

IPSEOA - Istituto Professionale Servizi Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera



ARTICOLAZIONE: ACCOGLIENZA TURISTICA

Documento del Consiglio di Classe

V SEZ. A

a. S. 2022/2023

- 1. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO PARITARIO "F. DE ANDRÉ"**
 - 1.1. IL PROBLEMA DELLA DISPERSIONE SCOLASTICA**
- 2. PROFILO PROFESSIONALE DELL'INDIRIZZO IPSEOA**
 - 2.1. PRESENTAZIONE**
 - 2.2. IL PROFILO DELLA FIGURA PROFESSIONALE DELL'INDIRIZZO IPSEOA**
- 3. ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE COMUNI AGLI
INDIRIZZI DEI SETTORI: "SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA"**
- 4. IL CONSIGLIO DI CLASSE**
- 5. CANDIDATI INTERNI ASSEGNATI ALLA CLASSE V A IPSEOA**
 - 5.1 CANDIDATI INTERNI ASSEGNATI ALLA CLASSE V A IPSEOA**
 - 5.2 CANDIDATI ESTERNI ASSEGNATI ALLA CLASSE V A IPSEOA**
- 6. PROFILO CLASSE V A IPSEOA**
 - 6.1 *PROFILO CLASSE V A IPSEOA***
- 7. METODOLOGIE DIDATTICHE**
- 8. TIPOLOGIE DI VERIFICA**
- 9. PCTO (*PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER
L'ORIENTAMENTO, EX ASL*)**
- 10. OBIETTIVI GENERALI E CURRICULARI**
- 11. PERCORSI INTERDISCIPLINARI**
- 12. SUSSIDI DIDATTICI, TECNOLOGIE, MATERIALI E SPAZI UTILIZZATI**
- 13. PROVE ESAME DI STATO**
 - 13.1. PROVA ESAME DI STATO: PRIMA PROVA SCRITTA**
 - 13.2. PROVA DI ESAME: SECONDA PROVA SCRITTA**
 - 13.3. PROVA ESAME DI STATO: COLLOQUIO**
 - 13.4. PROVE ESAME DI STATO: CONOSCENZE E COMPETENZE EDUCAZIONE
CIVICA**
 - 13.5. PROVE ESAME DI STATO: CURRICULUM DELLO STUDENTE**
- 14. AMMISSIONE ALL'ESAME DI STATO**

- 14.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DEL PRIMO QUADRIMESTRE**
- 15. CRITERI DI VALUTAZIONE FINALE IN RELAZIONE**
- 16. CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI COMPORTAMENTO**
- 17. CANDIDATI ESTERNI**
 - 17.1 CANDIDATI ESTERNI**
 - 17.2 CANDIDATI ESTERNI**
- 18. CRITERI DI VALUTAZIONE GENERALI**
- 19. CRITERI DI ASSEGNAZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO**
- 20. ALLEGATI**
 - ALLEGATO 1) GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUI**
 - ALLEGATO 2) MATERIALE PER PROVA ORALE**
 - ALLEGATO 3) PCTO**

1. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO PARITARIO “F. DE ANDRÉ”

L'Istituto “F. De André” è ubicato nel comune di Capaccio in provincia di Salerno. La realtà socio-economica in cui opera la scuola, pur risentendo del problema della disoccupazione che investe l'intera regione, appare, in parte, dinamica e comunque in costante evoluzione.

L'economia della zona in cui è situata la scuola si basa sul settore primario, sull'edilizia e sul commercio. L'andamento dell'occupazione è sostanzialmente in linea con quello regionale. Il territorio è ad alto potenziale turistico grazie alle ricchezze naturalistiche e al patrimonio culturale e archeologico. La presenza sul nostro territorio del Parco nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni apre nuovi spazi anche nel settore agricolo e in quello turistico: i prodotti biologici nel settore agricolo sono di grosso interesse sui mercati nazionali. Nuove forme di accoglienza nel campo turistico ecocompatibile sono in grado di accrescere l'immagine del territorio come oasi protetta e sensibilizzare il patrimonio artistico nel campo culturale. Il “sistema ambiente” è considerato come risorsa economica di base e contesto di nuove opportunità di lavoro. Obiettivo della nostra scuola è formare una giovane, nuova e diversa classe dirigente capace di orientarsi con disinvoltura nella fitta rete delle Amministrazioni, nelle complesse branche della finanza con esperienza nell'uso delle tecniche di marketing per valorizzare le potenzialità negli ambienti di lavoro.

Il nostro istituto, vuole affermare una propria identità, con una offerta didattica - educativa che sia in grado di coinvolgere i propri discenti suscitando entusiasmo, interesse e curiosità.

La denominazione “Scuola Europea” sta ad indicare che l'impostazione didattica e il percorso educativo, sono finalizzate a formare il futuro cittadino europeo.

Pertanto una simile realtà deve essere in grado di fornire un paniere di offerta culturale con contenuti di alto livello e di qualità in tutti i settori della didattica.

Inoltre, la dimensione europea ed internazionale, come elemento che contraddistingue la scuola Fabrizio De André e la sua offerta formativa, vengono evidenziate attraverso l'individuazione di alcuni fattori fondamentali:

- Lo studio delle lingue;
- L'educazione internazionale ed interculturale;

- Una specifica formazione professionale.

L'istituto, attento alle esigenze del territorio in cui opera, ha sempre garantito un'offerta formativa che tenesse conto delle esperienze degli anni precedenti, delle richieste delle famiglie degli alunni e di tutto il personale scolastico. Il riordino degli Istituti Tecnici e Professionali, avvenuto a norma dell'articolo 8, comma 3, del regolamento emanato con Decreto del Presidente della Repubblica n. 88 del 15 marzo 2010, impone oggi un'attenta riflessione e revisione degli schemi organizzativi e didattici anche per il nostro Istituto.

Il P.T.O.F., pertanto, si adegua ai vari cambiamenti delle normative e alle esigenze provenienti dal territorio per far sì che l'Istituto si presenti come scuola dell'innovazione.

Una scuola ove si realizza il giusto equilibrio tra acquisizione delle competenze di base, indispensabili per svolgere qualsiasi attività professionale o per continuare gli studi universitari, e acquisizione di una solida preparazione professionale facilmente spendibile nel mondo del lavoro.

L'importanza dello sviluppo della formazione tecnica e professionale ha determinato, quindi, la necessità di strutturare un sistema educativo innovativo ed integrato con quello economico e produttivo mediante forme di collaborazione, di concertazione, di cooperazione e la costruzione di nuove leadership aperte ai cambiamenti, sensibili alle diverse iniziative sociali e culturali promosse dalle varie associazioni esistenti sul territorio.

Tutte queste sinergie hanno portato l'istituto a raggiungere un obiettivo prestigioso:

la vittoria del premio Eduscopio della Fondazione Agnelli come miglior **Istituto Professionale del Cilento e Vallo di Diano**.

Secondo la Fondazione Agnelli, infatti, l'istituto paritario "F. De André" di Capaccio Paestum è stato al primo posto per opportunità di lavoro al termine del percorso di studi. Per motivare il premio Eduscopio nell'anno 2020/21 si è avvalso dei dati amministrativi relativi alle carriere universitarie e lavorative dei singoli diplomati raccolti dai Ministeri competenti. A partire da queste informazioni vengono costruiti degli indicatori rigorosi, che consentono di comparare le scuole in base ai risultati raggiunti dai propri diplomati.

1.1.IL PROBLEMA DELLA DISPERSIONE SCOLASTICA



In un contesto come quello della Piana del Sele, descritto già prima come cuore pulsante dell'economia del Meridione, sono tuttavia presenti ancora dei problemi strutturali a livello sociale, come quello della dispersione scolastica.

Fa ancora un certo effetto, nel 2023 parlare di dispersione scolastica, di abbandono degli studi, eppure tali problematiche, che si credeva di aver superato, oggi sono ancora più vive che mai, alimentate da una crisi economica-sociale, che rivela

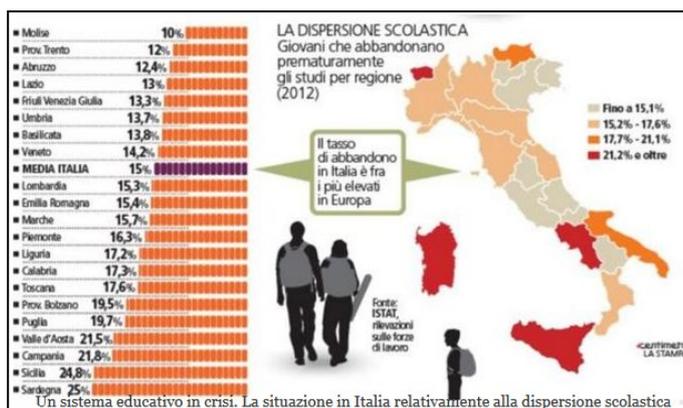
proprio in questi fenomeni tutta la sua gravità e complessità.

La bassa qualità ed attenzione del sistema scolastico ed il persistere e l'acuirsi delle disuguaglianze sociali, sono ulteriori fattori che alimentano sempre più il fenomeno della dispersione, che in tale area arriva a raggiungere anche una percentuale pari al 30%.

La crisi della famiglia e la difficoltà occupazionale alimentano negativamente tale situazione. La dispersione scolastica trova infatti terreno fertile in questo periodo di disagio sociale, caratterizzato da un crollo dei punti di riferimento, dalla mancanza di risorse economiche e di certezze per il futuro. Tali fattori oltre infatti a produrre

una generale disaffezione per lo studio, spingono sempre più all'abbandono dei libri da parte dei ragazzi, più propensi alla ricerca di un lavoro immediato, che purtroppo non dà sicurezze per un domani, ma solo l'illusione di un guadagno immediato e facile.

In uno scenario come quello descritto, in una realtà sociale, con sfaccettature di una certa complessità, gioca un ruolo importante l'Istituto Paritario "F. De André", chiamato ad arginare e contenere questo



fenomeno, dando dignità ad un territorio dall'alto pregio storico e culturale, rappresentato più che mai dalla vicina Paestum.

La realtà scolastica che qui si va a descrivere, benché giovane si è impegnata fin da subito ad operare in maniera incisiva sul luogo. La connotazione europea di cui precedentemente si è accennato, ben si presta a caratterizzare l'impostazione che si è voluta dare alla scuola, sottolineando soprattutto il suo modus operandi, orientato a dare ai ragazzi la visione di un futuro ricco di opportunità senza assolutamente nascondere le difficoltà da incontrare lungo il cammino. Nella realtà attuale il grave problema da affrontare è proprio quello di sfatare la convinzione sempre più radicata nei giovani, dell'assenza assoluta di una realizzazione personale.

2. PROFILO PROFESSIONALE DELL'INDIRIZZO IPSEO

2.1 PRESENTAZIONE

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

Egli è in grado di:

- Adoperarsi nei differenti settori delle attività di ricevimento.
- Conoscere ed utilizzare un software gestionale.
- Amministrare e seguire i servizi in rapporto alla domanda legata alla stagione e alle richieste dei clienti.
- Favorire i servizi di ricezione e accoglienza alberghiera- turistica anche grazie alla valorizzazione dei prodotti tipici del territorio in cui si sta operando.
- Conoscenza di due lingue straniere

Una volta che il percorso di studi si sarà concluso, il diplomato in "Accoglienza turistica" consegnerà le dettagliate competenze:

9. Saper usare le tecniche di vendita, reclami, assistenza, informazione e commercializzazione turistico – alberghiera.
 10. Bilanciare la vendita con la produzione dei servizi di accoglienza e ospitalità tenendo conto della richiesta dei mercati e dei clienti.
 11. Valorizzare e amministrare i servizi di accoglienza turistico – alberghiera anche grazie alla progettazione dei servizi turistici volti a ottimizzare tutte le risorse del territorio.
 12. Condurre alla pianificazione dei servizi legati all'ospitalità e accoglienza, mettendo in atto le tecniche di coordinazione e amministrazione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.
- 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
 - Lavorare in team con l'obiettivo primario del problem solving dinanzi a situazioni che lo richiedono al fine di erogare un servizio di qualità.
 - Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi turistici le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
 - Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
 - Essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
 - Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto;

2.2 IL PROFILO DELLA FIGURA PROFESSIONALE DELL'INDIRIZZO IPSEOA

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, i diplomati in “Accoglienza Turistica”, conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- utilizzare le tecniche di produzione, 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 ed enogastronomiche del territorio;
- sovrintendere dall'organizzazione dei servizi di accoglienza di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

PECUP comune a tutti i professionali

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo “Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera settore Accoglienza Turistica” ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

Esso è in grado di:

<p>riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;</p>
<p>cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi tecnologici;</p>
<p>essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;</p>
<p>sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;</p>
<p>svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;</p>
<p>contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;</p>
<p>intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità</p>

<p>PECUP specifico di indirizzo IPSEOA</p> <p>Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera settore Accoglienza Turistica" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.</p> <p>Esso è in grado di:</p>
<p>Adoperarsi nei differenti settori delle attività di ricevimento.</p>
<p>Conoscere ed utilizzare almeno un software gestionale.</p>
<p>Amministrare e seguire i servizi in rapporto alla domanda legata alla stagione e alle richieste dei clienti.</p>

Favorire i servizi di ricezione e accoglienza alberghiera- turistica anche grazie alla valorizzazione dei prodotti tipici del territorio in cui si sta operando.
Saper usare le tecniche di vendita, reclami, assistenza, informazione e commercializzazione turistico – alberghiera.
Bilanciare la vendita con la produzione dei servizi di accoglienza e ospitalità tenendo conto della richiesta dei mercati e dei clienti.
Valorizzare e amministrare i servizi di accoglienza turistico – alberghiera anche grazie alla progettazione dei servizi turistici volti a ottimizzare tutte le risorse del territorio.
Condurre alla pianificazione dei servizi legati all'ospitalità e accoglienza, mettendo in atto le tecniche di coordinazione e amministrazione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.
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
Lavorare in team con l'obiettivo primario del problem solving dinanzi a situazioni che lo richiedono per erogare servizi di qualità.
Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
Essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;

3. ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE COMUNI AGLI INDIRIZZI DEI SETTORI: “SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA”

DISCIPLINA	ANNO DI RIFERIMENTO				
	PRIMO BIENNIO		III	IV	V
	I	II			
ARTE E TERRITORIO			2	2	2
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA			3	4	4
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2			
GEOGRAFIA	1	1			
INFORMATICA	2	2			
LABORATORIO: ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	6	4	4
LABORATORIO: CUCINA	2	2			
LABORATORIO: SALA E VENDITA	2	2			
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	3	3	3
MATEMATICA	4	4	3	3	3
RELIGIONE CATTOLICA O ATTIVITÀ ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	2	2			
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE			3	2	2
SCIENZE INTEGRATE (SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA)	2	2			
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
SECONDA LINGUA COMUNITARIA (FRANCESE)	2	2	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
TECNICHE DI COMUNICAZIONE				2	2
TOTALE ORE SETTIMANALI	32	32	32	32	32

4. IL CONSIGLIO DI CLASSE

COGNOME E NOME	MATERIA/E D'INSEGNAMENTO
Prof.ssa Magno Stefania	Italiano
Prof.ssa Magno Stefania	Storia
Prof. Albano Leonardo	Scienza e Cultura dell'alimentazione
Prof. Giannella Gerardo	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
Prof.ssa Letizia Maria Sofia	Laboratorio di accoglienza turistica
Prof.ssa Nappi Rossella	Arte e territorio
Prof. Lettieri Umberto	Scienze motorie
Prof. Mastrangelo Marcelo	Inglese
Prof.ssa Delle Donne Morgana	Francese
Prof. Della Mura Giuseppe	Matematica
Prof.ssa Ruggiero Annamaria	Materia alternativa
Prof.ssa Marano Ornella	Tecniche della comunicazione

Coordinatore Didattico **Prof. Pagliara Renato**

Coordinatore di Classe **Prof.ssa Letizia Maria Sofia**

5. CANDIDATI INTERNI ASSEGNATI ALLA CLASSE V A IPSEO A

5.1 CANDIDATI INTERNI ASSEGNATI ALLA CLASSE V A IPSEO A

La classe V sez. A dell'indirizzo Accoglienza Turistica è composta da 33 alunni.

