Ossi di Seppia*, *Meriggiare pallido e assorto*
- 10) Carlo Levi, "lo Stato lontano" brano tratto da "Cristo si è fermato ad Eboli" pag. 73- 74, Einaudi, Torino 1945
- 11) Ignazio Silone, brano tratto dal capitolo II di *Fontamara* (*Don Circostanza e il voto*)
- 12) Giuseppe Tomasi di Lampedusa, "Il Gattopardo" brano estratto dal colloquio tra il Principe don Fabrizio di Salina e Aimone Chevalley di Monterzuolo
- 13) Primo Levi, poesia *Se questo è un uomo*

6.1.2 Disciplina: STORIA

Prof.ssa GUZZO ESTER

n° 2 ore settimanali

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</p> <p><u>STORIA</u></p> <p>Ore Settimanali 2 Anno Scolastico 2020/21 Docente: Guzzo Ester</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. ● Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. ● Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"

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

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

Via Nazionale, 2 - 84040 Castelnuovo Cilento - tel. 0974/715036 - fax 0974/715777 - C.F.: 93017800652 - Cod. Mecc. SAIS032003

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	<ul style="list-style-type: none">● Evoluzione dei sistemi politico - istituzionali ed economico - produttivi con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali.● Il territorio come fonte storica, tessuto sociale e produttivo in relazione ai fabbisogni formativi e professionali.● Formazione, evoluzione e percezione dei paesaggi naturali e antropici.● La diffusione della specie umana nel pianeta, le diverse tipologie di civiltà e periodizzazioni fondamentali della storia mondiale.● Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi, sui servizi e sulle condizioni economiche.● I contesti sociali di studio e lavorativi delle realtà dei paesi europei e internazionali.● I sistemi di collegamento per lo scambio di esperienze lavorative nel proprio paese e nel mondo.
	La seconda Rivoluzione industriale e la nascita della società di massa La questione sociale, i movimenti operai, il movimento socialista, i cattolici L'età Giolittiana L'Imperialismo, nazionalismo e razzismo Storia dei Sistemi elettorali italiani: dall'unità nazionale alla Costituzione Italiana
	Le cause della Prima Guerra Mondiale
	La Prima guerra mondiale: le sue cause, i suoi esiti; la cultura del nazionalismo; I trattati di Pace della Prima Guerra Mondiale
	La Rivoluzione Russa, lo stalinismo
	Il primo dopoguerra in Italia Il Fascismo La crisi del '29 e il New Deal
	La Guerra civile Spagnola
	La Germania: dalla Repubblica di Weimar all'affermazione della dittatura nazista
	La Seconda guerra mondiale; La Shoah La Resistenza La nascita della Repubblica italiana dopo il referendum del 2 giugno 1946 e le elezioni politiche del 18 aprile 1948. La ricostruzione e lo sviluppo. La politica e le istituzioni democratiche.



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"

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

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

Via Nazionale, 2 - 84040 Castelnuovo Cilento - tel. 0974/715036 - fax 0974/715777 - C.F.: 93017800652 - Cod. Mecc. SAIS032003

	<p>Educazione Civica: la classe ha lavorato sull'Articolo 48 della Costituzione Italiana, portando avanti gli argomenti contenuti nella tabella presente su questo documento nel paragrafo dedicato ad Ed. Civica e perseguendo gli obiettivi ivi trascritti in un'ottica di interdisciplinarietà.</p>
ABILITA':	<ul style="list-style-type: none">● Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio, le sue caratteristiche geo – morfologiche e le trasformazioni nel tempo.● Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea.● Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento.● Analizzare e interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre.● Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici.
METODOLOGIE:	<p>Lezione frontale</p> <ul style="list-style-type: none">- Lezione dialogata e partecipata- Metodo induttivo e deduttivo- Discussioni guidate e non- Lettura carte tematiche <p>Lavori in rete per mezzo delle piattaforma istituzionale (didattica a distanza in modalità asincrona) e MEET per le video-lezioni (didattica a distanza in modalità sincrona).</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE:	<p>Nella valutazione si è tenuto conto di una molteplicità di fattori ambientali, psicologici e cognitivi che possono influire sull'interesse per le discipline e sulla conseguente interiorizzazione di capacità e nozioni legate alla stessa, inoltre si è tenuto conto dei livelli di partenza, nonché di quelli di apprendimento di ogni studente, dell'impegno dimostrato, del livello di preparazione e di continuità nello studio. <i>Per la valutazione della didattica a distanza si è tenuto conto di partecipazione e senso di responsabilità, capacità di interazione, capacità di gestire informazioni e contenuti, capacità comunicativa, capacità di utilizzare le risorse digitali.</i></p> <p>Voto 2/3 = scarso; 4 = mediocre; 5 = insufficiente; 6 = sufficiente; 7 = discreto; 8 = buono; 9 = distinto; 10 = ottimo.</p>
TESTI e MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI:	<p>Libro di testo "La nostra avventura" (consigliato), edizioni scolastiche Bruno Mondadori, materiale autoprodotta, video e software multimediali, internet, videocamera. Google meet, Classroom.</p>



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"

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

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

Via Nazionale, 2 - 84040 Castelnuovo Cilento - tel. 0974/715036 - fax 0974/715777 - C.F.: 93017800652 - Cod. Mecc. SAIS032003

6.1.2 Bis EDUCAZIONE CIVICA

Prof.ssa Guzzo Ester

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: <u>EDUCAZIONE CIVICA</u> anno scolastico 2020/21 DOCENTE: Prof.ssa Guzzo Ester	Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso moduli)</u>	<p>1) UNA REPUBBLICA DEMOCRATICA FONDATA SUL LAVORO: spiegazione della parola "democrazia" e "sovranità popolare";</p> <p>2) Differenze tra le varie forme di governo;</p> <p>3) La nascita della Repubblica;</p> <p>4) Lo Stato italiano;</p> <p>5) La cittadinanza;</p> <p>6) La Costituzione;</p> <p>7) Differenza tra Costituzione e Statuto albertino (la storia del sistema elettorale italiano, dall'unità alla Costituzione);</p> <p>8) I principi fondamentali della Costituzione;</p> <p>9) Movimenti femministi nella seconda metà dell'800</p> <p>10) Il diritto al voto, articolo 48 : la conquista delle donne italiane;</p> <p>11) Agenda 2030, i 17 obiettivi per uno sviluppo sostenibile, con particolare attenzione all'obiettivo 8 e 9;</p> <p>12) Sostenibilità ambientale, economica e sociale;</p> <p>13) Collegamento degli articoli della Costituzione a brani letterari e attualizzazione delle riflessioni emerse:</p> <p>Articolo 1</p> <ul style="list-style-type: none">● Artt. 1 e 48 "La giornata di uno scrutatore" di Italo Calvino● Artt. 4 - 48 "Fontamara" di Ignazio Silone <p>Articolo 3</p> <ul style="list-style-type: none">● Art. 3 "Se Questo è un uomo" di Primo Levi● Artt. 3- 11 "Fratelli" di Giuseppe Ungaretti <p>Articolo 9</p> <ul style="list-style-type: none">● Artt. 9 -48 "Cristo si è fermato ad Eboli" di Carlo Levi <p>Articolo 11</p> <ul style="list-style-type: none">● "Veglia" di Giuseppe Ungaretti● "San Martino del Carso" di Giuseppe Ungaretti● "Fratelli" di Giuseppe Ungaretti● "Soldati" di Giuseppe Ungaretti● "Il Manifesto del Futurismo" di Filippo Tommaso Marinetti



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"

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

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

Via Nazionale, 2 - 84040 Castelnuovo Cilento - tel. 0974/715036 - fax 0974/715777 - C.F.: 93017800652 - Cod. Mecc. SAIS032003

	<p>14) I DOVERI DELLA SOLIDARIETÀ: La solidarietà come valore costituzionale Art. 2 “ La Repubblica riconosce e garantisce i diritti dell'uomo, sia come singolo sia nelle formazioni sociali ove si svolge la sua personalità, e richiede l'adempimento dei doveri inderogabili di solidarietà politica, economica e sociale”;</p> <p>15) DIRITTI DELL'AMBIENTE: ambiente, inquinamento, sviluppo sostenibile. Art. 9 e Art. 32</p> <p>16) La Repubblica tutela la salute come fondamentale diritto dell'individuo e interesse della collettività, e garantisce cure gratuite agli indigenti. L'art. 32 definisce espressamente la salute come un diritto fondamentale dell'individuo, che deve essere garantito a tutti (cittadini italiani e stranieri). Ciascun cittadino ha il diritto a essere curato e ogni malato deve essere considerato un “legittimo utente di un pubblico servizio, cui ha pieno e incondizionato diritto”.</p>
<u>ABILITA':</u>	<ul style="list-style-type: none">- Comprendere i Principi fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento,- Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori imm modificabili entro i quali porre il proprio agire.- Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che a quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici.- Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita.- Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione.- Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita.- Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione.
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none">- Lezione frontale- Lezione dialogata e partecipata- Metodo induttivo e deduttivo <p>Lavori in rete per mezzo delle piattaforma istituzionale (didattica a distanza in modalità asincrona) e MEET per le video-lezioni (didattica a distanza in modalità sincrona).</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p><i>Nella valutazione si è tenuto conto di una molteplicità di fattori ambientali, psicologici e cognitivi che possono influire sull'interesse per le discipline e sulla conseguente interiorizzazione di capacità e nozioni legate alla stessa, inoltre si è tenuto conto dei livelli di partenza, nonché di quelli di apprendimento di ogni studente, dell'impegno dimostrato, del livello di preparazione e di continuità nello studio. Per la valutazione della didattica a distanza si è tenuto conto di partecipazione e senso di responsabilità, capacità di interazione, capacità di gestire</i></p>



