



## *Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia*

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
SERVIZI COMMERCIALI  
SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

Email: [narh04000p@istruzione.it](mailto:narh04000p@istruzione.it)

[www.ipsteleseischia.edu.it](http://www.ipsteleseischia.edu.it)

Pec.: [narh04000p@pec.istruzione.it](mailto:narh04000p@pec.istruzione.it)

---

ANNO SCOLASTICO 2019/2020

I.P.S. - "V. TELESE"-ISCHIA Prot. 0003523 del 01/06/2020 02-02 (Uscita)
---

# Esame di Stato Conclusivo Del Corso Di Studi Di Istruzione Secondaria Superiore

(O.M. 16 maggio 2020 n. 10 - D. L. 13 aprile 2017, n. 62 – D.L. 8 aprile 2020 n. 22 - D.M. 30 gennaio 2020 n. 28 - O.M. 17 aprile 2020, n. 197)

## Indirizzo: Servizi di Promozione e Accoglienza Turistica

### **DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

CLASSE V SEZIONE A

INDICE	Pag. 1
<b>1.DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE</b>	<b>3</b>
1.1.Breve descrizione del contesto	3
1.2. Presentazione Istituto	4
<b>2.INFORMAZIONI SUL CURRICOLO</b>	<b>6</b>
2.1.Profilo in uscita dell'indirizzo	6
2.2 P.E.C.U.P.Indicazione codice Ateco di riferimento con descrizione	6
2.3. Quadro Orario	8
<b>3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE</b>	<b>11</b>
3.1.Composizione Consiglio di Classe	11
3.2.Continuità docenti	12
3.3. Composizione e storia della classe	13
<b>4.INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE</b>	<b>16</b>
<b>5.INDICAZIONI GENERALI ATTIVITA' DIDATTICA</b>	<b>17</b>
5.1.Metodologie e strategie didattiche	17
5.2.Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (ex ASL)	26
5.3 Ambienti di apprendimento	32
<b>6.ATTIVITA' E PROGETTI</b>	<b>32</b>
6.1 Attività di recupero e potenziamento	32
6.2 Attività e progetti attinenti a "Cittadinanza e Costituzione	33
6.3 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa	34
6.4 Percorsi interdisciplinari	36
6.5 Eventuali attività specifiche di orientamento	36
<b>7.DIDATTICA A DISTANZA</b>	<b>37</b>
7.1 Modello Rimodulazione della progettazione didattica in DAD	37
7.2 Scheda delle attività DAD del C.d.C.	39
<b>8. INDICAZIONI SU DISCIPLINE</b>	<b>41</b>
8.1 Schede informative su singole discipline	41

Italiano, Storia, Matematica, Tedesco, Inglese, DTA, Lab Acc. Tur.Alimentazione,Tec. Di Comunicazione, Scienze Motorie, IRC	
<b>9. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI</b>	84
9.1 Criteri di valutazione	84
9.2 Valutazione per disciplina/competenze	87
9.3 Criteri di attribuzione dei crediti	87
9.4 Criteri di valutazione delle Competenze di Cittadinanza e Costituzione individuate dal Consiglio di classe	88
9.5 Rubrica di valutazione delle competenze disciplinari	91
<b>10. LIBRI DI TESTO</b>	96
<b>11. TABELLE ALLEGATE all' O.M.10 DEL 16/5/2020</b>	98
11.1 Calcolo del Credito scolastico e tabelle A, B e C dell'allegato A all'O.M.10 del 16/5/2020	98
11.2 Griglia di Valutazione della prova orale: allegato B all'O.M.10 del 16/5/2020	100
<b>ALLEGATO A:</b> Progetto PCTO (ex ASL)	
<b>ALLEGATO B:</b> Schede di Rimodulazione in DAD delle discipline	
<b>ALLEGATO 1:</b> Documentazione alunno BES 1	
<b>ALLEGATO 2:</b> Documentazione alunno BES 2	
<b>ALLEGATO 3:</b> Documentazione alunno BES 3	
<b>ALLEGATO 4:</b> Documentazione alunno BES 4	
<b>ALLEGATO 5:</b> Documentazione alunno BES 5	

## **.1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE**

### **1.1 Breve descrizione del contesto**

L'I.P.S. " V.Telese" di Ischia, divenuto autonomo nel 1980, ha come bacino di utenza la popolazione scolastica dell'intera isola di Ischia e della vicina isola di Procida. Il livello culturale delle famiglie è medio: la maggior parte della popolazione è in possesso del diploma del II° ciclo di istruzione, con una discreta parte di laureati.

La vicinorietà delle isole al capoluogo di provincia ha consentito un graduale passaggio da un'economia prevalentemente agricola ad un'economia caratterizzata da imprese di piccole e medie dimensioni.

L'area, dal punto di vista sociale, non evidenzia particolari problematiche; l'I.P.S. "V. Telese" è vissuto e percepito come presenza fondamentale per la crescita e il progresso della popolazione e rappresenta un' indispensabile opportunità di formazione culturale e professionale per il nostro territorio, data la spiccata vocazione turistica dell'isola di Ischia.

Il turismo ha, infatti, favorito un forte processo di modernizzazione del territorio che ha ormai sviluppato un turismo a grandi cifre con un elevato numero di aziende alberghiere e ristorative di diverso prestigio e qualità. Esse garantiscono occupazione a migliaia di addetti garantendo un diffuso benessere all'intera collettività. Il mercato turistico locale chiede sempre più figure professionali altamente qualificate con competenze all'avanguardia.

L'IPS "V.Telese" ha saputo interpretare questo bisogno sociale, ispirandosi a:

#### **CITTADINANZA – CULTURA – COMPETENZE PROFESSIONALI**

coniugando l'alta professionalità con un'adeguata formazione culturale dei giovani, favorendone l'inserimento nel settore alberghiero e ristorativo, dai livelli operativi qualificati al management aziendale attraverso il graduale perseguimento degli obiettivi educativi generali misurabili in termini di:

#### **MIGLIORAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA**

#### **EFFICACIA:**

#### **POTENZIAMENTO DELLA QUALITA'**

#### **CORRELAZIONE TRA ESIGENZE/ASPETTATIVE DELL'UTENZA E ASPETTATIVE/ ESIGENZE DELLA SOCIETA'**

## CORRELAZIONE TRA DIMENSIONE INDIVIDUALE E DIMENSIONE COLLEGALE DEI SOGGETTI INTERAGENTI NEL SISTEMA

**EFFICIENZA:** **INTEGRAZIONE E MIGLIORAMENTO DELLA QUALITA'  
DEI SERVIZI DI SISTEMA**

**TRASPARENZA:** **ANALISI E VALUTAZIONE OGGETTIVA**

### VALUTAZIONE DEI RISULTATI

La scuola, coerentemente e congruamente inserita nel contesto ambientale, territoriale e sociale, è istituzione formativa ed educativa, che dialoga con gli enti locali e che interagisce positivamente con la comunità, nella definizione della propria identità educativa, culturale, progettuale ed organizzativa. Dunque l'IPS "V. Telese" rappresenta, nel panorama scolastico isolano, una presenza qualificante caratterizzata da una costante attenzione al nuovo e da un'apertura significativa al territorio.

#### **1.2 Presentazione Istituto**

L'offerta formativa è articolata in rispondenza dei tre obiettivi che costituiscono la mission dell'istituto e che sono esplicitati nel Piano dell'Offerta Formativa: Cittadinanza, Cultura e Competenze Professionali. Tali finalità sono conseguite attraverso i numerosi progetti che la scuola pone in essere e che contribuiscono alla formazione, alla socializzazione, all'arricchimento culturale e al pieno protagonismo degli allievi. L'utilizzo delle Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione, attraverso l'impiego del sito web della scuola, dinamico ed aggiornato, consente di far conoscere, oltre la *mission*, la *vision* dell'istituto, indicando la direzione verso cui tende la programmazione scolastica a medio termine. Ciò consente di fare dell'istituto anche un luogo di innovazione e un centro di aggregazione culturale e relazionale per le famiglie e i giovani del territorio, nonché per gli operatori del settore turistico-alberghiero. La condivisione della missione con tutte le componenti della scuola, con le famiglie, con gli enti, le imprese del territorio e il terzo settore avviene attraverso il loro coinvolgimento nelle diverse attività che consente una coprogettazione continua che tiene conto della vocazione territoriale e dell'identità

dell'istituto. Dal 2018 l'Istituto è sede del CENTRO STUDI SUL TURISMO " V.TELESE".

Gli spazi sono così distribuiti:

<b>Spazi didattici dell'istituto</b>	<b>Numero dei locali</b>
<b>Biblioteche</b>	<b>2</b>
<b>Palestre</b>	<b>1</b>
<b>Aule</b>	<b>23</b>
<b>Aula BES</b>	<b>1</b>
<b>Laboratorio di scienze degli alimenti</b>	<b>1</b>
<b>Laboratorio di cucina</b>	<b>2</b>
<b>Laboratorio di ricevimento</b>	<b>2</b>
<b>Laboratorio grafico</b>	<b>1</b>
<b>Laboratorio multimediale</b>	<b>1</b>
<b>Laboratorio di pasticceria</b>	<b>1</b>
<b>Laboratorio di sala bar</b>	<b>3</b>
<b>Laboratorio linguistico</b>	<b>1</b>
<b>Campo di pallavolo all'aperto</b>	<b>1</b>
<b>Cortile interno con forno e gazebo</b>	<b>1</b>
<b>Orto sperimentale</b>	<b>1</b>

## 2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

### 2.1. Profilo in uscita dell'indirizzo

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

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'articolazione “Accoglienza turistica” consegue i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze.

1. Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
2. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
3. 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.
4. Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

### 2.2 P.E.C.U.P. Indicazione codice Ateco di riferimento con descrizione

Se nella predisposizione del PIANO FORMATIVO gli assi culturali rappresentano il vettore orizzontale, i contributi al processo di apprendimento, il PECUP rappresenta il vettore verticale, la progressione del cammino formativo dello studente in vista del raggiungimento del profilo, delle sue caratteristiche formative (lo studente in sé), culturali (lo studente nella realtà) e professionali (lo studente per gli altri) e può essere riassunto come segue:

PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE (PECUP) IDENTITA' E CONOSCENZA DI SE'
Prendere coscienza delle dinamiche corporee, affettive e intellettuali che portano all'affermazione della propria identità attraverso rapporti costruttivi con gli adulti di riferimento e coetanei:
Essere consapevole delle proprie capacità, attitudini e aspirazioni e delle condizioni di realtà che le possano valorizzare e realizzare

Imparare a riconoscere e a superare gli errori e gli insuccessi, avvalendosi anche delle opportunità offerte dalla famiglia e dall'ambiente scolastico e sociale

Avvertire la differenza tra il bene e il male e orientarsi di conseguenza nelle scelte di vita e nei comportamenti sociali e civili

Avere consapevolezza delle proprie azioni e la costanza di portare a termine gli impegni assunti

#### IDENTITA' E RELAZIONE CON GLI ALTRI

Elaborare, esprimere e argomentare le proprie opinioni, idee e valutazioni e possedere i linguaggi necessari per l'interlocuzione culturale con gli altri, nella società contemporanea molto caratterizzata dall'immagine

Collaborare e cooperare con gli altri, anche contribuendo al buon andamento della vita familiare scolastica e degli altri ambiti della Convivenza civile

Rispettare le funzioni e le regole della vita sociale e istituzionale, riconoscendone l'utilità, e impegnandosi a comprenderne le ragioni

#### IDENTITA' E ORIENTAMENTO

Conoscere i punti di forza e le debolezze della propria preparazione, verificando costantemente l'adeguatezza delle proprie decisioni circa il futuro scolastico e professionale

Elaborare una ipotesi per la prosecuzione degli studi, la ricerca del lavoro, la riconversione professionale e la formazione continua, prevedendo una collaborazione con la scuola, la famiglia, i soggetti professionali e sociali, e utilizzando anche il Portfolio delle competenze professionali

Elaborare, esprime argomenti e ipotesi di sviluppo del proprio futuro esistenziale, sociale e professionale

Vivere il cambiamento e le sue forme più come una opportunità di realizzazione personale e sociale che come una minaccia, più come uno stimolo che come un impedimento al miglioramento di sé e della società

Il profilo in uscita, riportato nel precedente paragrafo, si rifà, appunto alle indicazioni normative ex lege 133 del 6/08/2008.



## 2.3 Quadro orario

### ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO

### **B3 – indirizzo “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”**

### **ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO**

#### Quadro orario –IP05

DISCIPLINE	Classe di concorso	ORE ANNUE				
		1° biennio		2° biennio		5 anno
		1	2	3	4	5
Lingua e letteratura italiana	50/A	132	132	132	132	132
Lingua inglese	346/A	99	99	99	99	99
Storia	50/A	66	66	66	66	66
Matematica	47/A 48/A 49/A	132	132	99	99	99
Diritto ed economia	19/A	66	66			
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	60/A	66	66			
Scienze motorie e sportive	29/A	66	66	66	66	66

<b>RC o attività alternative</b>		33	33	33	<b>33</b>	<b>33</b>
<b>Totale ore</b>		660	660	495	<b>495</b>	<b>495</b>
<b>Attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo</b>		396	396	561	<b>561</b>	<b>561</b>

Discipline	Classe di concorso	ORE ANNUE				
		Primo biennio		Secondo biennio		5 anno
		1	2	3	4	5
Scienze integrate (Fisica)	38/A	66				
Scienze integrate (Chimica)	12/A - 13/A		66			
Scienza degli alimenti	57/A	66	66			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	50/C	66 ** (°)	66 ** (°)			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	51/C	66 ** (°)	66 ** (°)			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	15/C - 52/C –	66**	66**			
Seconda lingua straniera	46/A	66	66	99	<b>99</b>	<b>99</b>

ARTICOLAZIONE: "ACCOGLIENZA TURISTICA" – IP07					
Scienza e cultura dell'alimentazione	57/A		132	66	66
<i>di cui in presenza</i>	52/C		33 .....0	33 (66*)	
Diritto e tecniche amministr. della struttura ricettiva	17/A -19/A		132	198	198
Tecniche di comunicazione	36/A			66	66
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	52/C		198**	132**	132**
<b>Ore totali</b>		396	396	561	561

### 3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

#### 3.1 Composizione consiglio di classe

COGNOME NOME	RUOLO	Disciplina/e
Redaelli Lorenzo	T.I.	Italiano e Storia
Trani Maria	T.I.	Matematica
Di Noto Giovanna	T.I.	Tedesco
Jannelli Oriana	T.I.	Inglese
Messina Maria	T.I.	Diritto e Tecniche Amministrative
De Simone Carmela	T.I.	Laboratorio Servizi Acc. Turistica
Donnarumma Paola	T.I.	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
Capodanno Gianluca	T.D.	Tecniche di Comunicazione
Amato Wanda	T.D.	Scienze Motorie
Mattera Maria	T.D.	IRC
Oliva Stefano	T.D.	Potenziamento Matematica
Castagna Giuseppina	T.D.	Sostegno
Castaldo Sara	T.D.	Sostegno
D'Avanzo Pasqualina	T.D.	Sostegno
Romanelli Grimaldi Hedy	T.D.	Sostegno
Quadro Sergio	T.D.	Sostegno

### 3.2 Continuità docenti

<u>disciplina</u>	<u>3^ CLASSE sez.A</u> <u>3^ CLASSE sez.B</u>	<u>4^ CLASSE sez.A</u> <u>4^ CLASSE sez.B</u>	<u>5^ CLASSE</u>
Italiano e Storia	D'Orta Concetta (A) Fasolino Carmela (B)	Fasolino Carmela (A) Redaelli Lorenzo (B)	Redaelli Lorenzo
Matematica	Trani Maria	Trani Maria	Trani Maria
Tedesco	Di Noto Giovanna	Di Noto Giovanna	Di Noto Giovanna
Inglese	Cervera Raffaella (A) Jannelli Oriana (B)	Cervera Raffaella (A) Jannelli Oriana (B)	Jannelli Oriana
Diritto e Tecniche Amministrative	Messina Maria (A) Duraccio Maria (B)	Messina Maria	Messina Maria
Laboratorio Servizi Accoglienza Turistica	Ferrandino Rosa (A) De Simone Carmela (B)	Ferrandino Rosa (A) De Simone Carmela (B)	De Simone Carmela
Alimentazione	Di Matola Mauro	Scala Maria (A) Viscito Roberta (B)	Donnarumma Paola
Tecniche di Comun.	.....	Moro Rosa	Capodanno Gianluca
Scienze Motorie	Tortora Chiara	Raimondo Ascione (A) Cannavacciuolo Maria (B)	Amato Wanda
IRC	Mattera Maria	Mattera Maria	Mattera Maria
Potenziamento	Marotta Lucia (Inglese)	.....	Oliva Stefano (Matematica)

### 3.3 Composizione e storia classe

La classe, composta da venti alunni (di cui due non frequentanti ed uno trasferitosi al corso serale) presenta quattro maschi e quattordici femmine.

Nella suddetta classe confluiscono i due corsi A e B del secondo biennio dell'indirizzo Accoglienza Turistica dell'a.s.18/19.

A questo nuovo gruppo classe appartengono: un alunno con programmazione non riconducibile alla programmazione ministeriale, tre alunni per il quale il C.d.c. riconosce una programmazione riconducibile agli obiettivi minimi delle discipline ed un'alunna, per la quale, nel corso degli ultimi tre anni, è stato predisposto un Pdp per svantaggio linguistico.

