



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
Esami di Stato 2021/22
Classe V sez. A
INDIRIZZO: Accoglienza Turistica

Il Consiglio di Classe

Monserrato Cortese	Maddalena	Italiano e Storia
Rella	Francesca	Diritto e Tecnica Amministrativa
Carbonara	Stefania	Scienza e cultura dell'alimentazione
Gonnella	Giovanna	Matematica
Licandro	Enrica	Accoglienza Turistica
Aquilino	Piero Stefano	Tecniche di Comunicazione
Convertini	Giandomenico	Lingua Inglese
Fazio	Maria Grazia	II Lingua straniera Francese
Colabello	Lucia	II Lingua straniera Spagnolo
Ricciardi	Gabriella	II Lingua straniera Tedesco
Lasaracina	Giuseppe	Scienze Motorie
D'Ambrosio	Massimiliano	IRC
Accettura	Rosa	Sostegno
Fraccascia	Vincenza	Sostegno
Lombardi	Michele	Coordinatore Educazione Civica

La coordinatrice

Gonnella Giovanna

Il Dirigente Scolastico

Scaramuzzi Francesco

CONTENUTI DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO	Pag 3
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	Pag 5
PROFILO INDIRIZZO PROFESSIONALE	Pag 7
QUADRO ORARIO DELLA CLASSE	Pag 11
DOCUMENTO PROGRAMMATICO ANNUALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	Pag 12
VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO (Criteri di valutazione Criteri attribuzione crediti)	Pag 13
GRIGLIE DI CONVERSIONE E GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO	Pag.15
PROVE D'ESAME E PERCORSI INTERDISCIPLINARI	Pag 17
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)	Pag. 19
ATTIVITÀ ED ESPERIENZE EXTRACURRICOLARI PER AMPLIAMENTO DELL' OFFERTA FORMATIVA	Pag 21
CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE	Pag 23
ALLEGATI RISERVATI	Pag 36

PRESENTAZIONE DELL' ISTITUTO

Le origini dell'IISS "Rosa Luxemburg" risalgono agli anni Settanta quando nasce come sezione staccata dell'Istituto professionale Femminile "Severina De Lilla" di Bari. Negli anni, la sezione staccata di Acquaviva si fa conoscere ed apprezzare sul territorio e continua a crescere tanto da diventare autonoma. Nel 1991 è ultimata la nuova sede e l'Istituto viene intestato alla figura di Rosa Luxemburg. Nell'anno 1992, in seguito alla riforma dei professionali femminili, l'Istituto diventa "Istituto professionale per i Servizi Sociali". Intanto, i cambiamenti culturali e la sempre più massiccia diffusione di nuove tecnologie creano una nuova domanda di istruzione e formazione che il nostro Istituto ha saputo cogliere con l'istituzione, nell'a.s. '95-'96, del settore della "Grafica Pubblicitaria", che riscuote immediatamente un notevole richiamo per gli studenti. E' del 2000 la legge sull'autonomia delle istituzioni scolastiche che, come si legge negli art. 1-2 (DPR 8 marzo 1999 n. 275), si *sostanzia nella progettazione e nella realizzazione di interventi educativi, formativi e di istruzione mirati allo sviluppo della persona umana, adeguati ai diversi contesti, alla domanda delle famiglie e alle caratteristiche specifiche dei soggetti coinvolti, al fine di garantire il loro **successo formativo***.

Una sfida che l'Istituto Rosa Luxemburg ha saputo affrontare caratterizzandosi sul territorio come istituzione flessibile ai cambiamenti del mondo del lavoro e nello stesso tempo attenta ai bisogni e alle aspettative dei giovani e delle loro famiglie, rispettando la sua vocazione all'inclusione dell'alunno.

Dal 2004 l'Istituto è diventato Centro Risorse Territoriale per il recupero della dispersione scolastica. I fondi europei hanno consentito di realizzare nuovi laboratori, una nuova palestra e una biblioteca-emeroteca multimediale. In seguito alla nuova Riforma in vigore a partire dall'a.s. 2010-2011, è stata autorizzata l'attivazione del Liceo Artistico con due indirizzi, Grafico e Multimediale, che riconosce la professionalità e la forte connotazione, sia in ambito grafico che nel trattamento immagini, raggiunto dal nostro Istituto.

A partire dall'anno scolastico 2015/16 è stato autorizzato l'avvio dell'Istituto *Tecnico per l'Agraria, l'Agroalimentare e l'Agroindustria*, una nuova opportunità di formazione e di istruzione, che si aggiunge ai nostri tradizionali e avviati settori di lavoro.

Con il DPR n.133 del 31 luglio 2017 sono state apportate integrazioni al DPR n.87/2010 riguardante il riordino degli Istituti Professionali. A partire dall'anno scolastico 2018/19 sono stati attivati due nuovi indirizzi: *Servizi sanità e Assistenza Sociale* nel quale confluisce l'esperienza dei Servizi Socio-sanitari e i *Servizi per la Cultura e lo Spettacolo* che riconosce la professionalità e la forte connotazione in ambito grafico e in relazione al trattamento immagini che ha raggiunto il nostro Istituto.

Da questo anno scolastico abbiamo acquisito l'indirizzo *Professionale Servizi per Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera* (Enogastronomia-Servizi di Sala e Vendita-Accoglienza Turistica), sito a Casamassima.

Pertanto gli indirizzi di studio presenti oggi nel nostro Istituto sono:

- ✓ Il Liceo Artistico con indirizzo Grafico e Multimediale
- ✓ Il Professionale per Servizi socio-sanitari, e Servizi sanità e Assistenza Sociale
- ✓ Il Professionale per Servizi Commerciali per la Promozione Grafico-Pubblicitaria (percorso a conclusione)
- ✓ Il Professionale Servizi per la Cultura e lo Spettacolo
- ✓ Il Tecnico per l'Agraria, l'Agroalimentare e l'Agroindustria

- ✓ Corso serale per Operatori dei Servizi Socio Sanitari
- ✓ Professionale Servizi per Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera (Enogastronomia-Servizi di Sala e Vendita-Accoglienza Turistica)
- ✓ Corso serale per Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Il PTOF ha definito la programmazione e le scelte didattiche e formative del nostro Istituto, nel quadro del sistema scolastico e nazionale, tenendo conto delle reali risorse della scuola e della realtà sociale del territorio, con il quale si è sempre cercato di raccordarsi.

Il percorso di insegnamento-apprendimento individuato è finalizzato a garantire agli alunni il conseguimento di una concreta formazione di base, soprattutto nelle discipline caratterizzanti l'indirizzo, ed è volto all'acquisizione di competenze specifiche.

Alla piena attuazione di tali obiettivi convergono la programmazione didattico disciplinare per competenze, (D.M. 139 dell'agosto 2007, Regolamento recante norme in materia di adempimento dell'obbligo di istruzione che, all'art. 1, declina i saperi e le competenze di base per l'assolvimento dell'obbligo di istruzione relativamente a quattro assi culturali e il Regolamento sul riordino dei diversi Istituti Secondari di Secondo Grado, di marzo 2010 e le successive Linee guida per il passaggio al nuovo ordinamento degli Istituti Tecnici e degli Istituti Professionale) l'attuazione di vari progetti attuati negli anni, le visite guidate, la partecipazione ad attività di animazione, tutti interventi finalizzati a sollecitare e ad esaltare potenzialità, creatività, attitudini ed interessi di ciascuno studente.

Come ha affermato il nostro D.S. nel Messaggio contenuto nel PTOF: *“La sfida educativa del nostro secolo parte dal riconoscimento che non è più possibile fare riferimento ad un complesso fisso e accettato di valori, di concetti, strutture culturali e nodi epistemologici condivisi. La caratteristica principale del nostro tempo è la presenza contemporanea di differenti approcci razionali che innescano punti di vista, epistemologie, organizzazioni culturali simultaneamente attivi. Così la nostra sfida educativa si è radicalmente trasformata: da “Come possiamo cambiare il comportamento dei nostri studenti per integrarli meglio nella nostra società” a “Come possiamo modificare la nostra organizzazione educativa e didattica per poter includere meglio i valori, le culture e i contenuti di cui i nostri alunni sono portatori”.*

In questo passaggio dall'Integrazione all'Inclusione consisterà, a nostro avviso, l'opportunità cruciale del nostro lavoro di educatori: come rendere le nostre istituzioni scolastiche flessibili e inclusive a tal punto da costruire un'educazione il più possibile individuale, nella quale ciascuno possa trovare i giusti strumenti per accrescere le proprie competenze, come una parte significativa del nostro puzzle culturale e professionale. L'atteggiamento pedagogico fondamentale che noi del Rosa Luxemburg vogliamo mettere in atto è quello citato da Edgar Morin: accogliere e dare il benvenuto con gioia e prontezza all'Inaspettato. Essere pronti a costruire una pedagogia portatile in grado di affrontare la sfida delle differenze, prendersi cura di esse, far sì che siano la ricchezza del nostro futuro.

