



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



ESAME DI STATO ANNO SCOLASTICO 2020-2021

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(ai sensi dell'art.10 dell.O.M. 53 del 3/03/2021)

**Classe V Sez. C articolata
Tecnico dei servizi di Enogastronomia
Tecnico dei servizi di Accoglienza turistica**

COORDINATORE: Mariagloria Creatini

Dirigente: Prof. Carlo Maccanti

INDICE

ELENCO CANDIDATI	Pag. 1
MATERIE	Pag. 2
COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI CLASSE	Pag. 3
PERCORSO FORMATIVO	Pag. 4
INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA	Pag. 5
PROFILO DELLA CLASSE	Pag. 6
VALUTAZIONE	Pag. 6
TABELLA DEI CRITERI DI VALUTAZIONE	Pag. 7
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE TRASVERSALI IN MODALITÀ DDI PER SCRUTINI	Pag. 8
CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO	Pag. 9
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE	Pag. 11
AMMISSIONE ALL'ESAME DI STATO	Pag. 12
OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO	Pag. 12
SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE RELIGIONE/EDUCAZIONE CIVICA	Pag. 13
SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE INGLESE	Pag. 18
SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE ITALIANO	Pag. 22
SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE STORIA	Pag. 27
SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE TEDESCO	Pag. 31
SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE FRANCESE	Pag. 36
SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE SCIENZE MOTORIE	Pag. 39
SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE MATEMATICA	Pag. 42
SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE LAB. SERVIZI ENOG. CUCINA	Pag. 45
SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE LAB. SERVIZI ENOG. SALA VENDITA	Pag. 47
SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE SCIENZA E CULTURA	Pag. 51

DELL'ALIMENTAZIONE

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE DIRITTO E TECNICHE AMM. DELLA STRUTTURA RICETTIVA	Pag. 53
SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE DIRITTO E TECNICHE AMM. DELL'IMPRESA RICETTIVA	Pag. 56
SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Pag. 59
SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE	Pag. 62
SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE LAB. SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	Pag. 64
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PER L'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA	Pag. 66
ARGOMENTI ASSEGNATI PER LA REALIZZAZIONE DELL'ELABORATO CONCERNENTE LE DISCIPLINE CARATTERIZZANTI OGGETTO DEL COLLOQUIO	Pag. 70
TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI ITALIANO DURANTE IL 5° ANNO	Pag. 71
ATTI E CERTIFICAZIONI RELATIVI ALLE PROVE EFFETTUATE : SIMULAZIONI COLLOQUIO	Pag. 71
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (PCTO)	Pag. 72
ATTIVITÀ, PERCORSI E PROGETTI NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA	Pag. 86

MATERIE E AREA COMUNE

Lingua e letteratura italiana

Storia

Lingua inglese

Religione

Matematica

Scienze motorie e sportive

Educazione civica

MATERIE INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO

Scienza e cultura dell'alimentazione

Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva

Laboratorio di Servizi enogastronomici settore Cucina

Laboratorio di servizi enogastronomici settore Sala e Vendita

Lingua tedesca

MATERIE LABORATORIO ACCOGLIENZA

Scienza e cultura dell'alimentazione

Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva

Laboratorio di Accoglienza turistica e Ospitalità alberghiera

Tecniche della comunicazione

Lingua tedesca/francese

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Dirigente Scolastico	Carlo Maccanti	
Lingua e Letteratura Italiana/Storia	Mariagloria Creatini	
Lingua Inglese	Maria Cristina Verrocchi	
Matematica	Antonella Pisani	
Religione	Laura Baronti	
Lingua Francese	Maria Josè Pugliese	
Lingua Tedesca	Anna Ligioni	
Scienze Motorie e Sportive	Alessandra Rossi	
Scienza e cultura dell'Alimentazione	Anna Fiorentini (cucina) Chiara Bottaro (accoglienza)	
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	Chiara Baldetti (cucina) Eduardo Russo (accoglienza)	
Laboratorio di Servizi Enogastronomici settore Cucina	Roberto Caloiero	
Laboratorio di Servizi Enogastronomici settore Sala e Vendita	Vincenzo Zeuli	
Laboratorio di Accoglienza Turistica	Virginia Girolami	
Tecniche della comunicazione	Paolo Cristiano	
Sostegno	Barbara Pellini	
Sostegno	Giulia Rombai	
Sostegno	Sara Silvestrini	
Sostegno	Sandra Tognoni	

Piombino, 15 maggio 2021

Il Dirigente Scolastico*Prof. Carlo Maccanti*

PERCORSO FORMATIVO

(Contenuti; Metodi; Mezzi; Spazi; Tempi)

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 eno-gastronomici;
- 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.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nell'articolazione "Enogastronomia" conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

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.

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato nell'articolazione "Accoglienza turistica" consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera;
- adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela;

- promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali e enogastronomiche del territorio;
- sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'accoglienza turistica e ospitalità alberghiera. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente correlata all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

Nell'articolazione "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; nell'organizzazione e nella commercializzazione dei servizi di accoglienza e ospitalità; nella partecipazione ad eventi per la valorizzazione del patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti; di reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali applicando le normative di sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

PROFILO DELLA CLASSE

Dopo un biennio comune, a partire dal triennio la classe si è articolata in due indirizzi: enogastronomico e accoglienza turistica. Durante i due precedenti anni scolastici, alcuni studenti si sono ritirati, altri non hanno superato l'anno: oggi, la classe è formata da nove alunni dell'indirizzo enogastronomico e da un candidato esterno e da otto alunni dell'indirizzo di accoglienza turistica più un candidato esterno. La presente sezione tiene conto dell'eccezionalità che ha caratterizzato l'a.s. 2020/21 dovuta al perdurare dell'emergenza sanitaria da Covid 19, a causa della quale il regolare corso delle lezioni ha seguito le modalità della didattica a distanza (attivate a partire da marzo dello scorso anno scolastico). La classe pertanto ha alternato lezioni in presenza a lezioni in didattica a distanza utilizzando la piattaforma informatica *Google Workspace for Education* con gli applicativi *Meet* e *Classroom* al fine di consentire la continuità delle lezioni. Nel complesso sono state svolte lezioni frontali in presenza o lezioni in Dad; ci si è avvalsi della Lim e dei laboratori quando la classe era in presenza e di spiegazioni e esercitazioni attraverso gli ambienti virtuali della Lim e di Classroom quando la classe era a distanza al fine di garantire la prosecuzione della didattica ogni giorno. L'orario quotidiano, in modalità DAD, non ha risentito di alcuna contrazione o riduzione. Nel complesso gli alunni hanno sempre mostrato un atteggiamento rispettoso nei confronti dei docenti e responsabile verso le discipline oggetto di studio; tuttavia, a causa della grave situazione di emergenza sanitaria da Covid 19 iniziata lo scorso anno, la classe con il passare del tempo è risultata piuttosto eterogenea e differenziata. Alcuni alunni hanno continuato a seguire con interesse e impegno le lezioni che si sono alternate tra presenza e didattica online, mostrando continuità di interesse verso gli argomenti proposti e arrivando ad ottenere buoni risultati nelle varie discipline; ad altri, l'emergenza e la necessaria rimodulazione delle lezioni, ha creato una sorta di difficoltà nel seguire a distanza e soprattutto nel partecipare e nell'interagire con i vari docenti e con i compagni. Il risultato è stata una diversificazione nei risultati raggiunti nelle varie materie; alcuni alunni tuttavia si sono distinti positivamente anche in attività di tipo laboratoriale per entrambi gli indirizzi. Nel complesso, il livello globale della classe si attesta tra più che sufficiente e buono. Nell'indirizzo di accoglienza turistica sono presenti tra alunni con certificazione DSA (L.170/2010) e un alunno con certificazione ai sensi della L.104/1992 (con percorso differenziato); nell'indirizzo enogastronomico è presente un alunno con certificazione DSA (L.170/2010) e un alunno con certificazione ai sensi della L.104/1992 (con percorso differenziato) per i quali si rimanda alla documentazione specifica (P.D.P e P.e.i).

VALUTAZIONE

(Criteri e strumenti adottati)

La valutazione riterrà significativa l'osservazione di lungo periodo, valorizzando le capacità espressive autonome, nell'argomentazione orale e scritta, rispettando le prerogative di unicità di ciascun individuo nell'uso dei linguaggi comuni acquisiti. All'interno dell'ISIS, vengono adottati due modalità di verifica:

1. verifiche formative - si svolgono contestualmente al percorso didattico, sono rivolte a tutti gli studenti della classe, servono a studenti e docenti per individuare lacune e livelli d'apprendimento, hanno come scopo non la valutazione ma l'eventuale riprogrammazione degli obiettivi didattici, non sempre sono attuate da tutti i docenti in tutte le classi;
2. verifiche sommative - si svolgono al termine di un modulo, o di una U.D. o di un argomento, sono rivolte a tutti gli studenti della classe, servono ad accertare se le competenze sono state acquisite, sono finalizzate alla valutazione, sono attuate da tutti i Docenti, possono avere svariate tipologie: prove scritte, prove orali, test, ecc.

In sede di programmazione di inizio anno ogni docente indica il numero presunto di prove sommative per ogni classe e, dove possibile, concorda con gli studenti la calendarizzazione delle prove; in questo modo

viene assicurata una equa distribuzione delle prove stesse (si consiglia di non superare il numero di tre prove scritte complessive alla settimana).

7

TABELLA DEI CRITERI DI VALUTAZIONE

GIUDIZIO	VOTO E LIVELLO DI CONOSCENZA E DI ABILITÀ
Voto 1/2 (Del tutto insufficiente)	Rifiuto di attività ed impegno (es: rifiuto di essere interrogati, impreparazione alle verifiche).
Voto 3 (Gravemente insufficiente)	Situazione di assoluta impreparazione identificabile negli alunni che non hanno prodotto nessun lavoro, dimostrando una assoluta mancanza di volontà.
Voto 4 (Insufficiente)	Lacune evidenti nelle conoscenze; metodo di studio inadeguato, difficoltà ad orientarsi autonomamente nei contenuti e ad elaborare processi cognitivi.
Voto 5 (Mediocre)	Palesi difficoltà, tuttavia superabili, evidenziando comunque un certo impegno e motivazione; sussistono carenze a livello di elaborazione critica.
Voto 6 (Sufficiente)	Sufficiente capacità di esposizione, di applicazione di tecniche e di comprensione di conoscenze e/o di situazioni problematiche; dimostra di avere studiato.
Voto 7 (Discreto)	E' in grado di applicare nella pratica le conoscenze acquisite e di elaborare ipotesi personali; discrete capacità espositive.
Voto 8 (Buono)	Buone capacità di analisi e di rielaborazione dei contenuti acquisiti che si manifestano nell'applicazione in contesti nuovi. Accuratezza formale nelle prove scritte/orali.
Voto 9 (Ottimo)	Conoscenza approfondita della materia; rigore e ricchezza espositiva ed argomentativa; capacità di analisi e sintesi; è in grado di valutare criticamente i risultati e i procedimenti.
Voto 10 (Eccellente)	Valutazione di eccellenza per alunni con particolari padronanze delle materie ed eccellenti capacità di approfondimento personale (anche interdisciplinari) ed in grado di trasferire la conoscenza didattica in progetti concreti.

I crediti formativi, opportunamente documentati, verranno valutati in sede di scrutinio finale.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE TRASVERSALI IN MODALITÀ DDI PER SCRUTINI

Considerato che la valutazione degli apprendimenti, secondo i classici parametri, non è del tutto efficace, a causa dello stato di emergenza sanitaria che ha indotto l'Istituto ad utilizzare la DDI e che i docenti hanno evidenziato una certa problematicità nel valutare le conoscenze, quale unico aspetto della didattica attuale, si ritiene che la valutazione finale dovrà tenere conto anche di elementi di supporto alla media matematica, emersi durante la didattica online. Pertanto viene proposta una tabella che valuterà le competenze trasversali degli studenti; ciò permetterà ai docenti di formulare una valutazione finale, frutto non solo della media delle misurazioni effettuate durante le verifiche, ma anche della validità del percorso di ciascun discente e la conferma di un impegno positivo e proficuo.

Descrittori	Scarso 1	Insufficiente 2	Sufficiente 3	Buono 4	Ottimo 5
Assiduità e puntualità					
Partecipazione, interesse, propositività					
Diligenza nell'esecuzione dei compiti assegnati (rispetta i tempi, svolge le attività)					
Capacità di relazione a distanza (rispetta i turni di parola, sa scegliere i momenti opportuni per il dialogo tra pari e con i docenti)					
Il voto finale si ottiene dalla somma dei punteggi attribuiti ai quattro descrittori (max. 20 punti), dividendo poi per 2.				Totale: / 20 Voto: /10	

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO

Il credito scolastico, ai sensi dell'art. 10 O.M. n. 10 del 16 maggio 2020, sarà attribuito fino a un massimo di sessanta punti, di cui diciotto per la classe terza, venti per la classe quarta e ventidue per la classe quinta. In sede di scrutinio finale il consiglio di classe provvederà alla conversione: del credito scolastico assegnato al termine della classe terza (già modificato, nell'a.s. 2018/2019, in base all'allegato A del D.Lgs. n. 62/2017), e del credito assegnato al termine della classe quarta, nonché all'attribuzione del credito scolastico per la classe quinta, sulla base delle tabelle di cui all'allegato A dell'ordinanza citata sopra, riportate nel presente documento.

Tabella A Conversione del credito assegnato al termine della classe terza

Media dei voti	Fasce di credito ai sensi Allegato A al D. Lgs 62/2017	Nuovo credito assegnato per la classe terza
$M = 6$	7-8	11-12
$6 < M \leq 7$	8-9	13-14
$7 < M \leq 8$	9-10	15-16
$8 < M \leq 9$	10-11	16-17
$9 < M \leq 10$	11-12	17-18

La conversione deve essere effettuata con riferimento sia alla media dei voti che al credito conseguito (livello basso o alto della fascia di credito)

Tabella B Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta

Media dei voti	Fasce di credito ai sensi dell'Allegato A al D. Lgs. 62/2017 e dell'OM 11/2020	Nuovo credito assegnato per la classe quarta
$M < 6$ *	6-7	10-11
$M = 6$	8-9	12-13
$6 < M \leq 7$	9-10	14-15
$7 < M \leq 8$	10-11	16-17
$8 < M \leq 9$	11-12	18-19
$9 < M \leq 10$	12-13	19-20

La conversione deve essere effettuata con riferimento sia alla media dei voti che al credito conseguito (livello basso o alto della fascia di credito), una volta effettuata, per i crediti conseguiti nell'a.s. 2019/20, l'eventuale integrazione di cui all'articolo 4 comma 4 dell'OM 11/2020

**ai sensi del combinato disposto dell'OM 11/2020 e della nota 8464/2020, per il solo a.s. 2019/20 l'ammissione alla classe successiva è prevista anche in presenza di valutazioni insufficienti; nel caso di media inferiore a sei decimi è attribuito un credito pari a 6, fatta salva la possibilità di integrarlo nello scrutinio finale relativo all'anno scolastico 2020/21; l'integrazione non può essere superiore ad un punto*

Tabella C Attribuzione credito scolastico per la classe quinta in sede di ammissione all'Esame di Stato

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

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

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

Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	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.	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	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	

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

AMMISSIONE ALL'ESAME DI STATO

I criteri per l'ammissione all'Esame di Stato sono i seguenti:

- obbligo di frequenza per almeno tre quarti del monte ore annuale personalizzato, fatte salve le deroghe previste dall'art.14/7 del D.P.R. n. 122/2009;
- conseguimento di una votazione non inferiore a sei decimi in ciascuna disciplina o gruppo discipline, fatta salva la possibilità per il Consiglio di classe di ammettere, con adeguata motivazione, chi ha un voto inferiore a sei in una disciplina o in un gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto. In tal caso, l'ammissione a maggioranza va adeguatamente motivata e il voto dell'insegnante di religione cattolica, per i soli alunni che si sono avvalsi di tale insegnamento, diventa un giudizio motivato iscritto a verbale;
- voto di comportamento non inferiore a sei decimi;

Il punteggio massimo dei crediti scolastici nella scuola secondaria superiore è di 60 punti.

L'ammissione dei candidati esterni è subordinata al superamento in presenza degli esami preliminari previsti dall'articolo 14 del D. lgs.621 2017 e disciplinati, per il corrente anno scolastico, dall'articolo 5 dell'OM n.53/2021.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli obiettivi trasversali che il Consiglio di Classe ha proposto e conseguito consistono:

- nella responsabilizzazione dell'allievo per abituarlo al rispetto dell'ambiente in cui opera;
- nello sviluppare le capacità individuali di comprensione sia delle problematiche sociali, sia dei contenuti disciplinari;
- nella acquisizione di competenze linguistiche appropriate;
- saper creare collegamenti tra situazioni teoriche e casi concreti;- sapersi adattare ad un contesto in evoluzione;
- nell'apprendimento degli specifici contenuti disciplinari al fine della formazione di un professionista completo che possa proporsi sul mercato del lavoro in modo competitivo. In relazione ai singoli obiettivi disciplinari raggiunti, seguono le schede relative ad ogni materia di insegnamento.

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO

Materie comuni

ITALIANO

STORIA

LINGUA INGLESE

SECONDA LINGUA: TEDESCO/FRANCESE

MATEMATICA

SCIENZE MOTORIE

RELIGIONE/ EDUCAZIONE CIVICA

SCHEMA INFORMATIVA DISCIPLINARE

DISCIPLINA: Religione - Ed. Civica

DOCENTE: LAURA BARONTI

Classe 5 C art

OBIETTIVI DISCIPLINARI	CONTENUTI/MODULI
<p>Conoscere alcune delle forme di impegno contemporaneo a favore della pace, della giustizia e solidarietà.</p> <p>Sapersi confrontare con il Magistero della chiesa a proposito della pace, dei diritti dell'uomo, della giustizia e solidarietà.</p> <p>Prendere coscienza e stimare valori umani quali la solidarietà, il rispetto di sé, degli altri e dell'ambiente, la convivialità delle differenze, il bene comune, la mondialità e la promozione umana.</p>	<p>La pace e il pacifismo</p> <ul style="list-style-type: none"> -La non violenza e l'obiezione di coscienza -L'economia solidale -La finanza etica. <p>La dichiarazione universale dei diritti umani</p> <p>Preparazione al 24° Meeting sui diritti umani a FI dal titolo "Io rispetto. Costruire un futuro di pace, giustizia con istituzioni solide".</p> <p>Viaggio per difendere il nostro pianeta" nell'ambito del progetto europeo Walk the global walk. SDG n.16</p> <p>TEMPI: ore 8</p>
OBIETTIVI DISCIPLINARI	CONTENUTI/MODULI
<p>Sapersi confrontare con la cittadinanza responsabile e comprendere che la cittadinanza non è solo un timbro sul passaporto o un certificato: è la consapevolezza che non viviamo da soli ma con altri, è la capacità di assumersi le proprie responsabilità, piccole o grandi, per migliorare la nostra comunità.</p>	<p>CITTADINANZA E COSTITUZIONE:</p> <ul style="list-style-type: none"> -I principi e le basi della Costituzione -Diritti e doveri -Libertà e uguaglianza -Famiglia, scuola, istruzione -Salute e lavoro -Unione europea e ONU <p>-Cittadinanza italiana e cittadinanza europea</p> <p>L'AGENDA 2030:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Gli obiettivi dell'Agenda 2030 per uno sviluppo sostenibile <p>TEMPI ore 25</p>
<p>Riuscire a comprendere e rispettare in nome della solidarietà e tolleranza le diverse posizioni che persone e popoli assumono in materia etica e religiosa</p>	<p>L'Ebraismo, le origini, la Torah</p> <p>Antisemitismo di fine 800 e nascita del Sionismo</p> <p>TEMPI ore 2</p>

METODOLOGIE E ATTIVITA' DIDATTICHE SVOLTE

I metodi di insegnamento privilegiati sono stati quelli esperienziali-induttivi per mezzo dei quali si è cercato di stimolare e di coinvolgere gli studenti ad un apprendimento attivo e significativo. Le

14

tecniche di insegnamento sono state: brevi lezioni frontali, lettura e commento di documenti, visione ed analisi di filmati-dossier e film anche con video lezioni da remoto

STRUMENTI DIDATTICI

Gli strumenti didattici utili al processo di insegnamento-apprendimento sono stati i seguenti: LIM, dispense, audiovisivi e schede di integrazione e approfondimento collocate anche sulla classroom.

