



ISTITUTO PROFESSIONALE
STATALE
PEROTTI



ESAMI DI STATO

Anno scolastico 2023/2024

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
(ai sensi del D.Legs 62/2017- O.M. prot n .55 del 22/03/2024)

Classe 5[^] Sez. B (articolata)

Istituto Professionale

Indirizzo: SALA E VENDITA - ACCOGLIENZA TURISTICA

Docente Coordinatore: Prof.ssa MYRIAM ROSARIA PROIETTI

Redatto in data 7 maggio 2024

Il Dirigente Scolastico
(Prof. Leonardo Castellana)

INDICE

1. Presentazione dell'Istituto: analisi della situazione socioculturale del territorio.
2. Profilo professionale competenze
- 2.1. PECUP (profilo educativo culturale e professionale del diplomato nel “settore di Enogastronomia - Sala e vendita- Accoglienza turistica)
3. Quadro orario: “Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”.
4. La storia della classe (elenco alunni; Iter della classe, frequenza, comportamento, profitto; composizione del Consiglio di classe).
5. Obiettivi realizzati (Obiettivi conseguiti, obiettivi educativi/comportamentali, obiettivi cognitivi trasversali, obiettivi specifici).
6. Metodi didattici - Attrezzature e materiali didattici.
7. Percorso di Educazione Civica
8. Attività di recupero.
9. Valutazione: Verifiche e criteri di valutazione degli apprendimenti
10. Percorso triennale per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO)
11. Progetti ed attività integrative di arricchimento offerta formativa e altre
12. Commissari Esami di Stato
13. Verifiche in vista degli Esami di Stato
14. Nodi concettuali
15. Credito scolastico
16. Elenco Allegati

Il presente documento, redatto ai sensi dell'art.10 commi 1 e 2 O.M.n. 55 del 22/03/2024, illustra il percorso formativo compiuto dalla classe nell'ultimo anno e si propone come riferimento ufficiale per la commissione d'esame.

1. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO: ANALISI DELLA SITUAZIONE SOCIO-CULTURALE DEL TERRITORIO

L' I.P.E.O "A. Perotti" di Bari nasce nel 1958 con lo scopo di creare figure professionali nel settore dell' enogastronomia per rispondere alle esigenze socio economiche territoriali e nazionali.

L' istituto sviluppa professionalità in un settore trainante per l' intera provincia, avendo costante cura per la cultura del territorio nei suoi molteplici aspetti storici, artistici, artigianali e gastronomici.

Nel corso degli anni si è adeguato a tutte le riforme riguardanti la formazione professionale.

Nel predisporre il piano dell' offerta formativa è stato effettuato un rilievo del contesto sociale, culturale ed economico dell' ambiente di provenienza degli alunni.

Si evidenzia:

- presenza di forte pendolarismo;
- eterogeneità del contesto socio-economico (livello medio-basso);
- estrazione culturale mediamente non ricca.

A partire dall' anno scolastico 2020/2021 l' Istituto ha ampliato la sua offerta formativa nell' ambito dei servizi introducendo il corso: SOCIO - SANITARIO, con sede a Triggiano che ha registrato un crescente interesse da parte del territorio.

2. PROFILO PROFESSIONALE E COMPETENZE

TITOLO DI STUDIO: "Tecnico dei servizi per l' enogastronomia e l' ospitalità alberghiera"

E' un corso quinquennale strutturato in due bienni e un quinto anno, con esame di Stato conclusivo e conseguimento del relativo diploma.

Il diploma quinquennale, di esclusiva competenza dell' Istituto, è valido a tutti gli effetti previsti dall' ordinamento giuridico, consente l' inserimento nel mondo del lavoro e la prosecuzione degli studi sia in ambito post-secondario, in particolare nella formazione tecnica superiore, I.F.T.S. e I.T.S., che presso qualunque facoltà universitaria.

Profili professionali al termine del quinquennio

Il "Tecnico dei servizi per l' enogastronomia e l' ospitalità alberghiera" al termine del percorso quinquennale ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell' enogastronomia e dell' ospitalità alberghiera nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l' organizzazione della commercializzazione dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell' esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all' ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici,
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Profili professionali declinati sulle articolazioni

L'indirizzo presenta le articolazioni di:

Enogastronomia: Cucina

Servizi di sala e di vendita

Accoglienza turistica

- Nell'articolazione dell'ENOGASTRONOMIA (CUCINA), il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.
- Nell'articolazione dei SERVIZI SALA E VENDITA, il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.
- Nell'articolazione dell'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.

2.1 PECUP (Profilo educativo culturale e professionale del diplomato-settore Enogastronomia)

Gli studenti, a conclusione del percorso di studio quinquennale dei corsi ristorativi di

“Enogastronomia” e “Servizi di sala e vendita”

oltre a raggiungere i risultati di apprendimento comuni, devono conseguire i risultati di apprendimento professionale di seguito specificati in termini di competenze:

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione a alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

“Accoglienza Turistica”

- Impiegare le competenze specifiche nel comparto delle imprese del settore turistico.
- Intervenire nella valorizzazione integrata e sostenibile del patrimonio culturale, artistico, paesaggistico e ambientale.
- Integrare le competenze dell’ambito professionale specifico con quelle linguistiche ed informatiche.
- Contribuire all’innovazione e al miglioramento organizzativo e tecnologico dell’impresa turistica.

Le tre articolazioni costituiscono orientamento e declinazione dell’unico indirizzo di “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”.

3. QUADRO ORARIO

“TECNICO DEI SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA”

STRUTTURA DEL QUADRO ORARIO SETTIMANALE

	BIENNIO		TRIENNIO		
	PRIMA	SECONDA	TERZA	QUARTA	QUINTA
QUINTA	21	20	14	14	14
	spazio di flessibilità entro il 25% dell’area di indirizzo		spazio di flessibilità entro il 35% dell’area di indirizzo		
ORE AREA INDIRIZZO	12	12	18	18	18
TOTALE ORE SETTIMANALI	33	32	32	32	32

PROSEGUE AREA DI INDIRIZZO
ARTICOLAZIONE: SALA E VENDITA

CLASSI	BIENNIO		TRIENNIO		
	PRIMA	SECONDA	TERZA	QUARTA	QUINTA
	ATTIVITA' E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI DELL'AREA DI INDIRIZZO				
Scienza e cultura dell'alimentazione			3 di cui 1 in presenza ITP	3 di cui 1 in presenza ITP	4 di cui 1 in presenza ITP
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva;			4	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici Settore cucina				2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici Settore sala e vendita			7+1	5+2	5+1
TOTALE ORE AREA INDIRIZZO	12	12	15 (15+ 3 Francese, Spagnolo)	15 (15 + 3 Francese, Spagnolo)	15 (15+3Francese, Spagnolo)
TOTALE COMPLESSIVO	33	32	32	32	32

PROSEGUE AREA DI INDIRIZZO
ARTICOLAZIONE: ACCOGLIENZA TURISTICA

CLASSI	1° BIENNIO		2° BIENNIO		ULTIMO ANNO
	PRIMA	SECONDA	TERZA	QUARTA	QUINTA
ATTIVITA' E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI DELL'AREA DI INDIRIZZO					
Scienza e cultura dell'alimentazione			4 di cui 1 in compresenza ITP	2 di cui 1 in compresenza ITP	2 in compresenza ITP
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva;			4	6	6
Tecniche di comunicazione			////////////////////	2	2
Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica			6+1	4+1	4
TOTALE ORE	12	12	17	17	17
AREA INDIRIZZO			(14 + 3 Francese, Spagnolo)	(14 + 3 Francese, Spagnolo)	(14 + 3 Francese, Spagnolo)
TOTALE COMPLESSIVO	33	32	32	32	32

4. LA STORIA DELLA CLASSE

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE 5[^] B SALA E VENDITA - ACCOGLIENZA TURISTICA

ELENCO ALUNNI CANDIDATI INTERNI

N°	Alunno	Provenienza
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		

N. totale alunni: 18 di cui maschi n.3 e femmine n.15

Iter della classe

Caratteristiche: Il gruppo classe iniziale, articolato su due indirizzi, si è formato nel terzo anno; la maggior parte degli alunni è proveniente dal biennio dell'istituto, mentre alcuni da differenti scuole superiori locali. La classe 5 STB tutta proveniente dalla 4SRB dello scorso anno, è costituita da 18 alunni di cui 3 maschi e 15 femmine nel complesso ben integrati tra loro.

Frequenza: La classe ha evidenziato negli anni una frequenza abbastanza regolare. La discontinuità e gli ingressi alla seconda ora per alcuni è stata determinata da problemi di salute, problemi familiari e dalla distanza tra la scuola e la residenza dei discenti. La provenienza degli alunni infatti è eterogenea con alcuni residenti nel capoluogo, altri in paesi limitrofi. Nel corso dell'anno, i frequenti ingressi posticipati e le assenze di alcuni alunni hanno creato non pochi disagi per rimanere al passo con i più assidui. Non sono mancati richiami al senso di responsabilità. Il Consiglio di classe ha attivato le opportune strategie per incoraggiare gli elementi in difficoltà con iniziative anche individualizzate, per sollecitare l'interesse e consentire di rimettersi al passo e colmare le lacune, al fine di guidare tutti ad un migliore rendimento.

Comportamento: Sempre corretti nel comportamento hanno sviluppato relazioni interpersonali complessivamente serene. Tutti i discenti, in misura diversa, hanno partecipato al dialogo educativo nella maggior parte delle discipline mostrando per alcune un interesse maggiore, per altre, invece un coinvolgimento meno adeguato. Pochi si sono distinti con un impegno proficuo e costante, per

la maggior parte esso è risultato adeguato e regolare, per alcuni, invece, non appropriato e modesto.

Profitto: Nel corso del triennio la classe ha avuto la continuità didattica per quasi tutte le discipline, ad eccezione di Sala e Vendita, Scienze e cultura degli alimenti, Lingua Francese, Scienze Motorie e l'avvicendamento dei docenti ha prodotto un iniziale e comprensibile disagio soprattutto negli allievi più insicuri o condizionati da lacune pregresse.

L'azione educativa del Consiglio di Classe, attraverso la continua realizzazione di momenti di riflessione e di dialogo, ha favorito la costruzione di un positivo e proficuo clima relazionale. La classe, nella prima parte dell'anno, presentava un quadro generale diversificato per metodo di studio, profitto, capacità di concentrazione, frequenza e applicazione nel lavoro assegnato a casa e ciò ha richiesto la creazione di un percorso di studio più organico per veicolare le conoscenze disciplinari necessarie a costruire un profilo professionale di più elevato spessore. La situazione emersa ha suggerito al Consiglio di Classe di lavorare ponendosi come prospettiva il raggiungimento degli obiettivi programmati ad inizio anno scolastico mediante strategie e compiti il più possibile individualizzati per consentire di colmare lacune e soprattutto per far maturare un diverso approccio all'attività scolastica; in tale ottica si è deciso di ricorrere ad una didattica tesa al consolidamento di un metodo di studio più consapevole e ad accrescere la motivazione al lavoro, al fine di rendere più omogenea la preparazione. Il Consiglio di classe, pertanto, ha invitato la scolaresca a prendere consapevolezza della necessità di convogliare in una maniera più proficua gli sforzi e costruire così un percorso di studio di maggiore spessore, in vista dell'Esame di Stato.