Uno dei risultati di questo accorpamento ha generato una fase transitoria di reciproca conoscenza con momenti di vita scolastica, talvolta, polemici. Le dinamiche relazionali, grazie anche ad un C.d.C coeso, sono state affrontate e superate con successo. In particolare sono state adoperate strategie rimotivazionali, messe in atto attraverso una didattica laboratoriale mirata al raggiungimento di alta professionalità a pari passo col raggiungimento degli obiettivi di Cittadinanza attiva. Considerato il livello di partenza della classe, mediamente al di sotto della sufficienza, il CdC ha messo in atto strategie didattiche finalizzate alla crescita di un gruppo così diversificato, tenendo conto dei bisogni dei singoli componenti del gruppo. La quasi totalità degli studenti ha risposto positivamente alle sollecitazioni dei docenti e si è dimostrata partecipe e responsabile, soprattutto nel periodo di attuazione del DPCM 4 Marzo 2020, che li ha visti impegnati nella didattica a distanza. Gli studenti hanno risposto al dialogo didattico-educativo dimostrando maturità e mettendo in luce lo sviluppo delle proprie capacità relazionali e disciplinari. Tutti si sono impegnati, sebbene a livelli diversi, nelle attività proposte dai docenti, mostrandosi disponibili e partecipi. Relativamente ai risultati raggiunti nelle discipline dell'area di base, si rilevano diverse fasce di profitto: un gruppo di alunni ha evidenziato discreti livelli attraverso assiduità e partecipazione; un altro gruppo raggiunge risultati più modesti, ma comunque apprezzabili soprattutto grazie all'impegno profuso nell'ultima parte. Gli alunni hanno mostrato competenze apprezzate soprattutto nelle attività di stage del percorso PCTO. Si sono distinti, inoltre, nella partecipazione ad eventi e ad attività riconducibili alle finalità dell'offerta formativa. Un'alunna in particolare ha svolto l'attività di stage fuori regione dimostrando grande professionalità; un'altra partecipa con molto impegno al progetto PON "Potenziamento dell'Educazione all'Imprenditorialità". Si evidenzia infine la partecipazione attiva, sia in presenza che a distanza, di un alunno al progetto PON di Spagnolo "Como Estas?"

<b>Studenti</b>	<b>Terza</b>	<b>Quarta</b>	<b>Quinta</b>
<b>Totale</b>	14 (sez.A)  13(sez.B)	12 (sez.A) (+1rip)  13sez.B (+1rip)	20
<b>Maschi</b>	3(sez.A)  3(sez.B)	3(sez.A)  2(sez.B)	4
<b>Femmine</b>	11(sez.A)  10sez.B)	9(sez.A)  11sez.B)	16
<b>D.abili</b>	2 (sez.A)  2(sez.B)	2 (sez.A)  2(sez.B)	4
<b>D.S.A.</b>			
<b>B.E.S.</b>	1(sez.A)  1(sez.B)	  1(sez.B)	1

<b>Provenienti da altri istituti</b>	<b>1(sez B)</b>		
<b>Ritirati</b>			
<b>Trasferiti</b>		<b>2 (sez.B)</b>	<b>1</b>
<b>Ammessi alla classe successiva senza sospensione del giudizio</b>	<b>11 (sez.A)</b> <b>13(sez.B)</b>	<b>8(sez.A)</b> <b>9(sez.B)</b>	
<b>Ammessi alla classe successiva con sospensione del giudizio</b>		<b>1(sez.A)</b> <b>2 (sez.B)</b>	



#### **4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE**

( P.E.I. ed al P.T.O.F. ) ed indicazioni su strategie inclusive del Consiglio di classe :  
numero alunni B.E.S.

All'interno della Scuola i diversi tipi di sostegno sono organizzati in:

-Sostegno scolastico per allievi con disabilità (Legge 104/92 e 170/10) con diversificazione degli interventi per aree di competenza e patologia.

-organizzazione di gruppi di lavoro per classi aperte

-Attività preparatorie con il gruppo classe per l'accoglienza a scuola di allievi con gravi problematiche con strategie di cooperative learning, tutoring, peer education.

-Istruzione domiciliare di allievi con problemi di salute certificati che determinano l'impedimento alla frequenza regolare delle lezioni

-Sostegno allo studio per allievi che necessitano di recupero in itinere ed in orario extrascolastico

-Sostegno ai docenti nella didattica

Nella classe sono presenti i seguenti casi particolari: un alunno con programmazione non riconducibile alla programmazione ministeriale e per il quale il C.d.C. ha predisposto specifico PEI, un'alunna per la quale è stato predisposto PDP per svantaggio linguistico, tre alunni per i quali il C.d.C. ha riconosciuto una programmazione riconducibile agli obiettivi minimi delle discipline e per i quali il C.d.C. ha predisposto specifico PEI. Pertanto le prove d'esame finale terranno conto di tali percorsi e accerteranno una preparazione idonea al rilascio del diploma o, nel primo caso, dell'attestato di credito formativo.

Nella relazione finale di ciascun alunno, allegata al presente documento, sono descritte nel dettaglio motivazioni e richieste di modalità di effettuazione delle prove d'esame.

## **5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA**

### **5.1 Metodologie e strategie didattiche**

#### **PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITA' EDUCATIVE E DIDATTICHE**

##### **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe, composta da diciannove alunni frequentanti, presenta cinque maschi e quattordici femmine.

Nella suddetta classe confluiscono le due quarte sez.A e sez. B dell'a.s.2018/19 per cui gli alunni sono in una fase transitoria di conoscenza che presenta alcune problematiche da affrontare e risolvere con l'aiuto di tutte le componenti presenti.

Nella classe sono presenti: un alunno con programmazione non riconducibile alla programmazione ministeriale, tre alunni per il quale il C.d.c. riconosce una programmazione riconducibile agli obiettivi minimi delle discipline, un'alunna per la quale, nel corso degli ultimi due anni, è stato predisposto un PdP in quanto ha evidenziato difficoltà linguistiche. La partecipazione al dialogo didattico-educativo è variegata e poco uniforme.

##### **SITUAZIONE DI PARTENZA**

La maggior parte dei docenti lamenta un livello di preparazione molto al di sotto della sufficienza, oltre ad una scarsa relazione tra i due gruppi classe di provenienza, se non addirittura fasi di reciproca intolleranza, poca partecipazione al dialogo educativo ed una carenza di sussidi didattici insieme ad un'attenzione in classe non sempre adeguata. Gli alunni sono richiamati alla puntualità e all' assiduità nella frequenza. Il coordinatore provvederà a verificare il numero di assenze e interverrà contattando le famiglie ove sia necessario. In particolare sarà contattata la famiglia degli allievi che presentano più note disciplinari, specie legate all'uso del cellulare, come previsto dalla circolare di inizio anno. I docenti avranno cura di mettere in atto strategie rimotivazionali sia per quanto riguarda lo studio sia per la convivenza armoniosa e proficua degli studenti.

E' richiesta anche la partecipazione attiva di tutti gli studenti per raggiungere gli obiettivi di cittadinanza attiva ed assicurare il benessere e la crescita di tutti gli elementi del gruppo classe.

Per l'attività di ASL la classe continuerà il progetto ASL redatto in terza per il triennio 2017-20 seguita dal tutor scolastico, prof.ssa De Simone Carmela che ha seguito la componente proveniente dalla IV sez. B nell'a.s. 2018-19

## INDIVIDUAZIONE DI CASI PARTICOLARI

Nella classe sono individuati i seguenti casi particolari: un alunno con programmazione non riconducibile alla programmazione ministeriale e tre alunni per il quale il C.d.c. riconosce una programmazione riconducibile agli obiettivi minimi delle discipline, un'alunna per la quale nel corso dei due anni scorsi è stato predisposto un PdP in quanto ha evidenziato difficoltà linguistiche. Per i suddetti alunni, frequentanti, il C.d.c., analizzata la documentazione a disposizione, gli eventuali aggiornamenti e la situazione di partenza provvede a redigere PEI e PdP.

## FINALITA' Cittadinanza – cultura - competenze

## OBIETTIVI E STRATEGIE

### OBIETTIVI GENERALI

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
7. Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
8. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela
9. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistico, culturali e enogastronomiche del territorio

10. Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere

### OBIETTIVI TRASVERSALI

Il consiglio di classe individua i seguenti obiettivi trasversali alle diverse discipline:

#### Area socio-relazionale:

- Riconoscere i valori umani e sociali insiti nell'esperienza della vita comunitaria;
- Sviluppare lo spirito di collaborazione nell'organizzazione delle varie attività;
- Sviluppare adeguate capacità organizzative.

#### Area operativa:

- Acquisire le competenze professionali specifiche;
- Saper programmare le proprie scelte di vita e di lavoro.

### STRATEGIE E COMPORTAMENTI COMUNI nei confronti della classe

- informare gli studenti e le famiglie degli obiettivi individuati dal C.d.c. e di quelli adottati nell'ambito delle singole discipline, delle modalità di verifica e dei criteri di valutazione;
- instaurare in classe un clima di fiducia e di rispetto reciproco, improntato al dialogo e alla partecipazione attiva da parte degli allievi, che si fonda:
- sulla trasparenza dell'esito di ogni prova, test, verifica in classe, specificando con chiarezza positività e negatività;
- sulla discussione aperta relativa alla progressione nell'apprendimento e alle difficoltà incontrate nel lavoro scolastico;

### STRATEGIE per il sostegno e il recupero

- interventi individualizzati, in orario curricolari;
- unità didattiche di recupero e/o consolidamento dei prerequisiti delle diverse U.D.;
- attivazione delle forme di recupero deliberate dal C.d.D.

## VERIFICHE E VALUTAZIONI

---

### Valutazione

**Diagnostica** test d'ingresso  
correzione dei compiti;  
controllo dei quaderni;  
colloqui e interrogazioni

**Formativa** attraverso gli strumenti per la verifica formativa  
prove strutturate e semistrutturate;  
esercizi individuali e di gruppo;  
discussioni guidate, esercitazioni svolte alla lavagna;attività di laboratorio;  
costruzione di scalette per la produzione orale

**Sommativa** Trimestrale  
-prove orali individuali;  
-prove scritte strutturate e semistrutturate,  
-temi, riassunti, relazioni, -questionari.  
- Relazioni e descrizioni di attività svolte

**Finale** Esito finale

---

tipologia di prova	
<b><i>Prove di tipo tradizionale</i></b>	Italiano, Storia, Inglese, Tedesco, Alimentazione, Matematica, Lab.Acc.Turistica, Dir. e Tecn. Amm., Scienze motorie, Religione

<b>Prove strutturate</b>	Italiano, Storia, Inglese, Tedesco, Alimentazione, Matematica, Lab.Acc.Turistica, Dir. e Tecn. Amm., Scienze motorie, Religione
<b>Prove semistrutturate</b>	Italiano, Storia, Inglese, Tedesco, Alimentazione, Matematica, Lab.Acc.Turistica, Dir. e Tecn. Amm., Scienze motorie, Religione

### STRUMENTI per la VERIFICA FORMATIVA

Il C.d.C individua come strumenti adeguati per il controllo in itinere del processo di apprendimento:

- correzione dei compiti;
- controllo dei quaderni;
- colloqui e interrogazioni;
- prove strutturate e semistrutturate;
- esercizi individuali e di gruppo;
- discussioni guidate, esercitazioni svolte alla lavagna;attività di laboratorio;
- costruzione di scalette per la produzione orale.

Affinché le prove diventino per lo studente occasione di crescita nella conoscenza dei traguardi raggiunti e nell'assunzione consapevole di responsabilità del proprio processo formativo da parte dei docenti:

- le richieste devono essere chiare ed esplicite;
- i contenuti, i tempi, gli obiettivi, le modalità dichiarati;
- i criteri di attribuzione del voto illustrati

Ogni docente specificherà nella propria programmazione le forme che intende adottare, libero di utilizzarne anche altre non indicate qui che si rivelino utili nello specifico della sua disciplina purchè i criteri di valutazione siano noti allo studente prima di affrontare la prova stessa.

### STRUMENTI per la VERIFICA SOMMATIVA

Vengono fissati i seguenti strumenti per il controllo del profitto scolastico ai fini della valutazione:

- prove orali individuali;
- prove scritte strutturate e semistrutturate,
- temi, riassunti, relazioni, questionari.
- Relazioni e descrizioni di attività svolte

## VALUTAZIONE

La valutazione, partendo dai dati delle verifiche, valuta il processo formativo dello studente.

La valutazione, quindi, tiene conto del livello di partenza, dei progressi, delle motivazioni, della continuità e serietà dell'impegno, della qualità della partecipazione, oltre che delle competenze e delle conoscenze acquisite.

Nel processo di valutazione quadrimestrale e finale per ogni alunno sono presi in esame i seguenti fattori interagenti:

- il comportamento,
- il livello di partenza e il progresso evidenziato in relazione ad esso,
- i risultati della prove e i lavori prodotti,
- le osservazioni relative alle competenze trasversali,
- il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate,
- l'interesse e la partecipazione al dialogo educativo in classe,
- l'impegno e la costanza nello studio, l'autonomia, l'ordine, la cura, le capacità organizzative,
- le competenze professionali raggiunte nel settore di indirizzo

DEFINIZIONE DEI CRITERI COMUNI per la corrispondenza tra voti e livelli di conoscenza e abilità

LIVELLI DI COMPETENZA (STANDARD DI APPRENDIMENTO) CORRISPONDENTI AI LIVELLI DI PADRONANZA RAGGIUNTI DAGLI STUDENTI)

LIVELLO	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
LIVELLO AVANZATO C (VOTO 9/10)	Possiede una conoscenza completa e approfondita degli argomenti, delle informazioni e dei termini specifici sia disciplinari che pluridisciplinari, arricchita da contributi personali	-Organizza il lavoro, lavora autonomamente, utilizza le tecniche appropriate, opera con precisione e originalità.  -Espone i contenuti in modo fluido e logico, utilizzando un lessico ricco e appropriato.	-Risolve correttamente i problemi con procedure logiche e chiare, senza alcun errore.  -Rielabora personalmente i contenuti.
	-Possiede una conoscenza completa degli argomenti, delle informazioni e dei termini specifici sia disciplinari che pluridisciplinari.  -Possiede una conoscenza completa degli argomenti, delle informazioni e dei termini specifici disciplinari.	-Organizza il lavoro, lavora autonomamente, utilizza le tecniche appropriate, opera con precisione e originalità.  -Espone i contenuti in modo corretto e appropriato.	-Risolve correttamente i problemi con procedure logiche e chiare, errori e imprecisioni riguardano solo aspetti marginali.  -Rielabora i contenuti.
LIVELLO INTERMEDIO B (VOTO 7/8)	-Possiede una adeguata conoscenza degli argomenti, delle informazioni e dei termini disciplinari specifici	-Utilizza le tecniche e opera con precisione anche se non sempre in completa autonomia.  -Si esprime in modo corretto, anche se talora mnemonico.	-Risolve correttamente i problemi, con procedure valide, anche se a volte si notano imprecisioni e incompletezze.  -Rielabora i contenuti in modo accettabile.



<p>LIVELLO BASE</p> <p>A</p> <p>(VOTO 6)</p>	<p>-Dimostra di possedere sufficienti conoscenze degli argomenti, delle informazioni, dei termini specifici.</p> <p>-Se guidato, riesce a fornire chiarimenti, precisazioni, completamenti.</p>	<p>- Esegue le procedure apprese e opera con accettabile precisione.</p> <p>- Si esprime in modo semplice, anche se talvolta è mnemonico e impreciso rispetto a codici specifici.</p>	<p>-Incontra alcune difficoltà nell'applicazione delle conoscenze.</p> <p>-Risolve i problemi con procedure valide, emergono alcune incertezze-, i passaggi più difficili non vengono superati.</p> <p>-Rielabora semplici contenuti, solo se guidato.</p>
<p>LIVELLO NON RAGGIUNTO</p> <p>O</p> <p>(VOTO INSUFFICIENTE)</p>	<p>-Possiede conoscenze frammentarie, anche riguardo agli elementi essenziali.</p>	<p>- Ha bisogno di essere guidato, ma non sempre ottiene risultati accettabili.</p> <p>- Si esprime in modo impreciso e disordinato.</p>	<p>-Nei problemi commette errori di procedura o non ne trova una valida.</p> <p>-Rielabora a fatica qualche semplice progetto.</p>
	<p>-Possiede conoscenze frammentarie e gravemente lacunose.</p>	<p>- Opera in modo impreciso.</p> <p>- Si esprime con difficoltà, non conosce i termini proposti.</p>	<p>-Nei problemi commette numerosi errori anche gravi, dimostrando di non possedere procedure risolutive.</p> <p>-E' scorretto nei collegamenti.</p>
	<p>Non possiede conoscenze.</p> <p>Lo studio è pressoché nullo.</p>	<p>-Denota disimpegno e ignoranza delle metodiche.</p> <p>-Dimostra di non aver acquisito alcuna abilità.</p> <p>-Non sa esprimersi.</p>	<p>Non sa né vuole svolgere alcuna attività didattica, nemmeno sotto la guida del docente.</p>

## CARICHI MASSIMI DI LAVORO SETTIMANALE

Il C.d.c. si rende disponibile a valutare con attenzione il carico di lavoro degli studenti e a programmare le attività settimanali in modo flessibile, così da non concentrare troppi impegni nella

esigenze didattiche di ciascun docente, dell'orario giornaliero, della programmazione delle prove scritte, di eventuali impegni pomeridiani scolastici o parascolastici, al fine di evitare un carico che possa compromettere i ritmi di apprendimento. In particolare si cercherà di evitare la concomitanza di verifiche scritte; i test strutturati per l'orale e le prove di laboratorio sono esclusi da queste limitazioni, ma nel fissarne le date si terrà conto possibilmente degli impegni settimanali degli allievi. Le date di svolgimento delle verifiche saranno fissate ed annotate nel registro di classe con congruo anticipo.

## ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

Il progetto di alternanza scuola lavoro (ASL) che prosegue dall'a.s. 2017/18 viene condiviso dal C.d.C.

### **Attività extra-curricolari**

La classe parteciperà, per intero o con alcuni elementi, alle iniziative culturali, sociali e sportive proposte dall'Istituto e di seguito elencate.

- Partecipazione a Manifestazioni (come uditori):

Ischia e Angelo Rizzoli presso IPS "V. Telese" il 19/10/2019

De Magistris incontra gli studenti isolani presso IIS "V. Mennella" il 28/10/2019

Convegno col Prof. Sciarelli presso IPS "V. Telese" il 04/11/2019

- Partecipazione a Manifestazioni (servizio di Accoglienza):

Patto strategico per l'isola d'Ischia presso il Palazzo Reale di Ischia il 28/10/2019

- Eventuali attività di orientamento in uscita
- Percorsi culturali
- Visite guidate sul territorio Vesuviano: Scavi di Pompei

A partire dal 4 marzo 2020, è stata organizzata Didattica a distanza (DAD) e rimodulata la programmazione di classe attraverso la scheda di progettazione il cui modello è riportato più avanti. Vengono allegati al presente documento le schede di rimodulazione delle singole discipline.

## 5.2 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (ex ASL):

attività nel triennio ( allegare la documentazione – ad esempio il progetto di classe e fare riferimento alla Relazione ed al P.T.O.F. Capitolo Alternanza scuola-lavoro)

La classe nel suo percorso PCTO (ex ASL) ha avuto come docente tutor, per l'a.s.2019/20, la prof.ssa De Simone Carmela. Il progetto ASL relativo al secondo biennio è stato invece condotto sotto la guida dei seguenti tutor scolastici:

tutor: Rosa Ferrandino per la classe III A (a.s.2017/18) e IV A (a.s.2018/19)

tutor: De Simone Carmela per la classe III B (a.s.2017/18) e IV B (a.s.2018/19)

Di seguito viene riportata una sintesi ed in allegato il progetto integrale.

**Classe: V Sez. Profilo Professionale:** Accoglienza Turistica **triennio 2017/2020**

### IL MANAGEMENT AZIENDALE ATTRAVERSO LE TECNICHE DI REVENUE

<p><i>Analisi dei bisogni</i></p>	<p><i>Si mira a formare figure professionali esperte in MANAGEMENT AZIENDALE, tale da arricchire in maniera innovativa i profili professionali previsti dalla normativa vigente. Visto che il mercato del lavoro richiede sempre di più formazione di tipo manageriale in qualsiasi azienda turistica, si daranno in questo modo opportunità più specifiche e competenze differenziate, agli alunni.</i></p>
<p><i>Analisi delle risorse territoriali</i></p>	<p><i>Strutture ricettive – Agenzie di Viaggio dettaglianti e/o T.O. – Associazioni del settore turistico presenti sul territorio.</i></p>
<p><i>Analisi delle risorse</i></p>	<p><i>La formazione, per la parte teorica, sarà curata da tutti i docenti che lavoreranno in sinergia, dando spazio ai contenuti specifici del progetto</i></p> <p><i>La parte applicativa sarà svolta da esperti esterni del settore alberghiero e informatico</i></p>

<p><i>Obiettivi</i></p>	<p><i>Gli obiettivi da raggiungere con l' Alternanza Scuola-Lavoro è quello di formare un professionista che abbia anche acquisito conoscenze tecnologiche, informatiche, economiche e linguistiche spendibili in ambito nazionale e sovranazionale.</i></p>
<p><i>Tempi di attuazione</i></p>	<p><i>Stage formativo: aprile /maggio</i></p> <p><i>Incontri con esperti: novembre/dicembre/gennaio/febbraio</i></p>
<p><i>Modalità organizzative</i></p>	<p><i>Le attività relative al percorso di ASL saranno così articolate:</i></p> <p><b><i>Stage formativo:</i></b> 100 ore monitorate dai tutor scolastici ed aziendali.</p> <p><b><i>Esperti esterni:</i></b> attività di incontro con esperti del settore e di orientamento distribuite durante il periodo scolastico novembre/febbraio.</p>
<p><i>Monitoraggio</i></p>	<p><i>I tutor scolastici e i tutor aziendali si occuperanno del monitoraggio delle attività sia curricolari che formative.</i></p> <p><i>Gli indicatori per valutare l'efficienza delle procedure e degli strumenti:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <i>Rispetto delle scadenze;</i></li> <li>● <i>Tempestività delle comunicazioni;</i></li> <li>● <i>Funzionalità ed equità dell'orario delle attività formative;</i></li> </ul> <p><i>Gli indicatori per valutare l'efficacia delle iniziative ed il raggiungimento degli obiettivi:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <i>Livello di dispersione;</i></li> <li>● <i>Risultati dell'apprendimento;</i></li> <li>● <i>Acquisizione delle competenze</i></li> </ul>

	<p><i>tecnico-professionali;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Comportamento organizzativo;</i></li> </ul> <p><i>Motivazione e atteggiamenti</i></p>
<p><i>Fase</i></p> <p><i>Comunicazione/Informazione</i></p>	<p><i>Il docente di accoglienza turistica, informa gli studenti sulla valenza e sul significato della frequenza degli stage in strutture ricettive.</i></p> <p><i>Forniscono altresì indicazioni sulle modalità di comportamento, di lavoro e di presentazione delle relazioni finali.</i></p> <p><i>Il referente d'Area, il coordinatore di classe ed il tutor scolastico hanno illustrato obiettivi, tempi, strategie, metodologie del percorso nei vari organi competenti.</i></p>

Il Progetto, concordato con Federalberghi Ischia, è stato inserito nel PTOF e deliberato dagli organi collegiali al terzo anno

III ANNO DOCENTE TUTOR		N ore
Titolo e descrizione del percorso triennale	Ferrandino R.(sez A)/De Simone C (sez.B)  IL MANAGEMENT AZIENDALE ATTRAVERSO LE TECNICHE DI REVENUE	13
Descrizione delle attività svolte	Nel periodo gennaio – maggio, attività in classe e in laboratorio.  Sviluppo di conoscenze tecnologiche, informatiche, economiche e linguistiche spendibili in ambito nazionale e sovranazionale	67
Esperienze svolte in istituto (esperti e pratiche laboratoriali)	Convegni, eventi e manifestazioni. Incontri con esperti di Revenue Management	10 ore esperto
Enti e partners coinvolti nello stage	Hotel S. Valentino, Giardini Poseidon Terme, Navetta Zizzi; Portineria Scuola, Hotel Continental	

	Terme, Hotel Continental Mare, Hotel Marina 10, Agenzia di viaggi Calidus, Agenzia di viaggi Relax, Centro Estetico Picasso	
Descrizione delle attività svolte	<p>Conoscenza dell'ambiente di lavoro e delle sue regole, con conseguente acquisizione di comportamenti idonei all'ambiente stesso</p> <p>Sviluppo di capacità di adattamento e di apprendimento autonomo in situazioni nuove</p> <p>Applicazione delle conoscenze e delle competenze acquisite nell'ambito del percorso scolastico</p> <p>Conoscenza del territorio e delle istituzioni in esso presenti</p>	60
Competenze EQF e di cittadinanza acquisite	Approfondimento e applicazione della legislazione vigente in materia civilistica e fiscale.	

IV ANNO DOCENTE TUTOR	Ferrandino R.(sez A)/De Simone C (sez.B)	N ore
Titolo e descrizione del percorso triennale	IL MANAGEMENT AZIENDALE ATTRAVERSO LE TECNICHE DI REVENUE	208
Descrizione delle attività svolte	<p>Nel periodo gennaio –maggio, attività in classe e in laboratorio.</p> <p>Sviluppo di conoscenze tecnologiche, informatiche, economiche e linguistiche spendibili in ambito nazionale e sovranazionale</p>	78

Esperienze svolte in istituto ( esperti e pratiche laboratoriali)	Convegni, eventi e manifestazioni. Incontri con esperti di Revenue Management	10 ore esperto
Enti e partners coinvolti nello stage	Hotel Pineta Palace (Roma), Hotel S. Valentino, Hotel Gran Paradiso, Hotel Il Moresco, Giardini Poseidon Terme, Navetta Zizzi; Portineria Scuola, Hotel Continental Terme, Hotel Continental Mare, Hotel Villa Durruei, Hotel I Delfini, Hotel Parco delle Agavi, Hotel Saint Raphael, Hotel Mareblu, Hotel Miramare e Castello	
Descrizione delle attività svolte	<p>Programmazione del lavoro in relazione alle risorse economiche e al servizio proposto dall'azienda</p> <p>Applicazione di tecniche di promozione, vendita, informazione e intermediazione alberghiera</p> <p>Valorizzazione e promozione dei servizi dell'impresa turistica-alberghiera unitamente alle risorse storico-artistico, culturali ed enogastronomiche</p>	120
Competenze EQF e di cittadinanza acquisite	<p>Comprensione del linguaggio giuridico e della normativa con particolare riferimento a quella del settore</p> <p>Riconoscere le modalità con cui l'azienda opera nel rispetto della normativa in materia di sicurezza</p>	

V ANNO DOCENTE TUTOR	De Simone C.	N ore
Titolo e descrizione del percorso triennale	IL MANAGEMENT AZIENDALE ATTRAVERSO LE TECNICHE DI REVENUE	147h e 30'
Descrizione delle attività svolte	Sviluppo di conoscenze tecnologiche, informatiche, economiche e linguistiche spendibili in ambito nazionale e sovranazionale	27h e 30'
Esperienze svolte in istituto (esperti e pratiche laboratoriali)	Convegni, eventi e manifestazioni.	
Enti e partners coinvolti nello stage	Hotel S. Valentino, Hotel Gran Paradiso, Hotel Il Moresco, Giardini Poseidon, Terme Hotel Hermitage; Hotel La Pergola, Portineria Scuola, Hotel Continental Terme, Hotel Villa Durruei, Hotel I Delfini, Hotel Saint Raphael, Hotel Miramare e Castello	
Descrizione delle attività svolte	<p>Programmazione del lavoro in relazione alle risorse economiche e al servizio proposto dall'azienda</p> <p>Applicazione di tecniche di promozione, vendita, informazione e intermediazione alberghiera</p> <p>Presentazione della politica aziendale al cliente, anche in lingua straniera</p> <p>Utilizzo della lingua straniera in un'ampia gamma di situazioni professionali anche impreviste, con più forme comunicative</p>	120
Competenze EQF e di cittadinanza acquisite	<p>Saper individuare i diritti e i doveri nel rapporto di lavoro</p> <p>Conoscere le principali forme di contratto aziendale</p>	



### 5.3 Ambienti di apprendimento: Strumenti – Mezzi – Spazi -Tempi del percorso Formativo

Le attività sono articolate in attività d'aula e attività laboratoriali. In particolare il percorso PCTO è di durata triennale e la scansione dei tempi, come dei mezzi e degli strumenti, è indicata nel progetto indicato in allegato.

## 6. ATTIVITÀ E PROGETTI

Durante l'anno, come nei precedenti, gli allievi, in gruppi o nella totalità della classe, hanno aderito a svariate iniziative offerte dalla Scuola finalizzate a:

- a. Valorizzare e potenziare le competenze linguistiche con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea
- b. Incrementare l'alternanza scuola-lavoro ed l'educazione all'imprenditorialità;
- c. Partecipazione a manifestazioni e interscambi culturali, convegni ed eventi, in qualità di uditori o di organizzatori

Il potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali è realizzato attraverso percorsi individualizzati, personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore.

### 6.1 Attività di recupero e potenziamento

Traguardi di competenza	Periodo e durata	Discipline coinvolte
Recupero e potenziamento in itinere	Gennaio-Febbraio	Tutte
Potenziamento di Matematica finalizzato alle prove Invalsi	Gennaio-fine anno, in presenza e in DAD	Matematica

## 6.2 Attività e progetti attinenti a “Cittadinanza e Costituzione

Traguardi di competenza	Esperienze/temi sviluppati nel corso dell'anno	Discipline implicate
<p>Sviluppare lo spirito di osservazione e la disponibilità all'ascolto. Potenziare la capacità di riflessione, di dialogo, di confronto di idee e di esperienze .</p> <p>Analizzare eventi, comportamenti, stati d'animo per acquisire senso di responsabilità attraverso l'immedesimazione. Acquisizione mediata del rispetto delle regole.</p>	<p>Teatro: Gli innamorati di Goldoni 26/11/19</p> <p>Cineforum: Il figlio di Saul 29/01/20</p>	<p>Italiano e Storia</p> <p>Storia</p>
<p>Sviluppare le competenze di cittadinanza attiva, inclusione sociale e occupazione</p>	<p>Lezione sulla Struttura e i principi della Costituzione italiana e le principali cariche dello Stato (Google Meet 21/05/2020)</p>	<p>Storia</p>
<p>Sviluppare le competenze di cittadinanza attiva, inclusione sociale e occupazione</p>	<p>Serie di approfondimenti sulla questione ambientale, l'Unione europea, l'ONU e i diritti fondamentali, i diritti delle donne, bullismo e cyberbullismo.</p>	<p>Storia</p>

<p>La libertà di informazione: norme nazionali e sovranazionali, cattive interpretazioni e buone prassi. Riconoscere le “Fake news”</p>	<p>Visione del video “occhio alla bufala” realizzato dal CICAP. Approfondimento sulle tematiche percettive, emotive e cognitive legate all’informazione, al “pregiudizio di conferma” e alle “camere dell’eco”.</p>	<p>Tecniche di comunicazione e relazione</p>
<p>Prendere coscienza dei fattori essenziali che caratterizzano la civiltà dei paesi di cui si studia la lingua e confrontarli col proprio paese</p>	<p>Die wichtigsten Verfassungsorgane der BRD.  Der Holocaust Gedenktag.  Die Teilung und die Wiedervereinigung Deutschlands und Berlins: Hinweise.</p>	<p>Lingua e civiltà tedesca</p>

### 6.3 Altre attività di arricchimento dell’offerta formativa

Traguardi di competenza	Esperienze/temi sviluppati nel corso dell’anno	Discipline implicate
<p>Potenziare e sviluppare la capacità di analisi dei fenomeni turistici, anche in relazione al territorio di appartenenza.</p>	<p>Ischia e Angelo Rizzoli presso IPS”V.Telese” il 19/10/2019</p>	<p>Diritto e tecniche Amministrative  Laboratorio dei Servizi di Accoglienza turistica</p>

<p>Potenziare e sviluppare la capacità di analisi dei fenomeni turistici, anche in relazione al territorio di appartenenza.</p>	<p>Convegno: De Magistris incontra gli studenti isolani presso IIS "V. Mennella" il 28/10/2019</p>	<p>Diritto e tecniche Amministrative</p> <p>Laboratorio dei Servizi di Accoglienza turistica</p>
<p>Potenziare e sviluppare la capacità di analisi dei fenomeni turistici, anche in relazione al territorio di appartenenza.</p>	<p>Convegno: I rapporti di lavoro nel settore turistico con il prof. Lamberti (UNINA)</p>	<p>Diritto e tecniche Amministrative</p> <p>Laboratorio dei Servizi di Accoglienza turistica</p>
<p>Potenziare e sviluppare la capacità di analisi dei fenomeni turistici, anche in relazione al territorio di appartenenza.</p>	<p>Convegno: il Management delle destinazioni turistiche tenuto dal Prof. Sciarelli presso IPS "V. Telese" il 22/11/2019</p>	<p>Diritto e tecniche Amministrative</p> <p>Laboratorio dei Servizi di Accoglienza turistica</p>
<p>Rafforzare le competenze di base dell'Italiano scritto e parlato, con particolare attenzione alle strutture del linguaggio poetico e alla scrittura narrativa anche in forma collaborativa</p>	<p>Alcuni studenti hanno partecipato al PON di Italiano "Competenze di base"</p>	<p>Italiano</p>

Potenziare e sviluppare la capacità imprenditoriale	Un'alunna ha partecipato al PON "Potenziamento dell' Educazione all'Imprenditorialità"	Diritto e Tecn. Amm.
Sviluppare e ampliare le competenze linguistiche	Partecipazione di un alunno al PON di Spagnolo "Como estas?"	Lingue

#### 6.4 Percorsi interdisciplinari

Traguardi di competenza	Esperienze/temi sviluppati nel corso dell'anno	Discipline implicate
Comprendere i diversi usi dei linguaggi e le tecniche di comunicazione all'interno del contesto storico-sociale	Lezione in presenza prof. Redaelli e Capodanno sulla retorica del regime fascista, il 14/05/2020 (online su Google Meet)	Storia/ Tecniche di comunicazione

#### 6.5 Eventuali attività specifiche di orientamento

Traguardi di competenza	Esperienze/temi sviluppati nel corso dell'anno	Discipline implicate
Potenziare e sviluppare la capacità di analisi dei fenomeni turistici, anche in relazione all'orientamento	Convegno: il Management delle destinazioni turistiche tenuto dal Prof. Sciarelli presso IPS "V.Telese" il 22/11/2019	Diritto e tecniche Amministrative
Orientamento universitario	Programmato e non attuato DPCM 4 Marzo 2020	DTA