5.2 CANDIDATI ESTERNI ASSEGNATI ALLA CLASSE V A IPSEO A

Non sono presenti candidati esterni per la classe V sez. A dell'indirizzo Accoglienza Turistica.

6. PROFILO CLASSE V A IPSEO A

La classe V A si compone di 33 alunni, 19 femmine e 14 maschi. Si presenta corretta nel comportamento, sebbene non siano mancati episodi di disturbo, opportunamente contenuti e controllati.

In linea generale gli alunni si mostrano disponibili, interessati e impegnati. La maggioranza segue con interesse e buona volontà, partecipa attivamente alla vita di classe, approfondisce gli argomenti e si esprime con una certa sicurezza. Si evidenzia la presenza di un ragazzo con problematiche evidenti. I ritmi di apprendimento della classe risultano nel complesso abbastanza omogenei. La classe, globalmente dimostra interesse nelle varie discipline e partecipa al dialogo educativo. All'interno del gruppo classe le relazioni tra i compagni sono positive.

Nei confronti dei docenti, gli alunni hanno sempre manifestato un rapporto educato, aperto, spontaneo e rispettoso.

La classe ha evidenziato un atteggiamento serio e animato da buona volontà, studio costante, puntualità nella consegna degli elaborati.

Questo ha comportato un'apprezzabile crescita sul piano culturale, più evidente in un gruppo di alunni che, valorizzando le proprie ottime capacità cognitive, dimostrando una motivazione seria e costante e una lodevole capacità di rielaborare gli insegnamenti e i dati disciplinari acquisiti, è stato in grado

di pervenire a risultati visibilmente apprezzabili, animando lo svolgimento delle lezioni con interventi e apporti personali significativi.

Ad un'ampia parte della classe va poi riconosciuto lo svolgimento di un lavoro serio, caratterizzato da costanza nell'impegno, che ha comportato il conseguimento di risultati positivi.

In conclusione gli alunni hanno dimostrato di aver raggiunto quasi tutti livelli di preparazione tali da riuscire ad individuare le tematiche fondamentali presentate e gli argomenti trattati inquadrandoli anche in un contesto storico-culturale, mettendoli in relazione tra di loro.

6.1 PROFILO CLASSE V A IPSEO A ACCOGLIENZA TURISTICA

Come specificato nel piano per l'Inclusione d'Istituto la scuola si fa carico delle problematiche relative al rispetto delle norme vigenti, intendendo l'integrazione nella sua accezione più ampia, che coinvolge fattivamente tutti gli insegnanti al processo educativo-didattico, promuove una effettiva partecipazione alle attività didattiche per arrivare ad un reale apprendimento inteso come modifica del comportamento. Una scuola inclusiva deve progettare sé stessa e tutte le sue variabili e articolazioni per essere, in partenza, aperta a tutti; ne consegue che l'inclusione non è uno status ma un processo in continuo divenire, un processo "di cambiamento". La scuola diventa inclusiva quando sa accogliere tutte le diversità e riformulare al tal fine le proprie scelte organizzative, progettuali, metodologiche, didattiche e logistiche. La scuola richiede collaborazioni e alleanze con famiglia, servizi, istituzioni di vario tipo e associazionismo, in una fitta rete di solidarietà garantita da politiche strutturate e da normative coerenti. Così intesa, l'inclusione diventa un paradigma pedagogico, secondo il quale l'accoglienza non è condizionata dalla disponibilità della "maggioranza" a integrare una "minoranza", ma scaturisce dal riconoscimento del comune diritto alla diversità, una diversità che non si identifica solamente con la disabilità, ma comprende la molteplicità delle situazioni personali, cosicché è l'eterogeneità a divenire normalità. La nozione di inclusione si caratterizza per il suo grado di pervasività, l'integrazione consiste nel fornire alla persona svantaggiata l'aiuto per accedere a quello che per gli altri corrisponde al "normalità". Come si vede l'integrazione investe prioritariamente sul soggetto in difficoltà e molto di meno sul contesto. Inclusione significa, invece, progettare, sin dalle sue fondamenta, la "piattaforma della cittadinanza" in modo che ciascuna persona abbia la possibilità di esercitare diritti e doveri come modalità ordinaria in cui vige l'unicità.

7. METODOLOGIE DIDATTICHE

Tenendo presente che non è possibile delineare una metodologia valida in assoluto, i docenti hanno ritenuto indispensabile privilegiare strategie didattiche multiple e varie, adeguate alla situazione e al momento, al fine di suscitare l'interesse del discente al dialogo educativo. Da ciò l'esigenza di adottare soprattutto metodologie aperte d'insegnamento in cui il docente ha assunto il ruolo di guida all'interno del gruppo col compito di coordinamento e di consulenza per gli alunni.

Le strategie didattiche messe in atto dai docenti sono state finalizzate a:

- Stimolare gli alunni all'autonomia nell'impostazione delle attività scolastiche adottando comportamenti didattici che favoriscano l'apprendimento autonomo e rispettino la personalità degli studenti.
- Favorire un sempre maggior coinvolgimento degli alunni nel dialogo educativo quotidiano.
- Praticare una responsabile deontologia professionale nel rispetto della personalità e della dignità di ciascuno studente e degli stili di apprendimento individuali.
- Indirizzare gli allievi a uno studio razionale e consapevole, che comporti pianificazione dei propri impegni e capacità di mettere in atto momenti di autovalutazione.

Ogni docente, inoltre, ha curato, oltre al proprio ambito disciplinare, anche l'educazione civica

Al fine di conseguire gli obiettivi, trasversali e disciplinari, sono state adottate le seguenti metodologie di lavoro:

Metodologie	Italiano	Storia	Inglese	Francese	Scienze e cultura dell'alimentazione	Matematica	Diritto e tecniche amministrative	Lab. Accoglienza Turistica	Arte e Territorio	Scienze motorie	Materia alternativa	Tecniche della comunicazione
Lezioni frontali e dialogate	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Esercitazioni guidate e autonome	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezioni multimediali	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Problem Solving			X	X	X		X	X			X	X
Lavori di ricerca e individuali di gruppo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Attività laboratoriali								X			X	X

8. TIPOLOGIE DI VERIFICA

TIPOLOGIE												
	Italiano	Storia	Inglese	Francese	Sc. Cult. E alimentazione.	Matematica	Diritto e tecniche amministrative	Lab. Accoglienza turistica	Arte e territorio	Scienze motorie	Materia Alternativa	Tecniche della comunicazione
Produzione di testi	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Traduzioni			X	X								
Interrogazioni	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Colloqui	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X
Risoluzione di problemi			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Prove strutturate o semi strutturate	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

9. PCTO

(Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento, ex ASL)

La Legge 107/2015 (art. 1, commi 33 – 44), al fine di incrementare le opportunità di lavoro e le capacità di orientamento degli studenti, introduce i percorsi di Alternanza Scuola-Lavoro, negli Istituti tecnici e professionali, per una durata complessiva, nel secondo biennio e nell'ultimo anno

del percorso di studi, di almeno 400 ore e, nei Licei, per una durata complessiva di almeno 200 ore nel triennio.

La legge n. 145/2018 (legge di bilancio 2019) apporta modifiche alla disciplina dei percorsi di Alternanza Scuola-Lavoro. La nota MIUR 18 febbraio 2019, prot. n. 3380, illustra tali modifiche, al fine di assicurare l'uniforme applicazione delle nuove disposizioni su tutto il territorio nazionale.

A partire dall'anno scolastico 2018/2019 gli attuali percorsi di Alternanza Scuola-Lavoro sono rinominati **“Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento”** e sono attuati per una durata complessiva non inferiore a 90 ore nei Licei, non inferiore a 150 ore negli Istituti tecnici e non inferiore a 210 ore negli Istituti professionali, nel secondo biennio e quinto anno.

La durata dei percorsi già progettati può essere rimodulata anche in un'ottica pluriennale, laddove, in coerenza con il Piano Triennale dell'Offerta Formativa, gli Organi Collegiali preposti alla programmazione didattica ne ravvedano la necessità.

I P.C.T.O. sono una metodologia didattica innovativa, che intende ampliare il processo di **insegnamento–apprendimento** e fornire strumenti di **orientamento**.

Tale metodologia didattica è stata proposta per:

1. attuare modalità di apprendimento flessibili e equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo, rispetto agli esiti dei percorsi del secondo ciclo, che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica,
2. arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;
3. favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;
4. realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche con il mondo del lavoro e la società civile;
5. correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

Con il P.C.T.O. si concretizza il concetto di pluralità e complementarietà dei diversi approcci dell'apprendimento, si supera l'idea di disgiunzione tra momento formativo ed operativo, ma si pone l'obiettivo più incisivo di accrescere la motivazione allo studio e di guidare i giovani nella scoperta delle vocazioni personali, degli interessi e degli stili di apprendimento individuali, arricchendo la formazione scolastica con l'acquisizione di competenze maturate “sul campo”.

In merito al Percorso per le Competenze Trasversali e l'Orientamento per l'anno scolastico 2021/22, come stabilito dagli organi collegiali e già sperimentato negli anni precedenti, lo sviluppo del progetto (150 totali), è stato predisposto interamente al quinto anno.

La fase in aula di svolgimento dei moduli interni, ha visto inizio nel mese di gennaio ed è terminata nel mese di marzo, ed è stata effettuata su piattaforma online. La parte di stage aziendali non è stata svolta.

Titolo	Descrizione
ORIENTIAMOCI	Progetto in Allegato

Durata di 210 ore totali, 60 di teoria e 150 Stage che si svolgeranno nel modo seguente:

1. TEORIA 60 ORE TOTALI: SVOLTE IN PIATTAFORMA ON LINE.
2. STAGE 150 ORE TOTALI: SVOLTE IN PARTE.

Per una più dettagliata descrizione del PCTO si rimanda all'allegato A del presente documento.

10. OBIETTIVI GENERALI E CURRICULARI

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	
Competenze disciplinari acquisite al termine dell'anno scolastico	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli elementi costitutivi delle diverse tipologie testuali sia nella comunicazione scritta che orale. - Conoscere i testi, gli autori e i generi letterari scelti e studiati. - Saper produrre testi appartenenti a diverse tipologie. - Essere in grado di istituire una rete di relazioni e di confronti tra le tematiche, i testi e gli autori studiati. - Essere in grado di costruire un approccio autonomo a testi letterari e non letterari, appartenenti a diverse tipologie.
Competenze Chiave di Cittadinanza	<ul style="list-style-type: none"> - Organizzare il proprio apprendimento in funzione del tempo e delle strategie metodologiche. - Elaborare e realizzare progetti utilizzando le conoscenze. - Valutare vincoli e possibilità esistenti. - Verificare i risultati raggiunti. - Interagire in gruppo comprendendo i diversi punti di vista. - Contribuire all'apprendimento comune riconoscendo i diritti fondamentali degli altri. - Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale, riconoscendo opportunità comuni, regole e responsabilità. - Formulare ipotesi, individuare risorse adeguate, raccogliere dati, proporre soluzioni secondo il tipo di problema. - Cogliere analogie e differenze, coerenze e incoerenze, cause ed effetti in eventi e concetti diversi. - Elaborare argomentazioni coerenti. - Saper distinguere i fatti dalle opinioni, interpretando criticamente le informazioni ricevute
Conoscenze Contenuti trattati	<p>Il Verismo italiano (quadro generale) Giovanni Verga (vita e opere). Selezione antologica: I Malavoglia Il Decadentismo (quadro di riferimento) Gabriele D'Annunzio (vita opere, poetica) Selezione antologica: Il piacere Giovanni Pascoli (vita, opere, poetica). Da Myricae: "X agosto"; L'Italia nel primo Novecento: lo sfondo storico, la letteratura, le nuove tecniche narrative. Italo Svevo (vita, opere, poetica). La coscienza di Zeno. Luigi Pirandello (vita, opere, poetica). Selezione antologica: Lettura di alcuni passi tratti dalle opere Uno, nessuno e centomila. L'Ermetismo (contesto culturale, temi e originalità)</p>

	Eugenio Montale (vita, opere, poetica). Selezione antologica: “Spesso il male di vivere ho incontrato”. La società e la cultura in Italia nel secondo dopoguerra (quadro generale) - Il Neorealismo e la Neoavanguardia Primo Levi (vita, opere, poetica). Selezione antologica: Da Se questo è un uomo:
Obiettivi Specifici di Apprendimento	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere la teoria della comunicazione. • Applicare gli elementi della comunicazione. • Saper esprimere un argomento con correttezza e precisione. • Leggere e comprendere testi letterari e non letterari. • Pianificare il lavoro di produzione scritta e orale.
Metodologie - Verifiche	<p>METODI DI INSEGNAMENTO: Lezione frontale, lezione interattiva, assegnazione e correzione compiti, esercitazioni individuali e collettive, colloqui informali (domande sparse alla classe e interventi durante le lezioni)</p> <p>VERIFICHE: verifiche formative orali attraverso domande, interventi durante la lezione ed esercizi svolti alla lavagna, interrogazioni orali volte principalmente ad accertare soprattutto l'applicazione della conoscenza dei contenuti nella risoluzione di problemi (n. 2 a quadrimestre). Prove scritte su argomenti circoscritti (n. 2 a quadrimestre)</p>
Spazi - Tempi	<ul style="list-style-type: none"> • Aula – Spazi laboratoriali. • Anno scolastico suddiviso in 2 quadrimestri.
Criteri di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> • Presenza e partecipazione attiva alle lezioni. • Disponibilità alla collaborazione con docenti e compagni. • Interazione costruttiva. • Costanza nello svolgimento delle attività. • Impegno nella produzione del lavoro proposto. • Verifiche scritte n. 2 a quadrimestre. • Eventuali verifiche orali per recuperare lo scritto.
Testi – Materiali - Strumenti	Libri di testo; materiali in fotocopia; visione di video su YouTube; schemi; slide.
<p><u>Docente:</u> Magno Stefania</p> <p><u>Libri di testo adottati:</u> -<i>Esame di Stato / volume unico, Signorelli editore.</i></p> <p><i>Autore: Roncoroni Angelo</i></p>	

Mia nuova letteratura/ volume 3- Dall'unità di Italia a oggi, Signorelli ed.

Autori: Roncoroni Angelo-Sada Elena-Cappellini Milva Maria

STORIA

<p>Competenze disciplinari acquisite al termine dell'anno scolastico</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Collocare nel tempo e nello spazio fatti ed avvenimenti storici. - Saper sintetizzare le vicende storiche. - Valutare criticamente un fatto o un periodo storico. - Stabilire relazioni tra processi ed eventi storici. - Comprendere ed utilizzare il linguaggio specifico della disciplina.
<p>Competenze Chiave di Cittadinanza</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Organizzare il proprio apprendimento in funzione del tempo e delle strategie metodologiche. - Elaborare e realizzare progetti utilizzando le conoscenze. - Valutare vincoli e possibilità esistenti. - Verificare i risultati raggiunti. - Interagire in gruppo comprendendo i diversi punti di vista. - Contribuire all'apprendimento comune riconoscendo i diritti fondamentali degli altri. - Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale, riconoscendo opportunità comuni, regole e responsabilità. - Formulare ipotesi, individuare risorse adeguate, raccogliere dati, proporre soluzioni secondo il tipo di problema. - Cogliere analogie e differenze, coerenze e incoerenze, cause ed effetti in eventi e concetti diversi. - Elaborare argomentazioni coerenti. - Saper distinguere i fatti dalle opinioni, interpretando criticamente le informazioni ricevute
<p>Conoscenze Contenuti trattati</p>	<p>La Restaurazione; I problemi del Risorgimento italiano e i moti del 1848 in Europa; Lo stato unitario italiano: problemi, contrasti e sviluppi sociali; Le trasformazioni tecnico-economiche alla fine del XIX secolo e le lotte sociali; I problemi mondiali alla fine del XIX secolo; Le lotte di classe: il Marxismo; La Prima guerra mondiale; La Seconda guerra mondiale;</p>
<p>Obiettivi Specifici di Apprendimento</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare e definire i termini essenziali del lessico storico.