Differenziati sono i risultati conseguiti in ciascun discente in considerazione di un livello diversificato di capacità logiche, interpretative, espressive e di acquisizione di conoscenze e competenze. Per quanto attiene al profitto ed in relazione al livello di partenza, alle capacità e all'impegno profuso la classe ha raggiunto livelli di preparazione eterogenei. Un esiguo gruppo di alunni ha conseguito buoni risultati con valida preparazione acquisendo conoscenze e competenze appropriate; per un gruppo più ampio la preparazione può considerarsi di livello discreto avendo acquisito le conoscenze fondamentali degli argomenti trattati e discrete competenze; un piccolo gruppo ha raggiunto una preparazione che, anche se poco approfondita, risulta sufficiente con competenze essenziali; vi sono, infine, studenti che, malgrado siano opportunamente guidati non hanno ancora raggiunto gli obiettivi minimi richiesti nelle varie discipline e coloro che hanno un profitto insufficiente a seguito delle innumerevoli assente. I contenuti programmati all'inizio dell'anno scolastico sono stati svolti tutti adattandoli al ritmo di lavoro degli alunni, con conseguente riduzione o semplificazione in alcune discipline. Tale ridimensionamento e rallentamento, con ripetuti interventi di recupero in itinere dell'attività didattica, è stato anche conseguente della frequenza discontinua di alcuni studenti. Qualche alunno ha già intrapreso esperienze di tipo lavorativo che, se da un lato possono aver penalizzato il tempo da dedicare allo studio domestico, dall'altro sono da considerarsi come valore aggiunto alle competenze scolastiche, favorendo il processo complessivo di maturazione.

Partecipazione delle famiglie: Non è mai mancata la collaborazione delle famiglie che hanno mostrato di dare importanza al processo educativo e di crescita culturale dei propri figli ponendosi in un atteggiamento positivo e collaborativo nei confronti del corpo docente. Ripetuti sono stati i contatti con quelle i cui figli hanno fatto registrare sia un maggior numero di assenze che un limitato impegno.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE:

Docente coordinatore: Myriam Rosaria Proietti

Disciplina	Docente	
	COGNOME	NOME
Italiano e Storia	Proietti	Myriam Rosaria
Inglese (1 [^] lingua)	D'Errico	Paola
Francese (2 [^] lingua)	Garrisi	Maristella
Francese (2 [^] lingua)	Saiu	Maria Grazia
Matematica	Tafuro	Carmelina
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	D'Alitto	Giuseppina
Scienze e cultura degli alimenti	Basile	Vito
Scienze e cultura degli alimenti	Spagnulo	Grazia Giuseppa
Laboratorio dei Servizi di Sala e Vendita	Cerrato	Amelia
Laboratorio dei Servizi di Accoglienza Turistica	De Tommaso	Piero
Laboratorio dei Servizi di Cucina	Pannarale	Franco
Tecniche della comunicazione e relazione	Attolico	Francesco
Storia dell'arte	Donatelli	Lucia Grazia
Scienze Motorie e sportive	Piccaluga	Oriella
Religione Cattolica/ Attività alternativa	Leone	Gianvito
Sostegno Didattico	Santo	Luciano

5. OBIETTIVI REALIZZATI

Obiettivi conseguiti

CONOSCENZE In base ai requisiti iniziali, all'interesse, all'impegno e alla partecipazione al percorso formativo didattico, si possono distinguere tre fasce di livello. Una fascia formata da qualche elemento che si è distinto per costanza nello studio, partecipazione attiva al dialogo educativo e, pertanto, dimostra di utilizzare le conoscenze in modo positivo. Una fascia media formata dalla maggior parte degli studenti che si è impegnata in modo accettabile ed ha acquisito conoscenze più che sufficienti. Una fascia formata da pochi che hanno acquisito una preparazione quasi sufficiente per una acquisizione che è rimasta di tipo mnemonico in quanto spesso non è stata accompagnata da una rielaborazione personale e da una visione interdisciplinare.

COMPETENZE Una piccola parte degli alunni utilizza le conoscenze acquisite riportandole in semplici contesti e, talvolta, in situazioni diverse; sanno stabilire relazioni e utilizzare, a livelli differenti, i linguaggi specifici delle singole discipline.

CAPACITÀ Gli alunni sono in grado di stabilire rapporti interpersonali improntati al rispetto di se stessi e degli altri, al dialogo e alla tolleranza, denotando una certa maturazione della coscienza civica.

Organizzazione dell'attività per il raggiungimento degli obiettivi

I docenti nell'ambito del dialogo educativo, in linea con le indicazioni ministeriali sugli obiettivi di apprendimento del D.M. 7 OTTOBRE 2010 N. 211 hanno mirato alla realizzazione del profilo educativo, culturale e professionale dello studente attraverso il concorso e la piena valorizzazione di tutti gli aspetti dell'attività formativa.

Per il conseguimento degli obiettivi programmati sono state messe in atto le seguenti strategie:

OBIETTIVI COMPORTAMENTALI sistematico controllo delle assenze, dei compiti domestici e del rispetto delle regole d'Istituto.

OBIETTIVI COGNITIVI Per il conseguimento di tali obiettivi sono state messe in atto le seguenti strategie: verifiche scritte e orali frequenti e regolari, rivolte a tutta la classe, su argomenti chiave; approfondimenti e chiarimenti del testo con delucidazioni orali supplementari; accertamento durante la lezione della corretta comprensione di terminologie specifiche; organizzazione di lavori di gruppo, anche al fine di educare all'ascolto e al rispetto dell'opinione altrui.

Obiettivi educativi/comportamentali:

Il percorso formativo è stato caratterizzato dall'intento di promuovere la crescita della personalità umana e sociale degli allievi favorendo:

- Lo sviluppo armonioso della personalità e del futuro cittadino del mondo;
- Lo spirito di cooperazione e l'apertura al dialogo e al pluralismo ideologico;
- La capacità di costruire un proprio sistema di valori;
- Sviluppo di una cultura fondata su tolleranza, apertura e valorizzazione delle differenze, su valori di pluralismo e libertà;
- Acquisizione di comportamenti coerenti con i valori assunti;
- Acquisizione e condivisione delle norme dell'Istituto (rispettare gli orari, lasciare gli ambienti scolastici puliti e ordinati, ecc.);
- Acquisizione di autocontrollo, responsabilità, comportamenti corretti nella realtà del gruppo.

Obiettivi cognitivi trasversali:

Il Consiglio di Classe ritiene che gli studenti abbiano raggiunto, sebbene con livelli diversi, i seguenti obiettivi:

- Acquisizione dei contenuti essenziali delle discipline;
- Comprensione minima dei vari tipi di comunicazione orale e scritta; capacità di analizzare e sintetizzare fatti, dati e informazioni;
- Sviluppo delle capacità logiche, critiche e operative di base
- Capacità di collegare ed integrare conoscenze e competenze acquisite in ambiti disciplinari diversi;
- Capacità di esprimersi in modo chiaro, ordinato e corretto, utilizzando un linguaggio operativo specifico;
- Acquisizione di un metodo personale di studio adeguato alle diverse situazioni di studio e/o ricerca.

Obiettivi specifici

Per quanto riguarda gli obiettivi raggiunti nell'ambito delle specifiche discipline, si rimanda alle schede disciplinari dei singoli docenti. Tali schede vengono fatte proprie dal Consiglio di classe

6. METODI DIDATTICI – ATTREZZATURE E MATERIALI DIDATTICI

Al fine di raggiungere gli obiettivi prefissati, i docenti hanno tenuto conto sia della fisionomia generale della classe nella sua evoluzione dinamica, sia del profilo culturale e della personalità di ciascun alunno e hanno operato in sinergia per favorire lo sviluppo delle capacità logico - cognitive, analitiche e sintetiche, critiche e argomentative.

Hanno fatto ricorso a metodologie diverse, tenendo presenti sia la natura e i bisogni della classe, sia la struttura delle singole discipline. Segue tabella riepilogativa:

Disciplina	Lezione frontale	Lezione interattiva	Lavoro di gruppo	Lavoro in coppie d'aiuto	Lavoro per fasce di livello	Problem solving	Discussione guidata	Attività laboratoriali
Italiano/storia	X	X					X	
Lab. dei Servizi di Accoglienza Turistica	X	X				X	X	X
Lab. dei Servizi di Sala e Vendita	X	X	X			X	X	X
Lab dei Servizi di Cucina								
Lingua Inglese	X						X	
Lingua Francese	X		X	X			X	
DTA	X		X			X	X	
Matematica	X	X	X	X		X	X	
Scienza e cultura degli alimenti	X		X			X		
Scienze motorie	X	X				X	X	
Religione Cattolica/ Attività alternativa	X	X					X	
Tecniche della comunicazione e relazione	X	X				X		
Storia dell'arte	X	X					X	

Attrezzature e materiali didattici

Disciplina	Libri di testo	Dispense	Vocabolari Manuali	Supporti multimediali	Attrezzature di laboratorio	Web
Italiano/storia	X	X	X	x		X
Lab. dei Servizi di Accoglienza Turistica	X			X	X	X
Lab. dei Servizi di Sala e Vendita	X	X		X	X	X
Lab. Dei Servizi di Cucina						
Lingua inglese	X	X		X		X
Lingua Francese	X	X		X		X
DTA	X	X				X
Matematica ed informatica	X	X		X		
Scienza e cultura degli alimenti	X	X				

Scienze motorie	X			X		
Religione Cattolica/ Attività alternativa	X			X		X
Tecniche della comunicazione e relazione	X	X		X		
Storia dell'arte	X			X		

7. PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA

La legge 20 agosto 2019, n. 92 recante “Introduzione dell’insegnamento scolastico dell’educazione civica”, stabilisce all’art. 2 che le istituzioni scolastiche prevedono nel curriculum di introdurre l'insegnamento trasversale dell'Educazione Civica, specificandone anche, per ciascun anno di corso, l'orario, che non può essere inferiore a 33 ore annue, da svolgersi nell'ambito del monte orario obbligatorio previsto dagli ordinamenti vigenti per ciascun anno scolastico. In via ordinaria esse sono svolte, nell’ambito della declinazione annuale delle attività didattiche, da uno o più docenti della classe

Lo scorso anno scolastico la classe ha affrontato il NUCLEO TEMATICO 2. Sviluppo sostenibile, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio: "FACCIAMO IMPRESA SOSTENIBILE" e “Protezione Civile e primo soccorso”

Nel corso del corrente anno scolastico il tema dell'Educazione Civica e la sua declinazione trasversale ha coinvolto diverse discipline. Per il primo nucleo approfondito: Inglese, Francese, Scienza e cultura dell'alimenti, DTA e Lab di Accoglienza turistica; per il secondo nucleo affrontato: Storia, Scienze motorie, Italiano, Tecniche della comunicazione, DTA e Matematica.