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

La verifica dell'apprendimento è stata fatta con modalità differenziate tenendo presente la classe, la difficoltà degli argomenti, l'orario scolastico e il processo di insegnamento attuato. In particolare sono stati usati i seguenti strumenti di verifica: interventi spontanei di chiarimento, collegamenti interdisciplinari e verifiche scritte di Ed. civica

BREVE RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DIDATTICO DELLA CLASSE

Durante l'anno scolastico la classe, articolata Cucina/Accoglienza turistica, comunque omogenea per attenzione e interesse, ha sempre tenuto un comportamento corretto e rispettoso riuscendo a stabilire un buon rapporto di stima e di collaborazione con l'insegnante. Lo svolgimento del programma è stato regolare. Alcuni alunni hanno partecipato al dialogo educativo desiderosi di approfondire gli argomenti affrontati, anche se, talvolta, in modo timoroso ed esitante. I risultati formativi sono apprezzabili anche in funzione del disagio provocato dalla DAD.

Testo di Cittadinanza e costituzione utilizzato per la classe 5ASSS "La società giusta a cura di Zanette, Averame, Guzzi. INFOSCUOLAS.N.C.

Per il programma analitico vedere allegato

Il Docente Prof.ssa Laura Baronti

Educazione Civica

Programmazione attività

Classe 5 C ART

A.S. 2020-2021

TITOLO UNITÀ PRIMO QUADRIMESTRE	DISCIPLINE COINVOLTE	Ore complessive previste
Dignità e diritti umani	Italiano	
	Diritto e tecniche amm.ve	8 ore
	Inglese	
	Storia	
	Scienze	
	Religione	8 ore
	Scienze Umane	
	Matematica	
	Fisica	
	Storia dell'Arte	
	Scienze Motorie Tecniche amministrative	
Cittadinanza digitale	Italiano	
	Diritto	
	Inglese	
	Storia	
	Scienze	
	Religione	
	Scienze umane	
	Matematica	
	Fisica	
	Storia dell'Arte	
	Scienze Motorie	

TITOLO UNITÀ PRIMO/SECONDO QUADRIMESTRE	DISCIPLINE COINVOLTE	Ore complessive previste
Educare alla cittadinanza attiva e alla legalità.	Italiano	
	Diritto	
	Storia	
	Scienze	
	Religione	8 ore
	Scienze umane	
	Scienza e cultura dell'alimentazione	8 ore
	Matematica	
	Fisica	
	Storia dell'Arte	
	Scienze Motorie	
Il lavoro	Italiano	
	Diritto	
	Storia	
	Scienze	
	Religione	
	Scienze umane	
	Matematica	
	Fisica	
	Storia dell'Arte	
	Scienze Motorie	

DOCENTE	Dignità e diritti umani - Tematiche affrontate dai singoli docenti	ore previste e periodo	Educare alla cittadinanza attiva e alla legalità. - Tematiche affrontate dai docenti	ore previste e periodo	Cittadinanza digitale - Tematiche affrontate dai singoli docenti	ore previste e periodo
Italiano						
Diritto e tecniche amministrative (cucina)	La Costituzione; l'Unione Europea; il Mes; i Fondi Europei.	8 h (I/II quadr.)				
Diritto e tecniche amministrative (accoglienza)	Diritto dell'Unione Europea; Banche; Mes; Fondi Europei.	8 h (I/II quadr.)				
Inglese						
Storia						
Scienza e cultura dell'alimentazione (cucina)			Salute e benessere; Sostenibilità ambientale.	8 h (I/II quadr.)		
Scienza e cultura dell'alimentazione (accoglienza)			Km 0; Filiera corta; Sviluppo sostenibile; Salute e benessere.	8 h (I/II quadr.)		
Religione	La Costituzione; l'Unione europea; L'Agenda 2030	20 ore; novembre/dicembre 2020; aprile / maggio 2021				
Scienze umane						
Matematica						

Fisica						
Storia dell'Arte						
Scienze Motorie						

DISCIPLINA: **LINGUA INGLESE**

DOCENTE: **MARIA CRISTINA VERROCCHI**

OBIETTIVI DISCIPLINARI	CONTENUTI/MODULI	TEMPI
Comprendere e saper riferire in modo semplice ma corretto le fasi di acquisto e conservazione dei cibi in un ristorante	The purchasing department The standard recipe Complaining about a food delivery Storing food	Primo quadrimestre
Saper comprendere eventuali lamenti che riguardano la consegna dei cibi acquistati.		
Saper depositare e conservare il cibo in maniera esatta		
Saper esporre le principali caratteristiche di uno stile di vita sano	Balanced diets and their benefits Talking about special diets Nutrients and cooking	Primo quadrimestre
Saper sostenere un colloquio di lavoro; redigere un CV europeo	A placement report Job offers Job interviews The European CV Interview preparation	Secondo quadrimestre
Saper esporre le caratteristiche del territorio e le eccellenze enogastronomiche di alcune regioni italiane.	Sicily Campania Apulia Emilia-Romagna Tuscany Lombardia Lazio Sardegna	Secondo quadrimestre

TESTO ADOTTATO SEZIONE CUCINA

DAILY SPECIALS; AA.VV; ed: Le Monnier

METODOLOGIE E ATTIVITA' DIDATTICHE SVOLTE

Per il conseguimento degli obiettivi previsti, sono state utilizzate attività modulari che, partendo da situazioni note, giungevano a situazioni simulate e interattive più complesse. Sono state utilizzate attività fondate sul lavoro individuale. Il momento pandemico ha permesso l'utilizzo del metodo della FLIPPED CLASSROOM (possibile ed efficace particolarmente durante il periodo di DaD) per stimolare i ragazzi ad un approccio diverso verso i contenuti fondamentali; i lavori prodotti sono stati svolti con efficacia, precisione e attenzione al particolare da quasi tutti i ragazzi che sono riusciti ad ottenere nel complesso ottimi risultati.

STRUMENTI DIDATTICI

Libri di testo e ascolto di brani in lingua inglese ricerche personalizzate dal web.

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Le prove strutturate, semi strutturate, e quesiti a risposta chiusa sulla falsa riga delle prove INVALSI sono state affrontate dai ragazzi in maniera del tutto personale e diversa da studente a studente ma complessivamente in maniera responsabile. Le verifiche orali sono state affrontate alla fine di ogni modulo. Gli studenti sono stati abituati a spiegare le ricette per quanto riguarda gli ingredienti in esse presenti in particolare per i clienti allergici o che ne richiedessero la preparazione. Per i criteri di valutazione si rimanda alla tabella allegata al presente documento, concordata in sede di Consigli di classe e approvata durante il Collegio docenti.

BREVE RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DIDATTICO DELLA CLASSE

La classe, che seguo dal terzo anno, è composta da 17 alunni (di cui 9 ragazze); del gruppo classe fanno parte anche due ragazze che non si sono mai ritirate dalla frequenza ma che non hanno mai frequentato;

un ragazzo che ha frequentato in maniera saltuaria decidendo poi di fatto abbandonare il percorso di studi; 2 studenti che pur frequentando poco nel primo periodo dell'anno scolastico, stanno seguendo le lezioni in maniera più regolare anche se troppo spesso eludono le verifiche.

La classe essendo articolata ha volto in positività il periodo di didattica a distanza sfruttando la possibilità di entrare in connessione separatamente e quindi essere seguiti nel loro percorso diverso di studi in maniera più puntuale.

Nel complesso gli studenti mostrano capacità critiche e di rielaborazione sufficienti anche se non tutti hanno mostrato impegno costante nelle attività scolastiche e nella frequenza: il livello di conoscenza della lingua si attesta su un livello mediamente buono dal punto di vista dei risultati finali raggiunti. Durante il periodo dell'anno scolastico che hanno dovuto seguire in DaD le lezioni si sono impegnati molto per cercare di sopperire ad una carenza di rapporto "in presenza" venuto a mancare a causa dell'emergenza sanitaria e di cui alcuni di loro hanno sofferto molto. In generale il gruppo classe ha sviluppato un atteggiamento abbastanza positivo verso l'apprendimento della lingua straniera e è riuscito a sfruttare in modo appropriato l'approfondimento linguistico offerto durante questo ultimo anno di scuola: molti studenti hanno saputo sfruttare al massimo l'opportunità che è stata offerta loro durante la DaD e sono riusciti ad affinare le competenze tecnologiche, e di apprendimento. E' presente un'alunna con certificazione di legge 104 con percorso differenziato e una che malgrado presentando lievi Disturbi Specifici di Apprendimento, ha raggiunto risultati molto buoni grazie ad un personale e costante impegno durante il percorso di studi delle classi superiori migliorandosi come persona e come studentessa.

Docente

Prof.ssa Maria Cristina Verrocchi

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE ACCOGLIENZA TURISTICA

OBIETTIVI DISCIPLINARI	CONTENUTI/MODULI	TEMPI
Sapere descrivere le procedure di accoglienza del cliente all'arrivo nella struttura ricettiva e di congedo al momento della partenza	Check-in Check out: The receptionist The concierge	Primo quadrimestre
Sapere descrivere i compiti di specifiche figure addette all'accoglienza.		
Sapere parlare di promozione turistica e delle sue componenti. Descrivere materiale informativo utilizzato nel settore turistico.	Promoting: the 4 Ps Hotel brochures: definition Circular letters: definition	Primo quadrimestre
Descrivere il contenuto di un itinerario turistico e di sue possibili tipologie.	A tourist itineray: general description. Businnes vs leisure itineraries	Secondo quadrimestre
Parlare di organizzazioni preposte all'organizzazione di itinerari. Parlare di possibili sbocchi professionali nel settore turistico.	Tour operators and travel agencies: definition and difference Careers in tourism	

TESTO ADOTTATO SEZIONE ACCOGLIENZA

NEW YOU'RE WELCOME

SKILLS AND DUTIES AT THE RECEPTION DESK ; AA:VV ed: HOEPLI

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE: **CUCINA E SALA VENDITA**

OBIETTIVI DISCIPLINARI	CONTENUTI/MODULI	TEMPI
Comprendere e saper riferire in modo semplice ma corretto le fasi di acquisto e conservazione dei cibi in un ristorante	The purchasing department The standard recipe Complaining about a food delivery	Primo quadrimestre
Sapere comprendere eventuali lamentele che riguardano la consegna dei cibi acquistati.	Storing food	
Saper depositare e conservare il cibo in maniera esatta		
Saper esporre le principali caratteristiche di uno stile di vita sano	Balanced diets and their benefits Talking about special diets Nutrients and cooking	Primo quadrimestre
Saper sostenere un colloquio di lavoro; redigere un CV europeo	A placement report Job offers Job interviews The European CV Interview preparation	Secondo quadrimestre
Saper esporre le caratteristiche del territorio e le eccellenze enogastronomiche di alcune regioni italiane.	Sicily Campania Apulia Emilia-Romagna Tuscany Lombardia Lazio Sardegna	Secondo quadrimestre

TESTO ADOTTATO SEZIONE CUCINA

DAILY SPECIALS; AA.VV; ed: Le Monnier

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE

DISCIPLINA: ITALIANO
DOCENTE: CREATINI MARIAGLORIA

OBIETTIVI DISCIPLINARI	CONTENUTI/MODULI	TEMPI
<p>Leggere e comprendere testi scritti di vario tipo e sapere interpretarli; cogliere le relazioni tra forma e contenuto; dimostrare consapevolezza della storicità della letteratura; riconoscere nel testo le caratteristiche del genere letterario a cui appartiene; padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'esposizione orale; produrre testi di vario tipo per la scrittura.</p>	L'Età del Positivismo: Naturalismo e Verismo.	14 ore
<p>Leggere e comprendere testi scritti di vario tipo e sapere interpretarli; cogliere le relazioni tra forma e contenuto; dimostrare consapevolezza della storicità della letteratura; riconoscere nel testo le caratteristiche del genere letterario a cui appartiene; padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'esposizione orale; produrre testi di vario tipo per la scrittura.</p>	Il Decadentismo: Simbolismo e Estetismo	16 ore
<p>Leggere e comprendere testi scritti di vario tipo e sapere interpretarli; cogliere le relazioni tra forma e contenuto; dimostrare consapevolezza della storicità della letteratura; riconoscere nel testo le caratteristiche del genere letterario a cui appartiene; padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi per gestire l'esposizione orale; produrre testi di vario tipo per la scrittura.</p>	Il nuovo romanzo: identità e inconscio. Luigi Pirandello e Italo Svevo.	12 ore
<p>Leggere e comprendere testi scritti di vario tipo e sapere interpretarli; cogliere le relazioni tra forma e contenuto; dimostrare consapevolezza della storicità della letteratura; riconoscere nel testo le caratteristiche del genere letterario a cui appartiene;</p>	La poesia del nuovo secolo in Italia: il Futurismo e l'Ermetismo; Giuseppe Ungaretti	10 ore

<p>padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi per gestire l'esposizione orale; produrre testi di vario tipo per la scrittura.</p> <p>Leggere e comprendere testi scritti di vario tipo e sapere interpretarli; cogliere le relazioni tra forma e contenuto; dimostrare consapevolezza della storicità della letteratura; riconoscere nel testo le caratteristiche del genere letterario a cui appartiene; padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi per gestire l'esposizione orale; produrre testi di vario tipo per la scrittura.</p> <p>Leggere e comprendere testi scritti di vario tipo e sapere interpretarli; cogliere le relazioni tra forma e contenuto; dimostrare consapevolezza della storicità della letteratura; riconoscere nel testo le caratteristiche del genere letterario a cui appartiene; padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi per gestire l'esposizione orale; produrre testi di vario tipo per la scrittura.</p>	<p>La poesia tra le due guerre: Umberto Saba</p> <p>Tra rivoluzione e restaurazione: la poesia di Eugenio Montale</p>	<p>6 ore</p> <p>10 ore</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------

METODOLOGIE E ATTIVITA' DIDATTICHE SVOLTE

Lezione frontale per esporre i contenuti; esposizione dei contenuti attraverso l'utilizzo della LIM; supporto di fotocopie sui testi (poesie, brani di romanzi) che non compaiono nei libri di testo.

STRUMENTI DIDATTICI

Libro di testo; supporto di fotocopie fornite dal docente.

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Sono state effettuate verifiche formative durante lo svolgimento delle unità didattiche attraverso domande frontali alla classe e verifiche sommative alla fine di ogni modulo con interrogazioni orali ; sono state svolte prove scritte secondo le tipologie della prima prova d'esame (in particolare la Tipologia A, con analisi del testo degli autori trattati e la Tipologia D, tema di ordine generale) .

La scala dei voti utilizzata fa riferimento alla scala decimologica presente nel PTOF.

BREVE RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DIDATTICO DELLA CLASSE

Dal punto di vista del rendimento scolastico si tratta di una classe eterogenea; alcuni studenti fin dall'inizio dell'anno scolastico hanno mostrato interesse per la materia e si sono impegnati nel seguirla costantemente accompagnando il percorso con un adeguato impegno domestico. Altri studenti sono stati discontinui sia nel seguire le lezioni frontali, sia nell'integrare la didattica con un regolare impegno a casa (rielaborazione degli appunti, studio adeguato, esecuzione delle domande di comprensione sui testi). Non tutti gli studenti quindi sono riusciti a raggiungere risultati soddisfacenti; nel complesso si tratta di una classe dove non sono mai emersi problemi disciplinari, pronta al dialogo e alla discussione.

Testo adottato:

“LA MIA LETTERATURA” Dalla fine dell'Ottocento a oggi

Autore: A. Roncoroni; M.M Cappellini; A.Dendi; E.Sada; O.Tribulato.

Editore: C.Signorelli Scuola

Per il programma analitico vedere allegato.

Docente

Mariagloria Creatini

PROGRAMMA DI ITALIANO

Classe VcCuc Prof. ssa Mariagloria Creatini

PRIMO MODULO**L’Eta’ del Positivismo: Naturalismo e Verismo**

UD 1 Progresso e fiducia nella scienza: l’evoluzionismo di Darwin.

UD 2 Il Naturalismo francese; Emile Zola e il Ciclo dei Rougon-Macquart, contenuto de “L’Assommoir”.

UD 3 Il Verismo e l’Impersonalità: differenze con il Naturalismo.

UD 4 Giovanni Verga: la vita e la formazione culturale; verso il Verismo e l’adesione al Verismo.

UD 5 “Il Ciclo dei Vinti”: straniamento, regressione, narratore popolare.

SECONDO MODULO**Il Decadentismo: Simbolismo e Estetismo**

UD1 La civiltà del Decadentismo; caratteri generali del Simbolismo e dell’Estetismo.

UD 2 Il Simbolismo francese: Baudelaire e i poeti maledetti; temi della raccolta “I Fiori del male”.

UD 3 Il Simbolismo in Italia: G.Pascoli, la vita e la formazione culturale.

UD 4 Il pensiero e la poetica: il nido e il fanciullino.

UD 5 Gabriele D’Annunzio e l’Estetismo: la vita e le tre fasi della formazione culturale (estetismo, superomismo, panismo).

TERZO MODULO**Il nuovo romanzo; identità e inconscio. Luigi Pirandello e Italo Svevo.**

UD 1 Luigi Pirandello: la vita e la formazione culturale; il pensiero e la poetica, la forma e la vita, la maschera.

UD 2 Il Saggio sull’Umorismo: differenza tra comico/umoristico.

UD 3 I romanzi dell’Umorismo.

UD 4 Le novelle: la raccolta “Novelle per un anno”.

UD 5 La vita e la formazione culturale di Italo Svevo.

UD 6 Le prime prove letterarie: il tema dell’inettitudine.

UD 7 La scoperta dell’inconscio e la psicoanalisi di Freud: “La coscienza di Zeno”.