	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretare le tabelle e i grafici traducendoli in un discorso coerente e motivato. • Esporre con precisione e chiarezza gli argomenti, utilizzando gli elementi del lessico storico. • Leggere e comprendere le fonti e/o le pagine storiografiche. • Trattare sinteticamente argomenti e questioni.
Metodologie - Verifiche	<p>METODI DI INSEGNAMENTO: Lezione frontale, lezione interattiva, assegnazione e correzione compiti, esercitazioni individuali e collettive, colloqui informali (domande sparse alla classe e interventi durante le lezioni)</p> <p>VERIFICHE: verifiche formative orali attraverso domande, interventi durante la lezione ed esercizi svolti alla lavagna, interrogazioni orali volte principalmente ad accertare soprattutto l'applicazione della conoscenza dei contenuti nella risoluzione di problemi (n. 2 a quadrimestre). Prove scritte su argomenti circoscritti (n. 2 a quadrimestre)</p>
Spazi - Tempi	<ul style="list-style-type: none"> • Aula – Spazi laboratoriali. • Anno scolastico suddiviso in 2 quadrimestri.
Criteri di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> • Presenza e partecipazione attiva alle lezioni. • Disponibilità alla collaborazione con docenti e compagni. • Interazione costruttiva. • Costanza nello svolgimento delle attività. • Impegno nella produzione del lavoro proposto. • Verifiche orali n. 2 a quadrimestre.
Testi – Materiali - Strumenti	Libro di testo; materiali in fotocopia; lettura di giornali; visione di video su YouTube; siti della Rai; schemi; slide.
<p><u>Docente:</u> Magno Stefania</p> <p><u>Libri di testo adottati:</u> <i>Domande alla storia tr.vol. 5 Kit Alberghiero verde/storia triennio</i></p> <p style="text-align: center;"><i>La scuola editrice- Autori: Ronga/Gentile</i></p>	

MATEMATICA	
Competenze disciplinari acquisite al termine dell'anno scolastico	<ul style="list-style-type: none"> • Risoluzione di limiti • Svolgimento della derivata di una funzione

	<ul style="list-style-type: none"> • Studio di funzioni razionali intere e fratte di secondo grado e di grado superiore al secondo. • Saper analizzare dati statistici con relative rappresentazioni grafiche
<p>Competenze Chiave di Cittadinanza</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Rappresentare graficamente funzioni intere e fratte di secondo grado e di grado superiore al secondo. • Leggere un grafico determinando dominio, intersezioni con gli assi, segno, asintoti verticali, orizzontali, intervalli di crescita e decrescenza, punti di massimo e minimo, punti di flesso. • Analizzare e rappresentare graficamente dati statistici
<p>Conoscenze Contenuti trattati</p>	<p style="text-align: center;">Modulo 1</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Distinzione tra intervalli aperti, chiusi, limitati o illimitati. 2. Dominio e codominio. 3. Funzioni crescenti, decrescenti e monotone. 4. Studio del segno di una funzione. <p style="text-align: center;">Modulo 2</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Limite finito o infinito per una funzione in un punto. 2. Limite per una funzione all'infinito. 3. Calcolo di limiti di funzioni razionali. <p style="text-align: center;">Modulo 3</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Concetto di derivata. 2. Derivate di alcune funzioni elementari.

	<p>3. Derivate di una somma, di un prodotto e di un quoziente.</p> <p style="text-align: center;">Modulo 4</p> <p>1. Lo studio della funzione</p> <p style="text-align: center;">Modulo 5</p> <p>1.Introduzione alla statistica. 2.Le fasi della statistica. 3.Interpolazione statistica. Generalità. 5.Il calcolo delle probabilità. Aspetti generali.</p> <p style="text-align: center;">Modulo 6</p> <p>1. Che cos'è un algoritmo e utilizzo in matematica.</p>
Obiettivi Specifici di Apprendimento	<ul style="list-style-type: none"> • Applicazione delle regole di derivazione • Analisi delle proprietà di una funzione • Ricerca degli estremi relativi e assoluti
Metodologie - Verifiche	<p>METODI DI INSEGNAMENTO: Lezione frontale, lezione interattiva, assegnazione e correzione compiti, esercitazioni individuali e collettive, colloqui informali (domande sparse alla classe e interventi durante le lezioni)</p> <p>VERIFICHE: verifiche formative orali attraverso domande, interventi durante la lezione ed esercizi svolti alla lavagna, interrogazioni orali volte principalmente ad accertare soprattutto l'applicazione della conoscenza dei contenuti nella risoluzione di problemi (n. 2 a quadrimestre). Prove scritte su argomenti circoscritti (n. 2 a quadrimestre)</p>
Spazi - Tempi	Anno suddiviso in 2 quadrimestri.
Criteri di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> • Partecipazione • Interesse alla lezione • Capacità di calcolo

	<ul style="list-style-type: none"> • Correttezza grafica • Progressi rispetto al livello di partenza • Comprensione ed uso linguaggio specifico
Testi – Materiali - Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • Lavagna • Libri di testo • Appunti, fotocopie • Videoproiettore • LIM • Ricerche su internet
Docente: Della Mura Giuseppe	
<p>Libri di testo adottati: “Matematica modelli e competenze – Linea Gialla /Volume 3</p> <p style="text-align: center;">Tonolini Franco-Tonolini Giuseppe- Manenti Calvi Annamaria</p> <p style="text-align: center;">Editore: Minerva Italica</p>	

FRANCESE	
Competenze disciplinari acquisite al termine dell'anno scolastico	<ul style="list-style-type: none"> - Acquisizione graduale di una competenza comunicativa-relazionale che permetta agli studenti di comprendere il messaggio e rilanciarlo il più correttamente possibile, seppur utilizzando una comunicazione semplice ma completa. - Buone capacità di lettura e comprensione di testi e materiale multimediale presenti in lingua di differente natura. - Sviluppare una giusta capacità espressiva settoriale in lingua, soprattutto attraverso la stesura di testi di tipo diverso con scelte lessicali appropriate, coerenti e adeguati allo scopo. - Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica con dati pertinenti usando un lessico appropriato. - Comprendere ed utilizzare il linguaggio settoriale d'indirizzo in lingua straniera.
Competenze Chiave di Cittadinanza	<ul style="list-style-type: none"> - Organizzazione del proprio apprendimento in base al tempo e alle differenti strategie metodologiche. - Stesura di progetti utilizzando le conoscenze acquisite e verifica dei risultati raggiunti. - Interagire in discussioni di gruppo comprendendo i diversi punti di vista. - Contribuire all'apprendimento comune riconoscendo i diritti fondamentali degli altri.

	<ul style="list-style-type: none"> - Integrarsi ed inserirsi in maniera attiva e consapevole nella vita sociale, riconoscendo opportunità comuni, regole e responsabilità. - Formulare ipotesi, individuare risorse adeguate, raccogliere dati, proporre soluzioni secondo il tipo di problema. - Analisi delle differenti situazioni: cogliendo analogie e differenze, coerenze e incoerenze, cause ed effetti dei differenti eventi e concetti diversi. - Esposizione di argomentazioni coerenti e valide. - Capacità di critica in base alle informazioni ricevute.
<p>Conoscenze</p> <p>Contenuti trattati</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Le tourisme dans l'économie française - Les ressources touristiques française - Les aspects culturels d'une ville/région française : Ile de France et Paris - Les aspects culturels d'une ville/région française : la Normandie et Rouen - Les aspects culturels d'une ville/région française : la Nouvelle-Aquitaine et Bordeaux - Les aspects culturels d'une ville italienne: Rome - L'Union européenne et les pays francophones de l'Union - Les pays francophones de l'Union et les DOM - Histoire de la France dans l'UE - Les outils de la communication - Trouver un emploi : l'entretien d'embauche : l'entretien d'embauche, lettre de motivation et le cv - Comment rédiger une lettre de motivation et le cv ? - Demander et donner des renseignements - Écrire une lettre/mail de réservation - Écrire une lettre/mail de réclamation
<p>Obiettivi Specifici di Apprendimento</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare e memorizzare i termini essenziali del lessico turistico/alberghiero. • Esporre con precisione e chiarezza, utilizzando un linguaggio settoriale in lingua straniera. • Leggere e comprendere testi in lingua. • Interagire in una conversazione e simulare differenti situazioni comunicative in lingua.
<p>Metodologie - Verifiche</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Lezione frontale, ➤ Letture e analisi dei testi proposti; ➤ Lezione dialogata e partecipata (discussioni su differenti temi); ➤ Lezioni multimediale (utilizzo di LIM, PPT, audio video); ➤ Attività di gruppo per il rinforzo delle competenze e l'esercizio di capacità; ➤ 2 Prove scritte ➤ 2 Prove orali

Spazi - Tempi	<ul style="list-style-type: none"> • Aula – Spazi laboratoriali. • Anno scolastico suddiviso in 2 quadrimestri.
Criteri di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> • Interesse e partecipazione alle lezioni. • Disponibilità alla collaborazione con docenti e compagni. • Livello individuale di abilità e competenze • Progressi compiuti rispetto al livello di partenza • Costanza nell'impegno e nella produzione del lavoro proposto. • Verifiche orali n. 2 a quadrimestre • Verifiche scritte n. 2 a quadrimestre
Testi – Materiali - Strumenti	Libro di testo, dizionario, materiali in fotocopia, motori di ricerca: YouTube, France Monde, TV5, film.
<p><u>Docente:</u> Delle Donne Morgana</p> <p><u>Libri di testo adottati:</u> S. APPIGNANESI, A. GIORGI, F. MARINI, <i>Les toqués de le gastronomie. Manuel pour les professionnels d'oenogastronomie /secondo biennio quinto anno, ist. Professionale Enogastronomia</i> Cappelli Editore.</p>	

INGLESE	
Competenze disciplinari acquisite al termine dell'anno scolastico	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua straniera secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. - Ascoltare, applicando tecniche di supporto alla comprensione, testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni, riconoscendone la tipologia testuale, la fonte, lo scopo, l'argomento, le informazioni e attuandone un loro reimpiego. - Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosi in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione. - Confrontare documenti di vario tipo in formato cartaceo ed elettronico, continui e non continui (grafici, tabelle, mappe concettuali) e misti, inerenti anche a uno stesso argomento, selezionando le informazioni ritenute più significative ed affidabili.

	<ul style="list-style-type: none"> - Selezionare e ricavare informazioni, con uso attento alle fonti (manuale, enciclopedia, saggio, sito web, portale per documentarsi su un argomento specifico). - Distinguere e scrivere testi di tipo diverso (narrativo, descrittivo, espositivo, regolativo, argomentativo) anche in formato digitale, corretti sul piano morfosintattico, con scelte lessicali appropriate, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario, curati nell'impaginazione, con lo sviluppo chiaro di un'idea di fondo e con riferimenti/citazioni funzionali al discorso. - Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione. - Utilizzare autonomamente i dizionari ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.
Competenze Chiave di Cittadinanza	<ul style="list-style-type: none"> - Organizzare il proprio apprendimento in funzione del tempo e delle strategie metodologiche. - Elaborare e realizzare progetti utilizzando le conoscenze. - Valutare vincoli e possibilità esistenti. - Verificare i risultati raggiunti. - Interagire in gruppo comprendendo i diversi punti di vista. - Contribuire all'apprendimento comune riconoscendo i diritti fondamentali degli altri. - Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale, riconoscendo opportunità comuni, regole e responsabilità. - Formulare ipotesi, individuare risorse adeguate, raccogliere dati, proporre soluzioni secondo il tipo di problema. - Cogliere analogie e differenze, coerenze e incoerenze, cause ed effetti in eventi e concetti diversi. - Elaborare argomentazioni coerenti. - Saper distinguere i fatti dalle opinioni, interpretando criticamente le informazioni ricevute
Conoscenze Contenuti trattati	<ul style="list-style-type: none"> - Ripasso generale delle principali strutture grammaticali. - Food and entertainment. - Self-catering accommodation – Customer satisfaction - Serviced accommodation: Check in, check out. - Travel Brochure and How to write it. - Nearby destinations: Italy and Europe and their tourist attractions. - How to welcome groups of tourists and cultural differences awareness. - Sightseeing and entertainment. - Tourist information centres.
Obiettivi Specifici di Apprendimento	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare e definire i termini e gli argomenti essenziali in lingua straniera. • Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in lingua straniera nell'ambito

	<p>professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Esporre con precisione e chiarezza, utilizzando gli elementi del lessico in lingua straniera. • Leggere e comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, brevi messaggi radiotelevisivi e filmati divulgativi su tematiche note. • Trattare sinteticamente argomenti e questioni.
Metodologie - Verifiche	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale (presentazione di contenuti e dimostrazioni logiche) • Lettura e analisi dei testi proposti • Lezione dialogata e partecipata (discussioni sui libri o a tema, interrogazioni collettive) • Lezione multimediale (utilizzo della LIM, di PPT, di audio video) • Attività di gruppo per il rinforzo delle competenze e l'esercizio di capacità; • Verifiche orali n. 2 a quadrimestre • Verifiche scritte n. 2 a quadrimestre
Spazi - Tempi	<ul style="list-style-type: none"> • Aula – Spazi laboratoriali. • Anno scolastico suddiviso in 2 quadrimestri.
Criteri di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> • Presenza e partecipazione alle lezioni. • Disponibilità alla collaborazione con docenti e compagni. • Interazione costruttiva. • Costanza nello svolgimento delle attività. • Impegno nella produzione del lavoro proposto.
Testi – Materiali - Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • Materiale prodotto e fornito dal docente (word, film, power point) • Libri di lettura e consultazione • Dizionario • Mappe concettuali • Software e video multimediali • Film
<p>Docente: Mastrangelo Marcello</p> <p>Libro di testo: Catering Today / Inglese Istituti Professionali, volume Unico</p> <p>De Chiara/ Gamberi/ Torchia. Editore Trinity Whitebridge</p>	

ARTE E TERRITORIO	
Competenze disciplinari acquisite al termine dell'anno scolastico	<ul style="list-style-type: none"> •Collocare le evidenze artistiche nel tempo e nello spazio •Riconoscere l'interdipendenza tra fenomeni storici, sociali e culturali •Stabilire collegamenti e confronti •Individuare prospettive interculturali
Competenze Chiave di Cittadinanza	<ul style="list-style-type: none"> - Elaborare e realizzare progetti utilizzando le conoscenze. - Interagire in gruppo comprendendo i diversi punti di vista. - Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale, riconoscendo opportunità comuni, regole e responsabilità. - Formulare ipotesi, individuare risorse adeguate, raccogliere dati, proporre soluzioni secondo il tipo di problema. - Cogliere analogie e differenze, coerenze e incoerenze, cause ed effetti in eventi e concetti diversi. - Elaborare argomentazioni coerenti.
Conoscenze Contenuti trattati	<ul style="list-style-type: none"> •Il Neoclassicismo •Antonio Canova (Teseo sul minotauro, Amore e Psiche, Paolina Borghese, Le Grazie) •Jacques-Louis David (Belisario chiede l'elemosina, il Giuramento degli Orazi, Morte di Marat, Bonaparte valica il Gran San Bernardo) •Il Romanticismo •Hayez (Il Bacio, La Meditazione) •Il Realismo •Gustave Courbet (Un funerale a Ornans, L'atelier del pittore) •L'Impressionismo •Claude Monet (La Grenouillere) •Edouard Manet (La colazione sull'erba, Olympia, Il bar delle Folies-Bergere) •Pierre A. Renoir (La colazione dei canottieri, La Grenouillere) • Postimpressionismo •Vincent Van Gogh (Notte stellata) •Art Nouveau •Gustav Klimt (Il bacio) •Espressionismo •Edvard Munch (L'urlo) •Il Cubismo •Pablo Picasso (Guernica) •Il Surrealismo Salvator Dalì
Obiettivi Specifici di Apprendimento	<ul style="list-style-type: none"> • Linguaggio specifico della disciplina e una metodologia disciplinare; • Capacità critica che consente la formulazione di giudizi e valutazioni autonome;