L’insegnamento ha sollecitato gli studenti come individui e come appartenenti a gruppi, comunità e istituzione. ad accogliere la sfida del vivere insieme come possibile ed importante compito personale e sociale.

Sono stati affrontati due nuclei tematici, uno per quadrimestre:

NUCLEO TEMATICO 2 - Sviluppo sostenibile ed ambientale e tutela del patrimonio e del territorio:

“L’IMPRESA DI QUALITÀ” (ore 14) con l'obiettivo di sviluppare negli studenti gli stili di vita, sia come singolo che come operatore economico, e comportamenti rispettosi degli obiettivi di sostenibilità

NUCLEO TEMATICO 1 - Costituzione. Diritto (nazionale e internazionale) legalità e solidarietà:

“I CITTADINI E LO STATO ” (ore 19) con l'obiettivo di rispondere ai propri doveri di cittadino e di operatore economico ed esercitare con consapevolezza i propri diritti in campo economico, sociale e politico. Agire con senso di legalità e solidarietà sociale riconoscendo e condannando comportamenti

criminalità, atteggiamenti mafiosi e cultura omertosa.

Durante le attività di educazione civica si è cercato di stimolare in ognuno spirito critico e senso di responsabilità.

8. ATTIVITA’ DI RECUPERO

Gli interventi di recupero hanno riguardato tutte le discipline e sono stati attuati dopo lo scrutinio del primo quadrimestre durante il periodo di pausa didattica al termine del quale gli studenti sono stati sottoposti a verifica delle carenze riscontrate e successivamente durante le ore curricolari, mediante:

◆	Attività mirate al miglioramento della partecipazione alla vita di classe
◆	Controlli sistematici del lavoro svolto in autonomia<
◆	Attività mirate all'acquisizione di un metodo di lavoro più ordinato ed organizzato
◆	Esercitazioni guidate
◆	Stimoli all'autocorrezione

9. VALUTAZIONE: VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONI DEGLI APPRENDIMENTI

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

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

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

Quello della valutazione è il momento in cui si sono verificati i processi di insegnamento/apprendimento. L’obiettivo è stato quello di porre l’attenzione sui progressi dell’allievo e sulla validità dell’azione didattica.

Verifiche

Le tipologie utilizzate per le prove di verifica sono state:

PROVE SCRITTE	PROVE ORALI
◆ Componenti	◆ Relazioni su attività svolte
◆ Relazioni	◆ Interrogazioni
◆ Sintesi	◆ Interventi
◆ Questionari aperti	◆ Discussione su argomenti di studio
◆ Questionari a scelta multipla	
◆ Testi da completare	
◆ Esercizi	
◆ Soluzione problemi	

N. Prove scritte effettuate durante l’anno scolastico: almeno 1 per quadrimestre

Criteria per la valutazione degli apprendimenti

In conformità al PTOF, per il CdC la valutazione è intesa come:

- Controllo di tutto il processo formativo nella sua complessità di elementi agenti e interazioni;
- Verifica della qualità della prestazione dell’allievo e non giudizio sulla sua persona;
- Valutazione interattiva del percorso di apprendimento e di insegnamento che consente al docente non solo di accertare e interpretare il raggiungimento degli obiettivi, ma anche di progettare eventuali correzioni ed integrazioni.

La valutazione ha avuto le seguenti funzioni:

- Funzione diagnostica iniziale per l’accertamento delle situazioni iniziali.
- Funzione diagnostica in itinere per l’accertamento delle conoscenze e delle competenze raggiunte in relazione agli obiettivi posti.

- Funzione formativa, con indicazioni utili per individuare e superare le difficoltà.
- Funzione sommativa con l'accertamento dei risultati finali raggiunti.

Il Consiglio di classe ha fatto propri i seguenti criteri di valutazione:

- Livello di partenza
- Evoluzione del processo di apprendimento
- Competenze raggiunte
- Metodo di lavoro
- Rielaborazione personale
- Impegno
- Partecipazione
- Presenza, puntualità
- Interesse, attenzione e la seguente tabella

LIVELLI DI VALUTAZIONE

Voto	Giudizio	Descrittore
1-2	DEL TUTTO INSUFFICIENTE	Dimostra completo disinteresse per l'attività didattica, non si sottopone alle verifiche
3	SCARSO	Si disinteressa dell'attività didattica, non si impegna, disconosce i contenuti della disciplina, non si orienta neppure se guidato
4	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE	Non possiede i contenuti minimi, l'impegno è discontinuo e superficiale, dimostra difficoltà di orientamento anche se guidato
5	MEDIOCRE/ INSUFFICIENZA NON GRAVE	Ha acquisito i concetti in modo frammentario, non conosce tutti i contenuti minimi, non applica sempre correttamente le informazioni ma, se guidato, si orienta
6	SUFFICIENTE	Conosce i contenuti minimi, non commette errori significativi e comunque, se guidato, riesce a correggerli
7	DISCRETO	Ha acquisito una conoscenza appropriata dei contenuti, tende ad approfondirli, sa orientarsi
8	BUONO	Ha acquisito una conoscenza appropriata ed esauriente dei contenuti, è capace di ampliare i temi e di collegare tra loro argomenti diversi
9	OTTIMO	Ha acquisito padronanza della disciplina, della quale dimostra un'approfondita conoscenza sostanziale, manifesta spiccato senso critico, sa proporre problemi e lavorare su progetti autonomamente
10	ECCELLENTE	Ha acquisito una padronanza completa della disciplina, della quale dimostra un'approfondita conoscenza formale e sostanziale, manifesta spiccata capacità di lavorare autonomamente arricchendo ed approfondendo i contenuti disciplinari.

Pertanto, nel processo di valutazione del quadrimestre e finale per ogni alunno sono stati presi in esame

- il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate in riferimento al Pecup dell'indirizzo
- i progressi evidenziati rispetto al livello culturale iniziale
- i risultati delle prove di verifica
- il livello di competenze di Educazione Civica acquisito, attraverso l'osservazione nel medio e lungo periodo

Per la valutazione di EDUCAZIONE CIVICA il Consiglio ha proceduto a valutare gli atteggiamenti

- Disponibilità a partecipare al processo decisionale democratico
- Sostegno alla diversità sociale e culturale, coesione sociale, stili di vita
- Promozione ad una cultura di pace e non violenza
- Disponibilità a rispettare la privacy degli altri, responsabilità in campo ambientale

10. PERCORSO DI PCTO

La legge 30 dicembre 2018 n. 145 ha ridenominato i percorsi di alternanza scuola lavoro istituzionalizzati con la legge 107 del 2015 in percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento e ha ridotto le ore complessive che, per gli Istituti professionali, ammontano a 210 da realizzarsi nel triennio.

I percorsi sono parte integrante del PTOF dell'IPEOA alla cui progettazione la scuola si è sempre dedicata. L'attività pertanto è divenuta un punto di forza molto apprezzata dagli alunni, genitori e dagli operatori del territorio. Si è rivelata strumento anche per combattere la dispersione e per favorire l'inclusione. Tutti i soggetti che ospitano i nostri studenti svolgono attività riconducibili ai vari settori di specializzazione.

Nel definire le attività da far svolgere ad ogni alunno per i percorsi delle competenze trasversali e per l'orientamento si tiene conto delle ambizioni, delle aspettative, delle competenze tecnico-professionali e, delle attitudini di ognuno, permettendogli di approfondire uno specifico settore di specializzazione.

Finalità:

- attuare modalità di apprendimento flessibile ed equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo., modalità che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica,
- favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento.
- realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche con il mondo del lavoro,
- stimolare capacità imprenditoriali.

I progetti per i PCTO hanno previsto lo svolgimento dell'attività in orario extra scolastico e anche durante i periodi di sospensione dell'attività didattica.

Un gruppo di alunni ha svolto le ore previste, mentre altri non le hanno completate. Nel corso dell'anno precedente, nell'ambito del PCTO, la classe ha svolto il corso online sull'HACCP e il corso online sulla "Sicurezza sul lavoro" finalizzati entrambi all'acquisizione delle certificazioni, indispensabili, per l'inserimento nel mondo lavorativo. Per ciò che concerne l'attività di incontri di orientamento in uscita, la classe ha partecipato presso la Fiera del Levante agli incontri del "SALONE DELLO STUDENTE" e della "BTM"; presso la sede scolastica ha partecipato all'incontro di presentazione dell'I.T.S.T. MANAGEMENT ALTA FORMAZIONE.

Competenze di cittadinanza:

- Acquisizione della cultura del lavoro
- Capacità di comunicazione
- Capacità di lavorare in gruppo
- Capacità di adeguarsi al contesto
- Proattività

ORIENTAMENTO

Il D.M.I.M. n. 328 del 22/12/2022 ha adottato le LINEE GUIDA per l'ORIENTAMENTO a partire dall'a.s. 2023/2024 che attua la riforma dell'orientamento designata dal PNRR. Il D.M.I.M. sottolinea come l'orientamento sia un processo volto a facilitare la conoscenza di sé, del contesto formativo, occupazionale, sociale e culturale ed economico di riferimento al fine di favorire la maturazione e lo sviluppo delle competenze necessarie per poter definire e ridefinire autonomamente obiettivi personali e professionali al contesto. Elaborare e ri-elaborare un progetto di vita e sostenere le scelte relative. La persona necessita di continuo orientamento e ri-orientamento rispetto alle scelte formative, attività lavorative e vita sociale. I talenti e le eccellenze degli studenti se non riconosciuti ed esercitati non si sviluppano compromettendo anche il ruolo del merito personale nel successo formativo e professionale

Il modulo curriculare per l'orientamento formativo della durata di 30 ore ha avuto ha avuto per oggetto il seguente progetto:

TITOLO	COMPITO/PRODOTTO	DISCIPLINE COINVOLTE	SOGGETTI COINVOLTI
UN PRANZO FUTURISTA Realizzato il 21/12/2023	Pianificazione e organizzazione di un evento a tema	Italiano/Storia Scienza degli alimenti Cucina Sala Inglese Francese Scienze Motorie	Tutta la classe

11. PROGETTI ED ATTIVITA' INTEGRATIVE DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA ed ALTRE ATTIVITA'

Il Consiglio di Classe ha realizzato percorsi e progetti in coerenza con gli obiettivi del PTOF

TITOLO	OBIETTIVI	SOGGETTI COINVOLTI
PROGETTO CINEMA E TEATRO ✓ Io Capitano ✓ C'è ancora domani	Educazione all'immagine e al linguaggio filmico e della cultura cinematografica e teatrale. Promuovere la visione critica. Favorire riflessioni e approfondimenti sulle tematiche trattate.	Tutta la classe
PROGETTO SULLE DIPENDENZE	Fornire un'informazione per la prevenzione delle dipendenze da alcool, fumo e da droghe che parta dai dubbi dei ragazzi, dalla loro disinformazione, dai loro pensieri che possono giustificare l'uso di sostanze tossiche.	Tutta la classe
PROGETTO L'INFORMAZIONE E PROMOZIONE DELLA DONAZIONE SANGUE: FIDAS	Sensibilizzare gli studenti alla donazione volontaria, anonima, gratuita e periodica.	Tutta la classe