QUARTO MODULO

La poesia del nuovo secolo in Italia: il Futurismo e l'Ermetismo. Giuseppe Ungaretti e la poesia di guerra.

UD 1 Il Futurismo e il manifesto di Filippo Tommaso Marinetti.

UD 2 Cenni alla poesia ermetica.

UD 3 Giuseppe Ungaretti: la vita e la formazione culturale. L'esperienza della guerra.

UD 4 Le raccolte poetiche.

QUINTO MODULO

La poesia tra le due guerre: Umberto Saba.

UD 1 Umberto Saba: vita e formazione culturale.

UD 2 L'Antiermetismo: la poesia quotidiana.

UD 3 "Il Canzoniere": struttura e temi.

SESTO MODULO

Tra rivoluzione e restaurazione

UD 1 La linea della poesia novecentista: il correlativo oggettivo.

UD 2 Eugenio Montale: la vita e la formazione culturale.

UD 3 Il "male di vivere" in "Ossi di seppia" e la salvezza ne "Le occasioni"

TESTI ANALIZZATI

Per i singoli testi, oggetti di analisi e di studio durante l'anno scolastico, si rimanda all'elenco contenuto all'interno del Documento del 15 maggio.

Docente

Mariagloria Creatini

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE

DISCIPLINA: STORIA

DOCENTE: MARIAGLORIA CREATINI

OBIETTIVI DISCIPLINARI	CONTENUTI/MODULI	TEMPI
Acquisire le conoscenze relative ai contenuti del modulo; esporre seguendo i rapporti causa/effetto.	L'Italia di Giolitti. La prima guerra mondiale; il dopoguerra.	12 ore
Saper collegare i fatti storici; interpretare un documento o un testo storiografico; acquisire le conoscenze relative ai contenuti del modulo; esporre seguendo i rapporti di causa/effetto.	I totalitarismi; la rivoluzione russa del 1917; il disegno politico di Lenin; la dittatura di Stalin; il programma economico di Stalin.	6 ore
Saper collegare i fatti storici; interpretare un documento o un testo storiografico; acquisire le conoscenze relative ai contenuti del modulo; esporre seguendo i rapporti causa/effetto.	Dopoguerra e fascismo; l'impresa di Fiume; i "fasci" di combattimento di Mussolini; la fascistizzazione dello Stato; le "fascistissime".	8 ore
Acquisire le conoscenze relative ai contenuti del modulo ed esporre seguendo i rapporti di causa-effetto.	La crisi del '29; il New Deal di Roosevelt e il Welfare State	2 ore
Saper collegare i fatti storici; interpretare un documento o un testo storiografico; acquisire le conoscenze relative ai contenuti del modulo; esporre seguendo i rapporti di causa-effetto.	Nazismo e Fascismo: alleanze contrapposte verso un nuovo conflitto; la Seconda Guerra Mondiale; la persecuzione degli Ebrei; la riscossa degli alleati e la sconfitta del nazismo.	14 ore
Acquisire le conoscenze relative ai contenuti del modulo ed esporre seguendo i rapporti causa/effetto.	La fine del Fascismo e la Resistenza; il dopoguerra, la Repubblica e la Costituzione.	4 ore
Acquisire le conoscenze relative ai contenuti del modulo ed esporre seguendo i rapporti causa-effetto.	I due "blocchi"; la conferenza di	4 ore

	<p>Yalta; la guerra fredda.</p> <p>La ricostruzione: democrazia e costituzione.</p>	
--	-------------------------------------------------------------------------------------	--

METODOLOGIE E ATTIVITA' DIDATTICHE SVOLTE

Lezione frontale per esporre i contenuti integrata dall'uso della LIM per fornire riassunti, mappe, schemi per facilitare i collegamenti, da integrare allo studio sul testo.

Sono state svolte verifiche in itinere attraverso quesiti posti alla classe; sono state svolte verifiche sommative scritte a modalità domande aperte a conclusione di un modulo; dopo l'entrata in vigore della D a D sono state effettuate verifiche online con modalità domande aperte/ a crocetta.

STRUMENTI DIDATTICI

Libro di testo; uso della LIM.

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Verifiche formative in itinere con feedback durante le lezioni, durante lo svolgimento delle unità didattiche dei singoli moduli.

Verifiche sommative alla fine di ogni modulo: orali con interrogazioni, prove scritte con domande aperte; dopo l'entrata in vigore della DaD sono state assegnate verifiche online con modalità risposta aperta /crocetta.

La scala dei voti utilizzata fa riferimento alla scala decimologica presente nel PTOF.

BREVE RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DIDATTICO DELLA CLASSE

La classe si è mostrata costantemente interessata e partecipe verso gli argomenti della disciplina proposti dall'insegnante, risultando quindi piuttosto omogenea sotto il profilo del rendimento didattico che si attesta su un livello: più che sufficiente/ buono.

Testo adottato:

“MEMORIA E FUTURO”, dal Novecento al mondo attuale, Vol.3

Autore: Paolo Di Sacco

Editore: Alberto Palli

Per il programma analitico vedere allegato.

PROGRAMMA ANALITICO**STORIA****MODULO 1****L'ITALIA DI GIOLITTI E LA PRIMA GUERRA MONDIALE**

UD 1 Il Riformismo giolittiano

UD 2 La Prima guerra mondiale: cause e alleanze.

UD 3 L'ingresso dell'Italia e la guerra di trincea

UD 4 La conclusione della guerra

MODULO 2**I TOTALITARISMI**

UD 1 La Rivoluzione russa del 1917

UD 2 Il programma di Lenin

UD 3 La dittatura di Stalin

UD 4 L'avvento del fascismo e la marcia su Roma

UD 5 La fascistizzazione dello stato: le "fascistissime".

MODULO 3**LA CRISI DEL '29**

UD 1 Le cause della crisi in America; il crollo di Wall Street

UD 2 Il "New Deal" di Roosevelt

UD 3 Il "Welfare State"

MODULO 4**FASCISMO E NAZISMO: ALLEANZE CONTRAPPOSTE VERSO UN NUOVO CONFLITTO**

UD1 Gli inizi del nazismo e il programma politico di Hitler; il terzo Reich.

UD 2 La persecuzione degli ebrei.

UD 3 La guerra civile spagnola e l'avvicinamento tra Hitler e Mussolini.

UD 4 Il patto d'acciaio: lo scoppio della guerra.

UD 5 Le fasi di svolgimento della guerra

UD 6 La riscossa degli alleati e la sconfitta del nazismo.

UD 7 La bomba atomica su Hiroshima

MODULO 5

DUE NUOVI SCENARI

UD 1 La Resistenza

UD 2 La conferenza di Yalta

UD 3 La guerra fredda.

UD 4: Ricostruzione e democrazia: la Costituzione.

Docente

Mariagloria Creatini

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE

DISCIPLINA: LINGUA TEDESCA

INDIRIZZO : ENOGASTRONOMICO

DOCENTE: ANNA LIGIONI

OBIETTIVI DISCIPLINARI	CONTENUTI/MODULI	TEMPI
<p>Ripresa e approfondimento delle strutture linguistiche affrontate nella classe quarta (tutte le frasi secondarie, il Perfekt e la forma passiva, l'aggettivo attributivo).</p> <p>Descrivere diverse preparazioni di paste, creme, salse e dessert. Illustrare i principi nutritivi.</p> <p>Identificare e utilizzare le strutture linguistiche e lessico ricorrenti nelle principali tipologie testuali, Interagire oralmente per gestire situazioni comunicative inerenti ai vari contesti. Conoscere e saper utilizzare il linguaggio del settore.</p>	<p>Zum Abschmecken Zum Abschluss</p>	18 h
<p>Descrivere in forma orale e scritta le abitudini alimentari italiane e tedesche. Conoscere e descrivere le caratteristiche dei locali ristorativi in Italia e nei paesi di lingua tedesca.</p> <p>Utilizzare e applicare le strutture linguistiche apprese per sviluppare una competenza linguistica adeguata e funzionale</p>	<p>Essgewohnheiten Lokale und Gaststätten (fotocopie)</p>	16 h
<p>Descrivere le forme di nutrizione. Conoscere e riferire la composizione e la successione degli elementi del menü.</p> <p>Illustrare diversi tipi di diete. Riconoscere e descrivere i principali additivi e conservanti e i metodi di conservazione. Conoscere e illustrare le norme HCCP.</p> <p>Conoscere e saper utilizzare il linguaggio del settore.</p>	<p>Ernährungsformen, Diät und das Menü Konservierungsmethode, Hygiene.</p>	20 h
<p>Conoscere gli avvenimenti storici più significativi della Germania del secondo dopoguerra. Relazionare in forma orale e scritta utilizzando strutture sintattiche e lessico adeguati.</p>	<p>Geschichte (fotocopie)</p>	18 h

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE

DISCIPLINA: LINGUA TEDESCA

INDIRIZZO : ACCOGLIENZA TURISTICA

DOCENTE: ANNA LIGIONI

OBIETTIVI DISCIPLINARI	CONTENUTI/MODULI	TEMPI
<p>Comprendere annunci e descrizioni di hotel. Conoscere la figura e le mansioni dell'addetto alla reception e del direttore d'albergo. Gestire richieste di informazioni su hotel congressuali e relative prenotazioni. Proporre una sistemazione alternativa in caso di hotel completo. Gestire il check-in in hotel congressuali. Chiedere e dare info. su fiere e manifestazioni.</p> <p>Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua in vari testi comunicativi.</p>	<p>Hotel: Rezeptionist / Hoteldirektor (fotocopie) Geschäftreise : Buchung im Kongresshotel</p>	18 h
<p>Presentare sia in forma orale che scritta le caratteristiche principali di alcune città.</p> <p>Descrivere la Germania dal punto di vista geografico</p> <p>Conoscere e saper descrivere gli avvenimenti più significativi della storia di Berlino e le sue attrazioni turistiche. Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali.</p> <p>Interagire oralmente per gestire situazioni comunicative inerenti ai vari contesti situazionali.</p> <p>Riconoscere e applicare in maniera corretta le strutture grammaticali e il lessico studiati.</p>	<p>Reiselust: Italien / Deutschland / Österreich</p>	20 h
<p>Organizzare visite guidate.</p> <p>Comprendere e produrre un itinerario turistico.</p> <p>Gestire l'accoglienza di gruppi. Individuare le informazioni essenziali in un testo pubblicitario.</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.</p>	<p>Reiseprogramme : Gruppenreise / Sprachliche Situation</p>	18 h
<p>Dare informazioni sul sistema politico tedesco.</p> <p>Conoscere gli avvenimenti storici più significativi della Germania del secondo dopoguerra. Relazionare in forma orale e scritta utilizzando strutture sintattiche e lessico adeguati.</p>	<p>Deutschland : Landeskunde und Geschichte (fotocopie)</p>	16 h

METODOLOGIE E ATTIVITA' DIDATTICHE SVOLTE

Il processo di apprendimento si è sviluppato principalmente mediante una metodologia di tipo induttivo e deduttivo incoraggiando l'indagine individuale sui testi e la ricostruzione del significato globale mediante delle conoscenze precedentemente acquisite. Tuttavia si è ritenuto necessario ricorrere più volte alla tradizionale lezione frontale per chiarire e approfondire le strutture morfosintattiche oggetto di studio. Sono state utilizzate attività fondate sul lavoro individuale, di coppia e di gruppo e su interventi di recupero in itinere allo scopo di facilitare l'apprendimento e l'uso appropriato delle strutture linguistiche.

STRUMENTI DIDATTICI

- Libri di testo : *"Paprika Neu"*- C. Brigliano, F. Doni, G. Venturini - Ed.Hoepli
"Reisezeit Neu" - T. Pierucci, A. Fazzi - Ed. Loescher
- Utilizzo della piattaforma GSuite con modalità Meet
- Fotocopie fornite dall'insegnante.

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Verifiche scritte di tipo formativo e sommativo, prove strutturate e semistrutturate , quesiti a risposta aperta. Verifiche orali su contenuti proposti effettuate durante discussioni in classe e in modalità digitale. Ai fini della valutazione finale si terrà conto oltre dell'effettivo profitto raggiunto dai singoli alunni, dell'impegno, dell'interesse, della partecipazione attiva alle lezioni e del comportamento che essi hanno mostrato soprattutto durante l'attività di didattica a distanza. Per i criteri di valutazione si rimanda alla tabella, allegata al presente documento e concordata collegialmente.

BREVE RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DIDATTICO DELLA CLASSE

Il gruppo di studio della lingua tedesca della classe 5CART è costituito da 5 alunni, di cui 3 di indirizzo enogastronomico e 2 di accoglienza turistica, pertanto l'attività didattica è stata svolta contemporaneamente su due percorsi differenziati. La classe nel complesso ha progressivamente maturato una crescente consapevolezza nei confronti del proprio apprendimento. Tuttavia l'acquisizione delle competenze linguistiche risulta raggiunta in maniera diversificata.

Per quanto riguarda il gruppo di enogastronomia, il metodo di studio non sempre costante, la scarsa acquisizione delle strutture morfosintattiche della lingua e la conseguente conoscenza prevalentemente mnemonica degli argomenti, ha consentito loro di conseguire un esito soddisfacente o appena sufficiente. Un'alunna in particolare, a causa di una frequenza discontinua e di una applicazione approssimativa, denota a tutt'oggi fragilità e incertezze nella trattazione dei contenuti; la sua competenza linguistica si attesta pertanto su un livello mediocre.

I due alunni del percorso di accoglienza turistica, si sono distinti per interesse e partecipazione svolgendo con puntualità e impegno il lavoro assegnato. Nonostante le difficoltà incontrate nella rielaborazione personale dei contenuti e il ricorso a un metodo di studio piuttosto mnemonico, gli alunni di questo indirizzo sono riusciti a interiorizzare in modo adeguato i contenuti previsti raggiungendo un livello apprezzabile di competenza linguistica.

Il percorso didattico è stato svolto in conformità ai bisogni, agli interessi e ai ritmi di apprendimento degli alunni. Il profitto della classe è da ritenersi mediamente accettabile

Per il programma analitico vedere allegato.

La Docente Anna Ligioni

PROGRAMMA DI LINGUA TEDESCA – Indirizzo enogastronomico**PRIMO MODULO****▪ Zum Abschmecken / Zum Abschluss**

- Fonds / Saucen
- Dessert / Der Käse
- Die Süßspeisen : Teige und Massen

SECONDO MODULO**▪ Essgewohnheiten / Lokale und Gaststätten (fotocopie)**

- Die Trattoria / Die Pizzeria / Die Gaststätte / Das Café / Der Biergarten
- Die Italiener zu Tisch
- Die Mahlzeiten in Deutschland : Die Deutschen zu Tisch

TERZO MODULO**▪ Ernährungsformen, Diät und Menü/ Konservierungsmethode, Hygiene**

- Energiebedarf
- Diätformen / Nahrungspyramide
- Menüreihenfolge
- Konservierungsmethoden : Chemische Verfahren, Physikalische Verfahren
- Der HCCP

QUARTO MODULO**▪ Geschichte**

- Deutschland nach dem Zweiten Weltkrieg
- Die politische Teilung Deutschlands
- Der Marshallplan

PROGRAMMA DI LINGUA TEDESCA – Indirizzo Accoglienza turistica**PRIMO MODULO****▪ Hotel / Geschäftreise : Buchung im Kongresshotel**

- Hotel Cristallo / Hotel Plaza / Hotel Union
- Die Aufgaben einer Rezeptionistin und eines Hoteldirektor (fotocopie)
- Eine Anfrage per e-mail
- Abschlägige Antwort auf einer Anfrage
- Das Angebot
- Sprachliche Situation : Tagung im Hotel

SECONDO MODULO

▪ Reiselust : Kunst-, Kulturstädte und Sehenswürdigkeiten

- Rom, die ewige Stadt / Florenz
- Berlin / Wien

TERZO MODULO

▪ Reiseprogramme : Gruppenreise

- Redewendungen zur Stadtführung
- Wortschatz zum Reiseprogramm
- Vier Tage in Berlin : die wichtigsten Sehenswürdigkeiten
- Vier Tage in Florenz

QUARTO MODULO

▪ Deutschland : Landeskunde Geschichte (fotocopie)

- Geografische Angaben
- Politik und Wirtschaft
- Berlin : kurze Geschichte
- Das politische deutsche System
- Deutschland nach dem Zweiten Weltkrieg
- Die politische Teilung Deutschlands
- Der Marshallplan

PROGRAMMA SVOLTO
A.S. 2020/2021

Materia:	FRANCESE
Classe:	5 C ART
Insegnante/i:	Deborah Salvadori/Pugliese Maria José
Libri di testo:	Côté cuisine, Côté salle, Ed.HUB Scuola Planète Voyage, Ed. Il Capitello

OBIETTIVI DISCIPLINARI	CONTENUTO MODULI	TEMPI
<p>10. Conoscere la cultura francese relativa a dessert, formaggi e alcuni piatti tipici;</p> <p>11. Saper leggere e comprendere una ricetta; saper presentare un piatto. Saper dialogare al fine di ordinare al ristorante o prendere un'ordinazione e saper prenotare/prendere una prenotazione al telefono;</p> <p>12. Saper accogliere un cliente alla reception rispondendo in maniera adeguata alle sue richieste (informazioni, modifiche, gestione e risoluzione di eventuali problematiche)</p> <p>13. Grammatica: i gallicismi, i pronomi COD, l'imperativo, il condizionale.</p> <p>14. Conoscere il lessico e le azioni della mise en place e le caratteristiche dell'apparecchiatura francese; Conoscere la cultura francese relativa ai vini; conoscere qualche informazione sul vino francese per eccellenza: lo champagne; conoscere le differenze tra i diversi tipi di vini; saper leggere e comprendere un'etichetta; saper analizzare un vino in tutte le sue caratteristiche utilizzando il lessico appropriato. I cocktails: regole per la buona preparazione e figura professionale del barman/barmaid</p>	<p>Mod.1 Cuc: gli impasti e le creme di base, i formaggi.</p> <p>Mod.1 Acc- Comunicare con il cliente</p> <p>Mod. 2: - Cuc. Il dialogo in</p>	<p>I QUADRIMESTRE</p> <p>I QUADRIMESTRE</p>

<p>15. Saper leggere e rispondere alla mail di un cliente (richiesta informazioni, modifica, annullamento). Gestione e cura del cliente: comunicare attraverso mail/telefono; suggerire soluzioni per eventuali richieste; saper dare indicazioni stradali e consigliare luoghi/punti di interesse.</p>	<p>sala - La mise en place - il vino: produzione, caratteristiche, degustazione e classificazione</p> <p>I cocktails</p>	<p>I/II QUADRIMESTRE</p>
<p>16. Conoscere la cultura francese nei suoi aspetti principali: territorio (metropolitano e oltremare), divisione amministrativa, politica e simboli. La Francia dal punto di vista geografico e turistico</p>	<p>Mod. 2 Acc. Attenzione al cliente</p>	<p>I/II QUADRIMESTRE</p>
<p>17. Conoscere la piramide alimentare, i 5 colori della salute, varie tipologie di olii vegetali le diete mediterranea e vegetariana.</p>	<p>Mod. 3 Acc: accenni di cultura francese</p>	<p>II QUADRIMESTRE</p>
	<p>Mod. 3 Cuc: Cibo e benessere; sicurezza alimentare</p>	<p>II QUADRIMESTRE</p>

METODOLOGIE E ATTIVITA' DIDATTICHE SVOLTE

Al fine di favorire un eterogeneo lavoro in classe sono state usate metodologie differenziate: lezioni frontali e dialogate, lavori di gruppo, presentazioni di lavori alla LIM, utilizzo degli strumenti di condivisione di materiali. Le attività didattiche sono state supportate dalla presenza della LIM che ha permesso, oltre all'uso del libro di testo come appoggio, la visione di immagini, video, ascolti, presentazioni e film per lo sviluppo delle competenze nella comprensione/produzione orale.