	<ul style="list-style-type: none"> • Attitudine all'uso operativo della conoscenza: sa ricercare, analizzare, confrontare, progettare, decidere; • Attivazione di interesse e responsabilità verso il patrimonio artistico, fondato sulla consapevolezza del suo valore estetico, storico e culturale; • Conoscenza delle opere d'arte e dei beni culturali presi in esame nella programmazione; • Capacità di orientarsi geograficamente e storicamente stabilendo dei collegamenti - interdisciplinari • Collocare le evidenze artistiche nel tempo e nello spazio • Stabilire collegamenti e confronti • Individuare prospettive interculturali
Metodologie - Verifiche	<p>METODI DI INSEGNAMENTO: Lezione frontale, lezione interattiva, assegnazione e correzione compiti, esercitazioni individuali e collettive, colloqui informali (domande sparse alla classe e interventi durante le lezioni)</p> <p>VERIFICHE: verifiche formative orali attraverso domande, interventi durante la lezione ed esercizi svolti alla lavagna, interrogazioni orali volte principalmente ad accertare soprattutto l'applicazione della conoscenza dei contenuti nella risoluzione di problemi (n. 2 a quadrimestre). Prove scritte su argomenti circoscritti (n. 2 a quadrimestre)</p>
Spazi - Tempi	<ul style="list-style-type: none"> • Aula – Spazi laboratoriali. • Anno scolastico suddiviso in 2 quadrimestri.
Criteri di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> • Presenza e partecipazione alle lezioni. • Disponibilità alla collaborazione con docenti e compagni. • Interazione costruttiva. • Costanza nello svolgimento delle attività. • Impegno nella produzione del lavoro proposto. • Verifiche orali n. 2 a quadrimestre
Testi – Materiali - Strumenti	Libro di testo. Materiali in fotocopia. Wikipedia. Slide.
Docente: Rossella Nappi	
Libri di testo adottati: Arte e territorio. Dal neoclassicismo a oggi (Vol. 3), DIEGOLI MARIO, HERNANDEZ SAVERIO. ED. ELECTA SCUOLA	

SCIENZE MOTORIE	
Competenze disciplinari acquisite al termine dell'anno scolastico	<ul style="list-style-type: none"> - Miglioramento della socializzazione e quindi della capacità di lavorare in gruppo - Capacità di riconoscere e rispettare le regole - Miglioramento delle capacità di ascolto e comprensione - Stimolazione delle personali capacità di analisi, sintesi e applicazione - Miglioramento delle capacità di “sentire il proprio corpo e conoscerne le possibilità di movimento
Competenze Chiave di Cittadinanza	<ul style="list-style-type: none"> - Organizzare il proprio apprendimento in funzione del tempo e delle strategie metodologiche. - Elaborare e realizzare progetti utilizzando le conoscenze. - Valutare vincoli e possibilità esistenti. - Verificare i risultati raggiunti. - Interagire in gruppo comprendendo i diversi punti di vista. - Contribuire all'apprendimento comune riconoscendo i diritti fondamentali degli altri. - Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale, riconoscendo opportunità comuni, regole e responsabilità. - Formulare ipotesi, individuare risorse adeguate, raccogliere dati, proporre soluzioni secondo il tipo di problema. - Cogliere analogie e differenze, coerenze e incoerenze, cause ed effetti in eventi e concetti diversi. - Elaborare argomentazioni coerenti. - Saper distinguere i fatti dalle opinioni, interpretando criticamente le informazioni ricevute
Conoscenze Contenuti trattati	<ul style="list-style-type: none"> - Il corpo umano - Apparato scheletrico - Apparato muscolare - Il movimento come linguaggio - Carta Europea dello sport - Il primo soccorso - L'alimentazione - Sport per tutti - Sport e disabilità - Le olimpiadi - Il Fair Play - Gli Sport di squadra e individuali
Obiettivi Specifici di Apprendimento	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare e definire i termini essenziali del lessico storico. • Interpretare tabelle e grafici traducendoli in discorso coerente e motivato. • Esporre con precisione e chiarezza, utilizzando gli elementi del lessico storico.

	<ul style="list-style-type: none"> • Leggere e comprendere fonti e/o pagine storiografiche. • Trattare sinteticamente argomenti e questioni.
Metodologie - Verifiche	Dispense fornite dal docente, documentari, schede in formato PDF.
Spazi - Tempi	<ul style="list-style-type: none"> • Aula – Spazi per attività motorie • Anno scolastico suddiviso in 2 quadrimestri.
Criteri di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> • Presenza e partecipazione alle lezioni. • Disponibilità alla collaborazione con docenti e compagni. • Interazione costruttiva. • Costanza nello svolgimento delle attività. • Impegno nella produzione del lavoro proposto. • Verifiche orali n. 2 a quadrimestre
Testi – Materiali - Strumenti	Libro di testo. Materiali in fotocopia. Giornali. Motori di ricerca – e-book, siti della rai. Wikipedia. Slide.
<p><u>Docente:</u> Lettieri Umberto</p> <p>Libro di testo: Energia pura – Fit for school / Volume unico + DVD</p> <p>Rampa Alberto-Salveti Maria Cristina. Editore Juvenilia</p>	

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Competenze disciplinari acquisite al termine dell'anno scolastico	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenza delle principali filiere agroalimentari; - Conoscenza dei principali prodotti enogastronomici italiani; - Conoscenza delle risorse turistiche europee ed extra UE; - Comprendere ed utilizzare il linguaggio tecnico della disciplina;
Competenze Chiave di Cittadinanza	<ul style="list-style-type: none"> - Organizzare il proprio apprendimento in funzione del tempo e delle strategie metodologiche; - Elaborare e realizzare progetti utilizzando le conoscenze; - Verificare i risultati raggiunti; - Interagire in gruppo comprendendo i diversi punti di vista; - Contribuire all'apprendimento comune riconoscendo i diritti fondamentali degli altri; - Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale, riconoscendo opportunità comuni, regole e responsabilità; - Formulare ipotesi, individuare risorse adeguate, raccogliere dati, proporre soluzioni secondo il tipo di problema;

	<ul style="list-style-type: none"> -Cogliere analogie e differenze, coerenze e incoerenze, cause ed effetti in eventi e concetti diversi; - Elaborare argomentazioni coerenti; - Saper distinguere i fatti dalle opinioni, interpretando criticamente le informazioni ricevute;
<p>Conoscenze</p> <p>Contenuti trattati</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Turismo sostenibile; - Prodotti enogastronomici italiani; - Risorse turistiche italiane; - Risorse turistiche dei principali stati dell'UE; - Risorse turistiche degli USA; - Salute sul lavoro; - Sicurezza sul lavoro; - Igiene del personale negli ambienti di lavoro; - Sistema HACCP (Hazard Analysis Control Point); - Indice di massa corporea (IMC); - Linee guida per una sana alimentazione; - I principi della dieta mediterranea; - Piramide alimentare;
<p>Obiettivi Specifici di Apprendimento</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare e definire i punti salienti di un turismo sostenibile; - Esporre con precisione e chiarezza, utilizzando la terminologia tecnica; - Leggere e comprendere grafici e tabelle; - Trattare sinteticamente argomenti e questioni;
<p>Metodologie - Verifiche</p>	<p>METODI DI INSEGNAMENTO: Lezione frontale, lezione interattiva, assegnazione e correzione compiti, esercitazioni individuali e collettive, colloqui informali (domande sparse alla classe e interventi durante le lezioni)</p> <p>VERIFICHE: verifiche formative orali attraverso domande, interventi durante la lezione ed esercizi svolti alla lavagna, interrogazioni orali volte principalmente ad accertare soprattutto l'applicazione della conoscenza dei contenuti nella risoluzione di problemi (n. 2 a quadrimestre). Prove scritte su argomenti circoscritti (n. 2 a quadrimestre)</p> <p>-</p>
<p>Spazi - Tempi</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Aula – Spazi laboratoriali; - Anno scolastico suddiviso in 2 quadrimestri;
<p>Criteri di valutazione</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Presenza e partecipazione alle lezioni; - Disponibilità alla collaborazione con docenti e compagni; - Interazione costruttiva; - Costanza nello svolgimento delle attività; - Verifiche scritte n. 2 a quadrimestre; - Verifiche orali n. 2 a quadrimestre;

Testi – Materiali - Strumenti	Libro di testo, Dispense fornite dal docente, Slide, E-Book;
Docente: Albano Leonardo.	
Libri di testo adottati: Scienze e cultura dell'alimentazione, volume 5. Editore Poseidonia Autore: Machado Amparo	

MATERIA ALTERNATIVA	
Competenze disciplinari acquisite al termine dell'anno scolastico	Gli alunni partecipano alle conversazioni e al lavoro di gruppo con disponibilità ad ascoltare l'opinione degli altri; riconoscono la molteplicità degli aspetti di cui si compone l'intelligenza; comunicano e descrivono comportamenti, opinioni, sentimenti ed osservazioni critiche in maniera chiara; gestiscono in modo autonomo la conflittualità e favoriscono il confronto e la comunicazione efficace.
Competenze Chiave di Cittadinanza	<ul style="list-style-type: none"> ● Sa individuare collegamenti e relazioni. ● Sa agire in modo autonomo e responsabile. ● Sa acquisire ed interpretare l'informazione. ● Sa distinguere tra fatti ed opinioni.
Conoscenze Contenuti trattati	<ul style="list-style-type: none"> ● Presentazione del Progetto “Magna Graecia, percorso dedicato alla conoscenza del paesaggio mediterraneo in riferimento all'antica città di Poseidonia-Paestum” e somministrazione di un questionario per sondare il livello di conoscenze posseduto dagli alunni. ● I Templi di Paestum: valenza religiosa e tecniche di costruzione degli edifici di culto dell'antica città di Poseidonia-Paestum; ● Il monumento in onore dell'eroe fondatore della città di Poseidonia; ● Il Santuario di Hera alla foce del fiume Sele; ● La tomba del Tuffatore; ● Le tombe dipinte di epoche lucana; ● Paestum: ieri e oggi, storia ed evoluzione a confronto; ● Visione di un documento sulla fase romana di Paestum.

Obiettivi Specifici di Apprendimento	Il percorso formativo messo in campo è stato pensato e strutturato per: approfondire la conoscenza dei paesaggi della Magna Graecia, in particolare Paestum. Obiettivo specifico è quello di allargare gli orizzonti culturali, conoscere la propria realtà di appartenenza e correlare la presenza degli antichi insediamenti alle risorse attuali.
Metodologie - Verifiche	Dispense fornite dal docente, documentari, schede in formato PDF.
Spazi - Tempi	<ul style="list-style-type: none"> • Aula – Spazi laboratoriali. • Anno scolastico suddiviso in 2 quadrimestri.
Criteri di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> • Presenza e partecipazione alle lezioni. • Disponibilità alla collaborazione con docenti e compagni. • Interazione costruttiva. • Costanza nello svolgimento delle attività. • Impegno nella produzione del lavoro proposto. • Verifiche orali n. 2 a quadrimestre
Testi – Materiali - Strumenti	Materiali in fotocopia. Giornali. Motori di ricerca – e-book. Wikipedia. Slide.
Docente: Ruggiero Annamaria	

TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE	
Competenze disciplinari acquisite al termine dell'annoscolastico	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenza dei contenuti trattati per grandi ambiti di riferimento - Saper individuare i concetti di base - Comprendere ed utilizzare il linguaggio specifico della disciplina
	<ul style="list-style-type: none"> - Organizzare il proprio apprendimento in funzione del tempo e delle strategie metodologiche. - Elaborare e realizzare progetti utilizzando le conoscenze. - Valutare vincoli e possibilità esistenti. - Verificare i risultati raggiunti. - Interagire in gruppo comprendendo i diversi punti di vista. - Contribuire all'apprendimento comune riconoscendo i diritti fondamentali degli altri. - Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale, riconoscendo opportunità comuni, regole e responsabilità.

Competenze Chiave di Cittadinanza	<ul style="list-style-type: none"> - Formulare ipotesi, individuare risorse adeguate, raccogliere dati, proporre soluzioni secondo il tipo di problema. - Cogliere analogie e differenze, coerenze e incoerenze, cause ed effetti in eventi e concetti diversi. - Elaborare argomentazioni coerenti. - Saper distinguere i fatti dalle opinioni, interpretando criticamente le informazioni ricevute
Conoscenze Contenuti trattati	<p>I consumatori e l'evoluzione del modo di consumare. La pubblicità e i suoi sviluppi.</p> <p>La comunicazione dei prodotti turistici: l'immagine, il marchio, nomi. Comunicazione integrata d' impresa, comunicazione istituzionale e interna.</p> <p>Marketing territoriale.</p> <p>L' offerta extralberghiera.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Che cos'è un pacchetto turistico. <p>Atteggiamenti specifici che determinano la relazione. La relazione con l' interlocutore.</p>
Obiettivi Specifici di Apprendimento	<ul style="list-style-type: none"> • Saper promuovere i servizi e la struttura ricettiva utilizzando appropriate tecniche comunicative. • Saper gestire i rapporti con i clienti nel rispetto della normativa attinente al settore turistico -ricettivo. • Saper interpretare al meglio il proprio ruolo all'interno dell'azienda. <p>Identificare i bisogni di ogni singolo target di clientela.</p>
Metodologie - Verifiche	<p>METODI DI INSEGNAMENTO: Lezione frontale, lezione interattiva, assegnazione e correzione compiti, esercitazioni individuali e collettive, colloqui informali (domande sparse alla classe e interventi durante le lezioni)</p> <p>VERIFICHE: verifiche formative orali attraverso domande, interventi durante la lezione ed esercizi svolti alla lavagna, interrogazioni orali volte principalmente ad accertare soprattutto l'applicazione della conoscenza dei contenuti nella risoluzione di problemi (n. 2 a quadrimestre). Prove scritte su argomenti circoscritti (n. 2 a quadrimestre)</p>
Spazi - Tempi	<p>Aula – Spazi laboratoriali.</p> <p>Anno scolastico suddiviso in 2 quadrimestri.</p>

Criteri di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> • Presenza e partecipazione alle lezioni. • Disponibilità alla collaborazione con docenti e compagni. • Interazione costruttiva. • Costanza nello svolgimento delle attività. • Impegno nella produzione del lavoro proposto. <p>Verifiche orali n. 3 a quadrimestre</p>
Testi – Materiali - Strumenti	Libro di testo. Materiali in fotocopia. Motori di ricerca – e-book, Wikipedia. Slide.
<p>Docente: Marano Ornella</p> <p>Libri di testo adottati: “Tecniche comunicazione impresa turistica-ristorativa” vol. Unico 4 e 5 anno +me book + risorse digitali. Editore Scuola & azienda. Autori: Camissa Filomena/ Tournour-Viron Paola</p>	

LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA

Competenze disciplinari acquisite al termine dell'anno scolastico	<ul style="list-style-type: none"> - Saper usare le tecniche di vendita, reclami, assistenza, informazione e commercializzazione turistico – alberghiera. - Adoperarsi nei differenti settori delle attività di ricevimento. - Conoscenza del software gestionale - Comprendere ed utilizzare il linguaggio specifico della disciplina.
Competenze Chiave di Cittadinanza	<ul style="list-style-type: none"> - Organizzare il proprio apprendimento in funzione del tempo e delle strategie metodologiche. - Elaborare e realizzare progetti utilizzando le conoscenze. - Valutare vincoli e possibilità esistenti. - Verificare i risultati raggiunti. - Interagire in gruppo comprendendo i diversi punti di vista. - Contribuire all'apprendimento comune riconoscendo i diritti fondamentali degli altri. - Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale, riconoscendo opportunità comuni, regole e responsabilità. - Formulare ipotesi, individuare risorse adeguate, raccogliere dati, proporre soluzioni secondo il tipo di problema.

