



Istituto d'Istruzione Superiore Secondaria Statale
"Eugenio Pantaleo"
Torre del Greco

ESAME DI STATO



Documento del Consiglio di Classe

Classe V C IPSEOA

A.S. 2019/2020

Coordinatrice

Prof./ssa Esposito Mariarosaria

Dirigente Scolastico

Dott. Giuseppe Mingione

INDICE	
PARTE 1	
PROFILO CULTURALE EDUCATIVO E PROFESSIONALE IN USCITA	
1.1 SETTORE ENOGASTRONOMICO E OSPITALITA' ALBERGHIERA	Pag. 4
PARTE 2	
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	
2.1 ELENCO DEGLI ALUNNI	Pag. 6
2.2 QUADRO DEL PROFILO DELLA CLASSE	Pag. 7
2.3 ALUNNI CON BES/DSA/ALTRI BES	Pag. 8
2.4 COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	Pag. 8
PARTE 3	
PERCORSO DIDATTICO	
3.1 METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE	Pag. 10
3.2 STRUMENTI	Pag. 11
3.3 PERCORSI INTERDISCIPLINARI	Pag. 11
3.4 PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE	Pag. 12
3.5 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)	Pag. 14
3.6 CLIL: ATTIVITA' E MODALITA D' INSEGNAMENTO	Pag. 16
3.7 AMBIENTI DI APPRENDIMENTO	Pag.17
3.8 ATTIVITÀ AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA	Pag. 17
3.9 ATTIVITÀ EXTRA-CURRICOLARI	Pag. 18

PARTE 4	
VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	
4.1 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL PROFITTO	Pag. 19
4.2 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO	Pag. 20
4.3 VERIFICHE	Pag. 24
4.4 CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO E FORMATIVO	Pag. 24
4.5 PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO	Pag. 25
FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	Pag. 28
PARTE 5	
ALLEGATI	
ALLEGATO 1 – Relazione finale disciplinare	Pag. 29
ALLEGATO 1-BIS Materiali Percorsi Interdisciplinari	Pag. 138
ALLEGATO 2 - Relazione finale di presentazione dell'alunno/a BES	Pag. 149
ALLEGATO 2 / bis Relazione finale di presentazione dell'alunno/a DSA/Altri BES	Pag. 150
ALLEGATO 2/ter PEI	Pag. 151
ALLEGATO 3 Griglia di valutazione prova orale	Pag. 153

1. PROFILO CULTURALE EDUCATIVO E PROFESSIONALE IN USCITA

1.1 SETTORE ENOGASTRONOMICO E OSPITALITA' ALBERGHIERA

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

Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita" gli allievi acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

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

Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale:

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici;
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente;
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER);
- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;
- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti. - redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

A. SERVIZI DI SALA E DI VENDITA

Competenze specifiche:

- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera:
- 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 tra i colleghi;
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

B. ACCOGLIENZA TURISTICA

Competenze specifiche di indirizzo:

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

PARTE 2

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

2.1 ELENCO DEI CANDIDATI

Articolazione “Servizi di sala e di vendita”

	ALUNNI
N.	Cognome/ Nome
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	

2.1.1 ELENCO DEI CANDIDATI**Articolazione “Accoglienza turistica”**

ALUNNI	
N.	Cognome/ Nome
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	

2.2 QUADRO DEL PROFILO DELLA CLASSE

La classe VC è una classe articolata composta da 22 alunni, di cui 14 appartenenti all’articolazione “Servizi di sala e di vendita” e 8 all’articolazione “Accoglienza turistica”.

Essa presenta un profilo generale soddisfacente per quanto attiene la partecipazione al dialogo educativo e culturale, la serietà nell’impegno di studio, e risultati di profitto conseguiti. Gran parte degli studenti ha, infatti, evidenziato nel corso del triennio, sia in ambito curriculare che extracurriculare, un atteggiamento positivo e propositivo verso le diverse proposte formative, manifestando apprezzabili miglioramenti grazie all’acquisizione di un produttivo metodo di studio e all’organizzazione del lavoro scolastico.

Buone, nella maggior parte dei casi, le capacità di analisi e di sintesi, così come la padronanza del mezzo linguistico, tale da consentire l’esposizione degli argomenti con fluidità e capacità argomentativa; per alcuni studenti, invece, permane ancora qualche incertezza.

Il rapporto con i docenti è stato sempre cordiale e corretto. A livello comportamentale la classe, pur mostrandosi alquanto vivace, ha sempre tenuto un contegno dignitoso, pertanto le attività si sono

svolte sempre in un clima di armonia e di rispetto reciproco. L'azione didattica è stata svolta in modo che il discente fosse protagonista dell'azione educativa; pertanto, i vari interventi sono stati concordati con la classe affinché il percorso formativo risultasse più stimolante e favorisse la crescita umana, culturale e sociale degli alunni. Anche nella particolare circostanza nella quale la scuola tutta si è venuta a trovare a seguito della emergenza Covid-19, la classe, nel complesso, nonostante le diverse problematiche generali intrinseche all'utilizzo stesso della DaD, ha seguito con costanza e impegno le attività sincrone e asincrone proposte e messe in atto dai docenti.

Si ritiene, dunque, che il gruppo classe sia pronto ad affrontare con serena consapevolezza e dovuta serietà l'impegno rappresentato dall'Esame di Stato.

2.3 ALUNNI CON BES/DSA/ALTRI BES

Nella classe sono presenti 5 alunni BES ai sensi della L. 104/92 (3 in Sala e vendita e 2 in Accoglienza turistica) e uno con certificazione DSA (in Sala e vendita). Per questi alunni, il Consiglio di Classe redige ed allega un'apposita relazione finale di presentazione dell'alunno/a con relativo PEI al fine di garantire un'efficace mediazione culturale tra discente ed esaminatore (vedi allegato A.2/-A.2/bis-A.2/ter)

2.4 COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Articolazione "Servizi di Sala e di Vendita"

DOCENTE Cognome/Nome	DISCIPLINA/E	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Prof.ssa Magliano Michela	Lingua e letteratura italiana/Storia	x	X	X
Prof.ssa Esposito Mariarosaria	Matematica	x	X	X
Prof.ssa Guerriero Maria Rosaria	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva		X	X
Prof.ssa Fiore Marina	Scienza e cultura dell'alimentazione		X	X
Prof.ssa Di Riso Lucia Anella	Lingua inglese			X
Prof.ssa Architravo Sara	Lingua spagnola	x	X	X
Prof.ssa De Marinis Carmencita	Lingua francese			x
Prof. Esposito Antonio	Lab. di Serv. Enogastr. Sett. Sala e Vendita	x	X	X

Prof. Cioffi Cristiano	Lab. di Enogastr. Sett. Cucina		X	X
Prof.ssa Giannini Lucia	Scienze motorie e sportive	x	X	X
Prof.ssa Balzano Rosa	Religione		X	X
Prof.ssa Pischedda Margherita	Inclusione	x	X	X
Prof.ssa Lorenzi Teresa	Inclusione	x	X	X
Prof. Montella Luigi	Inclusione	x	X	X
Prof.ssa Vanacore Mariangela	Inclusione	x	X	X
Prof.ssa Boccia Genoveffa	Inclusione	x		X
Prof. Marino Fabio	Inclusione			X
Prof.ssa Cirillo Anna	Inclusione		X	X
Prof. Del Gaudio Stefano	Inclusione			X
Prof. Cioffi Antonino	Inclusione			X

2.4.1 COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Articolazione "Accoglienza Turistica"

DOCENTE Cognome/Nome	DISCIPLINA/E	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Prof.ssa Magliano Michela	Lingua e letteratura italiana/Storia	x	X	x
Prof.ssa Esposito Mariarosaria	Matematica	x	X	x
Prof.ssa Matrone Maria Grazia	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva		X	x
Prof.ssa Serino Rosaria	Scienza e cultura dell'alimentazione		X	x
Prof.ssa Perillo Antonella	Tecniche della comunicazione		X	x
Prof.ssa Sorrentino Carmela	Lingua inglese			x

Prof.ssa De Marinis Carmencita	Lingua francese			X
Prof.ssa Architravo Sara	Lingua spagnola		X	X
Prof.ssa Giannini Lucia	Scienze motorie e sportive	x	X	X
Prof.ssa Balzano Rosa	Religione		X	X
Prof.ssa Pischedda Margherita	Inclusione	x	X	X
Prof.ssa Lorenzi Teresa	Inclusione	x	X	X
Prof. Montella Luigi	Inclusione	x	X	X
Prof.ssa Vanacore Mariangela	Inclusione	x	X	X
Prof.ssa Boccia Genoveffa	Inclusione	x		X
Prof. Marino Fabio	Inclusione			X
Prof.ssa Cirillo Anna	Inclusione		X	X
Prof. Del Gaudio Stefano	Inclusione			X
Prof. Cioffi Antonino	Inclusione			X

3. PERCORSO DIDATTICO

Il Consiglio della Classe ha operato con le seguenti finalità:

- Sistematizzazione delle conoscenze in un quadro organico pluridisciplinare.
- Acquisizione di autonomia nella riflessione e nella valutazione critica.
- Consapevolezza del valore dei dati culturali ai fini dell'interpretazione della realtà contemporanea.
- Capacità di inserimento in un contesto collaborativo.

I docenti hanno fatto propri gli obiettivi trasversali indicati nel PTOF.

Contenuti Disciplinari

(Per i contenuti disciplinari proposti dai docenti si rinvia all' Allegato 1)

3.1 METODOLOGIE DIDATTICHE

Nel processo di insegnamento / apprendimento i metodi utilizzati dai docenti si sono fondati sul coinvolgimento operativo degli alunni, sulla ricerca, sulla scoperta personale o di gruppo, sull'apprendimento diretto e sulla strutturazione dei contenuti in modo scientifico-sistematico e non ripetitivo, sulla didattica laboratoriale e per competenze. Pertanto, i docenti del Consiglio di Classe

hanno utilizzato le metodologie e gli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo “insegnamento /apprendimento”:

- ✓ Lezione frontale
- ✓ *Debate*
- ✓ Lavori di gruppo.
- ✓ Lettura diretta, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici).
- ✓ *Problem solving*
- ✓ Lavori di ricerca.
- ✓ *Cooperative learning*
- ✓ Discussione guidata/ partecipata
- ✓ Didattica laboratoriale
- ✓ Classe capovolta
- ✓ *Peer Education*
- ✓ *Project Based Learning*
- ✓ *Storytelling*
- ✓ *Learning by doing*

3.2 STRUMENTI

Nello svolgimento delle attività didattiche i docenti del Consiglio di Classe hanno utilizzato durante tutto l’anno scolastico i seguenti strumenti:

- ✓ Libro di testo, anche nella sua estensione digitale
- ✓ Testi scelti
- ✓ Lim
- ✓ Piattaforme e/o app educative
- ✓ Visione film e/o documentari
- ✓ Materiali prodotti dal docente
- ✓ Materiali multimediali (lezioni registrate)
- ✓ Schemi e mappe concettuali
- ✓ Link e/o video sul web

3.3 PERCORSI INTERDISCIPLINARI

L’ Istituto, negli ultimi anni, ha sposato la necessità formativa che si prefigge di superare, attraverso metodologie “complesse” e “innovative”, i confini delle discipline e di rafforzare la capacità dei discenti di spaziare e di essere accoglienti all’”altro”. Per questo nasce l’esigenza di guardare all’interno della disciplina, frammento del sapere, e, al contempo, rappresentazione del tutto, per un approccio che attraverso il sapere in modo trasversale, orizzontale e verticale. Ecco che il Consiglio di Classe, in vista dell’Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei percorsi interdisciplinari riassunti nella seguente tabella:

PERCORSI INTERDISCIPLINARI (Articolazione “Servizi di Sala e di Vendita)	
Tematica	Discipline coinvolte

Sicurezza sul lavoro	Italiano-Storia-DTA-Sc. e cultura dell'alimentazione-Inglese-Francese-Spagnolo-Lab.di enog.sett. sala e vendita- Lab.di enog.sett. cucina-Matematica-Scienze motorie e sportive
Azienda-Albergo	Italiano-Storia-DTA-Sc. e cultura dell'alimentazione-Inglese-Francese-Spagnolo-Lab.di enog.sett. sala e vendita- Lab.di enog.sett. cucina-Matematica-Scienze motorie e sportive
Nuove tipologie di turismo	Italiano-Storia-DTA-Sc. e cultura dell'alimentazione-Inglese-Francese-Lab.di enog.sett. sala e vendita- Lab.di enog.sett. cucina
Il cliente: accoglienza e servizio	Italiano-Storia-DTA-Sc. e cultura dell'alimentazione-Inglese-Francese-Lab.di enog.sett. sala e vendita- Lab.di enog.sett. cucina

PERCORSI INTERDISCIPLINARI (Articolazione "Accoglienza turistica")	
Tematica	Discipline coinvolte
Sicurezza sul lavoro	Italiano – Storia – DTA - Sc. e cultura dell'alimentazione – Inglese – Spagnolo - Lab.serv. accoglienza turistica- Matematica- Tecniche della comunicazione-Scienze motorie e sportive
Azienda-Albergo	Italiano- Storia- DTA- Sc. e cultura dell'alimentazione – Inglese - Spagnolo-Lab.serv. accoglienza turistica- Matematica-Tecniche della comunicazione-Scienze motorie e sportive
Nuove tipologie di turismo	Italiano – Storia – DTA - Sc. e cultura dell'alimentazione – Inglese - Lab.serv. accoglienza turistica - Tecniche della comunicazione
Il cliente: accoglienza e servizio	Italiano- Storia- DTA- Sc. e cultura dell'alimentazione – Inglese - Lab.serv. accoglienza turistica - Tecniche della comunicazione

(Per i materiali disciplinari relativi ai percorsi proposti dai docenti si rinvia all' Allegato 1-bis)

3.4 PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Con il D.Lvo n°62/2017 sono state introdotte, nell'esame di Stato, le attività svolte nell'ambito di "Cittadinanza e Costituzione". Infatti, fin dallo scorso anno, parte del colloquio è dedicata all'accertamento delle conoscenze e competenze maturate dal candidato nelle attività progettuali svolte sul tema dall'istituzione scolastica. L'insegnamento di "Cittadinanza e Costituzione", pur non costituendo una materia, si colloca nell'ambito delle aree storico-geografica e storico-sociale e riveste sia una dimensione integrata (con una valutazione che trova espressione nelle discipline coinvolte), sia una dimensione trasversale (partecipazione alle iniziative di educazione alla legalità e alla

cittadinanza attiva promosse dall'istituto, con una valutazione che si riflette anche sul voto di comportamento).

Il nostro Istituto, da sempre attento alla formazione dei propri studenti quali futuri cittadini, ha elaborato il **progetto “Legal...mente – Cittadinanza e Costituzione”**, i cui obiettivi sono:

- sensibilizzazione degli allievi su temi che accrescono la loro coscienza civica;
- sviluppo della capacità di riconoscere e contrastare fenomeni di prevaricazione e di violenza;
- promozione della cultura dei diritti ed il rispetto delle regole del vivere civile.

L'attività progettuale è stata, alla luce delle indicazioni fornite già lo scorso anno dal Miur, declinata anche su tematiche che costituiscono l'ossatura di “Cittadinanza e Costituzione”:

- costituzione e legalità;
- educazione alla cittadinanza digitale;
- educazione all'ambiente e alla salute;
- educazione stradale.

Nel corso dell'anno, la programmazione della predetta attività, a causa dell'emergenza derivante dal Covid-19, ha offerto l'opportunità sia agli studenti che ai docenti di cogliere spunti di riflessione che hanno consentito di sviluppare, in modalità DaD, le competenze trasversali di “Cittadinanza”.

Le limitazioni alle nostre libertà contenute nella Costituzione: libertà personale, libertà di circolazione, libertà di opinione e comunicazione, libertà di riunione.

I principi fondamentali della Costituzione: principio solidaristico, democratico, tutela dell'ambiente.

I diritti fondamentali dell'uomo: salute, sicurezza, istruzione, assistenza sociale.

Cittadinanza digitale: le fake news, la tutela della privacy, la sicurezza della rete, l'uso consapevole degli strumenti tecnologici e informatici, i social.

I rapporti economici: i riflessi dell'epidemia sullo sviluppo economico, la politica sociale, il ruolo delle imprese, le strategie per il futuro.

Il potere legislativo: il ruolo del Governo nella formazione delle norme.

La classe ha svolto le seguenti attività:

- Adesione al **Modulo “Appetito Smart”** nel corso del quale sono state sviluppate le tematiche dell'educazione alimentare (dieta mediterranea – prodotti agroalimentari – stili di vita). Gli allievi hanno avuto modo di approfondire, in detta occasione, la normativa vigente sulla sicurezza alimentare e sull'igiene;

- **Giornata di Educazione alimentare** tenutasi presso il Laboratorio di Chimica del Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Agraria di Portici (Direttore: Prof. Raffaele Romano) sulla analisi dell'olio extravergine di oliva;

- Adesione al **progetto “Plastic Free”** organizzato dalla Banca di Credito Popolare, con la partecipazione della Regione Campania e del Comune di Torre del Greco, finalizzato a diffondere tra gli studenti una maggiore consapevolezza della tutela ambientale e ciò è stato realizzato attraverso la consegna di un kit per limitare l'uso della plastica;

- Incontri in presenza e successivamente in modalità DaD, sia con i docenti referenti del progetto che con quelli curriculari, sugli argomenti innanzi indicati e finalizzati all'acquisizione delle competenze trasversali di “Cittadinanza”.

Il percorso posto in essere ha mirato a sviluppare temi legati alla convivenza civile modificando l'atteggiamento delle giovani generazioni verso il sapere, accrescendone non solo le conoscenze ma, soprattutto, le competenze. Solo un cittadino “competente” può esercitare effettivamente i propri diritti di cittadinanza. Attraverso il raggiungimento di adeguate competenze i ragazzi sono stati posti in grado di adattarsi in modo flessibile al mondo esterno ed affrontare problemi. I giovani sono stati

avvicinati alle istituzioni, nell'ottica di fornire l'apprendimento in un contesto non formale, con la cooperazione di attori appartenenti ai diversi settori della società civile.

Alcuni argomenti, stante la sopravvenuta impossibilità degli incontri in presenza a causa dell'emergenza epidemiologica, sono stati sviluppati in modalità DaD.

Le tematiche trattate hanno visto anche il coinvolgimento di altre discipline per cui è stato possibile realizzare un percorso formativo con potenziamento del senso di responsabilità civica e di rispetto delle regole.

Gli obiettivi sono stati quelli di ottenere un miglioramento delle competenze chiave di cittadinanza nonché quello di orientare gli allievi ad una scelta consapevole del futuro percorso di studi o di lavoro che corrisponda ai talenti personali ed alle inclinazioni culturali.

3.5 PERCORSI per LE COMPETENZE TRASVERSALI e per L'ORIENTAMENTO

(PCTO)

I "Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento" (PCTO) intrapresi dall'I.I.S.S. E. Pantaleo, relativamente all'IPSEOA, hanno avuto come faro le linee d'azione del Consiglio Europeo con i quattro obiettivi primari: migliorare l'occupabilità; sviluppare lo spirito imprenditoriale; incoraggiare l'adattabilità delle imprese e dei loro lavoratori; rafforzare le politiche in materia di pari opportunità. In tal senso l'Istituto ha risposto con strategie complessive che hanno tenuto conto del contesto territoriale e delle competenze necessarie per il raggiungimento dei suddetti obiettivi.

A conclusione le competenze da raggiungere nello specifico indirizzo del settore di Sala e Vendita sono:

Saper realizzare graficamente un menù; Sviluppare le capacità di relazione all'interno del reparto e di collaborazione con gli altri reparti; Saper realizzare con professionalità i ruoli previsti nei vari tipi del servizio di sala; Predisporre i locali, gli arredi e le decorazioni con gusto e creatività per la predisposizioni di servizi particolari (Banchetto, buffet, cocktail- party ecc.); Sapersi collocare all'interno di una organizzazione di un gruppo di lavoro, conoscendo le precise funzioni tecnico-professionali di ogni componente; Saper utilizzare il linguaggio specifico di settore, esprimendosi con correttezza e proprietà di linguaggio (stabilire rapporti comunicativi adeguati, dare informazioni alla clientela); Conoscere e rispettare le regole aziendali; Saper utilizzare correttamente l'attrezzatura di settore e gli arredi modulari; Sviluppare capacità di organizzazione delle varie fasi di lavoro attinenti al catering e al banqueting; Compilazione di schede organizzative con particolare riferimento alle risorse umane; Conoscere e rispettare le norme che regolano il funzionamento delle strutture ricettive con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari.

Area delle competenze specifiche: Settore servizi ricevimento

Mostrare un buon autocontrollo lessicale e gestuale e adattarsi al lavoro di gruppo soprattutto in relazione alla suddivisione dei compiti e dei tempi; Rispettare il codice di etica professionale curando la persona e l'abbigliamento, mostrare senso di responsabilità, discrezione, serietà e soprattutto ordine; Operare in modo responsabile e discretamente autonomo, utilizzando i software di gestione alberghiera per seguire e gestire le varie fasi del "ciclo cliente" ANTE, CHECK- IN, LIVE IN, CHECK-OUT, POST; Fornire accoglienza professionale, in considerazione di standard, metodi e tecniche codificate dall'azienda; Compilare, controllare, registrare e conservare, moduli stampati e

registri in uso nel settore con procedura manuale e computerizzata; Raccogliere dati in forma schematica e grafica ai fini di attività di promozione statistica e previsione riguardo ad obiettivi economici e qualitativi, politica dei prezzi; Tenere correttamente i libri e i documenti di lavoro del settore; Valutare le funzioni svolte dal front office nelle altre imprese ricettive e con discreta padronanza nei differenti casi e modelli del servizio front office.

In considerazione del profilo culturale in uscita, gli alunni hanno intrapreso i seguenti percorsi attivati per l'acquisizione delle competenze previste come da tabella:

II BIENNIO - V ANNO			
Titolo del percorso	Periodo a.s.	Durata h	Luogo di svolgimento
Pantaleo al lavoro	2017/2018	118	Visite aziendali, workshop, eventi, manifestazioni, incontri con esperti, partecipazione convegni, banchettistica, openday
“Convivio Mediterraneo” Dieta Mediterranea BENE UNESCO	13/11/2017 15/11/2017	16 (*)	Fondazione ITS BACT- Istituto Italiano di Cultura di Parigi
Stage in strutture ricettive	2017/2018	(*)	Regione Toscana
Pantaleo al lavoro	2018/2019	120	Visite aziendali, workshop, eventi, manifestazioni, incontri con esperti, partecipazione convegni, banchettistica, openday
PON ASL: Digit@l Food	10/02/2019 07/04/2019	120 (*)	Eccellenze Campane di Napoli
Cors o Alta Formazione “Identità Golose”	03/06/2019 15/06/2019	80 (*)	Milano
Stage in strutture ricettive	2018/2019	(*)	Regione Lombardia e Veneto
Pantaleo al lavoro	2019/2020	80	Visite aziendali, workshop, eventi, manifestazioni, incontri con esperti, partecipazione convegni, banchettistica, openday
Corso sicurezza sul lavoro	2019/2020	8	I.I.S.S.S. “E. Pantaleo”
Orientamento	08/11/2019	6 (*)	Università Agraria di Portici
“Vesuvius de Gustibus”	18/11/2019 27/11/2019	30 (*)	Institut de Tourisme et d’hotellerie du Quebec Montreal (Canada)
“Oasi del Vesuvio”	21/11/2019	4	Complesso S.S. Trinità di T/ Greco

(*) Alunni partecipanti: vedi tabella sotto

TABELLA DELLE ATTIVITA' (Articolazione “Servizi di Sala e di Vendita)								
Alunni		Stage aziendale			Formazione			
		h	periodo	Sede	H	attività	periodo	sede
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								

8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								

TABELLA DELLE ATTIVITA' (Articolazione "Accoglienza turistica")

Alunni		Stage aziendale			Formazione			
		h	periodo	Sede	H	attività	periodo	Sede
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								

3.6 PERCORSO CLIL

In riferimento al D.P.R. n. 87/2010, l'insegnamento di una disciplina non linguistica (DNL) in lingua straniera secondo la metodologia CLIL ha trovato, nell'ambito dell'autonomia delle istituzioni, modalità di attuazione nell'offerta formativa degli Istituti Professionali, allo scopo di migliorare la qualità dell'apprendimento delle lingue straniere, del percorso formativo in generale e la spendibilità professionale delle competenze comunicative acquisite. Il percorso educativo intrapreso dagli allievi è stato attuato mediante un progetto interdisciplinare con la disponibilità ad una effettiva azione collaborativa da parte del docente DNL, senza gli specifici requisiti richiesti, e il docente di lingua inglese.

Titolo del percorso Articolazione (Serv. sala e vendita)	Lingua	Disciplina	Ore	Competenze
Elaborazione e storia del Negroni	Inglese	Lab. di enog. sett. Sala e vendita	4	Padronanza della lingua inglese nell'esposizione orale di argomenti specifici e tecnici.
Titolo del percorso	Lingua	Disciplina	Ore	Competenze

Articolazione (Accoglienza turistica)				
Il ciclo cliente in hotel	Inglese	Lab. serv. di accoglienza turistica	4	Padronanza della lingua inglese nell'esposizione orale di argomenti specifici e tecnici.

3.7 AMBIENTI DI APPRENDIMENTO

Per facilitare l'apprendimento e l'acquisizione delle competenze in maniera attiva e costruttiva in tutti gli studenti, è stato importante costruire legami tra le nuove informazioni e quelle antecedenti, rendendoli gradualmente consapevoli della funzione "organizzativa" che le discipline hanno, come costruzioni culturali che comportano specifici linguaggi, punti di vista, modi di concettualizzare l'esperienza. E con l'uso quotidiano delle tecnologie multimediali nell'ambiente di apprendimento le modalità sociali di apprendimento sono aumentate, in quanto si è sviluppata una maggiore interazione tra allievi, docenti e gli strumenti tecnologici culturalmente determinati. Nello specifico il docente, in qualità di facilitatore, ha avuto a disposizione i locali dell'Istituto oppure di enti preposti in cui svolgere le attività didattiche di natura laboratoriale, ed ha contribuito a creare un clima di classe adeguato ed efficace basato su reciprocità, collaborazione e responsabilità individuale. Un clima socio-emotivo positivo che ha favorito la comunicazione e l'interazione fra pari in attività cooperative che hanno consentito ai ragazzi di discutere, esprimere punti di vista, partecipare alla definizione delle regole e delle procedure. Alla stessa stregua, la sopraggiunta DaD ha permesso la costruzione ragionata e guidata del sapere attraverso un'interazione tra docenti e alunni, creando un "ambiente di apprendimento" sostenibile, ma inconsueto nella percezione e nell'esperienza comuni.

