



REPUBBLICA ITALIANA - REGIONE SICILIA

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

“MANDRALISCA”

LICEO GINNASIO STATALE e I.P.S.S.E.O.A. - CEFALÙ

Via Maestro Vincenzo Pintorno 27

e-mail: PAIS00200N@istruzione.it Tel. 0921/421695 – Fax

0921/422998 – C.F.82000270825

www.iismandralisca.edu.it

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE

(ai sensi dell'art. 17 comma 1 del D.Lgs 62 del 13/04/2017)

V A IPSSEO A

Indirizzi: ACCOGLIENZA TURISTICA – SALA E VENDITA

COORDINATORE: PROF. MARIO GIAMBALVO

ANNO SCOLASTICO 2021/2022



INFORMAZIONI GENERALI SULL'ISTITUTO

L'istituto IPSSEOA è ubicato in via Cristina di Belgioioso n. 2, all'uscita di Cefalù, lato Messina. L'istituto insiste su un bacino d'utenza assai vasto che comprende l'intero territorio madonita, la fascia costiera della provincia di Messina e una larga fascia che si spinge nella provincia di Palermo fino a Bagheria. I valori e le tradizioni apportati da tali territori risultano culturalmente diversificati poiché provengono da un mondo agricolo pastorale e artigianale delle Madonie e da un mondo legato al commercio e al terziario della fascia costiera. L'economia del territorio non è sufficientemente sviluppata da assorbire il bisogno di occupazione dei giovani che in parte emigrano o hanno situazioni lavorative saltuarie e precarie. In considerazione del pendolarismo della maggior parte degli studenti, che comporta notevoli disagi per l'utenza e problemi di tipo organizzativo, il Collegio dei Docenti, in forza del regolamento sull'autonomia scolastica, DPR n.275/99 e, nella seduta del 13/09/2021 (verbale n°126, punto 5: Organizzazione orario scolastico 2021-2022) ha deliberato quanto segue: «L'unità oraria non può scendere sotto i 60 (sessanta) minuti, fatta eccezione per la prima, la penultima e l'ultima ora di lezione, la cui riduzione non può andare oltre i dieci minuti». Alla luce di tale delibera è stato stabilito il quadro orario delle lezioni.

L'istituto dispone dei seguenti laboratori con uno o più assistenti tecnici: un laboratorio di Chimica, due laboratori di Cucina, un laboratorio di Sala-Bar, un laboratorio di Ricevimento, un laboratorio d'Informatica, pullman per le visite aziendali.

PROFILO DELL' INDIRIZZO

L'indirizzo *Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera* ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici.

La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del *marketing* di settore.

Per rispondere alle esigenze del settore turistico e ai fabbisogni formativi degli studenti, il profilo generale è orientato e declinato in tre distinte articolazioni: *Enogastronomia*, *Servizi di sala e vendita* e *Accoglienza turistica*. A garanzia della coerenza della formazione rispetto alla filiera di riferimento e di una stretta correlazione tra le articolazioni, alcune discipline (per esempio, Scienza e Cultura dell'Alimentazione) sono presenti - come filo conduttore - in tutte le aree di indirizzo delle articolazioni, seppure con un monte ore annuale di lezioni differenziato rispetto alla professionalità specifica sviluppata.

Considerato che la classe V A è articolata da un gruppo di discenti del settore Accoglienza turistica e da un gruppo di discenti del settore Sala e vendita, si precisa che gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di:

- intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
- operare nel sistema geo-turistico e produttivo, promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità;

- individuare le nuove tendenze enogastronomiche, le nuove realtà geografiche sotto i profili dell'identità, delle differenze in ambito turistico, in relazione ai processi di ospitalità e accoglienza

Alla fine del quinquennio gli alunni di questa classe, in relazione alla loro area professionalizzante, acquisiranno i relativi titoli, differenziati per indirizzo.

Tali titoli di studio, oltre a consentire un immediato ingresso nel mondo del lavoro, danno accesso a tutte le facoltà universitarie.

ELENCO DEGLI ALUNNI

N°	ALUNNO	PROVENIENZA
1	BALISTRERI ELIA	IVA
2	BONAFEDE GIOVANNI	IVA
3	CASTRONOVO ALESSANDRA	IVA
4	CHIARELLO ANTONINO	V E
5	CIMINO MATTEO	IVA
6	COLANTONI SANTO	IVA
7	CULOTTA RICCARDO	IVA
8	DI FINA PIETRO	IVA
9	GENCHI FRANCESCA	IVA
10	GIACOMARRA DELIA	IVA
11	GIANNOTTA DENISE	IVA
12	LA MARTINA MARIKA	IVA
13	LO RE SARA	IVA
14	MATASSA PASQUALE	IVA
15	MONTALBANO CLAUDIA	IVA
16	NATOLI ANDREA PIO	IVA
17	PIZZO ANTONINO	IVA
18	SACCO ENJA	IVA
19	SERRAINO MARIKA	IVA

VARIAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

	Disciplina	A.S. 2019/2020	A.S. 2020/2021	A.S. 2021/2022
1	ITALIANO, STORIA	GIAMBALVO MARIO	GIAMBALVO MARIO	GIAMBALVO MARIO
2	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	MOCCIARO M. BENEDETTA	TUMMINELLO ANTONINO/ CASCIO GANDOLFO	BONANNO SERAFINO/ CASCIO GANDOLFO
3	FRANCESE	MESSINA ROSARIA	MESSINA ROSARIA	MESSINA ROSARIA

4	INGLESE	LUPPINO CONCETTA	LUPPINO CONCETTA	ZAPPULLA VALENTINA
5	MATEMATICA	PAGANO ANGELINA	TRUGLIO SALVATORE	TRUGLIO SALVATORE
6	RELIGIONE	AIOSA GABRIELLA CLARA	AIOSA GABRIELLA CLARA	AIOSA GABRIELLA CLARA
7	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE E	DI GARBO FLORIANA	MESCHINO ROSA/NASCA MARIO	MESCHINO ROSA/NASCA MARIO
8	TEDESCO	TARDIO GAETANO	TARDIO GAETANO	TARDIO GAETANO
9	TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE		BERNADETTE MILLETARI' BONADONNA ENZA	GIUSEPPINA GRANATA BONADONNA ENZA
10	LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	CORRADINO ANTONIO	CORRADINO ANTONIO	GENNARO LINA
11	SCIENZE MOTORIE	DI PAOLA MARIA ROSA	DI PAOLA MARIA ROSA	DI PAOLA MARIA ROSA
12	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SALA/VENDITA	FIASCONARO FRANCO CANCELILA EPIFANIO	FIASCONARO FRANCO CANCELILA EPIFANIO	FINA FRANCO CUCCO ANGELO

QUADRO DEL PROFILO DELLA CLASSE

Si premette innanzitutto che il gruppo classe si snoda, come già precisato, in 2 articolazioni, corrispondenti ai 2 settori professionalizzanti: Sala e vendita, numero alunni 10, Accoglienza turistica numero alunni 9, per un totale complessivo di 19 allievi, tutti provenienti dalla classe IV A di questo istituto, eccetto un alunno proveniente dalla classe V E dello stesso istituto. All'interno della classe vi sono due alunni con disturbi specifici di apprendimento (DSA), per il quale è stato predisposto un piano didattico personalizzato (PDP), in cui sono state individuate le misure compensative e dispensative necessarie per il raggiungimento del successo formativo, e un alunno con disabilità, seguito dall'insegnante di sostegno per un monte ore settimanale di ore 9 (nove), per il quale sono stati predisposti il P.E.I. e la "Relazione finale".

Si precisa che i P.D.P. e la Relazione Finale vengono allegati in calce al presente documento, costituendone parti integranti e indivisibili. (all. n 1 e n. 2 P.D.P alunni D.S.A. – all. n. 3 Relazione finale alunno con disabilità).

Nel confronto con l'anno scolastico precedente, la classe non presenta variazioni significative per quanto riguarda il comportamento e la partecipazione al dialogo didattico-educativo. La 5^a A Accoglienza Turistica/Sala e Vendita è una classe composta quasi totalmente da alunni pendolari. Con alcune eccezioni, c'è stata una permanenza degli stessi insegnanti nel corso dell'ultimo triennio, permettendo ciò unicità e continuità didattico-educative.

La dinamica di gruppo si è caratterizzata per una certa tendenza, già evidente all'inizio del triennio, a una buona coesione e la relazionalità è stata sempre positiva, con un crescendo di interessi, curiosità, responsabilità e disponibilità al dialogo didattico e alle proposte formative sempre maggiore. La frequenza e lo svolgimento delle attività didattiche sono stati generalmente regolari. Due alunni hanno fatto registrare un certo numero di assenze, a volte motivate da esigenze di salute. Bisogna sottolineare che l'emergenza pandemica, con tutte le limitazioni relazionali che da essa ne sono derivate, ha certamente influito sul benessere psicofisico degli alunni, poiché il lockdown, la didattica a distanza, le limitazioni ad ogni forma di attività extracurricolare ampiamente programmati, ma quasi mai effettuati, hanno di fatto inibito pesantemente i rapporti umani, limitando alla DAD, e solo da quest'anno in presenza, ma in classe,

ogni attività di apprendimento non frontale, di svago, di occasioni che avrebbero potuto avere una ricaduta trasversale sulla formazione individuale e collettiva e su tutta quella congerie di emozioni che gli alunni da sempre hanno vissuto con i loro insegnanti.

Nel dialogo disciplinare quotidiano molti alunni hanno mostrato un adeguato livello di attenzione, un atteggiamento positivo nei confronti della conoscenza e alcuni hanno fatto rilevare anche un interesse vivace e un funzionale metodo di studio che hanno permesso loro di giungere a buone competenze finali. È da evidenziare però che alcuni allievi non sono riusciti a superare la fase di un apprendimento basato prevalentemente sulle capacità mnemoniche e sulle abilità dialettiche, non pervenendo pertanto a una rielaborazione personale di quanto appreso. Le numerose assenze di alcuni alunni hanno inoltre inficiato quel continuo e progressivo esercizio di ascolto, di miglioramento e perfezionamento delle individuali potenzialità che lo studio e l'applicazione domestici, a volte carenti, non sono stati sempre in grado di supportare e migliorare.

In linea di massima si può affermare che alcuni allievi necessitano di un'opportuna guida e uno stimolo adeguato per rispondere correttamente a quesiti complessi; una buona parte di essi è in grado di cogliere, comprendere e rielaborare i nuclei e i concetti portanti dei vari ambiti disciplinari e presentarli in maniera chiara, semplice e corretta, sia nell'espressione scritta che orale; alcuni sanno formulare personali valutazioni e interpretazioni dei contenuti appresi, realizzando efficaci collegamenti interdisciplinari o sviluppando percorsi analitici e interpretativi della realtà e dei suoi molteplici aspetti e prospettive.

Le figure professionali formate, in uscita, possiedono le competenze specifiche, integrate da una adeguata cultura storica, geografica ed artistica, nonché nei vari campi, professionalizzanti, dello scibile didattico ed extradidattico. Inoltre, lo spirito di iniziativa, il senso critico, la capacità di recepire ed adattarsi al cambiamento, la disponibilità e l'interesse a leggere e comprendere le esigenze e le richieste che provengono dal mondo esterno, sono essenziale completamento di questi profili e sostituiscono un obiettivo trasversale a tutte le discipline.

Il corso di studi si è articolato in:

- un **biennio comune** tendente ad una formazione generale, affidata a più aree disciplinari (linguistico - espressiva, storico - sociale, scientifica e tecnico -professionale);
- un **triennio di specializzazione** (settore sala e vendita, settore accoglienza turistica);

La classe ha partecipato con interesse, tutte le volte in cui ciò è stato possibile, ad attività di formazione professionale, inclusi eventi enogastronomici, attività didattiche guidate, pianificate e programmate secondo gli obiettivi specifici del PTOF tranne che nel periodo di interruzione dell'attività didattica in presenza a causa del COVID19.

Il curriculum professionale degli alunni è stato arricchito dalla partecipazione a convegni, conferenze, dibattiti, cineforum, tirocini e visite aziendali.

Nel mese di maggio un gruppo di alunni parteciperà a un'attività culturale ricreativa ed extrascolastica presso il Teatro Greco di Siracusa, il Parco letterario S. Quasimodo di Modica, la Valle dei Templi di Agrigento e la Casa Museo L. Pirandello al Kaos, nonché al percorso Arabo-normanno Monreale-Palermo-Cefalù.

Alcuni studenti hanno conseguito delle certificazioni linguistiche e informatiche.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Secondo una suddivisione nelle varie aree di pertinenza, vengono elencati gli Obiettivi Generali di Apprendimento che hanno tenuto conto dell'analisi della situazione iniziale, delle finalità della Scuola e della rimodulazione delle programmazioni individuali dei docenti nella DDI.

Area cognitiva

OBIETTIVI MINIMI RAGGIUNTI

Gli alunni nella maggior parte hanno raggiunto mediamente i seguenti obiettivi minimi che il Consiglio di Classe in sede di programmazione annuale ha individuato per il raggiungimento del livello di sufficienza:

- aver acquisito i contenuti chiave e il linguaggio specifico delle singole discipline
- saper comprendere testi specifici di livello non elevato
- saper redigere documenti di diversa tipologia
- saper comunicare oralmente e per iscritto in modo sostanzialmente corretto
- avere capacità di analisi e sintesi su argomenti non complessi
- avere la capacità di cogliere nessi logici tra le varie discipline
- avere la capacità di applicare le conoscenze in compiti semplici
- saper interpretare fatti e fenomeni ed esprimere le proprie idee
- aver acquisito sufficiente autonomia nella pratica professionale
- aver mostrato progressione nell'apprendimento
- saper utilizzare strumenti informatici.

Area metodologica

- aver acquisito un metodo di studio autonomo e flessibile, che consenta di continuare in modo efficace i successivi studi superiori, o la propria carriera professionale e di potersi aggiornare lungo l'intero arco della propria vita.
- essere consapevoli della diversità dei metodi utilizzati dai vari ambiti disciplinari ed essere in grado valutare i criteri di affidabilità dei risultati in essi raggiunti
- saper compiere le necessarie interconnessioni tra i metodi e i contenuti delle singole discipline

Area psico-affettiva

- capacità di autovalutazione.
- rispetto delle norme e regolamenti scolastici.
- rispetto di sé, degli altri, dell'ambiente.
- capacità di comunicazione, di lavorare in equipe favorendo comportamenti improntati alla collaborazione e al confronto di idee.
- capacità di confrontarsi in modo corretto e costruttivo nell'ambito del gruppo classe
- disponibilità al lavoro di gruppo e alla condivisione

Area logico-argomentativa

Secondo le indicazioni del Piano Triennale dell'Offerta formativa sono state individuate e definite le seguenti tipologie di obiettivi:

OBIETTIVI DEI PROCESSI DI SOCIALIZZAZIONE

- consapevolezza di essere inseriti in una realtà storica in mutamento e proiettata verso il futuro;
- atteggiamento positivo ma sempre critico e costruttivo verso la realtà circostante; disponibilità a cercare risposte positive ai problemi in essa implicati;
- atteggiamento positivo verso la conoscenza scientifica
- atteggiamento di disponibilità ad apprendere
- "ricerca di senso" della vita, delle relazioni, delle tradizioni, della cultura. obiettivi dei processi cognitivi. Acquisizione delle strutture cognitive di base: fondamenti di metodo del sapere moderno (metodo scientifico - sperimentale, logico - matematico, teorie del linguaggio);

- acquisizione dei criteri e delle modalità di applicazione delle varie branche del sapere;
- sviluppo delle attitudini indirizzate all'uso operativo della conoscenza (ricercare, analizzare, scegliere, progettare, valutare).

OBIETTIVI DEI PROCESSI COMPORTAMENTALI

- sviluppo delle capacità di apprendimento;
- sviluppo della capacità di comunicare;
- capacità di tradurre uno schema d'azione in istruzioni elementari, ovvero formalizzare le sequenze operative in sequenze logico - linguistiche scientificamente corrette
- sviluppo della capacità "imprenditoriale" e di pensiero divergente, ovvero capacità di ricercare soluzioni creative e nuove, condizionate a un rapporto mezzi - fine.

I docenti che compongono il Consiglio di classe hanno svolto la loro attività didattica traducendo tali finalità in obiettivi generali e specifici di ogni disciplina, declinati in termini di conoscenze, abilità, competenze.

CONOSCENZE

- situazioni, eventi, persone, luoghi, fenomeni, regole;
- parole e termini specialistici e del loro corretto uso, sia in lingua italiana che straniera;
- mezzi e metodi utili a studiare, giudicare, operare.

ABILITÀ

- decodifica di messaggi verbali e no.
- comprensione di messaggi verbali e no. Competenze
- valutazione di strumenti, fatti, comunicazioni;
- formulazione di motivati e autonomi giudizi;
- azione consapevole nel campo professionale prescelto, sia manuale che teorica.

Per raggiungere le competenze disciplinari e quelle sopra indicate si sono privilegiate:
La centralità dello studente nel processo di insegnamento-apprendimento (partire dalle conoscenze possedute e dalle esperienze dell'alunno;
esplicitare i percorsi svolti, le modalità di verifica e di valutazione;
consigliare strategie di studio; concordare le prove con anticipo e attenzione al carico di lavoro)

Per gli *Obiettivi specifici disciplinari* si fa riferimento alle schede allegate, inerenti alle singole discipline oggetto di studio.