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"

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

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

Via Nazionale, 2 - 84040 Castelnuovo Cilento - tel. 0974/715036 - fax 0974/715777 - C.F.: 93017800652 - Cod. Mecc. SAIS032003

	<p>informazioni e contenuti, capacità comunicativa, capacità di utilizzare le risorse digitali.</p> <p>Voto 2/3 = scarso; 4 = mediocre; 5 = insufficiente; 6 = sufficiente; 7 = discreto; 8 = buono; 9 = distinto; 10 = ottimo.</p>
<u>TESTI e MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Dispense, riassunti e schemi forniti dal docente, video e software multimediali, internet, videocamera, piattaforme Argo e classroom</p>

In ottemperanza al DM n.35 del 22 giugno 2020 e alle allegate Linee Guida per l'insegnamento dell'Educazione Civica, durante l'anno scolastico 2020-2021 e in seno ad ogni Consiglio di classe sono stati attivati percorsi interdisciplinari nell'ambito della nuova disciplina "Educazione Civica": le classi quinte hanno lavorato sull' Articolo 48 della Costituzione Italiana nel corso del Primo Quadrimestre e sullo SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio. Le attività proposte nel secondo quadrimestre, nello specifico, sono state incentrate: sull' Agenda 2030 punto 8.lavoro dignitoso e crescita economica, punto 9. Impresa, innovazione e infrastrutture (Sostenibilità).

EDUCAZIONE CIVICA

Articolazione dei nuclei tematici di Educazione Civica tra le discipline

PRIMO QUADRIMESTRE

COSTITUZIONE

Art. 48 C. I.

DISCIPLINA	N° ORE	Argomenti	Competenze
Italiano	4	<p><i>Cristo si è fermato a Eboli</i> di Carlo Levi (analisi del testo)</p> <p><i>La giornata di uno scrutatore</i> di Italo Calvino (analisi del testo)</p> <p><i>Il Gattopardo</i> di G. T. Di Lampedusa</p> <p><i>I Vicerè</i> di F. De Roberto</p> <p><i>Fontamara</i> di Ignazio Silone (analisi del testo)</p>	<p>Confrontare documenti di vario tipo selezionando le informazioni ritenute più significative ed affidabili.</p> <p>Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari di vario genere, esplicitando tesi e argomenti a supporto, utilizzando in modo ragionato i dati ricavati dall'analisi del testo.</p>
Storia	3	<p>Dalla monarchia assoluta a quella costituzionale; Dall'elettorato</p>	<p>Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese e di costruire un proprio progetto di vita.</p> <p>Discutere e confrontare diverse interpretazioni di</p>



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"

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

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

Via Nazionale, 2 - 84040 Castelnuovo Cilento - tel. 0974/715036 - fax 0974/715777 - C.F.: 93017800652 - Cod. Mecc. SAIS032003

		censitario a quello universale maschile; Le suffragette (movimento femminista); La nuova legge elettorale fascista;	fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea
Economia Aziendale	2	La 4* "P" del Marketing Mix: "La Comunicazione e la sua strategica importanza durante il periodo elettorale".	Analizzare il mercato turistico, interpretarne le dinamiche utilizzando le tecniche di Marketing e capire l'importanza della "Comunicazione" anche durante il periodo elettorale.
	Tot. 9		

EDUCAZIONE CIVICA

SECONDO QUADRIMESTRE

(AGENDA 2030)

Punto 8.lavoro dignitoso e crescita economica;

punto 9.Impresa, innovazione e infrastrutture

DISCIPLINA	N° ORE	Argomenti da sviluppare	Competenze
Italiano	4	La condizione sociale degli operai in Francia nei romanzi di Zola e dei meridionali in Italia nei romanzi e nelle novelle di Verga Romanzo "Fontamara" di Ignazio Silone I personaggi alienati di Italo Svevo	Confrontare documenti di vario tipo selezionando le informazioni ritenute più significative ed affidabili. Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari di vario genere, esplicitando tesi e argomenti a supporto, utilizzando in modo ragionato i dati ricavati dall'analisi del testo. Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea.
Lingua inglese	2	Sustainable food: in past, present and future time	Argomentare la tematica del cibo sostenibile con esempi del passato, del presente e del futuro. Favorire atteggiamenti positivi e costruttivi per la sostenibilità.
Lingua francese	2	Le développement durable	Argomentare la tematica del cibo sostenibile con esempi del passato, del presente e del futuro. Favorire atteggiamenti positivi e costruttivi per la sostenibilità.
Alimenti	3	Stili alimentari e impronta ecologica	Promuovere stili alimentari corretti e sostenibili



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"

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

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

Via Nazionale, 2 - 84040 Castelnuovo Cilento - tel. 0974/715036 - fax 0974/715777 - C.F.: 93017800652 - Cod. Mecc. SAIS032003

Matematica	3	Storia della matematica e l'impatto dei concetti di infinito ed infinitesimo sulla tecnologia https://youtu.be/f8Twinqmioo	Autoimprenditorialità; sviluppo sostenibile; imparare ad imparare
Ec. Aziendale	4	Lavoro dignitoso e sicuro: Le norme sulla Sicurezza del Lavoro e dei luoghi di lavoro.	-Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. - Applicare la normativa in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
Lab. Sala	3	La qualità e la tutela della tipicità.	Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio.
Lab. Cucina	3	L'utilizzo di prodotti biologici ed a km 0 in cucina	Saper riconoscere i prodotti biologici ed avere maggiore coscienza della salubrità del loro utilizzo.
	Tot. 24		

6.1.3 LINGUA E CULTURA STRANIERA (INGLESE)

Classe 5^A ENO SERALE

Docente: prof.ssa Malandrino Giulia

a.s. 2020/2021

Competenze disciplinari

Competenze di cittadinanza:

- Collaborare e partecipare
- Comunicare nella lingua straniera.
- Progettare
- Agire in modo autonomo e responsabile
- Individuare collegamenti e relazioni
- Acquisire ed interpretare l'informazione

Life skills come strumento per valorizzare l'azione didattica in quanto promuovono le competenze psicosociali degli studenti:

- Critical Thinking** per favorire la capacità di analizzare informazioni ed esperienze in modo oggettivo
- Creative Thinking** per promuovere le capacità decisionali nel risolvere i problemi, permettendo di analizzare le alternative disponibili e le conseguenze dell'azione o non azione.



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"

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

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

Via Nazionale, 2 - 84040 Castelnuovo Cilento - tel. 0974/715036 - fax 0974/715777 - C.F.: 93017800652 - Cod. Mecc. SAIS032003

Competenze disciplinari:

- padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi utilizzando anche la microlingua prevista dal percorso di studio dei diversi indirizzi. Livello B2 del FRAMEWORK EUROPEO
- redigere e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
- 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.
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca ed apprendimento disciplinare.
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di favorire un servizio il più possibile personalizzato.

EDUCAZIONE CIVICA

La classe quinta ha lavorato su SVILUPPO SOSTENIBILE con attività proposte incentrate sull' Agenda 2030.

Oggetto: Sustainable food: in past, present and future time.

"Cittadinanza digitale": lavoro in modo trasversale sullo sviluppo della capacità dello studente di avvalersi consapevolmente e responsabilmente dei mezzi di comunicazione virtuali

Abilità	Conoscenze
1. Comprendere testi orali in lingua standard riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e di lavoro, cogliendone idee principali ed elementi di dettaglio. 2. Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, brevi messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi tecnico-scientifici e di settore. 3. Comprendere idee principali, dettaglio e punti di vista in testi scritti relativamente complessi, riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro. 4. Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.	1. Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione ai contesti di studio e di lavoro tipici del settore dei servizi enogastronomici. 2. Strategie di comprensione di testi relativamente complessi, scritti, orali e multimediali, di argomenti socio-culturali, riferiti in particolare al settore d'indirizzo. 3. Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti, orali, multimediali e per la fruizione in rete. 4. Aspetti socio-culturali della lingua dei Paesi in cui è parlata con particolare riferimento all'organizzazione del sistema dei servizi turistici, alberghieri ed enogastronomici.