3.8 ATTIVITA' E PROGETTI

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2019/2020			
TIPOLOGIA	OGGETTO	LUOGO	DURATA
Visite guidate	I GIARDINI DI CATALDO	SORRENTO	1 G.
Viaggio di istruzione	/	/	/
Progetti e Manifestazioni culturali	10.2.5A-FSEPON-CA-2018-826 APPETITO SMART	I.I.S.S.S. "E. PANTALEO"	60 h
	SMOKE FREE	I.I.S.S.S. "E. PANTALEO"	3 G.
	PROGETTO LAV: CICLO CRIMINALITA' AMBIENTALE PARCO NAZIONALE VESUVIO	I.I.S.S.S. "E. PANTALEO"	1 G.

Incontri con esperti	RESORT 'SAN CRISTOFORO' MAITRE ALFONSO RUGGIERO	ERCOLANO	1 G.
Orientamento	UNIVERSITÀ AGRARIA	PORTICI	1 G.

3.9 ATTIVITÀ EXTRA-CURRICOLARI

La classe ha partecipato, per intero o con la sola presenza di alcuni discenti, alle iniziative culturali, sociali e sportive proposte dall'Istituto e di seguito elencate.

DATA	LUOGO	ATTIVITA'
29/30/31 Ottobre 2019	CITTA' DELLA SCIENZA	R-STORE
22 Novembre 2019	I.I.S.S.S. "E. PANTALEO"	"RADON: UN NEMICO INVISIBILE"
14 Dic/18-26 Gen 2019/2020	I.I.S.S.S. "E. PANTALEO"	OPEN DAY
18 Dicembre 2019	MULTISALA CORALLO	CINEFORUM
20 Dicembre 2019	VILLA TRABUCCO	CENA DI GALA
17 Gennaio 2020	TORRE ANNUNZIATA	NOTTE DEI LICEI

4.VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

Relativamente alla valutazione il Consiglio di Classe ha perseguito, secondo la linea guida presente nel PTOF d'Istituto, l'obiettivo di garantire la massima trasparenza del processo valutativo in tutte le sue fasi, in modo da permettere allo studente ed alla propria famiglia di conoscere sempre, se lo desidera, la sua posizione nel percorso di apprendimento. Nel processo di valutazione quadrimestrale e finale per ogni alunno sono stati presi in esame i seguenti fattori interagenti:

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

La valutazione scaturisce dalla misura del livello raggiunto in termini di competenze sulla base degli standard formativi individuati nelle programmazioni disciplinari. Tale misurazione è stata tradotta in un voto, ottenuto attraverso la griglia di valutazione di seguito riportata, che è stata resa nota all'allievo con opportune indicazioni, utili a trasformare in occasione di formazione anche il momento valutativo.

4.1 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL PROFITTO

Livello	Impegno e qualità della partecipazione al dialogo educativo in presenza e/o a distanza	Progressi	Abilità	Conoscenze	Competenze	Voto
Insufficienza grave	Nulla /a	Non percepibili	Nessuna comprensione Nessun uso degli strumenti e dei linguaggi specifici	Assenti	Assenti	1-3
	Scarso/a	Progressi appena percepibili	Comprensione molto limitata Uso limitato degli strumenti e dei linguaggi specifici	Molto superficiali e frammentarie	Non sufficienti per procedere nelle applicazioni, se non con gravi errori	4
Insufficienza	Discontinuo/a	Accettabili	Comprensione parziale e superficiale Difficoltà nell'uso degli strumenti e dei linguaggi specifici	Frammentarie e superficiali	Limitate, consentono di applicare solo parzialmente le conoscenze acquisite	5
Sufficiente	Adegua to/a	Normali	Comprensione limitata alle principali informazioni Uso accettabile degli strumenti e dei linguaggi specifici	Essenziali, ma non approfondite	Sufficienti a risolvere problemi semplici	6
Discreto	Notevole	Sensibili	Comprensione completa Uso generalmente corretto degli strumenti e dei linguaggi specifici	Abbastanza approfondite	Adeguate all'a soluzione di problemi di media complessità e applicate correttamente	7
Buono	Notevole	Sensibili	Comprensione completa Uso adeguato degli strumenti e dei linguaggi specifici	Approfondite	Permettono un'organizzazione autonoma del lavoro, la soluzione di problemi complessi.	8

Ottimo	Considerevole	Significativi	Comprensione completa e dettagliata. Uso corretto degli strumenti e dei linguaggi specifici	Complete e approfondite	Acquisizione sicura delle competenze richieste che consentono collegamenti ed analisi	9
Eccellente	Considerevole	Molto significativi	Comprensione completa e approfondita. Padronanza degli strumenti ed uso sempre corretto dei linguaggi specifici	Complete, approfondite e personali	Acquisizione piena delle competenze previste che consentono collegamenti e analisi enalutazione critica ed originale	10

4.2 VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

Il Consiglio di Classe, per la valutazione del comportamento, si è attenuto ai criteri approvati dal Collegio dei Docenti, che, a sua volta si fa portavoce delle finalità della valutazione del comportamento espresse nel Decreto ministeriale n. 5/2009:

- verificare la capacità di rispettare il complesso delle disposizioni che disciplinano la vita scolastica;
- accertare i livelli di apprendimento e di consapevolezza raggiunti, con specifico riferimento alla cultura e ai valori della cittadinanza e della convivenza civile;
- diffondere la consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno della comunità scolastica, promuovendo comportamenti coerenti con il corretto esercizio dei propri diritti e al tempo stesso con il rispetto dei propri doveri, che corrispondono sempre al riconoscimento dei diritti e delle libertà degli altri;
- dare significato e valenza educativa anche al voto inferiore a 6/10.

Tali indicatori sono stati punti fermi anche durante la partecipazione alle attività scolastiche in DaD.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

LIVELLO DI RIFERIMENTO	VOTAZIONE CORRISPONDENTE
1. Lo studente rispetta tutte le regole previste dal Regolamento interno. 2. Non ha mai ricevuto sanzioni disciplinari. 3. Frequenta con massima assiduità tutte le attività didattiche svolte in presenza e/o a distanza e non fa registrare ritardi e/o uscite anticipate non giustificate. 4. Si rapporta con compagni e adulti in	10/10

<p>modo corretto, aiutando spontaneamente i compagni in difficoltà sia in presenza sia in DAD.</p> <p>5. Opera nel rispetto e ha cura della dotazione strumentale della scuola, del materiale scolastico e informatico proprio e altrui nonché dei servizi attivati dalla scuola in ambito DAD.</p> <p>6. Osserva responsabilmente le norme nell'utilizzo di locali e servizi e/o i servizi delle piattaforme.</p> <p>7. Assume un atteggiamento propositivo e collabora con docenti e compagni in modo efficace.</p> <p>8. Opera puntualmente nel rispetto dei tempi di consegna della vita scolastica sia in presenza sia in DAD.</p> <p>9. Partecipa attivamente ed in modo propositivo e creativo alle iniziative formative del Pantaleo, del progetto Smoke Free (testimonial del progetto, frequenza a più iniziative organizzate dall'ASL per la prevenzione e contro la dipendenza dal fumo, e attuare interventi di prevenzione e promozione della salute nella comunità scolastica stessa), ai progetti di ampliamento dell'offerta formativa anche proposte in DAD.</p> <p>10. Ha manifestato particolare attenzione alla propria formazione esibendo almeno 3 certificazioni/attestazioni di corsi, anche in DAD.</p>	
<p>1. Lo studente rispetta le regole previste dal Regolamento interno.</p> <p>2. Non ha mai ricevuto sanzioni disciplinari.</p> <p>3. Frequenta con massima assiduità tutte le attività didattiche (sia in presenza sia a distanza) fa registrare massimo quattro ritardi e/o uscite anticipate giustificate regolarmente a quadrimestre (comprese quelle registrate nella DAD).</p> <p>4. Si rapporta con compagni e adulti in modo corretto, prestando aiuto se richiesto.</p> <p>5. Opera nel rispetto della dotazione strumentale della scuola, del materiale scolastico e informatico proprio e altrui nonché dei servizi attivati dalla scuola in ambito DAD.</p> <p>6. Osserva responsabilmente le norme nell'utilizzo di locali e servizi e/o delle piattaforme in ambito DAD.</p> <p>7. Assume un atteggiamento cooperativo nei riguardi delle diverse attività proposte.</p> <p>8. E' puntuale nell'esecuzione delle consegne e nel rispetto dei tempi della vita scolastica e della DAD.</p> <p>9. Partecipa attivamente ed in modo propositivo alle attività di didattica alternativa programmate dalla scuola (orientamento, visite guidate, convegni, ecc.), progetti di ampliamento dell'offerta formativa e/o proposte in ambito DAD (visione di film, realizzazione di video, ecc) e si rende protagonista attivo e propositivo del progetto Smoke free (testimonial del progetto, frequenza ad iniziative organizzate dall'ASL per la prevenzione e contro la dipendenza dal fumo).</p> <p>10. Ha manifestato particolare attenzione alla propria formazione esibendo almeno 3 certificazioni/attestazioni di corsi, anche in DAD.</p>	<p style="text-align: center;">9/10</p>

<p>1.Lo studente in genere rispetta le regole previste dal Regolamento interno.</p> <p>2. Non ha mai ricevuto sanzioni disciplinari oltre eventuali annotazioni sul registro o sul libretto personale.</p> <p>3.Frequenta con regolarità le attività didattiche e a distanza</p> <p>4. Si rapporta con compagni e adulti in modo generalmente corretto.</p> <p>5. Opera nel rispetto della dotazione strumentale della scuola, del materiale scolastico proprio e altrui nonchè dei servizi attivati dalla scuola in ambito DAD.</p> <p>6. Osserva responsabilmente le norme nell'utilizzo di locali e servizi e delle piattaforme in ambito DAD.</p> <p>7. Assume un atteggiamento abbastanza cooperativo nei riguardi delle diverse attività proposte e/o nella DAD.</p> <p>8. E' di norma puntuale nell'esecuzione delle consegne e nel rispetto dei tempi della vita scolastica anche della didattica a distanza.</p> <p>9. Partecipa attivamente alle attività di didattica alternativa programmate dalla scuola (orientamento, visite guidate, convegni, ecc.) progetti di ampliamento dell'offerta formativa e/o proposte in DAD (visione di film, realizzazione di video, ecc) e si rende protagonista attivo del progetto Smoke free (testimonial del progetto, frequenza ad iniziative organizzate all'ASL per la prevenzione e contro la dipendenza dal fumo).</p> <p>10. Ha manifestato particolare attenzione alla propria formazione esibendo almeno 2 certificazioni di corsi/attestazioni anche in modalità DAD</p>	<p>8/10</p>
<p>1. Lo studente non sempre rispetta le regole previste dal Regolamento interno.</p> <p>2.Non ha mai ricevuto sanzioni disciplinari, ma si rilevano due annotazioni sul registro di classe anche in DAD.</p> <p>3. Frequenta con sufficiente regolarità le attività didattiche, sia in presenza sia a distanza, e fa registrare più di cinque ritardi e/o uscite anticipate (complessivamente non oltre i 20 giustificate regolarmente, oppure da 1 a 4 ritardi/uscite non giustificate per quadrimestre anche in DAD.</p> <p>4. Si rapporta con compagni e adulti in modo non sempre corretto.</p> <p>5. Opera nel rispetto della dotazione strumentale della scuola, del materiale scolastico e informatico proprio e altrui nonchè dei servizi attivati dalla scuola in DAD.</p> <p>6.Osserva responsabilmente le norme nell'utilizzo di locali e servizi e delle piattaforme in ambito DAD,</p> <p>7. Assume un atteggiamento modestamente cooperativo nei riguardi delle diverse attività proposte.</p> <p>8.E' sufficientemente puntuale nell'esecuzione delle consegne e nel rispetto dei tempi della vita scolastica sia in presenza sia a distanza.</p> <p>9.Partecipa alle attività di didattica alternativa programmate dalla scuola (orientamento, visite guidate, convegni, ecc.), progetti di ampliamento dell'offerta formativa, anche in modalità DAD e al progetto Smoke free diffondendone i principi.</p>	<p>7/10</p>

<p>10. Ha manifestato particolare attenzione alla propria formazione esibendo almeno 2 certificazioni/attestazioni di corsi anche in modalità DAD.</p>	
<p>1. Lo studente rispetta poco le regole previste dal Regolamento interno. 2. Ha ricevuto più di 2 annotazioni sul Registro anche in DAD e ha ricevuto una sanzione disciplinare non grave 3. Frequenta in modo discontinuo le attività didattiche in presenza e/o a distanza e fa registrare più di cinque ritardi e/o uscite anticipate ingiustificate per quadrimestre. 4. Si rapporta con compagni e adulti in modo poco corretto. 5. Non sempre opera nel rispetto della dotazione strumentale della scuola, del materiale scolastico e informatico proprio e altrui nonché dei servizi attivati dalla scuola in DAD. 6. Non sempre osserva responsabilmente le norme nell'utilizzo di locali e servizi e delle piattaforme in DAD 7. Assume talora un atteggiamento non cooperativo nei riguardi delle diverse attività proposte anche in DAD 8. Spesso non è puntuale nell'esecuzione delle consegne e non rispetta i tempi della vita scolastica sia in presenza sia a distanza. 9. Partecipa saltuariamente alle attività di didattica alternativa programmate dalla scuola (orientamento, visite guidate, convegni, ecc.) progetti di ampliamento dell'offerta formativa e/o quelle proposte in ambito DAD (visione di film, realizzazione di video, ecc) e si rende protagonista attivo del progetto Smoke free (testimonial del progetto, frequenza ad iniziative organizzate dall'ASL per la prevenzione e contro la dipendenza dal fumo). 10. Ha manifestato parziale attenzione alla propria formazione partecipando a qualche attività organizzata dalla scuola, anche in modalità DAD.</p>	<p>6/10</p>
<p>1. L'allievo non rispetta i tempi, (< 50% di presenze in presenza e/o in DAD. 2. Raramente rispetta le consegne, o i regolamenti, o le cose comuni; compaiono reiterate assenze non giustificate e frequenti ritardi nell'ingresso nella scuola, immotivati e pretestuosi in presenza e/o in DAD. 3. Assume spesso un comportamento scorretto nei confronti dei compagni, dei docenti e/o del personale d'Istituto in presenza e/o in DAD. 4. L'impegno nello studio e nello svolgimento dei compiti è carente in presenza e/o in DAD 5. E' poco interessato e motivato all'apprendimento in presenza e/o in DAD. 6. Ha spesso un comportamento poco responsabile durante l'attività scolastica, in presenza e/o in DAD, dimostrando un completo disinteresse, disturbando in modo assiduo le lezioni, svolgendo una funzione negativa per la socializzazione nell'ambito del gruppo-classe. 7. Sono presenti più note disciplinari (> 5) nel registro di classe e sono stati presi a suo carico provvedimenti disciplinari quali la sospensione per più giorni.</p>	<p>5/10</p>

<p>8. Nonostante le sollecitazioni dei docenti, l'allievo ha dimostrato scarso interesse per le attività di PCTO (e/o per le attività proposte in DAD) non rispettando i tempi, il contesto e i criteri di serietà e puntualità previsti;</p> <p>9. L'attività di PCTO è stata interrotta dall'Ente Ospitante per gravi ragioni e/o l'allievo non ha consegnato la documentazione necessaria per la valutazione dell'esperienza da parte del Consiglio di Classe.</p> <p>10. Non ha partecipato a nessuna delle iniziative di PCTO proposte dalla scuola né a quelle previste per il progetto Smoke free né a progetti di ampliamento dell'offerta formativa.</p>	
---	--

4.3 VERIFICHE

Le verifiche sono state parte integrante dell'attività educativa e didattica, in quanto hanno mirato ad accertare le abilità in ordine alla conoscenza, comprensione, applicazione, analisi e sintesi. Esse sono state effettuate in momenti diversi del processo di insegnamento/apprendimento, attraverso strumenti individuati dal singolo docente, dal Consiglio di classe in sede di programmazione e dai dipartimenti per assi culturali.

La verifica dell'apprendimento si è realizzata attraverso un congruo numero di prove di diversa tipologia come da programmazione disciplinare (vedi Percorso didattico disciplinare) e sue successive integrazioni dovute all'applicazione della DaD.

Si precisa che a partire dal 9 marzo, vista l'emergenza sanitaria nazionale COVID-19 e i DPCM che hanno regolamentato l'utilizzo della DAD, gli alunni sono stati introdotti a nuovi compiti più sfidanti che hanno riservato grandi sorprese in termini di valutazione (colloquio individuale, interrogazioni brevi, commenting, mappe mentali, compito a tempo, etc)

4.4 CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Il credito scolastico, costruito attraverso un percorso didattico triennale, esprime la valutazione che il Consiglio di Classe ha attribuito al grado di preparazione complessiva raggiunto nell'anno scolastico con riguardo al profitto e al comportamento (media voti); all'impegno profuso dallo studente, alla partecipazione alle attività complementari ed integrative. In misura straordinaria l'O.M. n° 10 del 16 Maggio 2020 ricalibra il credito scolastico fino a un massimo di sessanta punti di cui diciotto per la classe terza, venti per la classe quarta e ventidue per la classe quinta. In ottemperanza alla normativa d'urgenza, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, provvederà alla conversione del credito scolastico attribuito al termine della classe terza e della classe quarta e all'attribuzione del credito scolastico per la classe quinta sulla base rispettivamente delle tabelle A, B e C di cui all'allegato A alla suddetta ordinanza. Si precisa che il punteggio più alto all'interno della fascia di competenza è stato e sarà attribuito agli alunni che hanno totalizzato una media superiore a 0,5 della fascia di oscillazione o che soddisfano almeno 2 dei seguenti parametri:

- Numero di assenze non superiore al 20% del monte ore annuale (Non si considerano le assenze per motivi di salute debitamente certificate);
- Partecipazione a moduli PON-FSE e altri progetti didattici POF; certificazioni linguistiche e informatiche, partecipazione ai giochi studenteschi;
- Aver ottenuto particolari riconoscimenti o essersi distinto in selezioni, gare o concorsi gestiti da Enti pubblici o riconosciuti;
- Collaborazione all'organizzazione delle attività promosse dalla scuola (Open day- eventi- convegni ecc.) e partecipazione attiva al progetto Smoke Free (essere testimonial, partecipazione ad iniziative formative di prevenzione e contro la dipendenza dal fumo organizzate dall'ASL);
- Partecipazione ed impegno alla religione cattolica ovvero ad attività alternative ed al profitto tratto e/o allo studio individuale certificate e valutato dal Consiglio di Classe. (giudizio molto o moltissimo);
- Valutazione uguale/ superiore a buono;
- Esperienze acquisite al di fuori della scuola di appartenenza, documentate attraverso un'attestazione proveniente da Enti, Associazioni, Istituzioni presso cui si sono svolte.

5. PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO

Sin dall'inizio dell'anno scolastico il Consiglio di Classe ha illustrato agli studenti la modalità con cui si sarebbe svolto l'Esame di Stato (come da D.L. 62/2017), fase conclusiva del percorso di studi superiore. Un esame più aperto alle esperienze personali e agli interessi particolari di ogni studente, ma che faceva memoria ed esperienza delle buone prassi consolidate negli anni. Ogni docente ha proposto testi, documenti, problemi per verificare l'acquisizione di contenuti e di metodi propri della singola disciplina, nonché la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e metterle in relazione per argomentare in maniera critica e personale, ma non è stato possibile (anche in seguito all'emergenza sanitaria) far esercitare gli alunni su tematiche di ampio respiro, in grado di coinvolgere tutte le discipline.

Con la sopraggiunta normativa d'urgenza, i docenti hanno dovuto far leva sul senso di maturità e di responsabilità degli allievi, rendendoli consapevoli del fatto che questo momento di difficoltà nazionale poteva essere interiorizzato come un'occasione per mettere alla prova la loro capacità critica e gestionale. In base all'art. 16 dell'O.M. n°10 del 16 maggio 2020 le prove d'esame di cui all'articolo 17 del Decreto legislativo 62/2017 sono sostituite da un colloquio, che ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo culturale, educativo e professionale dello studente. In particolare, gli allievi sono stati edotti, come da art. 17 della suddetta ordinanza, che l'esame prevederà la sola prova orale articolata in cinque momenti:

-discussione di un elaborato scritto, assegnato al candidato entro il 1 giugno, concernente le discipline di indirizzo (quelle individuate come oggetto della seconda prova) da trasmettere alla sottocommissione per posta elettronica entro il 13 giugno;

-discussione di un breve testo, già oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di lingua e letteratura italiana durante il quinto anno e ricompreso nel documento del consiglio di classe

-analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione ai sensi dell'articolo 16, comma 3

-esposizione da parte del candidato, mediante una breve relazione ovvero un elaborato multimediale, dell'esperienza di PCTO svolta nel corso del percorso di studi;

- accertamento delle conoscenze e delle competenze maturate dal candidato nell'ambito delle attività relative a "Cittadinanza e Costituzione

L'esame riguarderà esclusivamente materie e argomenti che sono stati affrontati durante l'ultimo anno. Attraverso la suddetta procedura la commissione potrà verificare l'acquisizione delle competenze, contenuti e la capacità argomentativa e critica del candidato.

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 28/05/2020.

IL CONSIGLIO DI CLASSE
Articolazione "Servizi di sala e di vendita"

N°	COGNOME	NOME	FIRMA
1	Esposito	Mariarosaria	
2	Magliano	Michela	
3	Guerriero	Maria Rosaria	
4	Architravo	Sara	
5	De Marinis	Carmencita	
6	Cioffi	Cristiano	
7	Esposito	Antonio	
8	Giannini	Lucia	
9	Fiore	Marina	
10	Di Riso	Luciana Anella	

11	Balzano	Rosa	
12	Pischedda	Margherita	
13	Vanacore	Mariangela	
14	Lorenzi	Teresa	
15	Montella	Luigi	
16	Boccia	Genoveffa	
17	Marino	Fabio	
18	Cioffi	Antonino	
19	Del Gaudio	Stefano	

IL CONSIGLIO DI CLASSE
Articolazione “Accoglienza turistica”

N°	COGNOME	NOME	FIRMA
1	Esposito	Mariarosaria	
2	Magliano	Michela	
3	Matrone	Maria Grazia	
4	Architravo	Sara	
5	De Marinis	Carmencita	
6	Boccia	Francesca	
7	Serino	Rosaria	
8	Sorrentino	Carmela	
9	Perillo	Antonella	
10	Balzano	Rosa	

11	Pischedda	Margherita	
12	Vanacore	Mariangela	
13	Lorenzi	Teresa	
14	Montella	Luigi	
15	Boccia	Genoveffa	
16	Marino	Fabio	
17	Cioffi	Antonino	
18	Del Gaudio	Stefano	

Il Coordinatore

Mariarosa Esposito

Il Dirigente Scolastico

Allegato 1

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2019/2020

DISCIPLINA: ITALIANO

DOCENTE: Prof./ssa MAGLIANO MICHELA

CLASSE: V SEZ. C IND. IPSEOA

PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5 sez. C ind. Ipseo è composta da 22 alunni, di cui 14 appartenenti all'articolazione "Servizi di Sala e di Vendita" e 8 appartenenti all'articolazione "Accoglienza turistica". La classe, in questi anni, si è mostrata sensibile al dialogo educativo e il rapporto discenti/docente è stato sempre aperto al dialogo e al confronto. Gli alunni hanno partecipato con interesse all'attività didattica e la maggior parte di essi si è impegnata dimostrando senso di responsabilità e buona volontà. La partecipazione è stata attiva, la classe ha risposto positivamente alle diverse sollecitazioni contribuendo in modo significativo al percorso formativo. Riguardo al raggiungimento degli obiettivi programmati, la classe si è diversificata per interesse, impegno ed acquisizione di specifiche competenze disciplinari. Gli alunni hanno saputo cogliere le opportunità fornite per migliorare le proprie competenze e, sotto la guida del docente, sono riusciti ad organizzare le loro conoscenze e ad acquisire un metodo di studio più efficace sfruttando le abilità di analisi e sintesi. Gli alunni hanno raggiunto un possesso adeguato dei contenuti, raggiungendo livelli di competenza nel complesso buoni, anche se qualche allievo, nonostante le continue sollecitazioni, ha interagito con impegno altalenante, per cui si denotano competenze appena accettabili. Il colloquio formativo si è, inoltre, arricchito della proficua partecipazione di alcuni elementi che hanno offerto contributi costruttivi e stimolanti. Varie sono state le strategie messe in campo, in questi anni, dal peer tutoring alla costruzione e utilizzo di mappe concettuali utili ad un riepilogo dell'argomento, alle sintesi su supporto cartaceo e/o multimediali preparato dal docente, alla visione di film.

Sono stati attivati interventi individualizzati di recupero e di supporto, tesi ad arricchire le conoscenze e a migliorare le competenze e abilità, che hanno trovato la collaborazione della maggior parte degli allievi interessati, tanto che i progressi registrati sono stati adeguati alle attese.