	<ul style="list-style-type: none"> - Cogliere analogie e differenze, coerenze e incoerenze, cause ed effetti in eventi e concetti diversi. - Elaborare argomentazioni coerenti. - Saper distinguere i fatti dalle opinioni, interpretando criticamente le informazioni ricevute
Conoscenze Contenuti trattati	<ul style="list-style-type: none"> • IL TURISMO • PROGETTAZIONE E AVVIO DELL'IMPRESA RICETTIVA • IL MARKETING IN HOTEL • IL MARKETING TERRITORIALE • IL MARKETING DIGITALE PER L'HOTEL E IL TERRITORIO • IL REVENUE MANAGEMENT • LA QUALITÀ DEL SETTORE RICETTIVO
Obiettivi Specifici di Apprendimento	<ul style="list-style-type: none"> - Risoluzione di problem solving - Lavorare in team - Conoscenza tecniche di vendita pacchetto turistico - La crescita di una struttura ricettiva attraverso il marketing e il digital marketing
Metodologie - Verifiche	<p>METODI DI INSEGNAMENTO: Lezione frontale, lezione interattiva, assegnazione e correzione compiti, esercitazioni individuali e collettive, colloqui informali (domande sparse alla classe e interventi durante le lezioni)</p> <p>VERIFICHE: verifiche formative orali attraverso domande, interventi durante la lezione ed esercizi svolti alla lavagna, interrogazioni orali volte principalmente ad accertare soprattutto l'applicazione della conoscenza dei contenuti nella risoluzione di problemi (n. 2 a quadrimestre). Prove scritte su argomenti circoscritti (n. 2 a quadrimestre)</p>
Spazi - Tempi	<ul style="list-style-type: none"> • Aula – Spazi laboratoriali. • Anno scolastico suddiviso in 2 quadrimestri.
Criteri di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> • Presenza e partecipazione alle lezioni. • Disponibilità alla collaborazione con docenti e compagni. • Interazione costruttiva. • Costanza nello svolgimento delle attività. • Impegno nella produzione del lavoro proposto attraverso i laboratori e le esercitazioni pratiche • Verifiche orali n. 2 a quadrimestre

Testi – Materiali - Strumenti	Libro di testo. Materiali in fotocopia. Giornali. Motori di ricerca – e-book, siti della rai. Wikipedia. Slide.
Docente: Letizia Maria Sofia	
Libri di testo adottati: NUOVO HOTEL ITALIA vol. 5, A. GIANI- F. D'AMICO- P.P. DE RINALDIS Ed. LE MONNIER SCUOLA	

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE	
Competenze disciplinari acquisite al termine dell'anno scolastico	Gli studenti partecipano alle lezioni con interesse. Interagiscono in gruppo comprendendo i diversi punti di vista. Apprendimento comune e realizzazione delle attività collettive. Riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.
Competenze Chiave di DTA	<ul style="list-style-type: none"> • Risolvere e rappresentare problemi • Sviluppo delle conoscenze e abilità • Capacità di lavorare in autonomia e in gruppo • Attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro • Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi • Saper individuare i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche
Conoscenze Contenuti trattati	<ul style="list-style-type: none"> • Turismo ed Economia • Abitudini alimentari ed economia del territorio • Il Marketing • Il Marketing turistico • Business plan • La normativa di settore • I contratti
Obiettivi Specifici di Apprendimento	

	Utilizzare e potenziare un metodo di studio efficace. Acquisire capacità autonoma di analisi, sintesi dei dati, organizzazione di contenuti ed elaborazione personale. Acquisire una formazione culturale equilibrata e sicura dei contenuti. Sviluppare la capacità di partecipazione attiva e collaborativa.
Metodologie - Verifiche	Libro di testo, esercitazioni in aula e in laboratorio
Spazi - Tempi	<ul style="list-style-type: none"> • Aula – Spazi laboratoriali. • Anno scolastico suddiviso in 2 quadrimestri.
Criteri di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> • Presenza e partecipazione alle lezioni. • Disponibilità alla collaborazione con docenti e compagni. • Interazione costruttiva. • Costanza nello svolgimento delle attività. • Impegno nella produzione del lavoro proposto. • Verifiche orali n. 2 a quadrimestre • Verifiche scritte n. 2 a quadrimestre
Testi – Materiali - Strumenti	Esercitazioni. Slide. Lim .
Docente: Giannella Gerardo	
Libri di testo adottati: Tutto compreso/ volume 3-5 anno ED. 2018	
Camissa Filomena/Matrisciano Paolo. Editore: Scuola & Azienda	

EDUCAZIONE CIVICA	
Competenze disciplinari acquisite al termine dell'anno scolastico	<p>Gli alunni hanno acquisito competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione della consapevolezza dei diritti e dei doveri.</p> <p>Hanno sviluppato comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali.</p>
Competenze Chiave di Cittadinanza	<ul style="list-style-type: none"> • Sa individuare collegamenti e relazioni. • Sa agire in modo autonomo e responsabile. • Sa acquisire ed interpretare l'informazione. • Sa distinguere tra fatti ed opinioni.

<p>Conoscenze Contenuti trattati</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Gli elementi costitutivi ed identificativi dello Stato Italiano • I principi fondamentali della Costituzione italiana. • Gli Organi Costituzionali • I diritti di libertà e garanzie costituzionali. • Il principio di uguaglianza formale e sostanziale • La libertà di pensiero e di espressione (art.21 della Costituzione) • La tutela dell'ambiente e la conservazione dei beni culturali. • Valorizzazione dei luoghi del territorio e di governo della comunità locale. • Sviluppo sostenibile secondo Agenda 2030 • Uso di web apps, social media • Netiquette, cyberbullismo e stalking
<p>Obiettivi Specifici di Apprendimento</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Essere in grado di comprendere il funzionamento degli organi statali, degli enti locali e degli organi sovranazionali. • 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. • Essere in grado di comprendere i concetti come lo Sviluppo Sostenibile, la tutela della Biodiversità
<p>Metodologie - Verifiche</p>	<p>Lezione dialogata. attività laboratoriale, cooperative learning. Le verifiche orali sono scaturite dai vari dialoghi fatti periodicamente con gli alunni nonché dal loro interesse e partecipazione.</p>
<p>Spazi - Tempi</p>	<p>Programma svolto in aula. Anno suddiviso in due quadrimestri.</p>
<p>Criteri di valutazione</p>	<p>La valutazione intermedia e finale viene espressa con un giudizio che sintetizza i risultati formativi conseguiti (competenze, abilità, conoscenze proprie dell'IRC), l'interesse e l'impegno con i quali lo studente ha seguito le attività proposte. La valutazione avviene anche in itinere attraverso simulazioni e colloqui orali.</p>
<p>Testi – Materiali - Strumenti</p>	<p>Libro di testo; documenti e materiale fornito dall'insegnante, visione di filmati e letture di quotidiani e riviste</p>
<p><u>Docenti del consiglio di classe:</u></p> <p><u>Libri di testo adottati:</u> Nuovi cittadini ora 2021/ corso di ed. civica. Editore: La scuola editrice</p> <p style="text-align: center;">Autori: Gentile/Ronga/Rossi</p> <p style="text-align: center;">Nuovo esame di stato di storia/ed. civica, prima prova orale e colloquio.</p>	

AA VV- Editore: Mondadori Scuola

11.PERCORSI INTERDISCIPLINARI

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, all'inizio dello svolgimento della programmazione didattica, ha stabilito di far sviluppare agli alunni argomenti di una macro area di riferimento interdisciplinare.

PERCORSI INTERDISCIPLINARI				
Titolo del percorso	Periodo	Discipline coinvolte	Materiali*	Modalità
1. Secondo dopo guerra	Da marzo a maggio	-Italiano	Testi, Foto e immagini	Lavoro di gruppo Attività di ricerca
2. La bella époque		-Matematica		
3. Alla vigilia della I guerra Mondiale		-Inglese		
4. Tra le due guerre		-Laboratorio accoglienza		
5. La crisi dell'io		Turistica		
6. Il positivismo		-Arte e territorio		
7. Decadentismo e l'idea di Bellezza		-Diritto e tecniche amministrative		

Aree disciplinari/Materie	Contenuti
1. Secondo dopo guerra	ITALIANO: PRIMO LEVI, SE QUESTO è UN UOMO LABORATORIO ACCOGLIENZA TURISTICA: I CANALI DI DISTRIBUZIONE ARTE E TERRITORIO: PICASSO E LA GUERNICA INGLESE: ATTRAZIONI PER I VISITATORI MATEMATICA: FUNZIONI MONOTONE DIRITTO E TECNICHE : MARKETING MIX
2. La bella époque	ITALIANO: GIOVANNI PASCOLI, X AGOSTO LABORATORIO ACCOGLIENZA TURISTICA: CLASSIFICAZIONE STRUTTURE RICETTIVE ARTE E TERRITORIO: MANET INGLESE: CHECK IN-CHECK OUT MATEMATICA: ALGORITMO DIRITTO E TECINCHE : IL CONTRATTO
3. Alla vigilia della I guerra mondiale	ITALIANO: ITALO SVEVO, LA COSCIENZA DI ZENO LABORATORIO ACCOGLIENZA TURISTICA: MARCHI DI QUALTA' IN ALBERGO ARTE E TERRITORIO: MUNCH INGLESE: VANTAGGI SOGGIORNO IN HOTEL MATEMATICA: STATISTICA DIRITTO E TECINCHE : LEGISLAZIONE TURISTICA
4. Tra le due guerre	ITALIANO: EUGENIO MONTALE, SPESSO IL MALE DI VIVERE HO INCONTRATO LABORATORIO ACCOGLIENZA TURISTICA: REVENUE MANAGEMENTE ARTE E TERRITORIO: RENOIR INGLESE: BROCHURE DI VIAGGIO MATEMATICA: LA PROBABILITA' DIRITTO E TECINCHE : CONTRATTI DI VIAGGIO
5. La crisi dell'io	ITALIANO: LUIGI PIRANDELLO, UNO NESSUNO E CENTOMILA LABORATORIO ACCOGLIENZA TURISTICA: IL MERCATO TURISTICO ARTE E TERRITORIO: MUNCH INGLESE: LE CITTA' DI TUTTO IL MONDO MATEMATICA: L'INDAGINE STATISTICA DIRITTO E TECINCHE : WEB MARKETING

<p>6.</p> <p>Il positivismo</p>	<p>ITALIANO: GIOVANNI VERGA, I MALAVOGLIA LABORATORIO ACCOGLIENZA TURISTICA: MARKETING DEL TERRITORIO ARTE E TERRITORIO: COURBET INGLESE: MODI DI BENVENUTO AI TURISTI MATEMATICA: IL CONCETTO DI DERIVATA DIRITTO E TECINCHE : BUSINESS PLUN</p>
<p>7.</p> <p>Il decadentismo e l'idea di Bellezza</p>	<p>ITALIANO: D'ANNUNZIO, IL PIACERE LABORATORIO ACCOGLIENZA TURISTICA: COMUNICAZIONE AL FRONT OFFICE ARTE E TERRITORIO: VAN GOGH INGLESE: CENTRI DI INFORMAZIONE TURISTICA MATEMATICA: STUDIO DI UNA FUNZIONE DIRITTO E TECINCHE : CODICE DELLA PRIVACY</p>

12.SUSSIDI DIDATTICI, TECNOLOGIE, MATERIALI E SPAZI UTILIZZATI

Nel processo di insegnamento-apprendimento, per il raggiungimento degli obiettivi prefissati e in relazione alle discipline interessate e alle tematiche proposte, sono state effettuate lezioni frontali, lavori di gruppo, attività di laboratorio, attività di recupero in orario scolastico. Sono stati utilizzati:

- Libri di testo, Altri manuali alternativi a quelli in adozione, Testi di approfondimento;
- Dizionari, Appunti e dispense; Attività Laboratoriali;
- Strumenti multimediali; sussidi audiovisivi e digitali

13.PROVE ESAME DI STATO

Nell'*Ordinanza Ministeriale* n° 45 del 09-03-2023 all'esame di maturità, sono presenti le indicazioni relative alle modalità di conduzione degli esami di stato 2023/2023. In particolare:

Calendario delle prove d'esame

Il calendario delle prove d'esame, per l'anno scolastico 2022/2023, è il seguente:

prima prova scritta: mercoledì 21 giugno 2023, dalle ore 8:30 (durata della prova: sei ore);
seconda prova in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, compositivo/esecutiva, musicale e coreutica: giovedì 22 giugno 2023. La durata della seconda prova è prevista nei quadri di riferimento allegati al d.m. n. 769 del 2018. Per i soli istituti professionali di nuovo ordinamento, i cui quadri di riferimento sono stati adottati con decreto del Ministro dell'istruzione 15 giugno 2022, n. 164, la durata della prova è definita, nei limiti previsti dai suddetti quadri, con le modalità di cui al successivo articolo 20, commi 3-6;

Art. 21 (Correzione e valutazione delle prove scritte)

La commissione/classe è tenuta a iniziare la correzione e valutazione delle prove scritte al termine della seconda prova, dedicando un numero di giorni congruo rispetto al numero dei candidati da esaminare. La commissione/classe dispone di un massimo di venti punti per la valutazione di ciascuna prova scritta, per un totale di quaranta punti. Il punteggio attribuito a ciascuna prova scritta è pubblicato per tutti i candidati, ivi compresi i candidati con DSA che abbiano sostenuto prove orali sostitutive delle prove scritte in lingua straniera e i candidati con disabilità che abbiano sostenuto gli esami con prove relative al percorso didattico differenziato, tramite affissione di tabelloni presso l'istituzione scolastica sede della commissione/classe, nonché, distintamente per ogni classe, solo e unicamente nell'area documentale riservata del registro elettronico, cui accedono gli studenti della classe di riferimento, almeno due giorni prima della data fissata per l'inizio dello svolgimento dei colloqui. Vanno esclusi dal computo le domeniche e i giorni festivi intermedi. Ai sensi dell'art. 16, comma 6, del d. lgs. n. 62 del 2017, le commissioni possono procedere alla correzione delle prove scritte operando per aree disciplinari. Al fine della correzione si può procedere, a scelta della commissione per aree tematiche come da allegato "aree disciplinari" del DM 318/2015. La valutazione finale resta in centesimi. Al **credito scolastico** sarà attribuito fino a un massimo di **40 punti**. Per quanto riguarda le **prove scritte**, a quella di Italiano saranno attribuiti fino a **20 punti**, alla seconda prova **fino a 20**, al colloquio **fino a 20**

13.1 PROVA ESAME DI STATO: PRIMA PROVA SCRITTA

"Ai sensi dell'art.17, co.3 del d.lgs. 62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato. Le tracce sono elaborate nel

rispetto del quadro di riferimento allegato al d.m. 21 novembre 2019, 1095." Per quanto concerne le tracce saranno fornite dal ministero e i plichi contenenti le tracce saranno inviati per via telematica all'istituto.

13.2 PROVA DI ESAME: SECONDA PROVA SCRITTA

La seconda prova, ai sensi dell'art.17, co.4 del d.lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta, grafico scritto-grafica, pratica, compositivo/esecutiva musicale e coreutica, ha per oggetto una o più discipline caratterizzanti il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo. Per l'anno scolastico 2022/2023, le discipline oggetto della seconda prova scritta per tutti i percorsi di studio, fatta eccezione per gli istituti professionali di nuovo ordinamento, sono individuate dal d.m. n. 11 del 25 gennaio 2023. Negli istituti professionali di nuovo ordinamento, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali di nuovo ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica:

- a. la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164);
- b. il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.