OBIETTIVI CURRICOLARI RIMODULATI PER L'EMERGENZA COVID-19

Si precisa che nel corrente anno scolastico, a causa delle variazioni legate all'avvicendamento delle disposizioni normative, previste dall'emergenza sanitaria da Covid-19, le lezioni sono state svolte in presenza al 100%; le lezioni si sono svolte in modalità DDI per i soli alunni in condizioni di salute che non consentivano di fatto la presenza in classe, così come indicato dalle disposizioni ministeriali e dall'Ordinanza del Presidente Regione Sicilia o dalle OO.MM. In tali casi si è operato in modalità mista, attraverso la LIM. Si è comunque, sempre e costantemente proposto agli allievi il contenuto delle lezioni, indipendentemente dalla modalità, con la revisione dei contenuti proposti in un'ottica di recupero e potenziamento di argomenti già affrontati in presenza e nuovi spunti argomentativi e tematici ai fini del completamento del percorso didattico.

Alcuni docenti della classe, per quanto di propria competenza, hanno provveduto alla rimodulazione in itinere della programmazione iniziale, ridefinendo gli obiettivi, semplificando le consegne e le modalità di verifica, e ciò è stato adeguatamente riportato nella documentazione finale del corrente anno scolastico. Sono state comunque adottate le opportune strategie didattiche mirate alla valorizzazione delle eccellenze.

I docenti, con l'intento di continuare a perseguire il loro compito sociale e formativo di "fare scuola" durante il periodo della didattica a distanza, con gli alunni che ne hanno avuto necessità, si sono impegnati a continuare il percorso di apprendimento, cercando di coinvolgere e stimolare gli studenti al raggiungimento degli obiettivi prefissati e in relazione alle discipline interessate e alle tematiche proposte. Sono state realizzate lezioni frontali, lavori di gruppo, attività di laboratorio, attività di recupero in orario scolastico, micro-didattica e, dall'inizio dell'emergenza sanitaria a causa del COVID-19, attività di DDI (Didattica Digitale Integrata), quando necessario. Sono stati utilizzati libri di testo, testi integrativi, articoli di giornali specializzati, saggi, materiale multimediale. Agli alunni in condizioni di svantaggio l'istituzione scolastica ha messo a disposizione strumenti didattici multimediali. E' stato dunque possibile ricevere ed inviare correzione degli esercizi attraverso la piattaforma istituzionale. Sono stati inoltre resi disponibili materiali didattici, mappe concettuali e Power Point con audio inserite nelle board disciplinari, mappe concettuali e materiale semplificato realizzato tramite vari software e siti specifici.

I docenti, oltre alle lezioni erogate in modalità DDI, hanno messo a disposizione degli alunni riassunti, schemi, mappe concettuali, files video e audio per il supporto anche in remoto (in modalità asincrona) degli stessi. Il carico di lavoro da svolgere a casa (relativamente alle situazioni emergenziali) è stato, all'occorrenza alleggerito, esonerando gli alunni dallo svolgimento prescrittivo di alcuni compiti o dal rispetto di rigide scadenze, prendendo sempre in considerazione le difficoltà di connessione a volte compromessa dall'assenza di Giga o dall'uso di device inopportuni rispetto al lavoro assegnato. Per gli alunni DSA e BES è stato previsto l'uso degli strumenti compensativi e dispensativi riportati nei PDP redatti per il corrente anno scolastico (tempi di consegna più lunghi, uso di mappe concettuali, calcolatrice ecc.), adattato ai nuovi strumenti e alle nuove tecniche di insegnamento a distanza utilizzati in questo periodo di emergenza.

Le famiglie sono state rassicurate ed invitate a seguire i propri figli, sempre in modalità *on line*, nell'impegno scolastico e a mantenere attivo un canale di comunicazione con il corpo docente. Nonostante le molteplici difficoltà, nella seconda metà dell'A. S., anche coloro che non avevano conseguito valutazioni positive nel primo quadrimestre, hanno dimostrato la volontà di migliorare, impegnandosi in maniera più assidua e adeguata.

METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI

Metodologia didattica proposta dal Consiglio di Classe

Lezione frontale (presentazione di contenuti e dimostrazioni logiche)	x	Lavoro di gruppo (mutuo-aiuto, ricerca, <i>pair work</i> , studio, sintesi)	x	Attività di laboratorio (esperienza individuale o di gruppo)	x
<i>Circle time</i> (discussioni sui libri o a tema, interrogazioni collettive)	x	<i>Brain storming</i> (definizione collettiva)	x	Lavoro individuale (svolgere compiti)	x
Percorso guidato (passeggiata culturale guidata reale o libreria; dimostrazione, accompagnamento nella rete)	x	Videolezioni in modalità sincrona/asincrona (prodotte dal docente o da terze parti)	X	Utilizzo della classe virtuale Weschool adottata dall'Istituto per la DAD	X

STRUMENTI UTILIZZATI

Materia	Libro di testo	Testi; documenti autentici; fotocopie,	software ,Tablet,	Aula/Aula virtuale	Laborat ori	Strumenti di laboratorio
---------	----------------	--	-------------------	--------------------	-------------	--------------------------

		mappe concettuali Strumenti multimediali,	PC, Lim			chimico
Italiano e Storia	X	X	X	X		
Matematica	X	X	X	X		
Inglese	X	X	X	X		
Francese	X	X		X		
Tedesco	X	X		X		
Scienze e cult. Alimen	X	X	X	X	X	X
Diritto e tec amm.	X		X	X		
Tecniche della comunicazione	X	X		X		
Laboratorio di accoglienza turistica	X	X		X	X	
Scienze motorie	X			X		
Religione	X	X	X	X		

Si è privilegiata la didattica laboratoriale per:

- la significatività del compito correlata alla motivazione nell'allievo;
- la propensione dell'allievo a trasformare conoscenze e abilità in competenze spendibili autonomamente in contesti diversi, in una logica di relazione, interazione, sovrapposizione e trasferibilità;
- la cooperazione tra studenti anche e soprattutto a distanza per favorire l'apprendimento.

Il docente è stato il regista del processo complessivo di insegnamento/apprendimento in quanto ha creato occasioni di apprendimento, con il ruolo di tutorato, di consulenza, di accompagnamento e come:

- propositore-organizzatore;
- facilitatore della interazione fra diversi soggetti;
- negoziatore;
- risorsa;

L'apprendimento dei saperi e delle competenze è avvenuto per ipotesi e verifiche sperimentali, raccolta e studio contenuti, valutazione della loro pertinenza ad un dato ambito, formulazione di congetture in base ad essi, costruzione di modelli. Molteplici occasioni progettuali curricolari di extra hanno creato quella spinta emotivo-educativa verso un apprendimento permanente e consapevole della realtà e delle sue trasformazioni. Ciò è stato possibile grazie ad una vasta gamma di modelli ed esperienze che i docenti hanno profuso in un'ottica di formazione, aggiornamento e cambiamento.

I docenti, utilizzando la didattica laboratoriale, hanno avuto la possibilità di guidare l'azione didattica attraverso *situazioni-problema* e *compiti di realtà* sui quali gli alunni sono stati

chiamati in prima persona a formulare ipotesi e a effettuare verifiche (ad es. facendo un'analisi di casi particolari), imparando a valutare aspetti pertinenti alle situazioni; sono stati poi guidati dal docente verso la formulazione di una congettura e la sua possibile soluzione. Si è cercato di far scaturire risposte suscettibili di successive generalizzazioni (costruzione di un modello). Alla fine della lezione l'insegnante ha sollecitato gli studenti a fare "il punto della situazione" e cioè riflettere sul processo, sui risultati e sul significato di quanto elaborato, con la produzione di un quesito, un'analisi, una relazione, una mappa, uno schema.

Interventi educativi e didattici miranti al recupero

In base a quanto deliberato dal Collegio dei Docenti, il recupero è stato effettuato durante le lezioni curriculari all'inizio del secondo quadrimestre.

Il monitoraggio dei vari livelli di competenze raggiunti dalla classe - intesa sia nel suo aspetto medio generale che frammentata nelle sue singole individualità - effettuato nel corso dell'anno scolastico per mezzo delle verifiche scritte e orali, congiuntamente a un'attenta analisi della crescita umana e culturale degli studenti, ha reso possibile una puntuale e aggiornata valutazione dell'efficacia dell'azione educativa e didattica. Nel caso in cui, nel corso delle varie attività di verifica, sono emersi casi negativamente caratterizzati dal mancato raggiungimento degli obiettivi prefissati, non si è trascurato di adottare le opportune misure quali la pausa didattica e il recupero *in itinere* soprattutto durante il corso del secondo quadrimestre.

PIANI DI LAVORO INTERDISCIPLINARI PER COLLOQUIO ESAME DI STATO

Il Consiglio di Classe, in costante riferimento all'O.M. n.65 del 14/03/2022 "Esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2021/22, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei percorsi interdisciplinari riassunti nella seguente tabella e inseriti nel loro percorso di PCTO.

Si precisa che nel triennio, a causa dell'emergenza da SarsCovid-19 le attività PCTO, che il nostro Istituto garantiva agli alunni in termini di attività scolastiche ed extrascolastiche (Progetti PON, eventi in collaborazione con associazioni e/o aziende del territorio vicino e lontano), sono state negativamente e drasticamente ridotte con evidente e grave ricaduta sul monte ore realizzabile e accumulabile dagli alunni.

Titolo del percorso	Periodo	Discipline coinvolte
Indirizzo ACCOGLIENZA TURISTICA <i>Progettazione, programmazione e organizzazione di offerte turistiche territoriali</i>	novembre- maggio a.s. 2021/2022	Accoglienza turistica, Scienze degli alimenti, Storia, Diritto e tecniche Amministrative della struttura ricettiva, Lingue straniera e Comunicazione
Indirizzo SALA E VENDITA <i>Obiettivo lavoro/La dieta mediterranea</i>	febbraio /maggio a.s.2021/2022	

PROVE INVALSI

Sono state svolte le prove INVALSI (Italiano, Matematica, Inglese) in presenza, in ottemperanza alle indicazioni ministeriali.

ATTIVITÀ PCTO

(PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO) – EX ASL

All'interno della progettazione del PCTO è stato realizzato un percorso didattico di accoglienza turistica dal titolo “ *Progettazione, programmazione e organizzazione di offerte turistiche*”, della durata di trenta ore che è stato svolto interamente a scuola nel laboratorio di ricevimento dell'Istituto e che ha visto coinvolte le seguenti discipline: Storia, Accoglienza turistica, Diritto e tecniche Amministrative della struttura ricettiva, Lingue straniera e Comunicazione; ciò ha permesso agli alunni di conoscere attraverso ricerche mirate sul web diverse nazioni internazionali sia per l'aspetto culturale che gastronomico, realizzando come prodotto finale un itinerario di alcune zone da visitare sulle nazioni scelte.

La classe ha partecipato, per intero o con alcuni elementi, alle iniziative culturali e sociali proposte dall'Istituto o da altri enti e di seguito elencate:

1. Seminario PCTO –orientamento in uscita Quinte -IPSSEOA
2. Seminario informativo associazione ASSORIENTA -IPSSEOA *online*
3. Seminario informativo INFOTEAM (Scuola sottoufficiali esercito) -IPSSEOA
4. Incontro seminariale con i responsabili del Club Med di Cefalù con eventuale svolgimento di colloqui con gli alunni interessati allo stage.
5. Incontro seminariale Presentazione corsi professionalizzanti post diploma ALMA (Scuola Internazionale Cucina Italiana) per gli istituti alberghieri
6. Progetto START UP D'IMPRESA (Solo alcuni alunni settore Accoglienza Turistica). Il progetto permette agli alunni di partecipare a eventi legati ad attività di Istituto, svolti in sede.
7. Conferenza “Salvaguardia e valorizzazione della biodiversità EARTH DAY 2022”
Seminario PCTO –orientamento in uscita Quinte -IPSSEOA

UDA: *Saperi e sapori della cultura dei paesi europei e extraeuropei*

Le competenze acquisite sono riferibili a tre macro-aree:

- 1) competenze di base: requisiti minimi per l'occupabilità e lo sviluppo professionale.
- 2) competenze trasversali (SOFT SKILL): abilità relative al saper mettere in atto strategie efficaci per utilizzare al meglio le risorse possedute coerentemente con le esigenze del compito, così individuate:
 - diagnosticare (percepire, decifrare, interpretare, immaginare, prestare attenzione ecc.);
 - relazionarsi (riconoscere sé e l'altro, ascoltare, esprimersi, cooperare, gestire i conflitti, ecc.);
- 3) competenze tecnico professionali: saperi e tecniche operative proprie delle attività relative a determinati processi lavorativi (HARD SKILL);
- 4) affrontare (assumere responsabilità, coinvolgersi, decidere, negoziare, gestire, prendere l'iniziativa, risolvere i problemi, ecc.).

Le attività di PCTO, compresi i prospetti delle ore svolte nel triennio, saranno allegate al presente documento (ALLEGATI 4-7)

Per problemi legati alla pandemia negli ultimi due anni, gli alunni non hanno avuto la possibilità di partecipare a tirocini ed eventi vari sia interni che esterni alla scuola; le esperienze di pratica operativa sono in parte mancate pertanto al quinto anno si è lavorato all'interno del nostro Istituto sviluppando una UDA laboratoriale con il titolo:

Progettazione, programmazione e organizzazione di offerte turistiche territoriali

Gli alunni hanno progettato un itinerario dettagliato su una nazione a loro scelta; l'itinerario è frutto di ricerche laboratoriali sulla nazione in questione e comprende, oltre al pacchetto viaggio-soggiorno ed escursioni, la presentazione di uno o più piatti o prodotti tipici della zona.

LEGENDA- Nell'apposita Tabella si indica con una X il riquadro relativo ad ogni criterio di Valutazione secondo la seguente scala:

- A – Avanzato
- B – Intermedio
- C – Base
- D – Insufficiente

ATTIVITÀ EXTRA-CURRICULARI

Nel presente anno scolastico tutti gli alunni della classe hanno completato il corso sulla sicurezza. La classe ha partecipato con alcuni alunni, alle iniziative culturali, sociali e sportive proposte dall'Istituto e di seguito elencate:

ATTIVITÀ EXTRASCOLASTICHE

In occasione dell'apertura dell'anno scolastico sono state svolte Attività di accoglienza e ospitalità attraverso un percorso enogastronomico, in sede, e itinerante per la città di Cefalù.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

Materia	Interrogazioni singole e/o collettive	Elaborati e/o relazioni	Numero prove scritte I quadrimestre	Numero prove scritte II quadrimestre
Italiano	X	X	3	2 simulate
Storia	X			
Matematica	X		3	2
Inglese	X		2	2
Francese	X		2	2
Tedesco	X		2	2
Scienze e cult.Alimen	X		1/2	2+ simul.
Diritto e tec amm.	X	X	2/2	2/1
Tecniche della comunicazione	X			
Laboratorio di accoglienza turistica	X	X		
Scienze motorie	X			

Religione	X			
-----------	---	--	--	--

VERIFICHE

Diagnostica	Test di ingresso orali, risposte dal banco, sondaggi a dialogo, Verifiche orali, sondaggi a dialogo, risposte dal banco, compiti assegnati, lavori di gruppo
Formativa	Verifica periodica, domande dal posto o a distanza nella DAD
Sommativa	Prove scritte con tipologia diversa secondo le discipline, verifiche orali, domande a risposta breve, test a risposta multipla
Finale	Prove scritte, verifiche orali, domande a risposta breve, test a risposta multipla

Tipologia di prova	Descrizione
Prove di tipo tradizionale	Prova scritta di italiano (tipologia A, B, C)
Prove strutturate	Prova scritta di italiano (tipologia A, B, C)
Prove semistrutturate	Domande a risposta breve, quiz a risposta multipla
Compito di realtà	Soluzione di problemi proposti

Si precisa che alcune prove scritte, nelle modalità e tipologie sopra elencate, sono state svolte, corrette e archiviate nella sezione della piattaforma G-SUITE denominata LAVORI DEL CORSO. Tutte le altre prove, scritte e orali, sono state svolte in presenza.

ELEMENTI E CRITERI PER LA VALUTAZIONE FINALE

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

- il comportamento,
- il livello di partenza e il progresso evidenziato in relazione ad esso,
- i risultati delle 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.

CRITERI DI VALUTAZIONE La valutazione quadrimestrale e finale si basa su un congruo numero di verifiche orali, scritte o pratiche, come indicato dal P.T.O.F. Il criterio di sufficienza nelle singole discipline è il raggiungimento degli obiettivi didattici minimi stabiliti nelle relative programmazioni, sempre nel quadro di quelli generali e trasversali individuati dal Consiglio di classe all'inizio dell'anno scolastico.

PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO

Il Consiglio di Classe, in costante riferimento all'O.M. n.65 del 14/03/2022 "Esami di Stato conclusivo nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2021/22", ha illustrato agli studenti la struttura, le caratteristiche e le finalità dell'Esame di Stato:

PREMESSA

“considerata la necessità di stabilire modalità di espletamento dell'esame di Stato che tengano conto dell'evoluzione dell'emergenza epidemiologica durante gli anni scolastici 2019/2020,

2020/2021 e 2021/2022 nonché delle modalità di svolgimento dell'attività scolastica nei territori, anche avendo riguardo alla diversità di equilibrio tra attività didattica svolta in presenza e in forma di didattica digitale integrata”;

“ritenuto che, in merito all'osservazione dell'organo collegiale relativa alla “difformità delle prove e dei risultati tra le diverse aree geografiche”, la scelta di affidare la scrittura della seconda prova alle commissioni risponda alla necessità che tale prova sia aderente alle attività didattiche effettivamente svolte nel corso dell'anno scolastico sulle specifiche discipline di indirizzo e che, pertanto, non si tratti di difformità delle prove, ma di diversità delle condizioni di partenza, cui la differenziazione delle seconde prove intende offrire risposta; riguardo alla notazione relativa alla “mancata corrispondenza tra i quadri di riferimento allegati al d.m. 769/2018” e gli allegati B alla presente ordinanza, che individuano una singola disciplina d'indirizzo come oggetto della seconda prova scritta, che i suddetti quadri di riferimento non prevedono che la prova debba riguardare più discipline, e inoltre che non si prevede che “sia un solo docente a preparare la prova”; in merito alla possibilità che “la prova di indirizzo, elaborata dal docente della disciplina, diventi una semplice riproposizione di fatto di una prova analoga ad altre effettuate nel corso dell'anno”, che la deontologia professionale costituisce garanzia del corretto comportamento dei commissari d'esame non solo nella predisposizione della seconda prova, ma nello svolgimento dell'intero esame di Stato; con riferimento alla possibilità “che nei fatti la predisposizione e la valutazione della prima e della seconda prova scritta siano affidate allo stesso commissario”, che la predisposizione della prova, è affidata all'intera sottocommissione, e che la valutazione delle prove è collegiale.