La programmazione iniziale ha subito tagli e sintetizzazione di alcuni argomenti determinati dalla necessità di soffermarsi sui prerequisiti utili per affrontare le nuove unità didattiche, ma anche a causa della sospensione delle attività didattiche in presenza dovute alla particolare situazione della pandemia da Coronavirus Covid-19 e all'attivazione della nuova modalità a distanza. La mancanza di un confronto diretto e l'impossibilità di poter cogliere la reale attenzione degli alunni, considerando

la loro situazione emozionale, nonché le diverse problematiche generali intrinseche all'utilizzo stesso della DAD, ha reso più lento e complicato lo svolgersi della programmazione prevista all'inizio dell'anno. Nonostante tutte le difficoltà legate alla situazione d'emergenza sanitaria, si possono osservare, alla fine dell'anno scolastico, dei gradualismi, seppur differenziati, progressi da parte di tutta la classe, sia per quanto riguarda le competenze disciplinari, sia sotto il profilo personale e comportamentale.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Competenze	Abilità	Conoscenze
<p>Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo <i>(imparare ad imparare, agire in modo autonomo e responsabile)</i> -Analizzare testi scritti, letterari e non -Dimostrare consapevolezza della storicità della letteratura -Avere consapevolezza dell'evoluzione storica della lingua</p>	<p>-Applicare diverse strategie di lettura per scopi diversi e in diversi contesti -Saper distinguere i tipi di testo ascoltati o letti -Saper analizzare testi scritti comprendendone genere letterario, senso, scopo -Svolgere l'analisi linguistica, stilistica, retorica del testo -Collocare il testo nel sistema storico-culturale di riferimento -Cogliere elementi di continuità o differenze in testi appartenenti allo stesso genere letterario; confrontare testi dello stesso autore e/o di autori diversi - Interpretare un testo in riferimento al suo significato per il nostro tempo - Comprendere i prodotti della comunicazione audiovisiva</p>	<p>-Principali generi letterari -Strutture dei testi descrittivi, narrativi, poetici, espositivi, argomentativi -Contesto storico-sociale di riferimento di autori e di opere -Lessico specifico del linguaggio letterario</p>
<p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi Utilizzare e produrre testi multimediali <i>(Progettare/ Risolvere problemi)</i> - Produrre testi scritti, orali, multimediali</p>	<p>-Saper distinguere e produrre testi coerenti e coesi afferenti alle tipologie di scrittura note -Saper scegliere l'organizzazione testuale ed il registro linguistico adatti -Sviluppare in modo critico e personale il testo -Saper argomentare la propria tesi -Saper rielaborare le informazioni, utilizzando i dati</p>	<p>-Modalità di produzione del testo; sintassi del periodo e uso dei connettivi, interpunzione, varietà lessicali in relazione ai contesti comunicativi -Caratteristiche delle diverse tipologie testuali -Lessico specifico del linguaggio letterario -Strategie di comunicazione multimediale</p>

	forniti e integrandoli con altre informazioni -Saper prender appunti e utilizzare metodi e strumenti per fissare i concetti fondamentali (scalette, mappe, schemi...) -Gestire in modo autonomo una comunicazione anche con supporti multimediali	
PADRONEGGIARE GLI STRUMENTI ESPRESSIVI ED ARGOMENTATIVI PER GESTIRE L'INTERAZIONE COMUNICATIVA VERBALE IN VARI CONTESTI <i>(Comunicare, Individuare collegamenti/relazioni)</i> - Operare collegamenti	-Comprendere il messaggio di un testo orale -Sapersi esprimere con un linguaggio chiaro, corretto e appropriato alla situazione comunicativa -Esprimere e sostenere il proprio punto di vista e riconoscere quello altrui -Saper collegare i dati individuati o studiati -Saper fare confronti tra testi	-Codici fondamentali della comunicazione verbale

METODOLOGIE DIDATTICHE

Sono state utilizzate le metodologie e gli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo “insegnamento /apprendimento “:

Lezione frontale	X	Esercitazioni individuali	<input type="checkbox"/>
Lavori di gruppo	X	Discussione guidata/ partecipata	X
Peer Education	X	Lavori di ricerca	X
Didattica laboratoriale	X	Classe capovolta	<input type="checkbox"/>
Lettura critica, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici)	X	Learning by doing	X
Problem solving: soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	<input type="checkbox"/>	Storytelling	<input type="checkbox"/>
Videolezioni	X	Ricerca-azione	X
Cooperative learning	X	Project Based Learning	<input type="checkbox"/>

Altro (specificare)

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	
Libro di testo, anche nella sua estensione digitale	X
Testi scelti	X
Lim	X
Piattaforme e/o app educative	X
Visione film e/o documentari	X
Materiali prodotti dal docente	X
Materiali multimediali (lezioni registrate)	X
Schemi e mappe concettuali	X
Link e/o video sul web	X
Altro (specificare)	

L'interazione, anche emozionale, è avvenuta come da tabella:

INTERAZIONI CON GLI ALUNNI IN DAD	
Video lezioni sincrone	X
Attività asincrone	X
Audio lezioni	X
Classi virtuali	X
Sistema di messaggistica istantanea	X
Altro (specificare)	

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la verifica formativa:

Esercitazioni	X	Questionari	<input type="checkbox"/>
---------------	----------	-------------	--------------------------

Test strutturati e /o semi strutturati	<input type="checkbox"/>	Mappe	X
Discussioni guidate	X	Interrogazione breve	X
Brainstorming	X	Realizzazione di PPT	X
Domande flash	X	Testi scritti di varie tipologie	X
Altro:			

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

Prova pratica	<input type="checkbox"/>	Analisi del testo	X
Realizzazione di PPT	X	Relazioni scritte	X
Test a scelta multipla	<input type="checkbox"/>	Questionari a risposta multipla/risposta aperta	<input type="checkbox"/>
Prove grafiche	<input type="checkbox"/>	Commenting	X
Quesiti a risposta aperta	<input type="checkbox"/>	Risposte a sollecitazione del docente che denotino studio efficace e capacità di rielaborazione critica e personale	X
Componimento scritto o problema	X	Discussione di prove scritte assegnate come compito	X
Verifica orale breve/ lunga	X	Esposizione orale in videoconferenza	X
Prova Autentica	<input type="checkbox"/>		
Altro (specificare)			

Contenuti

- L'età del Positivismo. Il Naturalismo francese: la fiducia nella scienza e nel progresso; la nascita dell'evoluzionismo; l'impegno sociale della letteratura.
- Il Verismo italiano: il canone dell'impersonalità; l'eclisse dell'autore; differenze con il Naturalismo francese.
- Giovanni Verga: la vita, l'adesione al verismo, l'ideologia, la teoria di Darwin e la lotta per la vita, le tecniche narrative. Il progetto del Ciclo dei vinti.
Le novelle. Lettura e analisi di: "Rosso Malpelo".
I Malavoglia: struttura, composizione, vicenda, sistema dei personaggi.
Mastro Don Gesualdo: struttura, temi, personaggi.
- Il Simbolismo e il Decadentismo: il rifiuto del metodo scientifico e razionale, il soggettivismo, l'estetismo, la figura dell'artista. L'ebbrezza come protesta.
I poeti maledetti.
- Giovanni Pascoli: la vita, la poetica del fanciullino. Le opere. La poesia civile.
Myricae: composizione, titolo, temi.
Lo stile, la metrica, la lingua.
Lettura e analisi di: "Il lampo", "Il tuono", "X Agosto", "La cavalla storna", "Il gelsomino notturno".
La birra del poeta: omaggio a Pascoli.
- Gabriele D'Annunzio: la vita, le opere, l'estetismo. Il Piacere. I romanzi.
La teoria del superuomo. Il periodo Notturmo.
Le Laudi: composizione, struttura. Alcione: temi e panismo dannunziano.
Lettura e analisi di: "La pioggia nel pineto"
Il "Chiarretto", il vino amato da D'Annunzio.
- Le avanguardie. La letteratura del primo 900.
Il Futurismo: caratteri generali. F.T. Marinetti.
- Luigi Pirandello: la vita, le fasi dell'attività artistica.
La poetica e l'umorismo. I romanzi. Le Novelle per un anno.
Il fu Mattia Pascal: struttura, narratore.
Lettura e analisi di: "La vecchia imbellettata".
Lettura e analisi di: "Il treno ha fischiato".
I caffè letterari: analisi di: "L'uomo dal fiore in bocca".
- Italo Svevo: la vita, la formazione. I romanzi.
"La coscienza di Zeno": l'organizzazione del racconto, la vicenda, il tempo narrativo, l'io narrante.
Lettura e analisi di: "Storia del mio matrimonio" Cap. 5
Lettura e analisi di: "Una catastrofe inaudita" Cap. 8
- L'Ermetismo: caratteri generali, contesto storico, intellettuali e regime fascista.

- Giuseppe Ungaretti: la vita, la formazione, l'ideale della "poesia pura libera".
"L'Allegria": composizione, titolo, struttura, temi, stile.
"Sentimento del tempo" e "Il dolore": il ritorno alle forme metriche tradizionali.
Lettura e analisi di: "Mattina"; "Allegria di naufragi", "Soldati", "Veglia",
"S. Martino del Carso", "Fratelli", "I fiumi".
- Eugenio Montale: la vita, le fasi della produzione poetica, la parola ed il significato della poesia. Ossi di seppia: lettura e analisi di: "Meriggiare pallido e assorto"
"Spesso il male di vivere ho incontrato".
- Salvatore Quasimodo: la vita, la formazione, la poetica.
Le prime raccolte di versi. Le raccolte del dopoguerra e le nuove soluzioni espressive.
Il significato politico e sociale della poesia.
Lettura e analisi di: "Ed è subito sera", "Alle fronde dei salici".
- Il Neorealismo: caratteri generali, ripresa del romanzo realistico, impegno politico e sociale dell'intellettuale.
- Primo Levi: vita, opere e poetica. Il realismo narrativo.
Lettura e analisi di: "Considerate se questo è un uomo".

Libri di testo: Sambugar-Salà, Letteratura Viva, vol.3, Ed. La Nuova Italia
Sambugar-Salà, Alimentazione e ospitalità nella letteratura, vol.3, Ed. La Nuova Italia

Torre del Greco, 28 Maggio 2020

DOCENTE

Prof.ssa Magliano Michela

Allegato 1

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2019/2020

DISCIPLINA: STORIA

DOCENTE: Prof./ssa MAGLIANO MICHELA

CLASSE: V SEZ. C IND. IPSEOA

PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5 sez. C ind. Ipseoa è composta da 22 alunni, di cui 14 appartenenti all'articolazione Sala/bar e 8 appartenenti all'articolazione Accoglienza turistica. La classe, in questi anni, si è mostrata sensibile al dialogo educativo e il rapporto discenti/docente è stato sempre aperto al dialogo e al confronto. Gli alunni hanno partecipato con interesse all'attività didattica e la maggior parte di essi si è impegnata dimostrando senso di responsabilità e buona volontà. La partecipazione è stata attiva, la classe ha risposto positivamente alle diverse sollecitazioni contribuendo in modo significativo al percorso formativo. Riguardo al raggiungimento degli obiettivi programmati, la classe si è diversificata per interesse, impegno ed acquisizione di specifiche competenze disciplinari. Gli alunni hanno saputo cogliere le opportunità fornite per migliorare le proprie competenze e, sotto la guida del docente, sono riusciti ad organizzare le loro conoscenze e ad acquisire un metodo di studio più efficace sfruttando le abilità di analisi e sintesi. Gli alunni hanno raggiunto un possesso adeguato dei contenuti, raggiungendo livelli di competenza nel complesso buoni, anche se qualche allievo, nonostante le continue sollecitazioni, ha interagito con impegno altalenante, per cui si denotano competenze appena accettabili. Il colloquio formativo si è, inoltre, arricchito della proficua partecipazione di alcuni elementi che hanno offerto contributi costruttivi e stimolanti. Varie sono state le strategie messe in campo, in questi anni, dal peer tutoring alla costruzione e utilizzo di mappe concettuali utili ad un riepilogo dell'argomento, alle sintesi su supporto cartaceo e/o multimediali preparato dal docente, alla visione di film.

Sono stati attivati interventi individualizzati di recupero e di supporto, tesi ad arricchire le conoscenze e a migliorare le competenze e abilità, che hanno trovato la collaborazione della maggior parte degli allievi interessati, tanto che i progressi registrati sono stati adeguati alle attese.

La programmazione iniziale ha subito tagli e sintetizzazione di alcuni argomenti determinati dalla necessità di soffermarsi sui prerequisiti utili per affrontare le nuove unità didattiche, ma anche a causa della sospensione delle attività didattiche in presenza dovute alla particolare situazione della pandemia da Coronavirus Covid-19 e all'attivazione della nuova modalità a distanza. La mancanza

di un confronto diretto e l'impossibilità di poter cogliere la reale attenzione degli alunni, considerando la loro situazione emozionale, nonché le diverse problematiche generali intrinseche all'utilizzo stesso della DAD, ha reso più lento e complicato lo svolgersi della programmazione prevista all'inizio dell'anno. Nonostante tutte le difficoltà legate alla situazione d'emergenza sanitaria, si possono osservare, alla fine dell'anno scolastico, dei gradualismi, seppur differenziati, progressi da parte di tutta la classe, sia per quanto riguarda le competenze disciplinari, sia sotto il profilo personale e comportamentale.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Competenze	Abilità	Conoscenze
<p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento</p> <p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p> <p>(Acquisire ed interpretare l'informazione ricevuta/ Individuare collegamenti e relazioni/ Comunicare/ Imparare ad imparare/ Agire in modo autonomo e responsabile)</p>	<p>Collocare gli eventi nella corretta dimensione spazio-temporale</p> <p>Identificare le relazioni tra gli eventi storici</p> <p>Analizzare e sintetizzare organicamente i diversi elementi (economici, politici, sociali, culturali) dei temi trattati</p> <p>Riconoscere processi di trasformazione individuando elementi di continuità e discontinuità</p> <p>Leggere, anche in modalità multimediale, le differenti fonti letterarie, iconografiche, documentarie ricavandone informazioni su eventi storici di diverse epoche e differenti aree geografiche</p> <p>Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali</p>	<p>Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XXI, in Italia, in Europa e nel mondo.</p> <p>Aspetti caratterizzanti la storia del Novecento.</p> <p>Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo interculturale.</p>

Collegare le grandi coordinate del quadro concettuale e cronologico dei processi di trasformazione-in senso sincronico e diacronico ai contesti locali e globali, al mutamento delle condizioni di vita, alle specificità dei settori e degli indirizzi. (Comunicare/Risolvere problemi/Progettare)	Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali ed operativi	Strumenti della ricerca e della divulgazione storica.
--	--	---

METODOLOGIE DIDATTICHE

Sono state utilizzate le metodologie e gli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo “insegnamento /apprendimento”:

Lezione frontale	X	Esercitazioni individuali	<input type="checkbox"/>
Lavori di gruppo	X	Discussione guidata/ partecipata	X
Peer Education	X	Lavori di ricerca	X
Didattica laboratoriale	X	Classe capovolta	<input type="checkbox"/>
Lettura critica, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici)	X	Learning by doing	X
Problem solving: soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	<input type="checkbox"/>	Storytelling	<input type="checkbox"/>
Videolezioni	X	Ricerca-azione	X
Cooperative learning	X	Project Based Learning	<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)			

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo, anche nella sua estensione digitale	X
Testi scelti	X

Lim	X
Piattaforme e/o app educative	X
Visione film e/o documentari	X
Materiali prodotti dal docente	X
Materiali multimediali (lezioni registrate)	X
Schemi e mappe concettuali	X
Link e/o video sul web	X
Altro (specificare)	

L'interazione, anche emozionale, è avvenuta come da tabella:

INTERAZIONI CON GLI ALUNNI IN DAD	
Video lezioni sincrone	X
Attività asincrone	X
Audio lezioni	X
Classi virtuali	X
Sistema di messaggistica istantanea	X
Altro (specificare)	

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la verifica formativa:

Esercitazioni	X	Questionari	<input type="checkbox"/>
Test strutturati e /o semi strutturati	<input type="checkbox"/>	Mappe	X
Discussioni guidate	X	Interrogazione breve	X
Brainstorming	X	Realizzazione di PPT	X
Domande flash	X	Testi scritti di varie tipologie	<input type="checkbox"/>

Altro

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

Prova pratica	<input type="checkbox"/>	Analisi del testo	<input type="checkbox"/>
Realizzazione di PPT	<input checked="" type="checkbox"/>	Relazioni scritte	<input type="checkbox"/>
Test a scelta multipla	<input type="checkbox"/>	Questionari a risposta multipla/risposta aperta	<input type="checkbox"/>
Prove grafiche (mappe)	<input checked="" type="checkbox"/>	Commenting	<input checked="" type="checkbox"/>
Quesiti a risposta aperta	<input type="checkbox"/>	Risposte a sollecitazione del docente che denotino studio efficace e capacità di rielaborazione critica e personale	<input checked="" type="checkbox"/>
Componimento scritto o problema	<input type="checkbox"/>	Discussione di prove scritte assegnate come compito	<input checked="" type="checkbox"/>
Verifica orale breve/ lunga	<input checked="" type="checkbox"/>	Esposizione orale in videoconferenza	<input checked="" type="checkbox"/>
Prova Autentica	<input type="checkbox"/>		
Altro (specificare)	_____		

Contenuti

L'età Giolittiana

- Il governo liberale
- Le riforme sociali e politiche
- Il triangolo industriale
- Giolitti, Ministro della malavita
- La politica estera

La prima guerra mondiale

- L'Europa nel 1914
- L'attentato di Sarajevo

- Il meccanismo delle alleanze
- Cause e responsabilità della guerra
- La Società delle Nazioni
- Guerra e fame: il rancio del soldato

La Rivoluzione Russa

- L'Impero Russo nel XIX secolo
- Le Rivoluzioni del 1917
- La nascita dell'Unione Sovietica
- Lo stalinismo

L'Italia tra le due guerre

- Il Biennio rosso
- Mussolini e le origini del fascismo
- Dalla legalità alla dittatura
- L'Italia nel ventennio fascista
- La marcia su Roma
- L'assassinio di Matteotti
- Le leggi fascistissime
- I Patti Lateranensi
- La politica estera
- L'autarchia fascista e le inique sanzioni
- OND (Opera Nazionale Dopolavoro)
- ONB (Opera Nazionale Balilla)

Il 1929 e la crisi degli stati liberali

- Gli Usa: Proibizionismo e contrabbando.
- Il crollo di Wall Street. La crisi del 1929
- Roosevelt e il New Deal

La Germania nazista

- L'ascesa di Hitler. Il Putsch della birreria.
- Hitler al potere
- Il Terzo Reich
- L'espansionismo tedesco
- La teoria della razza ariana
- La deportazione nei lager (Shoà, Olocausto)
- Le leggi di Norimberga
-

La seconda guerra mondiale

- Preparativi di guerra
- 1941: la seconda guerra mondiale
- Il crollo del Terzo Reich
- La resa del Giappone (bomba atomica)
- La caduta del fascismo e la fine della guerra
- L'Italia di Salò e la Resistenza
- La guerra di liberazione

La guerra fredda

- La nascita delle due superpotenze
- L'equilibrio del terrore
- La cortina di ferro
- Il mondo diviso in due blocchi
- Il muro di Berlino

Libro di testo: Vittoria Calvani – Storia e progetto, vol. 5, Ed. Mondadori scuola

Libro consigliato: Leone, Casalegno, Storia aperta, Il cibo e l'ospitalità, vol. 3, Ed. Sansoni per la Scuola

Torre del Greco, 28 Maggio 2020

DOCENTE

Prof.ssa Magliano Michel

Allegato 1

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2019/2020

DISCIPLINA: MATEMATICA

DOCENTE: Prof./ssa ESPOSITO MARIAROSARIA

CLASSE: V SEZ. C IND. IPSEOA

PROFILO DELLA CLASSE

La classe VC è composta da 22 alunni, di cui 14 appartenenti all'articolazione "Servizi di Sala e di Vendita" e 8 appartenenti all'articolazione "Accoglienza turistica". Nella classe sono presenti 5 alunni BES ai sensi della L. 104/92 e un alunno DSA ai sensi della L. 170/2010.

La classe, ha tenuto un comportamento sempre adeguato al contesto scolastico, ha mostrato interesse per la materia e l'attività didattica si è svolta sempre in un clima sereno e proficuo. Ciò è avvenuto

anche nell'ultimo quadrimestre quando, a seguito dell'emergenza sanitaria Covid-19, che ha portato ad una improvvisa interruzione dell'attività scolastica in presenza, si è dovuto pensare ad una rimodulazione della programmazione e del processo di apprendimento, al fine di calibrare gli obiettivi formativi sulla base delle nuove esigenze emerse. Si è mirato, quindi, a mantenere le competenze così come stabilito in sede di programmazione iniziale, riadattando invece abilità e conoscenze, e cercando al contempo di garantire allo studente ritmi più funzionali alla mutata erogazione della didattica.

Dopo un primo periodo di assestamento, superate le iniziali difficoltà dovute alla poca dimestichezza con il mezzo tecnologico a servizio della didattica, quasi tutti gli alunni si sono dimostrati disponibili ad un coinvolgimento attivo e partecipativo nelle attività didattiche proposte.

Considerato, poi, che l'approccio allo studente e alla didattica stessa è notevolmente mutato, è stato necessario il superamento di meccanismi di valutazione rigidi preferendo momenti valutativi di vario tipo, nell'ottica di una misurazione complessiva del rendimento, dell'impegno, della partecipazione al dialogo educativo. Nello specifico, sono state oggetto di valutazione: verifiche orali in videoconferenza e esercitazioni scritte, consegnate tramite classe virtuale; rilevazione della presenza e della fattiva partecipazione alle lezioni online; puntualità nel rispetto delle scadenze; cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati.

Dal punto di vista del profitto si possono individuare due fasce di livello: una prima fascia ha ottenuto un buon livello di competenze, si è sempre impegnata per migliorare e all'interno di essa spiccano alcuni elementi che si sono particolarmente distinti per impegno, volontà e risultati conseguiti. Una seconda fascia risente di lacune di base evidenti, ciononostante grazie all'impegno profuso i suddetti ragazzi hanno raggiunto globalmente una preparazione ai limiti della sufficienza. L'insegnamento della disciplina è stato adeguato alle reali capacità e necessità della classe. Le varie tematiche sono state presentate in modo chiaro e semplice.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

*Come da programmazione

Competenze	Abilità	Conoscenze
Calcolare il dominio di funzioni razionali, irrazionali, esponenziali e logaritmiche.	Utilizzare gli strumenti matematici per lo studio delle funzioni. Saper sintetizzare le varie nozioni per acquisire le informazioni necessarie per lo studio di una funzione e per poterne tracciare il grafico.	Analisi Matematica Funzioni: Dominio e codominio Lettura di un grafico di una funzione Funzioni iniettive, suriettive e biettive Funzioni pari e funzioni dispari

<p>Calcolare la simmetria di una funzione</p> <p>Calcolare l'intersezione con gli assi di una funzione razionale intera e di una funzione razionale fratta</p> <p>Calcolare la positività di una funzione</p> <p>Calcolare il limite di una funzione interpretandone graficamente il significato.</p> <p>Calcolare la derivata di una funzione.</p> <p>Individuare gli intervalli in cui la funzione è crescente o decrescente, massimi, minimi.</p>		<p>Il concetto di limite</p> <p>Operazioni sui limiti</p> <p>Continuità e discontinuità</p> <p>Asintoti di una funzione</p> <p>Derivata di una funzione</p> <p>Significato geometrico della derivata</p> <p>Regole di derivazione</p> <p>Derivazione di una funzione composta</p> <p>Rappresentare graficamente una funzione</p>
--	--	--

METODOLOGIE DIDATTICHE

Sono state utilizzate le metodologie e gli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo “insegnamento /apprendimento “:

Lezione frontale	X	Esercitazioni individuali	x
Lavori di gruppo	X	Discussione guidata/ partecipata	x
Peer Education	X	Lavori di ricerca	<input type="checkbox"/>
Didattica laboratoriale	<input type="checkbox"/>	Classe capovolta	<input type="checkbox"/>
Lettura critica, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici)	<input type="checkbox"/>	Learning by doing	X
Problem solving: soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	X	Storytelling	<input type="checkbox"/>
Videolezioni	X	Ricerca-azione	<input type="checkbox"/>

Cooperative learning	X	Project Based Learning	<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)			

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	
Libro di testo, anche nella sua estensione digitale	X
Testi scelti	<input type="checkbox"/>
Lim	X
Piattaforme e/o app educative	X
Visione film e/o documentari	<input type="checkbox"/>
Materiali prodotti dal docente	X
Materiali multimediali (lezioni registrate)	<input type="checkbox"/>
Schemi e mappe concettuali	X
Link e/o video sul web	X
Altro (specificare)	

L'interazione, anche emozionale, è avvenuta come da tabella:

INTERAZIONI CON GLI ALUNNI IN DAD	
Video lezioni sincrone	X
Attività asincrone	X
Audio lezioni	X
Classi virtuali	X
Sistema di messaggistica istantanea	X
Altro (specificare)	

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la verifica formativa :

Esercitazioni	<input checked="" type="checkbox"/>	Questionari	<input type="checkbox"/>
Test strutturati e /o semi strutturati	<input checked="" type="checkbox"/>	Mappe	<input type="checkbox"/>
Discussioni guidate	<input type="checkbox"/>	Interrogazione breve	<input checked="" type="checkbox"/>
Brainstorming	<input type="checkbox"/>	Realizzazione di PPT	<input type="checkbox"/>
Domande flash	<input checked="" type="checkbox"/>	Testi scritti di varie tipologie	<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)			

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

Prova pratica	<input type="checkbox"/>	Analisi del testo	<input type="checkbox"/>
Realizzazione di PPT	<input type="checkbox"/>	Relazioni scritte	<input type="checkbox"/>
Test a scelta multipla	<input type="checkbox"/>	Questionari a risposta multipla/risposta aperta	<input type="checkbox"/>
Prove grafiche	<input type="checkbox"/>	Commenting	<input type="checkbox"/>
Quesiti a risposta aperta	<input checked="" type="checkbox"/>	Risposte a sollecitazione del docente che denotino studio efficace e capacità di rielaborazione critica e personale	<input type="checkbox"/>
Componimento scritto o problema	<input type="checkbox"/>	Discussione di prove scritte assegnate come compito	<input checked="" type="checkbox"/>
Verifica orale breve/ lunga	<input checked="" type="checkbox"/>	Esposizione orale in videoconferenza	<input checked="" type="checkbox"/>

Prova Autentica	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)			

Contenuti

Modulo 1 – Le funzioni e le loro proprietà

- Le funzioni reali di variabile reale
- Le proprietà delle funzioni e la loro composizione: Funzioni, iniettive, suriettive, biunivoche, crescenti, decrescenti, pari e dispari

Modulo 2 – I limiti

- La definizione di $\lim_{x \rightarrow x_0} f(x) = l$
- La definizione di $\lim_{x \rightarrow x_0} f(x) = \infty$
- La definizione di $\lim_{x \rightarrow \infty} f(x) = l$
- La definizione di $\lim_{x \rightarrow \infty} f(x) = \infty$

Modulo 3 – Le funzioni continue e il calcolo dei limiti

- Le operazioni sui limiti
- Le forme indeterminate
- Le funzioni continue
- I punti di discontinuità di una funzione

Modulo 4 – La derivata di una funzione

- La derivata di una funzione
- La retta tangente al grafico di una funzione
- La continuità e la derivabilità
- Le derivate fondamentali
- La derivata di una funzione intera, fratta e composta

Modulo 5 – Lo studio delle funzioni

- Le funzioni crescenti e decrescenti e le derivate
- Lo studio del grafico di una funzione intera e fratta

Torre del Greco, 28 Maggio 2020

DOCENTE

Prof.ssa Mariarosaria Esposito

Allegato 1

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2019/2020

DISCIPLINA: Diritto e Tecniche Amministrative

DOCENTE: _Prof./ssa Guerriero Maria Rosaria

CLASSE: V SEZ. C IND. IPSEOA – Articolazione “Servizi di sala e di vendita”

PROFILO DELLA CLASSE

La VC IPSEO (Sala) è composta da 14 alunni, 5 maschi e 9 femmine. Nella classe sono presenti due alunni BES con programmazione differenziata un alunno BES con programmazione per obiettivi minimi e un alunno DSA.