Contenuti:

Module 7: Food & Health



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"

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

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

Via Nazionale, 2 - 84040 Castelnuovo Cilento - tel. 0974/715036 - fax 0974/715777 - C.F.: 93017800652 - Cod. Mecc. SAIS032003

Unit 1: Healthy Eating

- A healthy lifestyle
- The food Pyramid and The food Groups
- Healthy Plates

Unit 2: Diets

- The Mediterranean Diet
- Special Diets for Food allergies and intolerances
- Alternative Diets

Module 8: Food Safety and hygiene

Unit 1: Food hygiene

- Food consumption
- Food poisoning
- Safe food storage and handling

Unit 2: Food Safety measures

- Food preservation and food packaging
- Food-safety legislation
- The HACCP system

Module 9: Think globally, eat locally

Unit 1: Food – a right for everyone

- Hunger and malnutrition
- The Zero Hunger Challenge

Unit 2: Responsible Food Consumption

- Promoting a sustainable diet
- Slow Food and 0 km food

Module 10: Working in catering

Unit 1: Job application

- Job advertisements
- Writing a CV

Unit 2: Moving On

- Marketing basics
- Restaurant start-up

Metodi

L'approccio metodologico comunicativo e cooperativo

Verifiche e valutazioni

Prove scritte e orali

Strumenti

Libro di testo consigliato: E. Assirelli, A. Vetri, B. Cappellini, Light the fire, Rizzoli Languages
Sussidi audiovisivi ed altro materiale
(dizionario bilingue, report, siti e notizie da internet, materiale fornito dall'insegnante)



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"

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

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

Via Nazionale, 2 - 84040 Castelnuovo Cilento - tel. 0974/715036 - fax 0974/715777 - C.F.: 93017800652 - Cod. Mecc. SAIS032003

6.1.4 Disciplina: MATEMATICA

Docente: Grambone Giovanni
a.s. 2020 – 2021

Ordine di Scuola SECONDARIA DI II GRADO Plesso IIS ANCEL KEYS
Classe 5 Sezione Enog. serale

COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE

OBIETTIVI	DESCRITTORI
COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE AD IMPARARE	Organizzare il proprio apprendimento per acquisire un proprio metodo di lavoro.
COMPETENZA DIGITALE	<ul style="list-style-type: none">a) Utilizzare le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi, realistici e prioritari, utilizzando le nuove tecnologieb) Valutare vincoli e possibilità esistenti, verificando i risultati raggiunti anche tramite algoritmic) Saper utilizzare strumenti informatici e telematici nelle attività di studio
COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE COMPETENZA MULTI LINGUISTICA	<ul style="list-style-type: none">a) Comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, tecnico - scientifico) e di diversa complessitàb) Saper rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedurec) Saper utilizzare linguaggi specifici (verbale, matematico, scientifico, simbolico) per comunicare conoscenze disciplinari mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali)



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"

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

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

Via Nazionale, 2 - 84040 Castelnuovo Cilento - tel. 0974/715036 - fax 0974/715777 - C.F.: 93017800652 - Cod. Mecc. SAIS032003

COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALI	a) utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
COMPETENZE IN MATERIA DI CITTADINANZA	a) Saper distinguere diritti e doveri b) Rispettare le regole della collettività c) Conoscere i ruoli e le funzioni delle Istituzioni d) Interagire in gruppo, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo le conflittualità e) Contribuire all'apprendimento comune e alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri
Agenda 2030- obiettivo 3 (Salute e benessere)	a) Auto - imprenditorialità: l'importanza innovativa dalla Storia della matematica e l'impatto dei concetti di infinito ed infinitesimo sulla tecnologia; b) sviluppo sostenibile; c) imparare ad imparare

Competenze, abilità e conoscenze modificate rispetto alla programmazione prevista nel curriculum iniziale

COMPETENZE	ABILITA'*	CONOSCENZE*
1. Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica	Saper risolvere equazioni, disequazioni e sistemi di disequazioni.	Disequazioni intere di I e II grado Disequazioni fratte Sistemi di disequazioni Semplici disequazioni di grado superiore al secondo.
2. Collegare insieme attraverso relazioni o funzioni	Saper distinguere relazioni da funzioni Saper riconoscere funzioni suriettive, iniettive e biiettive.	Concetto di relazione e di funzione Proprietà delle funzioni
3 Utilizzare i primi strumenti dell'analisi per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni	Analisi matematica Sapere costruire e riconoscere i vari intervalli di una retta. Saper riconoscere e classificare le funzioni. Saper individuare il dominio di una funzione	Analisi matematica Intervalli di una retta Definizione e classificazione di funzioni. Dominio di una funzione
4. Intuire l'andamento di una funzione mediante l'utilizzo del calcolo infinitesimale.	Calcolo infinitesimale Comprendere il concetto di limite Saper operare con i limiti di semplici funzioni	Calcolo infinitesimale Concetto di limite Limiti di forma determinate ed indeterminate. Operazioni sui limiti



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"

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

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

Via Nazionale, 2 - 84040 Castelnuovo Cilento - tel. 0974/715036 - fax 0974/715777 - C.F.: 93017800652 - Cod. Mecc. SAIS032003

	Saper dedurre se il grafico di una funzione presenta asintoti verticali e orizzontali	Concetto di asintoto orizzontale e verticale
5. Utilizzare gli strumenti del calcolo differenziale e interpretare dal punto di vista geometrico il concetto di derivata.	Continuità e derivabilità Riconoscere i punti di discontinuità Saper calcolare le derivate di semplici funzioni Saper individuare i punti di massimo e di minimo assoluti e relativi.	Continuità e derivabilità Concetto di continuità di una funzione Punti di discontinuità Concetto di derivabilità Significato geometrico di derivata <u>Calcolo di derivate di funzioni razionali (entro fine anno)</u> <u>Calcolo dei punti di massimo e minimo di semplici funzioni (entro fine anno)</u>
6. Modulo trasversale di educazione civica Punto 8. lavoro dignitoso e crescita economica; punto 9. Impresa, innovazione e infrastrutture	https://www.matmedia.it/matematica-pandemia-educazione-civica/ I 17 obiettivi dell'Agenda 2030	Costituzione Articoli 32, 41 Art. 2087 Codice Civile Matematica della pandemia: analisi matematica e modello dell'indice Rt di contagio

Materiali di studio

<ol style="list-style-type: none"> 1. Materiale didattico contenente esercizi svolti dall'insegnante, sintesi e/o mappe concettuali degli argomenti trattati, web link per approfondimenti 2. Lezioni e/o video multimediali tratti da libri digitali, YouTube, Rai, ecc... 3. Video lezioni in streaming dall'insegnante mediante applicazione Google Meet 4. Presentazioni multimediali create dal docente per tutti gli argomenti e per spiegazione della correzione di esercizi proposti agli allievi 5. Test interattivi tramite piattaforma Google Classroom con pubblicazione dei risultati e delle correzioni

Strumenti digitali

STRUMENTI DIGITALI per DAD	MODALITA' DI ACCESSO
<ol style="list-style-type: none"> 1. Registro elettronico 2. App case editrici Zanichelli 3. Audio/video da Rai e YouTube 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Credenziali di accesso delle famiglie al registro 2. Accesso con credenziali previa registrazione studente 3. Link per il collegamento



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"

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

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

Via Nazionale, 2 - 84040 Castelnuovo Cilento - tel. 0974/715036 - fax 0974/715777 - C.F.: 93017800652 - Cod. Mecc. SAIS032003

Interazione con gli alunni in DDI

CONTATTO ONLINE CON ALUNNI	FREQUENZA
1. Dirette streaming tramite GMeet 2. Messaggistica tramite WhatsApp 3. Posta elettronica personale 4. Restituzione elaborati tramite registro elettronico, WhatsApp, posta elettronica e Google Moduli di Classroom	Uno/due contatti a settimana in streaming e disponibilità alla messaggistica max.10h al giorno (in base alle necessità dei ragazzi).

PIATTAFORME UTILIZZATE	SCELTE PERSONALMENTE	INDICATE DALLA SCUOLA
1. Registro elettronico		X
2. App google Meeting		X
3. WhatsApp		X
4. E-mail	X	
5. Google Classroom		X

Modalità di verifica formativa e i materiali utilizzati per la verifica delle competenze e la conseguente valutazione dei processi, delle competenze, delle abilità e delle conoscenze

Sono stati valorizzati: la presenza, la volontà, l'interesse, l'impegno e gli atteggiamenti positivi; con l'obiettivo di incoraggiare e stimolare gli alunni a fare, coinvolgendo anche quelli che partecipano meno, secondo la didattica per competenze; utilizzando l'errore costruttivamente per imparare piuttosto che per correggere. Si è fatto uso degli strumenti tecnologici e digitali con lo scopo di mantenere vivo il contatto sociale ed umano tra docente e discenti. Dalle disposizioni della scuola si è raccolto il senso che "La scuola in questo momento è un punto di riferimento e le lezioni online sono un modo per ritrovare un po' della propria routine". Si sono portati avanti momenti valutativi di vario tipo, in un'ottica costruttivista e moderna:

- verifiche e prove scritte consegnate tramite registro elettronico/classe virtuale; e-mail e WhatsApp
- svolgimento e consegna degli elaborati con rilevazione della fattiva partecipazione di ciascun alunno

Gli elaborati restituiti tramite:

- le piattaforme dedicate dalla scuola
- WhatsApp (in caso di necessità degli alunni per problemi di rete)
- E-mail (in caso di necessità degli alunni per problemi di piattaforme)

Il docente fa presente, sottoscrivendo tale dichiarazione, che la programmazione svolta è la migliore formula di intervento didattico-educativo in tempo di Coronavirus e di, consequenziale, didattica a distanza. Trattandosi di una programmazione portata avanti con modalità didattica nuova, non suffragata da precedente sperimentazione, si è attuata nella sua quotidianità del farsi, pertanto la didattica on-line ha richiesto una duttilità e una disponibilità al riadattamento più veloce rispetto alla didattica in aula fisica.