<p>PROGETTO BARI E LA SECONDA GUERRA MONDALE</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Visita ai luoghi dell'Antifascismo a Bari, in collaborazione con l'ANPI ✓ Incontro con l'autore "Franco Introna" presentazione del libro 	<p>Favorire la consapevolezza dei valori e dei principi che sono a fondamento della Repubblica democratica, attraverso la conoscenza dei luoghi della città dove avvennero momenti significativi della Seconda Guerra Mondiale, della Resistenza e della rinascita del Paese.</p>	<p>Tutta la classe</p>
<p>PROGETTO ORIENTAMENTO IN USCITA</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Salone dello studente Fiera del Levante ✓ ITST Management Alta Formazione Incontro a di presentazione con la Prof.ssa Manghisi in sede ✓ BTM Business Tourism end Management Fiera del Levante 	<p>Favorire scelte consapevoli per la costruzione del proprio percorso formativo e lavorativo Fornire un'occasione di ascolto degli esperti sulle tematiche più attuali nel mondo del turismo in continua trasformazione. Fornire l'opportunità di incontro con enti e aziende del settore per presentarsi e sostenere colloqui di lavoro.</p>	

ALTRE ATTIVITA'

<p>TEATRO MARGHERITA BARI</p> <p><i>WORD PRESS PHOTO EXIBITION 2023</i></p>	<p>Incoraggiare una maggiore comprensione e consapevolezza degli eventi attuali e dell'importanza della libertà di stampa in tutto il mondo</p>	<p>Tutta la classe</p>
<p>PRESENTAZIONE DEL LIBRO</p> <p>"Le donne della Dichiarazione Universale di Diritti Umani" <i>Enrica Simonetti</i></p>	<p>Favorire e stimolare il senso critico attraverso la lettura. Sollecitare la riflessione sull'importanza dei diritti e su quanto essi non siano scontati in molte parti del pianeta. Favorire il ricordo della storia delle otto donne, figure straordinarie per vicende personali e statura politica, che contribuirono alla stesura del documento adottato dell'assemblea generale dell'ONU.</p>	<p>Tutta la classe</p>

12. COMMISSARI INTERNI ESAME DI STATO

Il Consiglio di classe, tenuto conto della situazione della stessa e di quanto stabilito dall' art.12 comma 2 O.M. 55 del 22/03/2024, ha designato i seguenti commissari:

DISCIPLINA	DOCENTE
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	D'ALITTO Giuseppina
Laboratorio dei Servizi di Sala e Vendita	CERRATO Amelia
Laboratorio dei Servizi di Accoglienza Turistica	DE TOMMASO Piero
Scienza e cultura degli alimenti	BASILE Vito
Scienze motorie	PICCALUGA Oriella

La scelta dei commissari interni ha tenuto conto delle discipline individuate dal MIM per lo svolgimento della seconda prova scritta. La disciplina Scienze Motorie è stata individuata per i seguenti motivi: competenze acquisite; maggiore propensione verso la disciplina.

13. VERIFICHE IN VISTA DELL'ESAME DI STATO (art. 20 O.M. 55 DEL 22/03/2024)

Il Consiglio di Classe, tenuto conto del nuovo assetto ordinamentale, organizzativo e didattico dell'Istruzione Professionale di cui al D.Legs. 61 del 2017 ha stabilito, al fine di preparare gli studenti ad affrontare serenamente l'esame di Stato di effettuare una simulazione delle prove predisposte nella seguente modalità:

- 17/04/2023 - seconda prova in base ai nuclei tematici e tipologie previste dal Decreto del Ministro dell'Istruzione n. 164 del 15/06/2022, durata massima della prova 6 ore.
- 23/04/2022 - prima prova in base alle indicazioni del D.Legs. 62 del 13 aprile 2017, comma III art. 17, con durata massima di 6 ore.

Per il COLLOQUIO il Consiglio di classe, sulla base di quanto disposto dall' art. 17 comma 9 Dlg. n. 62 del 2017 che prevede che "il colloquio ha la finalità di accertare il conseguimento del PECUP", ha individuato le seguenti fasi:

- Discussione delle esperienze realizzate nell'ambito del PCTO o delle esperienze personali, al fine di accertare le competenze e la capacità di analizzare criticamente e correlare il percorso di studi al PECUP.
- Analisi del materiale scelto dalla sottocommissione per favorire la trattazione di nodi concettuali nel loro rapporto interdisciplinare, per accertare l'acquisizione di contenuti e metodi delle singole discipline.

14. NODI CONCETTUALI (art. 22 comma 3 O.M. 55 del 22/03/2024)

Per l'articolazione Sala e Vendita

- ✓ Sicurezza e contaminazione
- ✓ Sostenibilità e ambiente
- ✓ Made in Italy
- ✓ L'uomo oltre l'infinito

Per l'articolazione Accoglienza Turistica

- ✓ Viaggio e benessere
- ✓ Sostenibilità e ambiente
- ✓ Made in Italy
- ✓ L'uomo oltre l'infinito

15. CREDITO SCOLASTICO (art. 11 O.M. n. 55 del 22/03/2024)

Il Consiglio di classe attribuisce il credito sulla base della tabella All. A al D.leg. 62/2017

TABELLA CREDITO SCOLASTICO

Media	Crediti
=6	9-10
$6 < M \leq 7$	10-11
$7 < M \leq 8$	11-12
$8 < M \leq 9$	13-14
$9 < M \leq 10$	14-15

Nel rispetto dei riferimenti normativi fondamentali DPR n. 323 del 23.7.1998 art. 12 cc. 1, 2, DL 62/2017 e conforme con quanto deliberato in sede di Collegio dei Docenti:

- **Media dei voti pari o superiore** al decimale 0,5: attribuzione del punteggio più alto della banda di appartenenza;
- **Media dei voti inferiore** al decimale 0,5: attribuzione del punteggio più basso della banda di appartenenza;

punteggio basso che viene incrementato, nei limiti previsti dalla banda di oscillazione di appartenenza, **se sussistono i seguenti requisiti:**

- assiduità nella frequenza
- impegno, interesse e partecipazione al dialogo educativo e nella disciplina alternativa,
- ha partecipato con interesse e impegno alle attività integrative dell'Offerta Formativa (progetti PTOF, PON)
- produce la **documentazione di qualificate esperienze formative**, acquisite **al di fuori della scuola** di appartenenza (**CREDITO FORMATIVO**), e da cui derivano competenze coerenti con le finalità didattiche ed educative previste dal PTOF

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 7 Maggio 2024

FIRMA DEI COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE

COMPONENTE	DISCIPLINA	FIRMA
PROIETTI Myriam Rosaria	Italiano e Storia	
D'ERRICO Paola	Inglese	
GARRISI Maristella	Francese	
SAIU Maria Grazia	Francese	
D'ALITTO Giuseppina	Diritto e Tec. Amm. della struttura ricettiva	
TAFURO Carmelina	Matematica	
BASILE Vito	Scienze dell'Alimentazione	
SPAGNULO Grazia Giuseppa	Scienze dell'Alimentazione	
CERRATO Amelia	Lab. Dei Servizi di Sala e Vendita	
DE TOMMASO Piero	Lab. dei Servizi di Accoglienza Turistica	
ATTOLICO Francesco	Tecniche della comunicazione e relazione	
PANNARALE Franco	Lab. Dei Servizi di Cucina	
DONATELLI Lucia Grazia	Storia dell'arte	
PICCALUGA Oriella	Scienze Motorie e Sportive	
LEONE Gianvito	Religione cattolica/Attività alternativa	
SANTO Luciano	Sostegno Didattico	

IL COORDINATORE
(Prof.ssa Myriam Rosaria Proietti)

DIRIGENTE SCOLASTICO
(Prof Leonardo Castellana)

16. ELENCO ALLEGATI

Allegato A - Schede disciplinari

Allegato B - Griglie di valutazione delle prove scritte e del colloquio

Allegato C - Relazione del Percorso triennale per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento

Plico Riservato: n.1, n. 2, n.3, n.4.

ALLEGATO A

SCHEDE DISCIPLINARI



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI
DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

"Armando Perotti"

Bari



SCHEDA DISCIPLINARE di

LINGUA E CIVILTÀ INGLESE

Docente PAOLA D'ERRICO

Classe 5RSB

COMPETENZE PROFESSIONALI

L'insegnamento della Lingua e Civiltà Inglese è stato articolato in modo da favorire:

1. La formazione umana, sociale e culturale degli studenti mediante il contatto con altre realtà in un'educazione interculturale che porti a definire i propri atteggiamenti nei confronti del diverso da sé.
2. L'acquisizione di una competenza comunicativa che permetta di servirsi della lingua in modo adeguato al contesto.
3. La riflessione sulla propria lingua e sulla propria realtà culturale attraverso un'analisi comparativa con lingue, culture e civiltà straniere.
4. L'acquisizione di un metodo di lavoro progressivamente autonomo.
5. L'utilizzo della rete e degli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca ed approfondimento disciplinare.

ABILITÀ

1. Comprendere testi orali e scritti sia di carattere generale che specifici dell'indirizzo, individuandone il significato globale, il tipo di messaggio, il contesto, la situazione e i diversi registri utilizzati.
2. Produrre testi orali e scritti di vario tipo (riassunti, lettere, relazioni su argomenti vari) utilizzando una forma espressiva scorrevole ed un linguaggio settoriale appropriato.
3. Utilizzare tecniche e strumenti gestionali nei servizi di accoglienza turistico-alberghiera; integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi; valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali

CONOSCENZE

Da Adele Zenni, *A Lovely Stay*, Hoepli

Da Catrin Elen Moris, *Well Done*, ELI

Module 1. TOURIST IMPACT

The Social and Environmental Impact of Tourism

Positive and Negative Aspects of Tourism

Sustainable tourism

Responsible tourism

The Economic Impact of Tourism

Module 2. WINE

Understanding and serving wine

EU wine labelling

Wine appellation

Food and Wine pairing

Module 3. MARKETING and PROMOTION

The marketing process

Marketing objectives

The market segmentation

SWOT analysis

Digital marketing

Module 4. FOOD and HEALTH

HACCP

The Mediterranean Diet

METODOLOGIE

Per lo svolgimento dei moduli ci si è avvalsi del libro di testo e di materiale fornito dalla docente. Non sono state trascurate attività di carattere comunicativo condotte abitualmente in lingua ed è stato utilizzato materiale autentico, quali documenti da Internet, cd e video in lingua originale.

Oltre all'apprendimento dei contenuti è stato curato l'aspetto comunicativo della lingua esplicitando un'azione didattica finalizzata al potenziamento di tutte le abilità linguistiche orali e scritte senza mai tralasciare la riflessione grammaticale, necessaria per un corretto ed efficace uso della lingua teso principalmente alla comunicazione.

La docente
Prof.ssa Paola D'Errico

I.P.E.O.A. " A. PEROTTI"- BARI

SCHEDA DISCIPLINARE

ANNO SCOLASTICO **2023/2024**

DISCIPLINA **MATEMATICA**

CLASSE **5[^]ST** SEZIONE **B**

DOCENTE **CARMELINA TAFURO**

QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe): 3

LIBRO DI TESTO Colori della matematica Ed. Bianca Volume A autore Sasso L. Ed. Petrini

MODULO 1:

Equazioni e disequazioni di primo grado (richiami).