Sono state illustrate agli studenti le specificità con cui lo stesso esame si dovrà svolgere in tutte le sue fasi e, in particolare l'esame risulterà così articolato:

Le prove d'esame di cui all'articolo 17 del d. lgs 62/2017 sono sostituite da:

una prima prova scritta nazionale di lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, tendente ad accertare “la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato”;

una seconda prova scritta sulla disciplina di cui agli allegati B/1, B/2, B/3, predisposta, con le modalità di cui all'art. 20, in conformità ai quadri di riferimento allegati al d.m. n. 769 del 2018, affinché detta prova sia aderente alle attività didattiche effettivamente svolte nel corso dell'anno scolastico sulle specifiche discipline di indirizzo;

Il colloquio, (art. 22), disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017, con “la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente”.

Il colloquio si svolgerà a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla sottocommissione, costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare, tenendo conto del percorso didattico effettivamente svolto, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali e delle Linee guida.

Il colloquio dei candidati con disabilità e disturbi specifici di apprendimento si svolge nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 20 del d. lgs. 62/2017.

IL CREDITO SCOLASTICO

Come previsto dall'art. 11 comma 1 dell'O.M. n.65 del 14/03/2022, per il corrente anno scolastico il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di cinquanta punti. I consigli di classe attribuiscono il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo e procedono a convertire il suddetto credito in cinquantaresimi sulla base della tabella 1 di cui all'allegato C alla presente ordinanza.

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

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

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO
ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

**DISCIPLINA: ITALIANO
DOCENTE: GIAMBALVO MARIO**

CLASSE: V A

PROFILO DELLA CLASSE

Il docente precisa di essere stato, nell'arco del triennio insegnante della classe senza soluzione di continuità

Alcuni alunni hanno raggiunto in modo quasi soddisfacente gli obiettivi proposti, seppure permangono diffuse carenze espressivo-concettuali; alcuni si attestano su un livello globale di sufficienza, dovuto alla parziale acquisizione delle capacità argomentativo-deduttive sintetico-analitiche; altri alunni si attestano invece su un livello più elevato, essendo riusciti a sviluppare capacità di analisi e di sintesi, implementando costantemente le capacità linguistico-espressive, grazie a uno studio più costante e più approfondito.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi generali riportati di seguito:

OBIETTIVI GENERALI

Conoscenze

- conosce le principali linee dello sviluppo del pensiero contemporaneo, in relazione al contesto storico e sociale di riferimento, espresso attraverso le forme della letteratura, nel corso dei secc. XIX, XX;
- conosce, relativamente al periodo suddetto, le correnti storico-letterarie, le categorie storico-critiche, il pensiero e le opere principali di alcuni autori significativi del panorama della letteratura italiana (ed europea)

Capacità

- ha sviluppato la capacità di leggere, comprendere, analizzare e attualizzare nel proprio vissuto alcune opere letterarie;
- ha migliorato la capacità di esprimersi in modo corretto, rispondendo ad alcune tipologie di scrittura indicate, intorno a temi di attualità, di letteratura, di storia

Competenze

- sa valutare il rapporto che si instaura tra il pensiero e le opere dell'autore;
- sa individuare i principali influssi e condizionamenti che la situazione storica e sociale esercita sulla produzione letteraria;
- sa individuare l'ideologia o la poetica dominante nei testi di un autore;
- sa costruire semplici mappe concettuali e percorsi intra, inter e metadisciplinari.

CONTENUTI TRATTATI

MODULO 1: L'età del Positivismo. Naturalismo e Verismo

Il quadro economico

Il contesto sociale e culturale

Autori e brani di riferimento

Emile Zola: Il romanzo sperimentale

Giovanni Verga e il mondo dei Vinti

Profilo biografico; le opere e le fasi della scrittura: Preverismo e Verismo; pensiero e poetica.

Opere: Fantasticheria, I Malavoglia (*Prefazione* Capitolo 1), Mastro Don Gesualdo (Parte IV, Cap. 5), lettura e analisi di una Novella a scelta.

MODULO 2: Irrazionalismo, Relativismo e Decadentismo nella letteratura e nella società del tardo Ottocento e del primo Novecento

Il quadro economico

Il contesto sociale e culturale

La crisi della ragione e il relativismo

Nichilismo, intuizionismo e psicanalisi

Decadentismo, Crepuscolarismo

La grande guerra

Il primo dopoguerra: Da Paul Gauguin: "Da dove veniamo? Chi siamo? Dove andiamo?" a Eugenio Montale: "Il male di vivere"

Paul Verlaine: *Art poétique*, J. K. Huysmans: *A ritroso*.

O. Wilde: *Il ritratto di Dorian Grey* rif. G. D'Annunzio: *La pioggia nel pineto*.

M. Proust, da *La ricerca del tempo perduto* rif.

Pascoli G: *Il fanciullino, il senso del mistero e il poeta veggente*

Biografia e produzione - Il pensiero e la poetica tra Simbolismo e sperimentalismo

da *Il fanciullino: È dentro di noi un fanciullino* (Pascoli e la voce interiore) – da Myricae: - *X Agosto - L'assiuolo - Il tuono- Il lampo- Temporale-* da Canti di Castelvecchio: - *La grande proletaria si è mossa* (Il socialismo pascoliano).

D'Annunzio G.: La vita come opera d'arte

Biografia, opere, poetica

La pioggia nel pineto

D'annunzio e il superuomo (cenni)

Pirandello L.: *L'io, la società, la maschera, la famiglia, l'umorismo, la pazzia.*

Narrativa, paradosso, umorismo e teatro.

Biografia, pensiero e la poetica, formazione e prima produzione

Novelle, romanzi, saggistica e testi teatrali

Le innovazioni del teatro pirandelliano

Il metateatro

La maschera e la ricerca d'identità

La follia, la famiglia come trappola, persona e personaggio, identità e disidentità

Filosofia, psicologia e relativismo conoscitivo

Giudizio e pregiudizio

Analisi della struttura dei contenuti e delle tematiche presenti nelle seguenti opere:

Il fu Mattia Pascal

Uno, nessuno, centomila

Lettura e analisi dei seguenti brani:

Da *L'umorismo: Il sentimento del contrario*

Da *Novelle per un anno:*

Lettura integrale di una novella a scelta; Novelle: "*La tragedia di un personaggio*", "*Effetti di un sogno interrotto*", "*Il treno ha fischiato*"

Da *Enrico IV: L'elogio della pazzia*

Lettura individuale di un brano di un romanzo o di una novella a scelta

Saba U.

Da *Il canzoniere: Trieste*

Svevo I.

Biografia, formazione e produzione - L'incontro con la psicanalisi - Il romanzo psicologico - I personaggi - Il quadro storico-culturale - La critica: L'inettitudine di Zeno; da *La coscienza di Zeno*: "*Prefazione*", "*Preambolo*" "*L'ultima sigaretta* "; "*La morte di mio padre*" "*Un rapporto conflittuale*", Capitolo VII (*psico-analisi*); Capitolo VIII (*24 Marzo 1916*) INTERI O PARTI

Il flusso di coscienza, Il soliloquio, Il monologo interiore: Zeno, un malato sano

Zeno, un inetto o altro? (approccio tematico alla "presunta inettitudine di Zeno")

Lettura di alcune pagine de *La coscienza di Zeno*

Ungaretti G.

Biografia, produzione e stile

Ungaretti: La guerra, la vita, la morte, il dolore, la memoria: da *L'allegria*: "*Veglia*" - "*I fiumi*" - "*Soldati*" - "*San Martino del Carso*" - "*Mattina*" - "*Fratelli*" - "*Il porto sepolto*"

Ungaretti e il tema della trincea

Montale E.

Biografia, formazione e produzione - Il pensiero e la poetica, - I temi: evoluzione della figura femminile, incomunicabilità, male di vivere e poesia degli oggetti (Il correlativo oggettivo), *La Vita di chi non vive* – da *Ossi di Seppia*: "*Merigiare pallido e assorto*" - "*Cigola la carrucola nel pozzo*" - "*Spesso il male di vivere ho incontrato*" - "*I Limoni*" – "*Ho sceso dandoti il braccio almeno un milione di scale*", "*Caro piccolo insetto*", *La donna di Montale e l'attualità*, - da *La bufera* e altro: "*La primavera hitleriana*"

MODULO 3: letteratura e società nel secondo novecento con particolare riferimento alla memoria e alla bellezza: G. Tomasi di Lampedusa "*La Sirena*"; all'impegno storico-sociale: G. A. Borgese: *Le lettere a Mussolini*.

Il secondo dopoguerra
Il contesto storico-sociale
La letteratura del secondo dopoguerra.

Tutti gli alunni, nell'arco del triennio, hanno partecipato ad attività didattiche guidate, pianificate e programmate secondo gli obiettivi specifici del POF

METODOLOGIE DIDATTICHE

La metodologia prevalentemente usata è stata la lezione frontale con l'ausilio del libro di testo o di altri supporti testuali o multimediali; l'approccio si è generalmente strutturato sulla lezione monologica e/o dialogata, dove l'approccio ai contenuti è stato prevalentemente strutturato sul metodo scientifico-analitico. Gli alunni hanno elaborato le consegne in modo individuale anche se spesso lo sviluppo dei contenuti è stato variato in lavoro di gruppo, declinato con eventuale tutoraggio nei casi di necessità. Si è preferito utilizzare indistintamente i metodi induttivo/deduttivo per l'implementazione delle capacità di analisi (I) e di sintesi (D). La ricerca delle fonti ha seguito la doppia metodologia individuale/di gruppo, affinché gli studenti imparassero a operare in un clima di collaborazione, di scambio, di interazione.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

X Libro di testo: B. Panebianco - M. Gineprini - S. Seminara, *Vivere la letteratura, Dal Secondo Ottocento a oggi*, Zanichelli.

- presentazioni realizzate tramite il software Power Point.
- appunti e mappe concettuali.
- lavagna Interattiva Multimediale.
- software:
- utilizzo smartphone per attività didattica di ricerca e approfondimento

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Nelle verifiche orali sono stati usati i seguenti criteri valutativi:

- 1 Valutazione trasparente e condivisa, sia nei fini che nelle procedure;
- 2 valutazione come sistematica verifica dell'efficacia della programmazione per eventuali aggiustamenti di impostazione;
- 3 valutazione come impulso al massimo sviluppo della personalità (valutazione formativa);
- 4 Valutazione come confronto tra risultati ottenuti e risultati attesi, tenendo conto della situazione di partenza (valutazione sommativa);

5 valutazione/misurazione dell'eventuale distanza degli apprendimenti degli alunni dallo standard di riferimento (valutazione comparativa);

6 valutazione come incentivo alla costruzione di un realistico concetto di sé in funzione delle future scelte (valutazione orientativa).

Nelle prove scritte svolte durante l'anno, gli alunni hanno eseguito varie tipologie di scrittura (TIPOLOGIE:

A analisi e interpretazione del testo poetico e narrativo;

B analisi e produzione testo argomentativo;

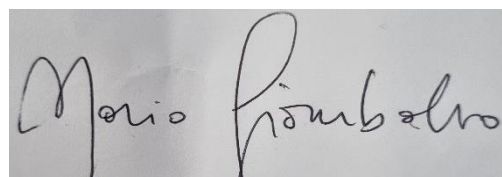
C riflessione critico-espositivo argomentativa, tema di attualità.

Tutti gli alunni hanno sviluppato percorsi interdisciplinari e multidisciplinari ed elaborato mappe. Si allega nello specifico la griglia di valutazione per le prove scritte.

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

1. la situazione di partenza;
2. l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe;
3. i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;
4. l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne;
5. l'acquisizione delle principali nozioni.

PROF. MARIO GIAMBALVO

A rectangular box containing a handwritten signature in black ink. The signature is written in a cursive style and reads "Mario Giambalvo".

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO
ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

**DISCIPLINA: STORIA
DOCENTE: MARIO GIAMBALVO**

CLASSE: V A

PROFILO DELLA CLASSE

Il docente precisa di essere stato, nell'arco del triennio insegnante della classe senza soluzione di continuità.

Alcuni alunni hanno raggiunto in modo quasi soddisfacente gli obiettivi proposti, seppure permangono diffuse carenze espressivo-concettuali; alcuni si attestano su un livello globale di quasi sufficienza, dovuto alla parziale acquisizione delle capacità argomentativo-deduttive sintetico-analitiche; altri alunni si attestano invece su un livello più elevato, essendo riusciti a sviluppare capacità di analisi e di sintesi, implementando costantemente le capacità linguistico-espressive, grazie a uno studio più costante e più approfondito.

Durante il corso del triennio, il docente ha implementato lo sviluppo delle capacità espressive di alcuni alunni che mostravano una interazione espressiva a tratti lacunosa, scorrette e non sempre consona ai concetti da esprimere.

Per gli alunni dotati di maggiori capacità, il docente ha attuato un percorso che, attraverso un diffuso panorama di approfondimenti e di letture, sviluppasse appieno le competenze espressive, con l'implementazione del processo dialettico.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi generali riportati nella seguente tabella.

OBIETTIVI GENERALI

CONOSCENZE

- conosce i fatti storici più rilevanti per il divenire dell'Europa nel periodo compreso tra la seconda metà dell'Ottocento e la seconda metà del Novecento;

CAPACITÀ

- applica gli organizzatori temporali semplici; utilizza schemi di causa-effetto ipotesi-tesi

COMPETENZE

- estrapola informazioni dalle fonti e le organizza in schemi
- elabora le conoscenze in modo sintetico con qualche spunto di autonomia

CONTENUTI TRATTATI

Dovendo rimodulare i contenuti del programma, in relazione al tempo disponibile ed alla situazione della classe, si è ritenuto opportuno concentrare l'attenzione degli alunni sulla storia del '900 anche per consentire più facili raccordi con i temi affrontati nel programma di Italiano.

Il primo modulo tematico è stato quindi affrontato in funzione propedeutica a quello successivo.

MODULI TEMATICI

1. Il mondo dalla fine dell'Ottocento alla "Grande Guerra" – La Belle Époque

La società del secondo Ottocento

La società di massa, le Internazionali, la *Rerum Novarum*

La dissoluzione dell'ordine europeo

L'Italia tra Ottocento e Novecento

L'età Giolittiana

Il mondo alla vigilia della "Grande guerra"

La Prima Guerra Mondiale

Il mondo nel dopoguerra

2. L'età dei totalitarismi

Democrazie e regimi totalitari tra le due guerre

La Russia e il bolscevismo

La Rivoluzione russa

L'Italia e il fascismo

La Germania e il nazismo

La seconda guerra mondiale

Lo scoppio della II guerra mondiale e le vittorie dell'Asse

La seconda fase del conflitto e la vittoria degli alleati

3. Il mondo bipolare

La guerra fredda e la caduta del "Muro"

4. L'Attualità

Questioni relative al confronto tra la monarchia italiana e la repubblica

(Dallo statuto albertino alla costituzione repubblicana)

CURRICOLO DI EDUCAZIONE CIVICA (Come da progetto allegato)

ARGOMENTI: le Organizzazioni Internazionali: Unesco, Onu, Unicef, Patrimonio materiale e immateriale, Agenda 2030- GOALS

METODOLOGIE DIDATTICHE

La metodologia prevalentemente usata è stata la lezione frontale con l'ausilio del libro di testo o di altri supporti testuali o multimediali; la relazione didattica si è generalmente strutturata

sulla lezione monologica e/o dialogata, dove l'approccio ai contenuti è stato prevalentemente costruito sul metodo scientifico-analitico, utilizzando come modello teorico di indagine testuale e/o argomentativa la *lezione* di A. Marchese (semiologo di fama internazionale). Gli alunni hanno elaborato le consegne, nelle forme più varie e creative, in modo individuale anche se spesso lo sviluppo dei contenuti è stato variato in lavoro di gruppo, anche a distanza, declinato con eventuale tutoraggio nei casi di necessità. Si è preferito utilizzare indistintamente i metodi induttivo/deduttivo per l'implementazione delle capacità di analisi (I) e di sintesi (D). La ricerca delle fonti ha seguito la doppia metodologia individuale/di gruppo, affinché gli studenti imparassero a operare in un clima di collaborazione, di scambio, di interazione, anche tra le tante, ovvie difficoltà. Sono state specificamente sviluppate le seguenti categorie analitiche e specifiche della disciplina:

1. spazio- tempo
2. causa-effetto
3. ipotesi-tesi
4. Si precisa che nel corrente anno scolastico, dopo un biennio di didattica a distanza, le lezioni sono state svolte in presenza al 100%, a esclusione dei casi relativi ad alunni rimasti a casa, per i quali è stata avviata la DDI, e sempre nel rispetto delle norme emanate dagli Organi competenti o dalle disposizioni ministeriali e dalle Ordinanze del Presidente Regione Sicilia, per il contenimento della diffusione del contagio. Le videolezioni, nelle situazioni di necessità, si sono svolte in modalità DDI e si è costantemente proposto agli allievi il contenuto delle lezioni "live", la revisione dei contenuti proposti in un'ottica di recupero e potenziamento di contenuti già affrontati in presenza e nuovi spunti argomentativi e tematici ai fini del completamento del percorso didattico.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo: V. Calvani, *Storia e progetto Il Novecento e oggi*, Mondadori.