Sotto il profilo comportamentale la classe mostra una certa maturazione e un livello di attenzione e di partecipazione adeguato; in generale il comportamento degli alunni è stato corretto e responsabile, i rapporti sono stati sereni e distesi sia tra pari che con i docenti e ciò ha contribuito a lavorare in un clima tranquillo e produttivo anche le dinamiche relazionali risultano abbastanza buone.

Sotto il profilo didattico la classe nel complesso presenta un livello di conoscenze e competenze non omogeneo.

In considerazione della situazione di partenza, nella classe si possono individuare tre diversi livelli. Al primo appartiene un piccolo gruppo di alunni che, in virtù delle proprie risorse personali, sostenute da un impegno costante, da una frequenza assidua e dagli stimoli ricevuti nel percorso formativo, hanno acquisito una preparazione che consente loro di comprendere e decodificare testi di diversa natura; si sono mostrati inoltre capaci di trasferire in ambiti differenti e in situazioni concrete conoscenze e abilità, e hanno pertanto pienamente raggiunto gli obiettivi prefissati; il secondo livello è rappresentato da un certo numero di alunni in possesso di competenze soddisfacenti; un terzo livello, infine, è pervenuto ad un risultato appena soddisfacente e, in qualche caso, ad un raggiungimento parziale degli obiettivi stabiliti.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

MODULO A - IL MERCATO TURISTICO

Unità	Competenze	Conoscenze	Abilità
<p>1. Il mercato turistico internazionale</p>	<p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p>	<p>Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico Internazionale Normativa internazionale e comunitaria di settore Organismi internazionali</p>	<p>Identificare le caratteristiche del mercato turistico Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche Individuare la normativa internazionale e comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica</p>
<p>2. Gli organismi e le fonti normative internazionali</p>	<p>Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela</p>	<p>Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico internazionale Normativa internazionale e comunitaria di settore</p>	<p>Identificare le caratteristiche del mercato turistico Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche Individuare la normativa internazionale e comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica</p>
<p>3. Il mercato turistico nazionale</p>	<p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela</p>	<p>Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale Normativa nazionale di settore Enti e organismi interni</p>	<p>Identificare le caratteristiche del mercato turistico Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato</p>

<p>4. Gli organismi e le fonti normative interne</p>	<p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p> <p>Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela</p>	<p>Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale</p> <p>Normativa nazionale di settore</p>	<p>Identificare le caratteristiche del mercato turistico</p> <p>Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche</p> <p>Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato</p>
---	---	---	---

MODULO B - IL MARKETING

Unità	Competenze	Conoscenze	Abilità
<p>1 II marketing : aspetti generali</p>	<p>Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati</p> <p>Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela</p>	<p>Tecniche di marketing turistico</p> <p>Il marketing pubblico, privato e integrato</p>	<p>Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche</p> <p>Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato</p> <p>Distinguere le caratteristiche del mercato turistico</p>
<p>2 II marketing strategico</p>	<p>Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati</p> <p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi</p> <p>Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p>	<p>Tecniche di marketing turistico</p> <p>L'analisi interna e esterna</p> <p>Il targeting, il posizionamento e le scelte strategiche</p>	<p>Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche</p> <p>Distinguere le caratteristiche del mercato turistico</p>
<p>3 II marketing operativo</p>	<p>Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati</p> <p>Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p> <p>Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità</p>	<p>Tecniche di marketing turistico</p> <p>Tecniche di web-marketing</p> <p>Le leve di marketing</p>	<p>Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche</p> <p>Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato</p> <p>Distinguere le caratteristiche del mercato turistico</p>

	in relazione alle richieste dei mercati e della clientela		
4 Il web marketing	<p>Utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore</p> <p>Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati</p> <p>Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p>	<p>Tecniche di marketing turistico</p> <p>Tecniche di web-marketing</p> <p>Gli strumenti di web marketing</p>	<p>Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali</p> <p>Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche</p> <p>Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato</p>
5 Il piano di marketing	<p>Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati</p> <p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi</p> <p>Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p> <p>Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela</p>	<p>Tecniche di marketing turistico</p> <p>Tecniche di web-marketing</p> <p>Il piano di marketing</p>	<p>Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali</p> <p>Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche</p> <p>Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato</p> <p>Distinguere le caratteristiche del mercato turistico</p>

MODULO C - PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

Unità	Competenze	Conoscenze	Abilità
1. La pianificazione e la	Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi	Analisi dell'ambiente interno ed esterno	Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa

programmazione	Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali	Strategia dell'impresa e scelte strategiche Vision e mission Pianificazione e programmazione aziendale Vantaggio competitivo Controllo di gestione	
2. II budget	Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi	Budget e tipologie di budget Articolazione del budget	Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa

MODULO D - LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

Unità	Competenze	Conoscenze	Abilità
1. Le norme sulla costituzione dell'impresa	Applicare la normativa in materia di impresa	Adempimenti giuridici e fiscali per la costituzione dell'impresa Forme giuridiche delle imprese turistico-ristorative	Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento
2. Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro	Applicare la normativa in materia di sicurezza	Testo unico sulla sicurezza del lavoro Normativa antincendio	Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento con particolare attenzione alle norme sulla sicurezza
3. Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore	Applicare la normativa in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti	Normativa in materia di sicurezza alimentare Tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti Etichettatura Controlli sulla filiera agro-alimentare Sistema Haccp	Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto

		Tutela della privacy Certificazione ISO 9000	Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti
--	--	---	---

MODULO E - LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO:

Unità	Competenze	Conoscenze	Abilità
1. Le abitudini alimentari	Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela Operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali	Abitudini alimentari ed economia del territorio I fattori che incidono sui consumi alimentari Le tendenze in campo alimentare	Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto
2. I marchi di qualità alimentare	Operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita	L'economia del territorio Normativa di settore I marchi di qualità alimentare I prodotti a chilometro zero	Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing

METODOLOGIE DIDATTICHE

Sono state utilizzate le metodologie e gli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo “insegnamento /apprendimento “:

Lezione frontale	X	Esercitazioni individuali	X
Lavori di gruppo	X	Discussione guidata/ partecipata	X

Peer Education	<input type="checkbox"/>	Lavori di ricerca	X
Didattica laboratoriale	<input type="checkbox"/>	Classe capovolta	X
Lettura critica, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici)	<input type="checkbox"/>	Learning by doing	<input type="checkbox"/>
Problem solving: soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	X	Storytelling	<input type="checkbox"/>
Videolezioni	X	Ricerca-azione	X
Cooperative learning	<input type="checkbox"/>	Project Based Learning	<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)			

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	
Libro di testo, anche nella sua estensione digitale	X
Testi scelti	X
Lim	X
Piattaforme e/o app educative	<input type="checkbox"/>
Visione film e/o documentari	<input type="checkbox"/>
Materiali prodotti dal docente	X
Materiali multimediali(lezioni registrate)	<input type="checkbox"/>
Schemi e mappe concettuali	<input type="checkbox"/>
Link e/o video sul web	<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)	

L'interazione, anche emozionale, è avvenuta come da tabella:

INTERAZIONI CON GLI ALUNNI IN DAD	
Video lezioni sincrone	X
Attività asincrone	X
Audio lezioni	<input type="checkbox"/>
Classi virtuali	X

Sistema di messaggistica istantanea	x
Altro (specificare)	

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la **verifica formativa** :

Esercitazioni	x	Questionari	x
Test strutturati e /o semi strutturati	x	Mappe	<input type="checkbox"/>
Discussioni guidate	x	Interrogazione breve	x
Brainstorming	x	Realizzazione di PPT	x
Domande flash	x	Testi scritti di varie tipologie	<input type="checkbox"/>

Sono state utilizzate per la **verifica sommativa**:

Prova pratica	x	Analisi del testo	<input type="checkbox"/>
Realizzazione di PPT	x	Relazioni scritte	<input type="checkbox"/>
Test a scelta multipla	x	Questionari a risposta multipla/risposta aperta	x
Prove grafiche	<input type="checkbox"/>	Commenting	<input type="checkbox"/>
Quesiti a risposta aperta	x	Risposte a sollecitazione del docente che denotino studio efficace e capacità di rielaborazione critica e personale	x

Componimento scritto o problema	x	Discussione di prove scritte assegnate come compito	x
Verifica orale breve/ lunga	x	Esposizione orale in videoconferenza	x
Prova Autentica	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)			

Contenuti

MODULO A - IL MERCATO TURISTICO: *il mercato turistico internazionale*, quali sono i caratteri del turismo, quali sono i fattori che influenzano il turismo internazionale; *gli organismi e le fonti normative nazionali*, quali sono gli organismi internazionali, quali sono gli organismi dell'UE; *il mercato turistico nazionale*, quali sono gli strumenti di analisi del mercato turistico interno, quali sono le dinamiche del turismo in Italia

MODULO B - IL MARKETING: *aspetti generali del marketing*, che cos'è il marketing, qual è la differenza tra marketing strategico e marketing operativo, che cos'è il marketing turistico; *il marketing strategico*, quali sono le fasi del marketing strategico, quali sono le fonti informative, come si effettua l'analisi interna, come si effettua l'analisi della concorrenza, come si effettua l'analisi della domanda, che cos'è la segmentazione, che cos'è il target, che cos'è il posizionamento, come si determinano gli obiettivi strategici; *il marketing operativo*, quali sono le caratteristiche del prodotto, come si può utilizzare la leva del prezzo, quali sono i canali di distribuzione, che cos'è la comunicazione; *il web marketing*, che cos'è il web marketing, quali sono gli strumenti del web marketing; *il marketing plan*, che cos'è il marketing plan, com'è composto il marketing plan di una piccola impresa, com'è composto il marketing plan di un'impresa di medio/ grade.

MODULO C - PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE: *la pianificazione e la programmazione*, quando una scelta imprenditoriale può considerarsi strategica, da quali fattori dipende la strategia dell'impresa; *il budget*, che cos'è il budget, qual è la differenza tra bilancio d'esercizio e budget, come si articola il budget; *il business plan*, che cos'è il business plan, qual è il contenuto del business plan.

MODULO D - LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO: *le norme sulla costituzione dell'impresa*, quali sono gli adempimenti giuridici e fiscali richiesti per la costituzione di un'impresa turistico-ristorativa, quali forme giuridiche possono assumere le imprese turistico-lavorative; *le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro*, che cosa si intende per sicurezza sul lavoro, che cosa dispone il Testo unico sulla sicurezza del lavoro, come vengono resi sicuri i luoghi e le attrezzature di lavoro, di che cosa si occupa la normativa antincendio; *le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore*, di che cosa si occupa la normativa alimentare, che cosa si intende per rintracciabilità e tracciabilità degli alimenti, quali sono i meccanismi di controllo della filiera agro-alimentare, quali norme igieniche devono essere rispettate nei locali di lavoro e da parte del personale del settore ristorativo, che cosa si intende per tutela della privacy, che cosa sono le norme volontarie ISO 9000.

MODULO E - LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO: *le abitudini alimentari*, quali fattori incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari, quali sono le caratteristiche dei consumi alimentari in Italia, quali sono le attuali tendenze in campo alimentare; *i*

marchi di qualità alimentare, che cos'è un marchio, quali sono i marchi di qualità alimentare, che cosa sono i prodotti a km 0.

Torre del Greco, 28 Maggio 2020

DOCENTE

Prof.ssa Maria Rosaria Guerriero

Allegato 1

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2019/2020

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

DOCENTE: _PROF.SSA MATRONE MARIA GRAZIA

CLASSE: V SEZ. C IND.IPSEOA – Articolazione “Accoglienza turistica”

PROFILO DELLA CLASSE

La classe articolazione accoglienza turistica è formata da otto alunni, sei femmine e due maschi di cui due BES ai sensi della L104/92.

L'andamento generale della classe, per quanto riguarda il profitto scolastico può essere definito globalmente positivo. I discenti hanno seguito l'attività didattica con profitto soddisfacente, sempre attenti al dialogo didattico – educativo. Hanno lavorato con impegno costante acquisendo una preparazione completa di buon livello, conseguendo in certi casi risultati eccellenti, dimostrando autonomia nel metodo di studio e capacità di rielaborazione di quanto appreso.

Solo per qualche discente si rileva una minore partecipazione all'attività didattica ed un impegno discontinuo.

I discenti hanno partecipato attivamente alla didattica a distanza, sempre pronti a intervenire alle lezioni tenute con questa modalità. Nonostante questo si è dovuto procedere a una rimodulazione del programma, riducendo gli obiettivi disciplinari.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

*Come da programmazione

Competenze	Abilità	Conoscenze
<p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p> <p>Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela</p>	<p>Identificare le catetiche del mercato turistico</p> <p>Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche</p> <p>Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato</p> <p>Individuare la normativa internazionale e comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica</p>	<p>Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale</p> <p>Normativa nazionale, internazionale e comunitaria di settore</p>
<p>Utilizzare le nuove tecnologie nel ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore</p> <p>Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati</p> <p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi</p> <p>Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p>	<p>Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali</p> <p>Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche</p> <p>Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato</p> <p>Distinguere le caratteristiche del mercato turistico</p>	<p>Tecniche di marketing turistico</p> <p>Tecniche di web marketing</p>
<p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività</p>	<p>Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico amministrativa</p> <p>Redigere le contabilità di settore</p>	<p>Strategie dell'impresa e scelte strategiche</p> <p>Pianificazione e programmazione aziendale</p>

individuali e di gruppo relative a situazioni professionali	Individuare fasi e procedure per redigere il business plan	Vantaggio competitivo Controllo di gestione Budget e controllo budgetario Business plan
Applicare la normativa in materia di sicurezza sul lavoro		Normativa relativa alla costituzione dell'impresa, alla sicurezza del lavoro

METODOLOGIE DIDATTICHE

Sono state utilizzate le metodologie e gli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo "insegnamento /apprendimento":

Lezione frontale	X	Esercitazioni individuali	X
Lavori di gruppo	X	Discussione guidata/ partecipata	X
Peer Education	<input type="checkbox"/>	Lavori di ricerca	<input type="checkbox"/>
Didattica laboratoriale	<input type="checkbox"/>	Classe capovolta	<input type="checkbox"/>
Lettura critica, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici)	<input type="checkbox"/>	Learning by doing	<input type="checkbox"/>
Problem solving: soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	X	Storytelling	<input type="checkbox"/>
Videolezioni	X	Ricerca-azione	<input type="checkbox"/>
Cooperative learning	<input type="checkbox"/>	Project Based Learning	<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)			

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	
Libro di testo, anche nella sua estensione digitale	X
Testi scelti	<input type="checkbox"/>
Lim	X
Piattaforme e/o app educative	X
Visione film e/o documentari	<input type="checkbox"/>
Materiali prodotti dal docente	X
Materiali multimediali (lezioni registrate)	X
Schemi e mappe concettuali	X
Link e/o video sul web	<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)	

L'interazione, anche emozionale, è avvenuta come da tabella:

INTERAZIONI CON GLI ALUNNI IN DAD	
Video lezioni sincrone	X
Attività asincrone	X
Audio lezioni	X
Classi virtuali	X
Sistema di messaggistica istantanea	X
Altro (specificare)	

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE
--

Sono state utilizzate per la verifica formativa :

Esercitazioni	X	Questionari	X
Test strutturati e /o semi strutturati	X	Mappe	<input type="checkbox"/>
Discussioni guidate	X	Interrogazione breve	X

Brainstorming	<input type="checkbox"/>	Realizzazione di PPT	X
Domande flash	<input type="checkbox"/>	Testi scritti di varie tipologie	X
Altro (specificare):			

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

Prova pratica	<input type="checkbox"/>	Analisi del testo	<input type="checkbox"/>
Realizzazione di PPT	<input type="checkbox"/>	Relazioni scritte	X
Test a scelta multipla	X	Questionari a risposta multipla/risposta aperta	X
Prove grafiche	<input type="checkbox"/>	Commenting	<input type="checkbox"/>
Quesiti a risposta aperta	X	Risposte a sollecitazione del docente che denotino studio efficace e capacità di rielaborazione critica e personale	X
Componimento scritto o problema	X	Discussione di prove scritte assegnate come compito	X
Verifica orale breve/ lunga	X	Esposizione orale in videoconferenza	X
Prova Autentica	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)			

Contenuti

Il mercato turistico

Il mercato turistico internazionale
Gli organismi e le fonti internazionali
Il mercato turistico nazionale
Gli organismi e le fonti interne

Il marketing

Il marketing: aspetti generali
Il marketing strategico
Il marketing operativo
Il web marketing
Il marketing plan

Pianificazione, programmazione, e controllo di gestione

La pianificazione e la programmazione
Il budget
Il business plan

Le normative del settore turistico, ristorativo

Le norme sulla costituzione dell'impresa
Le norme sulla sicurezza sul lavoro e dei luoghi di lavoro

Torre del Greco, 28 Maggio 2020

DOCENTE

Prof.ssa Maria Grazia Matrone

Allegato 1

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2019/2020

DISCIPLINA: ENOGASTRONOMIA (SETTORE CUCINA)

DOCENTE: Prof. Cristiano Cioffi

CLASSE: V SEZ. C INDIRIZZO: IPSEOA - Articolazione “Servizi di Sala e di Vendita”

PROFILO DELLA CLASSE

La classe, composta da 14 alunni di cui 10 femmine e 4 maschi. Nel gruppo classe sono presenti 2 alunni certificati ai sensi della legge. 104/92 art.3 comma 3, un alunno DSA e 1 Alunno Bes con obiettivi minimi -Nel complesso si presenta eterogenea nelle conoscenze e competenze: il livello di preparazione è medio alto. La classe ha saputo, nel corso dell'anno, maturare atteggiamenti positivi nei confronti ai contenuti proposti mostrando un vivo interesse per la materia ed un atteggiamento decisamente positivo nei confronti del dialogo educativo sia in classe che in modalità DAD ,

La maggior parte di essi hanno lavorato con ottime motivazioni, altri, invece, si sono rivelate meno convinti e quindi hanno avuto bisogno di maggiore attenzione da parte del docente per essere più stimolati nel lavoro. Per quanto riguarda il comportamento il gruppo ha mostrato correttezza, senso di responsabilità, un certo spirito di collaborazione e rispetto delle regole.

La classe ha ottenuto significativi progressi rispetto ai livelli di partenza, favoriti anche da un clima di serena collaborazione instauratesi nel gruppo. Le capacità pratiche, rilevate nella prima parte dell'anno scolastico fino alla sospensione dell'attività didattica in presenza risultano di buon livello, per la maggior parte di essi grazie anche a una preparazione di base che ha consentito loro di raggiungere risultati positivi nelle varie prove in cui si sono cimentate. Nel corso della seconda parte dell'anno scolastico non sono mancate difficoltà di ordine tecnico-organizzativo dovute all'emergenza COVID-19 con la sospensione didattica (Nota MIUR N.388 del 17/03/2020), per cui si è dovuto rimodulare la programmazione didattica alla DAD adattando contenuti, metodologia, materiali e strumenti utilizzati .L'azione didattica è stata tale a stimolare il gruppo classe alla responsabilità, favorire il confronto e la condivisione tra docenti e alunni, garantire la prosecuzione del percorso di apprendimento in modalità telematica. La risposta della classe è stata per lo più positiva in merito agli argomenti trattati.

La valutazione ha tenuto conto: dell'interesse mostrato nei confronti della materia, della disponibilità a lavorare con impegno non solo durante le lezioni in presenza anche in modalità a distanza, dell'incremento anche minimo delle proprie conoscenze e competenze riguardanti le attività proposte.

Complessivamente la classe ha raggiunto gli obiettivi prefissati, con riferimento al grado di possesso qualitativo e quantitativo della competenza che si attesta su livelli medi con alcuni alunni a livello alto.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Conoscenze	Abilità	Competenze
Lo studente conosce le varie tipologie di ristoranti e l'organizzazione dei sistemi ristorativi.	Lo studente sa distinguere le varie categorie di esercizi e locali di ristorazione.	Lo studente sa classificare gli esercizi ricettivi e ristorativi.
Lo studente conosce le origini e le tipologie di banchetto. Conosce le differenze tra catering e banqueting.	Lo studente è in grado di allestire un buffet. È in grado di allestire una sala scegliendo le giuste decorazioni.	Lo studente sa individuare il tipo di banchetto ideale secondo le esigenze di servizio. Sa allestire una sala per un banchetto o un buffet in base allo spazio a disposizione.
Lo studente conosce le figure di riferimento relative alla normativa sulla sicurezza. Conosce i principali DPI da utilizzare nel campo ristorativo e la segnaletica di riferimento.	Lo studente sa utilizzare gli strumenti messi a disposizione per garantire un lavoro sicuro per se' e per gli altri. Lo studente sa individuare i principali rischi specifici del settore..	Lo studente sa operare in modo autonomo e nel pieno rispetto della normativa relativa alla sicurezza, interagendo con le figure di riferimento e utilizzando correttamente tutti gli strumenti messi a disposizione.
Lo studente conosce le diverse tipologie di contaminazione alimentare. Conosce le fasi di redazione e applicazione del sistema haccp.	Lo studente sa controllare i punti critici di un piano haccp. Sa individuare le azioni correttive in caso di criticità.	Lo studente sa reperire informazioni sulla tracciabilità di un prodotto alimentare.

<p>Conosce i riferimenti legislativi in materia di igiene e sicurezza sul lavoro.</p>	<p>Sa effettuare una corretta prassi di pulizia e sanificazione.</p>	<p>Sa illustrare graficamente le operazioni produttive attraverso un diagramma di flusso.</p>
<p>Lo studente conosce i fattori di qualità degli alimenti e le caratteristiche delle certificazioni di qualità, comunitarie, nazionali, e locali.</p> <p>Conosce la recente normativa relativa all'etichettatura dei prodotti alimentari.</p> <p>Sa proporre ingredienti alternativi per evitare i sintomi di intolleranze e allergie.</p>	<p>Lo studente sa riconoscere e classificare gli alimenti di qualità sulla base della normativa e delle certificazioni previste.</p> <p>Sa leggere correttamente le informazioni contenute in un'etichetta.</p> <p>È in grado di spiegare la differenza tra allergie e intolleranze.</p> <p>Conosce la differenza dei sintomi delle intolleranze e delle allergie.</p>	<p>Lo studente sa utilizzare correttamente gli alimenti di qualità, conoscendoli e riconoscendoli per le loro caratteristiche di tipicità.</p> <p>Sa distinguere un'intolleranza da un'allergia.</p> <p>Sa proporre ingredienti alternativi ai clienti allergici e intolleranti.</p>
<p>Lo studente conosce le modalità di abbinamento degli ingredienti nella creazione di un piatto.</p> <p>Conosce i diversi abbinamenti possibili.</p>	<p>Lo studente sa accostare correttamente gli ingredienti.</p> <p>Sa comporre i piatti abbinando i diversi gusti.</p>	<p>Lo studente sa esaminare criticamente i piatti.</p> <p>Sa individuare gli errori di presentazione di un piatto.</p>
<p>Essere capaci di distinguere e di servire i diversi tipi di prodotti enogastronomici.</p> <p>Marchi di qualità</p>	<p>Conoscere in modo approfondito questi prodotti, alcuni di uso molto comune e le relative tecniche di produzione.</p>	<p>È necessario conoscere le informazioni di base sulle nozioni del servizio delle bevande e il relativo uso delle attrezzature.</p>

Lo studente conosce la storia del menu, le caratteristiche dei vari tipi di menu e le principali carte che li affiancano,	sa stendere un menu corretto ed equilibrato, adeguato anche a particolari esigenze dietetiche.	Sa costruire menu adatti, corretti ed equilibrati in funzione della clientela e del locale.
Lo studente conosce i principali eventi storici che hanno influenzato le abitudini alimentari e la cucina. Conosce le principali gamme alimentari e i vari tipi di ristorazione..	Lo studente sa individuare le caratteristiche della cucina dei diversi periodi storici. Distinguere le differenti gamme di alimenti.	Lo studente sa collocare un avvenimento culinario rilevante nel giusto periodo storico. Individua le caratteristiche di base delle diverse forme di ristorazione.
Lo studente conosce i principali prodotti tipici regionali	Lo studente sa riconoscere una denominazione di qualità. Sa riconoscere i marchi di qualità. Sa individuare il territorio di provenienza di alcuni prodotti a marchio.	Sa individuare l'origine geografica di un prodotto tipico.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Sono state utilizzate le metodologie e gli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo "insegnamento /apprendimento":

Lezione frontale	X	Esercitazioni individuali	•
Lavori di gruppo	X	Discussione guidata/ partecipata	•

Peer Education	•	Lavori di ricerca	•
Didattica laboratoriale	•	Classe capovolta	•
Lettura critica, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici)	•	Learning by doing	•
Problem solving: soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	x	Storytelling	•
Videolezioni	x	Ricerca-azione	X
Cooperative learning	•	Project Based Learning	
Altro (specificare)			

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	
Libro di testo, anche nella sua estensione digitale	X
Testi scelti	•
Lim	•
Piattaforme e/o app educative	X
Visione film e/o documentari	•
Materiali prodotti dal docente	X
Materiali multimediali (lezioni registrate)	X
Schemi e mappe concettuali	•
Link e/o video sul web	X

Altro (specificare)	
---------------------	--

L'interazione, anche emozionale, è avvenuta come da tabella:

INTERAZIONI CON GLI ALUNNI IN DAD	
Video lezioni sincrone	x
Attività asincrone	•
Audio lezioni	x
Classi virtuali	•
Sistema di messaggistica istantanea	X
Altro (specificare)	

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE
--

Sono state utilizzate per la verifica formativa :

Esercitazioni	x	Questionari	•
Test strutturati e /o semi strutturati	x	Mappe	•
Discussioni guidate	x	Interrogazione breve	x
Brainstorming	•	Realizzazione di PPT	•
Domande flash	x	Testi scritti di varie tipologie	x

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

pratica	•	Analisi del testo	•
---------	---	-------------------	---

Realizzazione di PPT	x	Relazioni scritte	x
Test a scelta multipla	x	Questionari a risposta multipla/risposta aperta	x
Prove grafiche	•	Commenting	•
Quesiti a risposta aperta	•	Risposte a sollecitazione del docente che denotino studio efficace e capacità di rielaborazione critica e personale	•
Componimento scritto o problema		Discussione di prove scritte assegnate come compito	•
Verifica orale breve/ lunga	x	Esposizione orale in videoconferenza	x
Prova Autentica	•		•
Altro (specificare)			

Contenuti

La sicurezza sul lavoro legge 81/2008:

I dispositivi di protezione individuale

Gli obblighi del datore di lavoro e del dipendente

Le figure principali coinvolte

La sicurezza alimentare il sistema HACCP:

la legislazione alimentare

I rischi nelle lavorazioni

Le regole di una buona prassi igienica

Le certificazioni di qualità:

I valori del cibo

La tutela dei prodotti di qualità

Le gamme alimentari

I prodotti tipici

Le tipologie ristorative:

Ristorazione collettiva e commerciale

La neo ristorazione

. I Menu:

Le abitudini alimentari

Evoluzione del menu

Presentazione del menu ed aspetti tecnici

Tecniche di abbinamento cibo-vino

Le intolleranze alimentari

Gli stili alimentari alternativi

La cucina di Sala:

Preparazione dei ingredienti

Ricette

. Enologia:

Enologia e vinificazione

La fermentazione alcolica

Conservazione del vino

La degustazione del vino

I 5 sensi della degustazione

Marchi di qualità

. I Banchetti:

Disposizione di tavoli per banchetti

Il servizio banchetti Catering & Banqueting

Organizzazione di banchetti: disposizione dei commensali in base al numero di essi.