STRUMENTI DIDATTICI Libro di testo, altri materiali forniti dall'insegnante, siti web, film, video.

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE Verifiche formative in itinere con feedback durante la lezione; verifiche scritte (grammatica, comprensione del testo); verifiche orali singole (per verificare la comprensione e l'esposizione dei contenuti) e in coppia (per valutare la capacità di sostenere un dialogo).

BREVE RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DIDATTICO DELLA CLASSE

La classe si presenta come un insieme molto eterogeneo di alunni, visto anche che fanno parte di due classi diverse. La maggior parte di loro, nonostante molte oggettive difficoltà nello studio della seconda lingua, hanno seguito e si sono impegnati durante l'anno scolastico; altri invece, hanno mostrato uno scarso interesse e una scarsa predisposizione, dovuta anche alla mancanza di solide basi. Sufficiente anche la partecipazione al dialogo educativo, la frequenza e la responsabilità nei confronti degli impegni scolastici.

Docenti

Deborah Salvadori/Pugliese Maria José

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE

DISCIPLINA: Scienze motorie e sportive

OBIETTIVI DISCIPLINARI	CONTENUTI/MODULI	TEMPI
<p>Sviluppo delle capacità motorie e delle capacità di base atte a mantenere e migliorare lo stato di salute.</p> <p>In termini di conoscenze e competenze:</p> <p>18. Conoscere: le norme per lo sviluppo delle capacità condizionali e coordinative, il valore del riscaldamento motorio, l'importanza della correttezza esecutiva del movimento al fine di prevenire i traumi articolari e muscolari e i benefici dell'attività fisica sul corpo</p> <p>19. Saper utilizzare le proprie capacità motorie per sostenere un'attività di tipo aerobico in ambiente naturale, rispettando una graduale e progressiva intensità e abbinando una corretta respirazione</p>	<p>9. Attività generale di mobilizzazione articolare, di potenziamento delle capacità condizionali prediligendo la forza e la resistenza</p> <p>10. conoscere i muscoli che vengono attivati negli esercizi e nella camminata sportiva e saper abbinare la giusta respirazione durante l'attività motoria</p> <p>11. Proposte di lavoro: percorsi di varia lunghezza svolgendo il fitwalking in ambiente naturale</p> <p>12. Esercizi di respirazione profonda per rieducare il corpo ad effettuare la respirazione diaframmatica e per rilassare il corpo</p> <p>13. Teoria: conoscere l'apparato locomotore, l'educazione posturale specifica professionale, l'apparato respiratorio e</p>	<p>I e II quadrimestre (12 ore)</p> <p>I e II quadrimestre (18 ore)</p> <p>II quadrimestre (6 ore)</p>

<p>20. Saper esporre i contenuti teorici e collegarli in modo interdisciplinare utilizzando un linguaggio specifico</p>	<p>l'apparato cardiocircolatorio.</p> <p>14. Conoscere l'importanza di adottare uno stile di vita sano per garantire il proprio benessere psicofisico</p>	<p>I e II quadrimestre (20 ore)</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------

METODOLOGIE E ATTIVITA' DIDATTICHE SVOLTE

La disciplina pratica è stata affrontata partendo da percorsi semplici che gradualmente sono stati proposti in forma più intensa, sia dal punto di vista della lunghezza del tragitto, sia dal punto di vista delle caratteristiche legate al terreno (sabbioso, roccioso, la pendenza e i dislivelli).

Si è preferito premiare l'impegno profuso e la partecipazione assidua di ognuno.

In questo modo, si è cercato di promuovere in tutti gli studenti, l'abitudine al movimento e alla pratica di un'attività sportiva in ambiente naturale, sottolineandone i benefici, e creando loro uno stimolo ed un interesse da poter coltivare anche nella vita quotidiana futura.

Per quanto riguarda la parte teorica, vista la situazione di emergenza sanitaria per il contenimento dell'epidemia da Covid-19, è stata attivata ciclicamente la didattica a distanza utilizzando la piattaforma GSuite, ciò ha permesso di condividere materiale con la classe e attraverso l'applicativo Meet è stato possibile fare video-lezioni con regolarità; inoltre gli alunni hanno presentato alla classe i loro approfondimenti creando documenti in formato digitale, ispirandosi agli argomenti trattati durante l'anno scolastico.

STRUMENTI DIDATTICI

Per la parte pratica abbiamo svolto l'attività di fitwalking cercando di diversificare i percorsi disponibili sul territorio.

Per la parte teorica abbiamo utilizzato la L.I.M., il libro di testo e il computer.

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

E' stata data molta importanza alla partecipazione dimostrata dagli alunni, alla disponibilità e all'impegno mostrati durante l'anno, alla capacità di adattarsi a tutte le situazioni e allo spirito di squadra durante le uscite sul territorio.

Per la parte teorica, gli alunni sono stati invitati ad approfondire e personalizzare i contenuti degli argomenti studiati, cercando di arricchire le loro conoscenze. Inoltre, è stato proposto loro di fare simulazioni del colloquio, in modo da abituarli ad utilizzare con padronanza un linguaggio specifico e scientifico ed essere in grado di stabilire collegamenti tra le varie discipline con competenza.

BREVE RELAZIONE SULL' ANDAMENTO DIDATTICO DELLA CLASSE

La classe ha dimostrato complessivamente un interesse ed una partecipazione costanti a tutte le attività proposte in ambiente naturale, ha infatti cercato con tenacia di raggiungere sempre l'obiettivo, anche in condizioni metereologiche a volte poco favorevoli.

Per la parte teorica la classe ha lavorato con passione ed impegno, riuscendo ad acquisire conoscenze e capacità che hanno permesso loro di strutturare, in fase espositiva, un discorso completo e multidisciplinare. Solo un piccolo gruppo di studenti ha lavorato con discontinuità raggiungendo un livello appena sufficiente.

La reciproca fiducia ha favorito l'instaurarsi di un clima sereno e collaborativo che ha permesso il raggiungimento di ottimi risultati per la maggior parte degli alunni.

Il comportamento della classe è stato sempre corretto e rispettoso delle norme di sicurezza imposte dal regolamento scolastico.

TESTO ADOTTATO

" Più movimento "

di G.Fiorini, S.Bocchi, S Coretti, E. Chiesa

Marietti scuola

La Prof.ssa Alessandra Rossi

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE

DISCIPLINA: MATEMATICA
DOCENTE: ANTONELLA PISANI

OBIETTIVI DISCIPLINARI	CONTENUTI/MODULI	TEMPI
Saper determinare il dominio, il segno, le intersezioni con gli assi di funzioni razionali. Saper riconoscere dal grafico di una funzione il dominio, il codominio, gli intervalli di positività e di monotonia.	MOD.1 Ripasso delle tecniche del calcolo algebrico contestuale allo studio di funzioni. Ripasso della prima parte dello studio di funzioni.	8 ore
Saper calcolare la probabilità di un evento, la probabilità totale di due o più eventi anche compatibili, la probabilità composta in vari casi con l'ausilio di diagrammi ad albero e tabelle. Saper interpretare un grafico che esprime i risultati di un'indagine statistica.	MOD.2 Elementi di probabilità e statistica. Esecuzione di esercizi di vario tipo tratti da test invalsi.	16 ore
Saper calcolare limiti di funzioni razionali e risolvere alcune forme indeterminate. Saper ricercare gli asintoti di una funzione. Saper rappresentare graficamente i vari casi di limite e saper interpretare un grafico.	MOD.3 Limiti e ricerca asintoti	40 ore
Conoscere la definizione di derivata ed il significato geometrico della derivata di una funzione in un punto. Conoscere la derivata generica di alcune funzioni elementari. Saper calcolare la derivata di una funzione razionale intera o fratta.	MOD.4 Derivate	8 ore + 2 previste
Saper determinare l'andamento di una funzione e gli eventuali punti di massimo e di minimo relativo con lo studio del segno della derivata prima. Massimo e minimo assoluto di una funzione. Saper ricavare informazioni da un grafico. Saper tracciare il grafico di una funzione razionale intera o fratta.	MOD.5 Seconda parte dello studio di funzioni.	9 ore + 4 previste

METODOLOGIE ED ATTIVITA' DIDATTICHE SVOLTE

Il metodo di lavoro si è basato prevalentemente su lezioni frontali con partecipazione attiva degli alunni e sulla risoluzione di molti e vari esercizi alla lavagna. Si è data molta importanza allo sviluppo della capacità di dedurre informazioni su una funzione dall'esame del suo grafico; inoltre, il fine ultimo della programmazione è stato quello di arrivare a disegnare il grafico di una funzione algebrica razionale fratta; tutti gli argomenti di analisi sono stati introdotti e sviluppati tenendo conto di questi obiettivi. Il programma di analisi tuttavia è stato ridimensionato per la necessità di dedicare un congruo numero di ore alla preparazione al test invalsi e ore alla simulazione del colloquio di esame. L'attività di recupero è avvenuta in itinere durante tutto l'anno scolastico e con alcune ore nel pomeriggio nel mese di aprile.

STRUMENTI DIDATTICI

Appunti dettati, libro di testo, fotocopie. Lim per spiegazioni ed esercizi e per l'esecuzione di test Invalsi. In DAD oltre al computer utilizzo di una tavoletta grafica.

Utilizzo di Geogebra per la rappresentazione e l'esame di grafici di funzioni

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Compiti scritti, verifiche orali, verifica con ex. tratti da prove Invalsi sulla probabilità.

La valutazione delle prove scritte è stata fatta in modo oggettivo assegnando un punteggio ad ogni esercizio in base alla difficoltà. La valutazione orale è stata fatta sulla base delle interrogazioni, della partecipazione e degli interventi durante le lezioni. La valutazione finale si è basata sul profitto, sull'impegno, sui progressi ottenuti rispetto al livello iniziale, sulla regolarità della frequenza alle lezioni e della presenza alle verifiche. Le verifiche hanno riguardato soprattutto la parte applicativa e la lettura dei grafici. Durante le prove scritte gli studenti hanno utilizzato la calcolatrice.

BREVE RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DIDATTICO DELLA CLASSE

Conosco quasi tutti gli studenti fin dal biennio. Hanno mostrato comportamento corretto e partecipazione abbastanza attiva durante le lezioni; tuttavia a casa si sono impegnati in modo discontinuo nella maggior parte dei casi. Il profitto in generale è migliorato nel secondo quadrimestre ed è discreto o buono per un piccolo gruppo, ottimo in un caso e sufficiente per quasi tutti gli altri; due studenti hanno effettuato moltissime assenze e non hanno conseguito gli obiettivi previsti.

TESTO ADOTTATO: Nuova Matematica a colori. Vol.4 Autore: Leonardo Sasso Editore: Petrini

Docente
prof. ssa Antonella Pisani

Materie di indirizzo

LABORATORIO ENOGASTRONOMICO

LABORATORIO SALA E VENDITA

LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SCIENZE DEGLI ALIMENTI

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE

DISCIPLINA: *LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA*

DOCENTE: *Roberto Caloiero*

OBIETTIVI DISCIPLINARI	CONTENUTI/MODULI	TEMPI
<p>1) Conoscere i concetti di igiene e salubrità.</p> <p>Sapere il sistema HACCP e le regole di buona prassi igienica e di una corretta prassi di lavorazione. Saper redigere il piano di autocontrollo.</p> <p>2) Conoscere la sicurezza sul lavoro il TUSL.</p> <p>Sapere i dispositivi di protezione individuale. Conoscere i rischi lavorativi presenti nella ristorazione: elettrico, di incendio, di infortuni, per la salute.</p> <p>3) Conoscere le certificazioni di qualità.</p> <p>Conoscere i prodotti ecologici e i nuovi alimenti.</p> <p>4) Conoscere i menu nella ristorazione commerciale.</p> <p>Conoscere gli aspetti nutrizionali dei menu</p> <p>5) Conoscere le tecniche di catering e banqueting.</p> <p>Sapere i menu della ristorazione collettiva.</p>	<p>1) Igiene e salubrità delle lavorazioni.</p> <p>Il sistema HACCP e le regole di buona prassi igienica.</p> <p>Il piano di autocontrollo.</p> <p>2) Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro.</p> <p>La sicurezza sul lavoro.</p> <p>I rischi lavorativi nella ristorazione.</p> <p>3) Alimenti e qualità alimentare.</p> <p>Le certificazioni di qualità.</p> <p>I prodotti ecologici e i nuovi alimenti.</p> <p>4) I menu e la corretta nutrizione.</p> <p>I menu nella ristorazione tradizionale.</p> <p>Gli aspetti nutrizionali dei menu</p> <p>5) Catering e banqueting.</p> <p>Tecniche di catering e banqueting.</p> <p>I menu della ristorazione collettiva.</p>	<p>I quadrimestre</p> <p>Il quadrimestre</p>

Durante il corrente anno scolastico sono state svolte esercitazioni pratiche di cucina con cadenza settimanale che hanno avuto come oggetto la preparazione di diversi piatti come meglio specificato nel registro personale del docente.

METODOLOGIE E ATTIVITA' DIDATTICHE SVOLTE

Lezioni dialogate e frontali, consegna alla classe di fotocopie di sintesi e materiale didattico, discussioni guidate e letture di approfondimento sulle tematiche svolte.

STRUMENTI DIDATTICI

Libro di testo, laboratorio di cucina, integrazioni sotto forma di fotocopie distribuite dall'insegnante quando necessarie. Lavoro di recupero in itinere.

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Verifiche orali e verifiche pratiche. Per i criteri di valutazione si rimanda alla tabella elaborata dal Collegio docenti e riconfermata dal Consiglio di classe.

BREVE RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DIDATTICO DELLA CLASSE

Gli alunni hanno partecipato mediamente con interesse alterno al dialogo educativo e alle esercitazioni pratiche di cucina, dimostrando un impegno globalmente sufficiente. Nel complesso lo studio della materia è risultato globalmente adeguato. Alcuni elementi della classe sono riusciti a raggiungere dei risultati discreti e buoni, mentre per buona parte degli alunni permangono alcune difficoltà nell'acquisizione di un linguaggio specifico di un atteggiamento più critico verso le tematiche svolte e delle basi di cucina, riuscendo tuttavia a conseguire comunque una preparazione sufficiente.

Testo adottato:

Frangini, *MASTERLAB-SETTORE CUCINA/VOLUME PER IL 5° ANNO*, Ed. Le Monnier.

Il Docente
Roberto Caloiaro

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE

DISCIPLINA: *Laboratorio di Servizi Enogastronomici – settore Sala e Vendita –.*

DOCENTE: *Vincenzo Zeuli*

OBIETTIVI DISCIPLINARI	CONTENUTI/MODULI	TEMPI
<p>Applicare il sistema HACCP.</p> <p>Attuare le norme per la corretta applicazione del sistema di autocontrollo.</p> <p>Applicare gli aspetti fondamentali della legge sulla sicurezza e le misure preventive.</p> <p>Realizzare una carta corretta nella composizione e nella grafica.</p> <p>Applicare le regole principali per la corretta redazione.</p> <p>Conoscere tutte le fasi e la progettazione di un menu.</p> <p>Conoscere le diverse tipologie di menu.</p> <p>Simulare la preparazione di un menu, che soddisfi le particolari esigenze di una specifica clientela.</p>	<p>SISTEMA H.A.C.C.P. e SICUREZZA SUL LAVORO</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ la sicurezza alimentare ▪ pulizia e disinfezione degli ambienti ▪ la sicurezza sul lavoro <p>ANALISI E SVILUPPO DEL MENU Pianificare l’offerta enogastronomica:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ principi di marketing ▪ gli strumenti di vendita <p>Programmare l’offerta gastronomica:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ il menu ▪ tipologie di menu ▪ pianificare l’offerta enogastronomica ▪ determinare i prezzi di vendita <p>Comunicare l’offerta enogastronomica:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ i mezzi di comunicazione ▪ comunicare attraverso il menu ▪ la carta dei vini ▪ la comunicazione interna ed il briefing operativo 	<p>4 ore</p> <p>6 ore</p>
<p>Saper riconoscere la qualità.</p> <p>Riconoscere i diversi aspetti della qualità alimentare.</p>	<p>LA QUALITA’ DEGLI ALIMENTI Riconoscere la qualità:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ la qualità percepita ▪ sistemi di qualità ▪ i prodotti di qualità ▪ le etichette alimentari <p>I diversi aspetti della qualità alimentare:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ dalla quantità alla qualità ▪ valutare la qualità ▪ la qualità dell’approvvigionamento ▪ qualità enogastronomica e ristorazione etica e sostenibili. <p>CARATTERISTICHE DELL’ENOGRAFIA E GASTRONOMIA NAZIONALE.</p>	<p>4 ore</p>

<p>Acquisire nozioni di gastronomia generale, indispensabili per la descrizione dei piatti alla clientela.</p> <p>Conoscere la normativa del settore vitivinicolo</p> <p>Conoscere le fasi di produzione del vino e i sistemi di vinificazione.</p> <p>Promuovere le principali caratteristiche della cucina, i piatti e i vini più rappresentativi di ogni Regione.</p> <p>Valorizzare i Marchi Europei di Tipicità.</p> <p>Promuovere i prodotti tipici italiani.</p>	<p>La produzione del vino:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ il vino e l'enologia ▪ la viticoltura ▪ le fasi di produzione del vino e i sistemi di vinificazione <p>La normativa del settore vitivinicolo:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ normativa nazionale e comunitaria ▪ disciplinare di produzione ▪ l'etichetta <p>I vini speciali:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ i vini liquorosi ▪ i vini aromatizzati ▪ Champagne e Spumanti <p>La produzione vitivinicola delle regioni italiane:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ le caratteristiche della produzione italiana ▪ la produzione regionale 	<p>48</p> <p>12 ore</p>
<p>Riconoscere le caratteristiche organolettiche di cibi, vini e altre bevande in funzione della proposta di vendita.</p> <p>Applicare metodi di analisi organolettica di cibi, vini e altre bevande.</p> <p>Utilizzare la terminologia corretta per descriverne le caratteristiche organolettiche in funzione alla presentazione.</p>	<p>TECNICHE DI DEGUSTAZIONE L'ANALISI DELLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, LA SOMMELLERIE, NOZIONI BASI DI ABBINAMENTO CIBO-BEVANDE.</p> <p>La sommellerie:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ la figura del sommelier ▪ le bottiglie ▪ l'attrezzatura per la degustazione ▪ l'analisi organolettica del vino ▪ l'esame visivo ▪ l'esame olfattivo ▪ l'esame gustativo <p>L'abbinamento cibo-vino:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ i principi di abbinamento ▪ la scheda grafica di abbinamento ▪ la successione dei vini a tavola 	<p>6 ore</p>
	<p>ORGANIZZAZIONE E PROGRAMMAZIONE. L'UTILIZZO DI STRUMENTI DIGITALI NELLA RISTORAZIONE.</p> <p>La gestione delle aziende turistiche-ristorative:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ aspetti peculiari dei servizi enogastronomici ▪ forme di gestione delle attività turistico-ristorative e nuo- 	

