

ISTITUTO PROFESSIONALE DI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA CON CONVITTO ANNESSO CORSO SERALE 88068 SOVERATO (CZ)		
15 MAG 2024		
PROT. N.	3044/v	
TIT	CL	FASC



Ministero dell'Istruzione e del Merito



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

CON CONVITTO ANNESSO E CORSO SERALE

Via Leopardi, 4 – 88068 SOVERATO (CATANZARO) – TEL. 0967620477 – CZRH04000G@ISTRUZIONE.IT

ESAME DI STATO ANNO SCOLASTICO 2023/2024

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE (ai sensi dell'art. 5 D.P.R. 323/98)

Classe Quinta Sez. C



Coordinatrice Prof.ssa Merlino Paola

**DIRIGENTE
Prof. RENATO DANIELE**

IDENTITÀ DELL'ISTITUTO

L'Istituto Professionale di Stato – Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera di Soverato (CZ), nato nel 1963, occupa tre edifici separati:

- il complesso della Sede centrale, in Via Giacomo Leopardi n.4, accoglie buona parte degli studenti;
- la Succursale, dove sono ospitate quattro classi, situata provvisoriamente presso i locali della “Scuola primaria” di Via Amirante nel comune di Soverato (CZ);
- il Convitto annesso, che ospita convittori e semiconvittori provenienti da zone disagiate e mal collegate con la sede scolastica.

Il territorio chiede ai nostri giovani di tutelare e potenziare il grande patrimonio di professionalità dell'accoglienza presenti; di valorizzare e diffondere la ricerca e la storia della gastronomia locale, nel raccordo tra passato e presente, integrandola ed arricchendola con le moderne tecniche di produzione e presentazione al cliente italiano e internazionale. A tale scopo il nostro Istituto, anche attraverso attività di alternanza scuola - lavoro, mantiene continui e proficui contatti con il mondo del lavoro, non solo locale, ma anche nazionale e internazionale, realizzando scambi e partecipando a programmi all'estero, garantendo ai ragazzi opportunità di stage in azienda, che spesso si sono trasformati in offerte di occupazione stabile. Nell'ultimo decennio molti studenti di nazionalità non italiana, figli della più recente immigrazione, si sono iscritti nel nostro istituto che si è attivato ad individuare i bisogni e le istanze di questa nuova utenza e delle rispettive famiglie.

Quadri Orario

Primo biennio – indirizzo comune

Disciplina	I Anno	II Anno
Lingua e letteratura italiana	4	4
Lingua inglese	3	3
Storia	1	1
Matematica	4	4
Scienze giuridico – economiche	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2
Geografia	1	1
RC o attività alternative	1	1
Totale Area Generale	18	18
Scienze degli alimenti ⁽¹⁾	2	2
Scienze e tecnologie informatiche ⁽¹⁾	2	2
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia) ⁽¹⁾	2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina	2 + 2* + 6 ⁽¹⁾	2 + 2* + 6 ⁽¹⁾
Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita	2 + 2*	2 + 2*
Laboratorio di servizi di ricettività alberghiera ⁽¹⁾	2	2
Seconda lingua straniera	2	2
Totale Area Indirizzo	14	14
Totale Ore Settimanali Classe	32	32

⁽¹⁾ Le ore indicate prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico – pratici (Laboratorio di servizi enogastronomici, settore cucina) con gli insegnanti di Scienze degli alimenti (2 ore), Scienze integrate (2 ore) e Laboratorio di servizi di ricettività alberghiera (2 ore). Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio.

* L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici. Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza del primo biennio. Con il decreto ministeriale di cui all'art. 8, comma 4, lettera a) è determinata l'articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre.

Articolazioni Triennio

ENOGASTRONOMIA

Disciplina	3° Anno	4° Anno	5° Anno
Italiano	4	4	4
Storia	2	2	2
Inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Sc. Motorie e Sp.	2	2	2
IRC	1	1	1
Totale Area Generale	14	14	14
Seconda Lingua	3	3	3
Scienze degli Alimenti	4	4	4
Lab. Serv. Enogastr. Cucina	5 + 2 compr.	5 + 1 compr.	5 + 1 compr.
Lab. Serv. Enogastr. Sala	2	2	2
DTA	4	4	4
Totale Area di Indirizzo	18	18	18
Compresenza	2h Lab. Serv. Enogastr. Cucina su Sc. degli Alimenti	1h Lab. Serv. Enogastr. Cucina su Sc. degli Alimenti	1h Lab. Serv. Enogastr. Cucina su Sc. degli Alimenti
Totale Ore Settimanali Classe	32	32	32

SERVIZI DI SALA E VENDITA

Disciplina	3° Anno	4° Anno	5° Anno
Italiano	4	4	4
Storia	2	2	2
Inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Sc. Motorie e Sp.	2	2	2
IRC	1	1	1
Totale Area Generale	14	14	14
Seconda Lingua	3	3	3
Scienze degli Alimenti	4	4	4
Lab. Serv. Enogastr. Sett. Cucina	2	2	2
Lab. Serv. Enogastr. Sett. Sala	5 + 2 compr	5 + 1 compr	5 + 1 compr
DTA	4	4	4
Totale Area di Indirizzo	18	18	18
Compresenza	2h Lab. Serv. Enogastr. Sala su Sc. degli Alimenti	1h Lab. Serv. Enogastr. Sala su Sc. degli Alimenti	1h Lab. Serv. Enogastr. Sala su Sc. degli Alimenti
Totale Ore Settimanali Classe	32	32	32

ENOGASTRONOMIA ARTICOLAZIONE PASTICCERIA

Disciplina	3° Anno	4° Anno	5° Anno
Italiano	4	4	4
Storia	2	2	2
Inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Sc. Motorie e Sp.	2	2	2
IRC	1	1	1
Totale Area Generale	14	14	14
Seconda Lingua	3	3	3
Scienze degli Alimenti	4	4	4
Lab. Serv. Enogastr. Sett. Pasticceria	5 + 2 compr	5 + 1 compr	5 + 1 compr
Lab. Serv. Enogastr. Sett. Sala	2	2	2
DTA	4	4	4
Totale Area di Indirizzo	18	18	18
Compresenza	2h Lab. Serv. Enogastr. Pasticc. su Sc. degli Alimenti	1h Lab. Serv. Enogastr. Pasticc. su Sc. degli Alimenti	1h Lab. Serv. Enogastr. Pasticc. su Sc. degli Alimenti
Totale Ore Settimanali Classe	32	32	32

ACCOGLIENZA TURISTICA

Disciplina	3° Anno	4° Anno	5° Anno
Italiano	4	4	4
Storia	2	2	2
Inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Sc. Motorie e Sp.	2	2	2
IRC	1	1	1
Totale Area Generale	14	14	14
Seconda Lingua	3	3	3
Scienze degli Alimenti	3	3	3
Lab. Serv. Ricettività Albergh.	5 + 2 compr	5 + 1 compr	5 + 1 compr
DTA	4	4	4
Tecniche di Comunicazione	1	2	2
Arte e Territorio	2	1	1
Totale Area di Indirizzo	18	18	18
Compresenza	2 h Lab. Serv. Ricettività Albergh. su Arte e Territorio	2 h Lab. Serv. Ricettività Albergh. su Arte e Territorio	2 h Lab. Serv. Ricettività Albergh. su Arte e Territorio
Totale Ore Settimanali Classe	32	32	32

Corso serale per adulti

ENOGASTRONOMIA

CLASSE PRIMA		CLASSE SECONDA		CLASSE TERZA		CLASSE QUARTA		CLASSE QUINTA	
Materie	Ore	Materie	Ore	Materie	Ore	Materie	Ore	Materie	Ore
Italiano	3	Italiano	3	Italiano	3	Italiano	3	Italiano	3
Storia	1	Storia	2	Storia	2	Storia	2	Storia	2
Matematica	3	Matematica	3	Matematica	3	Matematica	3	Matematica	3
Diritto	1	Diritto	1	=====	=	=====	=	=====	=
Inglese	2	Inglese	2	Inglese	2	Inglese	2	Inglese	2
Tedesco	1	Tedesco	2	Tedesco	3	Tedesco	2	Tedesco	2
Sc. Integrate	2	Sc. Integrate	1	=====	=	=====	=	=====	=
TIC	2	TIC	1	=====	=	=====	=	=====	=
Sc. Aliment.	1	Sc. Aliment.	2	Sc. Aliment.	2	Sc. Aliment.	3	Sc. Aliment.	2
=====	=	=====	=	DTA	3	DTA	3	DTA	3
Lab. Cucina	2	Lab. Cucina	2	Lab. Cucina	4	Lab. Cucina	3	Lab. Cucina	3
Lab. Sala	2	Lab. Sala	2	=====	=	Lab. Sala	2	Lab. Sala	2
Lab. Acc. Tur.	2	Lab. Acc. Tur.	2	=====	=	=====	=	=====	=
IRC	1	=====	=	IRC	1	=====	=	IRC	1
Totale ore settimanali	23		23		23		23		23
*Escluse compresenze									
Compresenze	=	=====	=	=====	=	Lab. Cucina	1	=====	=

STORIA DELLA CLASSE

La classe 5C (articolazione accoglienza turistica, seconda lingua straniera spagnolo) è costituita da sei studentesse e due studenti. Nel corso del triennio la composizione della classe è cambiata: alcuni allievi nella classe terza non hanno raggiunto i traguardi formativi minimi, pertanto non sono stati ammessi alla classe successiva; nello scorso anno scolastico due allievi, di cui uno proveniente da un altro istituto, si sono inseriti nella classe; un alunno, proveniente dalla 5C dello scorso anno scolastico, si è inserito quest'anno.