Equazioni di 2° grado (richiami).

Disequazioni di secondo grado (richiami).

Sistemi di equazioni di 2° grado (richiami).

Funzioni e relazioni

MODULO 2

Definizione di funzione, classificazione e rappresentazione.

Definizione di intervallo e intorno completo, destro e sinistro.

Dominio di una funzione (razionale intera, fratta e irrazionale)

Intersezione di una funzione con gli assi. Studio del segno di una funzione

MODULO 3

Introduzione al concetto di limite.

Limite finito e infinito per $x \rightarrow c$ e per $x \rightarrow \infty$. Limite destro e sinistro.

Alcuni teoremi sui limiti. Forme di indecisione $0/0$, ∞/∞ e loro risoluzione [Infiniti e infinitesimi].

Funzioni continue e discontinue. Punti di discontinuità di una funzione.

Calcolo di limiti.

Asintoti di una funzione: verticali, orizzontali, obliqui.

MODULO 4

Le derivate

Il teorema di De L'Hopital

Ricerca dei punti di massimo, minimo lo studio del segno della derivata prima

Punti di flesso

Studio dell'andamento di una funzione. Grafico di una funzione. (funzioni razionali)

QUADRO DEGLI OBIETTIVI DI COMPETENZA

I contributi che la disciplina può offrire per permettere lo sviluppo delle competenze di cittadinanza sono stati decisi in sede dipartimentale.

• **IMPARARE A IMPARARE:**

Organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di

informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.

- **PROGETTARE:**

Elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.

- **RISOLVERE PROBLEMI:**

Affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline

- **INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI:**

Individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cause ed effetti e la loro natura probabilistica, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze,

- **ACQUISIRE E INTERPRETARE LE INFORMAZIONI:**

Acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni

- **COMUNICARE:**

- *Comprendere* messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali)
- *Rappresentare* eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc. utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali).

- **COLLABORARE E PARTECIPARE:**

Interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri

- **AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE:**

Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità

2.b COMPETENZE PROFESSIONALI

I contributi che la disciplina può offrire per permettere lo sviluppo delle competenze professionali sono stati decisi in sede dipartimentale.

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti di accoglienza turistico-alberghiera.
3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera

5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

METODOLOGIE

Per quanto riguarda la metodologia dell'insegnamento si pensa di adottare il metodo interattivo che affianchi alla lezione frontale la partecipazione attiva degli studenti.

Gli argomenti saranno visti nel loro aspetto complessivo teorico, pratico, tecnologico, utilizzando il metodo induttivo, deduttivo e il metodo dell'osservazione.

L'apprendimento teorico dei contenuti sarà limitato ai concetti essenziali, mentre sarà privilegiato il ricorso costante ad esempi pratici, a situazioni concrete vicine alle esperienze degli alunni, perché il sapere sia strettamente correlato al saper fare.

L'insegnamento quindi sarà condotto per problemi con discussione guidata e porterà l'alunno alle relazioni matematiche che sottostanno al problema. Tale metodologia, muovendo dall'accertamento della formazione di base, consente di sviluppare il senso della problematicità del sapere e dell'autonomia degli allievi coinvolti. Molto spazio verrà dato alle esercitazioni alla lavagna alle quali gli alunni parteciperanno sia volontariamente sia chiamati dall'insegnante. Anche il lavoro di gruppo sarà importante per sollecitare la collaborazione tra chi è più capace e chi ha qualche difficoltà. La partecipazione volontaria alle esercitazioni, oltre ad avere una funzione di feed-back per individuare incertezze e lacune e, quindi, intervenire tempestivamente con azioni di recupero, permette al docente di valutare globalmente la formazione dell'allievo.

4. STRUMENTI DIDATTICI

Libro di testo adottato.

Appunti del docente.

Il docente
Carmelina Tafuro

I.P.E.O.A. "A. PEROTTI"

Scheda disciplinare

Classe 5[^]STB – Articolazione Sala e Vendita
A.S. 2023/2024

Docente	Garrisi Maristella	a.s. 2023/2024	
Classe	5 STB	Materia	Francese (Sala e vendita)

CONTENUTI

Il benessere a tavola:

- Mangiare e restare in forma
- La piramide alimentare
- I colori della salute
- Conoscere i diversi regimi alimentari.
- Cibo, cultura e religione
- I prodotti d'eccellenza in Francia e in Italia

Un'alimentazione sana e sicura:

- La conservazione degli alimenti
- Le varie tecniche di conservazione
- Le intossicazioni alimentari
- Le allergie e le intolleranze
- Sicurezza alimentare: l'HACCP
- Come affrontare i bisogni alimentari specifici

Lavorare nel mondo della ristorazione:

- L'universo della ristorazione
- Come affrontare un colloquio di lavoro

Approfondimenti sulle tradizioni enogastronomiche francesi

In relazione alla programmazione curriculare sono stati raggiunti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE

Gli alunni hanno acquisito, in maniera complessivamente discreta, tramite la lettura e l'analisi di diverse tipologie testuali, prevalentemente di tipo tecnico-professionali, il lessico di settore codificato da organismi internazionali; alcuni aspetti socioculturali della lingua francese e del linguaggio specifico di settore; le modalità basilari della traduzione di testi tecnici.

COMPETENZE E ABILITÀ

Le mete educative raggiunte e i criteri didattici utilizzati hanno interessato sia l'area cognitiva che quella applicativa ed hanno previsto, rispettivamente, il raggiungimento delle competenze inquadrate nella programmazione dipartimentale ed il potenziamento delle capacità di analisi e sintesi dei contenuti disciplinari acquisiti, oltre al miglioramento delle capacità espressive nella seconda lingua straniera, attraverso un uso operativo del francese in generale, e della microlingua nello specifico, in particolare gli alunni hanno imparato a:

- Riconoscere e utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed utilizzare i linguaggi settoriali relativi al percorso di studio.
- Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche utilizzando tecniche di comunicazione adeguate, al fine di ottimizzare la qualità del servizio e del coordinamento fra colleghi.
- Comprendere idee principali, dettagli e punti di vista in testi scritti, riguardanti argomenti di studio e di lavoro
- Utilizzare le principali tipologie testuali, anche tecnico professionali, rispettando le costanti che le caratterizzano.
- Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per la ristorazione.
- Utilizzare lessico e fraseologia del settore dei servizi enogastronomici, compresa la nomenclatura internazionale
- Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti in francese relativi all'ambito di studio e di lavoro
- Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale partecipata, lezione interattiva, Lavoro di gruppo e/o a coppie, Esercitazione autonome, Conversazione guidata, Attività di rôle playing e Simulazioni di situazioni professionali verosimili.

STRUMENTI E MEZZI

Il libro di testo è stato il principale strumento operativo, sia nella forma cartacea, sia nella variante digitale in proiezione sul Digital board. Il testo è stato comunque integrato da appunti e sintesi, mappe concettuali, e schede fornite dalla docente

TESTO DI RIFERIMENTO

Titolo: : *PASSION SALLE ET BAR, Le français professionnel pour le service et la vente* (anche in formato digitale) di Zanotti/Paour Ed. San Marco

La docente

Prof.ssa Maristella Garrisi

Scheda disciplinare

Classe 5^ASTB – Articolazione Accoglienza Turistica

A.S. 2023/2024

Docente	Saiu Maria Grazia			a.s. 2023/2024
Classe	5 STB	Materia	Francese (Turistico)	

CONTENUTI

Le diverse forme di turismo:

- Il turismo balneare
- Il turismo di montagna
- Il turismo verde (o rurale)
- Il turismo enogastronomico
- Il turismo fluviale
- Il turismo equo e solidale
- Il turismo religioso e spirituale
- Il turismo della salute e il turismo termale
- Il turismo della terza età e il turismo accessibile
- Il turismo d'affari
- Il turismo scolastico
- Il turismo ludico

I vari tipi di sistemazione/alloggio e il marketing turistico:

- Presentare un hotel
- Dall'hotel al villaggio vacanze
- Il "Camping" / "Caravanning"
- I "Relais et Château"
- Le "Gîtes de France"
- I "Bed & Breakfast"

Presentare un itinerario di viaggio:

- La Bretagna
- La Normandia
- Il sud della Francia e la Corsica

I mestieri del settore turistico:

- Come affrontare un colloquio di lavoro
- Il CV
- La lettera di motivazione
- La risposta

Approfondimenti sulle "Gîtes de France" e alcuni percorsi turistici

In relazione alla programmazione curricolare sono stati raggiunti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE

Gli alunni hanno acquisito, in maniera complessivamente discreta, tramite la lettura e l'analisi di diverse tipologie testuali, prevalentemente di tipo tecnico-professionali, il lessico di settore codificato da organismi internazionali; alcuni aspetti socioculturali della lingua francese e del linguaggio specifico di settore; le modalità basilari della traduzione di testi tecnici.

COMPETENZE E ABILITÀ

Le mete educative raggiunte e i criteri didattici utilizzati hanno interessato sia l'area cognitiva che quella applicativa ed hanno previsto, rispettivamente, il raggiungimento delle competenze inquadrate nella programmazione dipartimentale ed il potenziamento delle capacità di analisi e sintesi dei contenuti disciplinari acquisiti, oltre al miglioramento delle capacità espressive nella seconda lingua straniera, attraverso un uso operativo del francese in generale, e della microlingua nello specifico, in particolare gli alunni hanno imparato a:

- Riconoscere e utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed utilizzare i linguaggi settoriali relativi al percorso di studio.

- Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche utilizzando tecniche di

comunicazione adeguate, al fine di ottimizzare la qualità del servizio e del coordinamento fra colleghi.

- Comprendere idee principali, dettagli e punti divista in testi scritti, riguardanti argomenti di studio e di lavoro

- Utilizzare le principali tipologie testuali, anche tecnico professionali, rispettando le costanti che le caratterizzano.

- Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per la ristorazione.

- Utilizzare lessico e fraseologia del settore dei servizi enogastronomici, compresa la nomenclatura internazionale

-Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti in francese relativi all'ambito di studio e di lavoro

-Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale partecipata, lezione interattiva, Lavoro a coppie, Esercitazione autonoma, Conversazione guidata, Attività di role playing e Simulazioni di situazioni professionali verosimili.

STRUMENTI E MEZZI

Il libro di testo è stato il principale strumento operativo, sia nella forma cartacea, sia nella variante digitale in proiezione sul Digital board. Il testo è stato comunque integrato da appunti e sintesi, mappe concettuali, e schede fornite dalla docente

TESTO DI RIFERIMENTO

Titolo: Tourisme en action. P. Bordas et Fils Ed. ELI

La docente

Prof.ssa Maria Grazia Sai

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	Laboratorio Di Servizi Enogastronomici - Settore Sala E Vendita
DOCENTE	Prof.ssa Amelia Cerrato
LIBRO DI TESTO	SalaBar Smart / Tecnica E Pratica Di Sala, Bar E Vendita. Secondo Biennio E Quinto Anno. Galeazzi Oscar – Hoepli.