Maggiori informazioni possono essere ottenute consultando il PTOF online, sul sito del nostro Istituto.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe **Quinta** della sezione **A** dell'indirizzo **Servizi per Enogastronomia e Ospitalità alberghiera settore "Accoglienza Turistica"** (sede **Casamassima**) è composta da 17 alunni (n. 13 maschi e n. 4 femmine) provenienti da Casamassima, Cellamare, Sammichele di Bari, Valenzano, Noicattaro e Triggiano, Turi. È presente un ragazzo ripetente proveniente dalla VA Accoglienza del medesimo Istituto.

Vi sono, inoltre, due alunni con programmazione paritaria (*Allegati riservati 1 e 2*), uno con scarsa frequenza e l'altro con un numero elevato di assenze; uno dei due è seguito anche dall'educatrice nella persona della dott.ssa Rizzi Antonella. Non sono presenti alunni BES e DSA.

Purtroppo la frequenza discontinua ha caratterizzato la maggior parte degli alunni di questa classe sin dall'inizio dell'anno scolastico, nonostante i continui richiami verbali e scritti nei confronti degli stessi, ma anche fonogrammi e mail di comunicazione rivolte ai genitori, anche da parte del Dirigente Scolastico e non solo della coordinatrice.

In molte situazioni un gruppo consistente della classe ha mostrato atteggiamenti infantili che non hanno permesso, soprattutto nel Trimestre, il regolare svolgimento delle lezioni fino al punto di dover prendere per alcuni dei provvedimenti disciplinari.

Per quanto riguarda il profitto il livello della classe è basso tranne pochi casi sporadici in cui si è al di sopra della sufficienza. Interesse, impegno ed entusiasmo verso lo studio sono caratteristiche che non sempre appartengono a questa classe nonostante i diversi tentativi da parte del corpo docente a stimolarli e a motivarli nella valorizzazione e nel miglioramento delle proprie competenze, nella maggior parte dei casi senza successo. Non è stato di aiuto l'ambiente sociale e culturale di provenienza degli alunni in quanto risulta essere eterogeneo per quello che riguarda gli stimoli culturali.

Ad ogni modo, la classe si presenta non omogenea per quanto concerne i prerequisiti di base, le competenze cognitive e i ritmi di apprendimento dimostrati nel tempo.

In particolare, si può sintetizzare la situazione complessiva in merito ai risultati ottenuti dalla classe così come segue:

- un congruo numero caratterizzato da lacune pregresse e/o con limiti derivanti da una preparazione di base poco assimilata, da una partecipazione superficiale e discontinua, da uno studio piuttosto mnemonico, ha conseguito risultati accettabili, evidenziando però ancora profonde difficoltà nell'organizzazione del lavoro, e nella capacità di operare autonomamente collegamenti tra discipline;
- un piccolo gruppo ha dimostrato un impegno più settoriale, raggiungendo risultati soddisfacenti soprattutto in alcuni ambiti, riuscendo comunque a utilizzare le conoscenze acquisite e a rielaborarle in modo autonomo con risultati adeguati alle potenzialità ed alle inclinazioni. Permane, tuttavia, una criticità espositiva;
- un ristretto numero di alunni, sufficientemente motivato, riesce ad analizzare e correlare tra loro i contenuti delle varie discipline, a rielaborare e approfondire in modo critico e personale. In

particolare emerge qualche elemento che, per l'impegno sempre serio e puntuale, ha raggiunto fin dall'inizio del percorso scolastico, un buon livello di preparazione e maturità.

Nel corso del triennio, gli insegnanti hanno costantemente mirato al conseguimento degli obiettivi fissati nelle programmazioni con sguardo attento al potenziamento delle abilità trasversali, al raggiungimento delle competenze specifiche, all'acquisizione di metodi di studio autonomi e critici spendibili sia in ambito lavorativo sia in vista di una eventuale prosecuzione del percorso formativo in ambito universitario.

Sono state adottate le più disparate strategie miranti a sollecitare, soprattutto negli alunni più deboli, la motivazione allo studio, al rinforzo delle competenze di base, per prevenire e contrastare i possibili fallimenti e abbandoni scolastici; tuttavia questi tentativi sono risultati vani per due alunni che hanno interrotto la frequenza agli inizi del pentamestre.

Per quanto attiene alle verifiche, esse sono state di tipo orale e scritto con ampia tolleranza e flessibilità da parte del corpo docente qualora si sono presentati casi di Covid tra gli alunni, permettendo un recupero prima di ogni eventuale verifica e, come predisposto dalla scuola, garantendo la partecipazione alle lezioni con la DDI per tali alunni. A tal fine anche nell'anno scolastico in corso è stato fatto largo uso della piattaforma G-suite, ambiente Classroom, utilizzando quanto la piattaforma stessa offre per interagire con gli alunni.

Nella valutazione finale di ciascuna disciplina sono stati considerati sia i risultati raggiunti in base all'impegno, alla partecipazione, all'interesse dimostrati, ai progressi ottenuti nell'apprendimento, all'apporto individuale e critico degli alunni e al comportamento nei confronti della scuola nel suo insieme (compagni, docenti, personale non docente), sia l'acquisizione di competenze riferibili al PECUP.

Nelle scelte programmatiche si è tenuto conto dei livelli di partenza della classe e delle caratteristiche dell'utenza. La scansione dell'anno scolastico in Trimestre e Pentamestre ha consentito di mettere in atto diverse strategie per il recupero di carenze disciplinari. Oltre che in itinere, il recupero è avvenuto attraverso percorsi individuali, al termine dei quali sono state svolte prove di verifica.

Il quadro generale che emerge può essere così riassunto:

- a) dal punto di vista della **disciplina**, della **socializzazione**, della **partecipazione** e dell'**impegno**, una parte degli alunni mostra senso di responsabilità e apprezzabile consapevolezza dei propri doveri; vi è comunque un altro gruppo di alunni per i quali non risultano pienamente sufficienti i livelli di partecipazione, di attenzione, di impegno e di studio giornalieri.
- b) Dal punto di vista **cognitivo**, considerando anche i dati raccolti da ciascun docente nel corso degli anni precedenti, il Consiglio di Classe indica che il livello globale del gruppo classe è per la gran parte "medio-basso", con una ristrettissima minoranza di livello "medio-alto".

PROFILO INDIRIZZO PROFESSIONALE

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

L'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali, che caratterizzano l'obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico- sociale. Gli studenti degli istituti professionali conseguono la propria preparazione di base con l'uso sistematico di metodi che, attraverso la personalizzazione dei percorsi, valorizzano l'apprendimento in contesti formali, non formali e informali. Le aree di indirizzo, presenti sin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi. I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del percorso quinquennale, consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari, nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia. A tale scopo, viene assicurato nel corso del quinquennio un orientamento permanente che favorisce, da parte degli studenti, scelte fondate e consapevoli.

Risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi degli istituti professionali hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze basate sull'integrazione tra i saperi tecnico-professionali e i saperi linguistici e storico-sociali, da esercitare nei diversi contesti operativi di riferimento. A conclusione dei percorsi degli istituti professionali, gli studenti sono in grado di:

- 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;
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;

- riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico professionale correlate ai settori di riferimento;
- 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 linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
- riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;
- 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; utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;
- comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi; utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;
- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri; utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;
- compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente;
- partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.