- presentazioni realizzate tramite il software Power Point.
- appunti e mappe concettuali.
- lavagna Interattiva Multimediale.
- software:
- utilizzo smartphone per attività didattica di ricerca e approfondimento

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

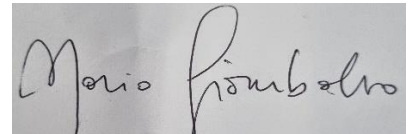
Nelle verifiche orali sono stati usati i seguenti criteri valutativi:

- valutazione trasparente e condivisa, sia nei fini che nelle procedure;
- valutazione come sistematica verifica dell'efficacia della programmazione per eventuali aggiustamenti di impostazione;
- valutazione come impulso al massimo sviluppo della personalità (valutazione formativa);
- valutazione come confronto tra risultati ottenuti e risultati attesi, tenendo conto della situazione di partenza (valutazione sommativa);
- valutazione/misurazione dell'eventuale distanza degli apprendimenti degli alunni dallo standard di riferimento (valutazione comparativa);
- valutazione come incentivo alla costruzione di un realistico concetto di sé in funzione delle future scelte (valutazione orientativa).

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale si sono basati su:

- la situazione di partenza;
- l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe;
- i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;
- l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne;
- l'acquisizione delle principali nozioni.

PROF. MARIO GIAMBALVO

A rectangular box containing a handwritten signature in black ink. The signature is written in a cursive style and reads "Mario Giambalvo".

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

**DISCIPLINA: Diritto e Tecniche Amministrative della struttura
ricettiva**

DOCENTE: Prof. Bonanno Serafino

CLASSE V A

PROFILO DELLA CLASSE

Si può affermare che la maggior parte degli allievi ha acquisito e rielaborato, per quanto possibile sulla base di quanto appreso esposto, i concetti fondamentali della disciplina trattati, raggiungendo livelli sufficienti o discreti di apprendimento. Per alcuni permangono lacune nella preparazione e carenze nelle competenze di base, sia a causa del non sempre costante impegno, che della situazione di discontinuità didattica di cui si dirà nel prosieguo. Alcuni alunni si sono impegnati più degli altri, mostrando un vivo interesse nello studio e alla disciplina, ottenendo risultati buoni. Per alcuni alunni sono stati riscontrati un maggiore interesse e partecipazione. Detti partecipazione e interesse, in molti casi, sono stati maggiori durante la didattica a distanza. Il docente ha lavorato in modo da favorire l'acquisizione delle competenze e delle abilità previste dall'ordinamento, consentendo agli alunni, per quanto possibile di:

- intervenire nella gestione amministrativo-contabile e finanziario dell'azienda turistico-ristorativa attraverso la conoscenza della contabilità aziendale e del bilancio d'esercizio, in sede preventiva e di programmazione che consuntiva
- redigere documenti contabili, relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
- utilizzare tecniche e strumenti gestionali e contabili nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
- adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela anche con l'ausilio dei vari strumenti di marketing (analizzando anche il mercato turistico e interpretandone le dinamiche)
- individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi
- applicare e conoscere la normativa in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti e in materia di turismo, nonché la normativa di settore.
- sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e ospitalità applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere
- contribuire alla corretta gestione dell'impresa turistico-ricettiva attraverso la conoscenza delle varie fonti di finanziamento
- utilizzare tecniche e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera

Non si sono verificati elementi ostativi per l'impegno sempre costante di tutti gli alunni. Il lavoro è stato organizzato sempre in presenza, con l'utilizzo altri strumenti ritenuti utili.

Per favorire l'apprendimento degli allievi in quarantena durante il periodo scolastico, in aggiunta alle lezioni in presenza e in DDI, ho ritenuto opportuno:

- pubblicare in piattaforme delle videolezioni prodotte da terzi (tra cui video lezioni prodotte da Hub - Scuola e presenti su *Youtube*) sugli argomenti da svolgere
- creare/utilizzare delle mappe concettuali dalla scrivente commentate

- pubblicare documenti analitici o sintetici sui vari argomenti affrontati, prodotti dalla scrivente o per i quali ci si è avvalsi dei saggi digitali
- somministrare degli esercizi e file, corretti poi a lezione con relativa spiegazione
- realizzare lezioni specifiche con la partecipazione degli alunni al fine di spiegare argomenti complessi, poco chiari o fornire chiarimenti su dubbi emersi.

Gli alunni hanno avuto una continuità didattica con lo scrivente; lo stesso, essendosi immediatamente impegnato, ha sempre cercato di far recuperare, per quanto possibile, le parti del programma indicate nel libro di testo dell'anno scolastico non trattate nei precedenti anni, accorgendosi quasi subito, anche tramite dialogo con gli alunni stessi, che vi erano delle carenze o ricordi frammentari nella conoscenza didattica della materia. Buona parte degli allievi avevano, infatti, carenze, in relazione agli argomenti del quarto anno, dovute probabilmente, oltre che alle difficoltà che il mondo della scuola ha vissuto nell'anno 2021 a causa dell'emergenza da Covid 19. Preso atto di quanto sopra, lo scrivente ha provveduto a riprendere alcune parti del programma di quarto anno, fondamentali per la materia, al fine di ridurre quanto più possibile, compatibilmente con i tempi a disposizione e con i tempi di apprendimento degli alunni, il gap conoscitivo degli alunni stessi. Ciò si è reso necessario anche al fine di fornire ai ragazzi le nozioni essenziali che gli consentissero di poter comprendere al meglio gli argomenti oggetto di trattazione al quinto anno, anche al fine di meglio affrontare l'esame di maturità. Si fa presente in proposito che la disciplina "Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva", oltre che essere complessa e articolata, è anche una disciplina tecnica, per molte parti frutto di ragionamento, in cui buona parte degli argomenti in essa trattati hanno dei collegamenti logici, per cui non si può andare avanti nella programmazione e trattare alcuni argomenti senza prima aver trattato argomenti antecedenti e propedeutici alla comprensione dei successivi. Se così non si facesse, il risultato sarebbe la mancata comprensione da parte degli allievi, con conseguenza mancata apprendimento e mancata acquisizione degli stessi di conoscenze, abilità e competenze. Peraltro, l'apprendimento richiede il consolidamento della conoscenza e dei concetti studiati e acquisiti con lo sviluppo di esercizi pratici.

Nel poco tempo a disposizione (appena quattro mesi), la scrivente ha dovuto in primis creare un rapporto con gli alunni, fargli riprendere familiarità con la materia e farli riabituare allo studio della stessa, effettuare un'attività di ripresa di concetti e argomenti e/o il loro consolidamento, laddove necessario. Ha anche provveduto a verificarne gli apprendimenti (con verifiche scritte e orali, sulla base del programma dalla stessa svolto), in vista della chiusura del secondo quadrimestre e delle valutazioni finali. Tutto ciò, cercando al contempo di andare avanti col programma, visti i pochi mesi restanti alla fine dell'anno scolastico, al termine del quale i ragazzi si sarebbero trovati ad affrontare l'esame di stato. Ciò nonostante il docente è riuscito a trattare parecchi tutti gli argomenti del quinto anno, come si dirà nel prosieguo, alcuni in maniera più approfondita altri in maniera più sintetica o per cenni e/o concetti, ma comunque cercando sempre di consentire agli allievi di acquisire quelle abilità e competenze essenziali cui è finalizzato il loro percorso di studi.

Vista la sopra descritta situazione, e il vivere lo stato dovuto all'emergenza da Covid 19, il sottoscritto ha cercato di mantenere un dialogo quanto più possibile costante con gli alunni, di venire incontro alle loro esigenze e di supportarli il più possibile, facendo sentire la propria presenza, con tutti gli strumenti ad oggi messi a disposizione.

Per tutti i suddetti motivi, è stata sviluppata nel corso del tempo una programmazione ad hoc per la classe, costantemente adeguata alle sopraggiunte e svariate esigenze, che ha tenuto conto di quanto sopra e che ha avuto come obiettivo quello di fornire appunto agli alunni un livello conoscenze, e conseguentemente abilità e competenze, fondamentali ed essenziali (trattando come detto, se del caso, alcuni argomenti ritenuti meno basilari per concetti o in sintesi, visto lo scarso tempo a disposizione fino alla fine dell'anno), per potersi orientare e operare nel mondo del lavoro, oltre che necessarie per potere affrontare l'esame di stato.

L'attività didattica è stata finalizzata al raggiungimento di obiettivi formativi e educativi, professionalizzanti e non solo, con lo scopo di fornire agli alunni gli strumenti utili alla conoscenza e gestione delle imprese turistico-ricettive, in tutte le sue sfaccettature, sia aziendali, che tecniche, che giuridiche, in cui l'allievo potrebbe in futuro trovarsi ad operare sia come dipendente che come

titolare. Nel corso dell'attività didattica, per fare meglio focalizzare i concetti, venivano spesso forniti esempi e casi pratici.

La programmazione effettuata ha subito nel corso del tempo cambiamenti e adattamenti a seguito delle difficoltà della didattica a distanza degli anni precedenti (e all'alternanza con la didattica in presenza), delle condizioni degli alunni sopra descritte e della risposta dei medesimi alla stessa, nonché delle difficoltà conseguenti al particolare momento legato all'emergenza da Covid 19 che si sta vivendo.

Tutto quanto sopra, nel rispetto del quadro normativo e regolamentare tempo per tempo vigente in materia.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi generali riportati nella seguente tabella.

OBIETTIVI GENERALI

Competenze, abilità e conoscenze meglio indicate meglio dettagliate nell'area "Profilo della classe" e nell'area "Contenuti trattati"

Obiettivi inerenti l'area cognitiva (sapere, saper fare e competenze meglio dettagliate nell'area "Profilo della classe" e nell'area "Contenuti trattati")

Obiettivi inerenti l'area socio-affettiva (Autocontrollo nelle relazioni interpersonali, Impegno nelle attività didattiche, Capacità di partecipazione consapevole, Capacità di autovalutazione, Metodo di lavoro)

In ordine al raggiungimento degli obiettivi, si veda e si ribadisce quanto indicato nella sezione "Profilo della classe" e nella sezione "Contenuti trattati".

CONTENUTI TRATTATI

I finanziamenti delle imprese turistico ristorative (ripresa concetti in sintesi)

Fabbisogno finanziario e fonti di finanziamento

Interesse e sconto

Capitale proprio e capitale di debito

Banca e sue funzioni

Finanziamenti bancari e forme tecniche di finanziamento

La contabilità e il bilancio delle imprese turistico ristorative (ripresa concetti in sintesi)

Contabilità generale

Bilancio d'esercizio

Cenni sull'interpretazione del bilancio d'esercizio e sull'analisi di bilancio e Indici di bilancio

Il mercato turistico

Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico internazionale e nazionale

Introduzione agli Enti e organismi internazionali e interni

Cenni sulla normativa di settore

Il Marketing

Il marketing turistico

Cenni sulla differenza tra *marketing* pubblico, privato e integrato
Il *marketing* strategico e il *marketing* operativo
Cenni su *Targeting*, posizionamento e scelte strategiche
Leve di *marketing*
Il *Break even point* e il diagramma di redditività
Il *web marketing*
Piano di *marketing*

Pianificazione programmazione e controllo di gestione

Analisi dell'ambiente e scelte strategiche
Pianificazione e programmazione aziendale
Definizione di vantaggio competitivo
Introduzione al controllo di gestione
Budget e tipologie di *budget*
Concetti di controllo budgetario e report
Business plan e suo contenuto

La normativa del settore turistico ristorativo (per sintesi e concetti)

Cenni su concetti di sicurezza alimentare e di tutela della privacy
Sintesi sui contratti delle imprese ricettive e ristorative
Sintesi sui contratti delle imprese di viaggio
Cenni sulla vendita di pacchetti turistici

Cenni sull'unione europea, sul funzionamento e sugli organi che la compongono; cenni sulle 4 libertà.

Per i motivi indicati nel presente documento, come specificato, alcuni dei suddetti argomenti sono stati trattati in sintesi in modo da dare agli alunni competenze ed abilità essenziali e alcuni saranno, laddove possibile, meglio approfonditi dopo il 15 maggio 2022.

METODOLOGIE DIDATTICHE

- lezione interattiva
- *problem solving*
- esercitazioni in classe e a casa
- riassunti scritti, lettura guidata del testo
- didattica multimediale
- lezione frontale
- didattica a distanza
-

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo: Rascioni S. - Ferriello F., *Gestire le imprese ricettive up*, Tramontana.

- dispense e materiali forniti dal docente.
- documenti analitici o sintetici sugli argomenti trattati nelle varie unità del libro di testo e in generale sugli argomenti trattati
- videolezioni (prodotte da terzi e live)

- presentazioni realizzate tramite il software Power Point.
- appunti e schemi elaborati dal docente.
- mappe concettuali.
- postazioni multimediali.
- lavagna Interattiva Multimediale.
- software: *paint*, *google croome*, *google classroom*, ecc
- Etc
-

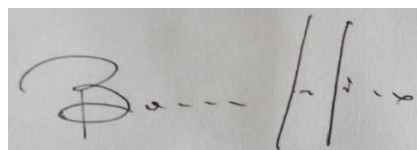
TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Nonostante il poco tempo a disposizione dalla presa di servizio, sono state effettuate esercitazioni, verifiche orali e n 1 scritte di tipo misto e/o semistrutturate, con le quali è stato verificato il grado di apprendimento degli allievi; sono stati proposte ai ragazzi esercizi per una migliore comprensione e consolidamento di quanto studiato, nonché laddove possibile e necessario, per completare la valutazione anche sulla base dell'impegno profuso.

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

1. la situazione di partenza;
2. l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe;
3. i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;
4. l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne;
5. l'acquisizione delle principali nozioni.

PROF. BONANNO SERAFINO



**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

**DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
DOCENTE: Gandolfo Cascio**

**CLASSE: V A
INDIRIZZO SALA E VENDITA**

PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5°, indirizzo Sala e Vendita, è composta da 10 alunni, di cui uno diversamente abile. Dal punto di vista cognitivo, la classe, ha raggiunto un livello abbastanza omogeneo di preparazione, in particolare si evidenziano alcuni elementi di spicco che hanno conseguito un valutazione più che buona, mentre la maggior parte degli alunni hanno raggiunto nel complesso un livello di preparazione più che sufficiente. Quasi tutti gli studenti hanno partecipato attivamente all'attività didattica e sono stati motivati e interessati allo studio della disciplina e ben disposti al dialogo, hanno svolto i compiti assegnati e studiato con regolarità. Dal punto di vista disciplinare la classe risulta, nel complesso, molto corretta e responsabile. Fin dall'inizio dell'anno scolastico, la didattica in presenza è stata alternata dalla didattica a distanza, in relazione al contesto epidemiologico. Nonostante ciò, gli obiettivi disciplinari fissati all'inizio dell'anno, in generale, sono stati raggiunti.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti i seguenti obiettivi trasversali e disciplinari, di seguito riportati.

OBIETTIVI TRASVERSALI

1. comunicare efficacemente ad altri, idee e dati;
2. ricercare, elaborare e interpretare dati qualitativi e/o quantitativi, usando strumenti adeguati;
3. porsi problemi, prospettare soluzioni;
4. imparare ad apprendere, essere motivati a continuare a imparare e a comunicare le proprie conoscenze.
5. svolgere attività di gruppo o individuali volte a raccogliere informazioni utili.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

1. utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
2. 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;
3. adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;

4. Saper distinguere le varie fasi della redazione di un budget Riconoscere le fasi dello sviluppo di una idea imprenditoriale. Saper costruire semplici schemi di Business Plan.
5. Individuare il significato del termine qualità nel settore, con i collegamenti tra abitudini alimentari ed economia del territorio.
6. applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti

CONTENUTI TRATTATI

U.D.A. e Argomenti trattati

Il mercato turistico

Il mercato turistico internazionale: organismi e normativa

Il mercato turistico nazionale: organismi e normativa

Le nuove tendenze del turismo

Il Marketing

Il *Marketing*: aspetti generali

Il *marketing* strategico

Il *marketing* operativo

Il *marketing plan*

La Pianificazione, Programmazione e il Controllo di Gestione

La Pianificazione e la Programmazione

Il *budget*

Il *business Plan*

Marketing Plan

La normativa del settore turistico-ristorativo

Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro

Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali

I contratti delle imprese ristorative

Quali sono gli strumenti per l'accesso al mondo del lavoro

Le abitudini alimentari e l'economia del territorio

I marchi di qualità alimentare

Sono state svolte le seguenti U.D.A. interdisciplinari:

1. obiettivo Lavoro.
2. l'analisi dei questionari sulla *customer satisfaction* dell'hotel Ferretti di Perugia

Argomenti trattati di Educazione Civica:

1. definizione di Educazione Finanziaria
2. il *budget* familiare, gestione, analisi e costruzione.
3. il mercato finanziario, gli strumenti finanziari, azioni, obbligazioni, titoli di Stato.
4. il *trading on line*, la propensione al rischio dell'investitore, caratteristiche principali dell'andamento di un titolo.

5. canali di acquisto e vendita degli strumenti finanziari, la Banca, il consulente finanziario,
6. le SIM e le SGR,
7. struttura della Costituzione Italiana, Art. 3 della Costituzione, I Principi Fondamentali.

METODOLOGIE DIDATTICHE

I vari argomenti del programma sono stati svolti facendo ricorso a diverse metodologie per sviluppare negli studenti abilità diverse in relazione alle specifiche competenze: la lezione frontale nei momenti introduttivi e di raccordo tra le varie unità didattiche; lo studio dei casi, per sviluppare la capacità di costruzione di modelli ed evitare un apprendimento meccanicistico e frammentario; la scoperta guidata e la discussione, per sviluppare la creatività; *problem posing* e *problem solving*, per sviluppare le capacità logiche; flipped classroom, sostituendo le classiche lezioni frontali in presenza con video e contenuti multimediali e un'autonoma preparazione a casa dello studente; esercitazioni individuali guidate dal docente e lavori di gruppo allo scopo di consolidare le conoscenze acquisite.