. L'igiene degli ambienti e delle attrezzature:

L'igiene personale

La sanificazione degli ambienti e delle attrezzature

. Stili di servizio:

I principali stili di servizio

Torre del Greco, 28 Maggio 2020

Docente

Prof. Cristiano Cioffi

Allegato 1

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2019/2020

DISCIPLINA: Sala e Vendita

DOCENTE: Prof. Esposito Antonio

CLASSE: V SEZ.C IND. IPSEOA – Articolazione “Servizi di Sala e di Vendita”

PROFILO DELLA CLASSE

La classe, composta da 14 alunni di cui 10 femmine e 4 maschi. Nel gruppo classe sono presenti 2 alunni certificati ai sensi della legge. 104/92 art.3 comma 3, un alunno DSA e 1 Alunno Bes con obiettivi minimi -Nel complesso si presenta eterogenea nelle conoscenze e competenze: il livello di preparazione è medio alto. La classe ha saputo, nel corso dell'anno, maturare atteggiamenti positivi nei confronti ai contenuti proposti mostrando un vivo interesse per la materia ed un atteggiamento decisamente positivo nei confronti del dialogo educativo sia in classe che in modalità DAD ,

La maggior parte di essi hanno lavorato con ottime motivazioni, altri, invece, si sono rivelate meno convinti e quindi hanno avuto bisogno di maggiore attenzione da parte del docente per essere più stimolati nel lavoro. Per quanto riguarda il comportamento il gruppo ha mostrato correttezza, senso di responsabilità, un certo spirito di collaborazione e rispetto delle regole.

La classe ha ottenuto significativi progressi rispetto ai livelli di partenza, favoriti anche da un clima di serena collaborazione instauratesi nel gruppo. Le capacità pratiche, rilevate nella prima parte dell'anno scolastico fino alla sospensione dell'attività didattica in presenza risultano di buon livello, per la maggior parte di essi grazie anche a una preparazione di base che ha consentito loro di raggiungere risultati positivi nelle varie prove in cui si sono cimentate. Nel corso della seconda parte dell'anno scolastico non sono mancate difficoltà di ordine tecnico-organizzativo dovute all'emergenza COVID-19 con la sospensione didattica (Nota MIUR N.388 del 17/03/2020), per cui si è dovuto rimodulare la programmazione didattica alla DAD adattando contenuti, metodologia, materiali e strumenti utilizzati .L'azione didattica è stata tale a stimolare il gruppo classe alla responsabilità, favorire il confronto e la condivisione tra docenti e alunni, garantire la prosecuzione del percorso di apprendimento in modalità telematica. La risposta della classe è stata per lo più positiva anche a livello teorico in merito agli argomenti trattati a discapito delle lezioni pratiche.

La valutazione ha tenuto conto: dell'interesse mostrato nei confronti della materia, della disponibilità a lavorare con impegno non solo durante le lezioni in presenza anche in modalità a distanza, dell'incremento anche minimo delle proprie capacità motorie, dell'acquisizione d'abilità specifiche, delle conoscenze e competenze riguardanti per le attività proposte.

Complessivamente la classe ha raggiunto gli obiettivi prefissati, con riferimento al grado di possesso qualitativo e quantitativo della competenza che si attesta su livelli medio alto con alcuni alunni a livello alto.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

*Come da programmazione

Competenze	Abilità	Conoscenze
Saper utilizzare tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare le qualità del servizio verso il cliente e migliorare il rapporto di lavoro con i colleghi	Essere capaci di riconoscere ed attuare sia ciò che è un proprio diritto, sia ciò che è un obbligo.	Conoscenza dettagliata della professione, del comportamento e del galateo.
Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	Ottenere informazioni complete e dettagliate sulla realizzazione e sulla gestione delle carte di vendita, strumento essenziale per svolgere al meglio il proprio lavoro	-Conoscenza delle scelte alimentari e gastronomiche dell'azienda ristorativa. -Conoscenza dei gusti e delle preferenze della clientela. -Conoscenza delle qualità organolettiche dei cibi e delle bevande.
Essere capaci di riconoscere ed attuare sia ciò che è un proprio diritto, sia ciò che è un obbligo.	Ottenere informazioni sui diritti dei lavoratori. Consapevolezza del fatto che esistono tanto gli obblighi quando i diritti.	Lo studente conosce le voci principali di un curriculum vitae. -Conosce gli elementi caratteristici di una lettera di accompagnamento. -Conosce il giusto modo di proporsi sul posto di lavoro.
Essere capaci di redigere correttamente un business plan nella totalità dei suoi aspetti.	Essere in grado autonomamente di determinare il possesso delle attitudini	Conoscere le diverse forme di avvio e gestione di una attività imprenditoriale. -Conoscenze i nuovi metodi informatici.

-Essere capaci di utilizzare gli strumenti informatici nei settori sala, bar e cucina.	indispensabili all'avvio di una attività imprenditoriale.	
Essere capaci di organizzare ed eseguire un servizio di banqueting e catering	Lo studente è in grado di selezionare il personale e di organizzare il lavoro dei collaboratori definendone i compiti e coordinandone le attività.	Avere una conoscenza completa sull'esecuzione di banchetti e buffet. -Oltre a nozioni riguardanti la loro esecuzione.
Essere capaci di gestire il servizio del flambè	Essere in grado di cucinare preparazioni culinarie davanti al cliente con professionalità e disinvoltura. -Creare proprie ricette.	Conoscenza dell'organizzazione del lavoro, il suo sviluppo e i tempi di servizio nelle varie fasi.
Essere capaci di distinguere e di servire i diversi tipi di vini aromatizzati e liquorosi. Marchi di qualità	Conoscere in modo approfondito questi prodotti, alcuni di uso molto comune e le relative tecniche di produzione.	È necessario conoscere le informazioni di base sulle nozioni del servizio delle bevande e il relativo uso delle attrezzature.
Essere capaci di distinguere e di servire i diversi tipi di acquaviti e liquori. Conoscere le diverse tecniche di produzione.	Conoscere in modo approfondito questi prodotti, alcuni di uso molto comune, e le relative tecniche di produzione.	È necessario conoscere le informazioni di base sulle nozioni del servizio delle bevande e il relativo uso delle attrezzature.
Essere capace di preparare bevande miscelate, fredde e calde.	Apprendere le tecniche di miscelazione e saper realizzare cocktail. -Conoscere e realizzare i cocktail più importanti a livello mondiale	Conoscere le caratteristiche dei principali superalcolici, alcolici e analcolici. -Conoscere le attrezzature del bar. -Conoscere le categorie e le caratteristiche essenziali dei cocktail.
Lo studente è in grado di utilizzare le attrezzature di un flair bar. -È in grado di preparare i principi pre-mix.	Lo studente sa sfruttare un banco bar per il flair. -Sa usare le attrezzature del flair bartender. -Usa le principali tecniche di versaggio moderne.	Lo studente conosce l'origine del flair. -Conosce le attrezzature del flair bar, e le tecniche di lavoro del fair bartender.

-È in grado di effettuare preparazioni di base con il free-pouring.		-Conosce le tecniche di versaggio, di free –pouring e lo speed working.
---	--	---

METODOLOGIE DIDATTICHE

Sono state utilizzate le metodologie e gli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo “insegnamento /apprendimento “:

Lezione frontale	X	Esercitazioni individuali	<input type="checkbox"/>
Lavori di gruppo	X	Discussione guidata/ partecipata	<input type="checkbox"/>
Peer Education	<input type="checkbox"/>	Lavori di ricerca	<input type="checkbox"/>
Didattica laboratoriale	<input type="checkbox"/>	Classe capovolta	<input type="checkbox"/>
Lettura critica, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici)	<input type="checkbox"/>	Learning by doing	<input type="checkbox"/>
Problem solving: soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	x	Storytelling	<input type="checkbox"/>
Videolezioni	x	Ricerca-azione	x
Cooperative learning	<input type="checkbox"/>	Project Based Learning	
Altro (specificare)			

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo, anche nella sua estensione digitale	x
Testi scelti	<input type="checkbox"/>
Lim	<input type="checkbox"/>
Piattaforme e/o app educative	X
Visione film e/o documentari	<input type="checkbox"/>
Materiali prodotti dal docente	X
Materiali multimediali(lezioni registrate)	x

Schemi e mappe concettuali	<input type="checkbox"/>
Link e/o video sul web	x
Altro (specificare)	

L'interazione, anche emozionale, è avvenuta come da tabella:

INTERAZIONI CON GLI ALUNNI IN DAD	
Video lezioni sincrone	x
Attività asincrone	<input type="checkbox"/>
Audio lezioni	x
Classi virtuali	<input type="checkbox"/>
Sistema di messaggistica istantanea	x
Altro (specificare)	

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la verifica formativa :

Esercitazioni	x	Questionari	<input type="checkbox"/>
Test strutturati e /o semi strutturati	<input type="checkbox"/>	Mappe	<input type="checkbox"/>
Discussioni guidate	z	Interrogazione breve	x
Brainstorming	<input type="checkbox"/>	Realizzazione di PPT	<input type="checkbox"/>
Domande flash	x	Testi scritti di varie tipologie	x
Altro (specificare):			

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

Prova pratica	x	Analisi del testo	<input type="checkbox"/>
Realizzazione di PPT	x	Relazioni scritte	x
Test a scelta multipla	<input type="checkbox"/>	Questionari a risposta multipla/risposta aperta	<input type="checkbox"/>
Prove grafiche	<input type="checkbox"/>	Commenting	<input type="checkbox"/>
Quesiti a risposta aperta	<input type="checkbox"/>	Risposte a sollecitazione del docente che denotino studio efficace e capacità di rielaborazione critica e personale	<input type="checkbox"/>
Componimento scritto o problema		Discussione di prove scritte assegnate come compito	<input type="checkbox"/>
Verifica orale breve/ lunga	x	Esposizione orale in videoconferenza	x
Prova Autentica	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)			

Contenuti

I servizi diretti e indiretti

Caratteristiche ed abbinamenti ai piatti in relazione al menu e ristorante

. I Menu

Presentazione del menu ed aspetti tecnici

La cucina di Sala

Cucinare in sala: strumenti di lavoro e il flambage

Consigli per la lavorazione

Preparazione degli ingredienti

Ricette

. Enologia

Enologia e vinificazione

La fermentazione alcolica

Conservazione del vino

Spumante: metodo charmat e champenoise

Vino e salute

I 5 sensi della degustazione

Marchi di qualità

. I Banchetti

Disposizione di tavoli per banchetti

Il servizio banchetti

Organizzazione di banchetti: disposizione dei commensali in base al numero. di essi.

Igiene e sicurezza nell'ambiente di lavoro

. L'igiene degli ambienti e delle attrezzature.

La legislazione alimentare.

L'igiene degli alimenti.

La sicurezza nell'ambiente di lavoro

Stili di servizio

Torre del Greco, 28 Maggio 2020

Docente

Prof. Antonio Esposito

Allegato 1

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2019/2020

DISCIPLINA: Spagnolo

DOCENTE: _Prof./ssa Architravo Sara

CLASSE: V SEZ C IND. Ipseoa

PROFILO DELLA CLASSE

Dal punto di vista didattico, le condizioni di partenza, tenendo conto della preparazione di base e delle abilità morfo-sintattiche e linguistiche acquisite in precedenza, erano, all'inizio dell'anno scolastico, alquanto omogenee: al di là di un gruppetto che evidenziava ancora delle lacune relative agli anni precedenti, la maggior parte della classe presentava un livello accettabile delle competenze richieste.

Durante l'anno, un gruppo di alunni ha dimostrato quasi sempre attiva partecipazione e vivo interesse per le attività proposte, sollecitando in alcune occasioni l'approfondimento e l'ampliamento dei vari argomenti e partecipando al dialogo educativo in maniera propositiva. Un piccolo gruppetto, invece, ha mostrato un interesse più saltuario e una partecipazione spesso altalenante, nonostante le proposte diversificate e gli stimoli offerti. Tali alunni hanno acquisito solo parzialmente le strutture ed il lessico di base per cui è stato necessario ricorrere, alla fine del quadrimestre, ad un intervento di recupero in itinere che ha colmato molte incertezze.

Per quanto riguarda lo studio autonomo, alcuni alunni hanno spesso dimostrato di non sapersi ancora organizzare, eseguendo i compiti in modo incompleto e saltuario. L'applicazione alle discipline è stata abbastanza incostante, nonostante tutti fossero in grado di mettere in atto le strategie di studio proposte durante le spiegazioni.

A seguito dell'emergenza sanitaria Covid-19, che ha portato ad una improvvisa interruzione dell'attività scolastica in presenza ad inizio Marzo, si è dovuto pensare ad una ricognizione della progettazione e del processo di apprendimento, al fine di calibrare gli obiettivi formativi sulla base delle nuove esigenze emerse. Si è mirato, quindi, **a mantenere le competenze così come stabilito in sede di programmazione iniziale, riadattando invece abilità e conoscenze, e cercando al contempo di garantire allo studente ritmi più funzionali alla mutata erogazione della didattica.**

Dopo un primo e periodo di assestamento, superate le iniziali difficoltà dovute alla poca dimestichezza con il mezzo tecnologico a servizio della didattica, quasi tutti gli alunni si sono dimostrati disponibili ad un coinvolgimento attivo e partecipativo nelle attività didattiche proposte. Non sono mancati, tuttavia, momenti di difficoltà dovute al malfunzionamento delle piattaforme digitali messe a disposizione o *alla preoccupazione, palesata dal gruppo classe, di non sentirsi al passo con i ritmi incalzanti proposti dai docenti. Per far fronte a queste problematiche, si è cercato, per quanto possibile, di conservare il senso di appartenenza, la partecipazione, l'empatia, il coinvolgimento e le interazioni che caratterizzano la vita scolastica.*

Poi, considerato che l'approccio allo studente e alla didattica stessa è notevolmente mutato, è stato necessario il **superamento di meccanismi di valutazione rigidi preferendo** momenti valutativi di vario tipo, nell'ottica di una misurazione complessiva del rendimento, dell'impegno, della partecipazione al dialogo educativo. Nello specifico, sono state oggetto di valutazione: verifiche e prove scritte, consegnate tramite classe virtuale; rilevazione della presenza e della fattiva partecipazione alle lezioni online; puntualità nel rispetto delle scadenze; cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati.

Continua è stata l'esercitazione linguistica che ha permesso a molti alunni il raggiungimento di una buona competenza e l'acquisizione di contenuti specifici. Il libro di testo e il materiale didattico interattivo e non preparato dalla docente, sono stati i principali strumenti di cui gli alunni si sono serviti nella Dad.

Dal punto di vista disciplinare la classe ha dimostrato disponibilità al dialogo, buone capacità relazionali e un atteggiamento quasi sempre serio e corretto nei confronti degli interlocutori.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

*Come da programmazione

Competenze	Abilità	Conoscenze
- Conoscere i nomi e le varie tipologie di pesce e frutti di mare.	- Descrivere secondi piatti. - Sfilettare e servire il pesce.	- <i>Prétérito perfecto</i> -Participi passato irregolari -Lessico relativo al pesce e ai frutti di mare -Il sushi
- Individuare e accedere alla normativa pubblicitaria, civilistica e fiscale con	-Presentare un hotel - Dare informazioni su un hotel per telefono	- Uso contrastivo delle preposizioni -Uso di <i>por</i> e <i>para</i>

<p>particolare riferimento a quella del settore turistico</p> <p>- Utilizzare il sistema delle comunicazioni e delle relazioni tra imprese turistiche</p>	<p>- Prenotare una camera</p>	<p>- L'hotel: camere, servizi, prezzi, prenotazioni</p> <p>- Alloggi turistici statali: <i>Albergue e Parador</i></p>
<p>-Riconoscere le diverse tipologie di carne e i loro tagli.</p> <p>- Conoscere il punto di cottura della carne.</p>	<p>- Descrivere secondi piatti.</p> <p>- Tagliare e servire la carne.</p>	<p><i>-Pretérito indefinido</i></p> <p>- Marcatori temporali</p> <p>-Erbe aromatiche e spezie.</p>
<p>- Riconoscere le varie caratteristiche dei vini</p>	<p>- Descrivere e dare consigli sui diversi tipi di vino.</p> <p>- Illustrare il menù dei vini.</p>	<p><i>- Pretérito imperfecto</i></p> <p>-Gli utensili del somellier</p> <p>- <i>El cava</i></p>
<p>- Utilizzare il sistema delle comunicazioni e delle relazioni tra imprese turistiche</p> <p>- Comprendere dialoghi sulle diverse necessità di un cliente</p> <p>- Analizzare la struttura di una fattura</p>	<p>- Ricevere il cliente e assegnargli una stanza</p> <p>- Chiedere i dati personali e formalizzare una prenotazione</p> <p>- Dare informazioni su orari e servizi di un hotel</p>	<p>- La reception</p> <p>- Il documento d'identità e i dati personali</p> <p>- La fattura</p> <p>- L'organizzazione interna dell'hotel: uffici e reparti</p>
<p>- Contribuire a realizzare piani di marketing con riferimento a specifiche tipologie di imprese o prodotti turistici</p> <p>- Comprendere dialoghi fra clienti e receptionist</p>	<p>- Dare indicazioni stradali</p> <p>- Rispondere alle richieste di un cliente</p> <p>- Rispondere alle lamentele di un cliente e proporre soluzioni</p>	<p>Luoghi pubblici</p> <p>-La città</p> <p>- Il trasporto in Spagna: Madrid e Barcellona, due grandi reti metropolitane</p>

METODOLOGIE DIDATTICHE

Sono state utilizzate le metodologie e gli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo “insegnamento /apprendimento “:

Lezione frontale	<input checked="" type="checkbox"/>	Esercitazioni individuali	<input checked="" type="checkbox"/>
Lavori di gruppo	<input checked="" type="checkbox"/>	zione guidata/ partecipata	<input type="checkbox"/>
Peer Education	<input checked="" type="checkbox"/>	Lavori di ricerca	<input checked="" type="checkbox"/>
Didattica laboratoriale	<input type="checkbox"/>	Classe capovolta	<input type="checkbox"/>
Lettura critica, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici)	<input type="checkbox"/>	Learning by doing	<input checked="" type="checkbox"/>
m solving: soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	<input checked="" type="checkbox"/>	Storytelling	<input type="checkbox"/>
lezioni	<input type="checkbox"/>	Ricerca-azione	<input type="checkbox"/>
rative learning	<input type="checkbox"/>	Project Based Learning	<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)			

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo, anche nella sua estensione digitale	<input checked="" type="checkbox"/>
---	-------------------------------------

Testi scelti	<input type="checkbox"/>
Lim	X
Piattaforme e/o app educative	<input type="checkbox"/>
Visione film e/o documentari	<input type="checkbox"/>
Materiali prodotti dal docente	X
Materiali multimediali(lezioni registrate)	X
Schemi e mappe concettuali	X
Link e/o video sul web	X
Altro (specificare)	

L'interazione, anche emozionale, è avvenuta come da tabella:

INTERAZIONI CON GLI ALUNNI IN DAD	
Video lezioni sincrone	<input type="checkbox"/>
Attività asincrone	X
Audio lezioni	X
Classi virtuali	X
Sistema di messaggistica istantanea	<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)	

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICAUTILIZZATE
--

Sono state utilizzate per la verifica formativa :

Esercitazioni	<input checked="" type="checkbox"/>	Questionari	<input checked="" type="checkbox"/>
Test strutturati e /o semi strutturati	<input type="checkbox"/>	Mappe	<input type="checkbox"/>
Discussioni guidate	<input type="checkbox"/>	Interrogazione breve	<input checked="" type="checkbox"/>
Brainstorming	<input type="checkbox"/>	Realizzazione di PPT	<input type="checkbox"/>
Domande flash	<input checked="" type="checkbox"/>	Testi scritti di varie tipologie	<input checked="" type="checkbox"/>

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

pratica	<input type="checkbox"/>	Analisi del testo	<input checked="" type="checkbox"/>
Realizzazione di PPT	<input type="checkbox"/>	Relazioni scritte	<input type="checkbox"/>
Test a scelta multipla	<input checked="" type="checkbox"/>	Questionari a risposta multipla/risposta aperta	<input checked="" type="checkbox"/>
grafiche	<input type="checkbox"/>	Commenting	<input type="checkbox"/>
Quesiti a risposta aperta	<input checked="" type="checkbox"/>	Risposte a sollecitazione del docente che denotino studio efficace e capacità di rielaborazione critica e personale	<input checked="" type="checkbox"/>
Componimento scritto o problema	<input type="checkbox"/>	Discussione di prove scritte assegnate come compito	<input checked="" type="checkbox"/>
Verifica orale breve/ lunga	<input type="checkbox"/>	Esposizione orale in videoconferenza	<input type="checkbox"/>

Prova Autentica	x		<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)			

Torre del Greco, 28Maggio 2020

DOCENTE

Prof.ssa Sara Architravo

<p>Allegato 1</p> <p>Relazione Finale Disciplinare</p> <p>ESAME DI STATO</p> <p>A.S. 2019/2020</p>
--

DISCIPLINA: INGLESE

DOCENTE: _Prof./ssa LUCIA ANELLA DI RISO

CLASSE: V SEZ. C IND. IPSEOA articolazione “Servizi di Sala e di Vendita”

PROFILO DELLA CLASSE

La classe complessivamente è formata da 22 alunni risulta articolata in due indirizzi: Accoglienza Turistica e Servizi Sala e Vendita. Quest’ultima articolazione è formata da 14 alunni. In essa vi sono 2 alunni DSA che hanno seguito un piano didattico personalizzato con il supporto costante e ininterrotto, per tutte le ore, dei docenti di sostegno e 1 alunno DSA che ha seguito una programmazione con obiettivi minimi e 1 alunno BES.

Il livello iniziale rilevato risulta migliorato a strati a conclusione dell’anno scolastico caratterizzandosi su eterogeneità, distribuito su livelli medi, per la maggioranza della classe di Servizi

Sala e Vendita, nelle conoscenze e competenze linguistiche settoriali; e su un esiguo gruppo di allievi in possesso di una buona preparazione e che hanno raggiunto risultati ottimali nell'acquisizione di competenze di micro-lingua.

Dal punto di vista comportamentale la classe si è rilevata sostanzialmente rispettosa delle regole scolastiche seppur vivace. La partecipazione non è risultata costante per tutti gli alunni e, quando stimolati, hanno mostrato comunque entusiasmo al dialogo educativo in generale, eccezion fatta per alcuni che hanno necessitato ripetuti sollecitazioni a prestare attenzione.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

*Come da programmazione

Competenze	Abilità	Conoscenze
Affrontare in L2 gli argomenti specifici del settore professionale	Utilizzare la lingua per esporre argomenti semplici del settore professionale	Conoscere le principali procedure collegate all'attività ricettiva nella ristorazione all'attività produttiva del cibo e delle bevande
Cogliere il senso generale in testi scritti di carattere specifico e generale	Esprimere opinioni personali, dare consigli e suggerimenti	Conoscere il lessico relativo alla quotidianità e al settore di sala e vendita
Decifrare i differenti tipi di menu e la carta dei vini; pianificare menu speciali; associare cibo e vini; leggere le qualità di vino	Prendere ordini e descrivere le etichette dei vini	Conoscere il lessico relativo ai differenti tipi di menu standard e per le occasioni speciali; conoscere il lessico sui vini
Discutere della relazione tra cibo e salute, descrivere i metodi di conservazione del	Descrivere la piramide alimentare e la dieta mediterranea; descrivere	Conoscere il lessico e i gruppi relativi alla piramide alimentare; conoscere le

cibo; spiegare il sistema HACCP	contaminazioni alimentari; saper conservare i cibi in base alla loro catalogazione	normative e dei sistemi di salvaguardia degli alimenti e i principi dell'HACCP
---------------------------------	--	--

METODOLOGIE DIDATTICHE

Sono state utilizzate le metodologie e gli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo “insegnamento /apprendimento “:

Lezione frontale	X	Esercitazioni individuali	X
Lavori di gruppo	X	Discussione guidata/ partecipata	X
Peer Education	<input type="checkbox"/>	Lavori di ricerca	X
Didattica laboratoriale	<input type="checkbox"/>	Classe capovolta	<input type="checkbox"/>
Lettura critica, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici)	X	Learning by doing	X
Problem solving: soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	X	Storytelling	X
Videolezioni	<input type="checkbox"/>	Ricerca-azione	<input type="checkbox"/>
Cooperative learning	<input type="checkbox"/>	Project Based Learning	<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)			

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo, anche nella sua estensione digitale	X
Testi scelti	<input type="checkbox"/>
Lim	<input type="checkbox"/>
Piattaforme e/o app educative	<input type="checkbox"/>
Visione film e/o documentari	<input type="checkbox"/>
Materiali prodotti dal docente	X
Materiali multimediali (lezioni registrate)	X
Schemi e mappe concettuali	<input type="checkbox"/>
Link e/o video sul web	X
Altro (specificare)	

L'interazione, anche emozionale, è avvenuta come da tabella:

INTERAZIONI CON GLI ALUNNI IN DAD	
Video lezioni sincrone	X
Attività asincrone	X
Audio lezioni	X
Classi virtuali	<input type="checkbox"/>
Sistema di messaggistica istantanea	X
Altro (specificare)	

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la verifica formativa :

Esercitazioni	X	Questionari	X
Test strutturati e /o semi strutturati	X	Mappe	<input type="checkbox"/>
Discussioni guidate	<input type="checkbox"/>	Interrogazione breve	X
Brainstorming	<input type="checkbox"/>	Realizzazione di PPT	<input type="checkbox"/>
Domande flash	X	Testi scritti di varie tipologie	<input type="checkbox"/>

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

Prova pratica	X	Analisi del testo	<input type="checkbox"/>
Realizzazione di PPT	<input type="checkbox"/>	Relazioni scritte	<input type="checkbox"/>
Test a scelta multipla	X	Questionari a risposta multipla/risposta aperta	X
grafiche	<input type="checkbox"/>	Commenting	<input type="checkbox"/>
Quesiti a risposta aperta	X	Risposte a sollecitazione del docente che denotino studio efficace e capacità di rielaborazione critica e personale	X
Componimento scritto o problema	<input type="checkbox"/>	Discussione di prove scritte assegnate come compito	<input type="checkbox"/>
Verifica orale breve/ lunga	X	Esposizione orale in videoconferenza	X
Prova Autentica	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)			

Contenuti

Contenuti disciplinari per la classe V C IPSEOA – articolazione Servizi Sala e Vendita

Testo in adozione: LIGHT THE FIRE, E. Assirelli, A. Vetri, B. Cappellini, Ed. Rizzoli Languages, 2017

MODULE 8 – MENUS & MEALS

Unit 1: MENUS

Step 1: Menu basics;

Step 2: Breakfast, lunch and dinner menus;

Step 3: Designing menus

Communication: taking orders; ordering food; making questions

Unit 2: CATERING FOR SPECIAL OCCASIONS

Step 1: Banquets and buffets;

Step 2: Special menus;

Step 3: Wine lists

Communication: making suggestions and expressing opinions; agreeing/disagreeing)

Grammar: Would like to/Like + -ing form/What...like?