Anche la componente docente ha subito nel corso del triennio qualche modifica, per le seguenti discipline: Arte, Storia, Inglese e Scienze degli Alimenti.

Dal punto di vista educativo e comportamentale, il processo di maturazione, di interiorizzazione delle regole e di responsabilità è risultato eterogeneo: più difficile e lento per alcuni allievi, più discontinuo per altri; in ogni caso ha richiesto continui e opportuni interventi e sollecitazioni costanti da parte dei docenti tutti. Nel corso del triennio, come nell'anno scolastico corrente, alcuni studenti hanno evidenziato una frequenza non del tutto regolare, in alcuni casi saltuaria; qualche studente ha raggiunto un rilevante numero di ore di assenze. La partecipazione alle lezioni è stata non sempre attenta, né sempre attiva e corretta da parte di tutti: alcuni hanno evidenziato un interesse selettivo; altri hanno mostrato una collaborazione non costante al dialogo educativo, un impegno nello studio, in generale, non adeguato, un metodo di lavoro superficiale e improduttivo.

Relativamente all'aspetto socio-culturale la classe può essere suddivisa in due gruppi:

1. Un gruppo di studenti non ha partecipato al dialogo formativo con adeguata continuità nell'attenzione e nell'impegno. Il loro metodo di studio non si è opportunamente consolidato e le competenze sono rimaste essenziali, non efficacemente approfondite ed interiorizzate. Nel secondo quadrimestre qualcuno ha dimostrato un'applicazione più seria e costante ed un maggiore senso di responsabilità, che gli ha consentito di affrontare in modo più consapevole il percorso di recupero. Sebbene permangano alcune lievi carenze, sono pervenuti ad un sufficiente grado di maturazione globale.
2. Un secondo gruppetto di studenti, a causa di lacune di base non colmate, oltre che a causa di un background culturale povero, non ha evidenziato gli auspicati progressi rispetto alla negativa situazione di partenza. Sebbene ripetutamente stimolati, consigliati, sollecitati ad un'applicazione almeno essenziale da parte dei docenti tutti, che hanno offerto loro numerose occasioni di recupero individuale, essi non hanno raggiunto, al momento, in tutte le discipline, un livello del tutto accettabile di conoscenze, abilità e competenze e mostrano ancora un insufficiente grado di maturazione globale.

Le previste attività per i percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO) sono state programmate a livello di istituto e sono state regolarmente svolte dagli studenti, secondo le modalità e l'organizzazione previste nel PTOF. Durante tali attività gli allievi sono stati sempre seguiti e supportati dal tutor scolastico individuato dal Consiglio di Classe e dalle specifiche figure strumentali nominate dal Dirigente scolastico.

Particolare cura educativa e didattica è stata rivolta da tutti i docenti all'alunno con disabilità che è stato supportato con rapporto 1/1 dall'insegnante specializzata di sostegno. Sulla base del suo profilo dinamico – funzionale (P.D.F.), il Consiglio di Classe ha elaborato all'inizio dell'anno una programmazione educativa individualizzata (PEI) che gli ha consentito di seguire un percorso didattico differenziato, pertanto, le prove d'esame finale terranno conto di tale percorso e accerteranno una preparazione idonea al rilascio della relativa "Attestazione dei crediti formativi". Per tali motivi il Consiglio di Classe richiede per lo studente la presenza della docente specializzata durante le prove d'esame. Tutta la documentazione relativa allo studente in questione è fornita alla Presidenza della Commissione d'Esame in specifico allegato.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Accoglienza Turistica

Disciplina	Docente	
	COGNOME	NOME
Lingua e letteratura italiana	Merlino	Paola
Lingua inglese	Ranieri	Menotti
Storia	Merlino	Paola
Matematica	David	Giuseppe
Scienze motorie e sportive	Aloi	Cristiana
RC o attività alternative	Celia Magno	Daniela
Seconda lingua straniera (Spagnolo)	Leanza	Katia
Scienza e cultura dell'alimentazione	Sotira	Assunta
DTA	Argirò	Salvatore
Tecniche di comunicazione	Aloi	Luciano
Lab. servizi accoglienza turistica	Pirroncello	Giuseppina
Arte e territorio	Lomanno	Anna Rita
Sostegno	Ferlito	Giuditta

EDUCAZIONE CIVICA
PERCORSI SVILUPPATI NEL CORSO DELL'ANNO DAL CONSIGLIO DI CLASSE

ACCOGLIENZA TURISTICA				
Macroarea	Competenze	Contenuti	Discipline Coinvolte	N. ore
Costituzione e cittadinanza	- Comprendere le strutture giuridiche, politiche e sociali e partecipare pienamente alla vita civica e sociale agendo da cittadino responsabile - Comprendere il valore delle diverse forme di libertà individuale riconoscendo che la loro concreta attuazione è parte integrante dello sviluppo democratico - Riconoscere il valore dell'Unione Europea come comunità di stati uniti da storia e cultura comuni e arricchiti dalle reciproche differenze - Valorizzare la propria identità culturale - Riconoscere che il mondo è necessariamente interdipendente	- Legalità e rispetto delle leggi - L'uguaglianza - Tutela e valorizzazione del patrimonio artistico e naturalistico del nostro territorio - Valore e importanza delle carte costituzionali - Nascita, struttura della Costituzione e valori fondanti - Ordinamento dello Stato e della Repubblica: fonti giuridiche e Organi dello Stato - Divisione dei poteri - Forme di governo in Italia e in Europa (Francia, Spagna, Inghilterra) - Partecipazione democratica all'interno della costituzione e modalità di espressione della volontà popolare (elezioni, referendum...) - Sostenibilità ambientale - La nascita dell'Europa politica ed economica: fonti giuridiche e Organi dell'UE	Lingua e letteratura italiana	3
			Lingua inglese	3
			Lingua straniera spagnolo	3
			DTA	5
			Storia	3
			Sc. e cult. dell'alimentazione	3
			Scienze motorie e sportive	2
			Lab. Acc. Turistica	3
			Tecniche di comunicazione	2
			Arte e territorio	2
			Matematica	2

	Riconoscere che molti dei problemi dell'umanità possono essere risolti con la collaborazione di Governi e popoli		RC o attività alternative	2
--	--	--	---------------------------	---