CONTENUTI

Modulo 1: Comunicazione e vendita

- Ripasso generale dei fondamenti di Sala-Bar
- Il personale di sala, i rapporti tra i vari elementi della brigata, i rapporti con gli altri reparti e quelli con la clientela
- L'igiene personale e degli ambienti
- La manutenzione e conservazione dell'utensileria e degli arredi
- Il menu e la sua composizione e realizzazione grafica
- La mise en place per i vari tipi di menu
- Le differenti tipologie di servizio
- I differenti tipi di menu in base alla clientela ed alle tipologie di eventi

Modulo 2: I servizi speciali

- Tecniche di trancio davanti ai clienti
- La cucina di sala l'arte del fiammeggiare
- Cucinare in sala: preparazione, ingredienti, attrezzature.
- La preparazione dei seguenti piatti: pennette speck e zafferano senza glutine e senza lattosio orata con pomodorini ed erba cipollina, ananas flambé

Modulo 3: Il bar

- Il bar: la carta, lo staff, momenti di servizio, le principali tipologie di bar
- Caffetteria e bevande calde
- Linea per i cocktail: la costruzione di un cocktail, tecniche di preparazione e servizio
- L'alcool: educazione al consumo e alla vendita, il calcolo dell'alcol in un cocktail
- Cocktail analcolici
- Vendere i cocktail
- Le diverse categorie e classificazione dei cocktail

Modulo 4: Valorizzazione dei prodotti tipici

- La tipicità come elemento strategico
- Che cos'è il prodotto tipico
- La dimensione collettiva
- Il valore del prodotto tipico
- Forze e debolezze dei prodotti tipici
- Il ruolo dei consumatori

- I marchi di tutela dei prodotti

Modulo 5: I prodotti tipici regionali (Puglia)

- Conoscere: la cucina regionale i prodotti tipici
- Enografia della Puglia
- Abbinamento cibo-vino con prodotti regionali
- Il turismo enogastronomico

Modulo 6: Il vino

- Vinificazione
- Altre tipologie di vino: vini frizzanti, novelli, dolci, passiti e liquorosi
- L'etichetta del vino
- La classificazione dei vini: italiana ed europea
- Conservazione del vino
- Il sommelier
- La degustazione del vino: esame visivo, esame olfattivo, esame gusto-olfattivo
- Abbinamento cibo-vino
- Temperature di servizio del vino
- Servizio dei vini: standard, superior

Modulo 7: Strategie per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

- Il food cost e beverage cost
- Gestire le varie esigenze dei clienti
- L'azienda digitale
- Modelli di produzione e consumo in un'ottica di sostenibilità ambientale

In relazione alla programmazione curriculare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Norme da utilizzare e rispettare nell'ambiente di lavoro - Regole di comportamento, prevenzione dei rischi e norme igieniche - La successione delle vivande, nella grafica del menu e nel servizio - Il food cost e beverage cost - Tecniche di miscelazione e preparazione dei cocktail - Le procedure organizzative e la modulistica del settore - Le specialità della cucina regionale - Le tecniche di degustazione e valorizzazione dei vini - Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio ed il coordinamento con i colleghi - Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera - Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico - Predisporre menù e servizi coerenti con il contesto e le esigenze della clientela - Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare

	-
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> - Saper valutare le qualità del prodotto enologico - Saper elaborare abbinamenti cibo-vino - Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio - Saper organizzare e programmare la produzione, simulare la gestione di strategie di approvvigionamento e vendita - Riconoscere le caratteristiche essenziali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative in linea con la propria formazione - Saper gestire i corretti schemi operativi. Simulare la realizzazione di buffet e banchetti - Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali - Saper utilizzare gli strumenti hardware e software in sede di redazione di liste e menù, registrazione delle ordinazioni, emissione del conto

Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto mediante l'utilizzo di:

METODOLOGIE	Sono state realizzate lezioni frontali, individuali e collettive, lavori di gruppo e di ricerca con valore socializzante, metodi induttivi e deduttivi tali da stimolare la partecipazione al dialogo da parte degli alunni.
MEZZI E STRUMENTI	Sono stati utilizzati il testo in adozione, appunti, sintesi, mappe concettuali e slide fornite dal docente.

Il docente
Prof.ssa Amelia Cerrato

SCHEDA DISCIPLINARE

a.s.2023/2024

DISCIPLINA DOCENTE LIBRO DI TESTO Classe 5[^]BST	Laboratorio Accoglienza Turistica Prof. De Tommaso Pietro Monica Mainardi – ed. HOEPLI Nuovo Professione Accoglienza
--	---

CONTENUTI

Modulo 1: Le fasi del ciclo cliente in hotel

- Il front office nella fase “ante”
- Il front office nel check in
- Il front office nel live in
- Il front office nel check out
- Il front office nel post check out

Modulo 2: Tariffe e arrangiamenti

- Il calcolo e la comunicazione del prezzo
- Tariffa base
- Tipologia di tariffe
- Arrangiamento
- Stagionalità

Modulo 3: Il revenue management:

- Gli elementi del revenue management
- Le fasi del revenue management: (segmentazione, previsione della domanda, definizioni dei prezzi divendita, vendita e controllo)
- Il ruolo del Front Office nel Revenue Management

Modulo 4: Il marketing alberghiero:

- Gli elementi del marketing alberghiero
- Il visual marketing
- Il piano marketing

Modulo 5: Web marketing e digitalizzazione degli eventi

- Il sito web dell’hotel
- L’analisi della concorrenza
- I contenuti
- La struttura
- I testi
- L’aggiornamento del sito web
- La promozione del sito e la gestione delle critiche online
- Il remarketing
- L’email marketing
- La digitalizzazione degli eventi

Modulo 6: UDA trasversale di Educazione Civica nucleo tematico:

- Sviluppo sostenibile

- Educazione ambientale
- Conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio
- Il turismo sostenibile

Modulo 7: Sicurezza e salute degli ospiti dell'albergo

- La comunicazione della sicurezza
- La sicurezza alimentare
- La sicurezza biologica
- La sicurezza dei dati personali

Modulo 8: Attrazioni turistiche e valorizzazione turistica del territorio

- Risorse naturali e culturali
- Cosa significa valorizzare un territorio
- Il destination marketing

Modulo 9: Il pacchetto turistico

- Le caratteristiche del pacchetto turistico
- Analisi e target
- Analisi dell'offerta turistica

Modulo 10: Il Made in Italy

- Forme di turismo
- Turismo sostenibile
- Turismo del benessere
- Itinerari turistico

In relazione alla programmazione curriculare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Il concetto di marketing, il marketing mix e il ciclo di vita del prodotto • Le specificità del marketing applicate al settore ricettivo • L'uso d'internet come strumento di marketing • Struttura e contenuti del piano di marketing • Conoscere le formule di arrangiamento alberghiero • Le tecniche di tariffazione dei servizi alberghieri • I servizi di intermediazione sul web • I diritti e doveri dell'albergatore in ogni fase del ciclo cliente • Sicurezza e salute degli ospiti dell'albergo • Il made in Italy
CAPACITA' E ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Analizzare il marketing mix di una struttura ricettiva • Impostare una campagna di web marketing • Analizzare il sito web di una struttura ricettiva • Analizzare un piano di marketing • Promuovere i servizi della struttura ricettiva utilizzando appropriate tecniche comunicative • Individuare e valorizzare le migliori strategie di vendita sul web • Saper regolamentare i rapporti con il cliente in albergo

METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none">• Lezioni frontali• Cooperative learning• Didattica laboratoriale• Schemi• Esercitazioni guidate• Approccio deduttivo• Simulazioni di situazioni reali
MEZZI E STRUMENTI	<ul style="list-style-type: none">• Libro di Accoglienza• Riassunti• Schemi• Mappe concettuali• Schede di lavoro• Strumenti multimediali: Tablet e LIM• Filmati• Slides

Il Docente
Prof. De Tommaso Pietro

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	Scienza e cultura dell'alimentazione
DOCENTE	Prof. VITO BASILE
LIBRO DI TESTO	Scienza e cultura dell'alimentazione. A. Machado Ed. Poseidonia scuola

CONTENUTI

Modulo N°1: L'alimentazione nell'era della globalizzazione

- Cibo e religioni. Le regole alimentari del Cristianesimo, dell'Ebraismo e dell'Islam
- I nuovi prodotti alimentari
- La qualità totale dell'alimento

Modulo N°2: La dieta in condizioni fisiologiche

- Le linee guida per una sana alimentazione, con approfondimento della linea guida 8 e della linea guida 13.
- La ristorazione collettiva
- Formulazione di una dieta equilibrata
- Dieta nell'età evolutiva: neonato, lattante, complementare, bambino e adolescente
- Dieta nell'adulto
- Dieta nella terza età
- Dieta in condizioni fisiologiche particolari: gravidanza, allattamento, sport
- Le tipologie dietetiche: dieta mediterranea, vegetariana e sostenibile

Modulo N°3: La dieta nelle principali patologie

- Malattie cardiovascolari
- Sindrome metabolica
- Diabete mellito
- Obesità e disturbi alimentari
- Alimentazione e tumori
- Allergie e intolleranze alimentari: intolleranza al lattosio e celiachia

Modulo N°4: Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare

Contaminazione degli alimenti
Requisiti in materia di igiene
HACCP

Modulo 5 Promozione del "Made in Italy" e valorizzazione del territorio

Certificazioni di qualità: i marchi di qualità regolamentata DOP, IGP, STG, PAT
Certificazioni di qualità
La valorizzazione, dal punto di vista nutrizionale, delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche del territorio
La sostenibilità ambientale nella filiera agro – alimentare.
La tutela dei prodotti "Made in Italy" attraverso la difesa dalle frodi*.

In relazione alla programmazione curriculare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Consuetudini alimentari nelle grandi religioni. • Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari. • Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. • Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione. • Contaminazioni e igiene degli alimenti • Certificazioni di qualità e Sistema HACCP.
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. • 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. • controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. • predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona • Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale • Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela • Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni • Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare • Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti

Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto mediante l'utilizzo di:

METODOLOGIE	Cooperative learning, Esercitazione autonome, Conversazione guidata, Case-study, Esercitazione a coppia (tutoring e peer tutoring) e/o a gruppi omogenei/disomogenei
MEZZI E STRUMENTI	Il libro di testo è stato strumento operativo integrato da appunti e sintesi, mappe concettuali, slide fornite dal docente. Inoltre, sono stati esaminati stralci del dossier scientifico: Linee Guida per una sana alimentazione (CREA).