13.3 PROVA ESAME DI STATO: COLLOQUIO

Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla sottocommissione, attinente alle Indicazioni nazionali per i Licei e alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla sottocommissione ai sensi del comma 5.

La sottocommissione cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline, evitando una rigida distinzione tra le stesse. I commissari possono condurre l'esame in tutte le discipline per le quali hanno titolo secondo la normativa vigente, anche relativamente alla discussione degli elaborati relativi alle prove scritte. La sottocommissione provvede alla predisposizione e all'assegnazione dei materiali all'inizio di ogni giornata di colloquio, prima del loro avvio, per i relativi candidati. Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Nella predisposizione dei materiali e nella assegnazione ai candidati la

sottocommissione tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali e delle Linee guida.

13.4 PROVE ESAME DI STATO: CONOSCENZE E COMPETENZE EDUCAZIONE CIVICA

Pur esplicitando che le conoscenze e competenze relative all' educazione civica sono oggetto di verifica, l.O.M 53/2021 non indica una specifica fase dell'esame da dedicare alle medesime. Nell'ambito del colloquio, il candidato deve dimostrare di aver maturato le competenze e le conoscenze previste dalle attività di educazione civica; non è prevista una sezione specifica del colloquio dedicata alla stessa. Il consiglio di classe approva i seguenti punti:

- Elementi costitutivi dello Stato
- Sostenibilità, costituzione Agenda 2030
- Libertà fondamentali e diritti umani
- Libertà di manifestazione del pensiero
- Rinascita democratica dell'Italia
- Principio di uguaglianza
- Internet, la nuova democrazia?
- Presidente della Repubblica

13.5 Prove Esame di Stato: Curriculum dello studente

Il Ministero dell'Istruzione, con decreto n. 88 del 6 agosto 2020, ha adottato il Curriculum dello studente, un documento allegato al diploma e utile per l'esame di stato e per l'orientamento, così come indicato dall'art. 1, comma 30, legge 13 luglio 2015, numero 107 e dall'art. 21, comma 2, D.LGS 13 aprile 2017 n. 62. Tale documento risulta un valido strumento anche ai fini della conduzione del colloquio di esame, così come specificato nell'art. 22 dell'O.M. numero 45 del 9 Marzo 2023: nella conduzione del colloquio, la sottocommissione tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente, al fine di accertare il conseguimento del profilo culturale, educativo e professionale.

14. AMMISSIONE ALL'ESAME DI STATO

(Candidati interni)

14.2 CRITERI DI VALUTAZIONE DEL PRIMO QUADRIMESTRE

Per la valutazione del primo quadrimestre è stata adottata la griglia di valutazione generale tenendo conto di vari elementi, quali:

- Livello di partenza dell'alunno
- Livello di apprendimento raggiunto in termini di conoscenza, comprensione, capacità
- Comportamento, partecipazione alle lezioni e impegno mostrato
- Frequenza alle lezioni

La valutazione è stata costante, gli elaborati on line e le esercitazioni sono stati corretti, valutati e restituiti sulle e-mail adottate dall'Istituto o sono stati oggetto di discussione durante le lezioni online per fornire i dovuti chiarimenti agli studenti in modo da metterli in condizione di non ripetere gli stessi errori.

Nel processo di valutazione per ogni alunno sono stati presi in esame:

- Il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate in riferimento al Profilo educativo, culturale e professionale specifico dell'indirizzo.
- I progressi evidenziati rispetto al livello culturale iniziale.
- I risultati delle prove di verifica.
- Il livello di competenze di educazione civica acquisito attraverso l'osservazione nel medio e lungo periodo.

. 15. Criteri di valutazione finale in relazione

La valutazione è stata costante, gli elaborati e le esercitazioni sono stati corretti, valutati e restituiti durante le lezioni per fornire i dovuti chiarimenti agli studenti in modo da metterli in condizione di non ripetere gli stessi errori.

Per la valutazione si è tenuto conto di:

- Presenza e partecipazione alle lezioni.
- Disponibilità alla collaborazione con docenti e compagni.
- Interazione costruttiva.
- Costanza nello svolgimento delle attività.
- Impegno nella produzione del lavoro proposto.

- Livello di conseguimento degli obiettivi definiti.
- Progressi rilevabili nell'acquisizione di conoscenze, abilità, competenze.

Nella valutazione si è tenuto conto delle difficoltà che gli studenti vivono in un momento di incertezza e di insicurezza come quello attuale.

Articolo 3

(Candidati interni)

Sono ammessi a sostenere l'esame di Stato in qualità di candidati interni:

a) Gli studenti che hanno frequentato l'ultimo anno di corso dei percorsi di istruzione secondaria di secondo grado presso le istituzioni scolastiche statali e paritarie, anche in assenza del requisito di cui all'art. 13, comma 2, lettera c), del d. lgs 62/2017. Le istituzioni scolastiche valutano le deroghe rispetto al requisito della frequenza di cui all'art. 13, comma 2, lettera a), del d. lgs. 62/2017, ai sensi dell'articolo 14, comma 7, del d.P.R. 22 giugno 2009, n. 122. L'ammissione all'esame di Stato è disposta, in sede di scrutinio finale, dal consiglio di classe presieduto dal dirigente/coordinatore o da suo delegato;

b) a domanda, gli studenti che intendano avvalersi dell'abbreviazione per merito e che si trovino nelle condizioni di cui all'articolo 13, comma 4 del Dlgs 62/2017. L'abbreviazione per merito non è consentita nei corsi quadriennali e nei percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello, in considerazione della peculiarità dei corsi medesimi."

"2. In sede di scrutinio finale, la valutazione degli studenti è effettuata dal consiglio di classe. Ai sensi dell'articolo 37, comma 3 del Testo Unico, in caso di parità nell'esito di una votazione, prevale il voto del presidente. L'esito della valutazione è reso pubblico tramite affissione di tabelloni presso l'istituzione scolastica, nonché, distintamente per ogni classe, solo e unicamente nell'area documentale riservata del registro elettronico, cui accedono gli studenti della classe di riferimento, e riporta il voto di ciascuna disciplina e del comportamento, il punteggio relativo al credito scolastico dell'ultimo anno e il credito scolastico complessivo, seguiti dalla dicitura "ammesso". Per gli studenti esaminati in sede di scrutinio finale, i voti attribuiti in ciascuna disciplina e sul comportamento, nonché i punteggi del credito, sono riportati nei documenti di valutazione e nel registro dei voti. In particolare, i voti per i candidati di cui al comma 1, lettera c) sub i. e sub ii. sono inseriti in apposito distinto elenco allegato al registro generale dei voti della classe alla quale essi sono stati assegnati."

16. CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI COMPORTAMENTO

Nella valutazione finale, il Consiglio di classe, nell'assumere le deliberazioni di ammissione o non ammissione all'Esame di Stato, si attiene, oltre a quanto esplicitamente indicato nel D. lgs. N. 62 del 13 aprile 2017, art.13, e modificato dalla legge n.108/2018, ai criteri generali stabiliti dal Collegio dei docenti del 29/01/2019 per l'assegnazione del voto di comportamento in sede di scrutinio intermedio e finale:

- Viene attribuito il voto di 10/10 in condotta allo studente, capace di far proprie non solo le regole comportamentali dello studente, ma di diventare parte propositiva del lavoro svolto in classe.
- Viene attribuito il voto di 9/10 in condotta allo studente, lodevole tanto nel rispetto delle regole di comportamento scolastico quanto nella partecipazione preziosa al lavoro in classe.
- Viene attribuito il voto di 8/10 in condotta allo studente che ha mostrato rispetto per le regole di comportamento scolastico e una partecipazione particolarmente attiva al dialogo educativo.
- Viene attribuito il voto di 7/10 in condotta allo studente che ha dimostrato rispetto per le regole di comportamento scolastico una partecipazione almeno sufficiente al dialogo educativo.
- Viene attribuito il voto di 6/10 in condotta allo studente che ha un atteggiamento scorretto, si distrae e disturba la lezione e/o ha al suo attivo una o più sospensioni non superiori a cinque giorni dalle lezioni scolastiche.
- Viene attribuito il voto di 5/10 in condotta allo studente che ha al suo attivo gravi sospensioni superiori a cinque giorni dalle lezioni scolastiche.

17.Candidati esterni

“Articolo 4

(Candidati esterni)

-L'ammissione dei candidati esterni è subordinata al superamento in presenza degli esami preliminari di cui all'art. 14, comma 2, del d. lgs. 62/2017, disciplinati all'articolo 5.

-Ai sensi dell'articolo 14, comma 1, del d. lgs. 62/2017, sono ammessi all'esame di Stato, in qualità di candidati esterni, coloro che:

- a) compiono il diciannovesimo anno di età entro l'anno solare in cui si svolge l'esame e dimostrano di aver adempiuto all'obbligo di istruzione;
- b) sono in possesso del diploma di scuola secondaria di primo grado da un numero di anni almeno pari a quello della durata del corso prescelto, indipendentemente dall'età;
- c) sono in possesso di titolo conseguito al termine di un corso di studio di istruzione secondaria di secondo grado di durata almeno quadriennale del previgente ordinamento ovvero del vigente ordinamento o sono in possesso del diploma professionale di tecnico di cui all'art. 15 del d. lgs. 226/2005; “

“Articolo 5

(Esame preliminare dei candidati esterni)

L'ammissione dei candidati esterni che non siano in possesso della promozione o dell'idoneità all'ultima classe è subordinata al superamento di un esame preliminare volto ad accertare la loro preparazione sulle discipline previste dal piano di studi dell'anno o degli anni per i quali non siano in possesso della promozione o dell'idoneità alla classe successiva, nonché su quelle previste dal piano di studi dell'ultimo anno. Sostengono altresì l'esame preliminare sulle discipline previste dal piano di studi dell'ultimo anno i candidati in possesso di idoneità o di promozione all'ultimo anno, che non hanno frequentato il predetto anno ovvero che non hanno titolo per essere scrutinati per l'ammissione all'esame.

Gli esami preliminari consistono in prove scritte, grafiche, scritto-grafiche, compositivo/esecutive musicali e coreutiche, pratiche e orali, idonee ad accertare la preparazione dei candidati nelle discipline oggetto di verifica. Il candidato che sostiene esami preliminari relativi a più anni svolge prove idonee ad accertare la sua preparazione in relazione alla programmazione relativa a ciascun anno di corso; la valutazione delle prove è distinta per ciascun anno. “

È requisito indispensabile anche per i candidati esterne lo svolgimento delle prove invalsi che saranno programmate nell'arco temporale compreso tra il 22 maggio e il 5 giugno 2023 come da indicazioni del ministero dell'istruzione e del merito.

17.1 Candidati esterni

Per i candidati esterni il credito scolastico è attribuito dal consiglio di classe davanti al quale è sostenuto l'esame preliminare, sulla base della documentazione del curriculum scolastico e dei risultati delle prove preliminari, secondo quanto previsto nella tabella di cui all'Allegato A al d.lgs. 62/2017. L'attribuzione del credito deve essere deliberata, motivata e verbalizzata.

Per i candidati esterni sono previsti e disciplinati i seguenti casi particolari:

- a) per i candidati esterni che siano stati ammessi o dichiarati idonei all'ultima classe a seguito di esami di maturità o di Stato, il credito scolastico è attribuito dal consiglio di classe davanti al quale sostengono l'esame preliminare:
- i. sulla base dei risultati delle prove preliminari per la classe quinta;
 - ii. nella misura di punti otto per la classe quarta, qualora il candidato non sia in possesso

di promozione o idoneità alla classe quarta;
 iii. nella misura di punti sette per la classe terza, qualora il candidato non sia in possesso di promozione o idoneità alla classe terza.

b) per i candidati esterni in possesso di promozione o idoneità alla classe quinta del corso di studi, il credito scolastico relativo alle classi terza e quarta è il credito già maturato nei precedenti anni.

Tabella A Attribuzione credito scolastico per la classe terza e per la classe quinta in sede di ammissione all'Esame di Stato espressa in 40°

Media dei voti	Fasce di credito III anno	Fasce di credito IV anno	Fasce di credito V anno
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

17.2 Candidati esterni

Nella classe V sez. A dell'indirizzo Accoglienza Turistica non risultano candidati esterni.

18. Criteri di valutazione generali

Il voto è stato considerato espressione di sintesi valutativa, pertanto, si è fondato su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico – didattiche adottate, come riporta la C.M. n.89 del 18/10/2012.

Il D. lgs. N. 62 del 13 aprile 2017, L'art. 1 comma 2 recita "La valutazione è coerente con l'offerta formativa delle istituzioni scolastiche, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il curriculum e le Linee guida ai D.P.R. 15 marzo 2010, n.87, n.88 e n.89; è effettuata dai docenti nell'esercizio della propria autonomia professionale, in conformità con i criteri e le modalità definiti dal collegio dei docenti e inseriti nel piano triennale dell'offerta formativa"

L'art.1 comma 6 dl D. Lgs n.62 del 13 aprile 2017 recita: "L'istituzione scolastica certifica l'acquisizione delle competenze progressivamente acquisite anche al fine di favorire l'orientamento per la prosecuzione degli studi".

Nella valutazione finale, il Consiglio di classe, nell'assumere le deliberazioni di ammissione o non ammissione all'Esame di Stato, si atterrà, oltre a quanto esplicitamente indicato nel D. lgs. N. 62 del 13 aprile 2017, art.13, e modificato dalla legge n.108/2018, ai seguenti criteri generali stabiliti dal Collegio dei docenti:

- valutazione del comportamento secondo gli indicatori condivisi;
- valutazione del grado di preparazione complessivo di ciascun alunno, in base alle proposte di voto dei singoli docenti, formulate tenendo conto di indicatori e descrittori comuni.

19. Criteri di Assegnazione del Credito Scolastico

Il Consiglio di Classe, nello scrutinio finale di ciascuno degli ultimi tre anni, assegna ad ogni alunno un punteggio chiamato Credito Scolastico, valido per l'attribuzione del voto finale.

La partecipazione alle prove nazionali Invalsi, che sono state svolte nel mese di marzo è obbligatoria e costituisce requisito di accesso alle prove di esame.

Lo svolgimento dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento non costituisce requisito di accesso alle prove. Il punteggio di credito si ottiene in funzione della media scolastica raggiunta alla fine dell'anno, secondo quanto previsto dall'art.15, comma 2, d.lgs. 62/13 aprile 2017.

La banda di oscillazione di appartenenza prevede un punteggio minimo e massimo; Secondo quanto è stato stabilito dal collegio docenti del 3 maggio è possibile, accedere al punteggio più alto della banda, con il verificarsi di almeno 2/3 delle seguenti condizioni e con giudizio del consiglio:

- in presenza di un voto di condotta non inferiore a 8/10;
- grazie ad un'assidua frequenza scolastica,
- alla capacità di lavorare per il successo comune,
- alla capacità di assumere comportamenti autonomi e responsabili,
- alla partecipazione ad attività complementari ed integrative promosse dalla Scuola,
- alla partecipazione a competizioni disciplinari,
- ad una partecipazione idonea ed efficace ad attività esterne alla Scuola (certificazioni e percorso per le competenze trasversali e per l'Orientamento)

L'art. 15 del d.lgs. 62/2017 attribuisce al credito scolastico maturato dagli studenti nel secondo biennio e nell'ultimo anno di corso un peso decisamente maggiore nella determinazione del voto finale dell'esame di Stato rispetto alla precedente normativa, elevando tale credito da venticinque punti su cento a quaranta punti su cento. Lo stesso articolo specifica il punteggio massimo attribuibile per ciascuno degli anni considerati: dodici punti per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Inoltre, nell'allegato A al decreto legislativo, la prima tabella, intitolata Attribuzione del credito scolastico, definisce la corrispondenza tra la media dei voti conseguiti negli scrutini finali per ciascun anno di corso e la fascia di attribuzione del credito scolastico. Ai sensi dell'art. 15 del d. lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe

attribuisce il punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo. Per i candidati interni che non siano in possesso di credito scolastico per la classe terza o per la classe quarta, in sede di scrutinio finale della classe quinta il consiglio di classe attribuisce il credito mancante, in base ai risultati conseguiti, a seconda dei casi, per idoneità e per promozione, ovvero in base ai risultati conseguiti negli esami preliminari sostenuti negli anni scolastici decorsi quali candidati esterni all'esame di Stato.