## 7.DIDATTICA A DISTANZA

In seguito al decreto-legge 23 febbraio 2020, n. 6, recante misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19", pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 52 del 1° marzo 2020 ed al successivo Dpcm 4 marzo 2020, la programmazione didattica iniziale è stata rimodulata per consentire la DAD attraverso il seguente modello

### 7.1 Modello Rimodulazione della progettazione didattica in DAD

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
<b>Denominazione</b>	
<b>Disciplina</b>	
<b>Competenze mirate</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>assi culturali</i></li><li>• <i>cittadinanza</i></li><li>• <i>professionali</i></li></ul>	
<b>Competenze chiave per l'apprendimento permanente</b> <b>( segnare quali)</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. competenza alfabetica funzionale.</li><li>2. competenza multilinguistica.</li><li>3. competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria.</li><li>4. competenza digitale.</li><li>5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare.</li><li>6. competenza in materia di cittadinanza.</li><li>7. competenza imprenditoriale.</li><li>8. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</li></ol>

<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<b>Destinatari</b>	
<b>Fase di applicazione</b>	Il periodo di sospensione delle attività didattiche
<b>Tempi</b>	
<b>Esperienze attivate</b>	
<b>Materiali di studio proposti</b>	
<b>Tipologia di gestione delle interazioni con gli alunni</b>	
<b>Piattaforme utilizzate (obbligatorio il Registro elettronico)</b>	
<b>Modalità di valutazione formativa</b>	
<b>Personalizzazione per gli alunni Bes (in coordinamento con l'insegnante di sostegno e gli altri docenti del C.d.c.)</b>	

## 7.2 Scheda delle attività DAD del C.d.C.

Durante il periodo di sospensione delle attività didattiche la DAD è stata attivata attraverso la piattaforma ARGO e/o la piattaforma digitale Google Suite Educational, con i suoi diversi applicativi per la condivisione di materiali, l'assegnazione di compiti, le lezioni in video-conferenza e gli incontri telematici a gruppi ristretti

<p style="text-align: center;"><b>Didattica A Distanza</b> <b>SCHEDE DELLE ATTIVITA'</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>CLASSE VTA</b></p>
<p style="text-align: center;"><b>MODALITA' ATTIVATE</b> nel periodo MARZO-MAGGIO 2020 (specificare quali strumenti sono stati utilizzati e in quali discipline)</p>	
<p>CLASSI VIRTUALI attraverso piattaforme ( specificare) <b>Google Suite for Education (Classroom)</b></p>	
<p>VIDEOLEZIONI LIVE (discipline in cui sono state svolte/n.ore settimanali, piattaforme utilizzate) <b>Italiano e Storia, Matematica, Tedesco, Acc. Turistica, DTA, Alimentazione, Psicologia: 1h settimanale</b> <b>Inglese, Religione: 1h con cadenza quindicinale</b>  <b>Potenziamento Matematica:1h ogni venti giorni</b></p>	
<p>Altre modalità di CONDIVISIONE DI MATERIALI E DI INTERAZIONE CON GLI STUDENTI <b>Argo, applicazioni Google, gruppi whatsapp, Facebook, email, telefono</b></p>	
<p>TIPOLOGIA DI MATERIALI CONDIVISI CON GLI STUDENTI <b>Dispense, pptx, Esercizi, link di tutorial, slides/audio, File in Word, Video riassuntivi su youtube, videolezioni registrate</b></p>	
<p>STRUMENTI DI RESTITUZIONE DEI MATERIALI a documentazione delle attività svolte dagli studenti (Argo, email, classi virtuali, altro specificare) <b>Classroom, email personale ed istituzionale, whatsappP</b></p>	



TIPOLOGIA DI MATERIALI PRODOTTI DAGLI STUDENTI a documentazione delle attività svolte

**Esercizi, fogli excel, presentazioni multimediali, relazioni, verifiche semistrutturate, questionari, elaborati scritti, illustrazioni grafiche, test google moduli**

STRATEGIE ATTIVATE PER ALUNNI H O CON BES

**TEST DIFFERENZIATI CON GOOGLE MODULI**

**MAPPE CONCETTUALI**

**PERSONALIZZAZIONE DEL COMPITO**

**PEER TUTORING**

MONITORAGGIO DELLE ATTIVITA' SVOLTE

FREQUENZA E PARTECIPAZIONE DEGLI ALUNNI

**Frequenza assidua e rispetto degli orari ma partecipazione poco attiva**

INTERAZIONE TRA I DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE (tipologia di materiali condivisi tra i docenti, nuclei tematici/UdA oggetto di attività in un'ottica pluridisciplinare /per assi culturali, competenze trasversali/obiettivi specifici)

**Scambio di materiale formativo.Scambio di esperienze professionali con particolare riferimento alle tecnologie didattiche innovative**

PUNTI DI FORZA RILEVATI

**La partecipazione più proficua per alunni con buone competenze tecnologiche**

**Maggiore coinvolgimento degli studenti con problemi di inclusione**

PARTICOLARI CRITICITA' EMERSE

**problemi di connessione - mancanza di dispositivi adeguati**

PROPOSTE E SUGGERIMENTI

**Conferma e potenziamento degli strumenti e delle metodologie utilizzate senza prescindere dai contenuti storico letterari importanti adeguandoli all'uso della DAD.**

**Potenziare percorsi pluridisciplinari per alunni BES**

**Potenziamento di Classroom e in generale dell'uso degli strumenti della Piattaforma Google Suite for Education**

## 8. INDICAZIONI SU DISCIPLINE

### 8.1 Schede informative su singole discipline (competenze – contenuti – obiettivi raggiunti)

<b>DISCIPLINA:ITALIANO</b>	<b>prof.Lorenzo Redaelli</b>
<b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi</li><li>• Utilizza gli strumenti linguistici relativi al settore professionale.</li><li>• Comprende messaggi di genere diverso e di complessità diverse.</li><li>• Si esprime in modo congruo a livello verbale e non verbale, ascoltando gli altri per capirne i bisogni e agire di conseguenza.</li><li>• Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.</li><li>• Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente.</li></ul>
<b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b> <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b>	<b>UdA 1: PRODUZIONE E ANALISI DI TESTI</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Analisi del testo.</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Testo argomentativo o articolo di giornale.</li> <li>• Tema storico.</li> <li>• Tema d'ordine generale.</li> </ul> <p><b>UdA 2: TENDENZE ARTISTICHE DI FINE OTTOCENTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Positivismo.</li> <li>• Marx e il Socialismo scientifico.</li> <li>• Decadentismo.</li> <li>• Naturalismo e Verismo.</li> <li>• Verga: vita e opere: I Malavoglia, Mastro don Gesualdo. Il canone dell'impersonalità, riflessione sul progresso, l'ideale dell'ostrica, narratore popolare anonimo, discorso indiretto libero. Testi letti: <i>Prefazione a L'amante di Gramigna, Prefazione ai Malavoglia, La Lupa, La partenza di 'Ntoni, L'addio di 'Ntoni.</i></li> <li>• Baudelaire e i simbolisti. Testi letti: <i>Corrispondenze, L'albatro, L'uomo e il mare, A una passante, Il vampiro.</i></li> </ul> <p><b>UdA 3: D'ANNUNZIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vita, pensiero e poetica: estetismo, superomismo e panismo. Le opere: Il piacere, Le vergini delle rocce, Alcyone. Testi letti: <i>La pioggia nel pineto.</i></li> </ul> <p><b>UdA 4: PASCOLI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vita, pensiero e poetica: Il fanciullino, il nido, la poetica delle piccole cose, la sessualità negata . Le opere: Il fanciullino, Myrica, Canti di Castelvecchio. Testi letti:</li> </ul>
--	---

*passo del Fanciullino, X agosto, Il gelsomino notturno.*

#### **UdA 5: IL PRIMO NOVECENTO**

- Futurismo e Avanguardie in generale.

#### **UdA 6: PIRANDELLO**

- Vita, pensiero e poetica: La poetica dell'Umorismo, la perdita dell'identità, il teatro. Le opere: L'umorismo, Il fu Mattia Pascal, Uno nessuno e centomila, Novelle per un anno, Sei personaggi in cerca d'autore. Testi letti: *passo de L'umorismo, Prima e seconda premessa de Il fu Mattia Pascal.*

#### **UdA 9: LA POESIA TRA LE DUE GUERRE**

- Ungaretti: vita, la poetica della parola. Le opere: L'Allegria, Sentimento del tempo, Il dolore. Testi letti: *In memoria, Il porto sepolto, Veglia, Fratelli, Sono una creatura, I fiumi, San Martino del Carso, Mattina, Soldati, La madre, Non gridate più, Natale.*
- Montale: vita, il male di vivere, il correlativo oggettivo. Le opere: Ossi di seppia, Le occasioni, La Bufera e altro, Satura. Testi letti: *I limoni, Non chiederci la parola, Merigiare pallido e assorto, Spesso il male di vivere ho incontrato, Ti libero la fronte dai ghiaccioli, Non recidere forbice quel volto, Ho sceso dandoti il braccio.*

<p><b><u>ABILITA':</u></b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Utilizzare la lingua italiana, sapendosi esprimere in forma scritta e orale con chiarezza e proprietà in relazione ai diversi contesti e scopi.</li> <li>2.Sviluppare strategie di comunicazione in contesti professionali.</li> <li>3.Redigere tipologie di testi in ambiti professionali</li> <li>4.Utilizzare linguaggi settoriali nella comunicazione professionale.</li> <li>5. Produrre testi scritti di diversa tipologia con caratteristiche di documentazione/informazione e di argomentazione.</li> <li>6.Avere coscienza della storicità della lingua italiana e delle varietà d'uso dell'italiano odierno.</li> <li>7.Cercare, selezionare e usare fonti e documenti.</li> <li>8.Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura orientandosi tra testi e autori fondamentali.</li> <li>9.Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali in una prospettiva interculturale.</li> </ol>
<p><b><u>METODOLOGIE:</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Lezione frontale;</li> <li>● Lezione interattiva;</li> <li>● Lavori di gruppo;</li> <li>● Laboratorio multimediale.</li> <li>● Flipped classroom</li> <li>● Brainstorming</li> <li>● Video lezioni</li> <li>● Presentazioni multimediali</li> <li>● Problem solving</li> <li>● Test su Google Moduli</li> </ul>

## CRITERI DI VALUTAZIONE

### A) VERIFICA

#### 1. STRUMENTI PER LA VERIFICA FORMATIVA

Colloqui orali, prove strutturate, prove semi strutturate, questionari, prove scritte di tipo “tradizionale”, esposizioni di tipo orale in modalità “flipped classroom”.

#### 2. STRUMENTI PER LA VERIFICA SOMMATIVA

Gli strumenti usati, sono, elencati per tipo di valutazione:

- Valutazione orale: interrogazioni, esposizione orale in modalità flipped classroom.
- Valutazione scritta: prove scritte, caratteristiche della materia (risoluzione di problemi, temi, progettazione), test su Google Moduli.

### B) VALUTAZIONE

L'accertamento dei progressi compiuti dagli studenti rispetto ai livelli di partenza accompagna costantemente l'itinerario didattico. Il controllo, cioè, non è effettuato soltanto al termine del percorso conducente al conseguimento degli obiettivi, ma anche durante ogni sua fase di svolgimento. Si procede alla verifica attraverso prove oggettive, interrogazioni, discussioni e composizioni scritte sugli argomenti trattati. In sede di valutazione finale si terrà conto del punto di partenza e dei progressi compiuti dagli studenti, nel rispetto dei criteri dettati dal Collegio dei docenti.

Nella valutazione finale si terrà conto:

- della puntualità nell'esecuzione dei compiti assegnati;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• del conseguimento degli obiettivi didattici quali la conoscenza raggiunta, le capacità espressive, le capacità d'analisi e di sintesi dimostrate attraverso le verifiche orali e scritte;</li> <li>• dei comportamenti "sociali": impegno, partecipazione al lavoro in classe e a distanza, frequenza, stile di relazione. Questi ultimi elementi saranno valutati anche ai fini della proposta al Consiglio di assegnazione del voto di condotta.</li> </ul>
<p><b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libri di testo: AA.VV., <i>Il Rosso e il Blu</i>, Mondadori.</li> <li>• Testi per la letteratura settoriale (brani, poesie, saggi)</li> <li>• Visione di documentari attraverso l'utilizzo della LIM o su Google Meet</li> <li>• Compiti e materiale su Google Classroom</li> <li>• Dizionari</li> <li>• Video lezioni su YouTube</li> <li>• Presentazioni multimediali</li> <li>• Quiz su Google Moduli</li> </ul>

<p><b>DISCIPLINA:STORIA</b></p>	<p><b>prof.Lorenzo Redaelli</b></p>
<p><b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u></b></p>	<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Ricerca e individua le caratteristiche del mercato del settore turistico ed enogastronomico. Rileva e distingue le</p>

	risorse locali, nazionali ed internazionali afferenti al proprio settore professionale.
<p><b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b></p> <p><b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b></p>	<p><b>UdA 1: LA BELLE ÉPOQUE E LA PRIMA GUERRA MONDIALE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● La società di massa.</li> <li>● L'età giolittiana (Le origini del giolittismo, Il doppio volto di Giolitti, Il movimento cattolico e il Patto Gentiloni, l'impresa di Libia: un nuovo progetto imperialista).</li> <li>● La Prima guerra mondiale: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Le cause della guerra</li> <li>○ L'illusione di una guerra-lampo</li> <li>○ Il Fronte occidentale: la guerra di trincea</li> <li>○ Il Fronte turco</li> <li>○ Il Fronte orientale</li> <li>○ L'intervento dell'Italia: interventisti e neutralisti</li> <li>○ L'intervento degli Stati Uniti</li> <li>○ La crisi del 1917</li> <li>○ Disfatta degli imperi centrali</li> </ul> </li> </ul> <p><b>UdA 2: L'EPOCA DEI TOTALITARISMI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Il primo dopoguerra (La conferenza di Parigi e il ruolo degli Stati Uniti, I "14 punti" di Wilson, Il Trattato di Versailles).</li> <li>● La Rivoluzione russa e lo stalinismo: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Dalla rivoluzione di febbraio all'ottobre bolscevico.</li> <li>○ L'organizzazione della nuova repubblica socialista.</li> <li>○ L'involuzione totalitaria dell'URSS.</li> <li>○ Il «terrore» degli anni '30: dalle grandi purghe ai piani quinquennali per</li> </ul> </li> </ul>



l'industrializzazione  
«forzata» del paese.

- Il fascismo:
  - Le conseguenze sociali, politiche ed economiche della Grande Guerra.
  - Ceti medi e movimento operaio. Il reducismo. Il mito della «vittoria mutilata».
  - La fondazione dei Fasci di combattimento e lo squadristo.
  - La marcia su Roma.
  - Le elezioni del 1924 e il delitto Matteotti.
  - Il discorso del 3 gennaio del 1925 e l'instaurazione della dittatura.
  - La fascistizzazione del paese.
  - L'organizzazione del consenso e gli sviluppi del fascismo negli anni '20 e '30.
  
- La crisi del '29.
- Il nazismo:
  - Le radici di una tragedia.
  - L'utopia nazional-razzista: Hitler e il «Mein Kampf».
  - L'organizzazione del regime.
  - Gli ebrei e la purificazione della razza
  - Il militarismo aggressivo e lo «spazio vitale».
  - Prodromi del secondo conflitto mondiale: l'anschluss dell'Austria e il congresso di Monaco.

