



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ
ALBERGHIERA**

CON CONVITTO ANNESSO – CORSO SERALE

Via Leopardi, 4 88068 Soverato (Catanzaro) Tel. 0967620477

C.M. istituto: CZRH04000Q – C.M. corso serale: CZRH040505 - C.F.: 84000690796
www.alberghierosoverato.gov.it – czh04000q@istruzione.it - czh04000q@pec.istruzione.it

**ESAME DI STATO
ANNO SCOLASTICO 2019/2020**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
(ai sensi dell'art.5 D.P.R. 323/98)**

Classe Quinta Sez. 5C



Coordinatore Prof.ssa PAOLA MACRINA

**DIRIGENTE
Prof. GIUSEPPE FIORESTA**

IDENTITÀ DELL'ISTITUTO

L'Istituto Professionale di Stato – Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera di Soverato (CZ), nato nel 1963, occupa tre edifici separati:

- il complesso della Sede centrale, in Via Giacomo Leopardi n.4, accoglie buona parte degli studenti;
- la Succursale, dove sono ospitate quattro classi, situata provvisoriamente presso i locali della "Scuola primaria" di Via Amirante nel comune di Soverato (CZ);
- il Convitto annesso, che ospita 102 convittori (61 ragazzi e 41 ragazze) e 20 semiconvittori provenienti da zone disagiate e mal collegate con la sede scolastica.

Il territorio chiede ai nostri giovani di tutelare e potenziare il grande patrimonio di professionalità dell'accoglienza presenti; di valorizzare e diffondere la ricerca e la storia della gastronomia locale, nel raccordo tra passato e presente, integrandola ed arricchendola con le moderne tecniche di produzione e presentazione al cliente italiano e internazionale. A tale scopo il nostro Istituto, anche attraverso attività di alternanza scuola - lavoro, mantiene continui e proficui contatti con il mondo del lavoro, non solo locale, ma anche nazionale e internazionale, realizzando scambi e partecipando a programmi all'estero, garantendo ai ragazzi opportunità di stage in azienda, che spesso si sono trasformati in offerte di occupazione stabile. Nell'ultimo decennio molti studenti di nazionalità non italiana, figli della più recente immigrazione, si sono iscritti nel nostro istituto che si è attivato ad individuare i bisogni e le istanze di questa nuova utenza e delle rispettive famiglie.

Articolazione degli indirizzi Vecchio Ordinamento

Il percorso del nostro Istituto è articolato in due bienni e un quinto anno. Nel primo biennio, finalizzato al raggiungimento dei saperi e delle competenze relativi agli assi culturali dell'obbligo di istruzione, le discipline dell'area di indirizzo, presenti in maniera sinergica dal primo anno, si fondano su metodologie laboratoriali per favorire l'acquisizione di strumenti concettuali e di procedure applicative funzionali a reali situazioni di lavoro. In questa prospettiva, assume un ruolo fondamentale l'acquisizione delle competenze chiave di cittadinanza che consentono di arricchire la cultura dello studente e di accrescerne il valore. Nel secondo biennio, articolato in due distinte annualità al fine di consentire un raccordo con i percorsi di istruzione e formazione professionale, le discipline dell'area di indirizzo assumono connotazioni specifiche, con l'obiettivo di far raggiungere agli studenti, nel quinto anno, un'adeguata competenza professionale di settore, idonea sia all'inserimento diretto nel mondo del lavoro, sia al proseguimento degli studi.

Per rispondere alle esigenze del settore turistico e ai fabbisogni formativi degli studenti, il profilo generale è orientato e declinato in tre distinte articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica".

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.

Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali,

interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

Nell'articolazione "Accoglienza turistica", vengono acquisite le competenze per intervenire, anche attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione, nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, per gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; per promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera, anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

Quadri Orario

Primo biennio – indirizzo comune

DISCIPLINE	ANNO
	2 [^]
<i>AREA COMUNE</i>	
Lingua e letteratura italiana	4
Lingua inglese	3
Storia	2
Matematica	4
Diritto ed economia	2
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2
Scienze motorie e sportive	2
Geografia	1
RC o attività alternative	1
<i>AREA DI INDIRIZZO</i>	
Scienze integrate (Fisica)	
Scienze integrate (Chimica)	2
Scienza degli alimenti	2
Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina	2 ^{**} (°)
Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita	2 ^{**} (°)
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2 ^{**}
Seconda lingua straniera – Francese	2
Totale ore	33

*L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici. Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio.

** Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.

(°) con il decreto ministeriale di cui all'art. 8, comma 4, lettera a) è determinata l'articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre.

Secondo biennio e quinto anno

Enogastronomia

DISCIPLINE	ANNO		
	3 [^]	4 [^]	5 [^]
<i>AREA COMUNE</i>			
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
RC o attività alternative	1	1	1
<i>AREA DI INDIRIZZO</i>			
Seconda lingua straniera	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	3	3
di cui in compresenza	2 *		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	6**	4**	4**
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita		2**	2**
Totale ore	32	32	32

Servizi di Sala e Vendita

DISCIPLINE	ANNO		
	3 [^]	4 [^]	5 [^]
<i>AREA COMUNE</i>			
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
RC o attività alternative	1	1	1
<i>AREA DI INDIRIZZO</i>			
Seconda lingua straniera	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	3	3
di cui in compresenza	2 *		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina		2**	2**
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	6**	4**	4**
Totale ore	32	32	32

Accoglienza Turistica

DISCIPLINE	ANNO		
	3 [^]	4 [^]	5 [^]
<i>AREA COMUNE</i>			
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
RC o attività alternative	1	1	1
<i>AREA DI INDIRIZZO</i>			
Seconda lingua straniera	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	2	2
di cui in presenza	2 *		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	6	6
Tecniche di comunicazione		2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	6**	4**	4**
Totale ore	32	32	32

* L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici, nel terzo e nel quarto anno di corso. Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

** Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.

STORIA DELLA CLASSE

La classe 5 C (articolazione Ricevimento , seconda lingua francese) risultava composta, all'inizio dell'anno da 10 alunni, 9 femmine e un maschio DA, il numero si è poi ridotto in quanto una di loro, a partire dal mese di ottobre non ha più frequentato . Tutti gli alunni provengono dalla stessa classe dello scorso anno, all'inizio del quale si è aggiunta una nuova alunna che ha manifestato difficoltà di inserimento nel gruppo classe , cosa che si è protratta, per diversi motivi, anche nell'anno in corso.

Per quanto riguarda l'aspetto educativo e comportamentale, tutti gli alunni hanno frequentato regolarmente le lezioni ad eccezione di due di loro che hanno fatto rilevare periodi di assenze più o meno lunghi, una perché convittrice , l'altra per motivi di salute. Comunque, quasi tutti hanno partecipato al dialogo educativo e hanno seguito, ciascuno con tempi ed impegno propri, le attività didattiche proposte dai docenti i quali li hanno costantemente monitorati nello studio di tutte le discipline. Nel complesso la classe ha mantenuto un comportamento educato e corretto, evidenziando mediamente un livello di maturità sufficiente, anche se tra gli alunni non sempre le relazioni sono state serene e collaborative.

A partire dal mese di marzo, in seguito alle disposizioni ministeriali relative al diffondersi della pandemia da Coronavirus, è stata attuata la DaD che ha modificato la metodologia d'insegnamento. Pertanto, per consentire il prosieguo dell'attività didattico-educativa, tutti i docenti si sono organizzati per consentire agli alunni di continuare l'anno scolastico con dignità e uguale partecipazione. Grazie all'utilizzo continuo dei mezzi messi a disposizione dalla scuola quali: Registro Elettronico con uso delle piattaforme Collabora e Jitsi Meet, di Google Classroom, Skype, Whatsapp , Meeting.jit, i docenti hanno inviato materiale di approfondimento, svolto videolezioni e lavori di verifica inviati e restituiti tramite posta elettronica o Collabora e hanno organizzato delle videoconferenze sia per essere obiettivi nella valutazione che per non perdere il rapporto umano necessario in un momento così difficile. Tutti gli alunni si sono adeguati a questa nuova metodologia partecipando anche alle videoconferenze nonostante la difficoltà di connessione. In questo senso, la scuola, per offrire a tutti pari opportunità di apprendimento, ha messo a disposizione sia i tablet dei docenti a corredo dell'Istituto, che una fornitura gratuita di carte prepagate per navigare in Internet.