COMPETENZE TRASVERSALI – COMPETENZE ACQUISITE – ABILITÀ – OSA

Lingua e letteratura italiana

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente	Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali	Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale	TESTO IN ADOZIONE: Marta Sambugar, Gabriella Salà, <i>Letteratura aperta</i> , vol. 3, Rizzoli Education, Milano, 2020 • L'età del Positivismo (sintesi) • Naturalismo e Verismo • Giovanni Verga: la biografia, il pensiero e la poetica. Quadro sintetico delle opere. ○ Da "Novelle rusticane": ▪ <i>La roba</i> ○ Da "I Malavoglia": ▪ <i>Prefazione</i> ▪ <i>La famiglia Malavoglia</i> ▪ <i>L'arrivo e l'addio di 'Noni</i> ○ Da "Mastro – don Gesualdo" ▪ <i>La morte di Gesualdo</i>
Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali	Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete	Possedere diverse strategie di lettura di un testo poetico in rapporto a: elementi costitutivi e struttura del testo; scelte linguistiche e stilistiche; elementi fondamentali di metrica e principali figure retoriche	• Il Decadentismo • Giovanni Pascoli: la biografia, il pensiero e la poetica del "fanciullino". Quadro sintetico delle opere. ○ Da "Myricae": ▪ <i>Lavandare</i> ▪ <i>Novembre</i> ▪ <i>Temporale</i> ▪ <i>Il lampo</i> ○ Dai "Canti di Castelvecchio" ▪ <i>Nebbia</i> ▪ <i>La mia sera</i>
Utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, le reti e gli strumenti informatici		Utilizzare le tecnologie digitali in funzione della presentazione di un progetto o di un prodotto	
Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi			
Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della			

persona, dell'ambiente e del territorio Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri		▪ <i>Il gelsomino notturno</i> • Gabriele D'Annunzio: la biografia, il pensiero e la poetica. Quadro sintetico delle opere. ◦ Da "Il Piacere" ▪ <i>Il ritratto di un esteta</i> ◦ Da "Laudi" ▪ <i>La pioggia nel pineto</i> • La produzione letteraria dei primi del Novecento • Le Avanguardie (in sintesi) • Il romanzo della crisi • Italo Svevo: la biografia, il pensiero e la poetica. Quadro sintetico delle opere. ◦ Da "La coscienza di Zeno" ▪ <i>Prefazione e Preambolo</i> ▪ <i>L'ultima sigaretta</i> ▪ <i>Un rapporto conflittuale</i> • Luigi Pirandello: la biografia, il pensiero e la poetica dell'umorismo. Quadro sintetico delle opere. ◦ Da "Novelle per un anno" ▪ <i>Il treno ha fischiato</i> ▪ <i>La patente</i> ▪ <i>La carriola</i> ◦ La morte dell'identità ne "Il fu Mattia Pascal" ▪ <i>Premessa</i> ▪ <i>Io e l'ombra mia</i> ▪ <i>Da "L'umorismo: Il sentimento del contrario"</i> ◦ Da "Uno, nessuno e centomila" ▪ <i>Salute</i> • I poeti davanti alla tragedia della guerra. • Giuseppe Ungaretti: la biografia, il pensiero e la poetica. Quadro sintetico delle opere. ◦ Da "L'Allegria" ▪ <i>Fratelli</i>
---	--	--

			▪ <i>Veglia</i> ▪ <i>Soldati</i> ▪ <i>Mattina</i> ▪ <i>San Martino del Carso</i> • L'Ermetismo: termine, genesi e caratteristiche principali • Salvatore Quasimodo: dalla Sicilia al Nobel per la letteratura. Quadro sintetico delle opere. La poetica della fase ermetica e la poetica dell'impegno civile. ○ Da "Acque e terre" ▪ <i>Ed è subito sera</i> ○ Da "Giorno dopo giorno" ▪ <i>Alle fronde dei salici</i>
--	--	--	--

Storia

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente	Correlare la conoscenza storica generale con gli specifici campi professionali di riferimento. Riconoscere gli aspetti geografici e antropici, le connessioni con le strutture socio-economiche e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.	Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità Analizzare problematiche problematiche significative del periodo considerato	TESTO IN ADOZIONE: Vittoria Calvani, <i>La storia intorno a noi</i> , vol. 5, A. Mondadori Scuola, Milano, 2020 MODULO 1 L'EUROPA DEI NAZIONALISMI 1. L'Italia industrializzata e imperialista 2. L'Europa verso la guerra 3. La Prima guerra mondiale 4. Una pace instabile
Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali		Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali	MODULO 2 L'EUROPA DEI TOTALITARISMI 5. La Rivoluzione russa e il totalitarismo Stalin (sintesi) 6. Mussolini, "inventore" del fascismo 7. 1929: la prima crisi globale (sintesi) 8. Il nazismo
Utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, le reti e gli strumenti informatici		Effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale	MODULO 3 IL CROLLO DELL'EUROPA 9. La Seconda guerra mondiale 10. La "guerra parallela" dell'Italia
Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi		Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro Analizzare l'evoluzione di campi e profili professionali, anche in funzione dell'orientamento	
Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione		Riconoscere le relazioni fra dimensione territoriale dello sviluppo e persistenze/mutamenti nei fabbisogni formativi e professionali	

collaborando efficacemente con gli altri		Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico-interdisciplinare, situazioni e problemi, anche in relazione agli indirizzi di studio ed ai campi professionali di riferimento Utilizzare il lessico specifico della disciplina	
--	--	--	--

Lingua Inglese

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
Padroneggiare l'inglese per scopi comunicativi. -Utilizzare l'inglese per il turismo per interagire in ambiti e contesti professionali: a. utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro; b. individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete; c. utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; d. individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri.	Reading: Desumere le informazioni necessarie dal testo e padroneggiare le strutture della lingua presenti, con attenzione al lessico specifico. Writing: Saper scrivere brevi testi sui topic trattati, formulare domande e rispondere alle stesse. Individuare concetti specifici per completare griglie Riscrivere frasi usando sinonimi. Tradurre. Listening: Saper desumere le informazioni necessarie Ascoltare e comprendere dialoghi e testi. Speaking: Essere in grado di fare domande e dare risposte relative ai temi trattati e produrre brevi riassunti (scanning and skimming) Comprendere ed esporre informazioni relative all'argomento ed interagire con i compagni per intavolare una conversazione.	-Chiedere e dare informazioni su popolari destinazioni turistiche. -Completare un testo scritto con parole date. - Comprendere un testo scritto contenente informazioni sui paesi studiati. -Rispondere a proposito dei paesi studiati e le loro attrazioni. -Scrivere un riassunto seguendo indicazioni fornite. -Comprendere materiale informativo relativo ad un itinerario turistico. -Ascoltare descrizioni di famosi monumenti e bellezze naturali e collegarli ad immagini date -Ricostruire un riassunto della storia e delle principali attrazioni delle città italiane. - Leggere un testo per ricavare informazioni sul patrimonio naturale e storico di città come Londra, Roma, Firenze.	- Scheduled and chartered flights. - At the airport: check in, baggage drop, departure. - Tickets and boarding passes. - At the station. Eurail and Interrail. - Car travel. - Cruises. - Flying on a budget. - Serviced accommodation. - Hostels. - Airbnb. - Albergo Diffuso. - Hotel ratings. - Italian street food. - Rome: a brief history of the eternal city. - Florence: A celebration of the Renaissance. - London. - William Shakespeare. - September 11 ,2001: The day the world changed. - The British Political System.

Seconda lingua straniera: Spagnolo

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi. Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri.	Padroneggiare la lingua spagnola come 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 B1 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER) 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. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. Individuare ed utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.	Interagire in conversazioni su argomenti inerenti al settore professionale, utilizzando anche strategie compensative. Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, a carattere professionale, scritte, orali o multimediali. Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione e produzione di brevi testi relativamente complessi, riguardanti argomenti di interesse personale, d'attualità o del settore d'indirizzo Produrre testi coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni e descrivere esperienze ed eventi di interesse personale, d'attualità o di lavoro. Comprendere testi descrittivi di città e di tour turistici Presentare una città d'arte, una zona turistica, un'opera d'arte o un monumento artistico	Nel ricevimento di un hotel: dare informazioni al telefono e formulare messaggi, presentare un hotel e dare informazioni al telefono o tramite mail, accogliere il cliente, la comunicazione durante le operazioni di check-in /out, reagire davanti ai reclami e trovare soluzioni, scrivere e rispondere formalmente ad una mail o ad una lettera di reclamo. Viaggiare: mezzi, biglietti, percorsi e orari. L'aeroporto, dialoghi in aeroporto e misure di sicurezza Viaggiare in Spagna: in autobus, in treno e in aereo Tipologie di turismo Turismo in Spagna Madrid Barcellona Turismo accessibile, inclusivo e sostenibile in Spagna Il turismo esperienziale Il turismo lento in Calabria La organizzazione turistica Il tema della guerra descritto attraverso le opere di Salvador Dali e Il Guernica di Picasso Vita e arte di Salvador Dali La guerra civile spagnola

	Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali sia in una prospettiva interculturale, sia ai fini della mobilità di studio e lavoro.	Progettare e documentare servizi e prodotti turistici Contribuire a realizzare piani di marketing con riferimento a specifiche tipologie di imprese o prodotti turistici Utilizzare il sistema delle comunicazioni e delle relazioni delle imprese turistiche Riconoscere le dimensioni culturali della lingua ai fini della comunicazione interculturale	Descrizione di un'opera d'arte del secolo XX Presentazione turistica di una città d'arte italiana Redazione di un viaggio organizzato
--	--	---	--