Per quanto riguarda le metodologie adottate in remoto si è fatto ricorso alla piattaforma G-Suite di Google, utilizzata sia per le lezioni in modalità sincrona che asincrona. Inoltre si è fatto ricorso all'utilizzo di web chat ed email per la comunicazione in digitale, libro di testo digitale, appunti, dispense e video lezioni e presentazioni in ppt.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo: Stefano Rascioni - Fabio Ferriello, *Gestire le imprese ricettive up* (vol.3)

- presentazioni realizzate tramite il software Power Point.
- appunti e mappe concettuali
- video lezioni
- lavagna Interattiva Multimediale

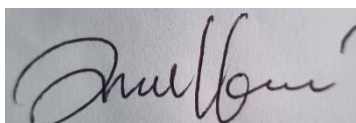
TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Le verifiche sono state formative e sommative, sia orali che scritte. Le prove scritte hanno incluso prove strutturate e semi strutturate ed esercizi. Le prove orali hanno incluso domande e riflessioni su dati e fatti concreti. Durante le prove è stato verificato una buona capacità espositiva degli argomenti trattati, dalla maggior parte degli alunni.

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

- la situazione di partenza;
- l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe;
- i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;
- l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne;
- l'acquisizione delle principali nozioni.

PROF. GANDOLFO CASCIO



**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

**DISCIPLINA: MATEMATICA
DOCENTE: TRUGLIO SALVATORE**

CLASSE: V A

PROFILO DELLA CLASSE

Gli alunni durante tutto il corso dell'anno scolastico si sono applicati con costante interesse e impegno.

Gli alunni che avevano evidenziato lacune all'inizio dell'anno scolastico sono stati in grado di colmarle nei tempi previsti.

Grazie alle continue lezioni di ripasso e alle attività di recupero è stato possibile, per tutti gli studenti, raggiungere almeno gli obiettivi didattici minimi.

Gli alunni hanno sempre tenuto un comportamento corretto e rispettoso nei riguardi dell'insegnante, sia in presenza sia a distanza, hanno sempre seguito con la dovuta attenzione le lezioni e si sono sforzati, nei limiti delle loro capacità, di acquisire le conoscenze minime richieste. Il profitto medio della classe è più che discreto.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi generali riportati nella seguente tabella:

1. conoscere il concetto di limite di una funzione
2. sapere calcolare i limiti di semplici forme indeterminate
3. conoscere le regole di derivazione
4. conoscere i teoremi fondamentali del calcolo differenziale
5. eseguire lo studio di una semplice funzione

CONTENUTI TRATTATI

Concetto di funzione reale di variabile reale;

Classificazione delle funzioni reali di variabile reale;

Le funzioni elementari;

Calcolo del dominio di una funzione;

Segno di una funzione, intersezioni con gli assi coordinati e individuazione delle regioni del piano cartesiano contenenti i punti del grafico;

Approccio intuitivo al concetto di limite finito o $\pm\infty$ di una funzione per x tendente a x_0 o per x tendente a x_0^\pm ;

Approccio intuitivo al concetto di limite finito o $\pm\infty$ di limite di una funzione per x tendente a $\pm\infty$;

Definizioni di intorno di un punto x_0 , di intorno di $+\infty$ e di intorno di $-\infty$;

Cenni alle definizioni di limite di una funzione nei vari casi;

Teorema di unicità del limite;

Teorema della permanenza del segno;

Concetto di funzione continua;

Teoremi sulle operazioni con i limiti e applicazioni;

La continuità delle funzioni elementari;

Il teorema di Weierstrass;
 Il teorema degli zeri;
 Il teorema dei valori intermedi;
 Calcolo di limiti di forme indeterminate del tipo $0/0$, $\infty-\infty$, ∞/∞ ;
 Calcolo degli asintoti orizzontali, verticali e obliqui di una funzione;
 Il numero di Nepero;
 Definizione di rapporto incrementale di una funzione in un punto x_0 e suo significato geometrico;
 Definizione di derivata di una funzione in un punto x_0 e suo significato geometrico;
 Equazione della retta tangente al grafico di una funzione in un suo punto;
 Derivate delle funzioni x^α , $\sqrt[n]{x}$, $\ln x$, e^x ;
 Derivazione delle funzioni composte;
 Teoremi sulla derivata della somma, differenza, prodotto, quoziente di due funzioni;
 Teorema sul valore della derivata in un punto di estremo relativo;
 Il teorema di Rolle;
 Il teorema di Lagrange;
 Segno della derivata e monotonia di una funzione;
 Determinazione degli estremi relativi di una funzione con il segno della derivata;
 Studio di una funzione.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Tutte le lezioni sono state preventivamente preparate dal docente in formato multimediale e presentate e spiegate alla classe, tramite la lavagna elettronica in presenza o tramite condivisione mediante la piattaforma *classroom* in modalità DID.

Dopo ciascuna lezione il docente ha inserito sulla piattaforma *classroom* il materiale didattico: lezione spiegata, esercizi corretti e compiti da eseguire, in tal modo gli studenti hanno potuto ripassare o rivedere tutti gli argomenti spiegati, fin dalla prima lezione.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo: Bergamini Massimo - Trifone Anna Barozzi, *Elementi di matematica volume a (1d) disequazioni, coniche, statistica, espon. elog., lim., der.,*. Zanichelli editore.

- dispense fornite dal docente.
- postazioni multimediali.
- lavagna Interattiva Multimediale

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Sono state somministrate tre verifiche scritte nel primo quadrimestre e tre verifiche scritte nel secondo quadrimestre. Gli alunni sono stati sottoposti periodicamente a colloqui orali sugli argomenti trattati.

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

- la situazione di partenza;
- l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe;
- i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;
- l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne;
- l'acquisizione delle principali nozioni.

PROF. TRUGLIO SALVATORE



**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO
ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

DISCIPLINA: LABORATORIO DI SALA VENDITA-SETTORE CUCINA

DOCENTE: FRANCO FINA

CLASSE: V A SETTORE SALA

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 10 alunni. Dal punto di vista disciplinare e dal punto di vista dell'apprendimento i livelli degli alunni si attestano sulla quasi sufficienza, nonostante le continue sollecitazioni del docente. La programmazione è stata via via rimodulata

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi generali riportati nella seguente tabella.

OBIETTIVI GENERALI

In termini di conoscenze: gli alunni hanno acquisito contenuti, concetti, metodi e tecniche inerenti all'area professionalizzante di indirizzo.

In termine di competenze: gli alunni mostrano di saper utilizzare le conoscenze acquisite, in particolare nello stage in alberghi e ristoranti, nelle attività pratiche programmate nei laboratori di cucina che hanno sviluppato negli anni precedenti e hanno positivamente messo a confronto le conoscenze con la realtà operativa.

In termine di capacità: gli alunni mostrano di saper utilizzare le conoscenze acquisite.

CONTENUTI TRATTATI

MOD.1 L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA

- Pianificare l'offerta gastronomica
- programmare l'offerta enogastronomica

MOD.2 ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE

- L'analisi delle caratteristiche organolettiche
- La sommellerie
- L'abbinamento tra cibo e vino

MOD. 3 OPERARE DAVANTI AL CLIENTE

- La cucina di sala
- I cocktails

MOD.4 EVENTI SPECIALI

- Il *banqueting*
- Il *catering*
- La preparazione di un evento speciale

MOD.5 TECNICHE DI GESTIONE

- La gestione delle aziende turistiche-ristorative
- La gestione degli acquisti
- Informatica ed enogastronomia

METODOLOGIE DIDATTICHE

Per il conseguimento degli obiettivi prefissati nella programmazione si è fatto uso dei seguenti metodi:

- lezioni frontali
- lezioni in cui gli argomenti sono stati presentati partendo dalle conoscenze e dal patrimonio degli alunni

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo: AA.VV., *Maître e barman con masterlab*, Le Monnier, Firenze.

- Video
- Esercizi e test di verifica in presenza

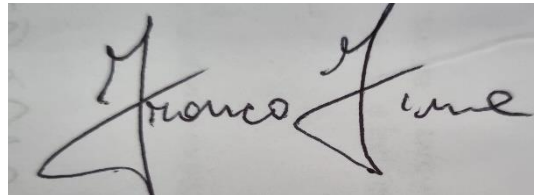
TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

- n. 2 Verifiche orali
- n. 2 Verifiche scritte:2

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

- *la situazione di partenza;*
- *l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe;*
- *i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;*
- *l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne;*
- *l'acquisizione delle principali nozioni.*

PROF. FRANCO FINA

A handwritten signature in black ink on a light background. The signature is written in a cursive style and clearly reads "Franco Fina".

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO
ANNO SCOLASTICO 2021/22**

**DISCIPLINA: LINGUA TEDESCA
DOCENTE: GAETANO TARDIO**

**CLASSE V A
A. S. 2021/22**

PROFILO DELLA CLASSE

PROFILO SINTETICO DELLA CLASSE

La V A è una classe molto eterogenea. Nonostante le lacune presentate dalla maggior parte degli studenti, l'anno scolastico si è concluso con un impegno abbastanza soddisfacente. Il livello raggiunto delle conoscenze, abilità e capacità è modesto, ciò dovuto in parte ai frequenti cambiamenti di insegnanti durante i cinque anni di studio. In definitiva, pochi studenti sanno esprimersi in autonomia, ma considerato il livello di partenza, si sono potuti osservare anche dei progressi. Alcuni infatti da una situazione di partenza gravemente insufficiente, hanno raggiunto, seppure a stento, la sufficienza. Solo pochissimi evidenziano un profitto discreto. Ad ogni modo, la maggior parte della classe presenta ancora difficoltà nella produzione autonoma, scritta e orale.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

1. sanno comprendere ed analizzare testi semplici;
2. sanno esporre oralmente con un linguaggio semplice gli argomenti della microlingua.
3. sanno produrre testi semplici su argomenti che riguardano la loro sfera di lavoro.

OBIETTIVI GENERALI

1. comprendere attraverso la lettura e l'ascolto le informazioni principali contenuti nei testi;
 2. comprendere espressioni di uso quotidiano e professionale, saper ricevere clienti in sala da pranzo e saper presentare un piatto.
 3. sostenere una conversazione sui contenuti disciplinari affrontati durante l'anno scolastico con sufficiente comprensibilità e con l'utilizzo corretto della terminologia settoriale (micro lingua).
-

CONTENUTI TRATTATI

Ripasso di grammatica:
Ripasso dell'ordine dei complementi;
I verbi modali
I verbi riflessivi;
Verbi separabili e inseparabili
Il comparativo di maggioranza, minoranza e uguaglianza.
Il Perfekt
Il Praeteritum
Il passivo
Esercitazioni di Lesen, Hören, Sprechen e Schreiben
Microlingua
Das Praktikum und Stelleanzeigen
Tourismus
Sizilien
Rundfahrt auf Sizilien
Wie schreibt man ein Reiseprogramm
Deutschland
Die Bewerbung
Lebenslauf
Das Vorstellungsgespraech.
Das Staatssystem in Deutschland
Europäische Union
Berlin
Die berliner Mauer
Bayern und München
Das Oktoberfest in München
Ernaerungspyramide
Mittelmeer - Diät

METODOLOGIE DIDATTICHE

Oltre alla lezione tradizionale cioè frontale, mi sono servito di alcune metodologie moderne molto in voga oggi a scuola, e cioè il Brainstorming, il *cooperative learning*, lavori di gruppo e simulazioni.

Queste tecniche hanno riscosso molto successo poiché i ragazzi sono stati coinvolti in toto nella lezione. Nella seconda parte dell'anno scolastico si è ricorso all'uso della DAD per motivi epidemiologici dettati dall'emergenza corona virus, e si è fatto uso di videolezioni a distanza, videolezioni in modalità sincrona e asincrona e videochat con risorse *on line*.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo: Cinzia Medaglia - Sabine Werner *Reisekultur*, Ed. Poseidonia Scuola; Norbert Bickert, *Goethe Zertifikat A2*, Loescher Ed., Tiziano Pierucci - Alessandra Fazzi, *Mahlzeit*, Loescher ed; Motta Giorgio, *Grammatik direkt*, Loescher Editore.

- fotocopie fornite dal docente.
- appunti e mappe concettuali.
- lavagna Interattiva Multimediale

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Le verifiche formative sono state effettuate in itinere, seguendo la tipologia orale. L'insegnante ha puntato essenzialmente sul potenziamento della capacità di produzione del testo orale. L'espressione verbale è stata facilitata e supportata dall'utilizzo da parte dell'insegnante di domande-guida e rinforzi visivi.

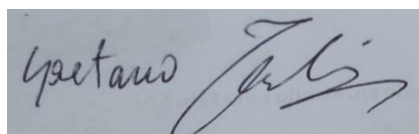
Le verifiche sommative di tipologia scritta hanno riguardato prove strutturate, semi strutturate e domande aperte.

Dopo il 15 di maggio propongo di svolgere i seguenti argomenti:

Inhaltsstoffe von lebensmittel (Vitamine und Mineralstoffe)

- HACCP

PROF. GAETANO TARDIO



**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO
ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

**DISCIPLINA: FRANCESE
DOCENTE: MESSINA ROSARIA
CLASSE: V A**

PROFILO DELLA CLASSE

La frequenza di questo gruppo classe è stata regolare ad eccezione di due studenti.

Fin dall'inizio dell'anno, si è registrato una maggiore responsabilità nel rispetto delle regole da parte di quasi tutti i discenti. Pertanto, pur se la vivacità rimane, comunque, un tratto caratterizzante della classe, il comportamento è notevolmente migliorato.

L'impegno, la partecipazione al dialogo didattico e l'esecuzione dei compiti per casa risultano generalmente buoni per una parte degli alunni, sufficienti per alcuni, appena sufficienti e, non sempre adeguati alle reali capacità, per altri e scarsi per qualcun altro che, ad oggi, ha sempre rifiutato le verifiche orali.

Per quanto riguarda i prerequisiti, in generale e, in maniera differenziata, riemergono lacune di base che non sono state ancora colmate, oltre che per un mancato o insufficiente impegno nello studio da parte di alcuni studenti, anche a causa dell'emergenza sanitaria da COVID-19 che non ha permesso, negli ultimi tre anni, di svolgere sempre tutte le lezioni in presenza facendo affiorare numerose difficoltà manifestatesi in DAD.

In generale, la competenza linguistico-comunicativa, è eterogenea e si attesta su livelli che vanno da molto mediocri a pienamente sufficienti o discreti. Anche il livello di conoscenza dei contenuti raggiunto dalla classe è vario, infatti, per qualche discente è discreto, per qualcun altro sufficiente e per un gruppetto è incompleto e in qualche caso piuttosto frammentario.

Tutto ciò, ha causato un rallentamento del lavoro programmato all'inizio dell'anno scolastico.

Infine, ma non meno importante, come è già stato ribadito negli anni scolastici precedenti, seguire durante la stessa ora due gruppi di alunni che hanno intrapreso indirizzi diversi, rende ancora più difficoltoso il lavoro in classe il cui programma ha subito delle riduzioni per entrambi i gruppi, dovendo l'insegnante suddividere il tempo a disposizione e offrire ad ogni gruppo la metà del tempo curriculare previsto.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

In relazione alla programmazione curricolare e, in riferimento a quanto detto sopra, gli obiettivi generali raggiunti da alcuni allievi sono riportati nella seguente tabella.

OBIETTIVI GENERALI

1. Usare, in forma semplice, la lingua straniera per scopi comunicativi relativi ai percorsi di studio e situazioni relative alla quotidianità.
2. Comprendere le idee fondamentali di testi, più o meno complessi, su argomenti di vita quotidiana e discussioni tecniche nel proprio settore di specializzazione.
3. Interagire con relativa scioltezza, pur con interferenze linguistiche che non pregiudichino la comprensione.
4. Produrre testi semplici e sufficientemente chiari su argomenti di diverso tipo e, in particolare, del settore di studio scelto.”

CONTENUTI TRATTATI

dal testo: Parodi I. -Vallacco M., *Objectif tourisme*, Juvenilia Scuola.

Module 1 :	Unité 8: Présenter un Hôtel <ul style="list-style-type: none"> - Choisir un hôtel - La présentation d'un hôtel dans une brochure - La présentation d'un hotel dans un catalogue - La présentation d'un hôtel sur un site Internet - La lettre circulaire <p>Lexique relatif à la communication des situations mentionnés.</p>
	Unité 9 : Travailler à la réception <ul style="list-style-type: none"> - L'accueil du client - Le séjour du client - Les principales qualités du personnel hôtelier - Les instruments du réceptionniste : La fiche téléphonique, La fiche Petit-déjeuner, La fiche Blanchissage <p>Lexique relatif à la communication des situations mentionnés.</p>
	Unité 11 : Le travail en agence <ul style="list-style-type: none"> - Travailler en agence - Présenter une agence - Le devis <p>Lexique relatif à la communication des situations mentionnés.</p>
Module 2 : Théorie touristique	Unité 12 : Itinéraires touristiques <ul style="list-style-type: none"> - La rédaction d'un itinéraire - Traduction d'itinéraires <p>Lexique relatif à la communication des situations mentionnés.</p>
	Dossier 4 : <ul style="list-style-type: none"> - Les produits touristiques en général

Si auspica di poter svolgere i seguenti argomenti durante il mese di maggio in sostituzione degli argomenti *Les hébergements touristiques* et *Les intermédiaires de voyages* proposti nella programmazione disciplinare perché ritenuti più interessanti da parte degli stessi studenti :

- La France: Le territoire
- La France politique
- Paris

INDIRIZZO SALA E VENDITA

dal testo: De Carlo A., *L'art du service. Le Français pour le Maître et le Barman*, Hoepli.