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"

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

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

Via Nazionale, 2 - 84040 Castelnuovo Cilento - tel. 0974/715036 - fax 0974/715777 - C.F.: 93017800652 - Cod. Mecc. SAIS032003

6.1.5 DISCIPLINA: Lingua Straniera Francese

Docente: prof.ssa Gorrasso Sinfarosa

N° 2 ore settimanali

Classe: V ENO SERALE

a.s. 2020- 2021

Competenze disciplinari da raggiungere nell'ultimo anno e alla fine del triennio

Competenze di cittadinanza:

- Collaborare e partecipare
- Comunicare nella lingua straniera.
- Progettare
- Agire in modo autonomo e responsabile
- Individuare collegamenti e relazioni
- Acquisire ed interpretare l'informazione

Life skills come strumento per valorizzare l'azione didattica in quanto promuovono le competenze psicosociali degli studenti:

Critical Thinking per favorire la capacità di analizzare informazioni ed esperienze in modo oggettivo

Creative Thinking per promuovere le capacità decisionali nel risolvere i problemi, permettendo di analizzare le alternative disponibili e le conseguenze dell'azione o non azione.

Competenze disciplinari:

- padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi utilizzando anche la microlingua prevista dal percorso di studio dei diversi indirizzi. Livello B2 del FRAMEWORK EUROPEO
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
- 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.
- utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca ed apprendimento disciplinare.



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"

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

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

Via Nazionale, 2 - 84040 Castelnuovo Cilento - tel. 0974/715036 - fax 0974/715777 - C.F.: 93017800652 - Cod. Mecc. SAIS032003

- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di favorire un servizio il più possibile personalizzato.
- sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo.

EDUCAZIONE CIVICA

In ottemperanza al DM n.35 del 22 giugno 2020 e alle allegato Linee Guida per l'insegnamento dell'Educazione Civica, durante l'anno scolastico 2020-2021 e in seno ad ogni Consiglio di classe sono stati attivati percorsi interdisciplinari nell'ambito della nuova disciplina "Educazione Civica".

Le classi quinte, hanno lavorato su SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio. Le attività proposte sono state incentrate sull' Agenda 2030 punto 8.lavoro dignitoso e crescita economica, punto 9. Impresa, innovazione e infrastrutture(Sostenibilità).

Per la lingua francese le lezioni hanno avuto come oggetto: lo sviluppo sostenibile and Slow food allo scopo di analizzare i principi di sostenibilità dal punto di vista economico sociale ed ambientale, adottare stili di vita ecosostenibili in materia di alimentazione, anche in relazione al proprio territorio; l'acquisizione di un vocabolario specifico in lingua francese.

Per "Cittadinanza digitale" si è lavorato in modo trasversale sullo sviluppo della capacità dello studente di avvalersi consapevolmente e responsabilmente dei mezzi di comunicazione virtuali.

<i>Abilità</i>	<i>Conoscenze</i>
<ol style="list-style-type: none"> 1. Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione anche con madrelingua su argomenti generali, di studio o di lavoro 2. Utilizzare strategie nell' interazione e nell'esposizione orale in relazione ai diversi contesti personali, di studio e di lavoro. 3. Comprendere testi orali in lingua standard, anche estesi, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e di lavoro, cogliendone idee principali ed elementi di dettaglio. 4. Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, brevi messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi tecnico-scientifici e di settore. 5. Comprendere idee principali, dettaglio e punti di vista in testi scritti relativamente complessi, riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione ai contesti di studio e di lavoro tipici del settore dei servizi enogastronomici. 2. Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro, anche formali. 3. Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso, in particolare professionali. 4. Strategie di comprensione di testi relativamente complessi, scritti, orali e multimediali, di argomenti socio-culturali, riferiti in particolare al settore d'indirizzo. 5. Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti, orali, multimediali e per la fruizione in rete. 6. Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro; varietà di registro e di contesto.



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"

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

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

Via Nazionale, 2 - 84040 Castelnuovo Cilento - tel. 0974/715036 - fax 0974/715777 - C.F.: 93017800652 - Cod. Mecc. SAIS032003

<p>6. Utilizzare le principali tipologie testuali, anche tecnico-professionali, rispettando le costanti che le caratterizzano.</p> <p>7. Produrre testi scritti e orali coesi e coerenti, anche tecnico-professionali, riguardanti esperienze, processi e situazioni relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico-alberghiera e la ristorazione.</p> <p>8. Utilizzare il lessico del settore dei servizi turistici, alberghieri, enogastronomici, compresa la nomenclatura internazionale codificata.</p> <p>9. Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti nella lingua straniera relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa.</p> <p>10. Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.</p>	<p>7. Lessico e fraseologia di settore codificati da organismi internazionali.</p> <p>8. Aspetti socio-culturali della lingua dei Paesi in cui è parlata con particolare riferimento all'organizzazione del sistema dei servizi turistici, alberghieri ed enogastronomici.</p> <p>9. Modalità e problemi basilari della traduzione di testi tecnici .</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Contenuti:

Module 5: Cartes et menus

Unité 1: Qu'y-a-t-il au menu?

- La conception de la carte
- Les types de cartes
- Comprendre un menu
- Les repas principaux des Français

Unité 2: Les menus spéciaux

- Le menu enfant
- Les banquets
- Les menus religieux

Module 6: Théorie de la Restauration

Unité 1: Santé et sécurité

- L'HACCP
- Les sept principes de l'HACCP
- Les infections transmissibles et les intoxications alimentaires
- Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments (1)
- Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments (2)

Unité 2 : Régime et nutrition

- Les aliments bons pour la santé



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"

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

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

Via Nazionale, 2 - 84040 Castelnuovo Cilento - tel. 0974/715036 - fax 0974/715777 - C.F.: 93017800652 - Cod. Mecc. SAIS032003

- Les aliments biologiques
- Les OGM
- Le regime méditerranéen
- Les allergies et les intolérances alimentaires
- Le régime alimentaire pour coeliaque
- Les troubles du comportement alimentaire
- L'alimentation du sportif
- L'alimentation de l'adolescent
- Les régimes alternatifs (1): macrobiotique, végétarien et végétalien
- Recettes macrobiotiques et végétariennes
- Les régimes alternatifs (2)

Module 7: Postuler à un emploi

Unité 1: Le métiers de la restauration

- Comment devenir chef de cuisine
- Comment devenir barman, serveur et sommelier
- Comment devenir directeur de la restauration
- Les nouveaux métiers de la restauration

Unité 2: Trouver en travail

- Le CV
- La letter de motivation
- Les offres d'emploi
- L'entretien

Metodi	Verifiche e valutazioni
Approccio metodologico prevalentemente di tipo comunicativo e sviluppo integrato delle abilità linguistiche.	La progressione dell'apprendimento e dell'acquisizione delle varie abilità è stata e sarà misurata attraverso verifiche di tipo formativo e sommativo
Recupero di abilità e contenuti non assimilati	La valutazione di fine periodo terrà 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



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"

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

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

Via Nazionale, 2 - 84040 Castelnuovo Cilento - tel. 0974/715036 - fax 0974/715777 - C.F.: 93017800652 - Cod. Mecc. SAIS032003

Strumenti

Libri di testo: GOURMET + VERS LE MONDE DU TRAVAIL / ENOGASTRONOMIE, ELI EDITORE

Sussidi audiovisivi: dvd, cd, materiale autentico, canzoni, interviste. Lab linguistico, LIM, open source per esercitazioni grammaticali.

Altro materiale: Dizionario bilingue, riviste, siti e notizie da internet, materiale fornito dall'insegnante, contenuti legati all'attualità ed all'interesse generale.

Approfondimenti degli argomenti grammaticali illustrati durante l'anno con esercizi proposti dall'insegnante ed esercitazioni online presso il laboratorio di informatica o in aula.

Ascolto di canzoni e visione di film in lingua con attività correlate per approfondire le funzioni e le strutture affrontate e per calare gli studenti in una situazione di lingua viva. .

Il recupero:

in itinere, con tutta la classe, in orario scolastico e con attività differenziate, poi corrette dal docente;

Oggetto degli interventi di recupero sono gli obiettivi minimi disciplinari per la classe quinta:

- Comprendere il senso generale di semplici messaggi in situazioni comunicative e nel contesto specifico del settore professionale;
- Esprimersi in situazioni quotidiane ed in situazioni tipiche del settore professionale in modo semplice e chiaro;
- Comprendere e produrre brevi e semplici testi di argomento generale e di argomento professionale specifico.