	<p><b>UdA 3: LA SECONDA GUERRA MONDIALE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Il patto Molotov-Ribbentrop e l'invasione della Polonia.</li> <li>● La prima fase del conflitto e l'entrata in guerra dell'Italia.</li> <li>● Dalla battaglia d'Inghilterra all'invasione dell'URSS. Stalingrado.</li> <li>● Il fronte del Pacifico: l'espansionismo giapponese e l'imperialismo americano.</li> <li>● I disastri italiani in Africa e nei Balcani. L'odissea della campagna di Russia.</li> <li>● Il 1943: l'armistizio dell'8 settembre. Gli angloamericani in Sicilia. La repubblica di Salò e la lotta partigiana.</li> <li>● La controffensiva sovietica e la riconquista dell'Europa orientale.</li> <li>● Lo sbarco in Normandia e la ritirata tedesca. Le bombe atomiche americane sul Giappone.</li> </ul> <p><b>UdA 4: L'ITALIA NEL DOPOGUERRA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● La Costituzione</li> <li>● Il boom economico</li> </ul>
<p><b><u>ABILITA':</u></b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Collocare gli eventi secondo le corrette coordinate spazio-temporali.</li> <li>2. Cogliere relazioni significative tra fenomeni, eventi e concetti con particolare attenzione agli elementi di affinità-continuità e diversità-discontinuità.</li> </ol>

	<p>3. Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità.</p> <p>4. Utilizzare fonti e documenti.</p>
<p><b><u>METODOLOGIE:</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Lezione frontale;</li> <li>● Lezione interattiva;</li> <li>● Lavori di gruppo;</li> <li>● Laboratorio multimediale.</li> <li>● Flipped classroom</li> <li>● Brainstorming</li> <li>● Video lezioni</li> <li>● Presentazioni multimediali</li> <li>● Problem solving</li> <li>● Test su Google Moduli</li> </ul>
<p><b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE</u></b></p>	<p>A) VERIFICA</p> <p>1. STRUMENTI PER LA VERIFICA FORMATIVA</p> <p>Colloqui orali, prove strutturate, prove semi strutturate, questionari, esposizioni di tipo orale in modalità “flipped classroom”.</p> <p>2. STRUMENTI PER LA VERIFICA SOMMATIVA</p> <p>Gli strumenti usati, sono, elencati per tipo di valutazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valutazione orale: interrogazioni, esposizione orale in modalità flipped classroom.</li> <li>• Valutazione scritta: prove scritte, caratteristiche della materia (risoluzione di problemi, temi, progettazione), test su Google Moduli.</li> </ul> <p>B) VALUTAZIONE</p> <p>L'accertamento dei progressi compiuti dagli studenti rispetto ai livelli di partenza</p>

	<p>accompagna costantemente l'itinerario didattico. Il controllo, cioè, non è effettuato soltanto al termine del percorso conducente al conseguimento degli obiettivi, ma anche durante ogni sua fase di svolgimento. Si procede alla verifica attraverso prove oggettive, interrogazioni, discussioni e composizioni scritte sugli argomenti trattati. In sede di valutazione finale si terrà conto del punto di partenza e dei progressi compiuti dagli studenti, nel rispetto dei criteri dettati dal Collegio dei docenti.</p> <p>Nella valutazione finale si terrà conto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● della puntualità nell'esecuzione dei compiti assegnati;</li> <li>● del conseguimento degli obiettivi didattici quali la conoscenza raggiunta, le capacità espressive, le capacità d'analisi e di sintesi dimostrate attraverso le verifiche orali e scritte;</li> <li>● dei comportamenti "sociali": impegno, partecipazione al lavoro in classe e a distanza, frequenza, stile di relazione. Questi ultimi elementi saranno valutati anche ai fini della proposta al Consiglio di assegnazione del voto di condotta.</li> </ul>
<p><b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Libri di testo: V. Calvani, <i>Una Storia per il futuro</i>, Mondadori</li> <li>● Testi di storia settoriale (brani, poesie, saggi)</li> <li>● Visione di documentari attraverso l'utilizzo della LIM o su Google Meet</li> <li>● Compiti e materiale su Google Classroom</li> <li>● Mappe concettuali</li> <li>● Video lezioni su YouTube</li> <li>● Presentazioni multimediali</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quiz su Google Moduli</li> </ul>
--	---

<b>DISCIPLINA: MATEMATIC e POTENZIAMENTO</b>	<b>prof.ssa Maria Trani e prof. Stefano Oliva</b>
<b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u></b>	<p>1- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</p> <p>2- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastonomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p> <p>3- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi</p> <p>4- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p> <p>5- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>6- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto</p> <p>7- Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera</p> <p>8- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in</p>

	<p>relazione alle richieste dei mercati e della clientela</p> <p>9- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistico, culturali e enogastronomiche del territorio</p> <p>10-Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere</p>
<p><b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b> <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b></p>	<p><b>MODULO 1: FUNZIONI E STUDIO DI FUNZIONE</b> Classificazione, Domini. Asintoti. Zeri. Segno. Limiti e continuità. Tipologie di discontinuità</p> <p><b>MODULO 2: DERIVATE E APPLICAZIONI</b> Interpretazione geometrica della derivata. Monotonia. Massimi e minimi. Cenni su concavità e flessi. Grafico probabile. Analisi qualitativa di un grafico di funzione. Ciclo di vita del prodotto. Break-even point</p> <p><b>MODULO 3: STATISTICA E PROBABILITA'</b> Calcolo Combinatorio· Definizioni probabilistiche</p> <p><b>MODULO 4 IN DAD: STUDIO DI FUNZIONE E STATISTICA AL TEMPO DEL CORONAVIRUS</b> Distribuzioni statistiche. Indici statistici. Andamenti esponenziali. Modello SIR di Kermack e Mc Kendrick</p>
<p><b><u>ABILITA':</u></b></p>	<p>Saper rivedere a livello intuitivo il passaggio dall'insieme dei numeri razionali all'insieme dei numeri reali. Saper interpretare il grafico di una funzione</p>

	<p>Saper riconoscere e classificare funzioni analitiche</p> <p>Determinare l'insieme di definizione di una funzione</p> <p>Stabilire le principali caratteristiche di una funzione</p> <p>Individuare gli zeri e stabilire gli intervalli di positività di una funzione</p> <p>Saper tradurre in un grafico o leggere su un grafico le caratteristiche di una funzione</p> <p>Saper riformulare le definizioni di limite di una funzione nei diversi casi possibili</p> <p>Stabilire la continuità di una funzione e le varie tipologie di discontinuità</p> <p>Saper individuare gli asintoti</p> <p>Saper calcolare la derivata di una funzione, applicando i teoremi sulle derivate</p> <p>Determinare i punti di massimo, di minimo</p> <p>Studiare e rappresentare il grafico di una funzione</p> <p>Saper fare lo spoglio dei dati di una rilevazione</p> <p>Saper rappresentare distribuzioni di frequenze con tabelle e grafici</p> <p>Saper calcolare i principali indici statistici. Distinguere tra diverse tipologie di eventi e di operazioni tra eventi</p> <p>Conoscere le diverse definizioni di probabilità</p> <p>Calcolare la probabilità di un evento rispetto ai dati di un problema</p> <p>Saper calcolare la probabilità in giochi di sorte</p> <p>Saper i concetti di calcolo combinatorio</p> <p>Saper distinguere tra combinazioni, permutazioni e disposizioni</p>
<p><b><u>METODOLOGIE:</u></b></p>	<p>Lezione frontale, LIM, problem solving, risoluzione di problemi della realtà quotidiana, esercitazioni, lavoro di gruppo, uso di supporto informatico con uso di Excel e programmi liberi. Esercitazioni su problemi tipo INVALSI.</p>

	Uso di google Moduli e piattaforma G Suite
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE</u></b>	<p>Verifiche scritte</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● A risposta aperta</li> <li>● Strutturate</li> <li>● Semistrutturate</li> </ul> <p>Verifiche orali</p> <p>Valutazione :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● per competenze</li> <li>● della capacità di lavorare in gruppo compito assegnato</li> <li>● dei progressi nel percorso di appre</li> </ul> <p>La griglia di valutazione utilizzata è quella approvata in Collegio dei Docenti</p> <p>Griglia di Valutazione in DAD approvata in Collegio dei Docenti</p>
<b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI</u></b>	<p>Libri di testo:</p> <p>1) In adozione nella classe quinta</p> <p>TITOLO:Calcoli e TEOREMI Statistica e Probabilità</p> <p>AUTORE: MARZIA RE FRASCHINI-GABRIELLA GRAZZI-CARLA MELZANI</p> <p>EDITORE : Atlas</p> <p>2) In possesso dalla classe terza:</p> <p>TITOLO:Calcoli e TEOREMI Matematica Finanziaria</p>



	<p>AUTORE: MARZIA RE FRASCHINI-GABRIELLA GRAZZI-CLAUDIA SPEZIA</p> <p>EDITORE : Atlas</p> <p>Dispense fornite dal docente, pptx, video tutorial da youtube.</p> <p>Plotter online, foglio Excel. Piattaforma Google Suite in DAD. Esercizi Moduli google</p>
--	--

<b>DISCIPLINA LINGUA E CIVILTÀ TEDESCA</b>	<b>prof.ssa Giovanna Di Noto</b>
<b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u></b>	<p>1- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</p> <p>2- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p> <p>3- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p> <p>4- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>5- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>6- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p>

	<p>7- Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.</p> <p>8- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.</p> <p>9- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistico, culturali e enogastronomiche del territorio.</p> <p>10-Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.</p>
<p><b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b></p> <p><b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b></p>	<p><b><u>MODULO 1: RECUPERO/POTENZIAMENTO DEI PREREQUISITI</u></b></p> <p><b>Hotelbeschreibungen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Stadthotels</li> <li>● Strandhotels</li> <li>● Kurhotels</li> </ul> <p><b>Korrespondenz:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Bitte um Angebot (Privat bei Hotel)</li> <li>● Angebot (Hotel an privat)</li> <li>● Angebot (Hotel an Reiseveranstalter)</li> </ul> <p><b><u>MODULO 2: AUSFLUGS- UND REISEPROGRAMME</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Reiseprogramme: Wortschatz</li> <li>● Sieben Tage in Berlin</li> </ul> <p><b>Kunststädte</b></p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Die Insel Ischia</li> <li>● Berlin</li> <li>● Die Hauptsehenswürdigkeiten Roms</li> <li>● Die Sehenswürdigkeiten von Florenz</li> </ul> <p><b>MODULO 3: <u>LANDESKUNDE</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Deutschland: allgemeiner Überblick</li> <li>● Die wichtigsten Verfassungsorgane</li> <li>● Parteien im Bundestag</li> <li>● Die Teilung und die Wiedervereinigung Deutschlands und Berlins: Hinweise</li> <li>● Berliner Sehenswürdigkeiten</li> <li>● Der Holocaust Gedenktag</li> <li>● Visione DVD: "Il muro di Berlino"</li> <li>● Visione foto delle attrattive di Berlino</li> </ul>
<p><b><u>ABILITA':</u></b></p>	<p>Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro</p> <p>Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico-alberghiera</p> <p>Utilizzare il lessico dei settori turistici e alberghieri, compresa la nomenclatura internazionale codificata</p> <p>Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti nella lingua straniera relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa</p> <p>Riconoscere la dimensione culturale ed interculturale della lingua.</p>
<p><b><u>METODOLOGIE:</u></b></p>	<p>Metodo funzionale-comunicativo  Metodo grammaticale-traduttivo  Cooperative Learning  Discussione  Didattica laboratoriale  Lezione frontale</p>

	<p>Problem solving          Simulazione/Role playing          Insegnamento individualizzato</p>
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE</u></b>	<p>Oggettiva mediante griglie di valutazione, sia per le verifiche scritte che orali;</p> <p>la valutazione ha tenuto conto di interesse, impegno, partecipazione al dialogo educativo, metodo di studio, assiduità nella frequenza, socializzazione</p>
<b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI</u></b>	<p>Libro di testo “Reiseprogramm” ed. Poseidonia Scuola, fotocopie, materiale autentico, appunti, depliant, CD-audio, LIM, ricerche in Internet, schede, tabelle;</p> <p>Piattaforma Google Suite Educational per la DAD.</p>

<b>DISCIPLINA: LINGUA E CIVILTÀ' INGLESE</b>	<b>prof.ssa Oriana Jannelli</b>
<b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u></b>	<p>Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER);</p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più</p>

	<p>appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p>
<p><b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b></p> <p><b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b></p>	<p><b>Module1–Grammar:</b> simple/present continuous, Past simple WH Question, Past simple continuous, Present perfect, Future tenses.</p> <p><b>Module 2 - ON THE ROADS TO EUROPE</b></p> <p>Unit 1 – Travel knowledge Introduce a country / region, Plan a region / country itinerary, Introduce a town, Plan a sightseeing tour</p> <p>Unit 2 – On the continent Climatic and time zones</p> <p>Unit3 – In the UK The United Kingdom, the British isles, Great Britain The great British destination, London sightseeing Black taxi tour of London, Tales from Wales, Scotland.</p>
<p><b><u>ABILITA':</u></b></p>	<p>Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari inerenti la sfera personale e sociale, lo studio o il lavoro, utilizzando anche strategie compensative.</p> <p>Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, anche a carattere professionale, scritte, orali o multimediali.</p> <p>Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di brevi testi relativamente complessi, riguardanti</p>

	<p>argomenti di interesse personale, d'attualità o il settore d'indirizzo.</p> <p>Produrre testi brevi, semplici e coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni e descrivere esperienze ed eventi di interesse personale, d'attualità o di lavoro.</p> <p>Utilizzare lessico ed espressioni di base per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, , narrare esperienze e descrivere avvenimenti e progetti.</p> <p>Utilizzare i dizionari mono e bilingui, compresi quelli multimediali, ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.</p> <p>Riconoscere la dimensione culturale e interculturale della lingua.</p>
<p><b><u>METODOLOGIE:</u></b></p>	<p>Metodo funzionale-comunicativo. Lezioni frontali, pair work e group work., cooperative learning. Videolezioni di riepilogo e potenziamento</p>
<p><b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE</u></b></p>	<p>Le verifiche sia orali che scritte e si sono svolte per lo più alla fine di ogni modulo per misurare le competenze di ricezione, interazione, produzione sia scritte che orali : listening test – language test (grammar – situations-vocabulary) – reading and writing test – speaking test. Le prove sono state strutturate in modo da consentire una valutazione obiettiva, mediante l'assegnazione di un punteggio fisso (indicato alla fine dell'esercizio) per ciascuna risposta corretta o da griglia allegata per le prove semistrutturate.</p> <p>Lo sviluppo delle capacità comunicative è valutato in riferimento</p>

	<p>al livello di partenza ed alle capacità individuali.</p> <p>Le prove orali comprendono interventi corali ed interrogazioni di più ampio respiro e per la loro valutazione ci si atterrà ai criteri oggettivi della griglia approvata dal Consiglio di Classe e dal Collegio Docenti.</p> <p>Tutte le valutazioni sono state effettuate secondo i dettami della C.M. n. 94 del 18.10.11.</p>
<p><b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI</u></b></p>	<p>Testo: <b>O. Cibelli “On the roads” Ed. Clitt</b></p> <p>Libro di testo, Laboratorio linguistico,, cd player, LIM, Internet, schede, tabelle, mappe concettuali, fotocopie. Materiale autentico tratto da giornali e riviste. Videolezioni, piattaforma Gsuite.</p>

<p><b>DISCIPLINA: DIRITTO. e TECNICHE AMMINISTRATIVE</b></p>	<p><b>prof.ssa Maria Messina</b></p>
<p><b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste del mercato.</li> <li>-Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati.</li> <li>-Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi.</li> <li>-Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti di accoglienza turistico-alberghiera..</li> <li>-Utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del</li> </ul>

	<p>servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Applicare la normativa in materia di sicurezza</li> <li>–Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</li> </ul>
<p><b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b></p> <p><b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b></p>	<p><b>IL MERCATO TURISTICO</b></p> <p>Il mercato turistico internazionale: i caratteri del turismo; i fattori che influenzano il turismo internazionale; le dinamiche del turismo internazionale</p> <p>Gli organismi e le fonti normative internazionali: i diversi organismi internazionali; gli organi dell’Unione Europea; le fonti normative internazionali e comunitarie</p> <p>Il mercato turistico nazionale</p> <p>I principali strumenti di analisi del mercato turistico interno: gli indicatori della dimensioni della domanda e dell’offerta e gli indicatori economici</p> <p>La bilancia turistica</p> <p>Le dinamiche del turismo in Italia</p> <p>Gli organismi e le fonti normative: gli organismi interni;le fonti normative interne</p> <p><b>IL MARKETING</b></p> <p>Il marketing: aspetti generali; differenza tra marketing strategico e marketing operativo</p> <p>Il marketing turistico: il marketing dei servizi e sue caratteristiche; il marketing privato, il marketing pubblico, il marketing integrato</p> <p>Il marketing strategico: le fasi; le fonti informative; l’analisi interna - quota di</p>



	<p>mercato, market share, fair share;  l'analisi della concorrenza; l'analisi della domanda; la segmentazione; il target; il posizionamento; gli obiettivi strategici</p> <p>Il marketing operativo: le leve del marketing mix; analisi del prodotto, del prezzo, della distribuzione e della comunicazione; il ciclo di vita del prodotto</p> <p>Il marketing relazionale</p> <p>Il web marketing: aspetti generali; gli strumenti del web marketing</p> <p>Il marketing plan: aspetti generali</p> <p>L'elaborazione del marketing plan di una piccola impresa</p> <p>L'elaborazione del marketing plan di un'impresa medio /grandi</p> <p><b>PIANIFICAZIONE,  PROGRAMMAZIONE E  CONTROLLO DI GESTIONE</b></p> <p>La pianificazione e la programmazione</p> <p>L'analisi SWOT</p> <p>La vision e la mission dell' impresa</p> <p>Rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale</p> <p>Il vantaggio competitivo</p> <p>Il controllo di gestione: le funzioni</p> <p>Il budget: aspetti generali; le diverse tipologie di budget; differenze tra il bilancio di esercizio e il budget</p> <p>Budget di esercizio: budget degli investimenti, budget economico, budget finanziario</p> <p>Il budget economico di un' impresa ricettiva- compilazione</p> <p>Il controllo budgetario</p> <p>Il business plan: aspetti generali; il contenuto del business plan</p>
--	---

	<p>Il business plan di un' impresa ricettiva-compilazione</p> <p><b>LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO:</b></p> <p>Le norme sulla costituzione dell'impresa</p> <p>Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro: aspetti generali</p>
<p><b><u>ABILITA':</u></b></p>	<p>Identificare le caratteristiche del mercato nazionale</p> <p>Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche</p> <p>Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato</p> <p>Individuare la normativa internazionale e comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica</p> <p>Utilizzare le tecniche di marketing</p> <p>Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche</p> <p>Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato.</p> <p>Distinguere le caratteristiche del mercato turistico</p> <p>Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistica</p> <p>Individuare fasi e procedure per redigere un business –plan</p> <p>Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento.</p>

	Individuare la normativa internazionale/comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica.
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	Lezioni frontali Cooperative learning Problem solving Discussione Didattica laboratoriale
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE</u></b>	Le verifiche, sia orali che scritte, sono state effettuate con scansione periodica. Tutte le valutazioni sono state effettuate secondo i dettami della C.M. n. 94 del 18.10.11.
<b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI</u></b>	libro di testo: <b>S. Rascioni F. Ferriello</b> <b>“Gestire le imprese ricettive”</b> <b>Editore Tramontana</b> materiali multimediali riviste di settore approfondimenti con altri testi Per la DAD: google meet, google classroom, registro elettronico - bacheca, gmail

<b>DISCIPLINA: Lab. ACC. TURISTICA</b>	<b>prof.ssa Carmela De Simone</b>
<b><u>COMPETENZE E RAGGIUNTE alla fine dell'ann</u></b>	<b><u>Assi culturali:</u></b>  SAPER COGLIERE CRITICAMENTE I MUTAMENTI CULTURALI, SOCIALI, ECONOMICI E TECNOLOGICI CHE INFLUISCONO SULL'EVOLUZIONE DEI BISOGNI E SULL'INNOVAZIONE DEI PROCESSI DI SERVIZIO.