20.ALLEGATI

- 1) Griglia di valutazione colloqui**
- 2) Materiale per prova orale**
- 3) PCTO**

Allegato 1) GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUI

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

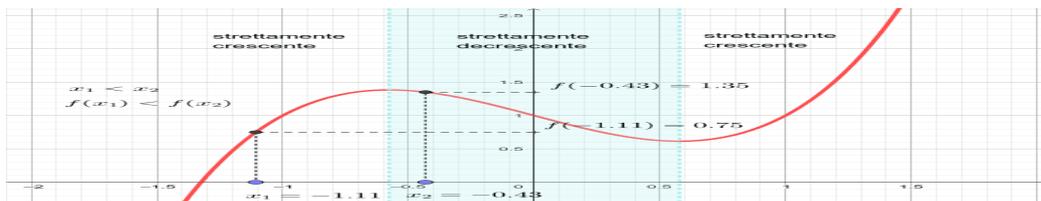
Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova				



Firmato digitalmente da
VALDITARA GIUSEPPE
C=IT
O=MINISTERO
DELL'ISTRUZIONE

Allegato 2) MATERIALE PER PROVA ORALE

Percorso 1



Primo Levi



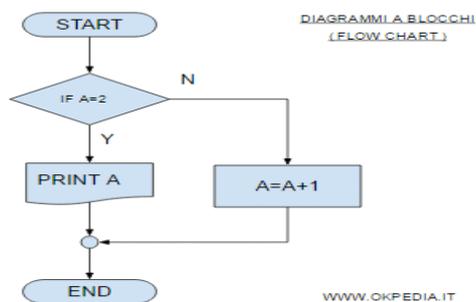
Se questo è un uomo

Percorso 2



Il contratto

Art.1321 c.c.



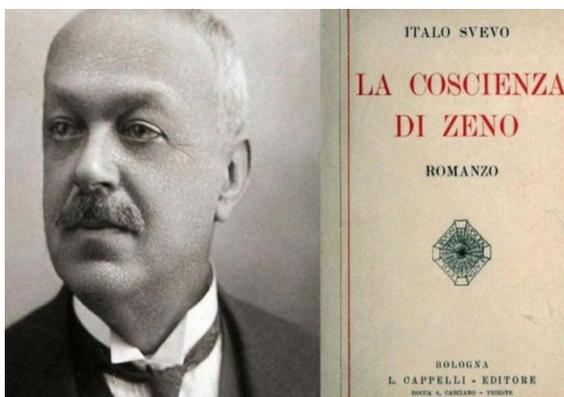
Pascoli



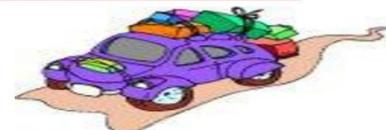
X agosto

Percorso 3

Italo Svevo → La coscienza di Zeno



**LEGISLAZIONE
TURISTICA**





Enjoy Torino Top Hospitality

Percorso 4



lanciando un dado che probabilità è ho che

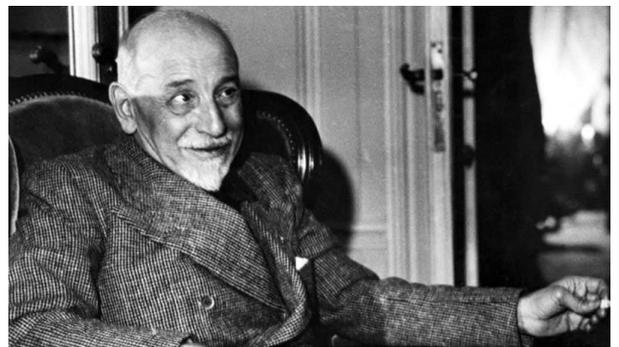


**La normativa sui pacchetti turistici
obblighi e responsabilità dell'agenzia di viaggi**



Montale \longrightarrow Spesso il male di vivere ho incontrato

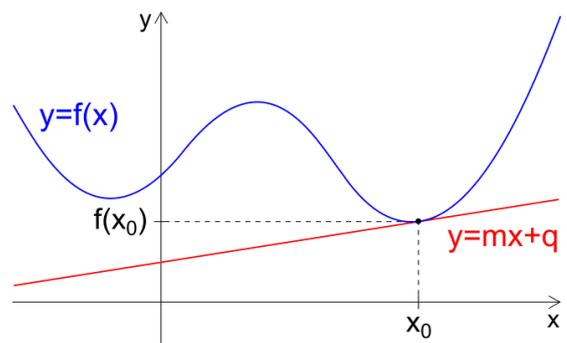
Percorso 5

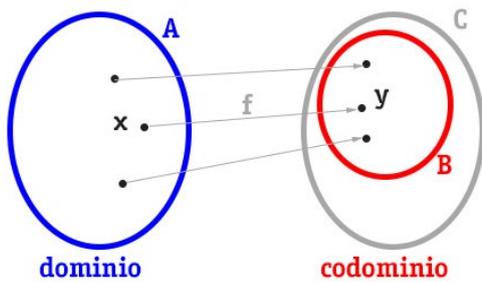
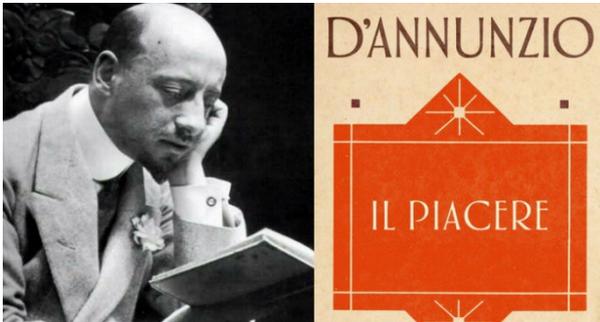


Pirandello

→ Uno, nessuno e centomila

Percorso 6





D'Annunzio



Il Piacere



Allegato 3

Allegato A)

PCTO

Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento

1. TITOLO DEL PROGETTO DE ANDRE' "*ORIENTIAMOCI*" IPSEOA INDIRIZZO ACCOGLIENZA TURISTICA

Percorso per le competenze trasversali e per l'orientamento: Istituto d'Istruzione Superiore
"Fabrizio de André"

2. DATI DELL'ISTITUTO CHE PRESENTA IL PROGETTO

Istituto: Istituto Istruzione Superiore "F. de André"

Codice Mecc: ENOGASTRONOMIA - ACCOGLIENZA TURISTICA Cod. Mecca.
SARHV4500U

Indirizzo: via Stazione di Albanella 12 _____

Tel.: 08281992376 Fax 08281992377 _____

e-mail igea.capaccio@gmail.com

Coordinatore Didattico Prof. RENATO PAGLIARA

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

Il progetto propone percorsi per lo sviluppo delle competenze, strumenti per la formazione, approfondimenti sul mondo del lavoro e sui temi dell'orientamento in uscita dalle Scuole Secondarie di II Grado conformi agli obiettivi FORMATIVI PRIORITARI (ART. 1, COMMA 7 L. 107/15) da inserire nel PTOF.

Ogni percorso permette di sviluppare competenze indicate nella Raccomandazione relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente approvata dal Parlamento Europeo il 22 maggio del 2018. In particolare i PCTO si focalizzano su: competenze trasversali e tecnico-professionali, competenze personali, sociali e capacità di imparare e competenze di cittadinanza.

Attraverso questi percorsi didattici on line gli/le studenti potranno essere protagonisti di un percorso formativo completo e certificato, esplorare le carriere aziendali, immergersi nel mondo del lavoro e acquisire le competenze necessarie ad entrarvi.

Le/Gli aziende /enti pubblici e privati aderenti all'iniziativa sono i seguenti:

Categoria	Enti / Aziende
Aziende private	IUL FORM SRL

4. ALTRI PARTNER ESTERNI

Non sono previsti altri partner esterni

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

Con la legge 30 dicembre 2018, n. 145 (Legge di Bilancio 2019), a partire dall'anno scolastico 2018/2019 i percorsi di Alternanza Scuola Lavoro sono ridenominati "Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento" (PCTO) e la durata minima complessiva passa da 400 a 210 ore nel triennio terminale del percorso di studi degli istituti professionali. Inoltre, con il D. Lgs 62/2017 che modifica l'Esame di Stato e la successiva OM 205/2019 i Percorsi di Alternanza Scuola Lavoro entrano a far parte dell'esame orale in quanto il candidato deve esporre, mediante una breve relazione e/o un elaborato multimediale, l'esperienza di Alternanza svolta nel percorso di studi.

L'Istituto De Andrè sviluppa i suoi percorsi in una zona che naturalmente si presta a queste esperienze visto le innumerevoli aziende presenti nella Piana del Sele, affidandosi ad un'azienda che sviluppa percorsi di formazione on line.

La Piana del Sele per le potenzialità che possiede, sia sul piano agricolo che turistico e della stessa industria potrebbe essere il "volano motore" della crescita economica della provincia.

Il territorio, infatti, ha potenzialità enormi, ancora non sfruttate, che si presta a varie coltivazioni.

E' la terra del carciofo IGP; in tutta la piana del Sele non c'è ristorante che non proponga una specialità con questo delizioso ortaggio.

In questa zona si può mangiare una mozzarella di bufala eccezionale, insignita del marchio DOP.

L'area in questione rappresenta, inoltre, un sito archeologico storico e culturale di fama nazionale ed internazionale.

Le acque cristalline del suo mare, che lambiscono le sue coste e che ogni anno attirano sempre più turisti sono rinomate ovunque e riconosciute ed apprezzate anche con riconoscimenti internazionali.

In questo ambito a forte vocazione turistica, si inserisce il nostro Istituto che fornisce un ottimo connubio tra preparazione scolastica ed esperienza lavorativa, in modo da preparare gli alunni al mondo del lavoro.

Proprio grazie al partenariato che si è riusciti a determinare, i nostri alunni riescono a trasferire l'ottima preparazione scolastica, comprensiva di esperienza assistita, al mondo del lavoro.

Molti di loro, infatti, sono poi assorbiti dalle aziende della zona, rappresentando un volano per l'intero territorio provinciale.

Finalità

1. fornire agli studenti contesti di esperienza utili a favorire la conoscenza di sé, delle proprie attitudini, delle proprie competenze, in funzione di una scelta post diploma più consapevole e ponderata (orientamento).

In quest'ottica, l'Alternanza scuola-lavoro si configurava come una metodologia didattica innovativa del sistema dell'istruzione, basata sull'equivalenza culturale ed educativa tra le forme di apprendimento "in aula" e quelle acquisibili in contesti lavorativi o esterni alla scuola. A tal fine, i periodi di permanenza presso i luoghi di lavoro (tirocini o stage) ne costituivano l'esperienza centrale, tra le altre previste (Imprese Formative Simulate e progetti particolari di vario genere).

Naturalmente, l'attuale configurazione dei PCTO non esclude che si programmino tirocini presso aziende e contesti lavorativi di vario genere: l'asse viene però spostato più sullo sviluppo di competenze acquisibili trasversalmente tra le varie discipline di studio, in aderenza a progetti che possono non necessariamente avvalersi del contributo – in passato decisivo – di soggetti esterni.

Riguardo alle finalità dei PCTO, rispetto ai percorsi di Asl, si ritiene che quelle più aderenti ai percorsi, sono:

- fornire agli studenti contesti di esperienza utili a favorire la conoscenza di sé, delle proprie attitudini, delle proprie competenze, in funzione di una scelta post diploma più consapevole e ponderata (orientamento).
- attuare modalità di apprendimento flessibili sotto il profilo culturale ed educativo che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze trasversali spendibili anche nel mercato del lavoro;
- favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;
- realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche e formative con le Università, il mondo del lavoro e delle professioni, la società civile;
- correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

Obiettivi

Percorso formativo on-line presso Aziende Turistiche, Ristorative, Strutture Alberghiere, e Aziende private scelte tra quelle che abbiano attinenza con l'indirizzo di studio;

Moduli on-line per la preparazione all'attività del percorso formativo on-line, dedicati ai seguenti argomenti da svolgere in piattaforma in maniera asincrona;

Affiancamento e assistenza di esperti, docenti e tutor nell'analisi delle attitudini, degli interessi, delle competenze e delle aspettative personali con finalità orientativa e per l'elaborazione del Progetto Formativo Individuale, nella rielaborazione delle esperienze maturate nei PCTO e nella stesura della relazione per l'Esame di Stato;

Le figure professionali che intervengono nel percorso formativo di alternanza scuola lavoro, si identificano nel docente tutor interno e nel tutor formativo esterno, affiancati dalla figura di un docente funzione strumentale per i PCTO e/o da un referente di progetto, come punto di raccordo tra gli operatori interni ed esterni per coordinare le attività previste dai singoli progetti.

La descrizione degli esiti di apprendimento, è condivisa sin dalla fase di **progettazione**, accogliendo gli elementi forniti dall'intero Consiglio di Classe e dalle Imprese che si rendono disponibili alla co-progettazione, alla gestione dei processi formativi ed alla loro valutazione congiunta.

Le esperienze dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento sono svolte **anche durante i periodi di sospensione dell'attività didattica, considerando che si svolgono on-line.**

6. STRUTTURA ORGANIZZATIVA, ORGANI E RISORSE UMANE COINVOLTI, IN PARTICOLARE DESCRIVERE IN DETTAGLIO

a) STUDENTI

Gli alunni delle classi 3[^] effettueranno Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento di almeno 80 ore complessive attraverso:

- **un'attività di preparazione al percorso, orientamento e verifica** sul funzionamento dell'impresa e del mercato del lavoro, svolto dal docente di Diritto e Tecniche amministrative delle strutture ricettive, in collaborazione con i docenti di area professionale; una ricognizione sui dubbi e le aspettative dello studente a cura del docente tutor interno,
- Svolgeranno il **corso di formazione sulla sicurezza nei luoghi di lavoro di 12 ore.**
- Gli alunni del settore enogastronomia e settore accoglienza turistica svolgeranno inoltre il **corso di formazione HACCP per la sicurezza alimentare di 14 ore**, tenuto da docenti esperti interni o esterni.

stage in azienda on line e/o Moduli di teoria da realizzare prima dell'Esame di Qualifica.