MODULE 9 – FOOD & HEALTH

Unit 1: HEALTHY EATING

Step 1: A healthy lifestyle;

Step 2: The food pyramid and food groups;

Step 3: Healthy plates

Communication: giving advice

Unit 2: DIETS

Step 1: The Mediterranean diet

Grammar: Verbs + infinitive/-ing form

Module 10 – FOOD SAFETY & HYGIENE

Unit 1: FOOD HYGIENE

Step 1: Food contamination

Step 2: Food poisoning

Step 3: Safe food storage and handling

Unit 2: FOOD SAFETY MEASURES

Step 1: Food preservation and food packaging

Step 2: Food-safety legislation

Step 3: The HACCP system and HACCP principles

Communication: describing a process

Grammar: passive form

Torre del Greco, 28 Maggio 2020

DOCENTE

Prof.ssa Lucia Anella Di Riso

Allegato 1

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2019/2020

DISCIPLINA: FRANCESE

DOCENTE: _Prof./ssa De Marinis Carmencita

CLASSE: V SEZ. C IND. IPSEOA

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 9 alunni, 2 maschi e 5 femmine. Il gruppo classe si è presentato piuttosto omogeneo sul piano disciplinare e socio-relazionale, un po' meno coeso sotto il profilo didattico, ove si sono potute registrare diverse fasce di livello. Il lavoro in classe si è svolto in un clima non sempre sereno e collaborativo, poichè la maggior parte degli alunni ha partecipato, sia pur in modo disuguale, al processo didattico.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

*Come da programmazione

Competenze	Abilità	Conoscenze
Essere in grado di orientarsi e parlare dell'industria alberghiera, ristorazione e delle formule della ristorazione commerciale e differenziata. Essere in grado di organizzare un evento e come occuparsi della conservazione degli alimenti. Sapere comprendere, riassumere ed analizzare testi di tipo turistico, pubblicitario e di attualità. Redigere brani sintetici per depliant, itinerari e lettere.	Sapere orientarsi e parlare dell'organizzazione di eventi ed illustrare come si conservano gli alimenti. Sapere orientarsi e parlare dell'igiene, della qualità e della sicurezza dei prodotti. Sapere orientarsi e parlare della creazione e promozione del prodotto turistico.	Elementi relativi all'organizzazione di un evento Elementi relativi ai sistemi di controllo e prevenzione. Conoscere alcuni aspetti significativi in riferimento al turismo, alla società e all'economia del turismo. Elementi relativi alla ricerca di un impiego.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Sono state utilizzate le metodologie e gli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo "insegnamento /apprendimento ":

Lezione frontale	x	Esercitazioni individuali	x
Lavori di gruppo	x	Discussione guidata/ partecipata	•
Peer Education	•	Lavori di ricerca	x
Didattica laboratoriale	•	Classe capovolta	•
Lettura critica, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici)	x	Learning by doing	•
Problem solving: soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	•	Storytelling	•
Videolezioni	•	Ricerca-azione	•
Cooperative learning	•	Project Based Learning	•
Altro (specificare)			

STRUMENTI didattici utilizzati

Libro di testo, anche nella sua estensione digitale	x
Testi scelti	•
Lim	•
Piattaforme e/o app educative	•
Visione film e/o documentari	•
Materiali prodotti dal docente	x
Materiali multimediali (lezioni registrate)	•
Schemi e mappe concettuali	x
Link e/o video sul web	•

Altro (specificare)	
---------------------	--

L'interazione, anche emozionale, è avvenuta come da tabella:

INTERAZIONI CON GLI ALUNNI IN DAD	
Video lezioni sincrone	X
Attività asincrone	•
Audio lezioni	X
Classi virtuali	X
Sistema di messaggistica istantanea	X
Altro (specificare)	

Tipologia delle prove di verifica utilizzate

Sono state utilizzate per la verifica formativa :

Esercitazioni	X	Questionari	X
Test strutturati e /o semi strutturati	X	Mappe	•
Discussioni guidate	•	Interrogazione breve	X
Brainstorming			

Esercitazioni	X	Questionari	X
Test strutturati e /o semi strutturati	X	Mappe	•
Discussioni guidate	•	Interrogazione breve	X
Brainstorming	•	Realizzazione di PPT	•
Domande flash	•	Testi scritti di varie tipologie	•
Altro			

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

Prova pratica	•	Analisi del testo	•
Realizzazione di PPT	•	Relazioni scritte	•
Test a scelta multipla	X	Questionari a risposta multipla/risposta aperta	X
Prove grafiche	•	Commenting	•
Quesiti a risposta aperta	X	Risposte a sollecitazione del docente che denotino studio efficace e capacità di rielaborazione critica e personale	•

Componimento scritto o problema	•	Discussione di prove scritte assegnate come compito	•
Verifica orale breve/ lunga	x	Esposizione orale in videoconferenza	X
Prova Autentica	•		•
Altro (specificare)			
Contenuti			

<ul style="list-style-type: none"> - L'hotellerie en France - La restauration commerciale et différée. - Les types de tourisme: balnéaire,vert, sportif, scolaire, de santé, d'affaires, et ludique. -Tourisme et transport. - Les transports et les hébergements touristiques. -Organiser un événement -Hygiène et conservation des aliments. - La communication touristique. - Créer et organiser les forfaits touristiques. - Système de controle et de prévention - Qualité des produits et sécurité. - La communication professionnelle. - La création et la promotion du produit touristique. -Devenir restaurateur - Les rapports avec les fournisseurs. - La vente de prestations et des services. - A la recherche d'un emploi. - Les pyramides alimentaires. - La conservation des aliments. - Les impacts du tourisme. - La France, un territoire d'Europe.

Torre del Greco, 28/05/2020

Docente

Prof.ssa Carmencita De Marinis

Allegato 1

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2019/2020

DISCIPLINA: Laboratorio di Accoglienza Turistica

DOCENTE: _Prof./ssa Francesca Boccia

CLASSE: V SEZ C IND. Ipseoa Articolazione “Accoglienza Turistica”

PROFILO DELLA CLASSE

Dal punto di vista didattico, le condizioni di partenza, tenendo conto della preparazione di base e delle abilità tecnico pratiche erano, all'inizio dell'anno scolastico, alquanto omogenee ma non approfondite: gli alunni però, hanno dimostrato una buona capacità di acquisire i contenuti e tanta volontà nel voler imparare argomenti nuovi, quindi il gruppo classe è risultato omogeneo. I discenti hanno dimostrato buone capacità e notevole interesse per la disciplina.

Durante l'anno, un gruppo di alunni ha dimostrato quasi sempre attiva partecipazione e vivo interesse per le attività proposte, sollecitando in alcune occasioni l'approfondimento e l'ampliamento dei vari argomenti e partecipando al dialogo educativo in maniera propositiva. Per quanto riguarda lo studio autonomo, alcuni alunni hanno spesso dimostrato di sapersi organizzare, eseguendo i compiti in modo completo e minuzioso. L'applicazione alle disciplina è stata costante, sono riusciti a mettere in atto le strategie di studio proposte durante le spiegazioni.

A seguito dell'emergenza sanitaria Covid-19, che ha portato ad una improvvisa interruzione dell'attività scolastica in presenza ad inizio Marzo, si è dovuto pensare ad una ricognizione della progettazione e del processo di apprendimento, al fine di calibrare gli obiettivi formativi sulla base delle nuove esigenze emerse. Si è mirato, quindi, a mantenere le competenze così come stabilito in sede di programmazione iniziale, riadattando invece abilità e conoscenze, e cercando al contempo di garantire allo studente ritmi più funzionali alla mutata erogazione della didattica.

Dopo un primo e periodo di assestamento, superate le iniziali difficoltà dovute alla poca dimestichezza con il mezzo tecnologico a servizio della didattica, quasi tutti gli alunni si sono dimostrati disponibili ad un coinvolgimento attivo e partecipativo nelle attività didattiche proposte.

Poi, considerato che l'approccio allo studente e alla didattica stessa è notevolmente mutato, è stato necessario il superamento di meccanismi di valutazione rigidi preferendo momenti valutativi di vario tipo, nell'ottica di una misurazione complessiva del rendimento, dell'impegno, della partecipazione al dialogo educativo. Nello specifico, sono state oggetto di valutazione: verifiche e prove orali, puntualità nel rispetto delle scadenze; cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati.

Minuziosa è stata la partecipazione, una buona competenza e l'acquisizione di contenuti specifici. Il libro di testo e il materiale didattico interattivo e non preparato dalla docente, sono stati i principali strumenti di cui gli alunni si sono serviti nella Dad.

Dal punto di vista disciplinare la classe ha dimostrato disponibilità al dialogo, buone capacità relazionali e un atteggiamento sempre serio e corretto nei confronti degli interlocutori.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

*Come da programmazione

Competenze	Abilità	Conoscenze
<p>Conoscere le principali procedure operative nella gestione del ciclo cliente.</p> <p>Il linguaggio tecnico.</p> <p>Il ruolo professionale del receptionist</p>	<p>Applicare le tecniche di comunicazione adeguate al ruolo e alla situazione</p> <p>Compilare correttamente la modulistica di settore</p>	<p>Essere in grado di organizzare il proprio lavoro nelle diverse fasi di gestione del cliente</p> <p>Essere in grado di lavorare in team</p> <p>Essere consapevole del proprio ruolo nell'organizzazione aziendale</p>
<p>Tecniche di gestione del cliente individuale e dei gruppi</p> <p>Sistema di gestione del servizio alberghiero</p>	<p>Simulare le procedure connesse alle fasi del cliente, utilizzando gli strumenti digitali</p> <p>Simulare la gestione dei servizi dei servizi al cliente</p>	<p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche</p> <p>Adeguaire la produzione dei servizi di accoglienza e ospitalità alle richieste dei mercati e della clientela.</p> <p>Attuare strategie per ottimizzare la produzione di beni e servizi</p>
<p>Le forme giuridiche adatte alle imprese turistiche-alberghiere</p> <p>La normativa sulla sicurezza negli ambienti di lavoro</p> <p>L'organizzazione dell'impresa individuale e delle catene alberghiere</p> <p>Le certificazioni di qualità</p>	<p>Individuare le caratteristiche gestionali delle forme giuridiche</p> <p>Simulare la costituzione e l'organizzazione di imprese individuali e societarie</p> <p>Applicare la normativa sulla sicurezza nello svolgimento delle mansioni del receptionist</p>	<p>Utilizzare tecniche di lavorazioni e strumenti gestionali nella produzione di servizi enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera</p> <p>Applicare le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere</p>

	Saper lavorare in un sistema di qualità certificato	
<p>Organizzazione e gestione del servizio alberghiero</p> <p>I diritti e gli obblighi del datore di lavoro e del lavoratore</p>	<p>Simulare la costituzione e l'organizzazione di imprese individuali e societarie</p> <p>Saper riconoscere i contratti di lavoro del settore turistico-alberghiero</p>	<p>Sovrintendere ai servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestioni economica e finanziaria</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p>
<p>Organizzazione delle imprese</p> <p>Sistema di gestione delle agenzie di viaggi e turismo</p>	<p>Simulare la costituzione e l'organizzazione di imprese individuali e societarie, operanti nel settore turistico e ricettivo</p> <p>Simulare la gestione dei servizi al cliente e i ruoli in relazione ai livelli di responsabilità operativa</p>	<p>Applicare le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico alberghiere e alle imprese di viaggio e turismo</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p>
<p>Canali di distribuzione del prodotto turistico</p> <p>Tecniche di gestione del cliente: il ruolo del front office di agenzia di viaggio e turismo</p> <p>Organizzazione delle imprese individuali e delle catene alberghiere</p> <p>Fasi operative delle imprese turistico- alberghiere</p> <p>La vendita del prodotto turistico</p> <p>Le fasi operative dell'impresa turistico alberghiera</p>	<p>Simulare le procedure del ciclo cliente, in particolare la vendita, in un'agenzia di viaggi e turismo</p> <p>Simulazione e utilizzo del lessico specifico di settore</p> <p>Progettare piani di marketing ipotizzando casi riferiti a imprese turistiche, utilizzando la fraseologia adeguata ed il lessico corretto</p>	<p>Attuare strategie per la produzione di beni e servizi</p> <p>Utilizzare tecniche di promozione, vendita, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.</p> <p>Procedure e strumenti di comunicazione</p> <p>Attuare strategie per ottimizzare la produzione di beni e servizi, utilizzandola promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico alberghiera</p>

METODOLOGIE DIDATTICHE

Sono state utilizzate le metodologie e gli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo “insegnamento /apprendimento “:

Lezione frontale	x	Esercitazioni individuali
Lavori di gruppo	x	Discussione guidata/ partecipata
Peer Education	x	Lavori di ricerca
Didattica laboratoriale	x	Classe capovolta
Lettura critica, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici)	<input type="checkbox"/>	Learning by doing
Problem solving: soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	x	Storytelling
Videolezioni	<input type="checkbox"/>	Ricerca-azione
Cooperative learning	X	

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo, anche nella sua estensione digitale
Testi scelti
Lim
Piattaforme e/o app educative
Visione film e/o documentari
Materiali prodotti dal docente
Materiali multimediali (lezioni registrate)
Schemi e mappe concettuali
Link e/o video sul web
Altro (specificare)

L'interazione, anche emozionale, è avvenuta come da tabella:

INTERAZIONI CON GLI ALUNNI IN DAD

Audio lezioni	x
Classi virtuali	x
Sistema di messaggistica istantanea	x
Mappe concettuali	x

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la verifica formativa :

Esercitazioni	x	Questionari	
Test strutturati e /o semi strutturati	<input type="checkbox"/>	Mappe	<input type="checkbox"/>
Discussioni guidate	<input type="checkbox"/>	Interrogazione breve	X
Brainstorming	<input type="checkbox"/>	Realizzazione di PPT	<input type="checkbox"/>
Domande flash	x	Testi scritti di varie tipologie	/

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

Prova pratica	x	Analisi del testo	X
Realizzazione di PPT	<input type="checkbox"/>	Relazioni scritte	<input type="checkbox"/>
Test a scelta multipla	x	Questionari a risposta multipla/risposta aperta	
Prove grafiche	<input type="checkbox"/>	Commenting	<input type="checkbox"/>
Quesiti a risposta aperta	x	Risposte a sollecitazione del docente che denotino studio efficace e capacità di rielaborazione critica e personale	X
Componimento scritto o problema	<input type="checkbox"/>	Discussione di prove scritte assegnate come compito	X
Verifica orale breve/ lunga	<input type="checkbox"/>	Esposizione orale in videoconferenza	<input type="checkbox"/>
Prova Autentica			<input type="checkbox"/>

Altro (specificare)	
------------------------	--

Torre del Greco, 28 Maggio 2020

DOCENTE

Prof.ssa Francesca Boccia

Allegato 1

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2019/2020

DISCIPLINA: Lingua Inglese

DOCENTE: Prof./ssa Sorrentino Carmela

CLASSE: V SEZ. C IND. – Articolazione “Accoglienza turistica”

PROFILO DELLA CLASSE

La classe V C indirizzo accoglienza turistica è formata da 8 alunni, 6 femmine e 2 maschi, di cui 2 alunne BES che seguono una programmazione con obiettivi minimi.

Gli studenti, incontrati per la prima volta dalla docente quest’anno scolastico, hanno mostrato un livello cognitivo medio-basso nelle competenze linguistiche di base, fatta eccezione per qualche alunno in possesso di una discreta preparazione. Nonostante ciò, tutti i discenti si sono mostrati subito collaborativi, interessati ad instaurare un buon rapporto con l’insegnante e disposti a seguire il percorso

didattico tracciato. Malgrado le difficoltà iniziali, gli alunni sono stati continuamente stimolati, incitati alla partecipazione, incoraggiati nelle difficoltà, affinché tutti, secondo le loro capacità individuali potessero conseguire delle abilità nella comunicazione scritta e orale della lingua inglese.

Il programma svolto in lingua inglese ha inteso potenziare e affinare le abilità linguistiche-comunicative degli allievi, soprattutto nell'acquisizione di un linguaggio settoriale quello dei servizi di accoglienza turistica, e maturare la consapevolezza della propria identità culturale, trovando somiglianze e differenze sostanziali con la civiltà e la lingua italiana. Purtroppo a causa dell'emergenza sanitaria e la chiusura della scuola non è stato possibile svolgere tutti gli argomenti stabiliti nella programmazione iniziale.

L'attività didattica, sia quella in presenza che quella a distanza con l'ausilio della piattaforma G-Suite con classroom e tramite Hangout Meet per le video conferenze, si è fondata su una costante e fitta iterazione tra la docente ed il gruppo classe; è stata caratterizzata dalla partecipazione degli alunni al dialogo educativo, da un continuo confronto e discussione i cui protagonisti sono stati i ragazzi, chiamati ad esprimere le proprie opinioni in merito agli argomenti studiati in lingua straniera, al fine di promuovere non solo la capacità di argomentare una propria idea ma di confrontarsi con gli altri compagni. In tale percorso didattico, tutti gli alunni – anche quelli con maggiori difficoltà – hanno mostrato un interesse vivo e costante ed una partecipazione attiva e propositiva, favorendo un clima di lavoro stimolante ed arricchente per tutti.

Gli obiettivi che ho inteso raggiungere sono stati l'apprendimento delle strutture comunicative e del funzionamento della lingua inglese nel settore di indirizzo di studi, in modo da fornire agli alunni gli strumenti per utilizzarla soprattutto in situazione. Lo strumento didattico basilare è stato il libro di testo che ha permesso agli alunni di avere un riferimento fisso nella trattazione degli argomenti affrontati, fornendo loro l'input per arrivare a conclusioni personali, a rielaborazioni autonome dei contenuti anche con l'utilizzo di mappe concettuali, griglie, nonché a confronti seri e costruttivi con le altre discipline.

La valutazione è stata fatta in base a verifiche sia scritte che orali in numero soddisfacente, al fine di accertare il livello di conoscenze e competenze acquisite da ciascun allievo.

Le competenze in L2 sono generalmente corrette e appropriate. Gli allievi utilizzano un registro linguistico semplice ma corretto e strutturano il discorso con un registro appropriato, solo per alcuni l'utilizzo di alcune abilità, specie quella linguistico comunicativa risulta modesta e faticosa. In conclusione, gli obiettivi disciplinari contenuti nella programmazione iniziale, ossia l'ampliamento e il consolidamento delle competenze comunicative sono stati nel complesso raggiunti.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

*Come da programmazione

Competenze	Abilità	Conoscenze
<p>Acquisire un vocabolario relativo al turismo. Riconoscere le fasi storiche e le cause dello sviluppo del turismo. Identificare le cause del turismo di massa e globale.</p> <p>Discutere di turismo sostenibile, ecoturismo facendo le differenze con il turismo di massa. Interagire in modo adeguato al contesto.</p>	<p>Esprimere e argomentare le proprie opinioni utilizzando le strutture linguistiche e comunicative adeguate al contesto.</p> <p>Esporre in modo appropriato le differenze tra i concetti di Tourism e Travel</p> <p>Utilizzare il lessico specifico relativo alle trasformazioni del turismo nel tempo.</p> <p>Relazionare sui vantaggi e svantaggi del turismo incontrollato.</p> <p>Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico-professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al proprio settore di indirizzo.</p>	<p>Conoscere le principali funzioni comunicative, strutture morfosintattiche e grammaticali della lingua adeguate al contesto comunicativo del settore di indirizzo.</p> <p>Conoscere il lessico relativo ai vari tipi di turismo e tipologie di turisti.</p> <p>Conoscere le cause dell'evoluzione del turismo a industria globale e i relativi effetti negativi sull'ambiente e comunità locali.</p> <p>Conoscere le tecniche d'uso dei dizionari anche multimediali e in rete.</p>
<p>Esporre le caratteristiche e le funzioni della catena del turismo e del prodotto turistico. Identificare i ruoli e i compiti delle principali figure di settore: tour operator e agente di viaggio. Padroneggiare il lessico specifico.</p>	<p>Illustrare i tipi di prodotto turistico e le loro componenti.</p> <p>Relazionare sui compiti e le responsabilità professionali del Tour Operator e del Travel Agent. Utilizzare il lessico specifico del settore professionale.</p>	<p>Conoscere le tecniche di promozione, assistenza e intermediazione delle aziende turistiche.</p> <p>Conoscere le strategie per la comprensione globale di informazioni specifiche di testi e messaggi operativi di settore.</p> <p>Conoscere il lessico relativo alle aziende turistiche.</p>
<p>Relazionare sui benefici del Marketing e della Pubblicità. Dare informazioni sul materiale promozionale utilizzato per</p>	<p>Utilizzare il lessico specifico della pubblicità in modo efficace alla promozione del prodotto turistico.</p>	<p>Conoscere le strategie di marketing e di promozione dei prodotti del settore specifico.</p>

valorizzare e promuovere le risorse turistiche del territorio.	Utilizzare strategie di vendita finalizzate a valorizzare le risorse turistiche del territorio in cui si opera.	Conoscere la terminologia specifica del linguaggio pubblicitario.
Classificare e descrivere le diverse tipologie di sistemazione alberghiera e di altre aziende di accoglienza. Esporre le caratteristiche di un hotel in termini di strutture, servizi e rating. Distinguere i compiti delle figure professionali e i reparti di un hotel. Saper integrare le competenze professionali con quelle linguistiche per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi in ogni fase del Guest's Stay.	Identificare la tipologia di un'azienda ricettiva in base alla grandezza, alla location, al servizio, alla categoria. Fornire una completa descrizione delle caratteristiche di un hotel. Utilizzare il lessico specifico relativo alle varie aziende ricettive. Utilizzare il lessico specifico relativo alle procedure di Check in e Check out.	Conoscere gli elementi identificativi della classificazione alberghiera. Conoscere le strategie per la comprensione globale di informazioni specifiche di testi e messaggi operativi di settore. Conoscere l'organigramma di una struttura alberghiera. Conoscere il lessico funzionale all'interazione orientata a fornire informazioni anche per promuovere l'azienda.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Sono state utilizzate le metodologie e gli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo "insegnamento /apprendimento ":

Lezione frontale	X	Esercitazioni individuali	<input type="checkbox"/>
Lavori di gruppo	X	sione guidata/ partecipata	X
Peer Education	X	Lavori di ricerca	X

Didattica laboratoriale	<input type="checkbox"/>	Classe capovolta	<input type="checkbox"/>
Lettura critica, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici)	<input type="checkbox"/>	Learning by doing	X
Problem solving: soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	X	Storytelling	<input type="checkbox"/>
Videolezioni	<input type="checkbox"/>	Ricerca-azione	<input type="checkbox"/>
Cooperative learning	X	Project Based Learning	<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)			

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	
Libro di testo, anche nella sua estensione digitale	X
Testi scelti	<input type="checkbox"/>
Lim	X
Piattaforme e/o app educative	X
Visione film e/o documentari	<input type="checkbox"/>
Materiali prodotti dal docente	X
Materiali multimediali (lezioni registrate)	<input type="checkbox"/>
Schemi e mappe concettuali	X
Link e/o video sul web	<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)	

L'interazione, anche emozionale, è avvenuta come da tabella:

INTERAZIONI CON GLI ALUNNI IN DAD
--

Video lezioni sincrone	X
Attività asincrone	X
Audio lezioni	X
Classi virtuali	X
Sistema di messaggistica istantanea	X
Altro (specificare)	

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la verifica formativa :

Esercitazioni	X	Questionari	X
Test strutturati e /o semi strutturati	X	Mappe	X
Discussioni guidate	X	Interrogazione breve	X
Brainstorming	x	Realizzazione di PPT	<input type="checkbox"/>
Domande flash	<input type="checkbox"/>	Testi scritti di varie tipologie	<input type="checkbox"/>

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

Prova pratica	<input type="checkbox"/>	Analisi del testo	<input type="checkbox"/>
Realizzazione di PPT	X	Relazioni scritte	<input type="checkbox"/>

Test a scelta multipla	<input type="checkbox"/>	Questionari a risposta multipla/risposta aperta	X
Prove grafiche	<input type="checkbox"/>	Commenting	X
Quesiti a risposta aperta	X	Risposte a sollecitazione del docente che denotino studio efficace e capacità di rielaborazione critica e personale	X
Componimento scritto o problema	<input type="checkbox"/>	Discussione di prove scritte assegnate come compito	X
Verifica orale breve/ lunga	X	Esposizione orale in videoconferenza	X
Prova Autentica	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)			

Contenuti

Modulo 1: The Travel & Tourism Industry:

What is Tourism?; Types of Tourism; Visitors vs Tourists.

Touring the Past; Key moments in the history of Tourism.

Thomas Cook the founder of Mass Tourism;

Mass Tourism in the 20th century & Global Tourism.

Environmental, Social,& Cultural Impacts of Tourism.

Sustainable Tourism World.

Tourism Socio-Cultural Implications.

Sustainable Tourism vs Eco-Tourism.

How to be Sustainable.

Modulo 2: The Tourism Chain:

The tourism industry organization; the T&T industry components;

E-channel distribution in the tourism & hospitality industry.

The T&T Intermediaries: Tour Operator-Travel Agent.

Modulo 3: Marketing & Promotion:

The marketing mix; Product Life Cycle;

Tourism Promotion; The Language of Advertising.

The tourism Product: Natural & Man –Made Tourism Attractions.

Modulo 4: The Tourism Organization:

Types of Accommodation; Hotels, B&B Breakfast, Self-Catering Accommodation;

Hotel Facilities, Services, Amenities;

The Guest's Stay; From Check In to Check Out

The Room Division Department; Front Office Department;

The Hotel Guest Cycle Sequence.