Matematica

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visive e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.	Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative. Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni. Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.	Dissequazioni di 1° e 2° grado – Dissequazioni di grado superiore al secondo e frazionarie, risolubili con l'applicazione delle regole dei segni – Sistemi di disequazioni in cui sono presenti disequazioni di 1° e 2° grado o a esse riconducibili – Semplici disequazioni contenenti moduli nella forma $f(x) > k$ e $f(x) < k$ con $k > 0$ Semplici disequazioni irrazionali contenenti radicali quadratici e cubici. Particolari disequazioni esponenziali e logaritmiche, anche da un punto di vista grafico – Disequazioni esponenziali mediante logaritmi. Disegnare il grafico di $y=f(x)$, dato il grafico di una funzione $y=f(x)$ – Riconoscere se una funzione è periodica e se è pari o dispari, a partire dal suo grafico, sia dalla sua equazione. Verificare se un dato valore è il limite di una funzione per x tendente a c (finito o infinito) e di interpretare geometricamente la nozione di limite. Stabilire se il grafico di una funzione ha asintoti verticali o orizzontali Utilizzare	EQUAZIONI E DISEQUAZIONI - Equazioni di 1° grado: definizione; "soluzione" di un'equazione; equazioni possibili, impossibili e indeterminate; metodo di risoluzione di un'equazione di 1° grado in una incognita; equazioni di 1° grado con una incognita a coefficienti frazionari. - Equazioni di 2° grado; formula risolutiva di un'equazione di 2° grado; equazioni di 2° grado con 2 soluzioni distinte, con 2 soluzioni coincidenti senza soluzioni. Risoluzione di equazioni incomplete (mancanti del termine "b" o del termine noto "c"). - Equazioni di 2° grado a coefficienti frazionari. Equazioni fratte e relativo campo di esistenza. - Concetto intuitivo di numero reale - Intervalli di numeri reali. - Disequazioni di 1°- 2° grado; disequazioni fratte; sistemi di disequazioni. - Sistemi di equazioni e disequazioni. ELEMENTI DI TOPOLOGIA - Intervalli di numeri reali (e relativa classificazione) Insiemi finiti/infiniti, limitati/illimitati, massimo/minimo. - Limiti della natura (lo "zero assoluto"; la velocità della luce; inizio del tempo) FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE - Funzione reale di variabile reale e sua rappresentazione grafica (sagittalee cartesiana); dominio e codominio, immagine e controimmagine; grafici di alcune funzioni elementare. - Proprietà delle funzioni: iniettiva, suriettiva, biunivoca. - Funzioni pari e dispari, funzioni monotone crescenti e decrescenti massimo e minimo, intervalli di monotonia, funzioni costanti, funzioni limitate e illimitate (inferiormente, superiormente). - Classificazione di una funzione (f.a.r.f.), (f.a.i.), (f.a.i.f.). - Calcolo del dominio di una funzione razionale intera e fratta e

Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi. Individuare i problem attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri.		limiti di funzioni note e i teoremi del confronto per calcolare alcuni limiti di una funzione. Stipulare il segno di una funzione in interni assegnati utilizzando il teorema della permanenza del segno. Calcolare i limiti, per x tendente a un valore finito o infinito, delle funzioni razionali Riconoscere le diverse forme indeterminate ed eliminarle, compiendo, sulle espressioni analitiche delle funzioni, opportune trasformazioni e sostituzioni e utilizzando, dove necessitano, i limiti notevoli. Confrontare infiniti e infinitesimi. Distinguere i diversi tipi di discontinuità, sia utilizzando la definizione, sia osservandoli grafico della funzione. Riconoscere quando una funzione è derivabile. Distinguere i diversi casi di non derivabilità. Calcolare le derivate delle funzioni ottenute da quelle elementari tramite operazioni algebriche. Calcolare la derivata di funzioni composte. Calcolare i limiti che si presentano in una forma indeterminata tramite il teorema De L'Hôpital. Determinare i massimi e i minimi di una funzione in base al segno della derivate. Utilizzare tutte le abilità prima elencate per effettuare il cosiddetto studio di funzioni.	irrazionale intera con indice pari e dispari e logaritmica. - Analisi delle proprietà di una funzione dal punto di vista grafico. LIMITE DI UNA FUNZIONE - Introduzione al concetto di limite di una funzione dal punto di vista intuitivo per $x \rightarrow c$ e $x \rightarrow \infty$. Individuazione del comportamento di una funzione nelle vicinanze di un numero "c" o all'infinito attraverso l'uso di tabelle di corrispondenza da sinistra e da destra rispetto al numero "c" o a $+\infty$ o $-\infty$. - Calcolo del limite di una funzione senza l'uso di tabelle. Forme di indeterminazione e forme asintotiche: algebra dell'infinito. - Teoremi sui limiti (sull'unicità del limite, relazione tra il limite di una funzione e limite sinistro e destro). - Fasi per il calcolo di un limite per $x \rightarrow c$ e $x \rightarrow \infty$. Come eliminare la forma di indeterminazione $+\infty - \infty$ e ∞/∞; tecnica della messa in evidenza del termine di grado massimo. Uso della sola regola di Ruffini per eliminare la forma di indeterminazione 0/0. - Concetto di asintoto e calcolo dell'equazione degli asintoti verticali, orizzontali ed obliqui di una funzione razionale fratta. Condizioni di esistenza degli asintoti orizzontali ed obliqui. Uso della formula semplificativa $y = \frac{a_2}{b_1}x - \frac{\left \frac{a_2}{a_1} \frac{b_1}{b_0} \right }{b_1^2}$ per il calcolo dell'equazione di un asintoto obliquo di una funzione razionale fratta del tipo: $y = \frac{a_2x^2 + a_1x + a_0}{b_1x + b_0}$ STUDIO DEL GRAFICO DI UNA FUNZIONE. - Studio del grafico di una funzione: dominio, segno, intersezioni con gli assi, limiti negli estremi del dominio, asintoti, costruzione del grafico. - Studio del grafico di una funzione razionale fratta con numeratore e denominatore polinomi di primo e/o secondo grado. Calcolo del dominio, determinazione dei punti di intersezione con gli assi, studio del segno, calcolo dei limiti della funzione negli estremi del dominio e determinazione delle equazioni degli asintoti verticali, orizzontali ed obliqui e costruzione del relativo grafico probabile.
--	--	--	--

			Ricavare le primitive delle funzioni elementary partendo dalla conoscenza delle derivate fondamentali.	EDUCAZIONE CIVICA: LO SVILUPPO SOSTENIBILE • Funzioni economiche utile, costo, ricavo. Problemi di massimo o minimo
--	--	--	--	---

Scienze motorie e sportive

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
E PROGETTARE RISOLVERE PROBLEMI	-Saper organizzare le conoscenze acquisite per realizzare progetti autonomi e finalizzati. -Saper applicare le tecniche, le tattiche e le regole di gioco negli sport praticati. -Saper selezionare la risposta motoria attraverso il concetto acquisito di "anticipazione del gesto".	-Conoscere la terminologia specifica degli argomenti trattati. -Conoscere le regole e le tattiche dei giochi di squadra e della disciplina. -Comprendere l'errore, individuando la correzione, rielaborando un corretto controllo motorio.	-Esercizi di elasticità, tonicità e scioltezza generale. -Esercitazioni a carattere prevalentemente aerobico e brevi attività a carattere anaerobico (corsa campestre), tennis tavolo. -Giochi di squadra: pallavolo, basket, calcio, calcio a 5 e badminton(fondamentali) e relativi regolamenti tecnici. -Esercizi e giochi di motricità fine atti ad utilizzare le qualità fisiche e neuro-muscolari in modo adeguato.
INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI DA TRASFERIRE NELLE SITUAZIONI QUOTIDIANE QUALE" MODUS VIVENDI", L'AUTOCONTROLLO ED IL RISPETTO DELLE REGOLE CHE LO SPORT RICHIEDE	-Essere in grado di relazionarsi all'interno del gruppo dimostrandosi disponibile ad ascoltare e collaborare in funzione di uno scopo comune. - Essere in grado di vivere in modo equilibrato e corretto i momenti della competizione sportiva. -Essere consapevole che l'approfondimento operativo e teorico delle attività motorie e	-Partecipare alle lezioni ideando e realizzando semplici programmi di lavoro relativi alle attività motorie praticate. -Partecipare alle competizioni scolastiche, collaborando all'organizzazione dell'attività sportiva anche con compiti di arbitraggio e di giuria. -Saper utilizzare le abilità motorie per interagire in modo cooperativo e/o opportuno.	-Esercizi e giochi di coordinazione e destrezza generale a corpo libero ed ai piccoli e grandi attrezzi. -Esercizi e giochi di potenziamento muscolare e per l'affinamento dello schema motorio. -Esercizi di rilassamento, mobilità articolare e stretching; attività a carico naturale ed in ambiente naturale. -Esercizi e giochi di ginnastica correttiva e preventiva a corpo libero e con l'ausilio dei piccoli e grandi attrezzi. -Esercitazioni e giochi finalizzati al controllo segmentario del proprio corpo.