Gli alunni delle classi 4[^] effettueranno Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento fino al raggiungimento di almeno 80 ore attraverso:

- attività di rielaborazione e riflessione sull'esperienza in azienda con il docente tutor interno
- incontri con esperti e attività laboratoriali
- **stage in azienda on line e/o moduli di teoria**

Gli alunni delle classi 5[^] effettueranno Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento fino al raggiungimento di almeno 50 ore attraverso

- **stage in azienda e/o moduli di teoria**
- valutazione e certificazione delle competenze acquisite dagli studenti
- eventuale stage o percorso formativo virtuale a completamento del percorso

b) COMPOSIZIONE DEL CTS/ CS –DIPARTIMENTO/I COINVOLTO/I

INDICARE I DOCENTI DEL COMITATO TECNICO SCIENTIFICO

Tutor interni:

prof.ssa DANIELA BREGLIA

Docente NICOLA VOLPE **Sicurezza nei luoghi di lavoro**

Docente Prof. GERARDO GIANNELLA **Promozione all'imprenditorialità**

Docente prof.ssa ANTONIETTA MAIESE **Diritto del lavoro e formazione del CV**

Docente prof.ssa ANNAMARIA RUGGIERO **Cittadinanza Attiva**

Docente Prof.ssa MONTUORI MARIA **Inglese**

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

I Consigli di classe nella fattispecie operano per:

- La definizione del percorso e della sua articolazione nel triennio (sviluppo temporale, durata, sequenze, etc...)
- L'approfondimento del profilo degli allievi, anche in rapporto ai bisogni specifici;
- La definizione delle competenze da acquisire tramite l'alternanza, riferite agli obiettivi formativi del curriculum;
- L'elaborazione delle unità di apprendimento comuni all'interno del gruppo di classe e realizzabili come metodologie diverse

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

IL TUTOR SCOLASTICO

È il docente interno designato ad elaborare, insieme al tutor esterno, il percorso formativo personalizzato. Egli svolge le seguenti funzioni:

- assiste e guida lo studente nei percorsi di alternanza e ne verifica, in collaborazione con il tutor esterno, il corretto svolgimento;
- gestisce le relazioni con il contesto in cui si sviluppa l'esperienza di alternanza scuola lavoro, rapportandosi con il tutor esterno;

- monitora le attività e affronta le eventuali criticità che dovessero emergere dalle stesse;
- valuta, comunica e valorizza gli obiettivi raggiunti e le competenze progressivamente sviluppate dallo studente; promuove l'attività di valutazione sull'efficacia e la coerenza del percorso di alternanza, da parte dello studente coinvolto;
- informa gli organi scolastici preposti ed aggiorna il Consiglio di classe sullo svolgimento dei percorsi;
- assiste il CDC nella redazione della scheda di valutazione sulle strutture con le quali sono state stipulate le convenzioni per le attività di alternanza, evidenziandone il potenziale formativo e le eventuali difficoltà incontrate.

IL TUTOR AZIENDALE

Il tutor esterno, selezionato dall'azienda virtuale, assicura il percorso tra l'azienda on line e l'istituzione scolastica in linea con l'indirizzo specifico. Rappresenta la figura di riferimento dello studente all'interno dell'impresa (sia reale che virtuale) o ente e svolge le seguenti funzioni:

- Collabora con il tutor interno alla progettazione, organizzazione e valutazione dell'esperienza di alternanza;
- Favorisce l'inserimento dello studente nel contesto operativo, lo affianca e lo assiste nel percorso;
- Garantisce l'informazione/formazione dello studente sui rischi specifici aziendali, nel rispetto delle procedure;
- Pianifica e organizza le attività in base al progetto formativo, coordinandosi anche con altre figure professionali presenti nella struttura ospitante;
- Coinvolge lo studente nel processo di valutazione dell'esperienza;
- Fornisce all'istituzione scolastica gli elementi concordati per valutare le attività dello studente e l'efficacia del processo formativo.

7. RUOLO DELLE STRUTTURE PARTNER NELLA FASE DI PROGETTAZIONE E DI REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ PREVISTE DALLE CONVENZIONI

Favorire incontri tra referenti aziendali e tutor scolastici. Effettuare interviste con gli imprenditori in grado di fornire il "Focus" sulle loro attività lavorative per verificare l'attinenza dei percorsi scolastici con le realtà aziendali. Fornire agli studenti

l'opportunità di comprendere gli aspetti operativi e le modalità lavorative caratterizzanti il mondo imprenditoriale locale. Acquisire nozioni ed approfondire tematiche riguardanti il mercato in termini di attori economici e istituzionali e logiche di funzionamento. Comprendere l'innovazione tecnologica, il marketing, la struttura ed i meccanismi alla base di un'impresa e la cultura aziendale. Comprendere la modalità di approccio con la clientela, instaurando una comunicazione efficace e produttiva.

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

L'istituto di Istruzione Superiore "Fabrizio de André", settore dei servizi per l'enogastronomia, si prefigge di attuare un percorso di PCTO per la definizione dei fabbisogni formativi sulla base della conoscenza del territorio e dell'evoluzione del mondo del lavoro. Successivamente a questa fase di studio e ricerca, la scuola individua le realtà sia reali che virtuali con le quali avviare collaborazioni che assumono sia la forma di accordi ad ampio raggio, sia di convenzioni operative e specifiche.

9. AZIONI, FASI E ARTICOLAZIONI DELL'INTERVENTO PROGETTUALE

FASE PREPARATORIA

Iniziative da implementare in ambito scolastico e in ambito aziendale:

- Comprensione e condivisione delle finalità e degli obiettivi dell'alternanza rivolta a tutti i docenti della scuola;
- Individuazione delle classi dove attuare il percorso;
- Formazione dei docenti coinvolti con l'individuazione del tutor scolastico;
- Presentazione del progetto agli alunni;
- Definizione del consiglio di classe degli obiettivi e delle attività da inserire nel piano personalizzato del percorso;
- Fare conoscere alle famiglie le rilevazioni del consiglio di classe relative ai percorsi individualizzati del percorso;
- Sensibilizzazione delle aziende da parte delle associazioni di categoria, allo scopo di verificare la disponibilità ad accettare studenti destinatari del percorso di alternanza;
- Definizione di obiettivi formativi comuni e individuazione delle aree aziendali più consone ai percorsi previsti;
- Costruzione di un percorso stabile di comunicazione tra la scuola e il mondo del lavoro con la definizione dei tutor aziendali e la relativa modulistica;

- Individuazione dei docenti esperti che potrebbero supportare la formazione in aula.
- FASE DI ORIENTAMENTO**

Iniziative del progetto implementate sia in ambito scolastico che in ambito aziendale:

- Formazione di studenti e docenti in orario curriculare grazie alla collaborazione di docenti dal mondo delle imprese su argomenti riguardanti l'organizzazione aziendale, le modalità di comunicazione in azienda, i diversi ruoli;
- Eventuale visita aziendale

FASE OPERATIVA

Iniziative del progetto implementate sia in ambito scolastico che in ambito aziendale:

- Il consiglio di classe predispone la scheda di accertamento delle abilità di ogni studente;
- Il consiglio di classe assegna gli studenti all'azienda virtuale, che terrà in considerazione degli esiti della verifica delle competenze da sviluppare nel percorso scuola lavoro;
- Il consiglio di classe decide le modifiche nelle programmazioni di alcune materie per consentire coerenza fra attività didattica ed esperienza nell'azienda virtuale;
- Il consiglio di classe predispone momenti di valutazione dell'esperienza mediante momenti di confronto in itinere con il tutor scolastico;
- Lo studente si inserisce in un processo di sviluppo delle competenze reale all'interno di un sistema di relazioni formali e informali;
- Il tutor aziendale, sulla base della scheda di accertamento delle abilità dello studente redatta dal consiglio di classe, individua le tematiche aziendali da affrontare con il tirocinante;
- Il tutor scolastico, in questa fase del progetto, effettua un monitoraggio assieme al tutor aziendale mediante contatti telefonici e collaborazioni on line.

FASE DELLA VALUTAZIONE

La valutazione del tirocinio avverrà con le seguenti modalità:

- Lo studente tirocinante compilerà il diario di bordo;
- I docenti tutor e i tutor aziendali utilizzeranno le griglie di valutazione;
- La relazione finale del tutor scolastico e l'attestato di alternanza scuola lavoro costituiranno un portfolio dello studente e rappresenteranno la certificazione delle esperienze condotte e delle competenze acquisite, che vanno consegnati a ciascun studente tirocinante in modo che possa presentarli e utilizzarli all'interno del proprio curriculum vitae

10. INIZIATIVE DI ORIENTAMENTO

Azioni del progetto attivate sia in ambito scolastico che in ambito aziendale:

- Orientamento di studenti e docenti in orario curriculare grazie alla collaborazione di docenti che provengono dalle imprese su temi riguardanti

l'organizzazione aziendale, le modalità di comunicazione in azienda, i diversi ruoli;

- Organizzare giornate di formazione interna di orientamento al lavoro, attraverso la compilazione guidata di un curriculum vitae. Evidenziando le capacità di selezionare le informazioni e le competenze da inserire in un cv, anche in relazione al destinatario della candidatura. Eventuale visita aziendale;
- Relazionarsi allo scopo formativo con docenti esperti della sicurezza sui luoghi di lavoro. Attraverso la rappresentazione di situazioni di rischio delle singole attività e attività di prevenzione. Riuscire a comprendere le situazioni di rischio sul luogo di lavoro. Prevenire gli incidenti seguendo la prevenzione e le norme di sicurezza.

11. PERSONALIZZAZIONE DEI PERCORSI

ATTIVITA' PREVISTE	MODALITA' DI SVOLGIMENTO
Orientamento	Incontri di motivazione e rafforzamento
Empowerment	Strategie didattiche affettivo – relazionali
Didattica inclusiva	Laboratorio

12. ATTIVITÀ LABORATORIALI

Le attività di laboratorio si svilupperanno nel seguente modo:

- Risoluzione di problemi e valutazioni di esperienze di processo superando la tradizionale logica dell'attività legata alla semplice applicazione dei principi;
- Brain Storming e Problem solving;
- Nuova cultura dell'apprendimento in forma laboratoriale, che privilegia l'apprendimento in gruppo ed agevola la cooperazione negli apprendimenti individuali;
- Apprendimento organizzativo orientato alla valorizzazione delle capacità di autodiagnosi e di autosviluppo dei giovani;
- Capacità di comprendere ed analizzare situazioni complesse;
- Capacità di effettuare scelte valutando situazioni alternative;
- Attitudini alla cooperazione e all'acquisizione della cultura d'impresa

13. UTILIZZO DELLE NUOVE TECNOLOGIE, STRUMENTAZIONI INFORMATICHE, NETWORKING

Il PCTO si svolgerà in modalità blended: percorsi in e-learning che possono prevedere anche

attività o incontri da svolgere in presenza. Ogni percorso si sviluppa su una piattaforma digitale che rende i contenuti disponibili in ogni momento, in modalità asincrona, stimolando la partecipazione attiva degli studenti e dando la possibilità al docente di monitorare il loro stato di avanzamento. Tutte le attività proposte avvicinano le classi alle competenze chiave per l'apprendimento riconosciute dal MIUR, fornendo esperienze conformi agli Obiettivi Formativi Prioritari (Art. 1, Comma 7 L. 107/15) da inserire nel PTOF.

Internet, lim, tablets, software applicativi utilizzati dall'azienda on line.

14. MONITORAGGIO DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

Per il monitoraggio si farà riferimento allo schema di seguito indicato:		
ATTIVITA'	ESECUZIONE	FASI
Collocazione con i tutor esterni e con l'azienda on line	Coordinatore referente tecnico azienda on line tutor aziendale tutor interni	Raccolta dati attraverso schede di rilevazione; stabilire rapporti costanti tra tutor aziendali e tutor scolastici
Presentazione degli alunni nella lezioni in aula	Docenti coinvolti Consiglio di classe	Verifiche a fine modulo con raccolta dati per certificato delle competenze acquisite con indicazioni del livello
Presentazione degli alunni nel percorso nell'azienda virtuale	Tutor aziendali Tutor scolastici Consiglio di classe	Compilazione quotidiana del diario di bordo da parte dell'alunno; compilazione griglia di fine periodo da parte del tutor

Collaborazione con i tutor esterni o altri soggetti esterni	Docenti coinvolti e tutor	Attraverso la compilazione al termine di ciascun modulo di schede per la rilevazione del grado di soddisfazione degli esperti e degli alunni
Rispetto dei tempi	Tutor scolastico	Realizzazione scheda check list degli impegni, tenendo costantemente presente il cronoprogramma, effettuando un'analisi di eventuale scostamenti temporali

15. VALUTAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

La valutazione del tirocinio avverrà con le seguenti modalità:

- Lo studente tirocinante compilerà il diario di bordo;
 - I docenti tutor e i tutor aziendali utilizzeranno le griglie di valutazione;
- La relazione finale del tutor scolastico e l'attestato di alternanza scuola lavoro costituiranno un portfolio dello studente e rappresenteranno la certificazione delle esperienze condotte e delle competenze acquisite, che vanno consegnati a ciascun studente tirocinante in modo che possa presentarli e utilizzarli all'interno del proprio curriculum vitae

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

Le azioni del progetto formativo si svolgono sia in ambito scolastico che nell'azienda on line per cui l'accertamento delle competenze deve coinvolgere necessariamente ed in sinergia tra di loro: i tutor aziendali, i tutor scolastici e i docenti delle discipline coinvolte. Ciò deve avvenire attraverso la

compilazione di schede di valutazione che costituiranno la base per consentire al Consiglio di classe la redazione della certificazione finale

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

Liv.	Competenze	Abilità	Conoscenze
3	Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.	Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera e coglierne le differenze Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti. Applicare tecniche di promozione e pubblicità di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali	Terminologia tecnica specifica di settore. Software applicativi di settore. Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. Tecniche di comunicazione verbale e digitale finalizzata al marketing dei prodotti e servizi.

3/4	<p>Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento.</p>	<p>Partecipare alla pianificazione di attività promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio.</p> <p>Partecipare alla gestione dell'intero processo del ciclo cliente applicando tecniche di fidelizzazione e di monitoraggio del grado di soddisfazione della clientela. Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione</p>	<p>Strumenti di pubblicità e comunicazione.</p> <p>Principi e criteri di storytelling in campo enogastronomico.</p> <p>Tecniche di rilevazione della customer satisfaction.</p> <p>Tecniche per la gestione dei reclami.</p> <p>Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza.</p> <p>Risorse enogastronomiche / culturali territoriali e nazionali</p>
-----	--	--	--

4	<p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p>	<p>Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura. Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente. Utilizzare i software applicativi di settore al fine di progettare/ideare attività di promozione e valorizzazione di prodotti e servizi per la filiera dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. Sostenere processi di fidelizzazione del cliente mediante la realizzazione di</p>	<p>Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico</p> <p>Strategie di comunicazione del prodotto.</p> <p>Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela. Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.)</p> <p>Principi di fidelizzazione del cliente.</p> <p>Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.</p> <p>Il sistema di customer satisfaction.</p> <p>Tecniche di problem solving e gestione reclami</p>
---	--	---	--

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

Competenze formali

Certificato formale con la descrizione di:

- Attività compiti svolti;
- Competenze e conoscenze e/o abilità tecnico professionali acquisite;
- Competenze e conoscenze e/ abilità organizzative acquisite;
- Competenze e conoscenze e/ abilità linguistiche acquisite

Competenze informali

Questionario per gli studenti in relazione al gradimento dell'esperienza svolta, tenendo presente i seguenti elementi:

- Relazione con tutor aziendali;
- Clima di relazione;
- Iniziativa personale e spazi di autonomia;
- Comunicazione con i soggetti del processo

Competenze non formali

Osservazione dei tutor sul campo mirata a cogliere interessi, atteggiamenti e predisposizione

19. DIFFUSIONE/ COMUNICAZIONE/INFORMAZIONE DEI RISULTATI

Sul sito web, comunicazione alle famiglie, incontro finale sulle attività svolte.

IL CONSIGLIO DI CLASSE

COMPONENTE	DISCIPLINA	FIRMA
Prof.ssa MAGNO STEFANIA	Italiano	
Prof.ssa MAGNO STEFANIA	Storia	
Prof. ALBANO LEONARDO	Scienze e Cultura dell'alimentazione	
Prof. GIANNELLA GERARDO	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	
Prof.ssa RUGGIERO ANNAMARIA	Materia alternativa	
Prof.ssa LETIZIA MARIA SOFIA	Laboratorio accoglienza turistica	
Prof.ssa NAPPI ROSSELLA	Arte e territorio	
Prof. LETTIERI UMBERTO	Scienze motorie	
Prof. MASTRANGELO MARCELLO	Inglese	
Prof.ssa DELLE DONNE MORGANA	Francese	
Prof. DELLA MURA GIUSEPPE	Matematica	
Prof.ssa MARANO RNELLA	Tecniche della comunicazione	

IL COORDINATORE DI CLASSE

Prof.ssa LETIZIA MARIA SOFIA

IL COORDINATORE DIDATTICO

PROF. RENATO PAGLIARA