Riguardo l'aspetto didattico e cognitivo si può affermare che il livello generale della classe è sempre stato medio basso, eccezion fatta per un piccolo gruppo di alunne che ha manifestato costanza nello studio e ha sempre raggiunto buoni risultati alla fine dei quattro anni di scuola precedenti, soprattutto perché abbastanza autonome e costanti nello studio. Un altro piccolo gruppo ha avuto bisogno invece di essere incoraggiato costantemente a causa della bassa autostima e fiducia in sé e anche a causa di lacune pregresse. Tuttavia i docenti si sono sempre attivati al fine di motivare al massimo gli alunni portando avanti un proficuo dialogo educativo sia per migliorare le dinamiche relazionali che per accrescere l'interesse all'apprendimento. Il Consiglio di classe ha sempre utilizzato le metodologie più funzionali ai bisogni formativi degli alunni, quali: strategie per attirare la motivazione e la partecipazione al dialogo formativo, attività di recupero delle conoscenze, uso di mappe, schemi e tabelle ai fini della semplificazione dei contenuti. Alla luce di quanto detto sopra, la classe risulta suddivisa nei seguenti gruppi:

Un primo gruppo di alunne ha raggiunto risultati positivi in tutti gli ambiti disciplinari presentando già una buona situazione di partenza.

Un secondo gruppo, pur presentando carenze formative alla fine del primo quadrimestre, è riuscito ad oggi a recuperare, grazie a un notevole impegno nello studio e forza di volontà, raggiungendo così un accettabile grado di maturazione complessiva.

Un terzo gruppo, a causa di lacune pregresse non completamente colmate e di una frequenza irregolare, non ha evidenziato progressi sensibili rispetto alla situazione di partenza e denota un modesto grado di maturazione globale.

Per quanto attiene alle attività propedeutiche e preparatorie all'esame di stato, è stata spiegata agli alunni la nuova modalità di svolgimento degli esami in relazione all'emergenza Coronavirus, con i punteggi previsti e il sistema per il conteggio dei crediti scolastici e le modalità di svolgimento del colloquio orale. Sempre a causa del sopraggiunto Covid 19, si è svolta solo la prima simulazione della prova scritta e sono state predisposte le griglie di correzione sulla base degli indicatori ministeriali. Le attività di alternanza scuola-lavoro, rinominate percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO), programmate a livello d'istituto secondo le modalità previste dal PTOF ed in base ad una diversificata ripartizione delle ore nel triennio, non ha visto il completo svolgimento a causa della sopraggiunta pandemia. Tuttavia durante lo svolgimento delle stesse, gli studenti sono sempre stati supportati dal tutor aziendale, dal tutor scolastico individuato dal Consiglio di classe e dalle specifiche figure strumentali nominate dal Dirigente Scolastico.

Per quanto riguarda l'ambito di "Cittadinanza e Costituzione", sono state svolte e riportate nel presente documento, varie attività organicamente inserite nel percorso scolastico degli studenti, realizzate in coerenza con gli obiettivi del PTOF e finalizzate a formare e riqualificare gli studenti come uomini e cittadini.

Particolare attenzione è stata rivolta da tutti i docenti all'alunno D.A. In base al profilo dinamico-funzionale dell'alunno (P.D.F.) il Consiglio di classe ha elaborato all'inizio dell'anno un piano educativo individualizzato (P.E.I.) che gli ha consentito di seguire un percorso didattico differenziato. L'alunno è stato seguito dalla docente di sostegno per 18 ore settimanali. Il Consiglio di classe, fornirà alla commissione, in allegato, un fascicolo separato contenente tutta la documentazione relativa allo stesso alunno.

COMPOSIZIONE DELCONSIGLIO DI CLASSE**Accoglienza Turistica**

Disciplina	Docente	
	COGNOME	NOME
Lingua e letteratura italiana	Macrina	Anna Maria
Lingua inglese	Macrina	Paola
Storia	Macrina	Anna Maria
Matematica	Luciano	Nicola
Scienze motorie e sportive	Aloi	Cristiana
RC o attività alternative	Lioi	Giuseppe
Seconda lingua straniera	Sestito	Teresa
Scienza e cultura dell'alimentazione	Princi	Brunilde
DTA	Muscarà	Maria
Tecniche di comunicazione	Aloi	Luciano
Lab. servizi accoglienza turistica	Pirroncello	Giuseppina
Sostegno	Donato	Franca

**ESPERIENZE/TEMI
SVILUPPATI (ANCHE NELL'AMBITO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE)
NEL CORSO DELL'ANNO DAL CONSIGLIO DI CLASSE**

TRAGUARDI DI COMPETENZA	ESPERIENZE/TEMI SVILUPPATI NEL CORSO DELL'ANNO	DISCIPLINE IMPLICATE
<ul style="list-style-type: none"> • <i>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</i> • <i>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</i> • <i>Utilizzare i linguaggi settoriali per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</i> • <i>Utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, le reti e gli strumenti informatici</i> • <i>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</i> • <i>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</i> • <i>Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri</i> 	Unità interdisciplinare : “Viaggi, culture, popoli”	Tutte
	La globalizzazione	DTA, Storia, Lingua e letteratura italiana, Inglese, Seconda lingua straniera, Scienze degli Alimenti, Discipline professionalizzanti
	La bellezza in tutte le sue manifestazioni	Lingua e letteratura Italiana, Discipline professionalizzanti
	A lezione di Cittadinanza e Costituzione durante le Assemblee d'Istituto: “Le date della memoria” – “Dallo Statuto Albertino alla Costituzione, analisi dei primi dodici articoli”	Storia, DTA
	Le organizzazioni internazionali: l'ONU e l'Unione Europea	Storia, DTA
	Progettazione di un curriculum vitae	DTA, Discipline professionalizzanti, Matematica
	Esperienze di PCTO all'interno ed all'esterno dell'Istituzione Scolastica	DTA, Discipline professionalizzanti
	Attività di DaD	Tutte

**ATTIVITÀ, PERCORSI E PROGETTI
SVOLTI NELL'AMBITO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE**

Il Consiglio di classe ha realizzato, in coerenza con gli obiettivi del PTOF e della C.M. n. 86/2010, le seguenti attività per l'acquisizione delle competenze di Cittadinanza e Costituzione:

TITOLO	BREVE DESCRIZIONE	ATTIVITÀ SVOLTE	COMPETENZE ACQUISITE
Volontariato: AVIS, UNICEF	Incontri relativi alle tematiche indicate con esperti delle associazioni	Incontri – dibattito Donazione sangue	Capacità di comunicazione, propensione ad aiutare gli altri, disponibilità ad adattarsi in ambienti diversi e con diverse mansioni, responsabilità e persone, abilità nel negoziare e risolvere conflitti.
Orientamento professionale	Incontri con esponenti delle Forze Armate e della Marina Militare	Incontri – dibattito	Consapevolezza nell'uso di strumenti tecnologici ed attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro ed alla tutela della persona e dell'ambiente. Consapevolezza dei problemi attinenti il proprio ambito di competenza, impegno nella loro risoluzione in collaborazione con gli altri.
Orientamento universitario (10 ore)	Incontri e visite guidate presso le università della regione	Visita guidata all'Università degli studi Mediterranea di Reggio Calabria	Capacità di articolare un progetto professionale attraverso l'analisi sistematica delle caratteristiche personali.
Legalità	Incontro – dibattito con esponenti dell'Arma dei Carabinieri	Incontro – dibattito sul tema “Cultura della legalità”	Capacità di maturare un senso pieno di legalità, un'etica della responsabilità, che si realizzi nel dovere di scegliere e agire in modo consapevole e che implichi l'impegno a elaborare idee e promuovere azioni finalizzate al miglioramento continuo del proprio contesto di vita.
Unità Nazionale	Incontro – dibattito con esponenti dell'Arma dei Carabinieri	Incontro – dibattito sul “Giorno dell'Unità Nazionale e Giornata delle Forze Armate”	Conoscenza consapevole delle principali tappe dell'Unità Nazionale e del ruolo delle Forze Armate nella storia d'Italia, in particolare nel corso dei conflitti mondiali. Consapevolezza dell'importanza della difesa dei valori di unità e coesione nazionale.