SETTORE “SERVIZI” PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITA’ ALBERGHIERA

Il profilo del settore dei servizi si caratterizza per una cultura che consente di agire con autonomia e responsabilità nel sistema delle relazioni tra il tecnico, il destinatario del servizio e le altre figure professionali coinvolte nei processi di lavoro. Tali connotazioni si realizzano mobilitando i saperi specifici e le altre qualità personali coerenti con le caratteristiche dell'indirizzo. Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, sono in grado di:

- 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;
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire 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;
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;
- 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;
- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

Per raggiungere questi risultati occorre il concorso e la piena valorizzazione di tutti gli aspetti del lavoro scolastico:

- lo studio delle discipline in una prospettiva sistematica, storica e critica;
- la pratica dei metodi di indagine propri dei diversi ambiti disciplinari;
- l'esercizio di lettura, analisi, traduzione di testi letterari;
- l'uso costante del laboratorio per l'insegnamento delle discipline scientifiche;
- la pratica dell'argomentazione e del confronto;
- la cura di una modalità espositiva scritta e orale corretta, pertinente, efficace e personale;

- l'uso degli strumenti multimediali a supporto dello studio e della ricerca.

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Nell'articolazione "Accoglienza turistica", il Diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

QUADRO ORARIO DELLA CLASSE

**B3 - indirizzo “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”
ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL’AREA DI INDIRIZZO
ARTICOLAZIONE: “ACCOGLIENZA TURISTICA”**

Discipline	ORE ANNUE				
	Primo biennio		Secondo biennio		5° anno
	1	2	3	4	5
Scienze integrate (Fisica)	66				
Scienze integrate (Chimica)		66			
Scienza degli alimenti	66	66			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	66 ** (°)	66 ** (°)			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	66 ** (°)	66 ** (°)			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	66**	66**			
Seconda lingua straniera	66	66	99	99	99
ARTICOLAZIONE: “ACCOGLIENZA TURISTICA”					
Scienza e cultura dell'alimentazione			132	66	66
<i>di cui in compresenza</i>			66 *		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			132	198	198
Tecniche di comunicazione				66	66
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica			198**	132**	132**
Ore totali	396	396	561	561	561
<i>di cui in compresenza</i>			66*		

DOCUMENTO PROGRAMMATICO ANNUALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER COMPETENZE

CLASSE: V SEZ.: A INDIRIZZO: Accoglienza Turistica

Docente Coordinatore: Gonnella Giovanna

METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO, MODALITÀ E STRUMENTI DI LAVORO

Ciascun docente ha elaborato il proprio Piano di lavoro annuale nel quale sono state indicate competenze e abilità per area e disciplina, i metodi, i criteri di verifica e di valutazione, gli strumenti propri delle varie discipline. Obiettivo comune è stato comunque quello di seguire assiduamente lo studente nella normale attività didattica, nella puntualità e nell'ordine dell'esecuzione dei compiti assegnati, nell'attenzione prestata al dialogo educativo. Tutti gli insegnanti hanno orientato, inoltre, il proprio lavoro verso un coinvolgimento diretto ed attivo degli alunni mediante la didattica laboratoriale e dando spazio, in ogni materia, ai seguenti tipi di attività in classe:

- lezione frontale interattiva;
- lezione-laboratorio;
- lezioni svolte dagli studenti stessi attraverso la preparazione di lavori individuali o di gruppo;
- lavori di gruppo;
- scoperta guidata; - *problem solving*
- elaborazione di mappe concettuali funzionali ad una acquisizione più solida ed efficace degli argomenti studiati;
- esercitazioni proposte e/o guidate dall'insegnante;
- lettura ed elaborazione di tabelle, grafici, immagini, schemi
- uso della piattaforma G-suite
- interazione con Google Classroom

ATTIVITA' DI RECUPERO, COMPLEMENTARI ED INTEGRATIVE.

Dopo le verifiche iniziali, sia scritte che orali, attraverso le quali è stato possibile individuare il livello di preparazione individuale nelle singole discipline, gli insegnanti hanno adottato le seguenti strategie volte al recupero delle lacune evidenziate:

- 1) informando con chiarezza gli allievi in merito alle conoscenze, alle abilità e alle competenze metodologiche nelle quali sono risultati carenti;
- 2) operando una revisione degli argomenti in cui la maggioranza degli alunni ha dimostrato di avere problemi di assimilazione;
- 3) predisponendo esercizi individualizzati per gli alunni che hanno manifestato maggiori difficoltà nell'acquisizione dei contenuti disciplinari.

VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

(Criteri di valutazione - Criteri attribuzione crediti)

Criteri di valutazione

La **valutazione** ha tenuto conto del processo di apprendimento, del comportamento e del rendimento scolastico complessivo degli alunni. La valutazione ha concorso, con la sua finalità anche formativa e attraverso l'individuazione delle potenzialità e delle carenze di ciascun alunno, ai processi di autovalutazione degli alunni medesimi, al miglioramento dei livelli di conoscenza e al successo formativo, anche in coerenza con l'obiettivo dell'apprendimento permanente..." Strategia di Lisbona nel settore dell'istruzione e della formazione" (Art. 1 comma 3 del DPR n.12/2009).

Nel corso del quinquennio, il Consiglio di classe, in linea con una politica di prevenzione dell'insuccesso ha cercato strategie e interventi atti a favorire il successo scolastico di tutti gli studenti, attraverso tutte le possibili azioni per un approccio positivo allo studio.

Il processo di valutazione si è articolato nelle seguenti fasi:

1. valutazione diagnostica, tesa ad individuare livelli e abilità di base al fine di impostare le strategie didattiche successive, effettuata mediante osservazioni sistematiche per rilevare conoscenze, abilità e competenze relative ai livelli di partenza;
2. valutazione formativa, a verifica dell'efficacia dell'azione didattica con momenti valutativi di osservazione, feedback continuo sui percorsi formativi, prove periodiche svolte anche durante l'attuazione della didattica integrata;
3. valutazione sommativa, relativa ai livelli di abilità e competenze degli allievi raggiunti al termine del percorso scolastico.

Nella formulazione del giudizio finale la valutazione si è concentrata sul processo di apprendimento: da una parte il livello oggettivo raggiunto in termini di conoscenze, abilità e competenze relative a ciascuna disciplina, dall'altra i progressi compiuti rispetto ai livelli di partenza, la partecipazione all'attività didattica, l'impegno dimostrato, l'autonomia organizzativa, la capacità di autovalutazione e di auto-orientamento.

Le numerose e varie attività laboratoriali offerte dalla scuola nel corso del quinquennio hanno promosso negli alunni lo sviluppo delle competenze di cittadinanza in contesti informali di apprendimento e hanno consentito ai docenti di focalizzare l'attenzione sui processi di acquisizione delle competenze e di ottenere così una valutazione formativa completa.

L'accertamento degli apprendimenti disciplinari si è effettuato mediante verifiche in itinere nel corso dell'attività didattica e sommativa a conclusione di ogni percorso didattico realizzate anche in modalità DDI attraverso video- conferenze sulla piattaforma Meet di G-suite e Google Classroom.

Esse sono consistite in:

- prove scritte: attività di ricerca individuali o in forma collaborativa a gruppi, test on line (anche temporizzati), riassunti e relazioni, testi argomentativi, schematizzazioni e mappe concettuali, relazioni brevi, esercizi di varia tipologia, soluzioni di problemi, questionari e test...
- prove orali: colloqui, interventi, discussioni su argomenti di studio, esposizione di

attività svolte, presentazioni ...

L'attribuzione del voto è stata formulata sulla base di indicatori relativi agli obiettivi prefissati nelle programmazioni disciplinari per classi parallele dei Consigli di classe, attraverso criteri di valutazione condivisi e approvati dal Collegio dei docenti.

I materiali relativi alle Griglie di valutazione delle prove scritte e orali e alla valutazione delle Competenze sono presenti sul sito dell'Istituto.

Non sempre è stato possibile rispettare il numero di verifiche stabilite nei singoli dipartimenti a causa di una didattica che si è dovuta adattare ripetutamente alla situazione epidemiologia emergenziale in atto.