MODULI	UNITA' DI APPRENDIMENTO
Module 3 : Le service	<ul style="list-style-type: none"> • Menus alternatifs • Régime diététique : végétarien, végétalien, fruitarien, macrobiotique • Régime pour les intolérances alimentaires • Menus à toute occasion
Module 4 : Le vin	<ul style="list-style-type: none"> • Du vignoble au verre • Le service des vins • Les outils du sommelier • Le Décantage • Accords vins-mets • La dégustation • Les régions vinicoles française • Appellation des vins français • Le Champagne

METODOLOGIE DIDATTICHE

Per conseguire gli obiettivi programmati si è fatto uso di un metodo integrato, sono state utilizzate attività di carattere comunicativo volte a sviluppare le quattro abilità linguistiche di base. È stato presentato il materiale, opportunamente graduato e in situazione, attraverso dei testi di natura diversa.

È stata utilizzata, quanto più possibile la L2, nell'interazione didattica, il materiale linguistico è stato presentato sempre calato in contesti significativi e attraverso testi di tipologia diversa: lettera, dialogo, testo descrittivo o informativo,

L'alunno è stato guidato all'ascolto, alla lettura, alla comprensione e alla rielaborazione del testo. Più precisamente le metodologie didattiche utilizzate sono state:

- lezione frontale
- lezione dialogata
- metodo deduttivo
- metodo esperienziale
- ricerca individuale
- scoperta guidata

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo: Parodi L.- Vallacco M., *Objectif tourisme. Le français des professions touristiques*, Juvenilia Scuola

- fotocopie
- uso del computer e della LIM
- uso di piattaforme on line Classroom G-SUITE
- whatsapp
- uso di piattaforme on line

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Per quanto riguarda la valutazione, si è tenuto conto della griglia approvata dal Consiglio di Classe che prevede una corrispondenza tra voti e livelli di conoscenze e abilità raggiunte da ogni alunno, della difficoltà delle prove, della capacità di analisi, sintesi, rielaborazione. La valutazione finale, è scaturita dalla raccolta di tutti gli elementi relativi al processo di crescita dell'alunno sia a livello comportamentale che cognitivo, dei progressi raggiunti rispetto al livello di partenza e del livello di apprendimento dei contenuti.

Per la verifica scritta sono state somministrate le seguenti tipologie di prove:

- questionari a risposta chiusa (vero/falso/scelta multipla...)
- questionari a risposta aperta sia sui contenuti svolti che sulla comprensione di testi relativi al settore di studio
- produzioni guidate di descrizioni, e-mail, lettere
- creazione di dialoghi
- test di grammatica
- la verifica dell'orale è stata fatta tramite:
- interrogazioni brevi e frequenti
- jeux de rôle
- osservazioni sulle modalità di lavoro (partecipazione, impegno, metodo di studio e di lavoro, etc.)
- il numero di prove effettuate a quadrimestre è stato di due prove scritte e di due/tre prove orali.

Nel secondo quadrimestre, le valutazioni sono scaturite, soprattutto, dalle verifiche formative attuate durante il percorso di questi ultimi mesi.

Tutte le prove sono state coerenti con quanto svolto in classe e hanno avuto come obiettivo di registrare, per ogni singolo alunno:

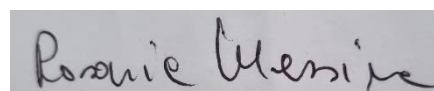
- la situazione di partenza;
- l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe o tramite collegamento on line;
- i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;
- l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne;
- l'acquisizione delle principali nozioni.

La modalità di recupero proposta è stata quella in itinere.

A questo riguardo sono state adoperate le seguenti strategie e metodologie didattiche stabilite nel POF:

- riproposizione dei contenuti in forma diversificata;
- attività guidate a crescente livello di difficoltà;
- esercitazioni per migliorare il metodo di studio e di lavoro;

PROF. SSA MESSINA ROSARIA



**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

**DISCIPLINA: RELIGIONE
DOCENTE: PROF.SSA AIOSA GABRIELLA CLARA**

CLASSE V A

PROFILO DELLA CLASSE

All'ora di religione hanno partecipato tutti gli alunni e la frequenza è stata mediamente buona. La classe ha partecipato al dialogo educativo mantenendo un comportamento abbastanza corretto. Nel suo insieme, pur con qualche eccezione, la classe ha mostrato una certa disponibilità e discreta attitudine alla disciplina. L'interesse manifestato dagli alunni è stato proficuo per approfondire argomenti e problematiche di attualità. La classe ha mostrato nel complesso impegno e costanza raggiungendo risultati più che apprezzabili.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi generali.

CONTENUTI TRATTATI

- Le encicliche sociali
- *La rerum novarum* di Leone XIII
- *La pacem in terris* di Giovanni XXIII
- I diritti inalienabili di ogni essere umano secondo la *Pacem in terris*
- l'affermazione dell'inalienabile dignità della persona umana, del valore della vita, dei diritti fondamentali, del primato della carità e della solidarietà
- *La pacem in terris*: l'ordine sociale è garantito dal rispetto dei diritti umani
- Potere e servizio
- Costruttori di pace
- Il rispetto: come fondamento della umana convivenza
- L'enciclica *Laudato si* di papa Francesco
- La salvaguardia del creato
- Cristianesimo e diritti umani
- Religione e *social network*
- La scoperta della via dell'interiorità
- La scoperta dell'altro

METODOLOGIE DIDATTICHE

Da un punto di vista metodologico per tutto il primo quadrimestre e una prima parte del secondo, si è fatto ricorso all'esposizione frontale fondata sulla strategia del *problem solving*, al dialogo circolare, alla lettura di testi ed alla visione di film su tematiche inerenti il programma svolto. In

questo modo si è tentato di migliorare l'analisi critica dei significati e dei vissuti emersi negli allievi, incentivando i commenti personali e le discussioni di gruppo.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo: Salani Massimo, *A Lauto Convito*, EDB Scuola, Bologna, 2015.

- dispense fornite dal docente
- presentazioni realizzate tramite il software *Power Point*
- appunti e mappe concettuali

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Non si sono proposte verifiche particolari in riferimento alle tipologie previste per il nuovo esame di stato, considerato che la religione non entra nelle materie di esame.

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

- la situazione di partenza;
- l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe;
- i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;
- l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne;
- l'acquisizione delle principali nozioni.

PROF.SSA AIOSA GABRIELLA CLARA



**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO
ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

DISCIPLINA: Inglese

DOCENTE: Zappulla Valentina

CLASSE: V A IPSSEO A

PROFILO DELLA CLASSE

Il quadro complessivo della classe, sotto il profilo disciplinare e del profitto, risulta mediamente sufficiente o discreto. Un gruppo di alunni ha manifestato nel corso dell'anno scolastico una partecipazione attiva e vivace, distinguendosi per serietà, impegno responsabile, costruttivo metodo di studio e valide competenze e abilità linguistiche. Un altro gruppo ha manifestato lievi difficoltà a causa di lacune delle strutture grammaticali e ha condotto uno studio molto spesso mnemonico.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

Sulla base della programmazione didattica e degli interventi attuati, nonché delle verifiche attuate, gli obiettivi conseguiti sono i seguenti in termini di:

Conoscenze:

gli alunni hanno acquisito, in media, contenuti, concetti, termini, regole, procedure, metodi e tecniche relativi all'area professionalizzante di indirizzo.

Abilità:

gli alunni, in media, mostrano di sapere utilizzare le conoscenze acquisite in situazioni pratiche inerenti al settore specifico, come ad esempio la stesura di un itinerario turistico o materiale informativo.

Competenze:

gli alunni, in media, mostrano di sapere utilizzare in modo significativo e responsabile determinate competenze in situazioni professionali in cui devono assumere decisioni o risolvere un problema. In particolare, essi mostrano di saper comprendere e produrre messaggi orali di carattere generale e tecnico e di saper comprendere e produrre testi scritti di tipo funzionale. Gli alunni mostrano altresì di possedere la capacità di saper consultare un'opera di riferimento (anche sul web) in modo autonomo per ricercare informazioni.

ACCOGLIENZA TURISTICA

Special interest tourism

What is special interest tourism?

Agritourism

Agritourism in Italy

The great outdoors

Nature tourism

Wellness tourism

Religious tourism

Sports holidays

Welcome to Italy

A brief history of Italian tourism

Italy's natural highlights

Michelangelo tours - Tuscan indulgence

Discover the magic of Cilento and the Amalfi Coast

A brief history of the Eternal City

Visit the Colosseum

Naples history and heritage tour

The pearl of Sicily – Palermo day tour

The UK and the USA

Welcome to the British Isles

A tour of British history

Visit England: the South Coast, the Midlands, the North.

Top London attractions

Two days in Edinburgh

Visiting the Grand Canyon

Working in tourism

Understanding job adverts

Preparing for a job interview

Writing a CV

Writing bank

How to write bookings and confirmations

How to write itineraries

Educazione civica

European Institutions

SALA E VENDITA

Wine

Wine Knowledge

- ❖ Wine making process
- ❖ Old world wines and new world wines
- ❖ The history of wine
- ❖ The words of wine

Wine service

- ❖ Basic procedures
- ❖ The sommelier's duties and requirements
- ❖ Wine glasses and essential wine accessories
- ❖ Wine lists/cards (giving info)

Wine appellation

- ❖ How to read a wine label

Wine tasting: a sensory experience

- ❖ The four steps in tasting

Food and wine matching

Taking drink orders - wines

Beer

What is beer?

Beer: how it is made

The brewing process

Nutrition and nutrients

Nutrition

Nutrients

Banqueting

Banquets and buffets

Banqueting menus

The Gala dinner

Careers

Understanding job adverts

Preparing for a job interview

Writing a CV

Educazione civica

European Institutions

METODOLOGIE DIDATTICHE

Per il conseguimento degli obiettivi prefissati nella programmazione si è fatto uso di metodi e sussidi vari. Ho cercato di evitare, nei limiti del possibile, la lezione frontale allo scopo di stimolare la conversazione. Nel presentare un argomento ho cercato di sfruttare le conoscenze degli allievi, ho letto o fatto ascoltare il brano, il dialogo o l'intervista, e ho verificato la comprensione con domande. Non è mancata la riflessione grammaticale, soprattutto quando la struttura in questione presentava una certa difficoltà. Tappa obbligata è stata la guida alla composizione di mind maps che gli alunni hanno elaborato e usato come supporto al loro metodo di studio. Ogni attività proposta ha avuto un obiettivo comunicativo ben preciso. Si è cercato di curare ed arricchire il lessico con vocaboli specifici, anche attraverso l'uso e la ricerca di sinonimi. La lettura dei testi è stata finalizzata a obiettivi specifici e agli alunni è stato sempre richiesto di cogliere il senso globale nonché informazioni specifiche. Il materiale così utilizzato è stato fatto proprio e riutilizzato in attività di *pair e group work*, *role-playing*, *problem solving*, *brainstorming* e di scoperta guidata.

I mezzi adottati sono stati il libro di testo e materiale autentico. La partecipazione ad oggi risulta positiva; tutti gli alunni hanno interagito con l'insegnante in modo abbastanza costruttivo e dinamico.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo, Rosco Anna M. - Burns Susan, *Beyond Borders*, Ed. Valmartina.

- materiale autentico fornito dall'insegnante
- lavagna Interattiva Multimediale

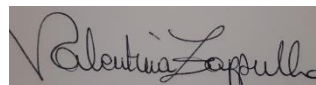
TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Sono state effettuate verifiche frequenti. Gli alunni sono stati sottoposti a verifiche scritte e orali nel corso del primo quadrimestre attraverso attività atte a testare il conseguimento degli obiettivi prefissati nella programmazione. Nel secondo quadrimestre la valutazione ha riguardato soprattutto la comunicazione orale. La valutazione sommativa terrà conto dei progressi conseguiti, della costanza nello studio, della frequenza e della partecipazione al dialogo educativo.

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

- la situazione di partenza;
- l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe;
- i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;
- l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne;
- l'acquisizione delle principali nozioni.

PROF. SSA VALENTINA ZAPPULLA



**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

**DISCIPLINA: TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE
DOCENTE: ENZA BONADONNA**

CLASSE V A

PROFILO DELLA CLASSE

Gli alunni, presi in carico a inizio secondo quadrimestre, hanno manifestato da subito un atteggiamento positivo e collaborativo. Il clima all'interno del gruppo classe è sempre stato sereno e corretto.

Il livello di preparazione della classe, sia in partenza che alla fine dell'anno scolastico si è manifestato coerente con le intenzioni. Tutti hanno partecipato alle attività proposte in presenza. Marketing online anche con attività di esercitazioni in piccolo e grande gruppo. Il livello di preparazione raggiunto dalla classe in media si può definire buono.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

In relazione alla programmazione curricolare, svolta non completamente anche a causa, involontaria, della presa in servizio a partire dal secondo quadrimestre, sono stati raggiunti gli obiettivi generali riportati nella seguente tabella.

OBIETTIVI GENERALI

1. integrare le competenze professionali con quelle linguistiche e relazionali allo scopo di ottimizzare la qualità dei servizi offerti ai clienti.
2. valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali con attenzione alle nuove tendenze.
3. promuovere e gestire i servizi soprattutto attraverso l'uso delle nuove tecnologie e sistemi di comunicazione.

CONTENUTI TRATTATI

LA COMUNICAZIONE IN AZIENDA

La comunicazione interna ed esterna
La comunicazione con il cliente
Il coordinato di immagine
La gestione dei reclami

COMUNICARE CON LA PUBBLICITÀ

Storia della pubblicità
I mezzi di comunicazione pubblicitaria

La pubblicità sul *web*
I contenuti di una campagna pubblicitaria

IL *MARKETING MIX* DELLE IMPRESE TURISTICHE

Il *marketing* delle imprese turistiche
Il piano di comunicazione
Il *marketing plan*

IL *MARKETING* TURISTICO INTEGRATO

METODOLOGIE DIDATTICHE

- lezioni frontali
- discussioni e dialogo guidati
- insegnamento individualizzato
- attività individuali e in gruppo
- didattica laboratoriale
- esercitazioni guidate e non

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo: Camisa F., *Tecniche di comunicazione nell'impresa turistico- ristorativa*, Mondadori

- dispense fornite dal docente
- presentazioni realizzate tramite il software Power Point
- appunti e mappe concettuali.
- lavagna Interattiva Multimediale
- rete e ricerca su internet

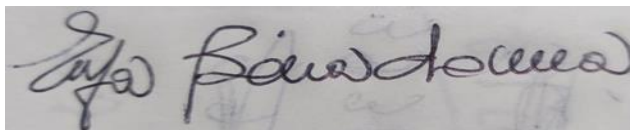
METODOLOGIE DIDATTICHE

- Lezioni frontali
- Dialogo guidato
- Attività individuali e di gruppo
- Esercitazioni guidate e non

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

- la situazione di partenza;
- l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe;
- i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;
- l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne;
- l'acquisizione delle principali nozioni.



**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO
ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

**DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
DOCENTE: MESCHINO ROSA
CLASSE V A**

PROFILO DELLA CLASSE

Nella classe si evidenzia un buon clima relazionale interno, pur nella differenziazione che nasce dall'appartenere a provenienza territoriale. Anche la partecipazione intesa come disponibilità al dialogo educativo è alta, pur nella diversità di approccio agli impegni scolastici. Gli alunni mostrano nei confronti della materia notevole interesse e partecipazione con particolare apprezzamento per le mappe concettuali e gli schemi proposti in classe.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti i seguenti obiettivi generali:

Area Cognitiva:

- conoscere cause, effetti ed indicazioni dietetiche riguardo a patologie del "benessere".
- conoscere le regole alimentari più rilevanti nelle tradizioni alimentari religiose più diffuse.
- turismo ed enogastronomia in Europa.
- turismo ed enogastronomia internazionale: Africa, Giappone, India, Cina, Messico e Stati Uniti.

Saper fare:

- saper procedere nella pianificazione ristorativa in caso di patologie.
- saper compilare un menu rispettando le tradizioni religiose.
- saper descrivere e presentare i prodotti enogastronomici di paesi europei utilizzando un linguaggio specifico adeguato. Contribuire all'elaborazione di pacchetti turistici in base alle risorse turistiche ed enogastronomiche dei paesi europei
- Saper descrivere e presentare i prodotti enogastronomici di paesi extraeuropei europei utilizzando un linguaggio specifico adeguato. Contribuire all'elaborazione di pacchetti turistici in base alle risorse turistiche ed enogastronomiche a livello internazionale.

Competenze:

- adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza turistico-alberghiera in relazione alle richieste dei mercati e della clientela
- promuovere e gestire i servizi di accoglienza valorizzando le tradizioni gastronomiche e le risorse turistiche più rilevanti del territorio europeo.
- promuovere e gestire i servizi di accoglienza valorizzando le tradizioni gastronomiche e le risorse turistiche più rilevanti dei paesi extraeuropei.

Area socio-affettiva:

Il clima all'interno del gruppo classe è apparso sostanzialmente sereno, tutti gli alunni sono stati messi a proprio agio e la classe ha avuto un comportamento corretto da un punto di vista disciplinare.

CONTENUTI TRATTATI

Sicurezza alimentare e filiera produttiva -Territorio e turismo sostenibile

Marchi di tutela europei delle risorse gastronomiche.

Concetti di qualità alimentari e le certificazioni di qualità enogastronomiche (DOP, IGP, STG, PAT, De.Co., DOC, DOCG, ecc) , tipicità. Normative.

Agricoltura biologica (prodotti biologici), Agricoltura integrata, sostenibilità, prodotti Slow food, prodotti a kilometro 0, filiera corta.

Tracciabilità, rintracciabilità

Turismo ed enogastronomia in Europa e nei Paesi extraeuropei : Giappone, Messico, India, Cina, U.S.A, Francia, Spagna, Regno Unito, Germania

Frodi alimentari

HACCP

Alimentazione e malattie cronic-degenerative

Malattie cardiovascolari: aterosclerosi, iperlipidemie e ipertensione .