Torre del Greco, 28 Maggio 2020

DOCENTE

Prof.ssa Carmela Sorrentino

Allegato 1**Relazione Finale Disciplinare****ESAME DI STATO****A.S. 2019/2020**

DISCIPLINA: __Scienza e cultura dell'alimentazione

DOCENTE: _Prof./ssa_Marina Fiore

CLASSE: V SEZ. C IND. Ipseoa – Articolazione “Servizi sala e vendita”

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è costituita da quattordici allievi di cui due diversamente abili. Quasi tutti provengono da ambienti socio-culturali modesti e vivono i disagi del contesto in cui vivono e quelli tipici dell'età. L'interesse per lo studio è stato, durante tutto l'anno, globalmente modesto. Solo alcuni allievi sono stati costantemente impegnati del dialogo educativo sia nelle attività in presenza sia in quelle a distanza. Indubbiamente la DAD ha comportato delle difficoltà oggettive considerando che molti allievi sono privi anche dei mezzi strumentali necessari allo svolgimento della stessa.

E' comunque da sottolineare che nell'ultimo periodo si è riscontrato un crescente interesse ed impegno da parte degli allievi che si sono attivati, partecipando a tutte le attività sincrone e asincrone, conseguendo risultati accettabili pur nei limiti delle loro capacità individuali. Alla luce delle difficoltà suindicate, il programma è stato in parte ridimensionato.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

*Come da programmazione

Competenze	Abilità	Conoscenze
•Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	• Applicare tecniche di conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari	•.Tecniche di conservazione degli alimenti

<ul style="list-style-type: none"> •Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. 		
<ul style="list-style-type: none"> •Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. •Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. <p>Secondo quadrimestre</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti. •Redigere un piano di HACCP. •Individuare i pericoli di contaminazione nelle procedure enogastronomiche. •Individuare i comportamenti corretti per evitare la contaminazione degli alimenti. 	<ul style="list-style-type: none"> •Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni. •Tutela della salute del consumatore e sicurezza alimentare. •Certificazioni di qualità e Sistema HACCP. •Contaminazioni chimiche e fisiche degli alimenti.
<p>Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela 	<ul style="list-style-type: none"> • Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. •Tipologie dietetiche. •Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione. <p>.</p>
<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari. •Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento 	<p>I "nuovi alimenti".</p> <ul style="list-style-type: none"> •Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari

METODOLOGIE DIDATTICHE

Sono state utilizzate le metodologie e gli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo “insegnamento /apprendimento “:

Lezione frontale	X	Esercitazioni individuali	<input type="checkbox"/>
Lavori di gruppo	X	Discussione guidata/ partecipata	X
Peer Education	<input type="checkbox"/>	Lavori di ricerca	X
Didattica laboratoriale	<input type="checkbox"/>	Classe capovolta	<input type="checkbox"/>
Lettura critica, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici)	<input type="checkbox"/>	Learning by doing	<input type="checkbox"/>
Problem solving: soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	<input type="checkbox"/>	Storytelling	<input type="checkbox"/>
Videolezioni	X	Ricerca-azione	<input type="checkbox"/>
Cooperative learning	<input type="checkbox"/>	Project Based Learning	<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)			

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo, anche nella sua estensione digitale	X
Testi scelti	<input type="checkbox"/>
Lim	<input type="checkbox"/>
Piattaforme e/o app educative	<input type="checkbox"/>
Visione film e/o documentari	<input type="checkbox"/>
Materiali prodotti dal docente	X
Materiali multimediali(lezioni registrate)	X
Schemi e mappe concettuali	X
Link e/o video sul web	<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)	

L'interazione, anche emozionale, è avvenuta come da tabella:

INTERAZIONI CON GLI ALUNNI IN DAD	
Video lezioni sincrone	X
Attività asincrone	X
Audio lezioni	X
Classi virtuali	<input type="checkbox"/>
Sistema di messaggistica istantanea	X
Altro (specificare)	

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE
--

Sono state utilizzate per la verifica formativa :

Esercitazioni	<input type="checkbox"/>	Questionari	X
Test strutturati e /o semi strutturati	X	Mappe	<input type="checkbox"/>
Discussioni guidate	X	Interrogazione breve	X
Brainstorming	<input type="checkbox"/>	Realizzazione di PPT	<input type="checkbox"/>
Domande flash	X	Testi scritti di varie tipologie	X
Altro (specificare):			

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

Prova pratica	<input type="checkbox"/>	Analisi del testo	<input type="checkbox"/>
Realizzazione di PPT	<input type="checkbox"/>	Relazioni scritte	<input type="checkbox"/>
Test a scelta multipla	X	Questionari a risposta multipla/risposta aperta	X
Prove grafiche	<input type="checkbox"/>	Commenting	<input type="checkbox"/>

Quesiti a risposta aperta	X	Risposte a sollecitazione del docente che denotino studio efficace e capacità di rielaborazione critica e personale	X
Componimento scritto o problema	<input type="checkbox"/>	Discussione di prove scritte assegnate come compito	X
Verifica orale breve/ lunga	X	Esposizione orale in videoconferenza	X
Prova Autentica	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)	_____		

Contenuti

Le più comuni tecniche di conservazione degli alimenti mediante uso del freddo: refrigerazione, congelazione, surgelazione, hydro-cooling e vacuum-cooling. La catena del freddo.

Le più comuni tecniche di conservazione degli alimenti mediante uso del calore: pastorizzazione, sterilizzazione, essiccamento. La liofilizzazione. Il sottovuoto e le modificazioni dell'atmosfera (MAP e CAP). Metodi chimici naturali di conservazione (olio, zucchero, aceto).

Metodi biologici: le fermentazioni

Le malattie trasmesse con gli alimenti; le contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche.

I prioni e le malattie prioniche (l'encefalopatia spongiforme bovina).

I virus. L'epatite A. I batteri: classificazione. La crescita batterica. Le tossine batteriche..le principali malattie da contaminazione batterica. La salmonellosi, le intossicazioni da stafilococco, il botulismo, le tossinfezioni da bacillus cereus, il tifo e il paratifo. Le intossicazioni da muffe.

La sicurezza alimentare e il sistema HACCP

La qualità degli alimenti. Concetti di tracciabilità e rintracciabilità.

L'alimentazione equilibrata. M.B. LAF. Bilancio energetico giornaliero. Valutazione dello stato nutrizionale: massa magra e massa grassa, l'IMC. I LARN. I nuovi LARN

La dieta in diverse condizioni fisiologiche: nell'infanzia, nell'adolescenza, nell'adulto, nell'anziano.

La dieta mediterranea. Alcune tipologie dietetiche: La dieta vegetariana e vegana, lo slow-food e il fast-food.

Le malnutrizioni: Obesità, aterosclerosi, ipertensione, diabete. Indicazioni dietetiche. Alimentazione e cancro

Disturbi del comportamento alimentare: Anoressia. Bulimia. L'alcol etilico e l'alcolemia
Allergie e intolleranze alimentari.

Torre del Greco, 28 Maggio 2020

DOCENTE

Prof.ssa Marina Fiore

Allegato 1

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2019/2020

DISCIPLINA: SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: Prof.ssa ROSARIA SERINO

CLASSE: V SEZ. C INDIRIZZO IPSEOA ARTICOLAZIONE "ACCOGLIENZA TURISTICA"

PROFILO DELLA CLASSE

La classe, o meglio il gruppo classe appartenente all'articolazione accoglienza turistica, è composta da 8 alunni di cui due maschi e sei donne che, ad eccezione di una, hanno sempre partecipato alle lezioni e registrato pochissime assenze.

Il gruppo classe è sempre stato educato, attento, curioso e interessato agli argomenti trattati sia durante le attività didattiche svolte in aula sia per quelle a distanza.

Durante le lezioni svolte in compresenza con la docente di accoglienza turistica (lezioni in aula a scuola) è stato raggiunto un buon risultato ed un'ottima collaborazione tra docenti e alunni.

Tutti gli alunni hanno raggiunto un livello soddisfacente e qualche alunna in particolare anche risultati ottimi.

Per quanto riguarda il programma didattico va sottolineato che è stato svolto nella sua interezza, nonostante le difficoltà- nel secondo quadrimestre- legate alle attività didattiche a distanza.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Unità:turismo, territorio e alimentazione	Competenze	Abilità	Conoscenze
1.Turismo, territorio e alimentazione. Sicurezza alimentare e filiera produttiva: pericoli e rischio alimentare. Contaminazione fisica, chimica e biologica. Indicatori di contaminazione. Alimentazione e territorio	Conosce il collegamento tra territorio e turismo Individua nella realtà quotidiana le cause che favoriscono lo sviluppo dei microrganismi negli alimenti, che sono causa di alterazioni e\o causa di malattie. Individua i comportamenti igienici corretti per evitare la contaminazione microbica.	Individua le possibili cause di alterazione degli alimenti	Conosce le contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche. Conosce i principali microrganismi causa di patologie alimentari
Unità: turismo nei paesi europei	Competenze	Abilità	Conoscenze

<p>Generalità. Penisola Iberica, Francia, Gran Bretagna, Germania, Scandinavia, Grecia,ecc.</p>	<p>riconoscere gli alimenti più importanti delle culture alimentari in Europa</p>	<p>individuare i principali alimenti e piatti in funzione delle diverse culture</p> <p>Individuare i punti di forza e di debolezza per la valorizzazione del turismo in un certo ambito territoriale.</p>	<p>Risorse enogastronomiche dei paesi analizzati</p>
<p>Unità: turismo nei paesi extraeuropei</p>	<p>Competenze</p>	<p>Abilità</p>	<p>Conoscenze</p>
<p>3.1 Regione asiatica: Cina, Giappone, Turchia, Paesi del Medio Oriente</p> <p>3.2 Regione africana: Algeria, Tunisia, Marocco</p> <p>3.3 Generalità. Regione americana: USA, Brasile, Argentina</p>	<p>riconoscere gli alimenti più importanti delle culture alimentari nel mondo</p>	<p>individuare i principali alimenti e piatti in funzione delle diverse culture</p> <p>Individuare i punti di forza e di debolezza per la valorizzazione del turismo in un certo ambito territoriale.</p>	<p>Risorse enogastronomiche dei paesi studiati</p>
<p>Unità (con Lab.acc.tur.): sicurezza sul lavoro</p>	<p>Competenze</p>	<p>Abilità</p>	<p>Conoscenze</p>
<p>4.1 Testo unico sulla salute e sicurezza: valutazione dei rischi; D.P.I., segnaletica, procedure di</p>	<p>Conoscere le modalità di effettuazione di un piano d'evacuazione - conoscere i principi</p>	<p>Sapere i principi fondamentali del testo unico della sicurezza e i principi dell'haccp</p>	<p>rischio e servizio di prevenzione e protezione. segnaletica di sicurezza formazione dei</p>

<p>evacuazione, formazione.</p> <p>4.2</p> <p>Sicurezza per l'addetto al front office: disturbi muscolo-scheletrici, uso di apparecchiature professionali, indicazioni per la prevenzione, SLC</p> <p>4.3 Sistema HACCP.: piano di autocontrollo, punti fondamentali del sistema HACCP.</p>	<p>fondamentali del sistema haccp</p>		<p>lavoratori-malattie professionali iv. principali fonti di contaminazione alimentare</p>
<p>Unità: linee guida</p>	<p>Competenze</p>	<p>Abilità</p>	<p>Conoscenze</p>
<p>5.1 Generalità: fabbisogno energetico, metabolismo basale, IMC.</p> <p>5.2 LARN e dieta equilibrata: fabbisogni nutrizionali, formulazione di una dieta equilibrata.</p> <p>5.3 dieta mediterranea, vegana, vegetariana ecc</p>	<p>conoscere i bisogni energetici e le misurazione di massa corporea c. conoscere i bisogni nutrizionali in varie condizioni</p>	<p>e' in grado di individuare ed elaborare una dieta equilibrata</p>	<p>concetto di metabolismo di base e di lavoro.</p> <p>il dispendio energetico e il fabbisogno energetico.</p> <p>calcolo del peso teorico secondo l'imc</p> <p>i larn e la dieta equilibrata</p> <p>le linee guida per una sana alimentazione</p>

			le piramidi alimentari
Unità	Competenze	Abilità	Conoscenze
6.1Cibo e religioni: cristiana, ebraica, islamica.	conoscere le principali prescrizioni delle diete monoteiste	saper riconoscere le differenti culture alimentari	il cibo nelle religioni cristiane, ebraiche e islam.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Sono state utilizzate le metodologie e gli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo “insegnamento /apprendimento “:

Lezione frontale	X	Esercitazioni individuali	X
Lavori di gruppo	X	Discussione guidata/ partecipata	X
Peer Education	<input type="checkbox"/>	Lavori di ricerca	X
Didattica laboratoriale	X	Classe capovolta	X
Lettura critica, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici)	<input type="checkbox"/>	Learning by doing	<input type="checkbox"/>
Problem solving: soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	X	Storytelling	<input type="checkbox"/>
Videolezioni	X	Ricerca-azione	<input type="checkbox"/>
Cooperative learning	X	Project Based Learning	<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)			

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	
Libro di testo, anche nella sua estensione digitale	X
Testi scelti	<input type="checkbox"/>
Lim	X
Piattaforme e/o app educative	<input type="checkbox"/>
Visione film e/o documentari	X
Materiali prodotti dal docente	X
Materiali multimediali(lezioni registrate)	<input type="checkbox"/>
Schemi e mappe concettuali	X
Link e/o video sul web	X
Altro (specificare)	

L'interazione, anche emozionale, è avvenuta come da tabella:

INTERAZIONI CON GLI ALUNNI IN DAD	
Video lezioni sincrone	X
Attività asincrone	X
Audio lezioni	X
Classi virtuali	X
Sistema di messaggistica istantanea	X
Altro (specificare)	

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE
--

Sono state utilizzate per la verifica formativa :

Esercitazioni	X	Questionari	<input type="checkbox"/>
Test strutturati e /o semi strutturati	<input type="checkbox"/>	Mappe	X

Discussioni guidate	X	Interrogazione breve	X
Brainstorming	X	Realizzazione di PPT	X
Domande flash	X	Testi scritti di varie tipologie	<input type="checkbox"/>
Altro _____ —			

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

Prova pratica	<input type="checkbox"/>	Analisi del testo	<input type="checkbox"/>
Realizzazione di PPT	X	Relazioni scritte	<input type="checkbox"/>
Test a scelta multipla	<input type="checkbox"/>	Questionari a risposta multipla/risposta aperta	<input type="checkbox"/>
Prove grafiche	<input type="checkbox"/>	Commenting	<input type="checkbox"/>
Quesiti a risposta aperta	<input type="checkbox"/>	Risposte a sollecitazione del docente che denotino studio efficace e capacità di rielaborazione critica e personale	X
Componimento scritto o problema	<input type="checkbox"/>	Discussione di prove scritte assegnate come compito	<input type="checkbox"/>
Verifica orale breve/ lunga	X	Esposizione orale in videoconferenza	X
Prova Autentica	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)	_____		

Contenuti

TURISMO, TERRITORIO E ALIMENTAZIONE.
SICUREZZA ALIMENTARE E FILIERA PRODUTTIVA: PERICOLI E RISCHIO ALIMENTARE. CONTAMINAZIONE FISICA, CHIMICA E BIOLOGICA. INDICATORI DI CONTAMINAZIONE. ALIMENTAZIONE E TERRITORIO
TURISMO E RISORSE GASTRONOMICHE DEGLI STATI EUROPEI
TURISMO E RISORSE GASTRONOMICHE DEGLI STATI EXTRA- EUROPEI
ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E LARN
RELIGIONI E CULTURE ALIMENTARI

Torre del Greco, 23 Maggio 2020

DOCENTE

Prof.ssa Rosaria Serino

Allegato 1

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2019/2020

DISCIPLINA: Tecniche di Comunicazione

DOCENTE: Prof./ssa Antonella Perillo

CLASSE: V SEZ. C IND. Articolazione "Accoglienza turistica"

PROFILO DELLA CLASSE

La classe si presenta eterogenea per interesse e studio. Alcuni allievi hanno, infatti, confermato uno studio costante durante l'intero anno scolastico, compreso quello della didattica a distanza, nel quale hanno continuato a mostrare interesse per la disciplina, approfondendo la stessa con studi e verifiche. Altri, invece, si sono limitati ad uno studio superficiale della disciplina, permettendo loro, comunque, di conoscere gli aspetti principali della materia. Tuttavia, nel complesso, la classe è stata presente e costante nella didattica in presenza ed a distanza raggiungendo obiettivi in linea con quelli prefissati.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

*Come da programmazione

Competenze	Abilità	Conoscenze
Comprendere il comportamento del consumatore.	Saper comunicare con il cliente nelle diverse situazioni: reception, telefono, ecc.	Conoscere le motivazioni che inducono all'acquisto.
Conoscere le diverse tecniche della comunicazione verbale e non verbale.	Saper gestire una conversazione telefonica.	Conoscere i comportamenti dei clienti.
Conoscere le diverse forme di pubblicità	Saper comunicare in maniera efficace i prodotti turistici.	Conoscere l'evoluzione delle diverse forme della pubblicità.
Comunicare i prodotti turistici dalla mission all'immagine. Costruire una strategia d'impresa turistica: idea di business, analisi dell'ambiente macro e micro; marketing strategico e marketing operativo.	Saper comunicare in modo efficace i diversi prodotti dell'ambito turistico: prodotto destinazione territoriale, pacchetto turistico e ricettività turistica. Saper costruire strategie di comunicazione d'impresa turistica efficaci.	Conoscere le diverse forme di turismo. Conoscere le diverse strategie di marketing d'impresa.
Padroneggiare gli strumenti dell'autostima e dell'autoefficacia. Produrre comportamenti assertivi.	Essere capaci di relazionarsi con gli altri con atteggiamenti assertivi.	Conoscere le diverse tecniche della comunicazione assertiva.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Sono state utilizzate le metodologie e gli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo “insegnamento /apprendimento”:

Lezione frontale	X	Esercitazioni individuali	<input type="checkbox"/>
Lavori di gruppo	X	Discussione guidata/ partecipata	X
Peer Education	X	Lavori di ricerca	<input type="checkbox"/>
Didattica laboratoriale	<input type="checkbox"/>	Classe capovolta	X
Lettura critica, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici)	<input type="checkbox"/>	Learning by doing	<input type="checkbox"/>
Problem solving: soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	X	Storytelling	<input type="checkbox"/>
Videolezioni	X	Ricerca-azione	X
Cooperative learning	<input type="checkbox"/>	Project Based Learning	<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)			

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	
Libro di testo, anche nella sua estensione digitale	X
Testi scelti	X
Lim	X
Piattaforme e/o app educative	<input type="checkbox"/>
Visione film e/o documentari	<input type="checkbox"/>
Materiali prodotti dal docente	X
Materiali multimediali (lezioni registrate)	<input type="checkbox"/>
Schemi e mappe concettuali	X
Link e/o video sul web	X
Altro (specificare)	

L'interazione, anche emozionale, è avvenuta come da tabella:

INTERAZIONI CON GLI ALUNNI IN DAD	
Video lezioni sincrone	X
Attività asincrone	X
Audio lezioni	X
Classi virtuali	X
Sistema di messaggistica istantanea	X
Altro (specificare)	

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE
--

Sono state utilizzate per la verifica formativa :

Esercitazioni	<input type="checkbox"/>	Questionari	X
Test strutturati e /o semi strutturati	X	Mappe	<input type="checkbox"/>
Discussioni guidate	X	Interrogazione breve	X
Brainstorming	<input type="checkbox"/>	Realizzazione di PPT	<input type="checkbox"/>
Domande flash	X	Testi scritti di varie tipologie	X
Altro (specificare):			

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

Prova pratica	<input type="checkbox"/>	Analisi del testo	<input type="checkbox"/>
Realizzazione di PPT	<input type="checkbox"/>	Relazioni scritte	X

Test a scelta multipla	X	Questionari a risposta multipla/risposta aperta	X
Prove grafiche	<input type="checkbox"/>	Commenting	<input type="checkbox"/>
Quesiti a risposta aperta	X	Risposte a sollecitazione del docente che denotino studio efficace e capacità di rielaborazione critica e personale	X
Componimento scritto o problema	<input type="checkbox"/>	Discussione di prove scritte assegnate come compito	<input type="checkbox"/>
Verifica orale breve/ lunga	X	Esposizione orale in videoconferenza	X
Prova Autentica	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)			

Contenuti

Unità 2

I consumatori
 L'evoluzione del modo di consumare
 I comportamenti dei clienti
 La pubblicità
 Le forme della pubblicità

Unità 3

Comunicare i prodotti turistici
 L'immaterialità dell'immagine
 La comunicazione integrata d'impresa
 Il prodotto destinazione
 Il marketing territoriale
 Il prodotto ricettività

Gli alberghi

La classificazione degli alberghi

La comunicazione al pubblico

Il prodotto pacchetto turistico

Il marketing del pacchetto turistico

La comunicazione del pacchetto turistico

Unità 4

Le relazioni con se stessi e gli altri

Atteggiamenti specifici che determinano la relazione

Il comportamento assertivo

Il locus of control

L'autoefficacia

Le tecniche della comunicazione assertiva

Torre del Greco, 28 Maggio 2020

DOCENTE

Prof.ssa Antonella Perillo

Allegato 1

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2019/2020

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE: _Prof./ssa GIANNINI LUCIA

CLASSE: V SEZ C IND. IPSEOA

PROFILO DELLA CLASSE

La classe, composta da 22 alunni di cui 14 femmine e 8 maschi. Nel gruppo classe (articolazione sala) sono presenti alunni BES certificati ai sensi della legge. 104/92 art.3 comma 3 con programmazione differenziata (O.M 90/2001 art.15 comma 6); un alunno BES ai sensi della legge 104/92 con programmazione per obiettivi minimi (O.M 90/2001 art. 15 comma 3); e un alunno DSA ai sensi della legge 170 del 2010.. Nel complesso si presenta eterogenea nelle conoscenze e competenze: il livello di preparazione è medio alto. La classe ha saputo, nel corso dell'anno, maturare atteggiamenti positivi nei confronti ai contenuti proposti mostrando un vivo interesse per la materia ed un atteggiamento decisamente positivo nei confronti del dialogo educativo sia in classe che in modalità DAD anche se non sempre l'attenzione e la partecipazione alle lezioni/videolezioni, per alcuni alunni siano state costanti, per le assenze registrate.

La maggior parte di essi hanno lavorato con ottime motivazioni, altri, invece, si sono rivelate meno convinti e quindi hanno avuto bisogno di maggiore attenzione da parte del docente per essere più stimolati nel lavoro. Per quanto riguarda il comportamento il gruppo ha mostrato correttezza, senso di responsabilità, un certo spirito di collaborazione e rispetto delle regole.

La classe ha ottenuto significativi progressi rispetto ai livelli di partenza, favoriti anche da un clima di serena collaborazione instauratesi nel gruppo. Le capacità motorie, rilevate nella prima parte dell'anno scolastico fino alla sospensione dell'attività didattica in presenza risultano di buon livello, per la maggior parte di essi grazie anche a una preparazione di base che ha consentito loro di raggiungere risultati positivi nelle varie prove in cui si sono cimentate. Nel corso della seconda parte dell'anno scolastico non sono mancate difficoltà di ordine tecnico-organizzativo dovute all'emergenza COVID-19 con la sospensione didattica (Nota MIUR N.388 del 17/03/2020), per cui

si è dovuto rimodulare la programmazione didattica alla DAD adattando contenuti, metodologia, materiali e strumenti utilizzati. L'azione didattica è stata tale a stimolare il gruppo classe alla responsabilità, favorire il confronto e la condivisione tra docenti e alunni, garantire la prosecuzione del percorso di apprendimento in modalità telematica. La risposta della classe è stata per lo più positiva anche a livello teorico in merito trattati argomenti a discapito delle lezioni pratiche.

La valutazione ha tenuto conto: dell'interesse mostrato nei confronti della materia, della disponibilità a lavorare con impegno non solo durante le lezioni in presenza anche in modalità a distanza, dell'incremento anche minimo delle proprie capacità motorie, dell'acquisizione d'abilità specifiche, delle conoscenze e competenze riguardanti per le attività proposte.

Complessivamente la classe ha raggiunto gli obiettivi prefissati, con riferimento al grado di possesso qualitativo e quantitativo della competenza che si attesta su livelli medio alto con sfioramento di alcuni alunni a livello alto.