Emigrazione	Proiezione docu – film “Non ho l’età” di Olmo Ceri	Proiezione del docu – film e dibattito coi protagonisti	<p>Conoscenza del fenomeno dell’emigrazione italiana nel mondo.</p> <p>Capacità di riflettere sull’importanza dell’altro in una prospettiva multiculturale.</p> <p>Capacità di sviluppare una coscienza civica matura indirizzata all’accoglienza ed all’apertura verso l’altro.</p>
Giornata FAI	Visita guidata	Visita guidata Montauro	<p>Consapevolezza dell’importanza del patrimonio d’arte e natura da tutelare con senso di responsabilità.</p> <p>Conoscenza delle professioni legate alla tutela, conservazione e promozione del nostro patrimonio d’arte e natura.</p>

COMPETENZE TRASVERSALI – COMPETENZE ACQUISITE – ABILITÀ – OSA

Lingua e letteratura italiana

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>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</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>Utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, le reti e gli strumenti informatici</p> <p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p> <p>Padroneggiare l'uso di</p>	<p>Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p> <p>Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</p>	<p>Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento</p> <p>Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale</p> <p>Possedere diverse strategie di lettura di un testo poetico in rapporto a: o elementi costitutivi e struttura del testo; o scelte linguistiche e stilistiche; o elementi fondamentali di metrica e principali figure retoriche</p> <p>Utilizzare le tecnologie digitali in funzione della presentazione di un progetto o di un prodotto</p>	<p>L'età del Realismo</p> <p>-Il Positivismo</p> <p>-Naturalismo e Verismo</p> <p>Giovanni Verga: biografia, pensiero, poetica</p> <p>“I Malavoglia”: trama</p> <p>“La famiglia Malavoglia” (cap.1)</p> <p>“L’arrivo e l’addio di ‘Ntoni”</p> <p>“Mastro-don Gesualdo”: trama</p> <p>“La morte di Gesualdo”</p> <p>Da “Vita dei campi”: “Rosso Malpelo”: trama</p> <p>Da “Novelle rusticane”: “La roba”</p> <p>L'età del Decadentismo</p> <p>-Il Simbolismo</p> <p>Baudelaire (come precursore):</p> <p>“Corrispondenze” (da I fiori del male) cenni</p> <p>Il romanzo decadente</p> <p>Gabriele D’Annunzio: biografia, pensiero, poetica</p> <p>“Il piacere”: trama</p> <p>“Il ritratto di un esteta” (libro I cap.2°)</p> <p>Da “Alcyone”:</p>

<p>strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</p> <p>Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri</p>			<p>“La pioggia nel pineto” “Le stirpi canore”</p> <p>Giovanni Pascoli: biografia, pensiero, poetica Da “Myricae: “X Agosto” “ Novembre” “Il lampo” “Il tuono” Da “I Canti di Castelvecchio”: “La mia sera” Da “Il fanciullino” “E’ dentro di noi un fanciullino”</p> <p>L’età dell’irrazionalismo: il romanzo della crisi</p> <p>Luigi Pirandello: biografia, pensiero, poetica “Il fu Mattia Pascal”: trama “Cambio treno”(cap.7°) Da “Novelle per un anno”: “Il treno ha fischiato” “La patente” “La carriola” “Uno nessuno e centomila”: trama Il teatro. “Sei personaggi in cerca d’autore”: trama</p>
---	--	--	---

			<p>Da “L’Umoreismo”: “Il sentimento del contrario” Italo Svevo: biografia, pensiero, poetica Inizio DaD. “La coscienza di Zeno”: trama “L’ultima sigaretta” “Senilità”: trama Giuseppe Ungaretti: biografia, poetica Da “L’Allegria”: “I fiumi” “San Martino del Carso” “Veglia” “Soldati” “Fratelli” “M’illumino d’immenso” L’Ermetismo: caratteri generali Eugenio Montale: biografia, poetica Da “Ossi di seppia”: “Non chiederci la parola” “Meriggiare pallido e assorto” “Spesso il male di vivere ho incontrato” Il Neorealismo (cenni) Primo Levi Da “Se questo è un uomo”:</p>
--	--	--	--

“Se questo è un uomo” (poesia)

Testo: Marta Sambugar- Gabriella Salà -

“Letteratura Viva” vol. 3°; casa editrice Rizzoli

Education- La Nuova Italia

DaD.: Durante la didattica a distanza sono stati inseriti, tramite registro elettronico e altro, file e link con videolezioni e approfondimenti vari sulle tematiche trattate.

Storia

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>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</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>Utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, le reti e gli strumenti informatici</p> <p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p> <p>Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando</p>	<p>Correlare la conoscenza storica generale con gli specifici campi professionali di riferimento.</p> <p>Riconoscere gli aspetti geografici e antropici, le connessioni con le strutture socio-economiche e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p>	<p>Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità</p> <p>Analizzare problematiche significative del periodo considerato</p> <p>Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali</p> <p>Effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale</p> <p>Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro</p> <p>Analizzare l'evoluzione di campi e profili professionali, anche in funzione dell'orientamento</p> <p>Riconoscere le relazioni fra</p>	<p>- L'Italia dal 1861 al 1914</p> <p>La Destra e la Sinistra storiche (sintesi) La "questione meridionale" (sintesi) L'età giolittiana La Prima Guerra Mondiale Cause e inizio della guerra L'Italia in guerra La grande guerra I trattati di pace La rivoluzione russa L'impero russo nel XIX secolo Le tre rivoluzioni La nascita dell'URSS L'URSS di Stalin L'Italia tra le due guerre Il biennio rosso in Italia Mussolini alla conquista del potere L'Italia fascista La politica estera L'Italia antifascista La crisi del 1929 Il Big Crash Roosevelt e il New Deal La Germania tra le due guerre Il nazismo La repubblica di Weimar La fine della repubblica di Weimar Il nazismo Il Terzo Reich</p>

<p>efficacemente con gli altri</p>		<p>dimensione territoriale dello sviluppo e persistenze/mutamenti nei fabbisogni formativi e professionali</p> <p>Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico-interdisciplinare, situazioni e problemi, anche in relazione agli indirizzi di studio ed ai campi professionali di riferimento</p> <p>Utilizzare il lessico specifico della disciplina</p>	<p>Inizio DaD</p> <p>La Seconda Guerra Mondiale</p> <p>1939-40: la “guerra lampo” 1941: la guerra mondiale Il dominio nazista in Europa Il genocidio degli Ebrei 1942-43: la svolta 1944-45: la vittoria degli Alleati Dalla guerra totale ai progetti di pace La guerra e la Resistenza in Italia dal 1943 al 1945</p> <p>Le origini della guerra fredda</p> <p>La nascita dell'ONU La divisione del mondo</p> <p>Testo: Vittoria Calvani: “Storia e progetto” <i>Il Novecento e oggi</i> vol. 5°; Casa editrice A. Mondadori Scuola</p> <p>DaD.: Durante la didattica a distanza sono stati inseriti, tramite registro elettronico e altro, file e link con videolezioni e approfondimenti vari sulle tematiche trattate.</p>
------------------------------------	--	---	--