Malattie metaboliche: obesità, anoressia, bulimia, osteoporosi e diabete.

Reazioni avverse al cibo: Allergie e Intolleranze

Principali regole alimentari nelle grandi religioni

Cristianesimo

Islamismo

Ebraismo

Induismo e buddismo

L'energia

La bioenergetica, apporto energetico, dispendio energetico, fabbisogno energetico, bilancio energetico e valutazione del peso corporeo .

Alimentazione equilibrata e principali tipologie dietetiche

Dieta e benessere, dieta mediterranea, dieta vegetariana, dieta vegana, dieta sostenibile, macrobiotica.

METODOLOGIE DIDATTICHE

- didattica multimediale
- didattica laboratoriale

- ricerca individuale e/o di gruppo
- lezione dialogata
- lezione frontale
- piattaforme e canali di comunicazione quali weschool e Facebook
- videolezioni in modalità sincrona e in modalità asincrona
- chat-Videochat
- risorse on line (esercizi interattivi on line, siti specifici)

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo: Radato S., *Alimenti, turismo e ambiente*, Zanichelli.

- dispense fornite dal docente.
- presentazioni realizzate tramite il software Power Point.
- appunti e mappe concettuali.
- postazioni multimediali.
- lavagna Interattiva Multimediale.
- ecc...

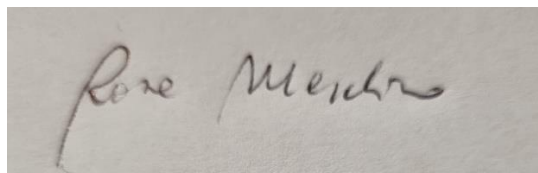
TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Le verifiche, scritte e orali, sono state svolte con regolarità nel numero già deciso in sede dipartimentale. Si è verificata la comprensione e la produzione orale attraverso test di ascolto, si è verificata la comprensione scritta attraverso test

- vero/falso,
- risposte multiple
- risposte aperte.

Le verifiche sono state effettuate in presenza.

PROF.SSA MESCHINO ROSA

A photograph of a handwritten signature in dark ink on a light-colored background. The signature reads "Rosa Meschino" in a cursive, flowing script.

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO
ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

**DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
DOCENTE: NASCA MARIO**

CLASSE: V A "SALA E VENDITA"

Il monte orario per l'insegnamento della disciplina per il quinto anno è di 3 ore settimanali. Nonostante l'emergenza pandemica, l'attuale anno scolastico è stato svolto nella sua totalità in presenza, tutto ciò ha reso possibile il rispetto del monte orario disciplinare e il regolare svolgimento di quanto programmato ad inizio anno.

PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5 A nell'articolazione: sala e vendita è composta da 10 alunni di cui un alunno con DSA e un alunno disabile. La classe si è sempre mostrata interessata alla materia e ben disposta al dialogo educativo, il clima di lavoro è stato sempre sereno, partecipativo e costruttivo. Al termine di questi due anni scolastici (quarto e quinto) condivisi con i ragazzi ho potuto osservare il loro processo di crescita anche se ci si aspettava risultati migliori viste le potenzialità che in parte sono rimaste non espresse. In tutto ciò ha influito negativamente la crisi pandemica e la didattica svolta principalmente a distanza nei due anni precedenti ma non solo. Ciò che è mancato è stato soprattutto la fase di studio individuale, di approfondimento, di revisione, necessaria per sviluppare un metodo di studio efficiente, così come la capacità di imparare ad imparare, riconoscere e potenziare il proprio stile di apprendimento.

Nel complesso il livello di profitto raggiunto si attesta ad un livello tra il sufficiente e il discreto per quanto riguarda la padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondanti della disciplina, ad un livello tra il base e l'intermedio per quanto riguarda la padronanza delle competenze tecnico professionali. Accettabile e in alcuni casi adeguata risulta essere la capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni utilizzando correttamente il linguaggio e la terminologia scientifica. Solo un numero ristretto di alunni si pone ad un livello superiore. Nella classe è presente un alunno diversamente abile che ha seguito una programmazione per obiettivi minimi, raggiungendo gli obiettivi previsti nel PEI, dimostrando impegno ed interesse nei confronti della disciplina, volontà di fare sempre meglio, maturando un certo grado di autonomia.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

OBIETTIVI GENERALI

Gli alunni conoscono le principali regole igieniche e la loro applicazione nell'ambito ristorativo; conoscono le linee guida per una sana alimentazione e le indicazioni LARN, utilizzano tali informazioni per definire e formulare una dieta equilibrata, sana ed individualizzata, interpretando tabelle e grafici, conoscono i principi della dietetica e sanno valutare lo stato

nutrizionale individuale utilizzando parametri come l'indice di massa corporea, sono in grado di definire e stimare fabbisogno energetico giornaliero con l'uso degli indici LAF; sanno predisporre menù coerenti con il contesto e funzionali alle esigenze fisiologiche e patologiche della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

Conoscono e applicano le principali normative vigenti, in fatto di sicurezza, trasparenza, tracciabilità ed etichettatura dei prodotti.

Riconoscono e valorizzano le eccellenze enogastronomiche e i prodotti tipici del territorio con riferimento al "made in Italy".

CONTENUTI TRATTATI

I MODULO

Tempi di attuazione: settembre, ottobre.

Nuovi prodotti alimentari.

Alimenti alleggeriti o light, alimenti fortificati, alimenti funzionali: pre e probiotici, alimenti ogm, *novel food*, alimenti integrali, alimenti di gamma e *convenience food*, alimenti biologici, alimenti destinati ad un uso particolare, integratori alimentari.

II MODULO

Tempi di attuazione: ottobre, novembre, dicembre, gennaio.

Alimentazione equilibrata e LARN.

I principi nutritivi, i 5 gruppi alimentari, fabbisogno energetico: metabolismo basale e livello di attività fisica (LAF), valutazione dello stato nutrizionale: composizione corporea (massa grassa e massa magra), peso teorico e tipo morfologico, IMC o BMI, LARN e dieta equilibrata: fabbisogno in macro e micronutrienti, linee guida per una sana alimentazione, la dieta mediterranea.

III MODULO

Tempi di attuazione: gennaio, febbraio.

Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche.

Alimentazione in gravidanza, alimentazione in allattamento e latte materno, alimentazione nell'età evolutiva (svezzamento, infanzia ed adolescenza), alimentazione nell'età adulta, alimentazione nella terza età.

Confronto tra diversi modelli dietetici: dieta vegetariana, dieta vegana, dieta mediterranea, dieta nordica, dieta di Okinawa, dieta a zona, dieta macrobiotica, paleodieta.

IV MODULO

Tempi di attuazione: febbraio, marzo, aprile.

La dieta nelle malattie metaboliche.

L'obesità, il diabete mellito.

La dieta in particolari condizioni patologiche:

- Le malattie cardiovascolari:

L'aterosclerosi, l'ipertensione arteriosa.

- Alimentazione e tumori:

Stile di vita e rischio tumorale, sostanze cancerogene, fattori antitumorali, la piramide verde.

Le reazioni avverse al cibo:

Le allergie alimentari, le intolleranze alimentari, la celiachia.

V MODULO

Tempi di attuazione: maggio (da svolgere)

Sicurezza alimentare e prevenzione igienica:

Le contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche, il sistema HACCP e il piano di autocontrollo. L'igiene degli ambienti di lavoro, igiene del personale, igiene degli alimenti.

MODULI INTERDISCIPLINARI

EDUCAZIONE CIVICA

- sostenibilità ambientale: modelli alimentari e scelte alimentari sostenibili.
- educazione alla salute: conoscere ed adottare stili di vita sani e sostenibili.
- parità di genere: la dieta nell'universo femminile.

PCTO

- predisporre menù coerenti e funzionali alle esigenze della clientela ispirati alla dieta mediterranea ed in grado di valorizzare le eccellenze territoriali.
- valutazione nutrizionale di piatti e prodotto tipici.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Si è cercato di mettere gli alunni al centro del processo di apprendimento, rendendoli parte attiva. Anche durante i momenti di didattica frontale, l'obiettivo è stato sempre quello di stimolare gli alunni ad un continuo dialogo, al confronto, alla risoluzione di problemi anche attraverso compiti complessi come presentazioni, ad interagire tra di loro mediante attività cooperative, a trasferire quanto appreso a situazioni di vita reale e strettamente connesse con il loro ambito lavorativo e professionale, cercando di trattare gli argomenti con chiarezza espositiva, facendo ricorso ad esemplificazioni pratiche senza tuttavia rinunciare alla precisione del linguaggio e al corretto utilizzo della terminologia scientifica.

Al fine di facilitare lo studio degli alunni si è utilizzata la piattaforma Classroom di Gsuite per la condivisione di materiale didattico autoprodotta: schede riassuntive, videolezioni e podcast integrati da una scheda/commento con domande guida a risposta aperta per facilitare la comprensione degli aspetti fondamentali dell'argomento trattato. Sempre mediante la classe virtuale su Classroom i ragazzi sono stati stimolati a visionare ulteriori materiali di approfondimento tratti da siti istituzionali in modo da stimolare la riflessione, il confronto e la discussione sulle tematiche oggetto di studio. Al fine di andare incontro ai diversi stili di apprendimento presenti inevitabilmente in un gruppo classe ho cercato di variare e alternare le strategie didattiche e comunicative, guidando gli alunni a rafforzare e potenziare il proprio stile di apprendimento a migliorare l'esposizione orale, la capacità di argomentare, di sintetizzare, di sviluppare nessi e relazioni intra e interdisciplinari. Ampio spazio è stato dato alla produzione scritta. L'incertezza sulle modalità di svolgimento dell'esame ed in particolare della seconda prova scritta ha condizionato in parte la preparazione allo svolgimento della prova. Solo dopo la tardiva pubblicazione dell'ordinanza ho iniziato a lavorare con i ragazzi sul suo svolgimento, fornendo indicazioni e facendoli esercitare sulle differenti tipologie di prove previste nell'ordinanza ed in particolare sulla tipologia A, nei confronti della quale gli alunni dimostrano maggiore padronanza.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo: Rodato Silvano, *Alimentazione oggi*, Clitt.

- materiale didattico dalla rete (articoli scientifici, video, infografiche): tratto da: Fondazione Veronesi, Ministero della salute, Il Fatto alimentare, Società italiana diabete (SID), Associazione Italiana Celiachia (AIC), Istituto sperimentale zooprofilattico delle Venezie, Sale pepe e sicurezza, Raiplay.
- appunti, mappe concettuali, schede comparative e riassuntive autoprodotti dal docente
- videolezioni e podcast autoprodotti dal docente
- lavagna Interattiva Multimediale.
- piattaforma Classroom (Gsuite)
- whatsapp (gruppo classe)

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Sono state svolte complessivamente 4 prove scritte due per quadrimestre.

Primo quadrimestre:

- tema sui nuovi prodotti alimentari
- tema sulla dieta in gravidanza allattamento e latte materno.

Secondo quadrimestre

- simulata prova di esame: traccia esame di stato 2015
- simulata prova di esame secondo la tipologia A (quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di stato) da svolgere nel mese di maggio.

Durante l'anno sono stati svolti per ogni alunno 4 colloqui a livello individuale (verifiche orali) sui moduli svolti, due per quadrimestre.

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

- la situazione di partenza;
- l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe;
- i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;
- l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne;
- l'acquisizione delle principali nozioni.

PROF. NASCA MARIO



ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO
ANNO SCOLASTICO 2021/2022
DISCIPLINA: LABORATORIO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA
DOCENTE: CUCCO ANGELO
CLASSE: V A

PROFILO DELLA CLASSE

La classe, nel corso dell'anno scolastico, ha mostrato un interesse più che sufficiente nei confronti della materia di riferimento, partecipando in modo quasi sempre adeguato alle proposte educative presentate. In particolare, alcuni alunni si sono distinti per il loro interesse, impegno e partecipazione, raggiungendo una buona valutazione, altri, invece, non sempre hanno risposto positivamente al dialogo educativo, conseguendo risultati sufficienti. Sono state proposte attività di recupero dei contenuti già svolti ma anche nuove unità didattiche seguendo la programmazione ministeriale. In considerazione della complessità del quadro operativo del settore ristorativo, dove molteplici ed ampie sono le conoscenze e competenze richieste al personale di sala bar, indispensabile è che esso abbia una prospettiva sintetica, ma esaustiva, del lavoro che viene svolto all'interno del settore di enogastronomia. Pertanto dal monitoraggio finale i risultati ottenuti possono comunque ritenersi discreti.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

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.
3. valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
4. applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
5. predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
6. adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

CONTENUTI TRATTATI

ABBINAMENTO CIBO-VINO

La ristorazione commerciale e collettiva

la neo ristorazione
tipologie di ristoranti .
tipologia di menù
la redazione del menù
i momenti ristorativi
le intolleranze alimentari

I prodotti alimentari, prodotti a denominazione d'origine e prodotti tradizionali.

le gamme alimentari
i prodotti biologici,
le certificazioni di qualità,
il servizio di *catering e banqueting*
tecniche di cotture e presentazione del piatto
le cucine innovative
l'organizzazione della cucina e la programmazione del lavoro
sicurezza e salubrità nel luogo di lavoro

METODOLOGIE DIDATTICHE

- valorizzare l'esperienza e le conoscenze degli alunni.
- attuare interventi adeguati nei riguardi della diversità.
- favorire l'esplorazione e la scoperta.
- incoraggiare l'apprendimento.
-

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- valorizzare l'esperienza e le conoscenze degli alunni.
- attuare interventi adeguati nei riguardi della diversità.
- favorire l'esplorazione e la scoperta.
- incoraggiare l'apprendimento.

PROF. CUCCO ANGELO



**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

**DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
DOCENTE: GANDOLFO CASCIO**

**CLASSE: V A
INDIRIZZO SALA E VENDITA**

PROFILO DELLA CLASSE

La classe, indirizzo Sala e Vendita, è composta da 10 alunni, di cui uno diversamente abile. Dal punto di vista cognitivo, la classe, ha raggiunto un livello abbastanza omogeneo di preparazione, in particolare si evidenziano alcuni elementi di spicco che hanno conseguito una valutazione più che buona, mentre la maggior parte degli alunni hanno raggiunto nel complesso un livello di preparazione più che sufficiente. Quasi tutti gli studenti hanno partecipato attivamente all'attività didattica e sono stati motivati e interessati allo studio della disciplina e ben disposti al dialogo, hanno svolto i compiti assegnati e studiato con regolarità. Dal punto di vista disciplinare la classe risulta, nel complesso, molto corretta e responsabile. Fin dall'inizio dell'anno scolastico, la didattica in presenza è stata alternata dalla didattica a distanza, in relazione al contesto epidemiologico. Nonostante ciò, gli obiettivi disciplinari fissati all'inizio dell'anno, in generale, sono stati raggiunti.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti i seguenti obiettivi trasversali e disciplinari, di seguito riportati.

OBIETTIVI TRASVERSALI

- comunicare efficacemente ad altri, idee e dati;
- ricercare, elaborare e interpretare dati qualitativi e/o quantitativi, usando strumenti adeguati;
- porsi problemi, prospettare soluzioni;
- imparare ad apprendere, essere motivati a continuare a imparare e a comunicare le proprie conoscenze.
- svolgere attività di gruppo o individuali volte a raccogliere informazioni utili.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;

- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
- saper distinguere le varie fasi della redazione di un budget Riconoscere le fasi dello sviluppo di una idea imprenditoriale. Saper costruire semplici schemi di Business Plan.
- individuare il significato del termine qualità nel settore, con i collegamenti tra abitudini alimentari ed economia del territorio.
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;

CONTENUTI TRATTATI

Il mercato turistico

Il mercato turistico internazionale: organismi e normativa

Il mercato turistico nazionale: organismi e normativa

Le nuove tendenze del turismo

Il Marketing

Il *Marketing*: aspetti generali

Il *marketing* strategico

Il *marketing* operativo

Il *marketing plan*

La Pianificazione, Programmazione e il Controllo di Gestione

La Pianificazione e la Programmazione

Il *budget*

Il *business plan*

Marketing plan

La normativa del settore turistico-ristorativo

Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro

Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali

I contratti delle imprese ristorative

Quali sono gli strumenti per l'accesso al mondo del lavoro

Le abitudini alimentari e l'economia del territorio

I marchi di qualità alimentare.

Sono state svolte le seguenti U.D.A. interdisciplinari:

- obiettivo Lavoro.
- l'analisi dei questionari sulla *customer satisfaction* dell'hotel Ferretti di Perugia

Argomenti trattati di Educazione Civica:

- definizione di Educazione Finanziaria
- il *budget* familiare, gestione, analisi e costruzione.
il mercato finanziario, gli strumenti finanziari, azioni, obbligazioni, titoli di Stato.
- il *trading on line*, la propensione al rischio dell'investitore, caratteristiche principali dell'andamento di un titolo.
- Canali di acquisto e vendita degli strumenti finanziari, la Banca, il consulente finanziario,
- le SIM e le SGR
- Struttura della Costituzione Italiana, Art. 3 della Costituzione, I Principi Fondamentali.

METODOLOGIE DIDATTICHE

I vari argomenti del programma sono stati svolti facendo ricorso a diverse metodologie per sviluppare negli studenti abilità diverse in relazione alle specifiche competenze: la lezione frontale nei momenti introduttivi e di raccordo tra le varie unità didattiche; lo studio dei casi, per sviluppare la capacità di costruzione di modelli ed evitare un apprendimento meccanicistico e frammentario; la scoperta guidata e la discussione, per sviluppare la creatività; *problem posing* e *problem solving*, per sviluppare le capacità logiche; *flipped classroom*, sostituendo le classiche lezioni frontali in presenza con video e contenuti multimediali e un'autonoma preparazione a casa dello studente; esercitazioni individuali guidate dal docente e lavori di gruppo allo scopo di consolidare le conoscenze acquisite.