Criteri per l'attribuzione del voto sommativo finale con aspetti formativi

1. Determinazione del voto relativo agli obiettivi didattici e al conseguimento delle competenze attraverso i consueti strumenti di valutazione (griglie di valutazione usualmente adoperate)
2. correzione del voto relativo agli obiettivi didattici e al conseguimento delle competenze attraverso l'analisi dei processi formativi attraverso cui lo studente ha posto in atto la sua propria partecipazione alla didattica a distanza:
 - a. Il processo (come lavora, come si relaziona, la diligenza, la puntualità, la capacità di far fronte alle crisi, ecc.) mediante griglia per l'osservazione del processo formativo dell'alunno in relazione con gli aspetti valutativi sommativi;
 - b. Il prodotto (mediante la valutazione degli elementi importanti propri del prodotto)
 - c. La riflessione ricostruzione mediante la relazione scritta e orale individuale sul lavoro svolto

La Valutazione degli alunni H ai sensi della L. 104/1992

In merito alla valutazione degli studenti H, ai sensi della L. 104/1992, sono state mantenute attive le misure previste dal PEI (Piano Educativo Individualizzato) di ciascuno studente.

Per quanto riguarda la valutazione dell'esame scritto e orale, per entrambi gli alunni saranno seguite le Griglie di valutazione previste dall'O.M. come per l'intera classe trattandosi di programmazioni paritarie. Ad ogni modo si prediligono i contenuti alla forma.

Si ribadisce, in sede d'esame, la necessità *dell'affiancamento del docente specializzato*.

Credito scolastico

Relativamente al **Credito Scolastico**, così come recita l'art.11 dell'O.M. n.65 del 14 marzo 2022 *"Per il corrente anno scolastico il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di **cinquanta** punti. I consigli di classe attribuiscono il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo e procedono a convertire il suddetto credito in cinquantesimi sulla base della tabella 1 di cui all'allegato C" (di seguito riportate).*

Inoltre, il Collegio dei Docenti in data 08/09/21 ha deliberato che sia attribuito il massimo della banda di oscillazione in presenza di almeno due dei seguenti criteri:

a) (obbligatorio) **frequenza scolastica**, con un numero di assenze non superiore ai 30 giorni (*Si potrà derogare al vincolo di questo criterio, solo su proposta del docente Coordinatore di Classe e solo ed esclusivamente per i seguenti motivi: presentazione di certificazione ospedaliera attestante un ricovero di almeno 5 giorni; certificazione attestante assenza per motivi di salute legati alla pandemia da Covid-19*)

b) unitamente ad almeno **1 (un) criterio** fra quelli sotto elencati

- voto di condotta, quale espressione di partecipazione, impegno e correttezza comportamentale superiore a 8 (otto);

- media dei voti pari o superiore alla media della fascia di appartenenza;
- partecipazione a corsi e/o, in generale, attività, organizzati dall'Istituto;
- valutazione estremamente positiva nell'ambito delle attività di Alternanza Scuola-lavoro.

➤ **l'integrazione di n. 1 punto di credito scolastico**, in sede di scrutinio finale, a favore degli studenti frequentanti la classe quinta per i quali fossero presenti contemporaneamente i 5 criteri individuati per la determinazione del credito stesso.

N.B. Per la conversione del credito scolastico complessivo si fa riferimento alla Tabella 1 dell'Allegato C dell'Ordinanza Ministeriale n.65 del 14 marzo 2022 e all'Allegato A del D.L. 62/2017 di seguito riportati nella sezione dedicata alle griglie di conversione e valutazione delle prove d'esame del presente Documento.

GRIGLIE DI CONVERSIONE E GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO

Tabella 1
Conversione del credito
scolastico complessivo

Punteggio in base 40	Punteggio in base 50
21	26
22	28
23	29
24	30
25	31
26	33
27	34
28	35
29	36
30	38
31	39
32	40
33	41
34	43
35	44
36	45
37	46
38	48
39	49
40	50

**Allegato C (O.M. n.65 del
14 marzo 2022)**

Tabella 2
Conversione del
punteggio della prima
prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 15
1	1
2	1.50
3	2
4	3
5	4
6	4.50
7	5
8	6
9	7
10	7.50
11	8
12	9
13	10
14	10.50
15	11
16	12
17	13
18	13.50
19	14
20	15

Tabella 3
Conversione del punteggio
della seconda prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 10
1	0.50
2	1
3	1.50
4	2
5	2.50
6	3
7	3.50
8	4
9	4.50
10	5
11	5.50
12	6
13	6.50
14	7
15	7.50
16	8
17	8.50
18	9
19	9.50
20	10

ALLEGATO A (D.L. 62/2017)

TABELLA

Attribuzione credito scolastico

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

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0,50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1,50 - 3,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 - 4,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6,50 - 7	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0,50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,50 - 3,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 - 4,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 - 5,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50 - 3,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 - 4,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 - 5,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2 - 2,50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2 - 2,50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
Punteggio totale della prova				

Firmato digitalmente da
 BIANCHI PATRIZIO
 C = IT
 O = MINISTERO
 DELL'ISTRUZIONE

PROVE D'ESAME E PERCORSI INTERDISCIPLINARI

“Le prove d’esame di cui all’articolo 17 del d. lgs 62/2017 sono sostituite da una prima prova scritta nazionale di lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l’insegnamento, da una seconda prova scritta ... predisposta, con le modalità di cui all’art. 20, in conformità ai quadri di riferimento allegati al d.m. n. 769 del 2018, affinché detta prova sia aderente alle attività didattiche effettivamente svolte nel corso dell’anno scolastico sulle specifiche discipline di indirizzo, e da un colloquio” (*Art.17 O.M. n.65 del 14 marzo 2022*).

Per quanto riportato nell’Art.20 della medesima Ordinanza, la seconda prova in DTAR (Diritto e Tecniche Amministrative nelle Strutture Ricettive) si svolgerà in forma scritta e sarà intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dell’indirizzo in esame. Poiché nell’istituzione scolastica è presente un’unica classe dell’indirizzo Accoglienza Turistica, l’elaborazione delle tre proposte di tracce sarà effettuata dalla singola sottocommissione, entro il 22 giugno, sulla base delle proposte avanzate dal docente titolare della disciplina oggetto della prova. Il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta si procederà al sorteggio. Le caratteristiche della seconda prova scritta sono indicate nei quadri di riferimento adottati con d.m. 769 del 2018.

Saranno attribuiti un massimo **quindici** punti per la prima prova scritta e di **dieci** punti per la seconda prova scritta.

Come recita l’Art.22 dell’O.M. 65/2022, il colloquio avrà la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). A tal fine, la commissione nel corso del colloquio proporrà al candidato di analizzare testi, documenti, esperienze, grafici e immagini per verificare l’acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline, nonché la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e metterle in relazione, per argomentare in maniera critica e personale.

La scelta di questi spunti deve quindi, in coerenza con il documento:

- “favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline”
- tenere conto del percorso didattico svolto, in coerenza con il documento di classe.

In considerazione del carattere pluridisciplinare del colloquio dell’Esame di Stato, per consentire agli alunni di cogliere l’intima connessione dei saperi e di elaborare percorsi didattici trasversali, il Consiglio di classe ha individuato e proposto alla classe i seguenti nuclei tematici pluridisciplinari:

- 1. Comunicazione turistica**
- 2. Etica professionale**
- 3. Il turismo e le nuove tendenze di mercato.**

le cui competenze interdisciplinari sono:

1. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, professionali;

2. Individuare e utilizzare gli opportuni registri linguistici e gli strumenti di comunicazione e team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;
3. Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e sapere orientarsi agevolmente tra testi e autori fondamentali, in relazione anche alle componenti professionali correlate al settore di riferimento;
4. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;
5. Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
6. 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.
7. 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.
8. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
9. Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
10. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all' economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
11. Agire nel sistema qualità, relativo alla filiera produttiva di interesse.
12. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
13. Padroneggiare capacità motorie ed espressive, quali manifestazioni dell'identità personale, sociale e culturale.

Alla prova orale saranno attribuiti **venticinque** punti.

Entro la fine del mese di maggio saranno svolte simulazioni delle prove d'esame.

Le discipline coinvolte nella prova orale saranno: Italiano, Storia, DTAR, Accoglienza Turistica, Inglese, Matematica, Scienze Motorie, Educazione Civica.