	<p><b><u>Competenze di cittadinanza</u></b></p> <p>CONTESTUALIZZAZIONE DELLE ESPERIENZE DELLO STUDENTE ATTRAVERSO IL RAPPORTO CON IL TERRITORIO, L'ANALISI E L'INTERPRETAZIONE DEI CASI, DATI E TESTIMONIANZE, PER RICONOSCERE E RICONOSCERSI NEL SISTEMA DI REGOLE A TUTELA DELLA PERSONA, DELLA COLLETTIVITA'.</p> <p><b><u>Competenze professionali</u></b></p> <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>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;</p> <p>applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla 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>padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza.</p>
--	---

**CONOSCENZE o CONTENUTI**

**TRATTATI:**

**(anche attraverso UDA o moduli)**

Le imprese e le società.

Le strutture di ricerca e offerta lavoro: tradizionali e informatici.

Il curriculum vitae e il colloquio di lavoro. Principali software per la gestione booking diretto e indiretto.

I Global Distribution System e le problematiche ivi connesse.

Gli intermediari nel WEB: figure e problematiche.

I contratti di collaborazione fra intermediari e strutture ricettive.

Gestione della vendita delle diverse tipologie di pacchetto turistico. Stesura di pacchetti e preventivi di eventi che valorizzano gli elementi tipici del territorio (enogastronomia, cultura, percorsi sostenibili).

La comunicazione istituzionale di eventi.

La collaborazione fra istituzioni territoriali e strutture ricettive per la progettazione di eventi atti alla valorizzazione di elementi culturali ed enogastronomici

Caratteristiche della destinazione turistica ai fini della valorizzazione di aspetti della cultura locale.

Tecniche di realizzazione e di vendita di un pacchetto turistico internazionale. Legge sull'igiene e la sicurezza nelle aree produttive.

La normativa sulla sicurezza.

Concetto di efficienza ed efficacia produttiva.

Le ricerche di mercato come fonte di informazione strategica per il miglioramento qualitativo aziendale: analisi. Customer Relationship Management: comunicazione con il cliente e fidelizzazione. Panorama attuale delle forme di accoglienza turistica locale, nazionale e internazionale.

Analisi di dati relativi al settore (tabelle ISTAT ecc.) relativo al flusso turistico locale, nazionale, internazionale.

Le figure professionali emergenti e richieste nel settore.

Interpretare i dati statistici e di mercato ai fini dell'individuazione dei bisogni dei clienti delle tendenze del mercato internazionale Il sito come strumento di vendita dei servizi turistico-alberghieri.

Percorso figurativo nel web ai fini della vendita dei servizi.

Le strategie comunicative via web. Conoscere gli organi del turismo nazionali ed internazionali

Conoscere le certificazioni di qualità.

<p><b><u>ABILITA':</u></b></p>	<p>Simulare la gestione dei servizi e i ruoli in relazione ai livelli di responsabilità. Riconoscere le modalità con cui l'azienda opera nel rispetto della normativa in materia di sicurezza. Analizzare i siti Web delle organizzazioni turistiche internazionali. Individuare i cambiamenti che il mercato globale del prodotto ha sull'operatività e sulla struttura aziendale.</p> <p>Collegare i fenomeni storici del turismo con le evoluzioni dei servizi di ospitalità.</p> <p>Riconoscere le nuove tendenze del settore dell'ospitalità e del turismo.</p> <p>Individuare i cambiamenti che il mercato globale del prodotto sull'operatività e sulla struttura dell'azienda.</p> <p>Analizzare il mercato turistico ed individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo.</p> <p>Gestire la fidelizzazione dei clienti mediante la programmazione di iniziative di customer care e di customer satisfaction</p> <p>Elaborare progetti per la distribuzione del prodotto turistico attraverso canali diversi.</p> <p>Utilizzare strategie di vendita nel proporsi al cliente, valorizzando il prodotto/servizio offerto, in particolare per le risorse turistico enogastronomiche del territorio in cui si opera.</p>
<p><b><u>METODOLOGIE:</u></b></p>	<p>Video lezione settimanale – pubblicazione e condivisione materiale didattico- restituzione compiti corretti e valutati – approfondimenti verbali – questionari scritti e corretti in forma collettiva</p> <p>Discussioni guidate: dialogo e dibattito in classe.</p> <p>Laboratorio: attività applicative ed esercitazioni pratiche, problem solving, role playing.</p> <p>Prove scritte: questionari e tabelle.</p> <p>I criteri metodologici individuati sono:</p>

	<p>Valorizzare l'esperienza e le conoscenze degli alunni.</p> <p>Attuare interventi adeguati nei riguardi della diversità.</p> <p>Favorire l'esplorazione e la scoperta. Incoraggiare l'apprendimento.</p> <p>Promuovere la consapevolezza del proprio modo di apprendere al fine di imparare ad imparare.</p> <p>Cercare di realizzare percorsi di laboratorio</p>
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE</u></b>	<p>Si è mirato a favorire un clima di classe sereno e positivo e a valorizzare il processo di apprendimento e non solo il prodotto/risultato.</p> <p>Strumenti: dialogo, questionari, video, audio, relazioni, ricerche on line.</p>
<b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI</u></b>	<p>Libro di testo in adozione</p> <p>Slides</p> <p>Link di Google</p>

<b>DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	<b>prof.ssa Paola Donnarumma</b>
<b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;</li> <li>• valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;</li> <li>• applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;</li> <li>• adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela;</li> <li>• predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in</li> </ul>

	<p>relazione a specifiche necessità dietologiche;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento;</li> <li>● riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo;</li> </ul>
<p><b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b></p> <p><b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b></p>	<p><b>1. CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Scopo della conservazione e principali tecniche di conservazione;</li> <li>● Fattori di crescita dei microrganismi e shelf-life di un prodotto;</li> <li>● Le principali trasformazioni che sul piano nutrizionale subiscono gli alimenti conservati;</li> <li>● I metodi fisici di conservazione: uso del freddo (refrigerazione, congelamento, surgelazione), uso del calore (pastorizzazione, sterilizzazione), sottrazione d'acqua (concentrazione, essiccamento, liofilizzazione); uso delle radiazioni (raggi UV e raggi X), modificazioni dell'atmosfera (CAP, MAP e sottovuoto);</li> <li>● Metodi chimici di conservazione: con sostanze chimiche naturali (sale, aceto, olio, zucchero, alcol etilico), con additivi chimici;</li> <li>● Metodi fisico-chimici di conservazione (l'affumicamento) e metodi biologici di conservazione (la fermentazione);</li> </ul> <p><b>2. TURISMO SOSTENIBILE E RISORSE ENOGASTRONOMICHE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Le nuove tendenze del settore dell'ospitalità e del turismo;</li> <li>● Turismo sostenibile;</li> <li>● Prodotti enogastronomici della tradizione italiana;</li> <li>● Filiera agroalimentare: filiera corta o "km 0";</li> <li>● Doppia piramide alimentare-ambientale;</li> </ul> <p><b>3. TURISMO E RISORSE GASTRONOMICHE ITALIANE</b></p>



- Enogastronomia in Italia;

#### **4. ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E DIFFERENTI TIPOLOGIE DIETETICHE:**

- Bioenergetica: fabbisogno energetico; metabolismo basale (MB); termogenesi indotta dalla dieta (TID); termoregolazione; accrescimento; livello di attività fisica; valutazione dello stato nutrizionale; composizione corporea; indice di massa corporea (IMC);
- LARN e dieta equilibrata: dieta equilibrata; fabbisogno proteico, lipidico, glucidico; fabbisogno di vitamine, sali minerali e acqua; calcolo calorico di alimenti e bevande;
- Linee guida per una sana alimentazione: dieta mediterranea; i colori del benessere;
- Menù funzionali alle esigenze dietologiche della clientela: menù ed informazioni nutrizionali; il catering; fast food e slow food;
- Tipologie dietetiche: dieta mediterranea; dieta vegetariana; dieta eubiotica; dieta macrobiotica; cronodieta; dieta a zona; paleodieta;

#### **5. IGIENE E SICUREZZA**

- Virus e Batteri;
- Igiene;

#### **6. SALUTE E BENESSERE NEI LUOGHI DI LAVORO**

- Salute e sicurezza sul lavoro;
- Testo Unico sulla salute e sicurezza (D.Lgs. 81/08);
- Valutazione dei rischi;
- Segnaletica di sicurezza;
- Servizio di prevenzione e protezione;
- Gestione dell'emergenza;
- Requisiti generali di igiene: igiene dei locali, igiene del personale;
- Punti fondamentali del sistema HACCP:
  - i sette principi dell'HACCP;
  - determinazione del pericolo;
  - identificazione dei contaminanti potenzialmente pericolosi;
  - albero delle decisioni;

	<p>criteri per la valutazione dei rischi alimentari;          analisi dei pericoli e punti critici di controllo;          cinque punti chiave per alimenti più sicuri;          controllo HACCP nel settore ristorativo;</p> <p><b>7. DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Obesità: indicazioni dietetiche;</li> <li>- Aterosclerosi: indicazioni dietetiche;</li> <li>- Ipertensione: indicazioni dietetiche;</li> <li>- Diabete: indicazioni dietetiche;</li> <li>- Alimentazione e cancro: fattori alimentari cancerogeni ed anticancerogeni;</li> <li>- Disturbi del comportamento alimentare:             <ul style="list-style-type: none"> <li>anoressia nervosa;</li> <li style="text-align: right;">bulimia</li> <li>nervosa;</li> </ul> </li> <li>- Malnutrizioni da carenza di nutrienti;</li> <li>- Malattie dell'apparato digerente;</li> <li>- Disturbi epatici;</li> <li>- Allergie ed intolleranze alimentari:             <ul style="list-style-type: none"> <li>allergie alimentari;</li> <li>allergeni ed etichette alimentari;</li> <li>intolleranze alimentari: intolleranza al lattosio; celiachia;</li> </ul> </li> </ul>
<p><b><u>ABILITA':</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico;</li> <li>- Saper classificare e descrivere le principali tecniche di conservazione degli alimenti;</li> <li>- Saper scegliere i metodi di conservazione più adatti ai diversi tipi di alimenti;</li> <li>- Saper conservare gli alimenti alla giusta temperatura e nell'ambiente più idoneo;</li> <li>- Individuare i punti di forza e di debolezza che ci possono essere tra turismo e territorio;</li> <li>-Riconoscere l'importanza dei prodotti enogastronomici italiani per la valorizzazione dell'offerta turistica;</li> <li>- Commentare il significato della doppia piramide alimentare-ambientale;</li> <li>- Individuare le proprie abitudini alimentari;</li> <li>-Riconoscere l'origine di un determinato alimento e saperlo classificare secondo un criterio nutrizionistico;</li> <li>- Saper utilizzare formule e tabelle per calcolare correttamente il fabbisogno energetico di un individuo;</li> <li>- Saper leggere ed interpretare i dati LARN;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Saper suddividere la ripartizione equilibrata dei macronutrienti in funzione del fabbisogno energetico di un individuo;</li> <li>- Individuare il “pericolo” ed il “rischio” per la sicurezza alimentare;</li> <li>- Saper adottare misure adeguate per riconoscere e gestire l'emergenza;</li> <li>- Riconoscere il significato della segnaletica di sicurezza;</li> <li>- Adottare comportamenti igienici corretti che riguardano la persona, le strutture, le attrezzature e la manipolazione degli alimenti;</li> <li>- Riconoscere i criteri di applicazione del sistema HACCP;</li> <li>- Saper mettere in relazione eccessi e carenze alimentari con determinate patologie;</li> <li>- Individuare gli alimenti che si possono consumare in alcune intolleranze alimentari (celiachia e intolleranza al lattosio);</li> </ul>
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	<p>Lezione frontale partecipata;  Cooperative learning;  Attività laboratoriali;  Attività di recupero e potenziamento;</p>
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE</u></b>	<p>Durante lo svolgimento di ogni modulo didattico sono state effettuate verifiche (colloqui orali, prove scritte, realizzazione di ppt) quali prove di controllo delle conoscenze e delle abilità raggiunte dai discenti per poter procedere ad eventuali correzioni ed integrazioni del processo didattico. L'esito delle verifiche è stato comunicato all'alunno in termini di un voto che ha tradotto numericamente la qualità della sua preparazione, nei termini delle conoscenze e delle competenze acquisite. Si è tenuto conto anche del miglioramento registrato da ciascun alunno rispetto ai propri livelli di partenza, delle sue capacità di ascolto e di attenzione, dell'impegno e della partecipazione attiva durante le lezioni in presenza e a distanza.</p>
<b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI</u></b>	<p>Libro di Testo:  “ALIMENTAZIONE, TURISMO E AMBIENTE”  Scienza e Cultura dell’Alimentazione per i servizi di accoglienza turistica (5 anno) - S.Rodato - Clitt;</p>

	Presentazioni multimediali munite di video, immagini, schemi, tabelle; LIM; Internet; Dispense; Articoli; Video lezioni su piattaforma Google Meet;
--	--

<b>DISCIPLINA: TEC. di COMUNICAZIONE</b>	<b>prof.Gianluca Capodanno</b>
<b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u></b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Padroneggiare gli strumenti della comunicazione e del marketing di settore.</li> <li>2. Individuare ed utilizzare gli strumenti di team working e di comunicazione interna più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.</li> <li>3. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</li> <li>4. Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera</li> <li>5. 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</li> </ol>
<b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b>  <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b>	<b>Unità 1 (1, 2 e 3): LA COMUNICAZIONE E IL MARKETING</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Gli assiomi della comunicazione.</li> <li>● Codici, canali e mezzi</li> <li>● Comunicazione verbale, non verbale e para-verbale</li> <li>● Analisi del consumatore: modelli di comportamento</li> <li>● Il marketing mix</li> </ul>

	<p><b>Unità 4: LA COMUNICAZIONE IN AZIENDA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Perché è importante comunicare per l'azienda</li> <li>● La comunicazione aziendale interna ed esterna</li> <li>● La comunicazione con il cliente</li> <li>● Il coordinato d'immagine</li> <li>● La gestione dei reclami</li> </ul> <p><b>Unità 5: IL DIRECT MARKETING</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Definizione</li> <li>● Strumenti: il database</li> <li>● Il marketing di relazione e il Customer relationship marketing (CRM)</li> </ul> <p><b>Unità 6: COMUNICARE CON GLI EVENTI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Definizione di evento</li> <li>● Pianificazione</li> <li>● Location</li> </ul> <p><b>Unità 7: COMUNICARE CON LA PUBBLICITA'</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Cenni storici sulla pubblicità</li> <li>● I mezzi della comunicazione pubblicitaria</li> <li>● Tipologie di pubblicità e funzioni</li> <li>● Il Marketing etico e la comunicazione green</li> </ul> <p><b>UdA 1: Riscoprire le relazioni, adattare la comunicazione: il processo tecnico-creativo ai tempi del "covid 19"</b></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Definizioni di marketing. La piramide dei bisogni del consumatore. I fattori di influenza dei consumi. Il marketing mix e le leve strategiche dell'azienda</p> </div>
--	--

	<div data-bbox="807 208 1318 427" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Segmentare il mercato; La comunicazione pubblicitaria tra informazione ed emozione.</p> <p>Comunicare con gli eventi</p> </div> <div data-bbox="807 427 1318 555" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Il marketing turistico pubblico Il marketing della destinazione turistica</p> </div> <p>Progettazione di elaborati grafici dal titolo “Ischia Riparte” tramite i quali si è riflettuto sul cambiamento, sulle emozioni e sulle prerogative della destinazione turistica.</p> <p><b>Cittadinanza e Costituzione: la libertà d’informazione tra diritti violati e “fake news”</b></p>
<p><b><u>ABILITA’:</u></b></p>	<p>Analizzare il mercato, definire un target e procedere alla segmentazione del mercato; applicare le conoscenze teoriche ad attività pratiche, progettando campagne di marketing turistico.</p> <p>Saper riconoscere e classificare le funzioni della comunicazione aziendale Valorizzare il potenziale del team di lavoro Partecipare in maniera pro-attiva ai lavori di gruppo</p> <p>Pianificare un evento promozionale, Analizzare il mercato e i trend Decodificare i bisogni/desideri di un target di potenziali clienti</p> <p>Analizzare un territorio Individuare risorse da promuovere Comprendere la prospettiva turistica nella vision della Pubblica Amministrazione</p>
<p><b><u>METODOLOGIE:</u></b></p>	<p>Lezione frontale, lezione partecipata, tecniche cooperative, LIM, problem solving, risoluzione di problemi della realtà quotidiana, esercitazioni, lavoro di gruppo,</p>