Lingua Inglese

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>-Padroneggiare l'inglese per scopi comunicativi.</p> <p>-Utilizzare l'inglese per il turismo per interagire in ambiti e contesti professionali.</p> <p>a. utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;</p> <p>b. 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;</p> <p>c. utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;</p> <p>d. individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri.</p>	<p>-Saper chiedere, rispondere ed esporre oralmente, in maniera concisa, le principali informazioni relative all'Italia, al Regno Unito e all'Europa 3 U.S.A.</p> <p>- Scrivere un breve testo descrivendo la posizione geografica, il clima, come arrivare (by air and by train) e come muoversi nel mondo.</p> <p>- Sapersi organizzare in aeroporto, alla stazione e in città.</p> <p>-Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali al livello B1 del quadro comune europeo riferimento per le lingue (QCER)</p> <p>-Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p> <p>-Individuare ed utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.</p> <p>-Sapere stabilire rapporti interpersonali efficaci, sostenendo una conversazione;- orientarsi nella comprensione di pubblicazioni nella lingua straniera relativamente al settore specifico di indirizzo.</p>	<p>-Chiedere e dare informazioni sulle destinazioni turistiche.</p> <p>- Comprendere materiale informativo relativo a una vacanza "fly & drive". - Comprendere un testo contenente varie informazioni.</p> <p>-Ascoltare descrizioni di monumenti famosi e collegarli ad immagini date. -Ricostruire un riassunto della storia e delle principali attrazioni presenti nelle località turistiche.</p> <p>- Leggere un testo per ricavare informazioni sul patrimonio naturale e storico.</p> <p>-Esprimere ed argomentare le proprie opinioni su argomenti generali, di studio e lavoro.</p> <p>-Utilizzare le tipologie testuali tecnico-professionali di settore.</p> <p>-Comprendere idee principali riguardanti argomenti noti di attualità, di studio e di lavoro.</p> <p>-Produrre nella forma scritta e orale brevi relazioni su esperienze relative al proprio settore di indirizzo.</p> <p>-Utilizzare lessico e fraseologia di settore.</p> <p>-Riconoscere le dimensioni culturali della lingua ai fini della comunicazione interculturale.</p> <p>-Saper fare: una conversazione telefonica anche su argomenti professionali, una trasposizione di testi orali da e nella lingua straniera e descrizioni personali chiare ed adeguate.</p>	<p><u>Module 1</u></p> <p>- <u>The world of tourism</u> : the tourism industry, travel abroad: a touristic itinerary; a Curriculum vitae and a letter of application.; booking a flight, the check-in and the check-out.</p> <p><u>Module 3</u></p> <p>-<u>Accommodation</u></p> <p>-Serviced accommodation, self-catering accommodation.</p> <p><u>Module 5</u></p> <p>- <u>Destinations</u> : Italy</p> <p>-nature and landscapes;historical cities.</p> <p><u>INIZIO DAD</u></p> <p><u>Module 6</u></p> <p>- <u>Destinations</u> : the British Isles</p> <p>- nature and landscapes, three great capital cities.</p> <p><u>Module 7</u></p> <p>- <u>Destinations</u> : the U.S.A.</p> <p>- nature and landscapes; big American cities.</p> <p><u>Modalità di svolgimento della DaD:</u></p> <p>1.Lezioni in videoconferenza: secondo l'orario scolastico con tempi ridotti;</p> <p>2. Correzione degli elaborati e revisione degli stessi durante la videolezione successiva;</p> <p>3. Verifica orale durante ciascuna unità;</p> <p>Piattaforme, strumenti canali di comunicazione utilizzati:</p> <p>1.Piattaforma Impari</p> <p>2. JITSY – IMPARI</p> <p>3. Registro elettronico;</p> <p>4. Whatsapp</p> <p>5. E - mail</p>

Seconda lingua straniera

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<ul style="list-style-type: none"> • 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; • Acquisire e interpretare l'informazione • Comunicare, collaborare e partecipare • utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro; 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Padroneggiare la lingua francese come lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali al livello A2 del quadro comune europeo riferimento per le lingue (QCER)</i> • <i>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo, relative a situazioni professionali.</i> • <i>Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.</i> <p><i>Sapere:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>stabilire rapporti interpersonali efficaci, sostenendo una conversazione;</i> - <i>orientarsi nella comprensione di pubblicazioni nella lingua straniera relativamente al settore specifico di indirizzo.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Interagire in brevi conversazioni su argomenti d'interesse personale e di attualità o di lavoro</i> • <i>Distinguere e utilizzare tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali</i> • <i>Produrre testi per esprimere in modo chiaro e semplice, opinioni, intenzioni ipotesi, esperienze e processi</i> • <i>Comprendere globalmente brevi messaggi radio-televisivi su temi note</i> • <i>Produrre brevi relazioni, sintesi e commenti anche con l'aiuto di strumenti multi-mediali utilizzando il lessico appropriato</i> • <i>Utilizzare autonomamente il dizionario.</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Révision: grammatica e lessico conosciuto 2. Le travail en agence 3. La promotion touristique 4. Les touristes francophones en Italie 5. La francia e le sue attrattive turistiche: il peso economico del turismo 6. Città di Nancy: questionario 7. Globalizzazione della salute 8. Visita di Versailles attraverso un link di Facebook 9. Igiene del personale dell'hôtellerie 10. Ricetta di Pasqua in francese su Youtube 11. I differenti tipi di strutture ricettive in Francia 12. Ricerca di un lavoro: come fare?

Matematica

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>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.</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;</p> <p>Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;</p> <p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;</p> <p>Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;</i> • <i>Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;</i> • <i>Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati;</i> • <i>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;</i> • <i>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</i> 	<p>Disequazioni di 1° e 2° grado – Disequazioni di grado superiore al secondo e frazionarie, risolubili con l'applicazione delle regola dei segni – Sistemi di disequazioni in cui sono presenti disequazioni di 1° e 2° grado o a esse riconducibili – Semplici disequazioni contenenti moduli nella forma $f(x) > k$ e $f(x) < k$ con $k > 0$ – Semplici disequazioni irrazionali contenenti radicali quadratici e cubici –</p> <p>Particolari disequazioni esponenziali e logaritmiche, anche da un punto di vista grafico – Disequazioni esponenziali mediante logaritmi –</p> <p>Disegnare il grafico di $y=f(x)$, dato il grafico di una funzione $y=f(x)$ – Riconoscere se una funzione è periodica e se è pari o dispari, a partire dal suo grafico, sia dalla sua equazione –</p> <p>Verificare se un dato valore è il limite di una funzione per x tendente a c (finito o infinito) e di interpretare geometricamente la nozione di limite – Stabilire se il grafico di una funzione ha asintoti verticali o orizzontali – Utilizzare limiti di funzioni note e i teoremi del confronto per calcolare alcuni limiti di una funzione – Stabilire il segno di una funzione in intorni assegnati utilizzando il teorema della permanenza del segno –</p> <p>Calcolare i limiti, per x tendente a un valore finito o infinito, delle funzioni razionali – Riconoscere le diverse forme indeterminate ed eliminarle, compiendo, sulle espressioni analitiche delle funzioni, opportune trasformazioni e sostituzioni e utilizzando, dove necessitano, i limiti notevoli – Confrontare infiniti e infinitesimi –</p> <p>Distinguere i diversi tipi di discontinuità, sia utilizzandone la definizione, sia osservandoli grafico della funzione –</p> <p>Riconoscere quando una funzione è derivabile – Distinguere i diversi casi di non derivabilità – Calcolare le derivate delle funzioni ottenute da quelle elementari tramite operazioni algebriche – Calcolare la derivata di funzioni composte – Calcolare i limiti che si presentano in una forma indeterminata tramite il teorema De L'Hôpital –</p> <p>Determinare i massimi e i minimi di una funzione in base al segno della derivata – Utilizzare tutte le abilità prima elencate per effettuare il cosiddetto studio di funzioni –</p> <p>Ricavare le primitive delle funzioni elementari partendo dalla conoscenza delle derivate fondamentali –</p>	<p>Richiami sui numeri Reali – Equazioni, Disequazioni e sistemi di disequazioni intere e fratte di 1° e 2° grado – Sistemi lineari - Numeri reali – Confronto tra numeri reali – Potenza con esponente intero di un numero reale – Continuità nel campo dei numeri reali – Definizioni delle equazioni di 1° e 2° – Equazioni equivalenti e principi di equivalenza – Applicazioni – Considerazioni preliminari - Equazioni a più incognite – Equazioni algebriche lineari in due incognite –</p> <p>Definizioni e principi di equivalenza delle disequazioni – Risoluzione e verifica di disequazioni lineari, fratte di 1° e 2° grado – Teorema e regola di Ruffini – Applicazioni –</p> <p>Risoluzione e verifica di sistemi di disequazioni intere e fratte di 1° e 2° grado con relativo grafico – Applicazioni –</p> <p>Equazioni e disequazioni: Valore Assoluto, Irrazionali, Esponenziali, Logaritmiche e relative funzioni - Equazioni a valori assoluti: Risoluzione di alcuni tipi di equazioni e con i valori assoluti – Risoluzione di Disequazioni con i valori assoluti – Applicazioni – Equazioni irrazionali (Risoluzione di equazioni irrazionali (con un solo radicali, con due o più radicali) – Potenza con esponente reale di un numero reale positivo – Risoluzione di Disequazioni irrazionali – Applicazioni – Equazioni esponenziali (elementari, con variabile ausiliaria, applicando i logaritmi) – Funzioni esponenziali e suo grafico – Risoluzione di Disequazioni esponenziali (elementari, con variabile ausiliaria) – Applicazioni – Definizione di logaritmo – Proprietà dei logaritmi – Logaritmi decimali – Equazioni logaritmiche (elementari, con variabile ausiliaria) – Funzioni logaritmiche e suo grafico – Risoluzione di Disequazioni logaritmiche (elementari) – Applicazioni –</p> <p>Funzioni reali di variabile reale - Definizioni – Funzioni Iniettive Suriettive e Biettive – Rappresentazioni di una funzione – Richiami sui numeri reali – Intervalli (limitati e illimitati) – Intorno finito (destro, sinistro, circolare, completo) e infinito – Concetto di funzione reale di una variabile reale – Rappresentazione analitica di una funzione – Grafico di una funzione : primo approccio di continuità di una funzione – Funzioni monotone – Funzioni pari e funzioni dispari – Grafici di funzione crescenti, decrescenti, non crescenti non decrescenti – Determinazione dell'insieme di esistenza di funzioni (razionali intere, fratte, irrazionali, logaritmiche, esponenziali) – Applicazioni –</p> <p>Limiti - Premesse – Approccio intuitivo al concetto di limite – Limite finito per una funzione in un punto – Limite infinito per una funzione in un punto – Limite finito per una funzione all'infinito – Limite infinito per una funzione all'infinito – Teoremi fondamentali sui limiti (unicità del limite, permanenza del segno, confronto, esistenza del limite di una funzione monotona con relativo grafico) – Comportamento di limiti infiniti – Operazioni sui limiti (cenni) (somma, differenza, prodotto, quoziente) – Forme determinate, indeterminate o di indecisione – Applicazioni –</p> <p>Asintoti - Definizioni – Equazioni ed esistenza degli asintoti nello studio di una funzione – Asintoti verticali, orizzontali ed obliqui – Applicazioni – Prime applicazioni per lo studio del grafico di una funzione (concetti intuitivi)</p> <p>Funzioni continue - Definizioni – La continuità delle funzioni elementari – Continuità di un intervallo – Discontinuità di una funzione (1° specie, 2° specie, 3° specie o eliminabile) – Funzioni continue – Teoremi sulle funzioni continue (Bolzano, Weierstrass, Esistenza degli zeri) – Forme di indecisione – Applicazioni –</p> <p>Grafico di una funzione - Costruzione del grafico probabile di funzioni intere e fratte</p>