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E DI ORIENTAMENTO PCTO

Il percorso per le competenze trasversali e l'orientamento si è posto l'obiettivo di trasmettere alle giovani generazioni il valore del lavoro, oltre a correggere una visione della scuola come isola volutamente estranea ai processi di trasformazione economica e produttiva in atto. Tale percorso formativo è stato progettato, attuato e valutato dall'istituto in collaborazione con le imprese, con le rispettive associazioni di rappresentanza e con le camere di commercio, industria, artigianato al fine di assicurare ai giovani, oltre alla conoscenza di base, l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro.

Particolare attenzione è stata posta agli aspetti legati alla sicurezza nei luoghi di lavoro. La frequenza di corsi in tal senso è stata convalidata da un attestato, che rientra nelle certificazioni del percorso. Sono state riconosciute come attività del percorso anche la partecipazione a manifestazioni, seminari, eventi, fiere, incontri con esperti del lavoro presso la scuola e/o presso associazioni di categoria, percorsi di orientamento universitario, enti pubblici e privati e terzo settore presenti sul territorio.

Lo sviluppo delle competenze professionali è stato significativo soprattutto nel triennio conclusivo, anche se l'emergenza sanitaria Covid-19 ha essenzialmente privato i discenti della possibilità di intraprendere dei percorsi strutturati di attività pratica presso aziende di settore.

Poiché gli alunni hanno potuto completare parzialmente i loro percorsi a causa della sospensione di tutte le attività esterne agli edifici scolastici organizzate per la realizzazione dei Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento a seguito del DPCM 4 marzo 2020 e successivi, durante il quarto e quinto anno si è provveduto a compensare alla mancanza di attività pratica mediante una valutazione delle competenze e abilità curricolari realizzata durante le lezioni con i docenti di classe così come attraverso la progettazione di moduli teorici relativi alle competenze professionalizzanti, che si sono tenuti sia in modalità on line che in presenza con degli esperti esterni.

Temi di interesse generale del progetto PCTO

- aspetti normativi della sicurezza sui luoghi di lavoro; · organizzazione aziendale, sistemi di qualità, attività di orientamento professionale e al lavoro; · progetti di ampliamento dell'offerta formativa;
- elementi di base di diritto del lavoro;
- elementi di base di comunicazione nelle organizzazioni; giovani ed impresa; incontri di orientamento per il lavoro.

Temi dedicati per le singole aree di competenza

- Attività da svolgersi utilizzando la didattica laboratoriale;
- Lezioni di approfondimento su argomenti tecnici del settore;

- Presentazione dei profili professionali e le competenze da sviluppare nel percorso di PCTO; ·
- Rielaborazione attività del progetto PCTO.

Profilo professionale raggiunto

A conclusione del percorso triennale dell'alternanza si sono raggiunte quelle competenze ed abilità attinenti allo specifico indirizzo del settore di accoglienza riassumibili nelle seguenti linee: ·

- Favorire lo sviluppo di abilità di osservazione dei modelli organizzativi di lavoro (organigrammi, ruoli e funzioni), delle modalità operative delle aree di attività (processi) con l'obiettivo di introdursi, guidati, nelle fasi e nei ruoli lavorativi.
- Favorire l'acquisizione di competenze nell'uso di mezzi, strumenti e tecniche in settori diversi, adattando nozioni teoriche a situazioni pratiche.
- Favorire l'acquisizione di nuove conoscenze e competenze trasversali e specifiche del settore di attività nell'utilizzo di strumenti e/o tecniche di lavoro
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Valorizzare e favorire la promozione del territorio individuando le nuove tendenze del movimento turistico.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza.
- Sviluppare le capacità di relazione all'interno del reparto e di collaborazione con gli altri reparti;
- Sapersi collocare all'interno di una organizzazione di un gruppo di lavoro, conoscendo le precise funzioni tecnico-professionali di ogni componente;
- Saper utilizzare il linguaggio specifico di settore, esprimendosi con correttezza e proprietà di linguaggio;
- Conoscere e rispettare le norme che regolano il funzionamento delle strutture ricettive con particolare riferimento agli aspetti della sicurezza.

ATTIVITÀ ED ESPERIENZE EXTRACURRICOLARI PER AMPLIAMENTO DELL' OFFERTA FORMATIVA

ANNO SCOLASTICO 2019/2020

<p>Masserie didattiche c/o Fiera del Levante 2019</p>	<p>Partecipazione di alcuni alunni all'evento presso la Fiera del Levante di Bari caratterizzato dalla presentazione dell'offerta dei prodotti alimentari e le offerte didattiche di masserie del territorio</p>	<p>Mettere in pratica le proprie competenze professionali di accoglienza in un evento di massa</p>
<p>Sagra della zampina Sammichele di Bari</p>	<p>Partecipazione all'evento presso il comune di Sammichele di Bari caratterizzato da convegni e degustazione di zampina e vini del territorio</p>	<p>Migliorare le proprie competenze di accoglienza interagendo con i visitatori</p>
<p>Sagra del cece nero</p>	<p>Servizio durante durante la sagra del cece nero</p>	<p>Interagire con visitatori utilizzando le proprie competenze professionali</p>

ANNO SCOLASTICO 2020/21

<p>Corso WEB MARKETING</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Metodo Personas/Generazioni (come identificare il cliente tipo); - Come identificare le keywords con Google Trends; - Esempi di casi reali di strutture presenti sul web (identificazioni degli strumenti da loro utilizzati) - Come nasce una buona idea- Ipotesi di apertura di un ristorante o di un b&b; - Come individuare i bisogni del potenziale cliente della nostra struttura; - Come creare il relativo Buyer Personas; - Individuazione dei primi servizi della struttura rispetto al pubblico individuato; - Caso studio: B&B di Bali e relativa attività di Marketing turistico; - Cos'e' il marketing; - Come si applica il marketing nelle strutture ricettive; - Tecniche di persuasione; - Testimonial che hanno fatto la differenza nel marketing; - Analisi SWOT; 	<p><u>Competenze:</u> Utilizzare il web come fonte di ricerca mirata a specifiche esigenze.</p> <p><u>Competenze:</u> Comprensione delle esigenze della clientela.</p> <p><u>Competenze:</u> Utilizzare il web per pubblicizzare al meglio la struttura di riferimento.</p>
-----------------------------------	---	---

	<ul style="list-style-type: none"> - I 12 archetipi per dare carattere al brand; - I brand più famosi e loro significato 	
Progetto “ A tavola con l’Europa ”	<ul style="list-style-type: none"> - Presentazione ai visitatori degli ambienti scolastici dell’istituto di e degli stand di piatti tipici delle tradizioni culinarie francesi, britanniche, iberiche e tedesche. 	Promuovere la conoscenza delle diverse abitudini alimentari delle nazioni europee le cui lingue vengono studiate nell’istituto.

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

ETJCAORIENTA Progetto di Orientamento al lavoro pensato per gli studenti che frequentano l’ultimo anno di scuola secondaria di II grado	<ul style="list-style-type: none"> - Analisi e redazione C.V.; - Canali di ricerca attiva del lavoro; - Il CV.; - Esercitazione sulla presentazione di sé; - Come sostenere efficacemente il colloquio di lavoro; - Simulazione di un colloquio di lavoro. - Diritti e doveri dei lavoratori; - Gli obblighi del datore di lavoro; - I contratti collettivi nazionali 	Condivisione nella realizzazione di CV e nel sostenimento di colloqui di lavoro
Attività di orientamento ‘ Open Day ’ dell’I.I.S.S. “Rosa Luxemburg”	Partecipazione alle manifestazioni di open day per l’orientamento in entrata	Condividere una scelta consapevole degli studi e del lavoro con i visitatori dell’istituto.
Progetto “ Un Medico in Cucina ” organizzato da TIPICAPUGLIA	Partecipazione al convegno per la valorizzazione della Ristoceutica,	Accoglienza dei partecipanti.

CONTENUTI DISCIPLINARI

SINGOLE MATERIE

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Libro adottato: P. Di Sacco, *La scoperta della letteratura*, Pearson, vol. 3.

Docente: prof.ssa Maddalena Monserrato Cortese

U.D.A. 1: NATURALISMO E VERISMO

Quadro storico; il pensiero positivista e determinismo; il ruolo di Emile Zola. Le caratteristiche della scrittura naturalista.