COMUNICARE, COLLABORARE E PARTECIPARE, AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE	sportive, unito alle attitudini e propensioni personali favorisce l'acquisizione di capacità trasferibili all'esterno della scuola (lavoro, tempo libero, salute). -Essere in grado di organizzare le conoscenze acquisite per realizzare progetti autonomi e finalizzati. -Saper vivere in modo equilibrato e corretto i momenti della competizione.	-Aver acquisito nuovi automatismi adattabili a diverse situazioni. -Saper intuire le tattiche altrui e progettare la propria contestualmente allo svolgimento dell'azione di gioco. -Interagire nelle attività di squadra e gruppo comprendendo i diversi ruoli, e gestendo le possibili conflittualità. -Conoscere il valore etico e sportivo della competizione. (Fair-play).	TEORIA: -Apparato scheletrico (t. osseo, cartilagineo e midollo osseo) -I vizi del portamento: portamento rilassato, dorso curvo (o cifosi), scapole alate, iperlordosi, ginocchio valgo, piede piatto e scoliosi. -Il sistema muscolare: m. lisci e m. scheletrici(struttura). -Meccanismi di risintesi dell'ATP (m aerobico, anaerobico lattacido e alattacido) -Principi generali per una corretta alimentazione, (macronutrienti e micronutrienti) - Alimentazione e sport. (prima, durante e dopo la gara). - Sport ed integratori alimentari-Sport e disturbi alimentari: anoressia e bulimia - Primo soccorso: manovre di BLS e distruzione (infanti, bambini, adulti). - Principali traumi nell'attività motoria e sportiva: contusione, commozione, crampo, distorsione, lussazione, emorragia, ferite, frattura, strappo, stiramento, tendinite, ustione, colpo di sole e colpo di calore.
CONOSCERE ED UTILIZZARE IL LINGUAGGIO DEL CORPO COME CONTRIBUTO ALLA COMPRESIONE DI SÉ E DEGLI ALTRI	-Essere in grado di esprimersi con interventi appropriati e costruttivi. -Prendere coscienza della propria corporeità come elemento di unità psico-somatica, sia per	-Trasmettere agli altri le proprie intenzioni, emozioni e indicazioni tattiche e tecniche. -Utilizzare le abilità motorie per interagire in modo cooperativo e opportuno. - Acquisire una cultura delle attività motorie e sportive che consenta, loro, di avere coscienza e conoscenza dei diversi significati	

RICONOSCERE ED OSSERVARE LE REGOLE DI BASE PER UN CORRETTO STILE DI VITA E PER LA PREVENZIONE DEGLI INFORTUNI, ADOTTANDO COMPORTAMENTI ADEGUATI	quanto riguarda la disponibilità e la padronanza motoria, sia come capacità relazionale. -Conoscere comportamenti di base funzionali al mantenimento della propria salute. - Saper individuare collegamenti e relazioni tra attività sportive e alimentazione. -Conoscere le principali norme di igiene e di prevenzione degli incidenti.	che lo sport assume nell'attuale società. -Conoscere i principi generali di una corretta alimentazione e della sua importanza nell'ambito dell'attività fisica. -Assumere comportamenti funzionali alla sicurezza in palestra, a scuola ed all'aperto. -Essere in grado di intervenire, con comportamenti adeguati, in situazioni di infortunio. Applicare le norme di prevenzione per la sicurezza e gli elementi fondamentali del primo soccorso	-Doping: principali sostanze e metodi proibiti (stimolanti del sistema nervoso, steroidi anabolizzanti, analgesici e narcotici, diuretici e ormoni peptidici, trasfusioni ed auto- trasfusioni, doping da manipolazioni genetiche. -Il sistema nervoso(cenni):il neurone, la sinapsi, il S.N.C. (encefalo e midollo spinale), il S.N. Periferico, il S.N. Autonomo, i movimenti volontari, automatici e riflessi, relativi effetti del movimento. -Teoria dell'allenamento: le fasi e la periodizzazione dell'allenamento sportivo.
---	---	--	--

Scienza e cultura dell'alimentazione

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente; Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi; Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico e funzionale Adeguate la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza alle richieste di mercato e della clientela. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera attraverso la progettazione di servizi turistici atti a valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche ed enogastronomiche del territorio. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il	- Illustrare l'importanza della formazione del personale delle attività ristorative nella prevenzione dei rischi associati alle allergie e intolleranze. Evidenziare il ruolo dell'alimentazione come parte integrante della cultura della salute. - Descrivere le caratteristiche di diete equilibrate nelle diverse età, in gravidanza e nell'allattamento e nella menopausa. - Rilevare l'importanza che l'alimentazione sana ed equilibrata nell'età evolutiva e adulta riveste nella prevenzione delle malattie nella terza età. Riconoscere le variazioni dei bisogni nutrizionali nell'età evolutiva, adulta, avanzata, in gravidanza e nell'allattamento. - Descrivere l'importanza che l'alimentazione sana ed equilibrata riveste nella prevenzione delle malattie. -Descrivere le caratteristiche delle varie tipologie dietetiche, individuandone analogie e	La Conservazione e la cottura degli alimenti: aspetti chimici, igienici, organolettici e nutrizionali negli alimenti sottoposti a conservazione e/o trasformazione. Nuove tendenze nel settore della sicurezza alimentare. Requisiti e classificazione degli additivi alimentari. La qualità totale di un prodotto Sicurezza e qualità alimentari: norme italiane ed europee. Nuove tendenze della filiera alimentare: prodotti arricchiti, alleggeriti, dietetici, funzionali, novel foods, OGM. Dieta razionale ed equilibrata nelle varie età e condizioni fisiologiche. Dieta adeguata alle varie situazioni patologiche legate all'alimentazione: cardiovascolari (iperlipidemie, ipertensione, aterosclerosi).

Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri.	profilo organolettico, merceologico e funzionale.	- Illustrare i vantaggi nutrizionali della dieta mediterranea -Valutare i rischi associati alle diete estreme. -Descrivere le tipologie più comuni di ristorazione collettiva. - Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela e adatti al contesto territoriale e culturale -Illustrare i criteri per l'elaborazione di diete equilibrate nelle comunità -Elaborare menù ciclici. - Descrivere le possibili cause delle varie forme di contaminazione alimentare, le relative conseguenze sulla salute umana e i principali accorgimenti di prevenzione. - Illustrare le principali caratteristiche degli agenti biologici responsabili di malattie a trasmissione alimentare.	
---	--	---	--

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELL'IMPRESA RICETTIVA E TURISTICA

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente	Riconoscere nell'evoluzione del fenomeno turistico le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che lo caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti nazionali e internazionali.	Comprendere il fenomeno turistico nei suoi molteplici aspetti sociali ed economici	MODULO 4: IL SISTEMA TURISTICO E LE FONTI DEL DIRITTO
Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali	Utilizzare la conoscenza della normativa nazionale ed europea in riferimento al funzionamento delle imprese turistiche	Distinguere i diversi effetti del turismo sulla situazione economica di un paese	UD 1 IL FENOMENO TURISTICO 1) Chi è il turista 2) Forme di turismo 3) Il turismo sostenibile e responsabile 4) Gli effetti del turismo sull'economia nazionale 5) La Bilancia dei pagamenti
Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	Comprendere la realtà operativa con padronanza della terminologia giuridica e comprensione delle norme che regolano la produzione dei servizi turistici.	Riconoscere l'importanza delle azioni volte a garantire la sostenibilità del turismo Leggere i dati statistici ed effettuare calcoli per evidenziare le caratteristiche dei fenomeni rappresentati	UD 2 LE DINAMICHE DEL MERCATO TURISTICO IN EUROPA E NEL MONDO 1) Le fonti statistiche 2) Gli indici di ricettività e di turisticità 3) Un settore in rapida crescita 4) Le macro-aree del turismo mondiale 5) Le minacce del mercato turistico 6) Le opportunità del mercato turistico 7) Il posizionamento dell'Italia
Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete	Esprimere i concetti appresi con linguaggio appropriato	Distinguere le diverse fonti del diritto	UD 3 LE FONTI DEL DIRITTO COMUNITARIO E INTERNAZIONALE 6) La gerarchia delle fonti del diritto in Italia 7) Le istituzioni della UE 8) Breve storia dell'Unione Europea 9) Le fonti del diritto comunitario a) Le fonti primarie b) Le fonti derivate 10) Gli accordi internazionali a) Gli accordi internazionali della UE b) Gli accordi tra gli Stati membri
Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare			
Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle			UD 4 LA POLITICA EUROPEA PER IL TURISMO

diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri			1) Perché una politica per il turismo 2) Dal trattato di Lisbona a oggi
--	--	--	---