<p>COMUNICARE, COLLABORARE E PARTECIPARE, AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE</p> <p>CONOSCERE ED UTILIZZARE IL LINGUAGGIO DEL CORPO COME CONTRIBUTO ALLA COMPRESIONE DI SÉ E DEGLI ALTRI</p> <p>RICONOSCERE ED OSSERVARE LE REGOLE DI BASE PER UN CORRETTO STILE DI VITA E PER LA PREVENZIONE DEGLI INFORTUNI, ADOTTANDO COORTAMENTI ADEGUATI</p>	<p>-Sa organizzare le conoscenze acquisite per realizzare progetti autonomi e finalizzati.</p> <p>-Sa vivere in modo equilibrato e corretto i momenti della competizione.</p> <p>-Sa esprimersi con interventi appropriati e costruttivi.</p> <p>-Ha preso coscienza della propria corporeità come elemento di unità psico-somatica, sia per quanto riguarda la disponibilità e la padronanza motoria, sia come capacità relazionale.</p> <p>-Conosce comportamenti di base funzionali al mantenimento della propria salute.</p> <p>- Sa individuare collegamenti e relazioni tra attività sportive e alimentazione.</p> <p>-Conosce le principali norme di igiene e di prevenzione degli incidenti.</p>	<p>-Sa intuire le tattiche altrui e progettare la propria contestualmente allo svolgimento dell'azione di gioco.</p> <p>-Interagisce nelle attività di squadra e gruppo comprendendo i diversi ruoli, e gestendo le possibili conflittualità.</p> <p>-Conosce il valore etico e sportivo della competizione. (Fair-play).</p> <p>-Trasmette agli altri le proprie intenzioni, emozioni e indicazioni tattiche e tecniche.</p> <p>-Utilizza le abilità motorie per interagire in modo cooperativo e opportuno.</p> <p>- Hanno acquisito una cultura delle attività motorie e sportive che ha consentito, loro, di avere coscienza e conoscenza dei diversi significati che lo sport assume nell'attuale società.</p> <p>- Conosce i principi generali di una corretta alimentazione e della sua importanza nell'ambito dell'attività fisica.</p> <p>-Assume comportamenti funzionali alla sicurezza in palestra, a scuola ed all'aperto.</p> <p>-Sa intervenire, con comportamenti adeguati, in situazioni di infortunio.</p> <p>-Applica le norme di prevenzione per la sicurezza e gli elementi fondamentali del primo soccorso</p>	<p>- Principali traumi nell'attività motoria e sportiva: contusione, commozione, crampo, distorsione, lussazione, emorragia, ferite, frattura, strappo, stiramento, tendinite, ustione, colpo di sole e colpo di calore.</p> <p>-Doping: principali sostanze e metodi proibiti (stimolanti del sistema nervoso, steroidi anabolizzanti, analgesici e narcotici, diuretici e ormoni peptidici, trasfusioni ed auto-trasfusioni, doping da manipolazioni genetiche</p> <p>-Il sistema nervoso(cenni):il neurone, la sinapsi, il S.N.C. (encefalo e midollo spinale), il S.N. Periferico, il S.N. Autonomo, i movimenti volontari, automatici e riflessi.</p> <p><u>Durante il periodo della didattica a distanza, per il prosieguo del lavoro, sono stati utilizzati filmati, inviati appunti, video-conferenze, slide e link riconducibili al programma svolto.</u></p>
---	--	--	--

Scienza e cultura dell'alimentazione

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>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</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</p> <p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p> <p>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</p> <p>Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri</p>	<p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico e funzionale.</p> <p>Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza alle richieste di mercato e della clientela.</p> <p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali.</p> <p>Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera attraverso la progettazione di servizi turistici atti a valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche ed enogastronomiche del territorio.</p>	<p>-Descrivere l'importanza che lo stile di vita e le abitudini alimentari rivestono nella prevenzione delle più comuni patologie.</p> <p>-Descrivere le caratteristiche delle varie malattie, specificandone i fattori di rischi, i criteri di classificazione e le indicazioni dietetiche.</p> <p>- Formulare menù funzionali alle esigenze patologiche della clientela.</p> <p>- Illustrare l'importanza della formazione del personale delle attività ristorative nella prevenzione dei rischi associati alle allergie e intolleranze.</p> <p>Evidenziare il ruolo dell'alimentazione come parte integrante della cultura della salute.</p> <p>- Descrivere le caratteristiche di diete equilibrate nelle diverse età, in gravidanza e nell'allattamento e nella menopausa.</p> <p>- Rilevare l'importanza che l'alimentazione sana ed equilibrata nell'età evolutiva e adulta riveste nella prevenzione delle malattie nella terza età.</p> <p>-Riconoscere i principali stili alimentari del consumatore europeo.</p> <p>-Descrivere le caratteristiche delle varie tipologie dietetiche, individuandone analogie e differenze.</p> <p>- Illustrare i vantaggi nutrizionali della dieta mediterranea</p> <p>-Valutare i rischi associati alle diete estreme, per la salute della persona e dell'ambiente.</p> <p>-Descrivere le tipologie più comuni di ristorazione collettiva.</p>	<p>-Alimentazione, nutrizione e salute. Il metabolismo cellulare. I macronutrienti come fonte di energia. Il dispendio energetico. Fabbisogni e raccomandazioni nutrizionali.</p> <p>-Dieta razionale ed equilibrata nelle varie età e condizioni fisiologiche.</p> <p>- Le attuali tipologie di stile alimentare e di dieta: mediterranea, vegetariana, macrobiotica, eubiotica, western diet, cronodieta e nello sport.</p> <p>-Dieta razionale ed equilibrata in alcune malattie cronicodegenerative: cardiovascolari (iperlipidemie, ipertensione, aterosclerosi), metaboliche (diabete, obesità, osteoporosi), nelle forme tumorali e nei DCA(anoressia e bulimia nervosa, bingeeatingdisorder)</p> <p>-Allergie, intolleranze alimentari(celiachia, favismo, intolleranza al lattosio, fenilchetonuria)</p> <p>Turismo ed enogastronomia in Europa(Francia, Spagna, Grecia, Germania, Inghilterra). Gastronomia americana (Stati Uniti, Messico), orientale (Cina, India e Giappone).</p> <p>-Caratteristiche del territorio e risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche in Italia, con particolare riferimento alla regione Calabria.</p> <p>DAD:La dieta nelle malattia metaboliche</p> <p>Piattaforme, strumenti canali di comunicazione utilizzati: Piattaforma Collabora Registro elettronico; 4.Whatsapp - posta elettronica</p>