6.1.6 DISCIPLINA : Diritto e Tecniche Amministrative delle Imprese Ricettive

Classe 5^A ENO SERALE

n. 4 ore settimanali

Docente : Sirica Irene

a.s. 2020 -2021

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno	<ul style="list-style-type: none">-Riconoscere le componenti culturali, sociali ed economiche che hanno determinato l'evoluzione dei servizi turistici-Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici-Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali.-Utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, erogazione e gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore
-------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"

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

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

Via Nazionale, 2 - 84040 Castelnuovo Cilento - tel. 0974/715036 - fax 0974/715777 - C.F.: 93017800652 - Cod. Mecc. SAIS032003

	<ul style="list-style-type: none">-Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando le attrattive del posto.-Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.-Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi.- Individuare la normativa di settore-Applicare la normativa di settore nei casi specifici-Saper documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali-Comprendere l'evoluzione nel tempo della normativa di settore
CONTENUTI TRATTATI	<p><u>Modulo A: "Il Mercato Turistico".</u> U.D.1: Il Mercato Turistico Internazionale. U.D.2: Gli Organismi e le Fonti Normative Internazionali. U.D.3: Il Mercato Turistico Nazionale. U.D.4: Gli Organismi e le Fonti Normative Interne. U.D.5: Le Nuove Tendenze del Turismo.</p> <p><u>Modulo B: " Il Marketing".</u> U.D.1: Il Marketing: aspetti generali. U.D.2: Il Marketing Strategico. U.D.3: Il Marketing Operativo. U.D.4: Il Web Marketing. U.D.5: Il Marketing Plan.</p> <p><u>Modulo C: "Pianificazione, Programmazione e Controllo di Gestione".</u> U.D.1: La Pianificazione e la Programmazione. U.D.2: Il Budget. U.D.3: Il Business Plan.</p> <p><u>Modulo D: La Normativa del settore Turistico-Ristorativo.</u> U.D.1: Le Norme sulla Sicurezza del Lavoro e dei Luoghi di Lavoro. U.D.2: Le Norme di Igiene Alimentare e di Protezione dei Dati Personali. U.D.3: I Contratti delle Imprese Ristorative.</p> <p><u>Modulo E: "Le Abitudini Alimentari e l'Economia del Territorio".</u></p>



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE “ANCEL KEYS”

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

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

Via Nazionale, 2 - 84040 Castelnuovo Cilento - tel. 0974/715036 - fax 0974/715777 - C.F.: 93017800652 - Cod. Mecc. SAIS032003

	U.D.1: Le Abitudini Alimentari. U.D.2: I Marchi di Qualità Alimentare.
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none">-Analizzare il mercato turistico nazionale ed internazionale, interpretandone le dinamiche.-Saper individuare le caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale ed internazionale-Individuare la normativa di riferimento.-Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali.- Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato.-Analizzare il mercato turistico nazionale e interpretarne le dinamiche.-Redigere la contabilità di settore.-Individuare le fasi e le procedure per redigere un business plan.- Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa.- Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto- Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.- Individuare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari- Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto, i prodotti a chilometri zero come strumento di marketing e di sostenibilità.
METODOLOGIE	<p>La metodologia didattica si è basata sulla lezione dialogata, per valutare costantemente il grado di partecipazione della classe e la capacità di correlare i contenuti acquisiti. Al termine di ciascun modulo è stato svolto un ripasso con approfondimenti di “Casi Aziendali”.</p> <p>Video lezioni tramite Meet Insegnamento individualizzato. Video specifici tratti dalla rete. Lezioni teoriche correlate a simulazioni ed esempi aziendali.</p> <p>Apprendimento tramite rinforzo.</p> <p>Problem solving.</p>



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"

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

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

Via Nazionale, 2 - 84040 Castelnuovo Cilento - tel. 0974/715036 - fax 0974/715777 - C.F.: 93017800652 - Cod. Mecc. SAIS032003

	Riferimenti interdisciplinari.
CRITERI DI VALUTAZIONE	Verifiche orali (di tipo formativo e sommativo) su argomenti trattati nei moduli; Colloqui specifici e risoluzioni di casi aziendali. La valutazione per tali verifiche è stata espressa attraverso le griglie di valutazione presenti all'interno del PTOF dell'istituto.
TESTI E MATERIALI /STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo : "Gestire le imprese Ricettive Up". Stefano Rascioni e Fabio Ferriello "Tramontana" LIM Tablet/pc Piattaforma Google Classroom per video-lezione
EDUCAZIONE CIVICA	n°di ore 4 (I°Quadrimestre) <u>Argomenti Trattati</u> : Costituzione art. 48: Collegamenti Economici: "La 4* "P" del Marketing Mix: "La Comunicazione e la sua strategica importanza durante il periodo elettorale". <u>Competenze</u> : Analizzare il mercato turistico, interpretarne le dinamiche utilizzando le tecniche di Marketing e capire l'importanza della "Comunicazione" anche durante il periodo elettorale. n°di ore 4 (II°Quadrimestre) <u>Argomenti Trattati:</u> Agenda 2030 Obiettivo n° 8: Collegamenti Economici: "Lavoro dignitoso e sicuro: Le norme sulla Sicurezza del Lavoro e dei luoghi di lavoro" e "Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali". <u>Competenze:</u> Applicare correttamente il sistema HACCP e la normativa sulla sicurezza e salute nei luoghi di lavoro.



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"

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

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

Via Nazionale, 2 - 84040 Castelnuovo Cilento - tel. 0974/715036 - fax 0974/715777 - C.F.: 93017800652 - Cod. Mecc. SAIS032003

6.1.7 DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Classe V A ENO SERALE

Prof. MONDILLO DOMENICO

A. S. 2020- 2021

CONTENUTI TRATTATI	
	Modulo 1 : Cibo e religione
	1.1 il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose
	1.2 le regole alimentari nella religione ebraica
	1.3 le regole alimentari nel Cristianesimo
	1.4 le regole alimentari nell' Islam
	MODULO 2 : Nuovi prodotti alimentari
	1.1 alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti alimentari
	1.2 i prodotti di una alimentazione particolare
	1.3 gli integratori alimentari
	1.4 gli alimenti funzionali
	1.5 I novel foods
	1.6 Gli alimenti geneticamente modificati
	MODULO 3 : La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche
	1.1 sana e corretta alimentazione
	1.2 la dieta nell'età evolutiva
	1.3 la dieta del neonato e del lattante
	1.4 l'alimentazione complementare
	1.5 la dieta del bambino
	1.6 la dieta dell'adolescente
	1.7 la dieta dell'adulto
	1.8 la piramide alimentare
	1.9 la dieta in gravidanza
	1.10 la dieta della nutrice
	1.11 la dieta della terza età
	MODULO 4 : Diete e stili alimentari
	1.1 diete e benessere
	1.2 stili alimentari
	1.3 la dieta mediterranea
	1.4 la dieta vegetariana
	1.5 la dieta macrobiotica
	1.6 la dieta eubiotica
	1.7 la dieta nordica
	1.8 la dieta sostenibile



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"

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

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

Via Nazionale, 2 - 84040 Castelnuovo Cilento - tel. 0974/715036 - fax 0974/715777 - C.F.: 93017800652 - Cod. Mecc. SAIS032003

	<p>1.9 la dieta e lo sport</p> <p>1.10 la doppia piramide : la piramide alimentare e la piramide ambientale</p> <p>1.11 Stili alimentari e impronta ecologica</p> <p>MODULO 5 : l'alimentazione nella ristorazione collettiva</p> <p>1.1 la ristorazione e le diverse tipologie</p> <p>1.2 la ristorazione di servizio</p> <p>1.3 la mensa scolastica</p> <p>1.4 la mensa aziendale</p> <p>1.5 la ristorazione ospedaliera</p> <p>MODULO 6 : La dieta nelle malattie cardiovascolari</p> <p>1.1. Le malattie cardiovascolari</p> <p>1.2. L'ipertensione arteriosa</p> <p>1.3. Le iperlipidemie e l'aterosclerosi</p> <p>MODULO 7 : la dieta nelle malattie metaboliche</p> <p>1.1 le malattie del metabolismo</p> <p>1.2 il diabete mellito</p> <p>1.3 l'obesità</p> <p>MODULO 8 : allergie e intolleranze alimentari</p> <p>1.1 le reazioni avverse al cibo</p> <p>1.2 reazioni tossiche</p> <p>1.3 le allergie alimentari</p> <p>1.4 le intolleranze alimentari</p> <p>1.5 l'intolleranza al lattosio</p> <p>1.6 la celiachia</p> <p>1.7 la diagnosi delle allergie e delle intolleranze</p> <p>1.8 allergie, intolleranze e ristorazione collettiva</p> <p>MODULO 9 : i disturbi alimentari : anoressia e bulimia</p> <p>MODULO 10 : Contaminazione fisico-chimica degli alimenti</p> <p>1.1 la contaminazione degli alimenti</p> <p>1.2 le micotossine</p> <p>1.3 gli agro farmaci</p> <p>1.4 i farmaci veterinari</p> <p>1.5 sostanze cedute da materiali e oggetti a contatto con gli alimenti</p> <p>1.6 i metalli pesanti</p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"

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

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

Via Nazionale, 2 - 84040 Castelnuovo Cilento - tel. 0974/715036 - fax 0974/715777 - C.F.: 93017800652 - Cod. Mecc. SAIS032003