	Organizzare la produzione e la vendita valorizzando le risorse del territorio e i prodotti tipici Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione per ottimizzare il servizio Individuare le nuove tendenze di filiera valorizzando i prodotti tipici e le tradizioni locali Adeguare la produzione e la vendita alla domanda dei mercati.	Riconoscere l'evoluzione nel tempo del concetto di marketing Distinguere micromarketing e macromarketing Riconoscere l'importanza del marketing territoriale integrato Descrivere le diverse fasi di un piano di marketing Riconoscere gli obiettivi di marketing nelle diverse fasi del ciclo di vita del prodotto Distinguere le diverse strategie di marketing, particolare le forme di comunicazione Individuare il Marketing-mix idoneo al raggiungimento di obiettivi specifici Esprimere i concetti con terminologia appropriata	MODULO C: LE POLITICHE DI VENDITA NELLE IMPRESE TURISTICHE <u>UD 1 IL MARKETING: CONCETTI GENERALI</u> 1) L'evoluzione del concetto di marketing 2) Il Customer Relationship Management (CRM) 3) Il marketing turistico territoriale <u>UD 2 LE TECNICHE DEL MARKETING:</u> 1) Il marketing strategico e operativo 2) Il piano di marketing 3) L'analisi della situazione esterna a) Le ricerche di mercato b) L'analisi della domanda c) L'analisi della concorrenza 4) L'analisi della situazione interna 5) Gli obiettivi di marketing e il ciclo di vita del prodotto a) Il ciclo di vita del prodotto 6) Le strategie di marketing mix a) La politica del prodotto b) La politica dei prezzi c) La distribuzione 7) Le forme di comunicazione a) La pubblicità b) La promozione c) Le pubbliche relazioni d) Il Direct marketing e) Il web marketing 8) Il controllo e la valutazione dei risultati
--	---	---	---

Accoglienza Turistica

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
-Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente. -Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. -Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. -Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. -Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.	Conoscere la valorizzazione turistica di un territorio, il paesaggio e la Destination Marketing Tutelare l'ambiente e integrare lo sviluppo sostenibile alla pratica professionale	-essere in grado di individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche ed eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza. -essere in grado di partecipare con compiti esecutivi ad attività/iniziative di varia tipologia, atte a valorizzare le tipicità del territorio. - essere in grado di individuare eventi significativi del territorio e in particolare la cura della comunicazione, promozione e commercializzazione. - essere in grado di operare a favore dello sviluppo ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.	La Valorizzazione turistica del Territorio - Territorio e paesaggio; - Destination Marketing; - Forme di ospitalità Gli eventi - Le tipologie di eventi - la progettazione di; - la fattibilità di un evento La progettazione dell'evento - La progettazione di un evento: l'operatività. - Il partner e lo sponsor. - La comunicazione dell'evento. - Gli eventi sostenibili - Il turismo responsabile – sostenibile - accessibile - Agenda 2030 L'Immagine del Territorio. - Il ciclo di vita della destinazione turistica; - La brand image della destinazione turistica; - La web reputation

-Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi; - padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio. -Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri.			
--	--	--	--

	Conoscere la normativa sulla sicurezza negli ambienti di lavoro, i fattori di rischio professionale; Igiene e sicurezza sanitaria negli ambienti di lavoro.	-Essere in grado di prefigurare forme, comportamenti di prevenzione dei rischi; -Saper applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza.	La Tutela della Sicurezza sul lavoro - la normativa sulla sicurezza negli ambienti di lavoro; - I fattori di rischio professionale; - Igiene e sicurezza sanitaria negli ambienti di lavoro. - La comunicazione della sicurezza. - La sicurezza alimentare. - La sicurezza biologica. - La sicurezza dei dati personali. - La web reputation e il diritto dell'oblio (ed. Civica)
	Conoscere il concetto di Guest Experience.	-Saper utilizzare tecniche per la verifica della sostenibilità economica dei prodotti/servizi. -saper individuare le principali tecniche di ricettività e di accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientele - saper gestire anche con la collaborazione degli altri, la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio in base alle esigenze speciali. - essere in grado di tradurre i dati della “<i>Customer Satisfaction</i>” in proposte di miglioramento del prodotto/servizio erogato.	La Comunicazione professionale interculturale e accessibile. - Il Guest Relation (o Guest Experience) Manager - L'accoglienza interculturale; - L'accoglienza del cliente con esigenze speciali. Leadership, problem solving e soft skills - La fidelizzazione del cliente. Il Marketing al F.O - Il turista oggi - L'addetto al F.O oggi - La comunicazione al FO - Le tecniche di vendita al Front Office - La gestione delle relazioni con i clienti: l'e-CRM (customer Relationship Management)

	Conoscere il prodotto turistico esperienziale, alberghiero e turistico delle Imprese di viaggi.	-Saper individuare i canali comunicativi efficaci per la promozione dell'offerta turistica integrata con i principi di ecosostenibilità; -essere in grado di elaborare, coordinando il tuo lavoro con quello degli altri, un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditività.	I pacchetti turistici: - definizione – realizzazione di un pacchetto turistico a domanda e catalogo – e calcolo full costing. - il prodotto turistico esperienziale; - Il pacchetto turistico alberghiero; - Il pacchetto turistico delle imprese di viaggio; - Il pacchetto ecosostenibile.
	Conoscere l'importanza della qualità del prodotto turistico e della certificazione per rafforzare l'immagine dell'impresa e dare informazioni oggettive del cliente.	-Essere in grado di individuare le criticità nei principali processi di pianificazione, approvvigionamento, produzione e vendita dei prodotti e servizi. -Essere in grado di individuare le tecniche di controllo della qualità dell'offerta preventive , riconoscendo in fase attuativa quali potrebbero essere le inefficienze e le carenze dei servizi erogati in rapporto alle aspettative del cliente. -Essere in grado di individuare le scelte opportune per garantire la qualità del servizio alberghiero nella tutela del Made in Italy.	La qualità del prodotto turistico- alberghiero - La qualità professionale nell'impresa alberghiera - Sistemi di certificate di gestione della qualità - Le certificazioni per le imprese turistiche

	-Conoscere le strategie per ottimizzare i ricavi dell'impresa alberghiera applicando il metodo del Revenue management si può massimizzare l'occupazionalità delle camere e raggiungere una redditività soddisfacente.	- saper individuare i target e gli indicatori di performance; monitorare periodicamente gli indicatori con la rilevazioni e analisi dei costi e dei risultati.	Il Revenue management per la redditività aziendale. - Gli elementi del Revenue Management - La redditività - Il ruolo del front office nel Revenue Management.
--	--	---	--

Tecniche di Comunicazione

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete	- Progettare servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio - Utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento	- Utilizzare e tecniche di comunicazione verbale e non verbale per promuovere servizi e prodotti turistici - Riconoscere le procedure di comunicazione più efficaci - Individuare le strategie per la vendita di pacchetti turistici in relazione alle caratteristiche della clientela - Utilizzare le tecniche di marketing nella comunicazione dei Servizi /prodotti - Utilizzare lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera - Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storicointerdisciplinare, situazioni e problemi, anche in relazione agli indirizzi di studio ed ai campi professionali di riferimento.	Le relazioni nel lavoro Le comunicazioni aziendali esterne ed interne L'organizzazione sul lavoro La creazione di un'attività commerciale, studio preventivo dell'investimento da effettuare Le strategie pubblicitarie dell'azienda L'efficacia della pubblicità Le varie forme pubblicitarie La retorica nel linguaggio pubblicitario Il web Concetto di marketing Il web marketing Le ricerche di mercato La segmentazione turistica L'immagine aziendale Il brand Marketing territoriale L'offerta turistica Le strutture ricettive La programmazione dell'attività