DTA

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p><i>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</i></p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>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</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</p> <p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p>	<p>Riconoscere distinguere le varie componenti positive e negative che contribuiscono alla formazione del risultato economico, nell'ambito de processi di produzione dei servizi di accoglienza ed enogastronomia nelle diverse realtà aziendali.</p> <p>Seguire il flusso sistematico di informazioni che documentano il processo produttivo e sovrintendere all'organizzazione dei servizi, applicando tecniche di gestione economia e di controllo.</p>	<p>Riclassificare i dati della situazione patrimoniale ed economica al fine della compilazione dei prospetti di bilancio</p> <p>Compilare e interpretare semplici prospetti di bilancio in forma abbreviata di imprese turistiche</p> <p>Interpretare i dati del bilancio d'esercizio e del risultato economico d'esercizio.</p> <p>Riconoscere le principali imposte dirette e indirette</p>	<p>MODULO 1 BILANCIO E ANALISI DI BILANCIO</p> <ol style="list-style-type: none">1) Il bilancio<ol style="list-style-type: none">a) I principi di redazioneb) Le parti del bilancio<ol style="list-style-type: none">a. Stato patrimonialeb. Conto economicoc. Rendiconto finanziariod. Nota integrativa2) Gli allegati al bilancio3) L'analisi di bilancio4) La riclassificazione dei prospetti di bilancio5) L'analisi patrimoniale (principali indici)6) L'analisi economica (principali indici)7) L'analisi finanziaria (principali indici)

<p>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</p> <p>Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri</p>			
	<p>Riconoscere nell'evoluzione del fenomeno turistico le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che lo caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti nazionali e internazionali.</p> <p>Utilizzare la conoscenza della normativa nazionale ed europea in riferimento al funzionamento delle imprese turistiche</p> <p>Comprendere la realtà operativa con padronanza della terminologia giuridica e comprensione delle norme che regolano la produzione dei servizi turistici.</p>	<p>Comprendere il fenomeno turistico nei suoi molteplici aspetti sociali ed economici</p> <p>Distinguere i diversi effetti del turismo sulla situazione economica di un paese</p> <p>Riconoscere l'importanza delle azioni volte a garantire la sostenibilità del turismo</p> <p>Distinguere le diverse fonti del diritto</p> <p>Riconoscere ruoli e competenza delle diverse istituzioni comunitarie</p> <p>Esprimere i concetti appresi con linguaggio appropriato</p>	<p>MODULO A: IL TURISMO E LE FONTI DEL DIRITTO</p> <p>UD 1 IL FENOMENO TURISTICO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Chi è il turista? 2) Forme di turismo 3) Il turismo sostenibile e responsabile 4) I cambiamenti negli stili alimentari 5) Gli effetti del turismo sull'economia nazionale 6) La Bilancia dei pagamenti 7) Il turismo accessibile <p>UD 2 LE DINAMICHE DEL MERCATO TURISTICO IN EUROPA E NEL MONDO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Le fonti statistiche 2) Gli indici di ricettività e di turisticità 3) Un settore in rapida crescita 4) Le macro-aree del turismo mondiale 5) Le minacce del mercato turistico 6) Le opportunità del mercato turistico 7) Il posizionamento dell'Italia <p>UD 3 LE FONTI DEL DIRITTO COMUNITARIO E INTERNAZIONALE</p> <ol style="list-style-type: none"> 8) La gerarchia delle fonti del diritto in Italia

			<p>9) Le istituzioni della UE 10) Breve storia dell'Unione Europea 11) Le fonti del diritto comunitario a) Le fonti primarie b) Le fonti derivate 12) Gli accordi internazionali a) Gli accordi internazionali della UE b) Gli accordi tra gli Stati membri</p> <p>UD 4 LA POLITICA EUROPEA PER IL TURISMO 1) Perché una politica per il turismo 2) Dal trattato di Lisbona a oggi</p>
	<p>Applicare le normative vigenti, nazionali e comunitarie, che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza sul luogo di lavoro, alla trasparenza e alla tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Riconoscere le norme da applicare nelle varie situazioni operative e di responsabilità</p> <p>Intervenire in modo opportuno nelle situazioni di rischio per la salute sul luogo di lavoro</p>	<p>Comprendere i requisiti e gli obblighi cui sono soggetti gli imprenditori commerciali.</p> <p>Riconoscere le applicazioni della legge sulla privacy nell'impresa ristorativa</p> <p>Riconoscere l'importanza delle norme sulla sicurezza sul lavoro e antincendio</p> <p>Comprendere l'importanza delle norme sulla sicurezza alimentare</p> <p>Comprendere i diritti del viaggiatore e le responsabilità degli organizzatori dei viaggi e dei vettori</p> <p>Riconoscere la responsabilità di chi gestisce le imprese di ospitalità Comprendere l'importanza e gli effetti dei sistemi di qualità</p> <p>Distinguere i contratti ristorativi e riconoscere le responsabilità del ristoratore</p> <p>Comprendere l'importanza e gli effetti dei sistemi di qualità</p>	<p>MODULO B: LA LEGISLAZIONE TURISTICA</p> <p>UD 1 LE NORME OBBLIGATORIE PER L'IMPRESA</p> <p>1) Gli obblighi dell'imprenditore 2) I requisiti per l'avvio dell'impresa 3) La capacità all'esercizio dell'impresa 4) L'obbligo delle scritture contabili 5) Le procedure concorsuali 6) La tutela della privacy a) La privacy in hotel 2) La sicurezza e la salute sul luogo di lavoro a. Il Testo Unico sulla Sicurezza sul Lavoro (TUSL) b. I soggetti coinvolti nella gestione della sicurezza c. La valutazione dei rischi d. Il Documento di Valutazione dei Rischi (DVR) e. La vigilanza e il controllo 3) La prevenzione incendi 4) La sicurezza alimentare</p> <p>UD 2 LA DISCIPLINA DEI CONTRATTI DI SETTORE</p>

			<ol style="list-style-type: none"> 1) I contratti del settore turistico 2) La tutela del viaggiatore nell'Unione Europea 3) Il codice del Turismo 4) Il pacchetto turistico 5) Il contratto di vendita del pacchetto turistico 6) Il contratto di trasporto 7) Il contratto d'albergo 8) Il contratto di deposito in albergo 9) Il contratto di catering e di banqueting in hotel 10) La responsabilità dell'albergatore 11) Il contratto di allotment <p><u>UD 3 LE NORME VOLONTARIE</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1) I sistema di qualità 2) Gli organismi di normazione e le ISO <ol style="list-style-type: none"> a) Le norme ISO b) La certificazione della qualità ISO 9001 3) I marchi 4) Il marchio di qualità "Ospitalità alberghiera" 5) I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari e dei vini
	<p>Organizzare la produzione e la vendita valorizzando le risorse del territorio e i prodotti tipici</p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione per ottimizzare il servizio</p> <p>Individuare le nuove tendenze di filiera valorizzando i prodotti tipici e le tradizioni locali</p> <p>Adeguare la produzione e la vendita alla domanda dei mercati.</p>	<p>Riconoscere l'evoluzione nel tempo del concetto di marketing</p> <p>Distinguere micromarketing e macromarketing</p> <p>Riconoscere l'importanza del marketing territoriale integrato</p> <p>Descrivere le diverse fasi di un piano di marketing</p> <p>Riconoscere gli obiettivi di marketing nelle diverse fasi del ciclo di vita del prodotto</p> <p>Distinguere le diverse strategie di</p>	<p>MODULO C: LE POLITICHE DI VENDITA NELLA RISTORAZIONE</p> <p><u>UD 1 IL MARKETING: CONCETTI GENERALI</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1) L'evoluzione del concetto di marketing 2) Il Customer Relationship Management (CRM) 3) Il marketing turistico territoriale <p><u>UD 2 LE TECNICHE DEL MARKETING:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1) I marketing strategico e operativo 2) Il piano di marketing 3) L'analisi della situazione esterna <ol style="list-style-type: none"> a) Le ricerche di mercato b) L'analisi della domanda c) L'analisi della concorrenza