Competenze	Abilità	Conoscenze
<p>Riconoscere gli elementi fisiologici, psicologici e motori comuni alle diverse discipline sportive.</p> <p>Acquisire nozioni del sistema cardio-respiratorio legate all'allenamento</p>	<p>Gestire in modo autonomo la fase di avviamento motorio (riscaldamento) in funzione dell'attività che verrà svolta.</p> <p>Trasferire tecniche di allenamento adattandole alle esigenze cardiache e respiratorie.</p>	<p>Conoscere le potenzialità del proprio corpo, le posture corrette e le funzioni fisiologiche del sistema cardio- respiratorio. Conoscere la teoria e metodologia dell'allenamento sportivo.</p>
<p>Muoversi in modo adeguato alle varie situazioni motorie per migliorare l'efficacia della propria azione motoria.</p> <p>Riconoscere limiti, potenzialità e possibili evoluzioni del proprio vissuto scolastico.</p> <p>Rielaborare il linguaggio espressivo adattandolo a contesti differenti.</p>	<p>Elaborare risposte adeguate in situazioni complesse e/o non conosciute.</p> <p>Cogliere gli elementi che rendono efficace una risposta motoria.</p> <p>Organizzare percorsi motori e sportivi, autovalutarsi e elaborare i risultati.</p>	<p>Conoscenze adeguate come risposte in situazioni complesse e/o non conosciute.</p> <p>Conoscenza di percorsi motori e sportivi, autovalutarsi e elaborare i risultati.</p> <p>Conoscere spazi operativi, strumenti, nomenclatura ed utilizzo degli attrezzi.</p>
<p>Utilizzare strategie di gioco adeguate e dare il proprio</p>	<p>Trasferire e ricostruire tecniche, strategie, regole delle diverse attività sportive e di gioco, adattandole alle capacità, esigenze,</p>	<p>Stabilire corretti rapporti interpersonali e rispettare il codice del fair play. Conoscenza dei fondamentali, della tecnica e dei</p>

<p>contributo nelle attività di gruppo/squadra.</p> <p>Acquisire le norme di regolamento sportivo di alcuni sport individuali e di squadra.</p> <p>Conoscere le sanzioni disciplinari nell'ambito sportivo.</p>	<p>spazi e tempi di cui si dispone.</p> <p>Cooperare in gruppo/squadra utilizzando e valorizzando le propensioni e le attitudini individuali.</p>	<p>regolamenti di alcuni sport individuali e di squadra affrontati.</p>
<p>Acquisire la consapevolezza delle sostanze dopanti e degli effetti che producono sull'organismo.</p> <p>Acquisire le norme di comportamento per la prevenzione di infortuni, del primo soccorso ed i principi alimentari per un corretto stile di vita.</p>	<p>Riconoscere e cogliere relazioni tra il doping e il mondo sportivo contemporaneo.</p> <p>Mettere in atto comportamenti funzionali alla sicurezza in palestra, a scuola e negli spazi aperti, al primo soccorso ed ai principi alimentari per un corretto stile di vita.</p>	<p>Conoscere gli elementi fondamentali dell'alimentazione, di prevenzione infortuni e traumi da sport e del primo soccorso.</p> <p>Conoscere gli effetti e i danni che provocano le sostanze dopanti.</p>

METODOLOGIE DIDATTICHE

Sono state utilizzate le metodologie e gli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo “insegnamento /apprendimento “:

Lezione frontale	<input checked="" type="checkbox"/>	Esercitazioni individuali	<input type="checkbox"/>
Lavori di gruppo	<input checked="" type="checkbox"/>	Discussione guidata/ partecipata	<input checked="" type="checkbox"/>
Peer Education	<input type="checkbox"/>	Lavori di ricerca	<input checked="" type="checkbox"/>
Didattica laboratoriale	<input type="checkbox"/>	Classe capovolta	<input type="checkbox"/>

Lettura critica, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici)	<input type="checkbox"/>	Learning by doing	<input type="checkbox"/>
Problem solving: soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	<input checked="" type="checkbox"/>	Storytelling	<input type="checkbox"/>
Videolezioni	<input checked="" type="checkbox"/>	Ricerca-azione	<input type="checkbox"/>
Cooperative learning	<input type="checkbox"/>	Project Based Learning	<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)			

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo, anche nella sua estensione digitale	<input type="checkbox"/>
Testi scelti	<input checked="" type="checkbox"/>
Lim	<input type="checkbox"/>
Piattaforme e/o app educative	<input type="checkbox"/>
Visione film e/o documentari	<input type="checkbox"/>
Materiali prodotti dal docente	<input checked="" type="checkbox"/>
Materiali multimediali(lezioni registrate)	<input type="checkbox"/>
Schemi e mappe concettuali	<input checked="" type="checkbox"/>
Link e/o video sul web	<input checked="" type="checkbox"/>
Altro (specificare)	
Libro di testo “ PIU' MOVIMENTO SLIM”	
Appunti	

Fotocopie	
Attrezzi sportivi (palloni dei vari sports, tappetini, corde, tavoli da ping pong,)	
LIM	

L'interazione, anche emozionale, è avvenuta come da tabella:

INTERAZIONI CON GLI ALUNNI IN DAD	
Video lezioni sincrone	<input checked="" type="checkbox"/>
Attività asincrone	<input checked="" type="checkbox"/>
Audio lezioni	<input type="checkbox"/>
Classi virtuali	<input type="checkbox"/>
Sistema di messaggistica istantanea	<input checked="" type="checkbox"/>
Altro (specificare)	

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la **verifica formativa** :

Esercitazioni pratiche motorie fino alla sospensione didattica in classe/palestra.	<input checked="" type="checkbox"/>	Questionari	<input type="checkbox"/>
Test strutturati e /o semi strutturati	<input type="checkbox"/>	Mappe	<input type="checkbox"/>

Discussioni guidate	<input checked="" type="checkbox"/>	Interrogazione breve	<input checked="" type="checkbox"/>
Brainstorming	<input type="checkbox"/>	Realizzazione di PPT	<input checked="" type="checkbox"/>
Domande flash	<input checked="" type="checkbox"/>	Testi scritti di varie tipologie	<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)			

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

Prova pratica fino alla sospensione della didattica in classe/palestra.	<input checked="" type="checkbox"/>	Analisi del testo	<input type="checkbox"/>
Realizzazione di PPT	<input checked="" type="checkbox"/>	Relazioni scritte	<input checked="" type="checkbox"/>
Test a scelta multipla	<input checked="" type="checkbox"/>	Questionari a risposta multipla/risposta aperta	<input type="checkbox"/>
Prove grafiche	<input type="checkbox"/>	Commenting	<input type="checkbox"/>
Quesiti a risposta aperta	<input type="checkbox"/>	Risposte a sollecitazione del docente che denotino studio efficace e capacità di rielaborazione critica e personale	<input type="checkbox"/>
Componimento scritto o problema	<input type="checkbox"/>	Discussione di prove scritte assegnate come compito	<input type="checkbox"/>
Verifica orale breve	<input checked="" type="checkbox"/>	Esposizione orale in videoconferenza	<input checked="" type="checkbox"/>
Prova Autentica	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)			

Contenuti

Programma svolto nel 1° Quadrimestre fino alla sospensione dell'attività didattica in classe/palestra

Esercizi per migliorare le capacità condizionali e coordinative.

Esercizi di mobilizzazione, tonificazione, coordinazione.

Esercizi di potenziamento aerobico e muscolare.

Esercizi a corpo libero e con attrezzi con particolare attenzione ad un'esecuzione fisiologicamente corretta.

Potenziamento fisiologico delle qualità motorie.

Sicurezza in palestra, scuola e spazi aperti.

Sport di squadra: fondamentali tecnici, arbitraggio, tattica di Calcio a 5, pallavolo e tennistavolo.

Conoscenze e Regolamenti Sportivi di diverse discipline sportive.

Apparato cardio-circolatorio.

Fumo e salute psicofisica.

Programma svolto in modalità DAD

Sport e l'emergenza dal COVID-19

Progressioni a corpo libero con e/o senza attrezzi autoprodotti (Consigliati video, link, scheda di allenamento).

Circuito / percorso a stazioni.

Tecniche e principi metodologici dell'allenamento.

Pronto soccorso: Modalità d'intervento in caso di infortuni.

L'importanza di una corretta alimentazione. L'alimentazione nello sport.

Doping: Droghe e Alcol

Gli effetti e danni che provocano sull'organismo. Prevenzione tra gli adolescenti.

Torre del Greco, 28 Maggio 2020

DOCENTE

Prof.ssa Lucia Giannini

Allegato 1

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2019/2020

DISCIPLINA: RELIGIONE

DOCENTE: _Prof./ssa BALZANO ROSA

CLASSE: V SEZ. C IND. IPSEOA

PROFILO DELLA CLASSE

La classe ha mostrato quasi sempre una buona disponibilità ad impegnarsi nelle attività didattiche proposte. Il clima e le relazioni nella classe sono stati buoni, come pure il confronto sui temi affrontati, soprattutto attorno a questioni sociali e culturali attuali. Quasi tutti, pur con grado di coinvolgimento differenziato, hanno portato un proprio contributo al lavoro svolto. Qualcuno, accanto ad un notevole interesse culturale, ha mostrato una buona capacità critica nell'elaborazione di un pensiero personale. Gli esiti formativi appaiono in generale buoni.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Competenze	Abilità	Conoscenze
Valutare la dimensione religiosa della vita umana a partire dalla persona di Cristo. Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita. Costruire un'identità libera e responsabile, valutando la dimensione religiosa della vita umana, mettendola in rapporto con	Collegare la storia umana e storia della salvezza. Spiegare la dimensione religiosa della persona tra senso del limite e bisogno di salvezza e trascendenza. Operare scelte morali circa le problematiche suscitate dallo sviluppo tecnologico e scientifico.	Gli interrogativi esistenziali dell'uomo. Il ruolo della religione nella società contemporanea, globalizzata, multietnica e multiculturale. Il valore della vita e della dignità della persona umana secondo la visione cristiana. Gli orientamenti della chiesa sull'etica personale. La

altre tradizioni culturali e religiose.		persona, il messaggio e l'opera di cristo nei Vangeli.
---	--	--

METODOLOGIE DIDATTICHE

Sono state utilizzate le metodologie e gli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo "insegnamento /apprendimento":

Lezione frontale	X	Esercitazioni individuali	<input type="checkbox"/>
Lavori di gruppo	<input type="checkbox"/>	Discussione guidata/ partecipata	x
Peer Education	<input type="checkbox"/>	Lavori di ricerca	<input type="checkbox"/>
Didattica laboratoriale	<input type="checkbox"/>	Classe capovolta	<input type="checkbox"/>
Lettura critica, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici)	X	Learning by doing	<input type="checkbox"/>
Problem solving: soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	<input type="checkbox"/>	Storytelling	<input type="checkbox"/>
Videolezioni	<input type="checkbox"/>	Ricerca-azione	<input type="checkbox"/>
Cooperative learning	<input type="checkbox"/>	Project Based Learning	<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)			

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo, anche nella sua estensione digitale	X
Testi scelti	<input type="checkbox"/>
Lim	X
Piattaforme e/o app educative	X
Visione film e/o documentari	X

Materiali prodotti dal docente	<input type="checkbox"/>
Materiali multimediali (lezioni registrate)	<input type="checkbox"/>
Schemi e mappe concettuali	X
Link e/o video sul web	X
Altro (specificare)	

L'interazione, anche emozionale, è avvenuta come da tabella:

INTERAZIONI CON GLI ALUNNI IN DAD	
Video lezioni sincrone	<input type="checkbox"/>
Attività asincrone	X
Audio lezioni	<input type="checkbox"/>
Classi virtuali	X
Sistema di messaggistica istantanea	X
Altro (specificare)	

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE
--

Sono state utilizzate per la verifica formativa :

Esercitazioni	<input type="checkbox"/>	Questionari	<input type="checkbox"/>
Test strutturati e /o semi strutturati	x	Mappe	<input type="checkbox"/>
Discussioni guidate	x	Interrogazione breve	<input type="checkbox"/>
Brainstorming	x	Realizzazione di PPT	<input type="checkbox"/>
Domande flash	x	Testi scritti di varie tipologie	<input type="checkbox"/>
Altro _____ _____			

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

Prova pratica	<input type="checkbox"/>	Analisi del testo	<input type="checkbox"/>
Realizzazione di PPT	<input type="checkbox"/>	Relazioni scritte	<input type="checkbox"/>
Test a scelta multipla	<input type="checkbox"/>	Questionari a risposta multipla/risposta aperta	<input type="checkbox"/>
Prove grafiche	<input type="checkbox"/>	Commenting	<input type="checkbox"/>
Quesiti a risposta aperta	<input type="checkbox"/>	Risposte a sollecitazione del docente che denotino studio efficace e capacità di rielaborazione critica e personale	<input type="checkbox"/>
Componimento scritto o problema	<input type="checkbox"/>	Discussione di prove scritte assegnate come compito	<input type="checkbox"/>
Verifica orale breve/ lunga	<input type="checkbox"/>	Esposizione orale in videoconferenza	<input type="checkbox"/>
Prova Autentica	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)			

Contenuti

La cultura, la religione e l'insegnamento della religione.

La ricerca della felicità alla base delle religioni.

Gesù di Nazareth

.
Da Gesù alla chiesa.

Le relazioni, l'amore umano a immagine di Dio: il Cantico dei Cantici.

Le scelte e i valori.

Il mistero della vita: la ricerca di senso, libertà e responsabilità,, l'etica della vita, il destino ultimo dell'uomo.

Le sfide del terzo millennio: la ragione e la fede, la teologia e la mistica nell'islam, il satanismo;

l'ateismo e le sue misure; la dignità della persona umana; vincere il razzismo; la difesa e l'ambiente.

L'immigrazione

Arte e immagini: l'Ultima Cena, di Leonardo da Vinci; Icona della Trinità, di Andrej Rublev;

L'Incredulità di san Tommaso, di Caravaggio; Noli me tangere, di Cristoforo De Predis;

Il ritorno del figliol prodigo, di Rembrandt; la Crocifissione Bianca, di Marc Chagall;

Il buon samaritano, di van Gogh; ritratto di Trump profugo, di Abdalla Al Omari; L'amore, di Mirò.

Torre del Greco, 28 Maggio 2020

ILDOCENTE

Prof.ssa Rosa Balzano

ALLEGATO 1-bis

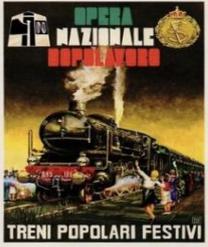
**Materiali Percorsi Interdisciplinari
Articolazione “Servizi Sala e Vendita”**

PERCORSI	DISCIPLINE	TESTI PROPOSTI
<p>TITOLO</p> <p>SICUREZZA SUL LAVORO</p>	<p>Italiano:</p> <p>Svevo: “Una catastrofe inaudita” (Coscienza di Zeno);</p> <p><u>Il lavoro minorile:</u></p> <p>Verga: “Rosso Malpelo”</p>	<p>Letture e analisi del testo</p> <p>(Sambugar-Salà, Letteratura Viva, vol.3, Ed. La Nuova Italia)</p>
	<p>Storia:</p> <p>Disastro di Chernobyl</p> <p>Bomba atomica</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>
	<p>DTA:</p>	<p>https://www.inail.it/cs/internet/attivita/prevenzione-e-sicurezza.html</p> <p>https://www.lavoro.gov.it/notizie/Documents/Protocollo-24-aprile-2020-condiviso-misure-di-contrasto%20Covid-19.pdf</p> <p>libro di testo “Gestire delle Imprese Ricettive” – Rascioni/Ferriello- Tramontana</p>
	<p>Sc. e cultura dell'alimentazione:</p> <p>Il sistema HACCP.</p> <p>Le contaminazioni.</p>	<p>Rodato “Alimentazione oggi”</p>

	La conservazione	
	Inglese	Some tips to ensure safety in your restaurant https://www.gofoodservice.com/blog/5-tips-ensure-safety-restaurant
	Francese	L'eau à la bouche Cours d'oenogastronomie- Borrelli
	Spagnolo: higiene y seguridad en el lugar de trabajo	Libro di testo, materiale audiovisivo, riferimenti normativi
	Lab. di enog. sett. Sala e Vendita: - Principali cause di infortuni sul lavoro - Obblighi dei lavoratori - Altri consigli generali - Sicurezza alimentare HCCP	Libro di testo, pdf personali
	Lab. di Enog. sett. Cucina	Cucina per Sala e Vendita
	Matematica: Caratteristiche di una funzione	Lettura e interpretazione di un grafico
	Scienze motorie e sportive: Regole per la sicurezza in palestra; come gestire in sicurezza una palestra scolastica.	Regolamento palestra dell'Istituto "E. Pantaleo" Riferimenti attinti da siti online
TITOLO	Italiano:	Lecture documenti storici

<p>AZIENDA-ALBERGO</p>	<p><u>Gli hotel letterari:</u></p> <p>Hotel Annalena a Firenze (Montale)</p> <p>Hotel Camussot a Torino (D'Annunzio)</p> <p>Hotel Victoria a Trieste (J. Joyce)</p>	<p>(Sambugar-Salà, Alimentazione e ospitalità nella letteratura, vol.3, Ed. La Nuova Italia)</p> <p>Foto d'epoca reperibili sul web</p>	
	<p>Storia:</p> <p>Hotel Campo Imperatore sul Gran Sasso (prigionia di Mussolini)</p> <p>“L'albergo dei deportati”:</p> <p>Risiera di San Sabba a Trieste</p>		
	<p>DTA:</p>	<p>libro di testo “Gestire delle Imprese Ricettive” – Rascioni/Ferriello- Tramontana</p> <p>Ppt a cura del docente</p>	
	<p>Sc. e cultura dell'alimentazione:</p> <p>Il menù in funzione alle esigenze dietologiche della clientela.</p> <p>La sana alimentazione. .</p> <p>I LARN.</p> <p>L'alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e patologiche.</p> <p>Allergie e intolleranze alimentari</p>	<p>Rodato "Alimentazione oggi"</p>	

	Inglese:	Types of restaurants and their main characteristics https://www.slideshare.net/ofeliagonzalezgudino/pro-1partial-types-of-restaurant?next_slideshow=1 https://www.slideshare.net/jes_palomeke/types-of-restaurants-30325900	
	Francese:	Planète tourisme- Boella- Schiavi	
	Spagnolo: El hotel y sus departamentos	Libro di testo, schemi, materiale audiovisivo	
	Lab. serv. enog. sett. Sala e Vendita: Bar - Ristorante – Personale	Libro di testo, pdf personali	
	Lab. di Enog. sett. Cucina	Cucina per Sala e Vendita	
	Matematica: relazioni tra variabili	Dominio e codominio di una funzione Lettura di grafici	
	Scienze motorie e sportive: Benessere e albergo; L'importanza del personal trainer negli alberghi.	Area wellness e fitness in albergo (siti online) Il concetto di benessere psicofisico (Libro di testo: Più movimento slim)	
TITOLO	Italiano: <u>Luoghi d'autore:</u> Vittoriale di D'Annunzio	Lettura e analisi del testo (Sambugar-Salà, Letteratura Viva, vol.3, Ed. La Nuova Italia)	Lecture documenti storici (Leone, Casalegno, Storia aperta, Il cibo e l'ospitalità, vol. 3, Ed. Sansoni)

<p>NUOVE TIPOLOGIE DI TURISMO</p>	<p><u>Viaggio di non ritorno:</u></p> <p>P. Levi “Se questo è un uomo”</p> <p><u>Mito della velocità:</u></p> <p>Futurismo e Marinetti</p> <p>Pirandello: “Il treno ha fischiato”</p>		<p>Foto d’epoca reperibili sul web</p>
	<p>Storia:</p> <p>Turismo d’elite e turismo di massa: La belle époque</p> <p>OND e ONB</p> <p>Deportazione nei lager</p>		
	<p>DTA:</p>	<p>libro di testo “Gestire delle Imprese Ricettive” – Rascioni/Ferriello- Tramontana</p> <p>Ppt a cura del docente</p>	
	<p>Sc. e cultura dell’alimentazione:</p> <p>La ristorazione collettiva legata a diverse tipologie di consumatori viaggianti in treni, navi, aerei.</p> <p>Le contaminazioni.</p> <p>La conservazione.</p> <p>La tracciabilità e la rintracciabilità degli alimenti</p>	<p>Rodato ”Alimentazione oggi”</p>	

	Inglese:	Food and wine Tourism in Italy Testo di adozione: "Light the Fire" (pagg.382,394) https://www.thespruceeats.com/southern-italian-cuisine-by-region-2019845
	Francese	Planète tourisme- Boella- Schiavi
	Lab. Serv. Enog. sett. Sala e Vendita: Nuove figure professionali Il flair Wedding planner	Libro di testo, pdf personali
	Lab. di enog. sett. Cucina	Cucina per Sala e Vendita
TITOLO IL CLIENTE: ACCOGLIENZA E SERVIZIO	Italiano: Svevo: Zeno, il cliente del Dottor S.	Lettura e analisi del testo (Sambugar-Salà, Letteratura Viva, vol.3, Ed. La Nuova Italia)
	Storia: Il clientelismo politico: Giolitti "Ministro della malavita"	Lecture documenti storici (Vittoria Calvani – Storia e progetto, vol. 5, Ed. Mondadori scuola)
	DTA:	libro di testo "Gestire delle Imprese Ricettive" – Rascioni/Ferriello- Tramontana
	Sc. e cultura dell'alimentazione: Fast-food e slow-food.	Rodato "Alimentazione oggi"

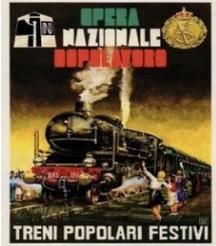
	<p>La qualità degli alimenti.</p> <p>Le certificazioni di qualità.</p> <p>I prodotti tipici. La filiera corta e la sostenibilità ambientale.</p>	
	<p>Francese</p>	<p>L'eau à la bouche Cours d'oenogastronomie- Borrelli - Planète tourisme- Boella- Schiavi</p>
	<p>Inglese:</p>	<p>Service Brigade (restaurant and bar staff) and types of service</p> <p>Testo di adozione: "Light the Fire" (pagg.50-51; 192, 196)</p>
	<p>Lab. Serv. Enog. sett. Sala e Vendita:</p> <p>La cura e i rapporti con i clienti</p> <p>Accoglienza nella ristorazione</p> <p>L'arte del servire</p>	<p>Considerazioni personali</p> <p>Libro di testo</p>
	<p>Lab. di enog. sett. Cucina</p>	<p>Cucina per Sala e Vendita</p>

Materiali Percorsi Interdisciplinari

Articolazione “Accoglienza Turistica”

PERCORSI	DISCIPLINE	TESTI PROPOSTI
TITOLO SICUREZZA SUL LAVORO	Italiano: Svevo: “Una catastrofe inaudita” (Coscienza di Zeno); <u>Il lavoro minorile:</u> Verga: “Rosso Malpelo”	Lettura e analisi del testo (Sambugar-Salà, Letteratura Viva, vol.3, Ed. La Nuova Italia)
	Storia: Disastro di Chernobyl Bomba atomica	 
	DTA: Sicurezza nei luoghi di lavoro	Libro di testo: Gestire le imprese ricettive – S.Rascioni F.Ferriello
	Sc. e cultura dell'alimentazione Sicurezza sul lavoro in strutture ricettive	Testo: Alimenti turismo e ambiente, siti internet: www.clitt.it , www.inail.it , ricerche varie.
	Inglese: Safety Legislation at Hotels	Materiale multimediale, link su siti web
	Spagnolo: higiene y seguridad en el lugar de trabajo	Libro di testo, materiale audio-visuale, riferimenti normativi
	Lab. serv. di accoglienza turistica	Testo: Professione Accoglienza Siti internet: www.hoepli.it www.turismo.it
	Tecniche della comunicazione:	www.puntosicuro.it

	Matematica: Caratteristiche di una funzione	Letture e interpretazione di un grafico
	Scienze motorie: Regole per la sicurezza in palestra; come gestire in sicurezza una palestra scolastica.	Regolamento palestra dell’Istituto “E. Pantaleo” Riferimenti attinti da siti online
TITOLO AZIENDA-ALBERGO	Italiano: <u>Gli hotel letterari:</u> Hotel Annalena a Firenze (Montale) Hotel Camussot a Torino (D’Annunzio) Hotel Victoria a Trieste (J. Joyce)	Letture documenti storici (Sambugar-Salà, Alimentazione e ospitalità nella letteratura, vol.3, Ed. La Nuova Italia) Foto d’epoca reperibili sul web
	Storia: Hotel Campo Imperatore sul Gran Sasso (prigionia di Mussolini) “L’albergo dei deportati”: Risiera di San Sabba a Trieste	 
	DTA: Marketing operativo	Libro di testo: Gestire le imprese ricettive – S.Rascioni F.Ferriello Marketing e distribuzione-S.Hurui
	Sc. e cultura dell’alimentazione Haccp in albergo/contaminazioni	Testo: Alimenti turismo e ambiente, www.italalberghisrl.it , www.skuela.net , ricerche varie
	Inglese: T&T Industry Organisation and Types of Hotels	Libro di testo, materiale audio-visuale, schemi e mappe concettuali
	Spagnolo: El hotel y sus departamentos	Libro di testo, schemi, materiale audio-visuale

	Lab. serv. di accoglienza turistica	Testo: Professione Accoglienza www.italalberghisrl.it , www.skuola.net mappe concettuali, ricerche	
	Tecniche della comunicazione:	Tecniche di comunicazione per l'accoglienza turistica, Porto, Castoldi, Hoepli, 2019.	
	Matematica: relazioni tra variabili	Dominio e codominio di una funzione Lettura di grafici	
	Scienze motorie e sportive: Benessere e albergo; L'importanza del personal trainer negli alberghi.	Area wellness e fitness in albergo (siti online) Il concetto di benessere psicofisico Libro di testo: Più movimento slim	
TITOLO NUOVE TIPOLOGIE DI TURISMO	Italiano: <u>Luoghi d'autore:</u> Vittoriale di D'Annunzio <u>Viaggio di non ritorno:</u> P. Levi "Se questo è un uomo" <u>Mito della velocità:</u> Futurismo e Marinetti Pirandello: "Il treno ha fischiato"	Lettura e analisi del testo (Sambugar-Salà, Letteratura Viva, vol.3, Ed. La Nuova Italia)	Letture documenti storici (Leone, Casalegno, Storia aperta, Il cibo e l'ospitalità, vol. 3, Ed. Sansoni) Foto d'epoca reperibili sul web
	Storia: Turismo d'élite e turismo di massa: La belle époque OND e ONB Deportazione nei lager		

	DTA: Il turismo sostenibile	Sito web
	Sc. e cultura dell'alimentazione: (agriturismi, prodotti locali, b&b, case vacanze, ecc)	Testo: Alimenti turismo e ambiente, www.istat.it, www.enit.it
	Inglese: Sustainable Tourism vs Eco-Tourism	Libro di testo, materiale audio-visuale, schematizzazione della docente
	Lab. serv. di accoglienza turistica	Testo: Professione Accoglienza www.istat.it www.turismo.it
	Tecniche della comunicazione:	Destination management organization, ruolo, organizzazione ed indicatori di performance, Presenza, franco angeli, 2017
TITOLO	Italiano:	Lettura e analisi del testo
IL CLIENTE: ACCOGLIENZA E SERVIZIO	Svevo: Zeno, il cliente del Dottor S.	(Sambugar-Salà, Letteratura Viva, vol.3, Ed. La Nuova Italia)
	Storia:	Lecture documenti storici
	Il clientelismo politico: Giolitti "Ministro della malavita"	(Vittoria Calvani – Storia e progetto, vol. 5, Ed. Mondadori scuola)
	DTA: Il turismo	Libro di testo: Gestire le imprese ricettive – S.Rascioni F.Ferriello
	Sc. e cultura dell'alimentazione: Check list al cliente su intolleranze e allergie	Testo: Alimenti turismo e ambiente, rete internet app youtube
	Inglese: The Hotel Organization Staff and the guest's stay.	Libro di testo, materiale audio-visuale, schemi e mappe concettuali

	Lab. serv. di accoglienza turistica	Testo: Professione Accoglienza Internet, video youtube
	Tecniche della comunicazione:	www.turismopertutti.it ; Tecniche di accoglienza dei clienti con esigenze specifiche e customer care Alyfanti, De Santis, Illuminati, Maltese, Education and culture.

ALLEGATO 2

Relazione finale di presentazione dell'alunno/a BES

Come da cartaceo

ALLEGATO 2/ bis

**Relazione finale di presentazione dell'alunno/a
DSA/ALTRI BES**

Come da cartaceo

ALLEGATO 2/ Ter

PEI

Come da cartaceo

ALLEGATO 3

Griglia di valutazione

Prova orale

I.I.S.S. Eugenio Pantaleo a. s. 2019/2020

Allegato 3 Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	
Punteggio totale della prova				