	<p>1.7 i radionuclidi</p> <p>MODULO 11 : contaminazione biologica degli alimenti</p> <p>1.1 le malattie trasmesse con gli alimenti 1.2 i virus 1.3 i batteri 1.4 i fattori ambientali e la crescita microbica 1.5 le tossinfezioni alimentari</p> <p><u>moduli svolti dopo il 15 maggio</u></p> <p>MODULO 12 : additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici</p> <p>1.1 gli additivi alimentari 1.2 i conservanti</p> <p>MODULO 13 : sistema HACCP e certificazioni di qualità</p> <p>1.1 igiene degli alimenti 1.2 i manuali di buona prassi igienica 1.3 il sistema HACCP 1.4 il controllo ufficiale degli alimenti 1.5 le frodi alimentari 1.6 le certificazioni di qualità</p>
ABILITA'	<p>Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.</p> <p>Mettere in relazione la cultura del cibo con le abitudini e le scelte alimentari.</p> <p>Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento. .</p> <p>Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.</p> <p>Elaborare uno schema dietetico semplice indicando gli alimenti più indicati per combattere o prevenire determinate patologie.</p> <p>Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela. Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.</p>



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"

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

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

Via Nazionale, 2 - 84040 Castelnuovo Cilento - tel. 0974/715036 - fax 0974/715777 - C.F.: 93017800652 - Cod. Mecc. SAIS032003

	Adottare comportamenti igienici corretti che riguardano la persona, le strutture, le attrezzature e la manipolazione degli alimenti.
METODOLOGIE	<p>Per tutti i moduli :</p> <p>La metodologia didattica si è basata sulla lezione dialogata, per valutare costantemente il grado di partecipazione della classe e la capacità di correlare i contenuti acquisiti. Al termine di ciascun modulo è stato svolto un ripasso con esercitazioni in classe.</p> <p>Video lezioni tramite Meet. Le lezioni teoriche sono state supportate da ausili, quali schemi e presentazioni in powerpoint.</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE	<p>Le verifiche scritte (prove a risposta aperta, strutturate e semi-strutturate) e orali, di tipo formativo e sommativo, effettuate durante l'arco dell'anno hanno tenuto conto degli argomenti trattati nei moduli, degli esponenti linguistici e delle funzioni comunicative.</p> <p>La valutazione per tali verifiche è stata espressa attraverso le griglie di valutazione presenti all'interno del PTOF dell'istituto.</p>
TESTI E MATERIALI /STRUMENTI ADOTTATI	<p>Libro di testo : A.Machado- Scienza e cultura dell'alimentazione- Poseidonia scuola LIM Tablet/pc Piattoforma Google Classroom per video-lezione</p>
EDUCAZIONE CIVICA	<p>N.di ore 3 Argomenti trattati : Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile e impronta ecologica Competenze : Promuovere stili alimentari corretti e sostenibili</p>



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"

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

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

Via Nazionale, 2 - 84040 Castelnuovo Cilento - tel. 0974/715036 - fax 0974/715777 - C.F.: 93017800652 - Cod. Mecc. SAIS032003

6.1.8 DISCIPLINA: Laboratorio Serv. Enog. Sett. Cucina

Docente: prof. La Mura Carmine

a.s 2020-21

N° 4 Ore Settimanali

COMPETENZE RAGGIUNTE a fine dell'anno per la disciplina:	<ul style="list-style-type: none">• saper elaborare e realizzare un menu per diverse tipologie e per banchetti;• sapersi inserire in un contesto lavorativo che riguarda il settore ristorazione;• Applicare migliorare continuamente il servizio offerto con accorgimenti tecnico professionale;• Avere le base per poter abbinare vini e bevande in genere, a diverse pietanze esaltandone le qualità ed il sapore;• Organizzare ed allestire buffet per diverse occasioni utilizzando le principali tecniche professionali;• Conoscenza dei prodotti del comparto agroalimentare, e di qualità
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:	<ul style="list-style-type: none">• MODULO 1: Il menu e la corretta nutrizione• MODULO 2: Il sistema HACCP ed il Piano di autocontrollo• MODULO 3: Gli alimenti e la qualità alimentare• MODULO 4: Il Banqueting e catering
ABILITA':	<ul style="list-style-type: none">• relazionarsi in modo positivo e professionale con i colleghi di lavoro, colla clientela;• distinguere i menu più appropriati in base alle richieste del cliente e alla tipologia ristorativa;• coordinare, organizzare ed allestire il servizio ristorante in base alle esigenze del banchetto;• elaborare ed utilizzare i prodotti alimentari (anche di qualità) in maniera da produrre pietanze;• calcolare e definire in linea generale il prezzo di vendita di un piatto e di un menu;• inserirsi in modo efficace nell'ambiente lavorativo con basi professionali
METODOLOGIE:	<ul style="list-style-type: none">• Esercitazione pratica in laboratorio con simulazioni pratiche



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"

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

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

Via Nazionale, 2 - 84040 Castelnuovo Cilento - tel. 0974/715036 - fax 0974/715777 - C.F.: 93017800652 - Cod. Mecc. SAIS032003

	<ul style="list-style-type: none">• 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
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>Strumenti per la verifica/valutazione formativa, sono il dialogo quotidiano con gli studenti e lo svolgimento di pratica operativa in laboratorio e con verifica orale/colloqui in classe, oltre alla verifica/correzione delle consegne assegnate.</p> <p>Vengono effettuate varie tipologie di prove per valutare le diverse competenze messe in atto dagli studenti.</p> <p>Infatti sono state effettuate verifiche orali, casi pratici in laboratorio di cucina, "simulazioni scritte di menu in base alle diverse esigenze della clientela e altri casi pratici attinenti al settore ristorativo"; prove semi-strutturate, composizioni e test di verifica.</p> <p>Interrogazioni orali non programmate e/o prove per l'orale: nella valutazione si tiene conto della padronanza dei metodi operativi, della capacità di orientamento in situazioni semplici e in situazioni complesse ma soprattutto dell'acquisizione del rigore espositivo.</p> <p>La valutazione complessiva tiene conto, oltre che del profitto, dell'interesse, della partecipazione, degli interventi costruttivi, della collaborazione con i compagni nel lavoro di gruppo, dell'impegno e dei progressi conseguiti durante l'anno scolastico.</p>



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"

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

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

Via Nazionale, 2 - 84040 Castelnuovo Cilento - tel. 0974/715036 - fax 0974/715777 - C.F.: 93017800652 - Cod. Mecc. SAIS032003

TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<ul style="list-style-type: none">• Libro di testo utilizzato è: Titolo Chef con <i>MasterLab Laboratorio di servizi enogastronomici settore Cucina</i>, Editore Le Monnier Scuola, Autore Gianni Frangini, Laboratorio di cucina• Fotocopie• Lim• Computer, Internet e software specifici• Google Drive
----------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

6.1.9 DISCIPLINA: Laboratorio Serv. Eno. Sett. Sala e Vendita

dal 30/10/2020 al 25/04/2021 Docente: Ciuccio Donatella,

dal 26/04/2021 in poi Docente : Ciaramella Rosa

CLASSE 5[^] ENO SERALE

COMPETENZE RAGGIUNTE

Gli alunni hanno raggiunto i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale:

- Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti locali e globali;
- Svolgere la propria attività operando in equipe, integrando le proprie competenze con le altre figure professionali al fine di erogare un servizio di qualità;
- Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico.

CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI

1. L'AZIENDA ENOGASTRONOMICA:

Tipologie di aziende ristorative.

La sicurezza: La sicurezza alimentare. Pulizia e disinfezione degli ambienti . La sicurezza sul lavoro.



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE “**ANCEL KEYS**”

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

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

Via Nazionale, 2 - 84040 Castelnuovo Cilento - tel. 0974/715036 - fax 0974/715777 - C.F.: 93017800652 - Cod. Mecc. **SAIS032003**

2. DALLA GASTRONOMIA ALL'ENOGASTRONOMIA:

Le abitudini alimentari.

I fattori che influenzano le scelte gastronomiche

3. IL VINO IN ITALIA E NEL MONDO

La produzione regionale

La produzione vitivinicola Europea

4. L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA:

Principi di marketing.

Gli strumenti di vendita.

Il Menu – Tipologie di menu

I mezzi di comunicazione.

La carta dei vini.

Il briefing.

5. ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE

L'analisi delle caratteristiche organolettiche:

L'analisi sensoriale

La degustazione dei cibi

La figura professionale del sommelier

L'attrezzatura per la degustazione

L'analisi organolettica del vino: l'esame visivo

L'esame olfattivo

L'esame gusto-olfattivo

L'abbinamento tra cibo e vino:

I principi di abbinamento

La successione dei vini a tavola

6. OPERARE DAVANTI AL CLIENTE

I cocktails:

Definizione e composizione

L'organizzazione del banco bar

La tecnica di miscelazione

Le tecniche di preparazione

Le decorazioni

La cultura del bere miscelato

Cocktails internazionali

7. EVENTI SPECIALI

Il banqueting: L'attività di banqueting - Gli operatori

Le occasioni e le tipologie di eventi

Il catering: L'attività di catering



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"

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

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

Via Nazionale, 2 - 84040 Castelnuovo Cilento - tel. 0974/715036 - fax 0974/715777 - C.F.: 93017800652 - Cod. Mecc. SAIS032003

Tecniche di produzione e trasporto
La produzione e la distribuzione itineranti
Il catering-banqueting.
La pianificazione del lavoro
Il buffet

EDUCAZ. CIVICA: La qualità e la tutela della tipicità. Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia.