		<p>marketing, particolare le forme di comunicazione</p> <p>Individuare il Marketing-mix idoneo al raggiungimento di obiettivi specifici</p> <p>Esprimere i concetti con terminologia appropriata</p>	<ol style="list-style-type: none"> 4) L'analisi della situazione interna 5) Gli obiettivi di marketing e il ciclo di vita del prodotto <ol style="list-style-type: none"> a) Il ciclo di vita del prodotto 6) Le strategie di marketing mix <ol style="list-style-type: none"> a) La politica del prodotto b) La politica dei prezzi c) La distribuzione 7) Le forme di comunicazione <ol style="list-style-type: none"> a) La pubblicità b) La promozione c) Le pubbliche relazioni d) Il Direct marketing e) Il web marketing 8) Il controllo e la valutazione dei risultati
	<p>Sovrintendere all'organizzazione dei servizi applicando tecniche di controllo della gestione economica e finanziaria</p> <p>Promuovere e gestire i servizi turistico-ristorativi anche attraverso la progettazione dei servizi per valorizzare le risorse culturali ed enogastronomiche del territorio, individuando le nuove tendenze</p>	<p>Comprendere le problematiche da affrontare nello studio di fattibilità di una nuova impresa</p> <p>Leggere i dati e descrivere i risultati ottenuti nei diversi settori aziendali, utilizzando, se possibile, procedure informatiche</p> <p>Redigere un piano di fattibilità relativo alla progettazione di una piccola impresa ristorativa che punta sulla valorizzazione di prodotti tipici del territorio</p> <p>Rielaborare dati di report, al fine di individuare azioni correttive nel controllo di gestione</p>	<p>MODULO D: LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE</p> <p><u>UD 1 PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Perché programmare? 2) I tempi della programmazione 3) Il budget 4) Come si costruisce il budget? 5) Il controllo budgetario (budgetary control) 6) Vantaggi e limiti del budget <p><u>UD 2 LA PROGRAMMAZIONE DI UNA NUOVA INIZIATIVA IMPRENDITORIALE: IL BUSINESS PLAN</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Dall'idea imprenditoriale al business plan 2) Le fasi per realizzare un business plan 3) I preventivi d'impianto 4) La valutazione dei dati 5) La fase di strat up

Lab. Servizi di Accoglienza turistica

Obiettivi trasversali	Competenze	Abilità	Osa
<p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con un atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente.</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.</p> <p>Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche in riferimento alle strategie espressive agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p>Utilizzare la rete e gli strumenti informatici nell'attività di studio,</p>	<p>Conoscere e saper definire il concetto di marketing, il marketing mix e il ciclo di vita del prodotto. Individuare e riconoscere le specificità del marketing applicato al settore ricettivo. Riconoscere l'importanza di Internet come strumento di marketing.</p> <p>Conoscere che cos'è la comunicazione d'impresa. Conoscere e individuare le tecniche di tariffazione dei servizi alberghieri. Individuare i servizi di intermediazione sul web.</p> <p>Conoscere e individuare il significato e l'utilizzo della qualità aziendale e i sistemi di qualità in un albergo</p> <p>Individuare e riconoscere l'importanza del ciclo di Deming come sistema di qualità globale in un albergo. Conoscere le norme e le certificazioni di qualità anche ambientali. Conoscere i marchi di qualità nel settore ricettivo</p>	<p>Analizzare il marketing mix Analizzare il marketing mix di una struttura ricettiva. Impostare una campagna di web marketing: Impostare il sito web di una struttura ricettiva. Impostare un piano di marketing.</p> <p>Promuovere i servizi della struttura ricettiva utilizzando appropriate tecniche comunicative. Cogliere gli aspetti salienti delle politiche tariffarie e di revenue management. Individuare e valorizzare le migliori strategie di vendita sul web.</p> <p>Riconoscere gli scopi, le metodologie e le procedure dei sistemi di qualità aziendale attuati nel comparto alberghiero. Riconoscere il valore delle</p>	<p>Unità 0 ripasso argomenti del precedente anno scolastico: Ripasso dei nuclei essenziali degli argomenti svolti nell'anno precedente</p> <p>Unità 1 di apprendimento “L'albergo e il marketing”. - Il marketing L'argomento sotto la lente - Il web marketing. L'argomento sotto la lente. - Il Piano di marketing. L'argomento sotto la lente.</p> <p>Unità 2 di apprendimento “La vendita dei servizi alberghieri” - - La comunicazione L'argomento sotto la lente - Il pricing alberghiero. L'argomento sotto la lente. - L'intermediazione on line. L'argomento sotto la lente.</p> <p>Unità di apprendimento3 “La qualità in albergo” - Il sistema di qualità L'argomento sotto la lente - La certificazione e i marchi di qualità.</p>

<p>ricerca e approfondimento disciplinare.</p> <p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p> <p>Padroneggiare l'uso degli strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</p> <p>Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri.</p>	<p>italiano.</p> <p>Conoscere le procedure di comunicazione di inizio e fine attività. Sapere quali sono i diritti e i doveri dell'albergatore in ogni fase del ciclo cliente. Individuare e riconoscere dallo "stato dell'arte" la classificazione alberghiera e l'Italy Star & Rating</p> <p>Conoscere e individuare i requisiti necessari per la formazione del direttore d'albergo. Individuare e conoscere tutte le mansioni che competono al direttore d'albergo; Riconoscere l'importanza e l'acquisizione dei principi chiave della corretta gestione del personale. Individuare e conoscere l'importanza il fenomeno dell'outsourcing nel comparto alberghiero.</p>	<p>certificazioni ISO9001, Iso14001, EMAS e dei marchi di qualità.</p> <p>Adempiere gli obblighi burocratici richiesti per avviare, trasformare o cessare un'attività ricettiva. Gestire i rapporti con i clienti nel rispetto della normativa attinente al settore turistico – ricettivo. Valutare le caratteristiche e i servizi di una struttura alberghiera al fine della classificazione secondo il sistema a stelle.</p> <p>Interpretare al meglio il proprio ruolo all'interno dell'azienda in cui lavora. Valutare le politiche del personale adottate dalle imprese. Relazionarsi in modo positivo con i colleghi di lavoro.</p>	<p>L'argomento sotto la lente</p> <p>Unità 4 di apprendimento "L'albergatore e le leggi"</p> <ul style="list-style-type: none"> - Apertura e cessazione di un'attività ricettiva; <p>L'argomento sotto la lente</p> <ul style="list-style-type: none"> - Regolamentazione dei rapporti con il cliente. <p>L'argomento sotto la lente</p> <ul style="list-style-type: none"> - La classificazione alberghiera. <p>L'argomento sotto la lente</p> <p>Unità 5 di apprendimento "La direzione dell'albergo".</p> <ul style="list-style-type: none"> - La professione del direttore d'albergo; - La gestione delle risorse umane. <p>L'argomento sotto la lente</p> <p>DAD</p> <ul style="list-style-type: none"> - Data di inizio il 28 marzo - Moduli trattati: <p>Unità didattica 2; 3;4;5</p> <p>Tipologia di gestione delle interazioni con gli alunni:</p> <p>1.Lezioni in videoconferenza:</p>
--	--	---	--

			<p>secondo l'orario scolastico con tempi ridotti.</p> <p>2.Restituzione elaborati corretti con revisione alla videolezione successiva.</p> <p>3.Verifica orale al termine di ciascuna unità.</p> <p>Piattaforme, strumenti canali di comunicazione utilizzati:</p> <p>1.Piattaforma Impari</p> <p>2. JITSY – IMPARI</p> <p>3. Registro elettronico;</p> <p>4. Whatsapp</p> <p>5. E - mail</p>
--	--	--	--

Tecniche di Comunicazione

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>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</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>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</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Progettare servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche culturali ed enogastronomiche del territorio • Utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare e tecniche di comunicazione verbale e non verbale per promuovere servizi e prodotti turistici • Riconoscere le procedure di comunicazione più efficaci • Individuare le strategie per la vendita di pacchetti turistici in relazione alle caratteristiche della clientela • Utilizzare le tecniche di marketing nella comunicazione dei servizi/prodotti • Utilizzare lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera • Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico-interdisciplinare, situazioni e problemi, anche in relazione agli indirizzi di studio ed ai campi professionali di riferimento. • 	<ul style="list-style-type: none"> • Le relazioni nel lavoro • Le comunicazioni aziendali esterne ed interne • L'organizzazione sul lavoro • La creazione di un'attività commerciale, studio preventivo dell'investimento da effettuare • Le strategie pubblicitarie dell'azienda • L'efficacia della pubblicità • Le varie forme pubblicitarie • La retorica nel linguaggio pubblicitario • Il web • Concetto di marketing • Il web marketing • Le ricerche di mercato • La segmentazione turistica • L'immagine aziendale • Il brand • Marketing territoriale • l'offerta turistica • le strutture ricettive • la programmazione dell'attività

<p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p> <p>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</p> <p>Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri</p>			
---	--	--	--