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare

Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio

Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri

Arte e Territorio

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali. Inquadrare in modo coerente gli artisti, le opere, i beni culturali studiati nel loro specifico contesto storico, geografico e ambientale. Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.	• Conoscere gli elementi fondamentali del linguaggio artistico. • Conoscere i nomi e le peculiarità stilistiche dei singoli artisti e delle correnti a cui appartengono • Conoscere i termini tecnici di base e dei termini specifici più importanti al fine di una corretta analisi critica e spiegazione delle opere • Conoscere le maggiori rilevanze artistiche del proprio territorio • Conoscere l'importanza e la fruizione dei beni culturali e artistici • Conoscere i nomi e le peculiarità stilistiche dei singoli artisti e delle correnti a cui appartengono • Categorizzare i termini della ricerca artistica • Conoscere i termini tecnici • Conoscere le maggiori rilevanze artistiche del proprio territorio	• Saper analizzare e leggere opere d'arte • Riconoscere i significati, la funzione e il valore d'uso delle opere d'arte • Compilare collegamenti tra arte e altre discipline • Utilizzare il lessico specifico della disciplina. • Saper individuare e valorizzare i beni artistici del proprio territorio • Attivare atteggiamenti di partecipazione alla vita sociale e civica. • Riconoscere i significati, la funzione e il valore d'uso delle opere d'arte • Compilare collegamenti tra arte e altre discipline • Utilizzare il lessico specifico della disciplina • Saper individuare e valorizzare i beni artistici presenti nel proprio territorio • (attività di comprensione con Accoglienza turistica) • Attivare atteggiamenti di partecipazione alla	• Definizione di arte. Come si legge un'opera: descrizione oggettiva e soggettiva • La fruizione e la valorizzazione del patrimonio artistico • Illuminismo e Neoclassicismo - Antonio Canova: "Amore e Psiche" "Paolina Borghese" "Le tre Grazie" "Monumento funebre a Maria Cristina d'Austria" - Jacques Louis David: "La morte di Marat" - Jean-Auguste-Dominique Ingres: "L'Apoteosi di Omero" "La grande odalisca" - Francisco Goya: "Maya desnuda" "Maya vestida" "Le fucilazioni de 3 maggio 1808 sulla montagna del Principe Pio" • Il Romanticismo - Théodore Géricault: "La zattera di Medusa" "Alienata con monomania dell'invidia" - Francesco Hayez: "Il bacio" • Il Realismo - Gustave Courbet: "Gli spaccapietre"

	• Conoscere i luoghi d'interesse artistico e ambientale, gli eventi e le manifestazioni storico culturali del territorio	vita sociale e civica • Saper esporre ad un pubblico i contenuti in maniera efficace	-Giovanni Fattori: "Bovi al carro" - L'architettura del ferro in Europa: Torre Eiffel - Mole Antonelliana • L'Impressionismo - Claude Monet: "Impressione, sole nascente" "La Stazione di Saint-Lazare" - Edgar Degas: "La lezione di danza" "L'assenzio" - Il Post Impressionismo - Paul Cézanne: "I giocatori di carte" - George Seurat: "Un bagno ad Asnières" "Una domenica pomeriggio all'isola della Grande Jatte" - Paul Signac: "La boa rossa" "Il porto al tramonto. Saint Tropez. Opus 236" - Paul Gauguin: "L'onda" "Il Cristo giallo" "Aha oe fei" "Da dove veniamo? Chi siamo? Dove andiamo?" - Vincent Van Gogh: "I mangiatori di patate" "Autoritratto con cappello di feltro" "Notte stellata" "Campo di grano con volo di corvi" "Ritratto di père Tanguy" -Giuseppe Pellizza da Volpedo:
--	--	---	---

			"Il Quarto Potere" • La Belle Époque e l'Art Nouveau - Gustav Klimt: "Il Bacio" • L'Espressionismo - Edvard Munch: "Sera nel corso Karl Johann" - "L'Urlo" • Il Cubismo - Pablo Picasso: "Guernica" • Il Futurismo - Umberto Boccioni: "Forme uniche della continuità nello spazio" • Nik Spatari
--	--	--	---

RC o attività alternative

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione efficacemente con gli altri.	Costruire un'identità libera e responsabile, ponendosi domande di senso nel confronto con i contenuti del messaggio evangelico secondo la tradizione della Chiesa. Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nella cultura per una lettura critica del mondo contemporaneo. Sviluppare un maturo senso critico e un personale Progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio Cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.	Operare scelte morali tenendo conto dei valori Cristiani. Esporre i principi nei quali si esprime l'impegno del cristiano nell'ambito della società.	L'impegno Cristiano e l'impegno politico La difficile conquista della pace Le manipolazioni genetiche L'inizio e la fine della vita Amore, famiglia e genere Gli abusi e le dipendenze L'intelligenza artificiale: una sfida etica La riforma cattolica. La Chiesa nel mondo moderno La Chiesa e i totalitarismi del Novecento La Shoà Il Concilio Vaticano II La Chiesa in dialogo Ed. Civ.: Legalità e rispetto delle leggi- La mafia

VALUTAZIONE

La valutazione, momento fondamentale di controllo dell'Offerta Formativa, oltre che assolvere alla funzione di certificazione delle competenze degli studenti e di misurazione dei loro risultati, consente di rilevare lo scarto fra gli obiettivi programmati e quelli effettivamente raggiunti e fornisce agli insegnanti gli strumenti per adeguare la programmazione stessa ai bisogni e alle esigenze degli studenti. La valutazione annuale del percorso formativo dello studente verrà articolata in due momenti: il primo quadrimestre, che si concluderà nel mese di gennaio, e il secondo quadrimestre, che si concluderà a giugno.

Gli elementi di valutazione generale sono i seguenti:

- accertamento dei livelli di partenza;
- risultati delle prove di verifica in itinere (accertamento del raggiungimento degli obiettivi minimi);
- progressi in itinere;
- impegno e capacità di recupero;
- risposte alle sollecitazioni culturali (senso di responsabilità);
- metodo ed autonomia di studio, competenze, capacità di rielaborazione personale;
- qualità espressive, coerenza e consequenzialità logica, intuizione;
- frequenza regolare delle lezioni;
- rispetto delle norme disciplinari, partecipazione al dialogo scolastico;
- eventuali situazioni di svantaggio e loro superamento.

GRIGLIA DEI CRITERI DI VALUTAZIONE DEI RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO

LIVELLI E VOTI - INDICATORI E DESCRITTORI	
Punteggio in decimi	
10 = ECCELLENTE (E)	
Conoscenza completa e profonda Rielaborazione critica e personale con spunti significativi ed originali Realizzazione creativa a livello tecnico-pratico Esposizione brillante, ricca di efficacia espressiva	
9 = OTTIMO (O)	
Conoscenza organica ed esauriente Spiccate capacità di interpretazione e giudizio Collegamenti efficaci Realizzazione accurata a livello tecnico-pratico Esposizione fluida e ricca	
8 = BUONO (B)	
Conoscenza ampia e sicura Rielaborazione precisa dei contenuti Interesse per alcuni argomenti Esecuzione disinvolta a livello tecnico-pratico Esposizione sciolta e sicura	
7 = DISCRETO (D)	
Conoscenza abbastanza articolata dei contenuti Rielaborazione con spunti personali su alcuni argomenti Esecuzione esatta delle consegne a livello tecnico-pratico Esposizione abbastanza appropriata	
6 = SUFFICIENTE (S)	
Conoscenza degli elementi fondamentali della disciplina Comprensione/considerazione semplice dei contenuti Esecuzione adeguata negli aspetti essenziali a livello tecnico-pratico	

Esposizione semplice ma sostanzialmente corretta
5 = INSUFFICIENTE (I)
Conoscenza incompleta o imprecisa /superficiale degli argomenti trattati Limitata autonomia nella rielaborazione correlazione dei contenuti Esecuzione talvolta imprecisa a livello tecnico-pratico Esposizione incerta/imprecisa e poco lineare
4 = SENSIBILMENTE INSUFFICIENTE (SI)
Conoscenza frammentaria e poco corretta dei contenuti fondamentali Limiti quantitativi e qualitativi nell'apprendimento Esecuzione imprecisa ed approssimativa a livello tecnico-pratico Esposizione scorretta e stentata
3 = GRAVEMENTE INSUFFICIENTE (GI)
Esposizione gravemente scorretta e confusa
1-2 = TOTALMENTE INSUFFICIENTE (TI)
Preparazione nulla, sino al rifiuto di sottoporsi alle prove di verifica Incomprensione dei contenuti e del linguaggio Esecuzione del tutto mancante dei fondamenti a livello tecnico-pratico