Giovanni Verga: Biografia, poetica, stilistica. Dalle prime opere alla svolta verista. Caratteristiche della scrittura verghiana: il discorso indiretto libero, il romanzo corale.

Le novelle: *La lupa* e *La roba*. Il ciclo dei vinti: la marea del progresso e l'ideale dell'ostrica. *I Malavoglia*, analisi del Cap. I, la famiglia Toscano. *Mastro Don Gesualdo*: sintesi della trama.

U.D.A. 2: II DECADENTISMO

Il Decadentismo europeo: precursori, correnti, concetti fondamentali. L'estetismo, il simbolismo. I maledettisti francesi e l'estetismo inglese: Baudelaire: "Corrispondenze" e Wilde "La rivelazione della bellezza" da *Il ritratto di Dorian Gray*.

Giovanni Pascoli: biografia, pensiero, opere, stile. La poetica del fanciullino; L'originalità linguistica e stilistica di Pascoli: simbolo e onomatopea. Lettura e analisi delle seguenti poesie: *Lavandare*; *Il lampo*; *X Agosto*.

Gabriele D'Annunzio: biografia; i rapporti con il fascismo e l'impresa di Fiume. La poetica, lo stile. La sperimentazione, la contaminazione e i sette romanzi: l'ideale estetico de "Il piacere": lettura del brano "Presentazione del Conte Andrea Sperelli"; "Le vergini delle rocce", sintesi.

Alcyone: musicalità e panismo: lettura e analisi de "La pioggia nel pineto"

U.D.A. 3: LE AVANGUARDIE E IL GRANDE ROMANZO EUROPEO

Le caratteristiche del romanzo europeo del primo '900 e le personalità maggiori: Tolstoj, Proust, Woolf, Mann, Kafka e Joyce.

Italo Svevo: biografia, pensiero, influenze, opere. Gli inetti sveviani. "Una vita": lettura e analisi del brano "l'inetto e il lottatore". "Senilità"; "La coscienza di Zeno". Struttura dell'opera. Il personaggio di Zeno Cosini. Il linguaggio e l'ironia sveviani. Lettura e analisi del brano *Il fumo*, la morte del padre, *Augusta*, la salute personificata.

Luigi Pirandello: biografia; I concetti di vita e forma, epifania, maschere. *Lo strappo nel cielo di carta*.

L'umorismo pirandelliano; *Il fu Mattia Pascal*: lettura del brano "Io sono Mattia Pascal". Sintesi ed analisi dell'opera. *Uno, Nessuno, Centomila*: trama dell'opera e significato.

Novelle per un anno: *Il treno ha fischiato*, *la patente*, *tu ridi!* *Il teatro* (cenni)

U.D.A. 4 – LA LETTERATURA CONTEMPORANEA

La poesia e le sue Avanguardie: Futurismo, Ermetismo.

Giuseppe Ungaretti: Biografia. La sacralità della parola e la rottura del verso tradizionale: lettura e analisi delle seguenti poesie tratte da *Vita di un uomo*: *San Martino del Carso*, *Veglia*, *Soldati*, *Natale*.

Umberto Saba: vita, opere, poetica. Il recupero della tradizione e l'importanza della psicanalisi. Dal *Canzoniere*: *Amai*, *Mio padre è stato per me l'assassino*.

Eugenio Montale: biografia. Poetica. L'uso del correlativo oggettivo. Lettura e analisi delle seguenti poesie:

Da Ossi di seppia: *Non chiederci la parola*. *Da Satura*: *Ho sceso dandoti il braccio almeno un milione di scale*.

STORIA

Libro adottato: Vittoria Calvani, *Storia e progetto*, Mondadori.

Docente: Maddalena Monserrato Cortese

Modulo I: l'Europa dei nazionalismi

1. L'Età giolittiana;
2. L'Europa prima della Prima guerra mondiale;
3. La Prima guerra mondiale;
4. I trattati di pace.

Modulo II: Totalitarismi

1. La rivoluzione Russa;
2. Lenin e Stalin;
3. Mussolini, il fascismo;
4. La crisi del 29';
5. Hitler, il nazismo.

Modulo III: Il crollo dell'Europa

1. La seconda guerra mondiale;
2. L'Italia in guerra;
3. Il quadro internazionale nel dopoguerra

Modulo IV: Il mondo nei due blocchi

1. La guerra fredda;
2. La nascita della Repubblica.

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Libro adottato: S. Rodato, *ALIMENTI, TURISMO E AMBIENTE - VOLUME U PER IL QUINTO ANNO*, Clit

Docente: Prof. ssa Stefania Carbonara

U.D.A. 1: Cibo e cultura

- Turismo sostenibile e risorse enogastronomiche.
- Turismo e risorse gastronomiche in Europa.
- Turismo e risorse gastronomiche nei paesi extraeuropei.

U.D.A. 2: Dietologia e dietoterapia

- Principi di dietologia e alimentazione equilibrata e differenti tipologie dietetiche.
- La dieta nelle principali patologie
- Allergie e intolleranze alimentari.

MATEMATICA

Prof. Ssa Gonnella Giovanna

LIBRO DI TESTO: ELEMENTI DI MATEMATICA Autori: Bergamini, Trifone, Barozzi

Editore: Zanichelli

Ripetizione dei seguenti argomenti:

- **Le equazioni lineari:** il concetto di equazione, la nozione di soluzione, i principi di equivalenza; i casi particolari: equazioni impossibili ed indeterminate; il calcolo delle equazioni di primo grado, equazioni intere, con frazioni e frazionarie; le condizioni di esistenza di un'equazione frazionaria; la risoluzione dei problemi mediante l'utilizzo delle equazioni lineari.
- **I sistemi lineari:** sistemi di due equazioni in due incognite e di tre equazioni in tre incognite; Il metodo di sostituzione; i sistemi determinati, impossibili ed indeterminati; la risoluzione dei problemi mediante l'utilizzo dei sistemi lineari.
- **Le disequazioni lineari:** disequazioni intere e disequazioni fratte; i sistemi di disequazioni.
- **Le equazioni di secondo grado:** equazioni complete ed incomplete; la risoluzione di un'equazione di secondo grado con la formula risolutiva; le equazioni di secondo grado fratte; le condizioni di esistenza; la risoluzione dei problemi mediante l'utilizzo delle equazioni di secondo grado.
- **Le disequazioni di secondo grado:** la risoluzione delle disequazioni intere.

- **Studio di funzione:**
 - Funzioni reali di una variabile reale
 - Dominio di funzioni algebriche razionali intere e fratte
 - Punti di intersezione di una funzione con gli assi cartesiani
 - Studio del segno di una funzione
 - Studio del comportamento di una funzione agli estremi del dominio
 - Calcolo dei limiti per la ricerca degli asintoti
 - Derivata prima di funzioni algebriche razionali intere e fratte
 - Funzioni crescenti e decrescenti
 - Massimi e minimi relativi
 - Studio del grafico di una funzione algebrica razionale intera e fratta
 - Interpretazione del grafico di una funzione
- **Analisi di grafici attinenti argomenti e situazioni reali delle aree professionalizzanti**

TECNICHE DI COMUNICAZIONE

DOCENTE PIERO STEFANO AQUILINO

DISCIPLINA: TECNICHE DI COMUNICAZIONE PER L'ACCOGLIENZA TURISTICA

LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE: TECNICHE DI COMUNICAZIONE PER L'ACCOGLIENZA TURISTICA

AUTORI : IVONNE PORTO – GIORGIO CASTOLDI HOEPLI

MODULO 3 COMUNICARE I PRODOTTI TURISTICI

L'IMMAGINE: dalla mission all'immagine; l'espressione dell'immagine; il marchio; i nomi; i colori; l'immaterialità dell'immagine; la forza delle parole; la comunicazione integrata d'impresa; l'opinione del pubblico nei confronti dell'azienda; la comunicazione istituzionale; la comunicazione interna.

IL PRODOTTO DESTINAZIONE: Il prodotto destinazione turistica; Il marketing territoriale; la comunicazione della destinazione.