	<p>uso di supporto informatico con uso di programmi per mappe concettuali e grafica. Test su Google Moduli. Circle time in “dad”</p>
<p><b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE</u></b></p>	<p><b>VERIFICA</b></p> <p>1. STRUMENTI PER LA VERIFICA FORMATIVA</p> <p>Colloqui orali, prove strutturate, prove semi strutturate, questionari</p> <p>2. STRUMENTI PER LA VERIFICA SOMMATIVA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• verifiche scritte per periodo più le valutazioni orali sui contenuti sviluppati ed analizzati.</li> <li>• strutturate con domande a risposta multipla ed aperta, onde valutare il grado di competenza di analisi e di rielaborazione dei concetti proposti.</li> <li>• oggetto di valutazione anche i lavori multimediali realizzati in dad.</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE</b></p> <p>La valutazione degli apprendimenti non avviene solo tramite le verifiche, ma anche tramite la considerazione di un “atteggiamento” più o meno partecipativo che prevede la presenza (in classe e in dad), la partecipazione, la puntualità e il rispetto delle consegne, la volontà di apportare il proprio contributo.</p> <p>Nella valutazione finale si terrà conto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• della puntualità nell’esecuzione dei compiti assegnati;</li> <li>• del livello di giudizio critico maturato rispetto alla riflessione di argomenti afferenti l’indirizzo di studio;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>della maggiore o minore disponibilità ad identificarsi o rispecchiarsi nel gruppo, nell'attitudine all'integrazione, del rispetto per i compagni, per i docenti e per le strutture scolastiche a disposizione. .</li> </ul>
<b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI</u></b>	<p>Libri di testo: F. Cammisa, <i>Tecniche di comunicazione nell'impresa turistico-ristorativa</i>, Mondadori – Scuola &amp; Azienda</p> <p>Video e documenti filmici</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>Presentazioni multimediali</p> <p>Quiz su Google Moduli</p>

<b>DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE</b>	<b>prof.ssa Wanda Amato</b>
<b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u></b>	Al termine dell'anno scolastico in corso, lo studente sarà in grado di possedere le competenze nelle varie attività sportive trattate sarà in grado inoltre di comprendere il sottile equilibrio tra salute ed uno stile di vita corretto avendo acquisito competenze in relazione alle principali funzioni del nostro corpo
<b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b> <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b>	<p>Contenuti teorici della disciplina:</p> <p>cenni su cuore e circolazione, sistema scheletrico e muscolare, norme di primo soccorso, attività motoria come elemento di prevenzione delle patologie, correlazione tra attività motoria e benessere.</p> <p>Contenuti pratici della disciplina quali:</p>



	<p>fondamentali di gioco e cenni sui regolamenti di varie discipline sportive (pallavolo, calcio a cinque, basket, salto in alto, badminton, tennis tavolo)</p>
<b><u>ABILITA':</u></b>	<p>In relazione al programma svolto, le abilità raggiunte sono le seguenti:</p> <p>saper padroneggiare le attività pratiche in relazione agli sport individuali e di squadra</p> <p>saper utilizzare il proprio corpo</p> <p>aver acquisito saperi in relazione al connubio tra attività motoria e salute</p>
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	<p>Durante l'attività in presenza:</p> <p>lavoro individuale e di gruppo ed attività laboratoriali sia per la parte pratica che per quella teorica.</p> <p>Durante la DAD;</p> <p>videolezioni su Meet e condivisione di materiali su classroom</p>
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE</u></b>	<p>Durante l'attività in presenza, la valutazione è scaturita dall'osservazione e la partecipazione espressa degli studenti durante le attività proposte con verifiche pratiche e orali</p>
<b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI</u></b>	<p>Materiali vari, PPT forniti dal docente e libro di testo</p>

<b>DISCIPLINA:IRC</b>	<b>prof.ssa Maria Mattera</b>
-----------------------	-------------------------------

<p><b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Riflette criticamente sull'esigenza di significato e di felicità presente in ogni uomo;</li> <li>· comprende e analizza l'esperienza dell'uomo, la riflessione filosofica e cristiana in relazione alla reciprocità uomo-donna;</li> <li>· conosce il concetto di significato, di felicità e di persona secondo il personalismo cristiano e il documento del Concilio Ecumenico Vaticano II, Gaudium et spes;</li> <li>· approfondisce la concezione di cristiano-cattolica del Matrimonio e della famiglia;</li> <li>· conosce gli orientamenti della Chiesa sull'etica sessuale.</li> <li>· conosce il valore della vita secondo la concezione biblico-cristiana</li> <li>· conosce le problematiche relative alla bioetica</li> <li>· conosce gli orientamenti della Chiesa sulla bioetica.</li> </ul>
<p><b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b> <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b></p>	<p><b><u>Modulo 1</u></b></p> <p><b><u>Il mistero della vita</u></b></p> <p><b><u>U.D.1 La ricerca di senso</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Il significato della vita</li> <li>· La rinuncia al significato (droga, alcool e altre dipendenze)</li> <li>· La vita come dono</li> <li>· La persona e le sue dimensioni</li> <li>· Essere e avere</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Progettare il futuro</li> <li>· La parola <i>amore</i> esiste</li> </ul> <p><b><u>Modulo 2</u></b></p> <p><b><u>U.D.2 Libertà e responsabilità</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· L'amore tra uomo e donna</li> <li>· Il sacramento dell'amore</li> <li>· un corpo per amare</li> <li>· il sacramento dell'Apostolo</li> </ul> <p><b><u>Modulo 3</u></b></p> <p><b><u>U.D.3 L'etica della vita</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· La fecondazione artificiale</li> <li>· L'aborto</li> <li>· La clonazione</li> </ul>
<p><b><u>ABILITA':</u></b></p>	<p>Lo studente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· è disponibile alla ricerca in un'ottica di prospettiva e progettualità;</li> <li>· sa distinguere la legittimità aspirazione alla felicità dell'evasione;</li> <li>· prende consapevolezza della relazionalità dell'esistere di cui l'amore è una delle espressioni più elevate</li> <li>· coglie la ricchezza della visione cristiana della persona e i valori della proposta cristiana sul Matrimonio.</li> <li>· cogli la ricchezza della visione cristiana della persona e i valori</li> </ul>

	<p>della proposta cristiana sul matrimonio;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· si interroga sulla condizione umana, tra limiti materiali, ricerca di trascendenza e speranza di salvezza.</li> <li>· riesce a comprendere le varie problematiche che sottendono il concetto e l'esperienza della vita.</li> <li>· Argomenta le scelte etico-religiose proprie e altrui.</li> <li>· Discute dal punto di vista etico potenzialità e rischi delle nuove tecnologie.</li> <li>· Sa riflettere criticamente sui valori etici della vita, alla luce della riflessione cristiana</li> </ul>
<p><b><u>METODOLOGIE:</u></b></p>	<p>Video lezioni su piattaforma Google Meet;</p> <p>Lezione frontale partecipata;</p> <p>Lavoro in piccoli gruppi per promuovere l'apprendimento collaborativo e l'aiuto reciproco. (Kaoot);</p> <p>Promuovere un clima relazionale sereno, di conoscenza reciproca e di socializzazione attraverso il dialogo, la conversazione e la discussione dei temi affrontati;</p> <p>Sollecitare domande e ricerca individuale;</p> <p>Riferimento costante al vissuto personale e religioso di ciascun alunno</p>

<p><b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Si valuteranno tutti gli interventi degli alunni, sia spontanei sia strutturati dall'insegnante, la capacità di riflessione e d'osservazione.</li> <li>· Per i processi cognitivi saranno valutati: le conoscenze acquisite, l'uso corretto del linguaggio religioso, la capacità di riferimento adeguato alle fonti e ai documenti.</li> <li>· Per gli atteggiamenti si valuteranno: la partecipazione, l'attenzione, le risposte agli stimoli, la disponibilità al dialogo.</li> <li>· Verifiche somministrate una volta a trimestre sotto forma di prove oggettive: item a scelta multipla, compresi quelli di identificazione di corrispondenze, del tipo vero/ falso, o di completamento, domande a risposta aperta.</li> <li>· Interrogazione orale</li> </ul>
<p><b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI</u></b></p>	<p>Libro di testo <b>"ITINERARI 2.0"</b>Volume unico, M. Contadini, ED Il Capitello</p> <p>Lim</p> <p>Video lezioni su piattaforma Google Meet;</p>

## 9. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

### 9.1 Criteri di valutazione

Valutazione del processo formativo Nella valutazione periodica degli apprendimenti degli alunni questa Istituzione Scolastica si attiene alle indicazioni fornite dal CM n° 89 del 18/10 2012, che disciplina i nuovi curricula introdotti dal riordino. Per le classi prime, seconde e terze e nella prospettiva dello sviluppo dei nuovi assetti ordinamentali, questa Istituzione Scolastica si attiene, quale principale riferimento, all'art. 4, comma 4, del DPR 8 marzo 1999 n. 275, e all'art. 1, comma 2, del D.P.R. 22 giugno 2009, n. 122. Pertanto questa Istituzione Scolastica ha deliberato che negli scrutini del primo biennio la valutazione dei risultati raggiunti sia formulata, in ciascuna disciplina, mediante un voto unico, come nello scrutinio

finale. Resta comunque inteso, come principio ineludibile, che il voto deve essere espressione di sintesi valutativa e pertanto deve fondarsi su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico-didattiche adottate dai docenti. Sarà cura quindi del collegio dei docenti e dei dipartimenti fissare preventivamente le tipologie di verifica nel rispetto dei principi definiti dai decreti istitutivi dei nuovi ordinamenti. Le istituzioni scolastiche, pertanto, adotteranno modalità e forme di verifica adeguate e funzionali all'accertamento degli obiettivi e dei risultati di apprendimento, declinati in competenze, conoscenze e abilità, come previsto dalle Indicazioni nazionali per i percorsi liceali, dalle Linee guida per gli istituti tecnici e per gli istituti professionali e dal DM n 139 del 22 agosto 2007 relativo all'obbligo d'istruzione. La verifica degli apprendimenti di tutti gli alunni si realizza attraverso prove strutturate, semi-strutturate, non strutturate e aperte, diverse e ripetute nel tempo (in ingresso, in itinere, finali) nelle classi prime durante l'anno si svolge il compito d'Istituto che interessa le discipline di base tradizionali, italiano e matematica, e tende a quantificare le nuove conoscenze. La scuola dopo la chiusura del primo quadrimestre pianifica, per potenziare, consolidare e recuperare le conoscenze "classi aperte" per tutte le classi e gli indirizzi di studio. La scelta delle tipologie e del numero delle prove è demandata al Consiglio di classe che indica le condizioni in cui esse devono svolgersi (tempi, strumenti, criteri, ecc.) La valutazione del processo formativo risponde alle finalità di far conoscere: - allo studente, la sua posizione nei confronti delle mete fissate; - al consiglio di classe l'efficacia delle strategie adottate per adeguare struttura e metodi di insegnamento. Sono oggetto di valutazione gli obiettivi prefissati e i risultati attesi. Questi ultimi, unitamente ai risultati delle singole discipline, vengono comunicati all'alunno periodicamente.

### **E' adottata la scansione dell'anno scolastico in trimestre**

Si riporta, di seguito, la delibera del Collegio dei Docenti, relativa ai

Criteri di valutazione trimestrali comprensivi di valutazione del comportamento

"Il d.s. illustra la proposta di delibera per i criteri di valutazione trimestrali comprensivi della valutazione del comportamento :

"La valutazione del comportamento degli alunni si propone di favorire l'acquisizione di una coscienza civile basata sulla consapevolezza che la libertà personale si realizza nell'adempimento dei propri doveri, nella conoscenza e nell'esercizio dei propri diritti, nel rispetto dei diritti altrui e delle regole che governano la convivenza civile in generale e la vita scolastica in particolare".

Ai sensi del DPR 24 giugno 1998, n°249 e successive modificazioni ( Statuto delle studentesse e degli Studenti)

della Legge del 30 ottobre 2008, n° 169 ( disposizioni urgenti in materia di Istruzione e Università) del DPR 22 giugno 2009, n° 122 ( regolamento per la valutazione degli alunni) sono stati approvati dagli organi collegiali i seguenti criteri di attribuzione del voto di condotta:

10	<p>a)Lo studente si comporta sempre in maniera corretta e rispettosa delle norme, delle persone e degli ambienti frequentati. Contribuisce affinché quanti lo circondano facciano altrettanto.</p> <p>b)Lo studente rappresenta un elemento aggregante all'interno del gruppo classe, favorisce il regolare svolgimento delle attività didattiche e contribuisce a ricomporre le situazioni conflittuali.</p> <p>c)Lo studente dimostra spiccato interesse per le attività didattiche proposte, partecipa in modo attivo e propositivo al dialogo formativo ed educativo, dimostrando un impegno assiduo e costante sia nell'attività svolta a scuola sia nello studio e nel lavoro a casa.</p> <p>d)Lo studente rispetta puntualmente le scadenze e svolge il lavoro assegnato.</p> <p>e)Lo studente, spontaneamente o su richiesta, si impegna in maniera efficace nell'assistenza e nell'aiuto ai compagni.</p> <p>f)Lo studente approfondisce personalmente le tematiche trattate in classe.</p>
9	<p>a)Lo studente si comporta sempre in maniera corretta e rispettosa delle norme, delle persone e degli ambienti frequentati.</p> <p>b) Lo studente dimostra interesse per tutte le attività didattiche proposte.</p> <p>c)Lo studente partecipa in modo attivo al dialogo formativo ed educativo.</p> <p>d) Lo studente dimostra un impegno costante sia nell'attività svolta a scuola sia nello studio e nel lavoro a casa.</p> <p>e) Lo studente rispetta puntualmente le scadenze e svolge il lavoro assegnato.</p>
8	<p>a) Lo studente si comporta generalmente in maniera corretta e rispettosa delle norme, delle persone e degli ambienti frequentati.</p> <p>b) Lo studente dimostra interesse per le attività didattiche proposte.</p> <p>c) Lo studente è disponibile al dialogo formativo ed educativo.</p> <p>d) Lo studente dimostra un accettabile impegno sia nell'attività svolta a scuola sia nello studio individuale.</p> <p>e) Generalmente lo studente rispetta le scadenze e svolge il lavoro assegnato.</p>
7	<p>a)Occasionalmente lo studente ha avuto comportamenti poco rispettosi delle norme e/o delle persone e/o degli ambienti frequentati.</p> <p>b) Lo studente, pur non essendosi reso protagonista di importanti atti di indisciplina, ha scarso interesse per le attività didattiche proposte e non partecipa attivamente al dialogo formativo ed educativo.</p> <p>c) Lo studente dimostra un impegno discontinuo nelle attività casalinghe, spesso non rispetta le scadenze e non svolge il lavoro assegnato.</p>
6	<p>a) Lo studente dimostra un impegno molto scarso nelle attività casalinghe di lavoro e di studio.</p> <p>b) Lo studente ha fatto registrare un elevato numero di assenze e/o di ritardi, in assenza di una documentata causa di forza maggiore.</p> <p>c) Lo studente rappresenta un elemento disgregante all'interno del gruppo classe, turba il regolare svolgimento delle attività didattiche determinando situazioni conflittuali.</p> <p>d) Lo studente si è reso protagonista di ripetuti e significativi episodi di indisciplina documentati sul registro di classe.</p> <p>e)Lo studente si è reso protagonista di comportamenti che hanno determinato l'adozione di una o più sanzioni disciplinari di sospensione, ma ha mostrato di essersi ravveduto con concrete azioni riparatorie, recedendo dai suoi comportamenti scorretti e modificando positivamente l'impegno, l'interesse e la partecipazione al dialogo didattico ed educativo. Egli ha così dimostrato di aver progredito nel percorso di crescita e di maturazione, in ordine alle finalità espresse dal DPR n.122.</p>
5	<p>a) Lo studente si è reso protagonista di comportamenti che hanno determinato l'adozione di una o più sanzioni disciplinari, a seguito della sanzione di natura educativa e riparatoria, non ha mostrato alcun concreto ravvedimento, persistendo nei suoi comportamenti gravemente scorretti e dimostrando così di non aver progredito nel percorso di crescita e di maturazione, in ordine alle finalità espresse dal DPR n° 122.</p> <p>b) Lo studente ha frequentato le lezioni per meno del quorum di presenze fissato dalla legge, in assenza di una documentata causa di forza maggiore; non ha assolto assiduamente gli impegni di studio; l'interesse e la partecipazione alle attività didattiche sono state scarse o quasi nulle nella maggior parte delle discipline.</p> <p>c)Lo studente ha tenuto un comportamento scorretto e irrispettoso nei confronti del Dirigente Scolastico e/o dei docenti e /o del personale scolastico o di chiunque sia coinvolto in attività didattiche compreso, il lesa diritto allo studio anche solo parziale, inficiando il regolare svolgimento delle lezioni.</p> <p>d) Lo studente con comportamenti colposi, derivanti dalla consapevole inosservanza delle norme stabilite, dei regolamenti vigenti o delle indicazioni di lavoro ricevute, ha danneggiato gravemente strumenti e/o materiali e/o strutture di proprietà della scuola o di chiunque si trovi a frequentare l'ambiente scolastico o sia coinvolto in attività didattiche.</p> <p>e) Lo studente si è appropriato indebitamente di beni e/o strumenti e/o materiali di proprietà della scuola o di chiunque si trovi a frequentare l'ambiente scolastico o sia coinvolto in attività didattiche.</p>

## 9.2 Valutazioni per disciplina/competenze

Tipologia di prove Prove non strutturate, semi strutturate, prove esperte ...	Disciplina o discipline coinvolte	Numero prove per trimestre
Tema di carattere generale, analisi del testo, testo argomentativo. Analisi di casi aziendali Prove strutturate, non strutturate e semi strutturate Prove a risposta aperta.	Tutte	da 1 a 3

### 9.3 Criteri attribuzione crediti

Ai fini dell'attribuzione del credito scolastico agli allievi del Triennio, oltre alla media aritmetica M dei voti riportata dall'allievo in sede di scrutinio finale, si devono considerare i seguenti quattro parametri :

- 1) Frequenza
- 2) Interesse ed impegno nella partecipazione al dialogo educativo
- 3) Partecipazione ad attività complementari ed integrative realizzate dall'istituzione scolastica
- 4) Crediti formativi

Se la media relativa alle singole bande è pari o superiore a 0.50, si assegna il massimo del punteggio della banda, tranne nel caso in cui lo studente sia stato promosso con voto di consiglio anche in una sola disciplina.