VERIFICHE E VALUTAZIONI EFFETTUATE IN VISTA DELL'ESAME DI STATO

Simulazione I prova
data 13/03/2024

Simulazioni II prova
data 14-15/03/2024

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

TIPOLOGIA A ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Candidato _____ Classe _____ Data _____

INDICATORI GENERALI			
INDICATORI	DESCRITTORI		Attribuito
-Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo -Coesione e coerenza testuale	Accurata, approfondita e completa	4	
	Lineare, esauriente, nel complesso completa	3	
	Adeguate, coerente	2	
	Confusa, lacunosa, incompleta	1	
-Ricchezza e padronanza lessicale -Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Adeguate e significative	4	
	Esposizione chiara e correttezza grammaticale esauriente	3	
	Semplice ma corretta / adeguata	2	
	Imprecisa ed incompleta / lacunosa	1	
-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Originale e significativa / consapevole	4	
	Logica ed efficace	3	
	Semplice e lineare	2	
	Imprecisa e frammentaria / incompleta e lacunosa/ confusa	1	
INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A			
-Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione) -Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Originale e accurata / consapevole	4	
	Completa, esauriente	3	
	Semplice e lineare / adeguata	2	
	Imprecisa e frammentaria / lacunosa e confusa	1	
-Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta) -Interpretazione corretta e articolata del testo	Esaustiva e precisa / consapevole	4	
	Completa e attinente / articolata e efficace	3	
	Semplice e lineare / adeguata	2	
	Imprecisa e frammentaria / lacunosa e confusa	1	
PUNTEGGIO ASSEGNATO ____ / 20			

La Commissione

TIPOLOGIA B
ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Candidato _____ Classe _____ Data _____

INDICATORI GENERALI			
INDICATORI	DESCRITTORI		Attribuito
-Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo -Coesione e coerenza testuale	Accurata, approfondita e completa	4	
	Lineare, esauriente, nel complesso completa	3	
	Adeguate, coerente	2	
	Confusa, lacunosa, incompleta	1	
-Ricchezza e padronanza lessicale -Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Adeguate e significative	4	
	Esposizione chiara e correttezza grammaticale esauriente	3	
	Semplice ma corretta / adeguata	2	
	Imprecisa ed incompleta / lacunosa	1	
-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Originale e significativa / consapevole	4	
	Logica ed efficace	3	
	Semplice e lineare	2	
	Imprecisa e frammentaria / incompleta e lacunosa/ confusa	1	
INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA B			
-Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto -Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Originale e accurata / consapevole	4	
	Completa, esauriente	3	
	Semplice e lineare / adeguata	2	
	Imprecisa e frammentaria / lacunosa e confusa	1	
-Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Esaustiva e precisa / consapevole	4	
	Completa e attinente / articolata e efficace	3	
	Semplice e lineare / adeguata	2	
	Imprecisa e frammentaria / lacunosa e confusa	1	
PUNTEGGIO ASSEGNATO ____ / 20			

La Commissione

TIPOLOGIA C
RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ

Candidato _____ Classe _____ Data _____

INDICATORI GENERALI			
INDICATORI	DESCRIPTORI		Attribuito
-Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo -Coesione e coerenza testuale	Accurata, approfondita e completa	4	
	Lineare, esauriente, nel complesso completa	3	
	Adeguate, coerente	2	
	Confusa, lacunosa, incompleta	1	
-Ricchezza e padronanza lessicale -Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Adeguate e significative	4	
	Esposizione chiara e correttezza grammaticale esauriente	3	
	Semplice ma corretta / adeguata	2	
	Imprecisa ed incompleta / lacunosa	1	
-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Originale e significativa / consapevole	4	
	Logica ed efficace	3	
	Semplice e lineare	2	
	Imprecisa e frammentaria / incompleta e lacunosa/ confusa	1	
INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C			
-Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi -Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Originale e accurata / consapevole	4	
	Completa, esauriente	3	
	Semplice e lineare / adeguata	2	
	Imprecisa e frammentaria / lacunosa e confusa	1	
-Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Esaustiva e precisa / consapevole	4	
	Completa e attinente / articolata e efficace	3	
	Semplice e lineare / adeguata	2	
	Imprecisa e frammentaria / lacunosa e confusa	1	
PUNTEGGIO ASSEGNATO ____ / 20			

La Commissione

GRIGLIE DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

INDICATORI	DESCRIPTORI	P.TI	Valutazione
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale inadeguata e non appropriata.	0,5	/2,00
	Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale adeguata e non sempre appropriata.	1	
	Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale appropriata ed efficace.	2	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici di riferimento non adeguata e coerente.	1	/6,00
	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici di riferimento non sempre adeguata e coerente.	2	
	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici di riferimento adeguata e con qualche incongruenza.	3	
	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici di riferimento utilizzata con coerenza e sufficiente argomentazione.	4	
	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici di riferimento utilizzata con coerenza e discreta argomentazione.	5	
	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici di riferimento utilizzata con coerenza e ottima argomentazione.	6	
Padronanza delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Inadeguata rilevazione delle problematiche, e non corretta elaborazione di adeguate soluzioni o sviluppi tematici; mancanza di collegamenti concettuali e operativi.	1	/8,00
	Mediocre rilevazione delle problematiche, elaborazione di una semplice ma lacunosa soluzione o sviluppo tematico; mancanza di collegamenti concettuali e operativi.	2	
	Insufficiente rilevazione delle problematiche, elaborazione di una incompleta soluzione o sviluppo tematico; scarsi collegamenti concettuali e operativi.	3	
	Sufficiente rilevazione delle problematiche, elaborazione di una semplice soluzione o sviluppo tematico; mediocri collegamenti concettuali e operativi.	4	
	Sufficiente rilevazione delle problematiche, elaborazione di una semplice soluzione o sviluppo tematico con alcuni collegamenti concettuali e operativi.	5	
	Discreta rilevazione delle problematiche, elaborazione di una adeguata soluzione o sviluppo tematico con semplici collegamenti concettuali e operativi.	6	
	Buona rilevazione delle problematiche, elaborazione di una buona soluzione o sviluppo tematico con corretti collegamenti concettuali e operativi.	7	
	Ottima rilevazione delle problematiche, elaborazione di una ottimale soluzione o sviluppo tematico con approfonditi collegamenti concettuali e operativi.	8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Scarsa correttezza morfosintattica e inadeguata padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.	1	/4,00
	Discreta correttezza morfosintattica e adeguata padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.	2	
	Ottima correttezza morfosintattica e buona padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.	3	
PUNTEGGIO TOTALE			 /20

La Commissione

GRIGLIA VALUTAZIONE PROVA ORALE

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

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

IL CONSIGLIO DI CLASSE

COMPONENTE	DISCIPLINA	FIRMA
Prof.ssa Merlino Paola	Lingua e letteratura italiana	Paola Merlino
Prof. Ranieri Menotti	Lingua inglese	M. Ranieri
Prof.ssa Merlino Paola	Storia	Paola Merlino
Prof. David Giuseppe	Matematica	Giuseppe David
Prof.ssa Aloï Cristiana	Scienze motorie e sportive	Cristiana Aloï
Prof.ssa Celia Magno Daniela	RC o attività alternative	Daniela Magno
Prof.ssa Leanza Katia	Seconda lingua straniera (Spagnolo)	Katia Leanza
Prof.ssa Sotira Assunta	Scienza e cultura dell'alimentazione	Assunta Sotira
Prof. Argirò Salvatore	DTA	Salvatore Argirò
Prof. Aloï Luciano	Tecniche di comunicazione	Luciano Aloï
Prof. ssa Pirroncello Giuseppina	Lab. servizi accoglienza turistica	Giuseppina Pirroncello
Prof.ssa Lomanno Anna Rita	Arte e territorio	Anna Rita Lomanno
Ferlito Giuditta	Sostegno	Giuditta Ferlito

IL COORDINATORE

Paola Merlino

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Il Dirigente Scolastico
Prof. Renato Daniele