RC o attività alternative

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>• Imparare ad imparare: organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.</p> <p>• Progettare: elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.</p> <p>• Comunicare o comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali) o rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo,</p>	<p>Lo studio della religione cattolica promuove, attraverso un'adeguata mediazione educativo-didattica, la conoscenza della concezione cristiano-cattolica del mondo e della storia, come risorsa di senso per la comprensione di sé, degli altri e della vita. A questo scopo l'Irc affronta la questione universale della relazione tra Dio e l'uomo, la comprende attraverso la persona e l'opera di Gesù Cristo e la confronta con la testimonianza della Chiesa nella storia. In tale orizzonte, offre contenuti e strumenti per una riflessione sistematica sulla complessità dell'esistenza umana nel confronto aperto fra cristianesimo e altre religioni, fra cristianesimo e altri sistemi di significato. L'Irc, nell'attuale contesto multiculturale, mediante la propria proposta, promuove tra gli studenti la partecipazione ad un dialogo autentico e costruttivo, educando all'esercizio della libertà in una prospettiva di giustizia e di pace.</p>	<p>Lo studente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - confronta orientamenti e risposte cristiane alle più profonde questioni della condizione umana, nel quadro di differenti patrimoni culturali e religiosi presenti in Italia, in Europa e nel mondo; - collega, alla luce del cristianesimo, la storia umana e la storia della salvezza, cogliendo il senso dell'azione di Dio nella storia dell'uomo; - legge pagine scelte dell'Antico e del Nuovo Testamento applicando i corretti criteri di interpretazione; - descrive l'incontro del messaggio cristiano universale con le culture particolari e gli effetti che esso ha prodotto nei vari contesti sociali; - riconosce in opere artistiche, letterarie e sociali i riferimenti biblici e religiosi che ne sono all'origine e sa decodificarne il linguaggio simbolico; - rintraccia, nella testimonianza cristiana di figure significative di tutti i tempi, il rapporto tra gli elementi spirituali, istituzionali e carismatici della Chiesa; - opera criticamente scelte etico-religiose in riferimento ai valori 	<p>La religione e la religiosità.</p> <p>La riforma cattolica.</p> <p>Il dolore e il male.</p> <p>La libertà.</p> <p>Il peccato.</p> <p>La coscienza morale.</p> <p>La persona e la dignità.</p> <p>Amore come amicizia.</p> <p>La salvaguardia dell'ambiente.</p> <p>La paura del diverso.</p> <p>Le religioni monoteistiche.</p> <p>Valutazione La valutazione si fonderà sull'osservazione sistematica degli allievi, riguardo alla partecipazione delle attività didattiche e alle acquisizioni cognitive accertate. I criteri di valutazione fanno riferimento alla relativa scheda allegata alla pagella, tenendo conto del profitto, del grado di interesse e di partecipazione.</p>

<p>emozioni, ecc. utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Collaborare e partecipare: interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri. • Agire in modo autonomo e responsabile: sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità. • Risolvere problemi: affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline. 		<p>proposti dal cristianesimo.</p>	<p>La scala di valutazione, utilizzerà: Insufficiente, sufficiente, buono, ottimo e distinto.</p>
---	--	------------------------------------	---

VALUTAZIONE

La valutazione, momento fondamentale di controllo dell'Offerta Formativa, oltre che assolvere alla funzione di certificazione delle competenze degli studenti e di misurazione dei loro risultati, consente di rilevare lo scarto fra gli obiettivi programmati e quelli effettivamente raggiunti e fornisce agli insegnanti gli strumenti per adeguare la programmazione stessa ai bisogni e alle esigenze degli studenti. La valutazione annuale del percorso formativo dello studente verrà articolata in due momenti: il primo quadrimestre, che si concluderà nel mese di gennaio, e il secondo quadrimestre, che si concluderà a giugno, articolato in due periodi.

Nel processo di valutazione quadrimestrale e finale per ogni alunno sono stati presi in esame

- accertamento dei livelli di partenza;
- risultati delle prove di verifica in itinere (accertamento del raggiungimento degli obiettivi minimi);
- progressi in itinere;
- impegno e capacità di recupero;
- risposte alle sollecitazioni culturali (senso di responsabilità);
- metodo ed autonomia di studio, competenze, capacità di rielaborazione personale;
- qualità espressive, coerenza e consequenzialità logica, intuizione;
- frequenza regolare delle lezioni;
- partecipazione assidua alle attività di DaD;
- rispetto delle norme disciplinari, partecipazione al dialogo scolastico e alle attività di DaD;
- eventuali situazioni di svantaggio e loro superamento;
- il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate in riferimento al Pecup dell'indirizzo;
- il livello di competenze di Cittadinanza e costituzione acquisito attraverso l'osservazione nel medio e lungo periodo.

In merito alla quantificazione dei valori terminologici di corrispondenza voto/giudizio, si fa riferimento allo schema di valutazione deliberato dal CD per le valutazioni intermedie e gli scrutini.

LIVELLI E VOTI - INDICATORI E DESCRITTORI	
Punteggio in decimi	Punteggio Esame di Stato
	Prova orale
10 = ECCELLENTE (E)	PUNTI/
Conoscenza completa e profonda Rielaborazione critica e personale con spunti significativi ed originali Realizzazione creativa a livello tecnico-pratico Esposizione brillante, ricca di efficacia espressiva	
9 = OTTIMO (O)	PUNTI/
Conoscenza organica ed esauriente Spiccate capacità di interpretazione e giudizio Collegamenti efficaci Realizzazione accurata a livello tecnico-pratico Esposizione fluida e ricca	
8 = BUONO (B)	PUNTI/
Conoscenza ampia e sicura Rielaborazione precisa dei contenuti Interesse per alcuni argomenti Esecuzione disinvolta a livello tecnico-pratico Esposizione sciolta e sicura	

7 = DISCRETO (D)	PUNTI/
Conoscenza abbastanza articolata dei contenuti Rielaborazione con spunti personali su alcuni argomenti Esecuzione esatta delle consegne a livello tecnico-pratico Esposizione abbastanza appropriata	
6 = SUFFICIENTE (S)	PUNTI/
Conoscenza degli elementi fondamentali della disciplina Comprensione/considerazione semplice dei contenuti Esecuzione adeguata negli aspetti essenziali a livello tecnico-pratico Esposizione semplice ma sostanzialmente corretta	
5 = INSUFFICIENTE (I)	PUNTI/
Conoscenza incompleta o imprecisa /superficiale degli argomenti trattati Limitata autonomia nella rielaborazione correlazione dei contenuti Esecuzione talvolta imprecisa a livello tecnico-pratico Esposizione incerta/imprecisa e poco lineare	
4 = SENSIBILMENTE INSUFFICIENTE (SI)	PUNTI/
Conoscenza frammentaria e poco corretta dei contenuti fondamentali Limiti quantitativi e qualitativi nell'apprendimento Esecuzione imprecisa ed approssimativa a livello tecnico-pratico Esposizione scorretta e stentata	
3 = GRAVEMENTE INSUFFICIENTE (GI)	PUNTI/
Esposizione gravemente scorretta e confusa	
1-2 = TOTALMENTE INSUFFICIENTE (TI)	PUNTI/
Preparazione nulla, sino al rifiuto di sottoporsi alle prove di verifica Incomprensione dei contenuti e del linguaggio Esecuzione del tutto mancante dei fondamenti a livello tecnico-pratico	

VERIFICHE E VALUTAZIONI EFFETTUATE IN VISTA DELL'ESAME DI STATO

I Prova scritta di **Lingua e letteratura italiana**

Tipologia A (Analisi del testo letterario)

Tipologia B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

Tipologia C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)

Simulazione I prova

data 27/02/2020

Simulazioni II prova

data 28/02/2020

GRIGLIA COLLOQUIO

La Commissione assegna fino a un massimo di quaranta 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 curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	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	
	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 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	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	
	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				

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 22/05/2020

IL CONSIGLIO DI CLASSE

COMPONENTE	DISCIPLINA
Prof.	
MACRINA ANNAMARIA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
MACRINA PAOLA	LINGUA INGLESE
MACRINA ANNAMARIA	STORIA
LUCIANO NICOLA	MATEMATICA
ALOI CRISTIANA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
LIOI GIUSEPPPE	RC O ATTIVITÀ ALTERNATIVE
SESTITO TERESA	SECONDA LINGUA STRANIERA
PRINCI BRUNILDE	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
MUSCARÀ MARIA	DTA
ALOI LUCIANO	TECNICHE DI COMUNICAZIONE
PIRRONCELLO GIUSEPPINA	LAB. SERVIZI ACCOGLIENZA TURISTICA
DONATO FRANCA	SOSTEGNO

IL COORDINATORE

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