<p>Organizzare un evento enogastronomico.</p> <p>Utilizzare le tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost).</p> <p>Simulare la gestione degli approvvigionamenti.</p> <p>Elaborare proposte enogastronomiche simulando la commercializzazione, promozione e valorizzazione attraverso il digitale.</p> <p>Applicare forme di gestione delle attività turistico-ristorative e nuove tendenze</p> <p>Promuovere con consapevolezza le caratteristiche delle principali bevande alcoliche e superalcoliche.</p> <p>Saper classificare i distillati, liquori e creme in base alle loro caratteristiche organolettiche e merceologiche.</p> <p>Saper organizzare un banchetto rispettando le diverse fasi operative: dalla richiesta alla realizzazione.</p> <p>Allestire opportunamente gli spazi e disporre la mise en place per un evento speciale.</p> <p>Simulare la realizzazione di buffet e banchetti.</p> <p>Conoscere le particolarità del servizio banqueting e catering.</p> <p>Conoscere le procedure organizzative e di preparazione ed esecuzione del lavoro nel settore Enogastronomico in occasione di un evento speciale.</p>	<p>ve tendenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ le risorse umane ▪ le principali normative del settore <p>La gestione degli acquisti:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ il valore strategico dell’approvvigionamento ▪ la gestione del magazzino <p>Informatica ed enogastronomia:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ le tecnologie informatiche ▪ i vantaggi per le aziende enogastronomiche ▪ i software per il settore ristorativo ▪ sistemi in rete <p><i>ALCOLICI E SUPERALCOLICI. LA PRODUZIONE E LA CLASSIFICAZIONE DEI DISTILLATI, LA PRODUZIONE DEI LIQUORI E DELLE CREME.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ I processi di distillazione ▪ i distillati ▪ i liquori ▪ le creme <p><i>IL BANQUETING E CATERING, LA PREPARAZIONE DI UN EVENTO.</i></p> <p>Il banqueting:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ l’attività di banqueting ▪ gli operatori ▪ le occasioni e le tipologie di eventi ▪ l’attrezzatura speciale <p>Il catering:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ l’attività di catering ▪ tecniche di produzione e trasporto ▪ la produzione e la distribuzione itineranti <p>La preparazione di un evento:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ la vendita di un evento speciale ▪ la pianificazione del lavoro ▪ l’allestimento della Sala ▪ il buffet ▪ la mise en place ▪ il servizio in Sala ristorante 	<p>7 ore</p> <p>8 ore</p> <p>4 ore</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------

METODOLOGIE E ATTIVITA’ DIDATTICHE SVOLTE

L’insegnamento è stato realizzato in presenza e in modalità DDI attraverso lezioni frontali, lezioni interattive, lavoro collettivo guidato o autonomo (cooperative learning), discussioni, attività di problem solving, ricerche on line e presentazioni di project work tematici. Il metodo adottato ha cercato di fornire

sia conoscenze e competenze logiche-operative, che generali e settoriali. L'acquisizione progressiva delle conoscenze specifiche è stata favorita da opportuni raccordi con le altre discipline, linguistiche e di indirizzo, con approfondimenti tecnici sulle particolarità dell'organizzazione produttiva delle attività ristorative e del territorio.

STRUMENTI DIDATTICI

Libro di testo, LIM, integrazioni sottoforma di fotocopie, video e presentazioni digitali.

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

I criteri di valutazione hanno fatto riferimento all'acquisizione qualitativa/quantitativa di conoscenze e di competenze (raggiunte anche attraverso la modalità DID) e la loro rielaborazione personale, alla partecipazione alle attività sincrone e asincrone proposte, all'impegno, all'interazione costruttiva con il docente e con i compagni, alla puntualità nella consegna dei lavori assegnati e alla costanza nello studio.

Le prove scritte somministrate a risposta aperta hanno avuto i seguenti indicatori: conoscenza degli argomenti - competenza linguistica settoriale – capacità di sintesi e di rielaborazione dei contenuti. Nella valutazione dell'interazione e della produzione orale si è tenuto conto della coerenza con l'argomento proposto, della padronanza delle conoscenze, della capacità di sintesi e della capacità di esposizione creativa. L'attività di recupero è avvenuta in itinere, offrendo più di una possibilità di colmare le lacune riscontrate.

La scala dei voti utilizzata fa riferimento alla scala docimologica presente nel PTOF.

BREVE RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DIDATTICO DELLA CLASSE

Il clima in classe è stato sostanzialmente positivo durante tutto l'anno scolastico, sia durante le lezioni in presenza che nel periodo di didattica digitale integrata. Alcuni studenti sono stati ben disposti nei confronti della disciplina, mostrando interesse per le attività svolte; altri, poco motivati, non sono riusciti a mantenere un'attenzione e un impegno adeguati. Per alcuni allievi si sono registrate discrete capacità e competenze, per altri invece le gravi incertezze pregresse hanno ostacolato uno studio proficuo. In base alla rimodulazione della programmazione iniziale in seguito al perdurare dell'emergenza Covid19, possiamo dire che gli obiettivi prefissati sono stati quasi totalmente raggiunti.

Per gli alunni con certificazioni, il raggiungimento degli obiettivi didattico-educativi è stato perseguito attraverso programmazioni personalizzate ed individualizzate concordate con il CdC e con l'insegnante di sostegno per i quali si demanda alla documentazione specifica.

Testo adottato: MasterLab - Laboratorio di Servizi di Sala e Vendita per il quarto e il quinto anno dell'articolazione Enogastronomia

Autore: Faracca, Galiè, Capriotti, Ficcadenti

Editore: Le Monnier Scuola

Per il programma analitico vedere allegato.

Il Docente

prof. Vincenzo Zeuli

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: BOTTARO CHIARA

OBIETTIVI DISCIPLINARI	CONTENUTI/MODULI	TEMPI
Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza ed ospitalità coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità fisiologiche.	Alimentazione equilibrata; linee guida per una sana alimentazione; piramide alimentare	12 ore
Controllare ed utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico	Diete e stili alimentari; nuovi prodotti alimentari	14 ore
Promuovere stili di vita corretti per la salvaguardia dell'ambiente	Sostenibilità ambientale	10 ore
Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza ed ospitalità, anche in relazione a specifiche necessità patologiche.	Le diete nelle principali patologie	20 ore
Valorizzare e promuovere le tradizioni enogastronomiche locali, nazionali ed internazionali	Promozione del Made in Italy, risorse enogastronomiche del nostro territorio e di Stati esteri; qualità agroalimentare	10 ore

METODOLOGIE E ATTIVITA' DIDATTICHE SVOLTE

Lezione frontale per esporre i contenuti; elaborazione di schemi e mappe concettuali per facilitare l'apprendimento; discussioni guidate; project work.

STRUMENTI DIDATTICI

Libro di testo, slides in PPT e dispense elaborate dal docente.

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Verifiche formative in itinere con feedback durante le lezioni, durante lo svolgimento delle unità didattiche dei singoli moduli.

Verifiche sommative alla fine di ogni modulo: orali; prove scritte semistrutturate, a domande aperte e problem solving.

La scala dei voti utilizzata fa riferimento alla scala docimologica presente nel PTOF.

BREVE RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DIDATTICO DELLA CLASSE

La classe, composta soltanto da otto alunni, si è dimostrata, nel complesso, partecipe ed interessata, impegnandosi costantemente ed ottenendo di conseguenza un profitto discreto. La frequenza, il livello di partecipazione al dialogo educativo ed il senso di responsabilità nei confronti degli impegni scolastici sono stati regolari. Due alunne, pur regolarmente iscritte, non hanno però mai frequentato. Un alunno ha frequentato a fasi alterne.

A partire da ottobre, sono state attivati interventi didattico-educativi tramite DaD, attraverso la piattaforma Google Suite e tramite videolezioni quotidiane, su Google Meet, in base all'orario scolastico.

La classe, anche a distanza, ha partecipato e seguito le lezioni attivamente.

Nella classe è presente una alunna con legge 104/92, con programma differenziato, per la quale si rimanda alla documentazione specifica (PEI).

TESTO ADOTTATO

Scienza e cultura dell'alimentazione Accoglienza turistica vol.5,

Autore: A. Machado

Editore: Poseidonia Scuola

Per il programma analitico vedere allegato.

Docente Prof.ssa Chiara Bottaro

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

DOCENTE: CHIARA BALDETTI

(Programma analitico in allegato)

OBIETTIVI DISCIPLINARI	CONTENUTI/MODULI	TEMPI
Conoscere le definizioni di: turismo, turista, escursionista. Conoscere i caratteri del mercato turistico e i fattori che influenzano il turismo nazionale e internazionale.	Mod.1 – “Il mercato turistico” I caratteri del turismo e la sua evoluzione storica, i fattori che influenzano il turismo internazionale, gli organismi internazionali (UE, OMT, WTTC), le dinamiche del turismo interno e alcuni indici di turisticità, gli organismi interni.	20 h
Conoscere le dinamiche di base della funzione marketing nell’ottica strategica e operativa.	Mod. 2 – “Il marketing turistico” Concetto di marketing e sintesi della sua evoluzione, l’analisi SWOT, segmentazione, targeting e posizionamento, il marketing mix: la politica di prodotto e il suo ciclo di vita, l’importanza del personale, la determinazione del prezzo di vendita, la distribuzione, la pubblicità e la promozione. Il web marketing. Il marketing plan.	50 h
Comprendere l’importanza dell’attività di pianificazione. Conoscere la definizione di Business Plan e la procedura per la sua costruzione.	Mod. 3 – “Strategia, pianificazione e Business Plan” Strategia dell’impresa e scelte strategiche. Previsione, pianificazione. Vision e Mission. Vantaggio competitivo. Aspetti significativi ed elementi del Business Plan.	
	Mod. 4 – “Programmazione e Budget”	25 h

<p>Conoscere il significato della programmazione e le diverse tipologie di budgets.</p>	<p>Programmazione aziendale e budget. L'importanza del controllo di gestione. Tipi di budgets. Differenze tra bilancio d'esercizio e budget. L'articolazione del budget. Il controllo budgetario.</p>	
<p>Conoscere i caratteri peculiari dei contratti più diffusi nel settore turistico.</p>	<p>Mod. 5 – “Normativa del settore turistico”</p> <p>Caratteristiche del contratto ristorativo, del contratto d'albergo e di deposito in albergo.</p>	25 h
<p>Comprendere i fattori economici territoriali che influenzano le abitudini alimentari. Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing.</p>	<p>Mod. 6 – “Abitudini alimentari e territorio”</p> <p>L'evoluzione delle abitudini alimentari in Italia; le attuali tendenze in campo alimentare; i prodotti a Km 0 (filiera corta).</p>	10 h
<p>Comprendere l'origine della Costituzione repubblicana e l'elemento di modernità della stessa rispetto al passato. Acquisire la conoscenza dei principi che stanno alla base della democrazia, e l'importanza del riconoscimento dei diritti e dell'assunzione dei doveri per diventare cittadini consapevoli.</p>	<p>Mod. 7 – “Educazione Civica”</p> <p>Le radici storiche e i caratteri della Costituzione; i principi fondamentali (artt. 1-12); la tutela della famiglia (artt. 29-30-31); il diritto alla salute (art. 32); il diritto all'istruzione (art. 34); la tutela del lavoro (artt. 35-36-37).</p>	10 h
<p>Comprendere il significato del sostegno comunitario alla ripresa economica in periodo di</p>	<p>Recovery Fund o Next Generation EU (argomento affrontato proseguendo il tema dell'Unione Europea, già studiata nel modulo 1).</p>	10 h

pandemia da Covid-19.		10 h
-----------------------	--	------

METODOLOGIE E ATTIVITÀ DIDATTICHE SVOLTE

55

Lezioni frontali per presentare i contenuti e confronto con la classe tramite lezioni dialogate; esercitazioni e analisi di casi pratici aziendali; visione di video attinenti alle tematiche affrontate. Durante l'anno scolastico, data la prosecuzione dell'emergenza sanitaria da Covid-19, l'attività didattica è stata svolta in modalità mista: in parte in presenza, in parte on-line sulla piattaforma G-Suite di Google, sempre rispettando l'orario scolastico.

STRUMENTI DIDATTICI

Libro di testo, slides e altro materiale didattico preparati dalla docente, materiale video.

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Sono state effettuate verifiche formative e sommative durante l'intero anno scolastico, privilegiando la modalità del colloquio orale, ma ricorrendo anche a prove scritte strutturate. L'attività di recupero è avvenuta in itinere, offrendo agli alunni più di una possibilità di colmare le lacune riscontrate.

BREVE RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DIDATTICO DELLA CLASSE

Ho seguito questa classe per tutto il triennio, e devo affermare che l'esiguo numero degli alunni che la compongono ha favorito un'attività didattica snella e lineare, pur nelle difficoltà legate ai cambiamenti, che l'emergenza sanitaria da Covid-19 ha comportato anche nel modo di vivere la scuola, e portare avanti i percorsi formativi degli studenti. Con gli alunni si è creato e poi consolidato nel tempo un rapporto positivo, privo di situazioni di tensione, e i ragazzi, per la maggior parte dotati di un buon intuito, non hanno incontrato difficoltà insuperabili nella disciplina, ad eccezione di chi si è distinto, in difetto, per un impegno pressoché nullo, ma si tratta di una minoranza. Qualcun altro ha saputo, invece, dimostrare una motivazione e un impegno costanti, raggiungendo risultati molto buoni. La maggioranza degli alunni, poi, pur con discrete potenzialità personali, ha mostrato quasi sempre un approccio allo studio non pienamente maturo, caratterizzato da un impegno domestico concentrato soprattutto in prossimità delle verifiche e da una scarsa capacità di mantenere l'ascolto e l'attenzione per periodi prolungati; tutto ciò ha reso difficile, per loro, acquisire un linguaggio tecnico preciso e una visione dei contenuti maggiormente accurata, approfondita, ha impedito il pieno raggiungimento della competenza di imparare ad imparare e conoscere le proprie caratteristiche nel processo di apprendimento, i propri punti di forza e le proprie criticità. La tendenza è stata quella di sottovalutare l'importanza dell'esercizio prolungato, ad esempio, della ripetizione quando pareva di aver già assimilato alcuni concetti. Il livello complessivamente raggiunto, comunque, risulta più che sufficiente. Nella classe sono presenti: un alunno con DSA e uno con certificazione ai sensi della Legge n. 104/1992, per i quali si rimanda alla documentazione specifica.

Testo adottato: "Gestire le imprese ricettive up" vol. 3 (Enogastronomia – Sala e Vendita); Rascioni/Ferriello; editore Tramontana.

La Docente

Chiara Baldetti

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE*DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELL'IMPRESA RICETTIVA**DOCENTE: RUSSO EDUARDO*

OBIETTIVI DISCIPLINARI	CONTENUTI/MODULI	TEMPI
Redigere relazioni tecniche e documentare attività relative a situazioni professionali. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza in relazione alla richiesta del mercato	Modulo: Il mercato turistico, Contenuti: i fattori che influenzano il turismo internazionale, gli organismi e le fonti normative interne ed internazionali	Settembre/ - ottobre
Redigere relazioni tecniche e documentare attività relative a situazioni professionali. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza in relazione alla richiesta del mercato	Modulo: il Marketing Contenuti: Il Marketing turistico, fasi del marketing strategico e operativo web marketing, il Piano di marketing,	Novembre/ Dicembre
Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi	Modulo Programmazione e controllo di gestione Contenuti: Strategia, pianificazione e programmazione, vision, mission, Budget e Business plan	Gennaio marzo
Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali	Modulo: La normativa del settore turistico ristorativo Contenuti :Norme sulla costituzione dell'impresa, Contratto d'albergo, normativa sulla privacy, normativa sulla sicurezza dei luoghi di lavoro, Codice del turismo	Aprile/ maggio

METODOLOGIE E ATTIVITA' DIDATTICHE SVOLTE

Lezione frontale e partecipativa per esporre i contenuti; esposizione dei contenuti attraverso l'utilizzo della LIM; materiale fornito dal docente.

STRUMENTI DIDATTICI

Libro di testo; materiale preparato dal docente.

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Sono state effettuate verifiche formative durante lo svolgimento delle unità didattiche attraverso domande frontali alla classe per verificare la comprensione degli argomenti e verifiche sommative alla fine di ogni modulo con interrogazioni orali e prove scritte.

La scala dei voti utilizzata fa riferimento alla scala docimologica presente nel PTOF.

BREVE RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DIDATTICO DELLA CLASSE

La relazione instaurata nel rapporto tra docente e discenti è stata caratterizzata da empatia e da un dialogo aperto consentendo l'instaurarsi di un clima costruttivo tale da suscitare un certo interesse nei confronti dei contenuti della disciplina. Gli studenti hanno dimostrato un discreto impegno nell'affrontare gli argomenti con risultati che, nonostante una certa eterogeneità di rendimento, risultano nel complesso apprezzabili. La classe con articolazione accoglienza è composta da sei studenti di cui una DSA ed una che si avvale della legge 104/92 a cui si rimanda alla specifica documentazione.

Testo adottato:

“Gestire le imprese ricettive 3”

Autore: S. Rascioni, F.Ferriello

Editore: Rizzoli Education

Docente Eduardo Russo

PROGRAMMA DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE IMPRESE RICETTIVE

Classe Vc art acc Prof. Eduardo Russo

PRIMO MODULO

IL MERCATO TURISTICO

LEZIONE 1 IL MERCATO TURISTICO INTERNAZIONALE

LEZIONE 2. GLI ORGANISMI E LE FONTI NORMATIVE INTERNAZIONALI

LEZIONE 3 IL MERCATO TURISTICO NAZIONALE

LEZIONE 4 GLI ORGANISMI E LE FONTI NORMATIVE INTERNE

SECONDO MODULO

IL MARKETING

LEZIONE 1 IL MARKETING ASPETTI GENERALI

LEZIONE 2 IL MARKETING STRATEGICO

LEZIONE 3 IL MARKETING OPERATIVO

LEZIONE 4 IL WEB MARKET

LEZIONE 5 IL MARKETING PLAN

TERZO MODULO

PIANIFICAZIONE. PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

LEZIONE 1. LA PIANIFICAZIONE E LA PROGRAMMAZIONE

LEZIONE 2. IL BUDGET

LEZIONE 3 IL BUSINESS PLAN

QUARTO MODULO

LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO E RISTORATIVO

LEZIONE 1. LE NORME SULLA COSTITUZIONE DELL'IMPRESA

LEZIONE 2. LE NORME SULLA SICUREZZA DEI LUOGHI DI LAVORO

LEZIONE 3 LE NORME DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI

LEZIONE 4 I CONTRATTI DELLE IMPRESE RICETTIVE

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: FIORENTINI ANNA

OBIETTIVI DISCIPLINARI	CONTENUTI/MODULI	TEMPI
Principi base di dietologia finalizzati alla predisposizione di menù equilibrati	Principi di dietologia: dieta equilibrata	10 ore
Controllare ed utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico.	Diete e stili alimentari	12 ore
Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità fisiologiche.	La dieta nelle varie età e condizioni fisiologiche	18 ore
Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità patologiche.	Le diete nelle principali patologie	20 ore
Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.	Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare	20 ore
Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza alimentare.		
Individuare le caratteristiche nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.	Nuovi prodotti alimentari	5 ore
Valorizzare e promuovere le tradizioni enogastronomiche locali e nazionali	Promozione del Made in Italy e risorse enogastronomiche del territorio	10 ore

METODOLOGIE E ATTIVITA' DIDATTICHE SVOLTE

Lezione frontale per esporre i contenuti attraverso l'utilizzo della LIM; elaborazione di dispense per facilitare l'apprendimento; discussioni guidate.