ABILITA'

Abilità di base necessarie a svolgere mansioni o compiti semplici.
Abilità cognitive e pratiche di base necessarie all'uso di informazioni pertinenti per svolgere compiti e risolvere problemi ricorrenti usando strumenti e regole semplici.
Riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino attraverso le tecniche di degustazione, "analisi sensoriale del vino".
Proporre un corretto abbinamento cibo-vino.
Utilizzare le tecniche per la miscelazione di cocktails nazionali e internazionali.

METODOLOGIE

Abilità di base necessarie a svolgere mansioni o compiti semplici.
Abilità cognitive e pratiche di base necessarie all'uso di informazioni pertinenti per svolgere compiti e risolvere problemi ricorrenti usando strumenti e regole semplici.
Riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino attraverso le tecniche di degustazione, "analisi sensoriale del vino".
Proporre un corretto abbinamento cibo-vino.
Utilizzare le tecniche per la miscelazione di cocktails nazionali e internazionali.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Oltre ai colloqui utili per l'osservazione delle capacità comunicative, sono state somministrate prove strutturate che hanno richiesto la conoscenza dei termini, dei principi e dei procedimenti esposti. Inoltre, la lezione di laboratorio è stata occasione utile per verificare l'acquisizione degli argomenti di studio e la progressione nell'apprendimento. Si è deciso di attribuire uguale peso anche alle prove scritte per effettuare una media ponderata. Importanti per la valutazione sono stati l'impegno, la partecipazione, la puntualità, il rispetto dei compiti assegnati e l'acquisizione ed elaborazione delle conoscenze. Lo scopo essenziale è stato quello di aiutare i ragazzi ad esprimere le loro potenzialità.

TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI

In ordine alle lezioni svolte in modalità frontale, avendo a disposizione 2 ore settimanali tali lezioni sono state svolte mediante l'utilizzo di strumenti come la classica lavagna, la LIM, somministrazione di schede tecniche. Riguardo le lezioni svolte in modalità telematica invece, agli studenti sono stati inviati materiali inerenti agli argomenti specificati sopra, e in particolare, video di apprendimento delle relative tecniche di sala.



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"

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

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

Via Nazionale, 2 - 84040 Castelnuovo Cilento - tel. 0974/715036 - fax 0974/715777 - C.F.: 93017800652 - Cod. Mecc. SAIS032003

Lo strumento di lavoro fondamentale è stato il libro di testo: Laboratorio di servizi enogastronomici "MASTER LAB" Vol. Unico 4° e 5° classe, articolazione ENOGASTRONOMIA (A.Faracca, E. Gailè, A Capriotti, T. Ficcadenti).

7. CRITERI DI VALUTAZIONE

7.1 Criteri di valutazione in presenza e in D. A. D.

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.

Dal 6 marzo 2020 si è reso necessario introdurre nuove griglie per la valutazione della DAD approvate dal collegio dei docenti del 23 maggio 2020 e confermate per il corrente anno scolastico.

7.2 INDIVIDUAZIONE LAVORO CONCLUSIVO RELATIVO ALLE TEMATICHE INDIVIDUATE PER EDUCAZIONE CIVICA

Il lavoro conclusivo relativo alle tematiche individuate per educazione civica consiste nella produzione di un powerpoint interdisciplinare.

L'insegnamento di ed. civica è oggetto di valutazioni periodiche e finali, con l'attribuzione di un voto in decimi. Il docente cui sono stati affidati compiti di coordinamento acquisisce dai docenti del team o del consiglio gli elementi conoscitivi, desunti da prove già previste, o attraverso la valutazione della partecipazione alle attività progettuali e di potenziamento dell'offerta formativa. Sulla base di tali informazioni, il docente propone il voto in decimi da assegnare all'insegnamento di ed. civica.

7.3 Griglia per la valutazione D.a.D.

Cognome e nome: _____ Classe: _ Sezione __ Articolazione _____
Docente: _____ Materia/e: _____

Periodo della valutazione : Quadrimestre

Dal _____ al _____

Indicatore 1 - Partecipazione e senso di responsabilità					
Descrittori	Livelli				Punteggio
	Inadeguato 1-5	Sufficiente 6	Buono 7-8	Ottimo 9-10	
Frequenza e Puntualità					
Motivazione					



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"

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

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

Via Nazionale, 2 - 84040 Castelnuovo Cilento - tel. 0974/715036 - fax 0974/715777 - C.F.: 93017800652 - Cod. Mecc. SAIS032003

Indicatore 2 - Capacità di interazione					
Descrittori	Livelli				Punteggio
	Inadeguato 1-5	Sufficiente 6	Buono 7-8	Ottimo 9-10	
Con i Docenti					
Con i compagni di classe					
Indicatore 3 - Gestione informazioni e contenuti					
Descrittori	Livelli				Punteggio
	Inadeguato 1-5	Sufficiente 6	Buono 7-8	Ottimo 9-10	
Acquisizione dei contenuti					
Organizzazione e Utilizzazione - abilità e competenze					
Indicatore 4 - Capacità comunicativa					
Descrittori	Livelli				Punteggio
	Inadeguato 1-5	Sufficiente 6	Buono 7-8	Ottimo 9-10	
Efficacia del messaggio e correttezza termini					
Ascolto e confronto					
Indicatore 5 - Utilizzo risorse digitali					
Abilità digitali	Livelli				Punteggio
	Discontinuo o 1-5	Sufficiente 6	Buono 7-8	Ottimo 9-10	
Utilizzazione delle risorse digitali					
Realizzazione di prodotti digitali					
Totale					
Il totale va diviso col numero dei descrittori utilizzati (Utilizzare solo indicatori pertinenti alla classe e all'ordine di scuola)					Voto

Letture delle valutazioni:

Inadeguato/o (1-5)
Inadeguato senso di responsabilità/Necessita di frequenti sollecitazioni/Assolutamente non puntuale e non rispetta le consegne/Non propone soluzioni e non interagisce/Non gestisce le informazioni in maniera adeguata /Conoscenza dei contenuti insufficiente, abilità e competenze di base non conseguite, inadeguata capacità critica/Mediocre capacità comunicativa/Ha difficoltà nell'utilizzare le risorse della rete disponibili/Non realizza prodotti digitali.
Sufficiente (6)



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"

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

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

Via Nazionale, 2 - 84040 Castelnuovo Cilento - tel. 0974/715036 - fax 0974/715777 - C.F.: 93017800652 - Cod. Mecc. SAIS032003

Solo orientato è in grado di operare in maniera autonoma/È sufficientemente motivato, l'impegno è sufficiente/Non è sempre puntuale nel rispettare i tempi delle consegne/Riesce ad interagire con docenti e compagni/ Conoscenza dei contenuti sufficiente, abilità e competenze di base, capacità critiche elementari/La comunicazione è sufficiente/Utilizza le risorse della rete in modo poco ordinato e parziale.
Buono (7-8)
Opera in modo autonomo/È motivato e il suo impegno è cosciente/È regolare nel rispettare i tempi delle rimesse operative/È responsabile e collabora con i docenti e con i compagni/ Conoscenza dei contenuti discreta/buona, abilità e competenze di livello intermedio, discrete/buone capacità critiche /La capacità comunicativa è buona/Utilizza le risorse della rete a disposizione in modo cosciente e efficiente.
Ottimo (9-10)
Ottima motivazione con impegno significativo/Sempre puntuale nelle consegne/Sempre responsabile e collaborativo nei confronti delle attività proposte, con i docenti e con i compagni/ Conoscenza dei contenuti completa ed approfondita, abilità e competenze di livello avanzato, ottime capacità critiche e di rielaborazione personale/Ottima la capacità di comunicare/Ottimo uso delle risorse digitali che usa in modo efficace e costruttivo anche nella esecuzione di prodotti.