IL PRODOTTO RICETTIVITA': L'offerta; gli alberghi (definizioni e articolazioni, gli alberghi in Italia, classificazione); l'offerta extra alberghiera; il marketing del ricettivo; l'idea di business; l'analisi del mercato macro e micro; la concorrenza; la comunicazione al pubblico; la comunicazione diretta con il pubblico; la comunicazione sensoriale.

IL PRODOTTO PACCHETTO TURISTICO: Che cosa è un pacchetto turistico; gli organizzatori dei pacchetti; il marketing del pacchetto turistico; l'idea di business; l'analisi dell'ambiente (macro e micro); la concorrenza.

MODULO 4 La relazione con se stessi e con gli altri.

Atteggiamenti, motivazioni e bisogni; la gerarchia dei bisogni di Maslow; la piramide di Maslow; la motivazione nel lavoro. L'autostima; l'autoefficacia, l'autoefficacia nell'ambiente scolastico; il locus of control; il comportamento assertivo; gli stili di relazione; le tecniche della comunicazione assertiva.

La relazione con l'interlocutore : la sintonia con l'interlocutore ; la Programmazione Neuro linguistica (PNL); i metaprogrammi

ACCOGLIENZA TURISTICA

Docente: Giacobelli Biagio

Libro di testo Benvenuti da noi plus casa editrice Pearson

Unità 1 PIANIFICAZIONE STRATEGICA E PIANIFICAZIONE □ Il processo decisionale dell'impresa □ Obiettivi strategici della pianificazione, programmazione e controllo □ Analisi e comprensione dell'ambiente esterno □ Introduzione al controllo di gestione

Unità 2 LA CONTABILITA' DEI COSTI □ Analisi dei costi e dei ricavi □ La classificazione dei costi nelle imprese turistiche □ I costi fissi nel settore turistico □ I costi variabili □ Il costo unitario fisso e variabile □ I centri di costo e i costi diretti e indiretti □ Il controllo dei costi con il metodo full costing □ La determinazione del prezzo nelle imprese turistiche: criteri per l'applicazione.

Unità 3 IL PIANO DI MARKETING □ Dalla strategia aziendale alla strategia di marketing □ L'analisi della situazione esterna di marketing □ L'analisi della situazione interna di marketing □ Il planning e il controllo

4 IL BUDGET □ Il budget funzioni ed elaborazioni □ La stima dei ricavi e dei costi nei budget settoriali □ Il budget economico generale □ I budget dei tour operator , delle imprese ricettive, del food&beverage

Unità 5 IL BUSINESS PLAN □ Dalla business idea al progetto imprenditoriale □ La struttura del business plan e l'analisi di mercato □ L'analisi tecnica e le politiche commerciali e di comunicazione □ L'analisi economico-finanziaria

Unità 6 I VIAGGI ORGANIZZATI, IL CATALOGO E GLI EVENTI □ La programmazione dei viaggi □ La destinazione e la costruzione dell'itinerario □ Il marketing mix del prodotto viaggio □ Il catalogo strumento di distribuzione e promozione

Unità 7 IL MARKETING TERRITORIALE □ Gestione, promozione, e sviluppo sostenibile del territorio □ Il marketing turistico pubblico e integrato □ Il marketing della destinazione turistica: il prodotto destinazione marketing □ I flussi turistici g □ Il piano di marketing territoriale: il planning

Unità 8 LA COMUNICAZIONE NELL'IMPRESA □ Finalità □ La comunicazione interna □ La comunicazione esterna □ Il piano di comunicazione □ Il comunicato stampa □ La brochure aziendale □ Lo spot

Unità 9 Turismo esperienziale , itinerari turistici enogastronomici prodotti tipici turismo sostenibile e sviluppol'ecoturismo il turismo responsabile, il turismo congressuale

LINGUA TEDESCA

Libro di testo: Reisezeit neu - Deutschkurs für Tourismus,
Docente: Ricciardi Gabriella

Loescher

Landeskunde

- die Mauer durch Berlin
- Zweimal Deutschland

Zur Entdeckung Apuliens

- Kunst und Kultur
- Kulinarik und Weine
- Gargano

Tourismus

- Geschichte des Tourismus
- Freizeit und Tourismus
- Der Reiseleiter

Kunst und Kulturstädte

- Rom, die ewige Stadt
- Reiseziel : Berlin
- Berlin, die Hauptstadt an der Spree
- die Tourismusbörse: ITB Berlin

Educazione Civica

- **Europäische Union**
- So entstand die EU
- Symbole der EU
- die Einrichtungen der EU
- Hymne an die Freude

LINGUA FRANCESE

Testo in adozione: Bencini, Nigro, Paris, *ALLER...SIMPLE!*, Loescher Editore
Docente: Fazio Maria Grazia

MODULO 0 : L'HÔTEL

Révision du lexique de l'hôtel : décrire une structure touristique

Réserver une chambre

L'accueil du client avec ou sans réservation

MODULO 1 : GASTRONOMIE ET TOURISME

Les règles pour un bon itinéraire au cours d'un bon voyage

À la découverte des Pouilles (territoire et paysage) et de ses spécialités œnogastronomiques

Les lieux incontournables des Pouilles

Les manifestations culturelles des Pouilles

MODULO 2: À LA DÉCOUVERTE DE L'ITALIE

Connaissons-nous l'Italie ? Carte d'identité de l'Italie

Connaissons-nous les régions d'Italie ?

Décrire une ville d'art

Décrire une ville italienne : Rome

Le centre antique de Rome

Vidéo reconstruction du Forum Romain

Rome et les incontournables

Rome et le Vatican

Décrire une région

La Campanie : découverte de l'économie, des traditions folkloriques et gastronomiques, des villes à visiter.

Itinéraires régionaux

MODULO 3 : À LA DÉCOUVERTE DE LA FRANCE

La France physique

La France politique

La France administrative

À la découverte de Paris : l'Île de la Cité, la Rive Gauche et la Rive Droite

MODULO 4 : LE WEB MARKETING

Marketing et promotion touristique

L'analyse SWOT

Les méthodes promotionnelles

Le site web

MODULO 5 : LITTÉRATURE ET CIVILISATION

Les attractions de la France

Apollinaire : Calligramme « La Colombe poignardée et le jet d'eau »

MODULO 6: EDUCAZIONE CIVICA

ISTITUZIONI E CITTADINANZA: DIALETTICA NAZIONALE E SOVRANAZIONALE/CITTADINI DEL MONDO

L'Union Européenne

Les Institutions Européennes

LINGUA SPAGNOLA

Repaso del programa del 4º año

Testo adottato: L. Pierozzi, BUEN VIAJE! - 3ED - VOLUME UNICO (LDM) / CURSO DE ESPAÑOL PARA EL TURISMO, Zanichelli editore.

Docente: Prof.ssa Colabello Lucia

MODULO 0:

Ripasso del programma del IV anno

MODULO 1:

GASTRONOMIA E TURISMO

- Alla scoperta della Puglia e dei suoi piatti

MODULO 2: ALLA SCOPERTA DELL'ITALIA

- Descrivere una città italiana
- Descrivere una regione italiana

MODULO 3: ALLA SCOPERTA DEL PAESE DI L2

- Geografia del paese
- Forme di turismo tipiche
- Attrazioni del paese

Spunti culturali e letterari ai fini dei collegamenti multidisciplinari.

LINGUA INGLESE

DOCENTE: CONVERTINI GIANDOMENICO

LIBRO DI TESTO CHEF MANAGER; Autore: P.A. Caruso; A. Piccigallo; Editore: LeMonnier.

Destinations

- a. Destinations in Anglo-Saxon countries: The UK
- b. Destinations in Anglo-Saxon countries: The USA;
- c. Destinations: Northern Italy;
- c. Destinations: Central Italy;
- d. Destinations: Southern Italy
- e. Destinations: Puglia

Promoting accommodation and traditional products

- a. Promoting a hotel
- b. A hotel brochure
- c. Traditions, gastronomy and tourism

Tourism marketing

- a. Online marketing
- b. The marketing mix
- c. Tourism and the internet
- d. OTAs
- e. Trivago, Booking, Tripadvisor websites

Marketing

- a. What is marketing?
- b. The marketing mix
- c. The 4 Ps

Applying for a job

- a. Professional positions
- b. Job search
- c. Curriculum vitae
- d. Application letter

DTAR

DOCENTE: Rella Francesca

LIBRO DI TESTO Gestire le imprese ricettive – Vol.3 S. Rascioni - F. Ferriello Tramontana

MOD A: IL MERCATO TURISTICO

- Il mercato turistico nazionale
- Quali sono gli strumenti di analisi del mercato turistico interno
- Quali sono le dinamiche del turismo in Italia

MOD B : IL MARKETING - ASPETTI GENERALI

- Che cos'è il marketing?
- Qual è la differenza tra marketing strategico e operativo?
- Che cos'è il marketing turistico?