Per quanto riguarda la tipologia di prove svolte sono state privilegiate le verifiche orali e gli elaborati consegnati su Google classroom, rispetto alle verifiche scritte.

La simulazione del colloquio è stata effettuata in presenza per tutti gli alunni nel mese di maggio.

STRUMENTI DIDATTICI

Libro di testo, dispense elaborate dal docente, presentazioni power point.

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Verifiche formative in itinere con feedback durante le lezioni, durante lo svolgimento delle unità didattiche dei singoli moduli. Verifiche sommative alla fine di ogni modulo: orali con interrogazioni alla lavagna, prove scritte con domande aperte con prevalenza di verifiche orali e di elaborati. Durante la didattica a distanza gli alunni sono stati valutati attraverso verifiche orali programmate ed elaborati. La scala dei voti utilizzata fa riferimento alla scala docimologica presente nel PTOF.

BREVE RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DIDATTICO DELLA CLASSE

Sono nove gli alunni che frequentano l'indirizzo di Enogastronomia e ai quali insegno sin dal terzo anno. Questi alunni hanno sempre avuto un comportamento, nel complesso, corretto, instaurando un buon rapporto di stima e collaborazione con l'insegnante che ha permesso il mantenimento di un clima sereno in classe. Per quanto riguarda il rendimento, il gruppo si presenta in maniera eterogenea: solo pochi alunni hanno mantenuto un impegno costante, ottenendo, di conseguenza, un buon profitto; per gli altri l'impegno è stato più saltuario e meno approfondito raggiungendo risultati, comunque, più che sufficienti e in alcuni casi, invece, mediocri. La frequenza alle lezioni è stata abbastanza regolare per la maggior parte degli studenti, tranne pochi casi, in cui è stata piuttosto discontinua, con assenze strategiche in corrispondenza delle verifiche. In seguito all'emergenza sanitaria le lezioni a distanza si sono avvalse dello strumento Google G-Suite. Tutte le lezioni si sono svolte in modalità sincrona per mezzo della piattaforma Meet.

Nella classe sono presenti un alunno DSA per il quale si rimanda alla documentazione specifica (PDP) e un alunno che si avvale della legge 104/92 e che segue un percorso differenziato, per il quale si fa riferimento alla documentazione specifica (PEI).

Testo adottato:

Scienza e cultura dell'alimentazione

Enogastronomia sala e vendita vol.5

Autore: A. Machado

Editore: Poseidonia Scuola

Per il programma analitico vedere allegato.

Docente

Prof.ssa Anna Fiorentini

PROGRAMMA DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Classe 5C CUC

Prof.ssa Anna Fiorentini

PRIMO MODULO

ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA

UD 1 Varietà, equilibrio e moderazione

UD 2 Linee guida per una sana alimentazione
UD 3 Piramide alimentare

SECONDO MODULO

DIETE E STILI ALIMENTARI

UD 1 Dieta mediterranea
UD 2 Diete vegetariane: latte-ovo-vegetariana, latte-vegetariana, ovo-vegetariana, vegana, crudista e fruttariana
UD 3 Dieta dei 5 colori
UD 4 Altre diete: nordica, macrobiotica, eubiotica

TERZO MODULO

DIETE NELLE VARIE ETA' E CONDIZIONI FISILOGICHE

UD 1 Neonato ed alimentazione complementare
UD 2 Bambino e adolescente
UD 3 Gravidanza ed allattamento
UD 4 Adulto ed anziano

QUARTO MODULO

DIETE NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

UD 1 Malattie cardiovascolari: prevenzione del rischio cardiovascolare; ipertensione arteriosa, dislipidemie, aterosclerosi
UD 2 Malattie del metabolismo: sindrome metabolica, diabete mellito, obesità, gotta, osteoporosi
UD 3 Allergie alimentari; intolleranza al lattosio e celiachia
UD 4 Alimentazione e tumori: stile di vita e rischio tumorale, sostanze cancerogene ed anticancerogene negli alimenti

QUINTO MODULO

NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI

UD 1 Alimenti arricchiti ed alleggeriti
UD 2 Dietetici ed alimenti per l'infanzia
UD 3 Integratori alimentari
UD 4 Alimenti funzionali e nutraceutici
UD 5 OGM

SESTO MODULO

PROMOZIONE DEL MADE IN ITALY

UD1 Tutela del Made in Italy: difesa dalle frodi

SETTIMO MODULO

SICUREZZA ALIMENTARE

UD1 Contaminazioni chimiche e fisiche: micotossine, fitofarmaci, zoofarmaci, sostanze cedute da imballaggi, metalli pesanti, radionuclidi
UD 2 Contaminazioni biologiche: caratteristiche generali di prioni, virus, batteri, funghi, parassiti
UD 3 Fattori di crescita microbica
UD 4 Tossinfezioni alimentari: intossicazioni, infezioni, tossinfezioni propriamente dette, infestazioni
UD 5 Igiene professionale: "Pacchetto Igiene" ed HACCP (cenni); controllo ufficiale degli alimenti; norme igienico-sanitarie per la prevenzione delle contaminazioni
UD 6 Qualità totale degli alimenti; marchi di qualità
UD 7 Filiera agroalimentare: tracciabilità e rintracciabilità

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE*DISCIPLINA: TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE**DOCENTE: CRISTIANO PAOLO*

OBIETTIVI DISCIPLINARI	CONTENUTI/MODULI	TEMPI
21. Inquadrare le Tecniche della Comunicazione in relazione ai principali Media (TV-Carta Stampata-Internet-Radio-Cinema)	25. Richiamo ai concetti fondamentali delle Tecniche della comunicazione di Massa	6 ore
22. Le Tecniche della Comunicazione nella Società di Massa del 900	26. Slide sulla propaganda nella prima guerra Mondiale	6 ore
23. Mass Media, manipolazione di Massa e conflitti mondiali (prima guerra mondiale)	27. Slide sulla propaganda durante il regime Fascista	6 ore
24. I nuovi stili di consumo e le Tecniche della Comunicazione negli anni 90 di fine '900	28. Slide su Mass Media e Comunicazione nel 900 con autori di riferimento (McLuhan e Budrillard)	6 ore
	29. Slide sulla nascita di Internet	6 ore
	30. Film: Jojo Rabbit	3 ore
	31. Film: Terminator 2	3 ore
	32. Film: Avengers	3 ore
	33. Film: Uomini Contro	3 ore

METODOLOGIE E ATTIVITA' DIDATTICHE SVOLTE

Lezione frontale per esporre i contenuti; esposizione dei contenuti attraverso l'utilizzo della LIM con SLIDE power point fornite dal docente; visione di Film.

STRUMENTI DIDATTICI

SLIDE POWER POINT

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Le valutazioni sono state effettuate in forma orale.

La scala dei voti utilizzata fa riferimento alla scala docimologica presente nel PTOF.

BREVE RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DIDATTICO DELLA CLASSE

ù

La classe si è dimostrata partecipe ad ogni attività che gli è stata proposta. L'interesse non è mai venuto meno così come richieste di approfondimenti e domande. Nel complesso l'attività didattica come il rendimento si sono rivelate più che soddisfacenti.

Testo adottato:

TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE

Autore: PORTO IVONNE, CASTOLDI GIORGIO

Editore: HOEPLI

Per il programma analitico vedere allegato.

Docente

Paolo Cristiano

PROGRAMMA TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE

Classe Vc ACC Prof. Paolo Cristiano

PRIMO MODULO

Il concetto di comunicazione e la sua relazione con la società di massa. Cosa significa comunicare e come utilizzare la comunicazione per influenzare il comportamento degli altri soggetti.

SECONDO MODULO

Excursus storico sui principali mass-media: la carta stampata tra 700 e 800; la radio ad inizi 900; la TV nella seconda metà del 900 e l'avvento della società di massa "totale"; alcuni accenni sulla nascita di internet.

TERZO MODULO

Le strategie di comunicazione degli stati nazione durante la prima guerra mondiale: Prussia, Stati Uniti, Italia e Regno Unito (Cartellonistica-volantini-Giornali)

QUARTO MODULO

Visione di Film sulla prima Guerra Mondiale (Uomini Contro)

Visione Film Jojo Rabbit sulla Persecuzione degli Ebrei durante la seconda guerra mondiale

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE

DISCIPLINA: LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA

DOCENTE: VIRGINIA GIROLAMI

OBIETTIVI DISCIPLINARI	CONTENUTI/MODULI
<p>Comprendere la specificità del marketing applicato al settore ricettivo Conoscere gli strumenti del web marketing e comprendere come occuparsi al meglio della web reputation Saper realizzare un tour virtuale fotografico a 360° di una struttura ricettiva</p>	<p>Il marketing e il web marketing in albergo TEMPI: ore 45</p>
<p>Saper analizzare la soddisfazione del cliente di una struttura ricettiva Saper redigere un questionario di soddisfazione per gli ospiti di una struttura ricettiva, sia in formato cartaceo che digitale, e comprendere le valutazioni ricavate dalla somministrazione dello stesso</p>	<p>La customer satisfaction e il questionario di soddisfazione TEMPI: ore 30</p>
<p>Conoscere le principali aree della comunicazione di impresa</p>	<p>La comunicazione aziendale TEMPI: ore 5</p>
<p>Riconoscere il valore delle certificazioni ISO, Emas e dei marchi di qualità Conoscere il Ciclo di Deming e comprendere come possa essere applicato in hotel</p>	<p>Le certificazioni ISO; Il Ciclo di Deming TEMPI: 10 ore</p>

METODOLOGIE E ATTIVITA' DIDATTICHE SVOLTE

I metodi di insegnamento privilegiati sono stati quelli esperienziali-induttivi per mezzo dei quali si è cercato di stimolare e di coinvolgere gli studenti ad un apprendimento attivo e significativo. Le tecniche di insegnamento sono state: lezioni frontali; esercitazioni pratiche; ricerche guidate sul web;

esposizione critica delle idee; risposte personali o di gruppo a domande orali, lettura e commento di documenti, partecipazione a webinar; realizzazione guidata di un tour fotografico virtuale a 360°, visite aziendali.

STRUMENTI DIDATTICI

Gli strumenti didattici utili al processo di insegnamento-apprendimento sono stati i seguenti: libro di testo, LIM, DDI: Meet, Classroom, Slide/GSuite; webinar; piattaforma digitale ThingLink; software specifico; audiovisivi e schede di integrazione e approfondimento.

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

La verifica dell'apprendimento è stata eseguita con modalità differenziate tenendo presenti le caratteristiche della classe, la difficoltà e/o l'aspetto pratico degli argomenti e il processo di insegnamento attuato. In particolare sono stati usati i seguenti strumenti di verifica: verifiche pratiche e scritte; produzione di elaborati multimediali. La scala dei voti fa riferimento a quanto inserito nel PTOF.

BREVE RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DIDATTICO DELLA CLASSE

L'articolazione di Accoglienza Turistica è composta da otto studenti di cui solo sei frequentanti, in quanto due alunne, tutt'ora iscritte, non hanno mai frequentato le lezioni; un'alunna beneficia della legge 104/92 e segue un percorso di tipo B; una studentessa è DSA con specifica documentazione (PDP).

Durante l'anno scolastico gli studenti hanno tenuto un comportamento corretto, consolidando un rapporto di stima e di collaborazione creato negli anni con la docente. Lo svolgimento del programma è stato abbastanza regolare. Alcuni studenti hanno dimostrato particolare interesse per gli argomenti affrontati, partecipato costantemente e con entusiasmo alle attività pratiche e al dialogo educativo, confrontandosi con i compagni e intervenendo in modo pertinente; altri, se pur partecipi, hanno dimostrato un atteggiamento più passivo. I risultati formativi sono nel complesso abbastanza soddisfacenti.

Testo utilizzato per la classe V ind. Accoglienza Turistica "Hotel Italia buongiorno!"

- Quinto anno - di F. Giani / Casa editrice "Le Monnier Scuola"

Per il programma analitico vedere allegato

Docente Prof.ssa Virginia Girolami

RISULTATI DI APPRENDIMENTO PER L'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.

Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.

Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.

Partecipare al dibattito culturale.

Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.

Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.

Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo assumendo il principio di responsabilità.

Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.

Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e mezzi di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.

Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.

Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza in relazione agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.

Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.

Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.

Seguono schede con argomenti relativi ad Educazione Civica trattati nelle singole discipline presentate nella scheda generale allegata alla sezione "Materie di indirizzo comune":

Indirizzo enogastronomico

Educazione Civica 5C CUC

Docente: Chiara Baldetti

Le radici storiche e i caratteri della Costituzione; i principi fondamentali (artt. 1-12); la tutela della famiglia (artt. 29-30-31); il diritto alla salute (art. 32); il diritto all'istruzione (art. 34); la tutela del lavoro (artt. 35-36-37).

La nascita dell'Unione Europea e i relativi organi; le fonti normative comunitarie.

Il Recovery Fund o Next Generation EU: i caratteri principali, le linee guida definite dalla Commissione Europea per la stesura dei Piani nazionali di ripresa e resilienza (PNRR), gli obiettivi generali del Piano italiano.

SCHEMA INFORMATIVA DISCIPLINARE

DISCIPLINA: EDUCAZIONE CIVICA

DOCENTE: FIORENTINI ANNA

OBIETTIVI DISCIPLINARI	CONTENUTI/MODULI	TEMPI
Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali 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 tempo.	UD1 Sostenibilità ambientale: impronta ecologica, Km zero, filiera corta. I tre paradossi del nostro tempo su cibo e nutrizione, overshoot day, perdite e sprechi alimentari. UD 2: sostenibilità alimentare, diete a basso impatto ambientale, caratteristiche di una dieta sostenibile.	10 ore

Docente

Prof.ssa Anna Fiorentini

Indirizzo accoglienza turistica e ospitalità alberghiera

ARGOMENTI DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE PER EDUCAZIONE CIVICA

DOCENTE: CHIARA BOTTARO

10 ore nel 2° quadrimestre

Modulo: Sostenibilità ambientale

UD 1 Agenda 2030

UD 2 Overshoot day

UD 3 I tre paradossi su cibo e nutrizione

UD 4 Perdite e sprechi alimentari

UD 5 Diete sostenibili

UD 6 Doppia piramide alimentare-ambientale

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE*DISCIPLINA: EDUCAZIONE CIVICA**DOCENTE: RUSSO EDUARDO*

OBIETTIVI DISCIPLINARI	CONTENUTI/MODULI	TEMPI
Consapevolezza dell'importanza dell'intervento dello Stato nell'economia nell'ambito dell'Unione Europea	Modulo I: L'Unione Europea e il debito pubblico in Italia.	Dicembre
Consapevolezza dei principi che regolano la Costituzione italiana.	Modulo II: la pena di morte e la dichiarazione dei diritti dell'uomo. I diritti dei lavoratori nella Costituzione.	Maggio

METODOLOGIE E ATTIVITA' DIDATTICHE SVOLTE

Lezione frontale e partecipativa per esporre i contenuti; esposizione dei contenuti attraverso l'utilizzo della LIM; materiale fornito dal docente.

STRUMENTI DIDATTICI

materiale preparato dal docente.

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Sono state effettuate verifiche formative durante lo svolgimento delle unità didattiche attraverso domande frontali alla classe per verificare la comprensione degli argomenti e verifiche sommative alla fine di ogni modulo.

La scala dei voti utilizzata fa riferimento alla scala docimologica presente nel PTOF.

BREVE RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DIDATTICO DELLA CLASSE

La relazione instaurata nel rapporto tra docente e discenti è stata caratterizzata da empatia e da un dialogo aperto consentendo l'instaurarsi di un clima costruttivo tale da suscitare un certo interesse nei confronti dei contenuti della disciplina. Gli studenti hanno dimostrato un discreto impegno nell'affrontare gli argomenti con risultati che, nonostante una certa eterogeneità di rendimento, risultano nel complesso apprezzabili. La classe con articolazione accoglienza è composta da sei studenti di cui una DSA ed una che si avvale della legge 104/92 a cui si rimanda alla specifica documentazione.

Docente

Eduardo Russo

ARGOMENTI ASSEGNATI per la realizzazione dell'elaborato concernente le discipline caratterizzanti oggetto del colloquio di cui all'art. 18, c. 1, lett. a)

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE: CUCINA

Nel complesso fieristico di Firenze vi sarà un convegno dedicato alle eccellenze italiane, in particolare per valorizzare il territorio e i marchi del Made in Italy. L'ente organizzatore ha richiesto agli studenti dell'Istituto per i servizi di Enogastronomia, settore cucina, di presentare un piano di valorizzazione per i prodotti, IGP, DOP e STG, comprensivo anche dei vini e delle bevande, di una regione italiana.

Viene richiesto, quindi, di presentare un elaborato su come desiderate promuovere una singola regione assegnata.

L'elaborato, realizzato con power point o programmi simili, affronterà i seguenti punti:

- Breve descrizione in lingua inglese della regione
- Cenni generali dell'enogastronomia che contraddistingue il territorio
- Redazione di una scheda di un prodotto a marchio di qualità, scelto in base al valore nutrizionale e alle proprietà salutistiche riportando le tappe principali che caratterizzano la filiera produttiva
- Realizzare un menù equilibrato legato al territorio che abbia anche un ridotto impatto ambientale, dopo aver sottolineato l'importanza di uno stile di vita sano nella prevenzione delle malattie del benessere
- Realizzare, inoltre, un menù per celiaci e un altro per vegani che contengano almeno un prodotto tipico a marchio di qualità.
- Individuare un piatto, all'interno dei menù precedentemente proposti e suggerire l'abbinamento con un vino ad indicazione geografica della regione assegnata
- Infine, per valorizzare le competenze professionali, acquisite anche all'interno del PCTO, creare un video-tutorial in cui vengono mostrate le varie fasi di preparazione del piatto scelto.