Per quanto riguarda le metodologie adottate in remoto si è fatto ricorso alla piattaforma G-Suite di Google, utilizzata sia per le lezioni in modalità sincrona che asincrona. Inoltre si è fatto ricorso all'utilizzo di web chat ed email per la comunicazione in digitale, libro di testo digitale, appunti, dispense e video lezioni e presentazioni in ppt.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo: Stefano Rascioni - Fabio Ferriello, *Gestire le imprese ricettive up* vol.3, Tramontana.

- presentazioni realizzate tramite il software Power Point.
- appunti e mappe concettuali
- video lezioni
- lavagna Interattiva Multimediale

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

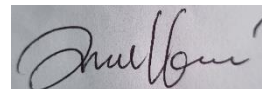
Le verifiche sono state formative e sommative, sia orali che scritte. Le prove scritte hanno incluso prove strutturate e semi strutturate ed esercizi. Le prove orali hanno incluso domande e riflessioni su dati e fatti concreti. Durante le prove è stato verificato una buona capacità espositiva degli argomenti trattati, dalla maggior parte degli alunni.

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

- la situazione di partenza;
- l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe;

- i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;
- l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne;
- l'acquisizione delle principali nozioni.

PROF. CASCIO GANDOLFO



**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

**DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE
DOCENTE: Maria Rosa Di Paola**

CLASSE V A

PROFILO DELLA CLASSE

La classe non presenta problematiche particolari dal punto di vista didattico-disciplinare. Tutti gli alunni hanno raggiunto soddisfacenti livelli di preparazione, consolidando le loro abilità e conoscenze.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

Obiettivi raggiunti:

La classe ha raggiunto, nella maggior parte dei suoi alunni, i seguenti obiettivi:

- Consolidamento del carattere e sviluppo della socialità e del senso civico.
- Conoscenza e pratica delle attività sportive.
- Capacità di organizzazione delle conoscenze acquisite per realizzare progetti motori autonomi.
- Informazioni fondamentali sulla tutela della salute
- Consapevolezza sulle problematiche giovanili più diffuse: dipendenze, tabagismo, alcolismo.

CONTENUTI TRATTATI

Percorso tecnico-pratico (in presenza e modalità mista)
Conoscenza basilare delle capacità condizionali e coordinative.
Conoscenza delle caratteristiche tecnico-tattiche e metodologiche degli sport individuali praticati.
Utilizzo consapevole delle metodiche di allenamento delle capacità motorie (riscaldamento, stretching, lavoro aerobico, resistenza, potenziamento, forza, velocità, recupero).
Esercizi di respirazione per la percezione del diaframma.
Esercizi posturali di prevenzione dei paramorfismi
Metodi di sviluppo della forza: metodo isometrico, metodo isotonico, metodo pliometrico.

PERCORSO TECNICO- PRATICO

Tutorial sportivi PILATES E YOGA
Tutorial sportivi “Metodo di allenamento della resistenza”.
Tutorial sportivi ”Metodo di allenamento della forza”
Tutorial sportivi “Metodo di allenamento della velocità”
Percorso teorico
Educazione alla salute e al benessere
Apparato respiratorio
Effetti del movimento sull'apparato respiratorio
Il sistema muscolare
La contrazione muscolare dal punto di vista energetico
La contrazione dal punto di vista nervoso
Effetti del movimento sull'apparato muscolare
Educazione alimentare
Il metabolismo basale
Il bisogno energetico
Alimentazione dello sportivo.

PERCORSO TEORICO

Tutorial sportivi e video lezioni su:
Importanza del movimento e differenze tra il Pilates e lo Yoga
Video lezioni “la scienza in un click” per il potenziamento dei seguenti argomenti:
L'apparato muscolare
La contrazione muscolare dal punto di vista energetico - fase anaerobica e fase aerobica
L'apparato respiratorio
Le capacità motorie: forza, velocità, resistenza, flessibilità
Educazione alimentare
Il metabolismo basale influenzato dall'attività fisica di tipo anaerobico
Lo sport femminile e le Olimpiadi
Metabolismo dell'alcol e danni derivanti dall'abuso di alcol.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Metodologia

Il metodo si è basato su lezioni frontali e di gruppo, integrato da interventi individualizzati laddove necessario. Tutte le attività inerenti allo sviluppo degli obiettivi sono state svolte con una successione operativa in cui gli elementi contenutistici procedevano dal semplice al complesso per realizzare una più efficace interiorizzazione dell'atto motorio

Le attività pratiche sono state integrate spesso con argomenti di teoria, con conversazioni e spiegazioni inerenti alla materia al fine di evidenziare i significati ed i contenuti culturali e di rendere sempre più cosciente e responsabile la formazione fisica.

Metodologia mista

Mezzi e strumenti (IN PRESENZA)

Sono stati utilizzati i campetti e gli spazi aperti a disposizione della scuola.

Mezzi e strumenti DAD

La piattaforma utilizzata con successo è stata G-Suite, soprattutto la sezione "stream" che ha consentito di interagire con gli alunni tramite tutorial sportivi e video lezioni. Il feedback è stato possibile grazie alla piattaforma durante le lezioni sincrone e per gli alunni che hanno avuto difficoltà ad utilizzare tale canale di comunicazione per problemi di connessione, sono stati utilizzati altri canali quali Whats App ed email.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo:
- Dispense fornite dal docente.
- Presentazioni realizzate tramite il software Power Point.
- Appunti e mappe concettuali.
- Postazioni multimediali.
- Lavagna Interattiva Multimediale.
- Software:
- ETC...

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

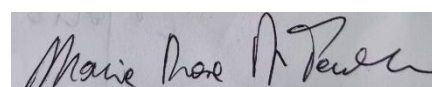
Verifiche e valutazioni:

Per la valutazione degli alunni si è tenuto conto delle capacità psico-fisiche individuali, del ritmo di apprendimento, dell'interesse, dell'impegno, della partecipazione alle attività motorie, dell'applicazione allo studio, dei contenuti culturali e del comportamento.

Verifiche e valutazioni MISTA

Si terrà conto della partecipazione al dialogo educativo e soprattutto all'impegno nel portare a termine le relazioni sugli argomenti svolti che sono state richieste agli alunni per far fronte alle nuove situazioni didattiche.

PROF.SSA DI PAOLA MARIA ROSA



**MATERIA: LABORATORIO DEI SERVIZI DI RICETTIVITÀ ALBERGHIERA
(B19) DOCENTE: Lina Gennaro**

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi generali riportati nella seguente tabella.

OBIETTIVI GENERALI

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto;
- utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera;
- adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela;
- promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico -alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete

CONTENUTI TRATTATI

UNITÀ DI APPRENDIMENTO 1 “L’ALBERGO E IL *MARKETING*”

Conoscenze

- il concetto di *marketing*, il *marketing mix* e il ciclo di vita del prodotto
- le specificità del *marketing* applicato al settore ricettivo
- l'uso di internet come strumento di *marketing*

Competenze

- impostare un piano di *marketing*
- analizzare il *marketing mix* di una struttura ricettiva

Contenuti:

- il concetto di *marketing* (brevi cenni storici)
- le fasi del *marketing*

- il *marketing* mix (con particolari riferimenti alle tipicità della gestione alberghiera)
- il ciclo di vita del prodotto
- Il *web marketing* turistico, la *web reputation*, i nuovi canali di vendita, - le O.T.A.
- L'importanza del sito dell'albergo nel processo di Disintermediazione
- L'utilizzo dei social nel booking alberghiero

UNITÀ DI APPRENDIMENTO 2 LA VENDITA DEL PRODOTTO ALBERGHIERO

Conoscenze

- le tecniche di tariffazione dei servizi alberghieri
- i servizi di intermediazione (A.D.V. - T.O.- O.T.A.)
- i comparatori di prezzi

Competenze

- promuovere i servizi della struttura ricettiva e del territorio, utilizzando appropriate tecniche comunicative
- individuare e valorizzare le strategie di vendita sul web
- cogliere e gli aspetti salienti delle politiche tariffarie e di revenue management - progettare e redigere un pacchetto turistico

Contenuti

- la comunicazione d'impresa (verbale, non verbale, scritta)
- l'*pricing* alberghiero (le tariffe e quadro normativo)
- Le diverse tipologie di tariffe alberghiere
- il *revenue management*

UNITÀ DI APPRENDIMENTO 3

“LA QUALITÀ IN ALBERGO”

Conoscenze:

- la qualità aziendale e i sistemi di qualità
- le norme e le certificazioni di qualità anche ambientali

Competenze

- riconoscere gli scopi dei sistemi di qualità attuati nel comparto alberghiero
- riconoscere il valore delle certificazioni ISO 9001 - ISO 1401 - EMAS

Contenuti

- concetti fondamentali
- le specificità della gestione alberghiera
- gli enti di formazione e le norme (ISO - CEN - UNI)
- Le norme riguardanti i sistemi di qualità (UNI EN ISO 9000/9001/9004)

- le norme riguardanti il sistema di gestione ambientale (UNI EN ISO 14001 - EMAS)

UNITÀ DI APPRENDIMENTO 4 “LA GESTIONE DEL FRONT OFFICE”

Conoscenze

- Le procedure di *front e back office* nelle varie fasi del ciclo cliente
- i diritti e i doveri dell'albergatore in ogni fase del ciclo cliente
- le specificità della gestione alberghiera

Competenze

- adempiere agli obblighi burocratici richiesti nello svolgimento delle operazioni del ciclo cliente - gestire i rapporti con il cliente nel rispetto della normativa

Contenuti

- la fase *ante* (contratto d'albergo, la prenotazione diretta e indiretta)
- la fase *check-in* (la notifica del cliente d'albergo) il trattamento dei dati personali
- la fase *live-in* (il mod. istat 5/59, gli addebiti extra, la contabilità alberghiera, la responsabilità dell'albergatore nei confronti dei beni del cliente art. 1783 cc, gli esborsi del portiere)
- la fase *check-out* (la fatturazione del conto e l'emissione del documento fiscale)
- la fase *post*

UNITÀ DI APPRENDIMENTO 5 “L'ORGANIZZAZIONE IN ALBERGO”

Conoscenze

- le principali tipologie di strutture ricettive
- le funzioni dei componenti di ogni singolo reparto
- i vari tipi di organigramma aziendale
- i rapporti del front office con gli altri reparti

Competenze

- costruire un organigramma piramidale e/o circolare in relazione alla dimensione della struttura
- individuare e distinguere le funzioni e le gerarchie delle figure professionali dei vari reparti
- conoscere le regole del CCNL e dei contratti di lavoro
- il *curriculum vitae*

Contenuti

- le diverse tipologie di strutture ricettive
- il CCNL e i campi di applicazione
- l'organigramma piramidale
- ruoli e competenze di quadri
- la retribuzione e gli elementi che la compongono
- le procedure di licenziamento
- il *curriculum vitae*

METODOLOGIE DIDATTICHE

Le attività didattiche sono state organizzate utilizzando: nella prima parte dell'anno scolastico

- lezioni frontali
- lettura e commento dei vari moduli trattati
- simulazioni pratiche di laboratorio
- studio e uso della modulistica e registrazioni obbligatorie con simulazioni delle fasi di anti *check-in*; *check-in*; *live-in*; *check-out*.
- Utilizzo del personal computer con applicazioni sul programma gestionale alberghiero
“ericsoft Hotel 3”
- Realizzazione di pacchetti turistici e/o itinerari turistici analitici e sintetici con relativa scheda finanziaria da marzo in poi a causa della pandemia abbiamo utilizzato la didattica a distanza utilizzando la piattaforma weschool....
Lavorando in rete

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- libro di testo: *Check-in check-out*, volume unico per il triennio
- dispense fornite dal docente
 - presentazioni realizzate tramite il software Power Point
 - appunti e mappe concettuali
 - postazioni multimediali

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

- la situazione di partenza;
- l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe;
- i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;
- l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne;
- l'acquisizione delle principali nozioni.

La verifica è stata attuata con grande frequenza divenendo, così, una normale operazione di controllo con la duplice valenza di accertare il conseguimento degli obiettivi prefissati e di guida per gli eventuali interventi di recupero.

I diversi tipi di prove (verifiche orali, scritte ed esercitazioni pratiche.) opportunamente inseriti hanno consentito una valutazione globale del processo di apprendimento dello studente.

La verifica sarà continua al fine di valutare il processo di apprendimento degli alunni, al completamento di ciascun blocco tematico tramite le seguenti modalità.

- prove strutturate
- verifiche orali
- colloqui
- valutazione delle esercitazioni pratiche
- esame degli elaborati e delle simulazioni di casi pratici svolti durante le esercitazioni pratiche.

RELAZIONE ATTIVITA. PCTO

In funzione di tutor PCTO voglio esprimere delle considerazioni sulle attività svolte dagli alunni ,negli ultimi tre anni hanno partecipato a diverse attività PCTO ,grazie alla collaborazione delle numerose aziende , che hanno dato disponibilità ad accogliere gli alunni nelle loro strutture e ai numerosi eventi che si sono svolti nel circondario . La proficua partecipazione alle attività proposte hanno permesso loro di acquisire esperienze pratiche e competenze adeguate. In particolare lo stage svolto in aziende alberghiere del luogo ,ma anche a Milano, Roma e Dolomiti. In questo ultimo anno a causa della pandemia gli eventi previsti sono stati bloccati per la chiusura di tutte le aziende e manifestazioni pertanto ne sono state svolte solo alcuni quali:

- Progetto Pon Avviso 3781 transazionale Porhtsmouth/ Inghilterra
- Pon Corso Inglese B1
- Apprendistato primo livello
- Progettazione ,programmazione e organizzazione di offerte turistiche territoriali
- Manifestazione Funghi Fest
- Sagra del cinghiale di Pollina
- Open Day

PROGETTO ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

Durante l'anno scolastico in corso la classe ha partecipato a pochi eventi, a causa della pandemia, che ha bloccato tutti gli eventi previsti .Sono stati svolti:

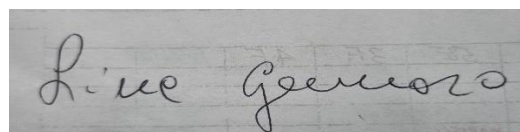
Manifestazione funghi fest

Open Day


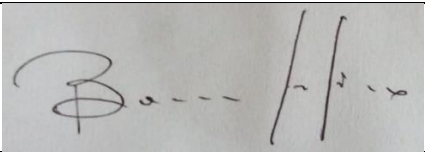
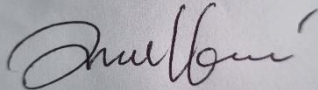
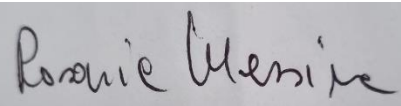
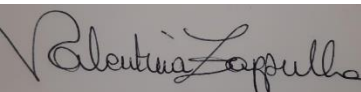


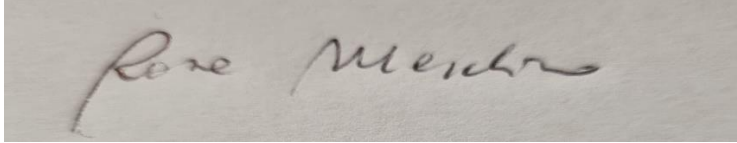

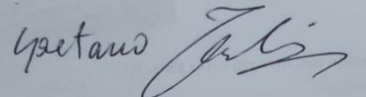
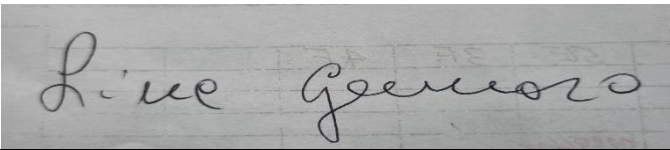
Progetto programmazione offerta turistica territoriale

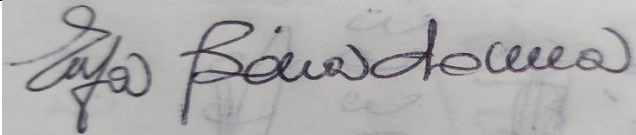
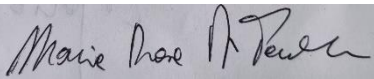
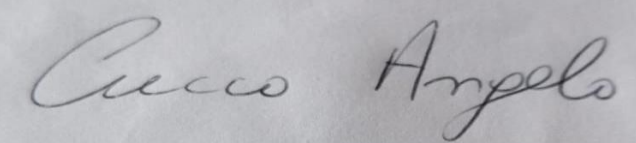
N.B. si allega prospetto generale delle attività di alternanza scuola lavoro svolte dalla classe nel triennio finale

Prof.ssa Lina Gennaro



IL CONSIGLIO DI CLASSE

Disciplina	Docente	Firma
Italiano e Storia	GIAMBALVO MARIO	
Diritto e Tecniche Amministrative Della Struttura Ricettiva	BONANNO SERAFINO	
	CASCIO GANDOLFO	
Lingua Francese	MESSINA ROSARIA	
Lingua Inglese	ZAPPULLA VALENTINA	
Matematica	TRUGLIO SALVATORE	
Religione	AIOSA CLARA	
Scienza e Cultura Dell'alimentazione	MESCHINO ROSA	
	NASCA MARIO	
Lingua Tedesca	TARDIO GAETANO	
Laboratorio di Accoglienza Turistica	GENNARO LINA	
Tecniche della Comunicazione	BONADONNA ENZA	

		
Scienze Motorie	DI PAOLA MARIA ROSA	
Enogastronomia Laboratorio Settore Cucina	CUCCO ANGELO	
Enogastronomia Laboratorio Sala e Vendita	FINA FRANCO	