IL MARKETING STRATEGICO

- Quali sono le fasi e le fonti informative del marketing strategico
- Come si effettua l'analisi interna, l'analisi della concorrenza e l'analisi della domanda
- Cos'è la segmentazione, il target e il posizionamento

IL MARKET OPERATIVO

- Quali sono le caratteristiche del prodotto
- Come si può utilizzare la leva del prezzo
- Quali sono i canali di distribuzione e cos'è la comunicazione

IL WEB MARKETING

- Che cos'è il web marketing e quali sono i suoi strumenti

IL MARKETING PLAN

- Che cos'è il marketing plan
- Come è composto il marketing plan di una piccola impresa e di un'impresa medio/grande

MOD C : PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

LA PIANIFICAZIONE E LA PROGRAMMAZIONE

- Quando una scelta imprenditoriale si può considerare strategica
- Da quali fattori dipende la strategia dell'impresa e cosa sono la vision e la mission dell'impresa
- Qual è il rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale
- Che cos'è il vantaggio competitivo
- Quali sono le funzioni le funzioni del controllo di gestioni

IL BUDGET

- Che cos'è il budget
- Qual è la differenza tra bilancio d'esercizio e budget e come si articola il budget
- Come viene redatto il budget dagli investimenti e come viene redatto il budget economico di un ristorante
- Come viene redatto il budget economico di un albergo e cos'è il controllo budgetari

- IL BUSSINESS PLAN
- Che cos'è il business plan e qual è il suo contenuto

LA CONTABILITA' E IL BILANCIO DELLE IMPRESE TURISTICHE RISTORATIVE

- Il bilancio d'esercizio
- Le voci del bilancio
- L'analisi di bilancio

MOD D : LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO RISTORATIVO

LE NORME SULLA COSTITUZIONE DELL'IMPRESA

- Quali sono gli adempimenti giuridici e fiscali richiesti per la costituzione di un'impresa turistico-ristorativa
- Quali forme d'impresa possono assumere le imprese turistico-ristorative.

I CONTRATTI DELLE IMPRESE RISTORATIVE E RICETTIVE

- Quali sono gli elementi di un contratto sotto l'aspetto giuridico che cos s'intende per responsabilità
- Quali sono le caratteristiche dei contratti del settore ristorativo.

• LE NORME SULLA SICUREZZA DEL LAVORO E DEI LUOGHI DI LAVORO

- Di cosa dispone il testo unico sulla salute e sicurezza sul lavoro
- Di cosa si occupa la normativa antincendi

LE NORME DI IGIENE ALIMENTARE E DI TUTELA DEL CONSUMATORE

- Di cosa si occupa la normativa alimentare
- Che cosa s'intende la rintracciabilità e la tracciabilità degli alimenti
- Quali sono i meccanismi di controllo della filiera agro alimentare
- Quali norme igieniche devono essere rispettate nei locali di lavoro e da parte del personale del settore ristorativo
- Che cosa s'intende per Frode alimentare
- Cosa s'intende per tutela della privacy
- Che cosa sono le norme volontarie ISO 9000

MOD E: LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

LE ABITUDINI ALIMENTARI

- Quali fattori incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari
- Quali sono le caratteristiche dei consumi alimentari in Italia
- Quali sono le attuali tendenze in campo alimentare

I MARCHI DI QUALITA' ALIMENTARE

- Che cos'è un marchio
- Quali sono i marchi di qualità alimentare
- Che cosa sono i prodotti a km zero

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Testo adottato: G. Fiorini, S. Coretti, N. Lovecchio, S. Bocchi - Educare al movimento, Marietti scuola.

Docente: Prof. Giuseppe Lasaracina

Contenuti

U.D.A 1: Fisiologia dello sport

Metabolismi energetici. La funzionalità dell'apparato cardiovascolare e respiratorio durante lo sport.

Argomenti trattati: alimentazione, metabolismo e sport; cuore e circolazione.

U.D.A 2: La carta del fair play

La carta del fair play. Convivenza civile e l'importanza delle regole nella società. Argomenti trattati: i

valori dello sport; l'etica dello sport; il fair play e il codice europeo di etica sportiva.

U.D.A. 3: I grandi eventi sportivi

Le Olimpiadi antiche e moderne, lo sport e i totalitarismi; lo sport contemporaneo e i suoi estremismi:

doping, Argomenti trattati: Storia dell'educazione fisica e dello sport; Il fair play e lo spirito olimpico;

Il doping.

U.D.A. 4: I giochi sportivi

Argomenti trattati: Esercitazioni Tecniche individuali e di gruppo alla Pallavolo; Esercitazioni Tecniche

individuali e di gruppo alla Basket; Esercitazioni Tecniche individuali e di gruppo alla Calcio; Il gioco degli scacchi.

U.D.A. 5: Completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie

RELIGIONE CATTOLICA (I.R.C.)

Docente: Prof. D'Ambrosio Massimiliano

Libro di testo: Itinerari di IRC, Autore: M. Contadini, Edizioni: Elle Di Ci

- Ruolo della religione nella società contemporanea:
 - Aspetti etico, religiosi e antropologici legati alla alimentazione nelle varie religioni:
 - Induismo
 - Buddhismo
 - Ebraismo
 - Islam
 - Cristianesimo
- Dies Natalis: Il vero volto di Babbo Natale. Morte e risurrezione di Cristo (Mc cap. 15-16)
- Alcuni approfondimenti sulle problematiche legate alla bioetica:
 - Aborto
 - Eutanasia
 - Clonazione
 - Procreazione assistita
- Il volontariato
- L'Olocausto
- Crisi Ucraina-Russia: come e perché si è arrivati a una situazione di conflitto. I motivi geopolitici

EDUCAZIONE CIVICA

STORIA: 3 ore

Prof.ssa Monserrato Cortese Maddalena

La nascita dell'Unione europea

L'Organizzazione delle Nazioni Unite

La dichiarazione universale dei diritti umani

ITALIANO: 6 ore

Prof.ssa Monserrato Cortese Maddalena

La web democracy

L'intelligenza artificiale nella vita dei cittadini

Lo smart working

L'identità digitale

Le piattaforme digitali della PA

Accoglienza turistica: 6 ore

Prof. ssa Licandro Enrica

Istituzioni e norme dell'Unione europea

La formazione delle norme comunitarie

Le organizzazioni internazionali

Sc. Motorie: 4 ore

Prof. Lasaracina Giuseppe

La funzione dell'Unesco

La valorizzazione dei beni immateriali Unesco

DTAR: 6 ore

Prof.ssa Rella Francesca

Il Parlamento

Il Presidente della Repubblica

Il Governo

Magistratura e garanzie costituzionali

Pubblica amministrazione e organi locali

I sistemi elettorali

SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE: 3 ore

prof. ssa Carbonara Stefania

La tutela del paesaggio

Francese/Spagnolo/Tedesco: 1 ora

Prof.sse Fazio Maria Grazia/Colabello Lucia/Ricciardi Gabriella

La legge elettorale

Matematica: 3ore

Prof.ssa Gonnella Giovanna

La legge elettorale

La formazione delle leggi

Inglese: 1 ora

Prof. Convertini Giandomenico

La valorizzazione dei beni immateriali Unesco

Religione: 2 ore

Prof. D'Ambrosio Massimiliano

Il dibattito su eutanasia e suicidio assistito

N. 5 ALLEGATI RISERVATI

**Allegati 1 e 2
Relazioni DVA**

**Allegato 3
Elenco alunni**

**Allegato 4
PCTO**

**Allegato 5
Tracce simulazione**