Di seguito le regioni assegnate ad ogni singolo candidato:

VENETO
TRENTINO ALTO-ADIGE
LIGURIA
TOSCANA
LAZIO
SICILIA
LOMBARDIA
SARDEGNA
PIEMONTE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE: ACCOGLIENZA TURISTICA

Il candidato, in riferimento alla struttura in cui ha svolto attività di PCTO o che è stata oggetto di specifici Project Work:

- descriva la struttura ospitante/ Project Work e/o le peculiarità legate al territorio nelle due lingue straniere di competenza;
- utilizzi la matrice SWOT per indicarne i punti di forza e i punti di debolezza;
- indichi, con esempi pratici, come il Ciclo di Deming possa essere applicato ai processi produttivi e ne possa risolvere o migliorare eventuali criticità;
- analizzi strategie comunicative poste in essere dall'azienda stessa per rendere appetibile il proprio prodotto turistico ai potenziali clienti, prendendo in considerazione: il "target" a cui l'azienda si rivolge, i canali comunicativi scelti (Internet, Fiere, Tv, Radio, ecc), le leve "emotive" e "grafiche" su cui la strategia emotiva fa leva;
- analizzi le tecniche di marketing e web marketing esistenti ed individui eventuali strategie migliorative che intende proporre.

Infine, in relazione alle gravi condizioni in cui versa il mercato turistico a causa dell'attuale situazione pandemica:

- indichi come la struttura, o la zona geografica in cui sorge, possa attuare strategie per differenziare l'offerta turistica presente e realizzare offerte mirate legate alla sopravvivenza della stessa e/o alle nuove tendenze di mercato, ed alle esigenze del turista e del lavoratore in smart working emerse.

Traccia unica assegnata ad ogni singolo candidato.

TESTI OGGETTO DI STUDIO nell'ambito dell'insegnamento d'Italiano durante il 5° anno che saranno sottoposti ai candidati nel corso del colloquio di cui all'art. 18 c. 1, lett. b)

- Da "L'Assommoir": "Gervaise e l'acquavite", E. Zola.
- Da "Vita dei campi": "Rosso Malpelo", "La lupa", G. Verga.
- Da "Novelle rusticane": "La roba", G. Verga.
- Da "I Malavoglia": "La famiglia Malavoglia", "L'addio di 'Ntoni", G. Verga.
- Da "Mastro don Gesualdo": "La morte di Gesualdo", G. Verga.
- Da "I fiori del male": "L'Albatro", "Corrispondenze", "Spleen", C. Baudelaire.
- Dal saggio "Il fanciullino" lettura del brano omonimo, G.Pascoli.
- Da "Myricae": "X Agosto", "Lavandare", "L'assiuolo", "Il lampo", "Il tuono", "Temporale", G. Pascoli.
- Da "I canti di Castelvecchio": "Il gelsomino notturno", G.Pascoli.
- Da "Il Piacere": "L'attesa dell'amante", G.D'Annunzio.
- Da "Alcyone": "La pioggia nel pineto", G.D'Annunzio.
- Dal "Manifesto sul Futurismo": lettura dei punti principali, F.T.Marinetti
- Da "Il bombardamento di Adrianopoli": "Zang tumb tumb", F.T.Marinetti.

- Da "Il saggio sull'Umore": "La vecchia imbellettata", L. Pirandello.
- Da "Il fu Mattia Pascal": "La nascita di Adriano Meis", L. Pirandello.
- Da "Uno, nessuno e centomila": "Un paradossale lieto fine", L. Pirandello.
- Da "Novelle per un anno": "Il treno ha fischiato", "La patente", L. Pirandello.
- Da "La coscienza di Zeno": "L'ultima sigaretta", "Lo schiaffo del padre", "Un'esplosione enorme", I. Svevo.
- Da "L'Allegria": "Veglia", "I fiumi", "San Martino del Carso", "Soldati", "Mattina", G. Ungaretti.
- Da "Il Canzoniere": "A mia moglie", "Ami", "Trieste", U. Saba.
- Da "Giorno dopo giorno": "Alle fronde dei salici", S. Quasimodo.
- Da "Acque e terre": "Ed è subito sera", S. Quasimodo.
- Da "Ossi di seppia": "Non chiederci la parola", "Meriggiare pallido e assorto", "Spesso il male di vivere ho incontrato", E. Montale.
- Da "Satura": "Ho sceso dandoti il braccio", E. Montale.

ALLEGATI:

1) atti e certificazioni relativi alle prove effettuate in preparazione dell'esame di Stato

L'Esame di Stato, In conseguenza all'emergenza sanitaria da Covid 19 che non ha permesso durante questo anno scolastico un rientro in presenza al cento per cento, non prevederà le consuete prove scritte (prima e seconda prova), ma un colloquio orale.

Secondo il calendario nazionale, nel corso dell'a.s. 2020/21, sono state somministrate le prove Invalsi.

Inoltre è stata effettuata una simulazione del colloquio d'esame con le seguenti modalità:

10 maggio 2021: articolazione cucina. Discipline coinvolte: scienze degli alimenti, laboratorio di cucina, laboratorio sala e vendita, scienze motorie, italiano/storia, inglese.

11 maggio 2021: articolazione accoglienza. Discipline coinvolte: laboratorio accoglienza, diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive, italiano/storia, inglese, tedesco/francese, tecniche della comunicazione.

2) Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO)

Laboratorio cucina:

PERCORSO COMPETENZE TRASVERSALI E ORIENTAMENTO (PCTO - EX ASL)

Classe 5C art

Alunni iscritti all'indirizzo Lab. Servizi per l'enogastronomia settore cucina

Tutor PCTO docente : Anna Fiorentini

Tutti gli alunni, tranne uno, hanno conseguito la qualifica di "Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande" previsto nel Repertorio Regionale delle figure professionali della Toscana, nel quadro del sistema di Istruzione e Formazione Professionale, nato in forma sperimentale nel 2003 ed entrato formalmente a regime nell'anno formativo 2011-12. Questa figura professionale è legata all' "Operatore della ristorazione-preparazione pasti" definito dalla Conferenza Stato-Regioni del 29 aprile 2010.

Il sistema leFP è integrato nel primo triennio dell'istruzione professionale e viene erogato in regime di sussidiarietà integrativa. Al termine del triennio la qualifica professionale conseguita consente di lavorare nel settore della ristorazione a stretto contatto con il cuoco/chef, nella preparazione di cibi e nella realizzazione di semplici menu. Inoltre, l'Accordo siglato in Conferenza Stato-Regioni n. 252 del 12 dicembre 2012 avente ad oggetto: "Accordo sulla referenziazione del sistema italiano delle qualificazioni al Quadro Europeo delle Qualifiche per l'apprendimento permanente (EQF)" pone le qualifiche triennali leFP al III livello EQF.

Il PCTO (ex-ASL) è una metodologia didattica - formativa, disciplinata dalla legge 107 del 13 luglio 2015, attuata e valutata dalla Scuola in collaborazione con le imprese e, quindi, ha una grande valenza orientativa. Questa attività ha lo scopo di avvicinare gli studenti alla realtà lavorativa, integrando teoria e pratica, nell'ultimo triennio del percorso di studi.

Gli studenti di questa classe hanno svolto un numero consistente di ore di stage, la maggior parte delle quali precedentemente all'emergenza sanitaria; a causa del Covid-19, infatti sono state trovate delle forme alternative al tirocinio in presenza come: l'elaborazione di project work oppure seguire lezioni tenute da esperti del settore enogastronomico o attività di orientamento in modalità webinar.

Le attività di stages previste nell'leFP e nel P.C.T.O. sono documentate (nei portfolio) nel curriculum dello studente a disposizione della Commissione e le ore totali sono riassunte nella seguente tabella.

Ore PCTO svolte dagli alunni articolazione cucina nel triennio 2018-2021

N.	ALUNNO	leFP	Ore totali
1	A. E.	x	276
2	B.R.	x	268
3	B.D.	x	253
4	E. S.	x	417
5	G. M.	x	267
6	P. E.	x	297
7	S. M.		27
8	S. R.	x	234

ATTIVITA' DI PCTO: Titolo	Enti e soggetti coinvolti Project work	Descrizione attività svolte	Competenze specifiche trasversali
A.S. 2018/19 Oltre la scuola... apprendiamo	Strutture della Val di Cornia: Al solito posto beach Ristorante il Tarlo Ristorante lo Scoglietto Ristorante La rochetta Osteria Cristian's Osteria La Torre di Popolonia Project work: Città dell'educazione alimentare e del benessere psicofisico	Gli allievi all'interno della struttura ristorativa in cui sono stati accolti hanno svolto mansioni di: -gestire la pulizia della cucina e del magazzino per lo stoccaggio delle derrate alimentari; - pesare e preparare gli ingredienti; -pulire e tagliare frutta e verdura; -preparare i piatti; - pulire gli utensili da cucina	Competenze trasversali: migliorare le capacità relazionali; saper lavorare in gruppo; migliorare il linguaggio e la comunicazione; acquisire competenze per poter comunicare con clientela straniera; utilizzare le nuove tecnologie informatiche per gestire aspetti organizzativi del settore alberghiero e ristorativo. Competenze profilo professionale: riportare nei laboratori di cucina le esperienze ottenute da ambienti lavorativi reali; arricchire la formazione degli studenti con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro; favorire l'orientamento degli alunni valorizzando le vocazioni personali.
A.S. 2019/20 Enogastronomia...il mio futuro	Strutture della Val di Cornia: Al solito posto beach Ristorante il Tarlo Ristorante lo Scoglietto Ristorante La rochetta Osteria Cristian's Osteria La Torre di Popolonia Project work: ricette tradizionali	Gli allievi all'interno della struttura ristorativa in cui sono stati accolti hanno svolto mansioni di: -gestire la pulizia della cucina e del magazzino per lo stoccaggio delle derrate alimentari; - pesare e preparare gli ingredienti; -pulire e tagliare frutta e verdura; -preparare i piatti; - pulire gli utensili da cucina	Competenze trasversali: migliorare le capacità relazionali; saper lavorare in gruppo; migliorare il linguaggio e la comunicazione; acquisire competenze per poter comunicare con clientela straniera; utilizzare le nuove tecnologie informatiche per gestire aspetti organizzativi del settore alberghiero e ristorativo. Competenze profilo professionale: riportare nei laboratori di cucina le esperienze ottenute da ambienti lavorativi reali; arricchire la formazione degli studenti con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro; favorire l'orientamento degli alunni valorizzando le vocazioni personali.

<p>A.S. 2020/21</p> <p>Enogastronomia... e non solo!</p>	<p>Project work:</p> <p>Valorizzazione e promozione dei prodotti enogastronomici nazionali ed internazionali</p> <p>Il PCTO del mio triennio</p>	<p>Predisposizione di elaborati multimediali su argomenti assegnati dai docenti delle discipline professionalizzanti.</p>	<p>Competenze trasversali: migliorare le capacità relazionali; saper lavorare in gruppo; migliorare il linguaggio e la comunicazione; acquisire competenze per poter comunicare con clientela straniera; utilizzare le nuove tecnologie informatiche per gestire aspetti organizzativi del settore alberghiero e ristorativo.</p> <p>Competenze profilo professionale: riportare nei laboratori di cucina le esperienze ottenute da ambienti lavorativi reali; arricchire la formazione degli studenti con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro; favorire l'orientamento degli alunni valorizzando le vocazioni personali.</p>
----------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

75

LABORATORIO DI ACCOGLIENZA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

* Per la documentazione relativa ai PCTO delle classi 3/4/5, si allega cartaceo.

PRESENTAZIONE PROGETTO PCTO

- **TITOLO DEL PROGETTO**

**OPERATORE DELLA PROMOZIONE E DELL'ACCOGLIENZA TURISTICA
2020/21**

2. DATI DELL'ISTITUTO CHE PRESENTA IL PROGETTO

Istituto	ISIS EINAUDI-CECCHERELLI
Codice Meccanografico	
Indirizzo	Viale Michelangelo – 57025 PIOMBINO (LI)
Tel.	0565 /227401
E- mail	liis004009@istruzione.it
Dirigente Scolastico	Prof. CARLO MACCANTI

3. IMPRESE / ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA, PARTNER PUBBLICI, PRIVATI E TERZO SETTORE

Denominazione	Indirizzo
HOTEL ARISTON***	PIOMBINO
HOTEL PHALESIA***	PIOMBINO
HOTEL ESPERIA***	PIOMBINO
RESORT LA SORGENTE	PIOMBINO
HOTEL FONTEVERDE RESORT & SPA	SAN CASCIANO DEI BAGNI (SI)
GRAND HOTEL PALAZZO*****	LIVORNO
PARK ALBATROS CAMPING VILLAGE	SAN VINCENZO
CALIDARIO TERME ETRUSCHE	VENTURINA
HOTEL VILLA OMBROSA	ISOLA D'ELBA
RESIDENCE SALIVOLI	PIOMBINO
RELAIS I PIASTRONI	MONTEVERDI MARITTIMO
BAIA ETRUSCA	RIORTORTO
RESIDENCE CORTI DEL SOLE	VENTURINA/CAMPIGLIA M.MA
COMUNE DI CASTAGNETO CARDUCCI	CASTAGNETO CARDUCCI
COMUNE DI SAN VINCENZO	SAN VINCENZO
AGENZIA PICASSO VIAGGI	PIOMBINO
AGENZIA VIAGGI INTO THE WILD	PIOMBINO
AGENZIA VIAGGI C2 TRAVEL	PIOMBINO
ASSOCIAZIONE LE MUSE	PIOMBINO
TOBUGROUP	SIENA
RALLY DELLE COLLINE METALLIFERE E DELLA VAL DI CORNIA	PIOMBINO-VENTURINA
BORSA MERCATO NEL TURISMO-EBTT	SAN VINCENZO - PIOMBINO
BOLGHERI RUN	BOLGHERI-CASTAGNETO
L'ETRUSCA CICLOSTORICA	BOLGHERI
CASTAGNETO A TAVOLA	CASTAGNETO
PODERANDO- TREKKING	RIORTORTO
UN MARE DI GUSTO-PALAMITA	SAN VINCENZO
CENTRO GIOVANI DE ANDRÉ	PIOMBINO
ASD BODY LINE	PIOMBINO
IST. EINAUDI CECCHERELLI	PIOMBINO
ERASMUS	PROGETTO COMUNITÀ EUROPEA

4. ABSTRACT DEL PROGETTO (CONTESTO DI PARTENZA, OBIETTIVI E FINALITA' IN COERENZA CON I BISOGNI FORMATIVI DEL TERRITORIO, DESTINATARI, ATTIVITA', RISULTATI E IMPATTO)

Il Progetto è indirizzato ad alunni frequentanti il triennio dell'Istruzione Professionale, Settore Servizi, Indirizzo

OSPITALITA' ALBERGHIERA - ACCOGLIENZA TURISTICA, nell'ambito del percorso triennale dei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento fra la scuola e il mondo del lavoro, disciplinato dalla legge n. 145 del 30 dicembre 2018.

In continuità con le Linee guida del 2014, la scuola è impegnata a sviluppare le competenze orientative di base lungo alcune direttrici fondamentali, tra cui la predisposizione di un curriculum formativo unitario e verticale con una connotazione orientativa all'interno del PTOF, la previsione di standard minimi e l'offerta di servizi di tutoraggio e accompagnamento.

I PCTO, promossi per sviluppare le competenze trasversali, contribuiscono ad esaltare la valenza formativa dell'orientamento in itinere, ponendo gli studenti nella condizione di maturare un atteggiamento di graduale e sempre maggiore consapevolezza delle proprie vocazioni, in funzione del contesto di riferimento e della realizzazione del proprio progetto personale e sociale, in una logica centrata sull'auto-orientamento. Attraverso il protagonismo attivo dei soggetti in apprendimento si sviluppano infatti la capacità di operare scelte consapevoli ed una padronanza sociale ed emotiva.

I profili professionali in uscita dall'indirizzo di Accoglienza Turistica, così come quelli del settore Enogastronomico, si caratterizzano per essere tra i più richiesti dal mondo del lavoro; essi infatti afferiscono al settore turistico considerato trainante per il futuro della economia del nostro Paese e per il quale la formazione prodotta nei contesti formali non sempre coincide con le esigenze occupazionali richieste dal mondo del lavoro e delle professioni. Il territorio in cui insiste l'Istituto Professionale è un caratterizzato da un elevato potenziale turistico e dalla presenza di risorse storiche, archeologiche e naturalistiche di primo livello che attendono di essere sufficientemente valorizzate, e dalla necessità di diversificare l'economia, troppo condizionata dalla presenza dell'industria siderurgica in crisi da anni. Il progetto deve necessariamente conciliare e rafforzare le esigenze formative di tutte le realtà dell'indirizzo di studi, ed ha pertanto come obiettivo finale la formazione di figure in grado di lavorare professionalmente come operatori dell'accoglienza turistica, al contempo capaci di sviluppare azioni di tutela e valorizzazione del territorio, in un'ottica di piena promozione turistica dello stesso e in sinergica collaborazione con i vari attori dell'offerta turistica caratterizzanti l'area di pertinenza lavorativa.

5. STRUTTURA ORGANIZZATIVA, RISORSE UMANE E ORGANI COINVOLTI

1. STUDENTI

Il Progetto qui descritto si rivolge agli alunni delle classi terza e quinta dell'Istituto per l'Indirizzo di "Accoglienza Turistica".

Il numero di classi coinvolte è pari a 2, per un totale di alunni pari a 18.

2. COMPOSIZIONE DEL CTS/ CS –DIPARTIMENTO/I COINVOLTO/I

Il Comitato Tecnico Scientifico (CTS) di cui si avvarrà l'Istituto per lo svolgimento dei compiti ad esso assegnati¹, è così composto:

Membri di diritto:

Dirigente Scolastico (DS)

Vicario del DS

Direttore Generale dei Servizi Amministrativi (DSGA)

Presidente del Consiglio di Istituto (CdI)

Membri interni

Referenti PCTO

Referenti Orientamento (in ingresso e in uscita)

Funzioni Strumentali

Membri esterni (afferenti alle seguenti organizzazioni): professionisti di settore-aziende in collaborazione con il progetto

c) COMPITI, INIZIATIVE/ATTIVITÀ CHE SVOLGERANNO I CONSIGLI DI CLASSE INTERESSATI

I Consigli di Classe, informati sul progetto PCTO verranno coinvolti (nelle persone dei docenti della classe) in modo da garantire uno stretto legame tra i contenuti che si andranno a sviluppare nei percorsi di PCTO e i contenuti disciplinari di ogni materia, sia dell'area di indirizzo che di quella generale. I contenuti operativi dei percorsi saranno esplicitati con l'uso della modulistica preparata dalla Funzione Strumentale PCTO, al fine di massimizzare i risultati

(valutabili in termini di competenze acquisite) che gli alunni andranno a sviluppare durante lo svolgimento di tali percorsi. A facilitare il raggiungimento di tale obiettivo, un ruolo fondamentale di raccordo tra mondo della scuola e mondo operativo, lo svolgeranno i docenti tutor interni, interfaccia tra le due realtà, quella scolastica e quella del mondo del lavoro e della produzione.

d) COMPITI, INIZIATIVE, ATTIVITÀ CHE I TUTOR INTERNI ED ESTERNI SVOLGERANNO IN RELAZIONE AL PROGETTO

I tutor interni, individuati nel numero di uno per classe, coinvolti nella progettazione, ma soprattutto nella realizzazione delle attività in regime di PCTO, hanno come obiettivo di lavoro quello di assicurare ad ogni alunno il raggiungimento degli esiti di apprendimento individuati nel progetto formativo che sarà allegato a specifica convenzione, sulla base dell'indirizzo di appartenenza. Significativo sarà il legame tra tutor interni e tutor esterni (questi ultimi individuati in funzione del tipo di attività che gli alunni andranno a svolgere) in termini di collaborazione e monitoraggio delle attività. Lo svolgimento delle funzioni svolte dal tutor esterno risulta essere fondamentale per garantire l'efficacia di tali percorsi, soprattutto in considerazione del fatto che questi rappresenta per gli alunni impegnati nel progetto la prima interfaccia esterna tra il mondo della scuola e il mondo del lavoro con cui saranno chiamati a confrontarsi. Inutile sottolineare il delicato ruolo che i tutor esterni svolgono, le cui azioni formative, misurabili in termini di

¹I compiti che svolgerà il CTS sono quelli indicati nel documento "Attività di Alternanza Scuola Lavoro – Guida Operativa della Scuola" realizzato dal MIUR (pag. 21) e nel DPR 15/3/2010 n. 87

valutazione degli esiti, potrebbero condizionare positivamente o negativamente l'approccio al lavoro degli studenti.