7.4 Griglia di valutazione del comportamento scolastico degli studenti

<ul style="list-style-type: none">- 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) sia in presenza che in DaD- Ottime capacità di relazioni interpersonali e comportamento maturo e responsabile nella DaD- Frequenza costante, assidua e puntuale nella DaD
<ul style="list-style-type: none">- 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) sia in presenza che in DaD- Equilibrio nei rapporti interpersonali e comportamento responsabile nella DaD- Frequenza assidua e quasi sempre puntuale nella DaD
<ul style="list-style-type: none">- 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) sia in presenza che in DaD- Buona capacità di autocontrollo sia in situazioni formali che informali e comportamento complessivamente adeguato nella DaD- Frequenza regolare e puntualità buone nella DaD
<ul style="list-style-type: none">- 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) sia in presenza che in DaD- Adeguata capacità di autocontrollo sia in situazioni formali che informali sia in presenza che nella DaD- Frequenza e puntualità non del tutto adeguate nella DaD



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"

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

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

Via Nazionale, 2 - 84040 Castelnuovo Cilento - tel. 0974/715036 - fax 0974/715777 - C.F.: 93017800652 - Cod. Mecc. SAIS032003

- | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none">- 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 e nella DaD- Rispetto poco puntuale delle consegne (compiti e verifiche) sia in presenza che in DaD- Debole capacità di autocontrollo- Difficoltà a rispettare l'impegno della frequenza e della puntualità nella DaD |
| <ul style="list-style-type: none">- Comportamento gravemente e ripetutamente scorretto nei confronti del personale docente e non docente, dei compagni e delle strutture scolastiche- Partecipazione disinteressata e incostante sia nella didattica in presenza che nella DaD- Rispetto saltuario delle consegne (compiti e verifiche) sia in presenza che in DaD- Scarsa capacità di autocontrollo- Ripetute assenze e frequenza saltuaria sia nelle attività in presenza che nella DaD |

7.5 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)

La Maturità 2021 è composta dal colloquio con i 6 commissari 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 dell'orale. I punteggi sono così ripartiti:

- **Punteggio Orale:** 40 punti
- **Totale dei crediti:** 60

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 ad un massimo di sessanta punti.

Questa la nuova ripartizione secondo il decreto del Miur del 16 maggio 2020

- **Terzo anno:** 11-18 punti
- **Quarto Anno:** 10-20 punti
- **Quinto Anno:** 11-22 punti

Il credito scolastico sarà attribuito fino a un massimo di 60 punti, di cui fino a 18 per la classe terza, fino a 20 per la classe quarta e fino a 22 per la classe quinta. Con l'orale verranno assegnati fino a 40 punti. La valutazione finale sarà espressa in centesimi, sarà possibile ottenere la **lode**.

Nella conduzione dei colloqui si terrà conto delle informazioni contenute nel **curriculum dello studente**, che comprende il percorso scolastico, ma anche le attività effettuate in altri ambiti, come sport, volontariato e attività culturali. Il numero di candidati che sostengono il colloquio non può essere superiore a 5 per giornata; l'ordine di convocazione dei candidati sarà secondo la lettera alfabetica stabilita in base al sorteggio dalle singole commissioni. **L'ammissione dei candidati** sarà disposta, in sede di scrutinio finale, dal Consiglio di classe. Saranno le istituzioni scolastiche a stabilire eventuali deroghe al requisito della frequenza, previsto per i tre quarti dell'orario individuale. Si deroga anche al monte orario previsto per i Percorsi per le competenze



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"

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

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

Via Nazionale, 2 - 84040 Castelnuovo Cilento - tel. 0974/715036 - fax 0974/715777 - C.F.: 93017800652 - Cod. Mecc. SAIS032003

trasversali e l'orientamento, che non rappresenta, anch'esso, un requisito di accesso. La commissione sarà interna, con il Presidente esterno.

Tabella di conversione dei crediti classe terza:

Media dei voti	Credito convertito ai sensi dell'allegato A al Dlgs.62/217	Nuovo credito attribuito per la classe terza
6	7 - 8	11 - 12
$6 < M \leq 7$	8 - 9	13 - 14
$7 < M \leq 8$	9 - 10	15 - 16
$8 < M \leq 9$	10 - 11	16 - 17
$9 < M \leq 10$	11 - 12	17 - 18

Tabella di conversione dei crediti classe quarta:

Media dei voti	Fasce di credito convertito ai sensi dell'allegato A al Dlgs.62/217 e dell'OM 11/2020	Nuovo credito attribuito per la classe quarta
$M < 6$	6 - 7	10 - 11
$M = 6$	8 - 9	12 - 13
$6 < M \leq 7$	9 - 10	14 - 15
$7 < M \leq 8$	10 - 11	16 - 17
$8 < M \leq 9$	11 - 12	18 - 19
$9 < M \leq 10$	12 - 13	19 - 20

Tabella per coloro che non abbiano ottenuto crediti in terza e quarta superiore

Media dei voti	Fasce di credito classe terza	Fasce di credito classe quarta
$M < 6$	-----	-----
$M = 6$	11 - 12	12 - 13
$6 < M \leq$	13 - 14	14 - 15
$7 < M \leq 8$	15 - 16	16 - 17
$8 < M \leq 9$	16 - 17	18 - 19
$9 < M \leq 10$	17 - 18	19 - 20



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"

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

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

Via Nazionale, 2 - 84040 Castelnuovo Cilento - tel. 0974/715036 - fax 0974/715777 - C.F.: 93017800652 - Cod. Mecc. SAIS032003

Attribuzione credito scolastico per la classe quinta in sede di ammissione all'esame

Media dei voti	Fasce di credito classe quinta
$M < 6$	11 - 12
$M = 6$	13 - 14
$6 < M \leq 7$	15 - 16
$7 < M \leq 8$	17 - 18
$8 < M \leq 9$	19 - 20
$9 < M \leq 10$	21 - 22

Attribuzione credito scolastico per la classe terza e per la classe quarta in sede di ammissione all'Esame di Stato

Media dei voti	Fasce di credito classe terza	Nuovo credito classe quarta
$M = 6$	11 - 12	12 - 13
$6 < M \leq 7$	13 - 14	14 - 15
$7 < M \leq 8$	15 - 16	16 - 17
$8 < M \leq 9$	16 - 17	18 - 19
$9 < M \leq 10$	17 - 18	19 - 20

7.6 Griglia di valutazione del colloquio

Allegato B Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Live lli	Descrittori	Pun ti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"

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

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

Via Nazionale, 2 - 84040 Castelnuovo Cilento - tel. 0974/715036 - fax 0974/715777 - C.F.: 93017800652 - Cod. Mecc. SAIS032003

quelle d'indirizzo	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
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	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
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	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
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	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"

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

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

Via Nazionale, 2 - 84040 Castelnuovo Cilento - tel. 0974/715036 - fax 0974/715777 - C.F.: 93017800652 - Cod. Mecc. SAIS032003

riflessione sulle esperienze personali	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	
Punteggio totale della prova				

8. ELABORATO FINALE ESAME DI STATO

8.1 TRACCE DELL' ELABORATO

Secondo quanto previsto dall'Ordinanza Ministeriale M.I. n.53 del 3 marzo 2021, la prima parte del colloquio d'esame di Stato 2020/21 verterà sulla discussione di un elaborato multidisciplinare concernente le discipline caratterizzanti il percorso di studio, individuate dal M. I., eventualmente integrato con riferimenti alle altre discipline. Le tracce sono state scelte ed abbinare agli alunni nel corso del consiglio di classe del 27 marzo 2021 ed inviate dalla segreteria entro il 30 aprile 2021 tramite posta elettronica all'indirizzo istituzionale degli alunni.

8.2 ARGOMENTO TRACCE DELL' ELABORATO FINALE

Elenco argomenti oggetto dell'elaborato omissis ai sensi della nota ministeriale che ne prevede l'esclusione della pubblicazione.

8.3 DOCENTI DI RIFERIMENTO E ALUNNI AD ESSI ASSEGNATI

I docenti di riferimento (tutor) sono tutti i componenti della commissione d'esame della classe 5^A A ENO SERALE: Guzzo Ester, Grambone Giovanni, Gorrasso Sinfarosa, Mondillo Domenico, La Mura Carmine, Ciaramella Rosa.

Di seguito è riportato l'abbinamento del docente tutor con alunni:

Guzzo Ester: alunno n. 7, alunno n. 12, alunno n. 13, alunno n. 15

Gorrasso Sinfarosa: alunno n. 17, alunno n.19, alunno n. 26

Grambone Giovanni: alunno n.18, alunno n.23, alunno n. 24

Mondillo Domenico: alunno n. 2, alunno n. 14, alunno n.25

La Mura Carmine: alunno n. 6, alunno n. 10, alunno n. 16

Ciaramella Rosa: alunno n. 4, alunno n. 9, alunno n. 21



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"

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

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

Via Nazionale, 2 - 84040 Castelnuovo Cilento - tel. 0974/715036 - fax 0974/715777 - C.F.: 93017800652 - Cod. Mecc. SAIS032003

* Gli alunni sono indicati seguendo l'ordine dell'elenco alfabetico presente su registro elettronico Argo (nel conteggio sono esclusi gli alunni ritirati)

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

COGNOME E NOME	DISCIPLINA	FIRMA
<i>Guzzo Ester</i>	Lingua e letteratura Italiana/ Storia	
<i>Malandrino Giulia</i>	Lingua Inglese	
<i>Grambone Giovanni</i>	Matematica	
<i>Gorraso Sinfarosa</i>	Lingua Francese	
<i>Sirica Irene</i>	Diritto e Tecniche Amministr. della Struttura Ricettiva	
<i>Mondillo Domenico</i>	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	
<i>La Mura Carmine</i>	Lab. Serv. Enogastronomici Settore Cucina	
<i>Ciaramella Rosa</i>	Lab. Serv. Enogastronomici Settore Sala	

Castelnuovo Cilento, 15/05/2021

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Maria Masella