Si riconoscono come crediti formativi valutabili:

- stages lavorativi per almeno 2 settimane ;
- esperienze lavorative in settori attinenti agli indirizzi di studio e affini;
- partecipazione a gare /concorsi studenteschi con superamento della fase d'istituto ;
- partecipazione a progetti e attività organizzati dall'istituto in orario extracurricolare per almeno il 70% dell'orario previsto per ogni attività, con un minimo 15 ore complessive annuali
- esperienze di peer education ,come tutor ,per almeno 15 ore;
- certificati di corsi relativi a progetti linguistici organizzati dalla scuola e inclusi nel Pof per almeno il 70 % dell'orario ;
- certificazione linguistica

Per l'attribuzione del credito del V anno, si tiene conto dell'articolo 10 e della tabella C dell'allegato A all' O.M. 10 del 16/5/2020 relativa ai crediti



**9.4 Criteri di valutazione delle Competenze di Cittadinanza e Costituzione individuate dal Consiglio di classe**

<b>Nuovo Obbligo d'istruzione (DM 139/2007)  Biennio Scuola Superiore</b>		<b>Competenze trasversali</b>	<b>LIVELLI</b>
<b>Competenz e chiave</b>	<b>Competenze di cittadinanza (trasversali)</b>		
<b>Costruzione del sé</b>	<b>1. Imparare ad imparare Organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.</b>	<b>Saper distinguere e organizzare, nei vari ambiti disciplinari, dati (fatti oggettivi relativi ad un evento)  informazioni (dati cui si attribuisce un significato, un valore)  conoscenze (elaborazione delle informazioni attraverso un processo)  Saper utilizzare pluralità di fonti.  Saper definire tempi, strategie, modalità di lavoro, strumenti</b>	<b>Non raggiunto  Base  Intermedio  Avanzato</b>
<b>Relazione con gli altri</b>	<b>2. Comunicare  - Comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali); - -  - Rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc. utilizzando linguaggi diversi (verbale,</b>	<b>Saper comunicare (comprendere e rappresentare) in modo efficace, coerente e corretto, usando vari tipi di linguaggi, in relazione al contesto e allo scopo.  Saper gestire momenti di comunicazione complessi, in situazione, tenendo conto di emotività, modo di porsi e interiorizzazione delle conoscenze.</b>	<b>Non raggiunto  Base  Intermedio  Avanzato</b>

	<i>matematico, scientifico, simbolico, ecc.) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali).</i>		
<b>Relazione con gli altri</b>	<b>3. Collaborare e partecipare</b> <i>Interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.</i>	<i>Saper ascoltare, negoziare, condividere, nel rispetto dei ruoli e compiti e regole di convivenza, valorizzando e supportando le potenzialità individuali</i>  <i>Saper tracciare un percorso di lavoro (conoscenze e competenze necessarie), individuando obiettivi condivisi e prodotti comuni</i>	<b>Non raggiunto</b>  <b>Base</b>  <b>Intermedio</b>  <b>Avanzato</b>
<b>Relazione con gli altri</b>	<b>4. Agire in modo autonomo e responsabile</b> <i>Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.</i>	<i>Riconoscere la propria identità relativa al tempo, al luogo, al contenuto sociale in cui si vive.</i>  <i>Perseguire la realizzazione delle proprie aspirazioni rispettando quelle altrui.</i>  <i>Saper valutare e approfittare delle opportunità individuali e collettive</i>  <i>Riconoscere e rispettare i limiti, le regole, le responsabilità personali e altrui.</i>	<b>Non raggiunto</b>  <b>Base</b>  <b>Intermedio</b>  <b>Avanzato</b>
<b>Rapporto con la realtà naturale e sociale</b>	<b>5. Risolvere problemi</b> <i>Affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline</i>	<i>Affrontare situazioni problematiche, formulando ipotesi di soluzione.</i>  <i>Stabilire le risorse necessarie da utilizzare, i dati da organizzare e le soluzioni da proporre.</i>  <i>Proporre soluzioni creative ed alternative</i>	<b>Non raggiunto</b>  <b>Base</b>  <b>Intermedio</b>  <b>Avanzato</b>

<p><b>Rapporto con la realtà naturale e sociale</b></p>	<p><b>6. Individuare collegamenti e relazioni</b></p> <p><i>Individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica.</i></p>	<p><i>Individuare collegamenti e relazioni tra fenomeni – eventi – concetti.</i></p> <p><i>Esprimere in modo coerente le relazioni individuate.</i></p> <p><i>Cogliere la natura sistemica dei vari saperi</i></p>	<p><b>Non raggiunto</b></p> <p><b>Base</b></p> <p><b>Intermedio</b></p> <p><b>Avanzato</b></p>
<p><b>Rapporto con la realtà naturale e sociale</b></p>	<p><b>7. Acquisire ed interpretare l'informazione</b></p> <p><i>Acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.</i></p>	<p><i>Essere consapevole della diversità di ambiti e strumenti comunicativi tramite cui l'informazione viene acquisita.</i></p> <p><i>Distinguere nell'informazione i fatti e le opinioni (livello oggetti/soggettivo dell'informazione).</i></p> <p><i>Interpretare in modo autonomo l'informazione.</i></p> <p><i>Interpretare in modo autonomo l'informazione valutandone attendibilità ed utilità.</i></p>	<p><b>Non raggiunto</b></p> <p><b>Base</b></p> <p><b>Intermedio</b></p> <p><b>Avanzato</b></p>
<p><b>Costruzione del sé</b></p>	<p><b>8. Progettare</b></p> <p><i>Elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.</i></p>	<p><i>Utilizzare le proprie conoscenze per fissare obiettivi realmente raggiungibili e di complessità crescente.</i></p> <p><i>Formulare strategie di azione e verificare i risultati raggiunti, distinguendo tra le più e le meno efficaci.</i></p>	<p><b>Non raggiunto</b></p> <p><b>Base</b></p> <p><b>Intermedio</b></p> <p><b>Avanzato</b></p>

### 9.5 Rubrica di valutazione delle competenze disciplinari

INDICATORI	LIVELLO	DESCRITTORE LIVELLO	PUNTI
CAPACITÀ DI ORIENTAMENTO DISCIPLINARE E DI ADEGUATA CONNESSIONE TRA DISCIPLINE DIVERSE	OTTIMO	Sviluppa in maniera completa, corretta, approfondita e argomentata i collegamenti tra i contenuti disciplinari, allargandoli anche ad altre discipline.	2
	BUONO	Sviluppa in maniera corretta e argomentata i collegamenti tra i contenuti disciplinari e, con sporadiche sollecitazioni, effettua connessioni con altre discipline.	1,5
	SUFFICIENTE	Sviluppa in maniera globalmente corretta e argomentata i collegamenti tra i soli contenuti disciplinari.	1
	INSUFFICIENTE	Mostra incertezza di fronte allo sviluppo dei collegamenti tra i contenuti disciplinari, nonostante le sollecitazioni.	0,5
	OTTIMO	Domina con sicurezza i contenuti della disciplina e dimostra di saperli rielaborare in modo efficace e personale.	2

COMPETENZA DEI CONTENUTI DISCIPLINARI	BUONO	Mostra di controllare i contenuti della disciplina e di saperli adattare al ragionamento, pur con qualche inesattezza o omissione.	1,5
	SUFFICIENTE	Possiede conoscenze disciplinari superficiali e schematiche, che utilizza e/o rielabora in modo semplice, senza compiere gravi errori.	1,25
	INSUFFICIENTE	Evidenzia conoscenze disciplinari incerte che espone senza alcuna rielaborazione. Compie gravi errori e mostra evidenti lacune nei contenuti disciplinari.	0,5
CAPACITÀ LOGICHE E COMPETENZE PROPRIE DEL LINGUAGGIO DISCIPLINARE SPECIFICO	OTTIMO	Organizza il ragionamento con coerenza, usando con efficacia e in modo personale strumenti e materiali con completa padronanza dei linguaggi specifici disciplinari.	2
	BUONO	Organizza il ragionamento con coerenza e usa in modo essenziali strumenti e materiali con adeguata padronanza dei linguaggi specifici disciplinari.	1,5
	SUFFICIENTE	Organizza il ragionamento con coerenza pur con alcune inesattezze e usa in modo semplice strumenti, materiali e linguaggi specifici disciplinari.	1,25

	INSUFFICIENTE	Compie errori nella coerenza del ragionamento e usa in modo non sempre adeguato strumenti, materiali e linguaggi disciplinari.	0,5
AUTOCONSAPEVOLEZZA E AUTONOMIA	OTTIMO	È in grado di operare in maniera autonoma sui contenuti proposti nelle attività della didattica a distanza, in modo costante e propositivo, effettuando anche attraverso approfondimenti personali	2
	BUONO	È in grado di operare in maniera autonoma sui contenuti proposti nelle attività della didattica a distanza, in modo costante	1,75
	SUFFICIENTE	È in grado di operare sui contenuti proposti nelle attività della didattica a distanza, in modo costante anche se in modo non sempre autonomo	1,25
	INSUFFICIENTE	Opera sui contenuti proposti nelle attività della didattica a distanza solo se sollecitato e in modo discontinuo e non autonomo.	0,75

QUALITA' DELL'INTERAZIONE A DISTANZA	OTTIMO	Rispetta le regole dell'interazione in modo responsabile, portando a compimento correttamente e puntualmente gli impegni assunti. Collabora e partecipa efficacemente e in modo costante e propositivo nelle interazioni a distanza, contribuendo al buon andamento delle attività	2
	BUONO	Rispetta le regole dell'interazione, portando a compimento puntualmente gli impegni assunti. Collabora e partecipa in modo costante nelle interazioni a distanza	1,75
	SUFFICIENTE	Rispetta le regole dell'interazione, portando a compimento gli impegni assunti, anche se in modo non sempre puntuale. Partecipa in modo costante nelle interazioni a distanza	1,25
	INSUFFICIENTE	Non sempre rispetta le regole dell'interazione o le rispetta solo se sollecitato, non sempre portando a compimento gli impegni assunti. Partecipa in modo discontinuo e/o passivo nelle interazioni a distanza	0,75
<b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO</b>			<b>/10</b>

## VALUTAZIONE PER LE CLASSI

### RUBRICA DI VALUTAZIONE DAD

**Livelli:**

A= Sì (pienamente raggiunto)

B= IN PARTE (parzialmente raggiunto)

C= No (non raggiunto)

<b>DIMENSIONE</b>	<b>CRITERI</b>	<b>INDICATORI</b>	<b>LIVELLI A-B-C</b>
<b>RELAZIONE</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Esprimere il desiderio, il bisogno di essere in relazione con i compagni di classe e gli insegnanti</li><li>2. Accettare i compagni in diverse situazioni.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Esprime il bisogno di relazionarsi con i compagni e le insegnanti attraverso gli strumenti offerti dalla piattaforma?</li><li>2. Cerca di relazionarsi ai compagni nelle chat di classe ?</li></ol>	
<b>PARTECIPAZIONE</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Interagire nel gruppo</li><li>2. Partecipare regolarmente alla vita della classe virtuale.</li><li>3. Scaricare le video lezioni e il materiale inserito dagli insegnanti.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Apporta il suo contributo nella classe virtuale con interventi appropriati in chat?</li><li>2. Si collega regolarmente alla classe virtuale?</li><li>3. Segue le video lezioni inserite in piattaforma? Svolge le attività richieste?</li></ol>	



<b>MOTIVAZIONE</b>	1. Comprendere le consegne delle attività proposte.	1. Esegue le attività proposte senza difficoltà?	
	<b>RIFLESSIONE</b>	2. Chiedere all'insegnante spiegazioni circa l'errore. 3. Riuscire ad esporre, nei messaggi inviati, i propri dubbi o incertezze.	2. Chiede all'insegnante spiegazioni circa l'errore e accetta le osservazioni. 3. È in grado di esplicitare tramite un messaggio scritto o registrazione audio i propri dubbi o incertezze.

## 10. LIBRI DI TESTO

Disciplina	Titolo
ITALIANO	A. RONCORONI, M.M. CAPPELLINI, A. DENDI, E. SADA, O. TRIBULATO IL ROSSO E IL BLU C. SIGNORELLI SCUOLA
STORIA	V. CALVANI UNA STORIA PER IL FUTURO A. MONDADORI SCUOLA
TEDESCO	SELMI, M. KILB "REISEPROGRAMM", ED. POSEIDONIA SCUOLA

<p>LABORATORIO ACCOGLIENZA TURISTICA</p>	<p>F.GIANI HOTEL ITALIA BUONGIORNO ED. LE MONNIER SCUOLA</p>
<p>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</p>	<p>SILVANO RODATO "ALIMENTI, TURISMO E AMBIENTE" Scienza e Cultura dell'Alimentazione per i servizi di accoglienza turistica - 5 anno CLITT</p>
<p>INGLESE</p>	<p>O. CIBELLI "ON THE ROADS" CLITT</p>
<p>DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA</p>	<p>S. RASCIONI, F. FERRIELLO GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE vol 3 TRAMONTANA</p>
<p>MATEMATICA</p>	<p>MARZIA RE FRASCHINI-GABRIELLA GRAZZI-CARLA MELZANI CALCOLI E TEOREMI: STATISTICA E PROBABILITA' ATLAS  RE FRASCHINI- GRAZZI - SPEZIA CALCOLI E TEOREMI: MATEMATICA FINANZIARIA ATLAS</p>
<p>TECNICHE DI COMUNICAZIONE</p>	<p>F. CAMISSA TECNICHE DI COMUNICAZIONE NELL'IMPRESA TURISTICO-RISTORATIVA SCUOLA E AZIENDA</p>

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	FIORINI G., CORETTI S., BOCCHI S. PIU' MOVIMENTO SLIM+EBOOK MARIETTI SCUOLA.
IRC	M.CONTADINI ITINERARI 2.0 VOL. UNICO ED ELLEDICI IL CAPITELLO

## 11. TABELLE ALLEGATE all'O.M. 10 del 16/5/2020

### 11.1 Calcolo del *Credito scolastico* e tabelle A, B e C dell'allegato A all'O.M.10 del 16/5/2020

Il credito per gli anni scolastici fino a 2018/19 è stato calcolato sulla base della tabella seguente:

<i>Media</i>	<i>Crediti III anno</i>	<i>Crediti IV anno</i>	<i>Crediti V anno</i>
M<6	-	-	7-8
M=6	7-8	8-9	9-10
6< M ≤7	8-9	9-10	10-11
7< M ≤8	9-10	10-11	11-12
8< M ≤9	10-11	11-12	13-14
9< M ≤10	11-12	12-13	14-15

Il credito relativo alle classi III e IV è convertito secondo le tabelle di conversione A e B dell'allegato A dell'O.M.10 del 16/5/2020

**TABELLA A - Conversione del credito assegnato al termine della classe terza**

<i>Credito conseguito</i>	<i>Credito convertito ai sensi dell'allegato A al D. Lgs.62/2017</i>	<i>Nuovo credito attribuito per la classe terza</i>
3	7	11
4	8	12
5	9	14
6	10	15
7	11	17
8	12	18

**TABELLA B - Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta**

<i>Credito conseguito</i>	<i>Nuovo credito attribuito per la classe quarta</i>
8	12
9	14
10	15
11	17
12	18
13	20

L'attribuzione del credito per la classe quinta, per l'a.s.2019/20, è calcolato sulla base della Tabella C dell'allegato A, O.M. 10 del 16/5/2020

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

<i>Media dei voti</i>	<i>Fasce di credito classe quinta</i>
M <5	9-10
5 ≤M<6	11-12
M=6	13-14
6<M≤7	15-16
7<M≤8	17-18
8<M≤9	19-20
9<M≤10	21-22

**11.2 Griglia di valutazione della prova orale: Allegato B all'O.M.10 del 16/5/2020**

Indicatori	LIVELLI	DESCRITTORI	Punti	Punteggio
<b>Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d' indirizzo</b>	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	

	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
<b>Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro</b>	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
<b>Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti</b>	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
<b>Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con</b>	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	

<b>specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera</b>	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5
<b>Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali</b>	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	1
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di un'attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5

*Il documento è stato approvato nella seduta del 22 Maggio 2020*

DOCENTE	Disciplina/e	FIRMA
Redaelli Lorenzo	Italiano e Storia	
Trani Maria	Matematica	
Di Noto Giovanna	Tedesco	
Jannelli Oriana	Inglese	
Messina Maria	Dir. e Tec. Amministrative	
De Simone Carmela	Lab. Servizi Acc. Turistica	
Donnarumma Paola	Alimentazione	
Capodanno Gianluca	Tecniche di Comunicazione	
Amato Wanda	Scienze Motorie	
Mattera Maria	IRC	
Oliva Stefano	Potenziamento Matematica	
Castagna Giuseppina	Sostegno	
Castaldo Sara	Sostegno	
D'Avanzo Pasqualina	Sostegno	
Romanelli Grimaldi Hedy	Sostegno	
Quadro Sergio	Sostegno	

*Il coordinatore*

*Il dirigente scolastico*