TUTOR INTERNI

I tutor interni, uno per classe, saranno scelti all'interno di ogni singolo Consiglio di Classe e svolgeranno le funzioni ad essi assegnate sulla base di quanto proposto dall'Istituto

TUTOR ESTERNI

I Tutor esterni saranno individuati all'interno delle imprese ospitanti o tra singoli soggetti che erogheranno servizi di PCTO. Le loro funzioni sono individuate in specifiche convenzioni.

8. RUOLO DELLE STRUTTURE OSPITANTI NELLA FASE DI PROGETTAZIONE E DI REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ PREVISTE DALLE CONVENZIONI

Il progetto di PCTO prevede anche più periodi di stage/tirocinio presso strutture ospitanti, e la possibilità di attivare una serie di attività formative preliminari, precedenti a tali esperienze che saranno svolte con la stretta collaborazione fra tutor interni ed esterni.

Agli alunni verrà fornito un corso sulla sicurezza sui luoghi di lavoro della durata di 5 ore, al termine del quale verrà rilasciata opportuna documentazione di frequenza al corso.

Seguiranno, per classe e per anno, varie uscite didattiche e/o visite aziendali, in luoghi, strutture, aziende, eventi identificati precedentemente dai Consigli di Classe .

Attività di stage/tirocinio formativo curricolare in aziende.

Le attività di stage/tirocinio verranno assegnate agli alunni in funzione:

- dell'indirizzo di studi frequentato (Accoglienza Turistica) delle attitudini o preferenze dell'alunno, per favorire i processi di personalizzazione del percorso
- della necessità che i periodi di apprendimento in contesto lavorativo siano improntati a criteri di gradualità e progressività.

In particolare, i soggetti ospitanti dovranno:

- ⌚ essere in possesso di spazi adeguati per consentire l'esercizio delle attività previste dalla convenzione di PCTO e, in caso di studenti con disabilità, garantire il superamento o l'abbattimento delle barriere architettoniche
- ⌚ avere la disponibilità di attrezzature idonee per l'esercizio delle attività previste dalla convenzione, in regola con le norme vigenti in materia di verifica e collaudo tecnico, tali da garantire, per ogni studente, un'esperienza adeguata e diretta al processo di lavoro in condizioni di sicurezza.
- ⌚ avere nel loro organigramma personale qualificato in grado di svolgere l'attività di TUTOR in collaborazione con l'istituzione scolastica

Le principali figure professionali di riferimento sono: -INAPP: turismo, ospitalità e tempo libero ; Tecnico delle attività di gestione del cliente, promozione della struttura ricettiva e gestione del personale preposto al ricevimento -ISTAT 3.4.1.1.0 tecnici delle attività ricettive e professioni assimilate;- Unioncamere EXCELSIOR 13.06.02 esperti e tecnici dei servizi turistici; ISFOL turismo, ospitalità e tempo libero: il responsabile servizi ricevimento.

Le competenze/abilità/conoscenze da acquisire nello specifico percorso progettuale vengono dettagliate nel successivo punto 18. Il tutor esterno indicato nella convenzione tra il nostro Istituto e la struttura ospitante, si occuperà di sviluppare negli alunni in stage/tirocinio, le competenze (tra quelle in elenco) utili alla realizzazione del progetto indicando, in una apposita scheda predisposta dal nostro Istituto, il relativo livello di acquisizione.

9. RISULTATI ATTESI DALL'ESPERIENZA DI ALTERNANZA IN COERENZA CON I BISOGNI DEL CONTESTO

L'Operatore della promozione ed accoglienza turistica è in grado di promuovere e valorizzare l'offerta turistica del territorio, di fornire informazioni e consigli per orientare la scelta dei turisti e di gestire la relazione con gli ospiti di una struttura ricettiva e con i fornitori/intermediari (agenti di viaggio, T.O.)

I risultati attesi dall'esperienza di alternanza sono in perfetta coerenza con le priorità e i traguardi indicati nel Rapporto di Autovalutazione (RAV) predisposto dall'Istituto

10. AZIONI, FASI E ARTICOLAZIONI DELL'INTERVENTO PROGETTUALE

1° fase – introduzione. In questa fase si prevede un incontro tra tutti gli alunni impegnati nel progetto per presentare i contenuti e gli obiettivi del percorso di PCTO.

2° fase – definizione del compito. Il percorso di PCTO mira al raggiungimento dei seguenti obiettivi, a fronte dei quali verranno assegnati agli alunni specifici compiti: ☹ Collegare la formazione in aula con l'esperienza pratica in ambienti operativi reali ☹ Favorire l'orientamento dei giovani valorizzandone le vocazioni personali ☹ Arricchire la formazione degli studenti con l'acquisizione di competenze trasversali spendibili nel mercato del lavoro ☹ Realizzare un collegamento fra l'istituzione scolastica, il mondo del lavoro e la società attraverso la progettazione integrata dei percorsi

3° fase: processo formativo. Agli alunni verrà somministrata una formazione teorica sulle seguenti discipline: ☹ Lingua e letteratura italiana ☹ Lingue straniere (Inglese, Francese o Tedesco) ☹ Laboratorio dei servizi di Accoglienza Turistica ☹ Scienza e cultura dell'alimentazione ☹ Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

4° fase: risorse interne. Per la realizzazione del progetto di PCTO, l'Istituto EINAUDI-CECCHERELLI metterà a disposizione i laboratori di Sala, Accoglienza Turistica e Informatica, e aule LIM

5° fase: valutazione. La valutazione dei percorsi di PCTO avverrà attraverso la compilazione, da parte delle imprese ospitanti, di una scheda predisposta dall'Istituto contenente l'elenco delle competenze che il singolo allievo andrà a sviluppare durante tali esperienze e che si rifanno a quanto indicato nei rispettivi profili professionali (l'indicazione delle figure professionali è stata precedentemente indicata). Oggetto di valutazione, da parte del tutor interno, saranno anche la partecipazione alle attività di formazione PCTO proposte dalla scuola nonché l'impegno profuso dagli allievi durante le attività di orientamento e durante gli eventi organizzati dall'Istituto. A questo scopo saranno predisposte griglie di osservazione. Detta documentazione sarà presa in considerazione durante lo scrutinio finale per l'ammissione alla classe successiva e agli Esami di Stato.

11.DEFINIZIONE DEI TEMPI E DEI LUOGHI

ATTIVITA' DI PCTO INTERNA ISTITUTO

NEL PERIODO

PROJECT WORK "VIRTUAL TOUR"- REALIZZAZIONE TOUR FOTOGRAFICO A 360° DI UNA STRUTTURA RICETTIVA (Progetto applicabile a più strutture ricettive)

(DISCIPLINE: ACCOGLIENZA TURISTICA; INFORMATICA; LINGUA INGLESE)

ORE 25

PROJECT WORK "AZIONI DI MARKETING E ANALISI SWOT" - REALIZZAZIONE DI UN ELABORATO MULTIMEDIALE

(DISCIPLINE: ACCOGLIENZA TURISTICA; DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA)

ORE 10

PARTECIPAZIONE A WEBINAR, CORSI ON LINE IN AMBITO TURISTICO- RICETTIVO E/O SULLA SICUREZZA SUL LAVORO E SULLA FORMAZIONE PROFESSIONALE , FORMAZIONE A DISTANZA CON ESPERTI DEL SETTORE. ANALSI SITI E SOCIAL DI STRUTTURE RICETTIVE, TOUR OPERATOR, ADV, PORTALI DEDICATI

ORE 30

ORGANIZZAZIONE E PIANIFICAZIONE ATTIVITA' PRATICHE PER PARTECIPAZIONE AD EVENTI DEL TERRITORIO, VISITE AZIENDALI, ATTIVITA' DI STAGE IN STRUTTURA, BANCHETTI. SIMULAZIONI DI GESTIONE PRATICHE CLIENTI, ATTIVITA' DI FRONT OFFICE E DI ACCOGLIENZA; STESURA CV MODELLO EUROPEO; REALIZZAZIONE E STAMPA MENU

ORE 30

PARTECIPAZIONE A BANCHETTI ED EVENTI INTERNI ISTITUTO

ORE 20

INCONTRI FORMATIVI CON ESPERTI ESTERNI, PROFESSIONISTI DEL SETTORE TURISTICO; ORGANIZZATORI DI EVENTI DI RILIEVO DEL TERRITORIO; RESPONSABILI ANIMAZIONE TURISTICA; DIRETTORI STRUTTURE RICETTIVE

ORE 15

**ATTIVITA' DI PCTO ESTERNA
NEL PERIODO**

STAGE FORMATIVI PRESSO AZIENDE RICETTIVE, AGENZIE DI VIAGGI, EVENTI DEL TERRITORIO

ORE 100

VISITE AZIENDALI PRESSO STRUTTURE RICETTIVE, OPERATORI DELL'OFFERTA TURISTICA, FIERE DI SETTORE, EVENTI DI NATURA TURISTICA. PARTECIPAZIONE A CONVEGNI E/O INCONTRI FORMATIVI

ORE 30

EVENTUALE PROGETTO ERASMUS

Totale ore PCTO classi III e V: 260

12. INIZIATIVE DI ORIENTAMENTO

Attività previste	Modalità di svolgimento
<p>Durante l'anno scolastico i tutor di classe individueranno, sulla base delle attitudini e delle esigenze formative espresse dagli alunni e dalle famiglie, la struttura ospitante più adatta ad ogni allievo. Sarà soprattutto durante il terzo anno di corso di studi che il progetto assumerà sia a livello formativo che informativo nei contenuti maggiore valenza orientativa.</p>	<p>Partendo dal presupposto che sia le attività teoriche che i percorsi di stage/tirocinio si connotano come percorsi a forte valenza orientante, nel terzo anno questi percorsi sono a carattere prevalentemente formativo per lo sviluppo di competenze trasversali utili per un primo approccio al mondo del lavoro e alla istruzione terziaria, universitaria e non.</p>

13. PERSONALIZZAZIONE DEI PERCORSI

Attività previste	Modalità di svolgimento
Uscite sul territorio	Gli alunni effettueranno uscite nel territorio in funzione delle caratteristiche principali dell'indirizzo di appartenenza
Stage/tirocini	Gli alunni potranno scegliere, in funzione delle proprie attitudini ed interessi, le competenze da sviluppare in azienda/Istituto durante le esperienze di stage tra quelle identificate nel progetto e che si riferiscano a specifiche figure professionali regionali.

14. ATTIVITÀ LABORATORIALI

Durante il percorso di PCTO verranno effettuate attività laboratoriali calibrate sul profilo di professionalizzazione.

15. UTILIZZO DELLE NUOVE TECNOLOGIE, STRUMENTAZIONI INFORMATICHE, NETWORKING

Il percorso di PCTO verrà effettuato utilizzando in maniera assidua le nuove tecnologie informatiche.

In particolare sarà diffuso l'utilizzo di Internet per ricerche e produzione di materiale e saranno utilizzati software specifici per la gestione del settore alberghiero.

Le nuove tecnologie verranno utilizzate anche per gestire aspetti organizzativi.

Ad esempio le aziende potranno essere contattate tramite i vari social oltre che via mail. Sempre via mail può essere inviata la documentazione necessaria al buon andamento della iniziativa formativa. Attraverso le nuove tecnologie si potrà tenere memoria delle presenze/assenze degli allievi ai percorsi in modo tale da avere l'evidenza delle ore effettivamente frequentate, anche ai fini della validità di tali percorsi formativi (registri Excel; Argo)

16. MONITORAGGIO DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

Per quanto riguarda il monitoraggio del percorso formativo si rimanda a quanto indicato dalla legge n. 145 del 30 dicembre 2018.

17. VALUTAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

Per la valutazione del percorso formativo e del progetto si rimanda ai registri compilati dai vari esperti esterni durante le attività pratiche di PCTO svolte da ogni singolo alunno, dal monitoraggio svolto dai tutor aziendali e dalla valutazione espressa dal tutor interno.

18. MODALITÀ CONGIUNTE DI ACCERTAMENTO DELLE COMPETENZE (Scuola-Struttura ospitante) (TUTOR struttura ospitante, TUTOR scolastico, STUDENTE, DOCENTI DISCIPLINE COINVOLTE, CONSIGLIO DI CLASSE)

L'Istituto contatterà preventivamente le strutture ospitanti per accertarsi della loro disponibilità ad accogliere in stage gli alunni nel periodo individuato nel progetto.

Una volta ottenuta la disponibilità ed individuato il tutor esterno, l'Istituto invierà un elenco di competenze che dovranno essere sviluppate durante l'esperienza di tirocinio/Stage a completamento o in aggiunta a quelle sviluppate in aula durante la normale attività didattica.

(Le competenze acquisite/da acquisire fanno riferimento alle diverse professioni del Repertorio Regionale delle Figure Professionali-REGIONE TOSCANA cui il progetto si riferisce)

Al termine delle attività di stage il tutor esterno (al quale verrà garantito sempre un contatto con il tutor di classe interno all'Istituto) dell'azienda ospitante compilerà una scheda in cui valuterà l'esperienza portata a termine dal singolo alunno, utilizzando un modello di valutazione che l'Istituto provvederà ad inviare.

Nel ricordare che tutti i docenti dovranno svolgere le loro attività in aula raccordandosi con gli obiettivi del progetto PCTO per quanto di loro competenza, le valutazioni di tali esperienze contribuiranno alla attribuzione del voto finale che ogni docente andrà ad assegnare ad ogni singolo alunno (per ogni disciplina impartita), migliorandolo, peggiorandolo o lasciandolo inalterato.

19. COMPETENZE DA ACQUISIRE, NEL PERCORSO PROGETTUALE CON SPECIFICO RIFERIMENTO ALL'EQF

Livello	Competenze	Abilità	Conoscenze
Figura professionale:			
4	Individuare modalità e strumenti idonei alla presentazione dei servizi della struttura ricettiva e dell'offerta turistica del territorio Promuovere la struttura nei principali canali di vendita per assicurarne il massimo impiego Valutare alternative relativamente a itinerari, eventi, soluzioni per il soggiorno interrogando i programmi in uso per la gestione delle prenotazioni Assistere i clienti per la soluzione di problemi o per la soddisfazione di richieste particolari e servizi	ORIENTAMENTO AL SERVIZIO: cercare in modo attivo soluzioni per soddisfare le esigenze degli altri ascoltare attivamente fare piena attenzione a quello che altri stanno dicendo, soffermandosi per capirne i punti essenziali, ponendo domande al momento opportuno ed evitando interruzioni inappropriate SCRIVERE comunicare efficacemente per iscritto ed in modo appropriato rispetto alle esigenze dei destinatari. Comprendere testi scritti comprendere frasi e paragrafi scritti in documenti relativi al lavoro COMUNICARE parlare ad altri per comunicare informazioni in modo efficace. Usare la logica	LINGUA ITALIANA Conoscenza della struttura e dei contenuti della lingua italiana oppure del significato e della pronuncia delle parole, delle regole di composizione e della grammatica SERVIZI AI CLIENTI E ALLE PERSONE Conoscenza dei principi e delle procedure per fornire servizi ai clienti e alle persone.. Valutazione dei bisogni del cliente e della loro soddisfazione e, conseguentemente, del raggiungimento degli standard di qualità. COMMERCIALIZZAZIONE E VENDITA Conoscenza dei principi e dei metodi per presentare, promuovere,

	personalizzati	<p>e il ragionamento per individuare i punti di forza e di debolezza di soluzioni, conclusioni o approcci alternativi ai problemi. Valutare alternative relative a itinerari, eventi e soluzioni di soggiorno</p> <p>ORGANIZZARE: controllare che l'attività svolta nel reparto ricevimento sia adeguata allo standard qualitativo aziendale</p>	<p>vendere prodotti o servizi. Comprende la definizione di strategie e delle tattiche di marketing, la loro presentazione, le tecniche di vendita e di controllo</p> <p>LINGUE STRANIERE Conoscenza della struttura e dei contenuti di una lingua straniera oppure del significato e della pronuncia delle parole, delle regole di composizione e della grammatica</p> <p>COMUNICAZIONE E MEDIA Conoscenza delle moderne tecnologie di comunicazione, delle tecniche e dei metodi per diffondere informazioni, dei mezzi alternativi per informare e intrattenere in modo scritto, orale e visivo</p> <p>LAVORO D'UFFICIO Conoscenza delle procedure amministrative e d'ufficio, con particolare riferimento al ciclo del cliente e alle diverse tipologie di strutture ricettive. Conoscenza del territorio per la sua valorizzazione a fini turistici</p>
--	----------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

20. MODALITÀ DI CERTIFICAZIONE/ATTESTAZIONE DELLE COMPETENZE (FORMALI, INFORMALI E NON FORMALI)

Si rimanda a quanto disciplinato dalla legge dalla legge n. 145 del 30 dicembre 2018.

21. DIFFUSIONE/ COMUNICAZIONE/INFORMAZIONE DEI RISULTATI

La diffusione, comunicazione, informazione dei risultati dell'attività di PCTO verrà effettuata al termine del percorso triennale di formazione.

3) Attività, percorsi e progetti nell'ambito dell'insegnamento dell'Educazione Civica

(e del previgente insegnamento di Cittadinanza e Costituzione anteriore all'a.s. 2020/21)

"MEETING SUI DIRITTI UMANI", Mandela Forum, 10/12/2020

"STORIA E MEMORIA", Mandela Forum, 27/01/2020

"SHARE YOUR WALK", seconda marcia globale per lo sviluppo sostenibile, 08/10/2021

"GIORNO DELLA MEMORIA", 27/01/2021

"GIORNATA DEL RI-CORDO", in memoria delle vittime delle foibe e dell'esodo giuliano-dalmata, 16/02/21

"COSTITUZIONE, REGOLE E LIBERTÁ", 11/05/2021

La classe ha inoltre partecipato al progetto "GIORNALE ON LINE"(redazione/scrittura articoli).