Il docente
Prof. Vito Basile

SCHEDA DISCIPLINARE

a.s.2023/2024

DISCIPLINA	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
DOCENTE	Prof.ssa Spagnulo Grazia Giuseppa
LIBRO DI TESTO	Silvano Rodato
Classe 5 [^] BST Accoglienza T.	Alimenti, turismo e ambiente

CONTENUTI

Cibo, turismo e cultura

Turismo e risorse gastronomiche degli Stati Europei

Caratteristiche del territorio, prodotti tipici ed enogastronomia di:

- Spagna e Portogallo
- Francia
- Germania
- Inghilterra
- Grecia

Turismo e risorse gastronomiche dei principali Stati extraeuropei

Caratteristiche del territorio, prodotti tipici ed enogastronomia di:

- Cina e Giappone
- Marocco
- USA e Messico

Salute e benessere nei luoghi di lavoro

- Salute e sicurezza
- Prevenzione e protezione
- Sicurezza per l'addetto al lavoro d'ufficio e al front office
- Educazione alla salute
- HACCP

Alimentazione equilibrata e differenti tipologie dietetiche

- Alimentazione equilibrata
- Il fabbisogno energetico
- Metabolismo basale
- Livello di attività fisica
- Il bilancio energetico
- Il peso teorico
- L'indice di massa corporea
- LARN e dieta equilibrata
- Fabbisogno dei macronutrienti e micronutrienti
- Linee guida per una sana alimentazione
- Dieta mediterranea e modelli alimentari italiani

Principi di Dietoterapia

- Obesità
- Aterosclerosi
- Ipertensione
- Diabete

- Cancro
- Anoressia e bulimia

In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisizione di corretti profili dietetici e nutrizionali. • Acquisizione di una cultura gastronomica internazionale in relazione allo studio del territorio, degli usi e dei costumi delle diverse popolazioni <p>Obiettivi raggiunti in maniera differenziata sulla Base dell'impegno profuso da ciascun discente, dall'interesse e dal suo coinvolgimento emozionale.</p>
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Promuovere corretti stili di vita negli ambienti ricettivi • Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera • Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistico culturali e enogastronomiche del territorio
CAPACITA'	<p>Sapersi orientare in maniera adeguata nel settore turistico con particolare riguardo agli aspetti culturali, enogastronomici e dietetici degli alimenti</p>

Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto mediante l'utilizzo delle seguenti:

METODOLOGIE
<p>Sviluppo organico dei contenuti disciplinari con spiegazioni degli argomenti , Lezione partecipata Gli alunni sono stati guidati gradualmente all'esame dei fenomeni così' da giungere alla comprensione graduale dei diversi argomenti. Discussione guidata . dibattiti, esame del testo in adozione e schematizzazioni riassuntive.</p>

e dei sottoindicati:

STRUMENTI
<p>Libri di testo, presentazioni in Powerpoint, PC.</p>

Il Docente
 Prof.ssa Grazia G. Spagnolo

SCHEDA DISCIPLINARE
IPSSAR A. PEROTTI- BARI a.s. 2023-2024

CLASSE: 5BST

DISCIPLINA: Scienze Motorie e Sportive

DOCENTE: Oriella Piccaluga

LIBRO DI TESTO: "Più Movimento Slim" – Marietti Scuola

CONTENUTI

- Potenziamento delle abilità di base: sviluppo e consolidazione degli schemi motori di base, sviluppo e consolidazione capacità coordinative e condizionali
- Educazione alla sicurezza: le regole in palestra, le norme igieniche, i traumi dell'esercizio fisico, i rischi della sedentarietà, elementi di primo soccorso.
- Badminton: il gioco e le regole fondamentali.
- Atletica leggera: le varie specialità e le regole fondamentali.
- Pallavolo: il gioco e le regole fondamentali.
- Pallacanestro: il gioco e le regole fondamentali.
- Calcio a 5: il gioco e le regole fondamentali.
- Anatomia, fisiologia e sport: il sistema scheletrico, lo scheletro assile e lo scheletro appendicolare, la colonna vertebrale, la postura della salute, i paramorfismi, i dismorfismi, l'analisi della postura, la rieducazione posturale, il sistema muscolare, sport e funzioni fisiologiche.
- Alimentazione e sport: le macromolecole e le micromolecole, il fabbisogno energetico, plastico rigenerativo, idrico e bioregolatore, la composizione corporea, una dieta equilibrata, il metabolismo energetico, la dieta dello sportivo.
- Competenze di Cittadinanza e le Scienze motorie: il valore delle regole, la capacità di giudizio e di senso critico, il senso di responsabilità, sportività e fair play, una sana alimentazione, relazione con l'ambiente e la tecnologia, i valori dello sport, il doping.

COMPETENZA	CONOSCENZA	ABILITÀ
Movimento: Il corpo e la sua relazione con lo spazio e il tempo.	Riconoscere le diverse caratteristiche personali in ambito motorio e sportivo. Riconoscere il ritmo personale nelle azioni motorie e sportive. Conoscere le	Avere consapevolezza delle proprie attitudini nell'attività sportiva. Realizzare personalizzazioni efficaci. Mettere in atto

<p>Linguaggio del corpo: il linguaggio del corpo come modalità comunicativo-espressivo.</p> <p>Gioco e sport Lo sport, le regole e il Fair Play</p> <p>Salute e benessere: salute e benessere, prevenzione e tutela, sostenibilità.</p>	<p>caratteristiche del territorio e le sue azioni per tutelarlo, in prospettiva di tutto l'arco della vita.</p> <p>Conoscere gli effetti positivi generali dalla preparazione fisica specifica.</p> <p>Conoscere possibili interazioni tra linguaggi espressivi e altri contesti.</p> <p>Conoscere gli aspetti della comunicazione non verbale per migliorare l'espressività e l'affettività e l'efficacia delle relazioni interpersonali.</p> <p>Approfondire la conoscenza delle tecniche dei giochi e degli sport. Sviluppare le strategie tecnico-tattiche dei giochi e degli sport. Padroneggiare terminologia regolamento, Fair Play e modelli organizzativi. Conoscere i fenomeni di massa legati al mondo sportivo.</p> <p>Approfondire gli aspetti scientifici e sociali delle problematiche ambientali e alimentari. Approfondire gli effetti positivi di uno stile di vita attivo per il benessere fisico,</p>	<p>comportamenti responsabili e di tutela del bene comune come stile di vita: Long Life Learning.</p> <p>Trasferire e applicare autonomamente metodi di allenamento con autovalutazione ed elaborazione dei risultati testati</p> <p>Padroneggiare gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea nell'ambito di progetti e percorsi anche interdisciplinari. Individuare tra le diverse tecniche espressive quella più congeniale alla propria modalità espressiva.</p> <p>Trasferire autonomamente tecniche sportive proponendo varianti.</p> <p>Partecipare attivamente nel gioco assumendo ruoli e responsabilità tattiche. Scegliere l'attività o il ruolo più adatto alle proprie capacità fisico-tecniche.</p> <p>Scegliere autonomamente l'adozione di corretti stili di vita.</p> <p>Adottare autonomamente stili di vita sostenibili e attivi che durino nel tempo: Long Life Learning.</p>
--	---	---

	<p>ambientale e socio-relazionale della persona.</p> <p>Conoscere i protocolli vigenti rispetto alla sicurezza e al primo soccorso degli specifici infortuni.</p>	<p>Prevenire autonomamente gli infortuni e saper applicare i protocolli del primo soccorso.</p>
--	---	---

METODOLOGIE

Il raggiungimento degli obiettivi avverrà mediante l'utilizzo delle seguenti metodologie:

- globale, analitica, mista;
- esercitazioni pratiche;
- verifiche orali per mezzo di colloqui individuali e di gruppo.

STRUMENTI

Il raggiungimento degli obiettivi avverrà mediante l'utilizzo dai seguenti strumenti:

- spazio all'aperto;
- strumenti audio-visivi in aula.

Il docente
Prof. Oriella Piccaluga

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
DOCENTE	D'Alitto Giuseppina
CLASSE	5STB
ANNO	2023/2024
LIBRO DI TESTO	M.T. FANTOZZI / C. DE LUCA DTA - DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA / VOLUME 3 CLASSE V

1. CONTENUTI DISCIPLINARI

UDA A Nucleo 2 : Il turismo nazionale	Il turismo nazionale <ul style="list-style-type: none">- Gli strumenti per l'analisi del mercato turistico- Gli indicatori per l'analisi della domanda e dell'offerta turistica- Classificazione dei flussi turistici Gli effetti del turismo sull'economia nazionale La bilancia dei pagamenti <ul style="list-style-type: none">- La bilancia dei pagamenti in Italia-
UDA B Nucleo 1: Le leggi che regolano l'attività turistica	L'avvio dell'impresa La capacità all'esercizio dell'impresa L'obbligo delle scritture contabili La tutela della privacy La sicurezza e la salute sul luogo di lavoro La sicurezza e l'igiene alimentare <ul style="list-style-type: none">-
Nucleo 2: I contratti delle imprese turistiche	I contratti tipici e atipici del settore Il codice del turismo Il pacchetto turistico e i servizi turistici collegati Il contratto di vendita del pacchetto turistico Il contratto di trasporto <ul style="list-style-type: none">- Il contratto di trasporto aereo- Il contratto di trasporto ferroviario- Il contratto di trasporto su strada Il contratto d'albergo Il contratto di deposito in albergo Il contratto di catering Il contratto di banqueting La responsabilità dell'albergatore Il contratto di allotment

<p>Nucleo 4: La gestione della qualità</p>	<p>Il sistema di qualità Le certificazioni di qualità</p> <ul style="list-style-type: none"> - La certificazione della qualità ISO 9001 - Le norme ISO - La certificazione ISO 21401: il turismo sostenibile nelle strutture ricettive <p>I Marchi</p> <ul style="list-style-type: none"> - Come vengono tutelati i marchi - I marchi di qualità del settore ricettivo - I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari e dei vini - I marchi italiani di qualità dei vini
<p>UDA C Nucleo 1: Le funzioni del marketing</p>	<p>L'evoluzione del concetto di marketing Il marketing turistico territoriale Il marketing strategico ed operativo</p>
<p>Nucleo 2: Il piano di marketing in un'impresa turistica</p>	<p>Le fasi del piano di marketing L'analisi della situazione esterna L'analisi della domanda L'analisi della concorrenza L'analisi della situazione interna La quota di mercato di un'impresa ricettiva Posizionamento dell'impresa sul mercato L'analisi SWOT Gli obiettivi di marketing e il ciclo di vita del prodotto Ciclo di vita del prodotto Le strategie di marketing mix La politica del prodotto La politica dei prezzi La distribuzione La comunicazione aziendale La pubblicità La promozione Le pubbliche relazioni Il direct marketing Il controllo e la valutazione dei risultati</p>
<p>UDA D</p>	<p>Dall'idea imprenditoriale al business plan</p>

Nucleo 1: Il business plan	Le fasi per realizzare un business plan L'analisi del contesto esterno L'analisi del contesto interno La definizione delle strategie I preventivi di impianto Il piano degli investimenti Il preventivo finanziario Il preventivo economico La valutazione dei dati La fase di start up Le start up innovative del turismo
Nucleo 2: La programmazione e il controllo di gestione	Le fasi della programmazione aziendale I tempi della programmazione Il budget Come si costruisce il budget Il controllo budgetario I vantaggi e i limiti del budget

In relazione alla programmazione curriculare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

<u>CONOSCENZE</u>	La maggior parte della classe ha raggiunto un livello di conoscenza mediamente discreto in relazione agli argomenti trattati. Altri alunni, grazie ad un lavoro attento e puntuale, evidenziano una conoscenza completa degli argomenti e una preparazione che si attesta su livelli discreti.
COMPETENZE	La maggior parte della classe è nel complesso capace di comprendere gli elementi essenziali delle principali problematiche riguardanti le fasi dell'attività della gestione aziendale trattata. Altri alunni si distinguono per aver raggiunto competenze di livello pienamente discreto.
CAPACITA'	La classe è mediamente capace di comprendere e utilizzare il contenuto ed il funzionamento di alcune tecniche e documenti riguardanti la gestione aziendale.

Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto mediante metodologie e strumenti:

METODOLOGIE
Lezioni frontali, problem solving, lettura e analisi di testi, esercitazioni guidate, discussione di alcuni casi pratici, verifiche scritte ed individuali.

STRUMENTI

Libro di testo, lavagna, mappe concettuali, didattica on line, simulazioni casi concreti, questionari di comprensione, articoli da riviste specializzate, verifiche collettive.

La Docente

Prof.ssa Giuseppina D'Alito

I.P.E.O.A. "A. PEROTTI"
SCHEDA DISCIPLINARE

Anno Scolastico 2023/2024

DISCIPLINA	RELIGIONE
DOCENTE	Prof. LEONE GIANVITO
LIBRO DI TESTO	Salani M. A lauto convito , ed. Dehoniane Bo (CED)

Obiettivi conseguiti

CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none">• Ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo e globalizzazione;• identità del cristianesimo in riferimento ai suoi documenti fondanti e all'evento centrale della nascita, morte e risurrezione di Gesù Cristo;• scelte di vita, vocazione, professione;• il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica.
COMPETENZE	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.
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none">• Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo;• riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e la lettura che ne dà il cristianesimo;• riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico.

METODOLOGIA DIDATTICA

- Metodo privilegiato utilizzato è stato quello esperienziale-induttivo per coinvolgere gli studenti in un apprendimento attivo e significativo. Tale metodo ha integrato la lezione frontale articolata in: introduzione all'argomento, ricerca e interpretazione delle fonti, discussione, sintesi finale.
- Sono stati promossi, inoltre, dialogo e condivisione per apprendere l'ascolto e l'accettazione della visione altrui. Si è mirati a creare una comunità di caring.

STRUMENTI

Attrezzature:

- Libro di testo in adozione
- la Sacra Bibbia
- Catechismo della Chiesa Cattolica
- brani tratti da studi e riviste specializzati, periodici e quotidiani
- appunti e ricerche del docente
- materiale audiovisivo
- siti internet

Verifiche e Valutazione: La valutazione riferita all'interesse e al grado di partecipazione con il quale lo studente ha seguito la materia, e ai risultati conseguiti, è stata fatta con modalità differenziata tenendo conto della situazione personale; si è badato alle seguenti tipologie di verifica:

1. gli eventi spontanei
2. temi e ricerche interdisciplinari.

Elementi valutativi: NON SUFFICIENTE (scarso interesse, nessuna partecipazione, disturbo della lezione); INSUFFICIENTE; SUFFICIENTE; BUONO; DISTINTO; OTTIMO (partecipazione attiva ed entusiasta, capacità di lavorare lodevolmente sia in modo autonomo che in gruppo, molto disponibile al dialogo culturale ed educativo).

Il Docente
Prof. Gianvito Leone

IPEOA. "A. PEROTTI"**Anno scolastico 2023/2024- Classe 5[^] – sez. STB/ Turistico****SCHEDA DISCIPLINARE**

DISCIPLINA	Tecniche di comunicazione
DOCENTE	Prof. Attolico Francesco
LIBRO DI TESTO	Ivonne Porto/Giorgio Castaldi: Tecniche di comunicazione per l'accoglienza turistica

CONTENUTI

A- Mass media e pubblicità -

B. Comunicazione aziendale nel settore turistico

C. Il marketing mix, customer satisfaction e customer care, il made in Italy, rapporto tra imprese e mercati, i consumatori, la comunicazione pubblicitaria.

D. Il mondo del lavoro.

In relazione alla programmazione curriculare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE	Conoscere le dinamiche del processo di comunicazione
	Conoscere le modalità della comunicazione verbale e non verbale
	Conoscere il rapporto tra imprese e mercato, il marketing, i consumatori, la pubblicità
	Conoscere gli stili di relazione e le diverse modalità di percezione dei fenomeni
COMPETENZE	Sapersi esprimere in modo chiaro e corretto, utilizzando elementi verbali e non verbali
	Comprendere le principali modalità relazionali
	Riconoscere le caratteristiche stilistiche comunicative
	Saper individuare gli elementi della comunicazione
	Saper riconoscere i soggetti del mercato e gli approcci del marketing
	Saper comprendere la scala dei bisogni e i parametri della P.N.L.
ABILITA'	Operare confronti e sintesi disciplinari.
	Operare collegamenti interdisciplinari.
	Operare capacità relazionali con le imprese

Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto mediante metodologie e strumenti:

METODOLOGIE

Sono state realizzate lezioni frontali, individuali, collettive, lavori di ricerca con valore socializzante. Ci si è avvalsi del metodo induttivo e deduttivo per stimolare la partecipazione al dialogo da parte degli alunni. Si è preferito partire dalle situazioni reali per pervenire al possesso delle conoscenze e verificare in itinere l'adeguatezza di metodi, tecniche e strumenti utilizzati. Si è tentato di consolidare il livello di partecipazione e coscienza civica degli alunni.

STRUMENTI

Sono stati utilizzati il testo in adozione, sussidi audiovisivi, mappe, schede di sintesi, appunti

Il Docente

Prof Francesco Attolico

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	ITALIANO
DOCENTE	Prof.ssa Myriam Rosaria Proietti
LIBRO DI TESTO	Paolo Di Sacco-Paola Manfredi "Scoprirai leggendo", vol 3 Ediz. Scolastiche Bruno Mondadori

CONTENUTI

Il panorama letterario tra Ottocento e Novecento

IL POSITIVISMO: l'ideologia di fine Ottocento.
Il romanzo della realtà: Naturalismo e Verismo

GIOVANNI VERGA

- La vita e la poetica
- La stagione del Verismo
- I Malavoglia analisi del brano La famiglia Toscano;
- Novelle: Rosso Malpelo, La roba

IL PANORAMA CULTURALE DEL PRIMO NOVECENTO:

II DECADENTISMO

Prosa e poesia del Decadentismo:

GIOVANNI PASCOLI

- La vita e il percorso delle opere;
- La poetica del "fanciullino" e il suo mondo simbolico;
- Myricae: temi e linguaggio. Analisi delle poesie: Lavandare, X Agosto, Il Lampo, Il tuono, Il temporale

GABRIELE D'ANNUNZIO

La vita, le idee e la poetica

Estetismo: *Il Piacere* (analisi generale)

Superomismo: *Le vergini delle rocce* (analisi generale)

Panismo: *La sera fiesolana*, *La pioggia nel pineto* (analisi generale)

LE AVANGUARDIE: LE NUOVE FRONTIERE DELLA POESIA IN ITALIA

- Il Futurismo: le innovazioni di Filippo Tommaso Marinetti
- Caratteristiche del movimento
- Marinetti: *Zang tumb tumb* la battaglia di Adrianopoli.

IL ROMANZO NEL NOVECENTO

LUIGI PIRANDELLO

- La vita e la poetica:
- L'Umoreismo: *La vecchia imbellettata*
- Vita- Forma: il tema delle "maschere"
- Novelle: *Il treno ha fischiato*, *La patente*, *La giara* (analisi generale)

- *Il fu Mattia Pascal*: trama, struttura e temi Adriano Meis:” porta i fiori alla sua tomba”(cap. VIII)
- Uno nessuno e centomila (analisi generale)

ITALO SVEVO

- La vita e la poetica
- Il tema dell’Inetto
- Una Vita, Senilità, La Coscienza di Zeno: I tre romanzi a confronto.
- Coscienza di Zeno capitolo III Il fumo

LA NUOVA TRADIZIONE POETICA DEL NOVECENTO:

GIUSEPPE UNGARETTI

- La vita e la poetica
- L’Allegria analisi delle poesie: Veglia, Fratelli, Soldati, San Martino del Carso, Mattina.

UMBERTO SABA

- La vita e la poetica
- Canzoniere analisi delle poesie Amai, La capra

In relazione alla programmazione curriculare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE	Conoscere i movimenti letterari del Novecento e i loro principali esponenti, con riferimenti alla produzione europea
	Conoscere le fasi evolutive nell’opera di un autore e il rapporto tra opere e poetica
	Conoscere le principali tipologie di scrittura richieste dal nuovo Esame di Stato.
	Conoscere analogie e differenze tra opere tematiche simili
COMPETENZE	Saper esprimersi in modo chiaro e corretto. Saper analizzare e interpretare un testo scritto.
	Comprendere la principale produzione letteraria di un autore.
	Riconoscere le caratteristiche stilistiche di un genere poetico.
	Saper produrre un testo ordinato e coerente
	Saper riconoscere gli elementi tematici e storicizzarli
	Saper comprendere gli elementi di un’opera letteraria.
ABILITA’	Operare confronti e sintesi disciplinari.
	Operare collegamenti interdisciplinari.
	Operare rielaborazioni autonome.

Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto mediante l’utilizzo delle seguenti:

METODOLOGIE
Sono state realizzate lezioni frontali, individuali, collettive, lavori di ricerca con valore socializzante. Ci si è avvalsi del metodo induttivo e deduttivo per stimolare la partecipazione al dialogo da parte degli alunni.
Si è preferito partire dalle situazioni reali per pervenire al possesso delle conoscenze e verificare in itinere l’adeguatezza di metodi, tecniche e strumenti utilizzati
Si è tentato di consolidare il livello di partecipazione e coscienza civica degli alunni

e dei sottoindicati:

STRUMENTI
Sono stati utilizzati il testo in adozione, sussidi audiovisivi, mappe, schemi di sintesi e appunti

I.P.E.O.A. "A. PEROTTI"

Anno scolastico 2023/2024 - Classe 5^a sez. STB – Sala e Vendita/Accoglienza Turistica

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	STORIA
DOCENTE	Prof.ssa Myriam Rosaria Proietti
LIBRO DI TESTO	"Attraverso i secoli", Zaninelli-Cristiani. Classe quinta- Libro in chiaro. Ed. Atlas

CONTENUTI

MOD. 1: L'Italia tra Ottocento e Novecento

- La nascita della società di massa
- Nuovo sistema di produzione industriale
- La catena di montaggio: il Taylorismo
- Nascita del mercato e partiti di massa
- La "Belle époque": la borghesia protagonista del benessere
- L'età giolittiana

Approfondimento: Giolitti l'uomo dal doppio volto; la nascita dell'Albergo nella Belle Époque

MOD. 2: La Grande guerra e la rivoluzione russa

- Le cause della Prima guerra mondiale, gli schieramenti, l'Italia dalla neutralità all'intervento, le vicende militari, i trattati di pace, le conseguenze.
- La Rivoluzione russa di febbraio, la rivoluzione d'ottobre, la nascita dell'URSS.

Approfondimento: La trincea; i nuovi dispositivi bellici

MOD. 3: I regimi totalitari europei

- L'ascesa del fascismo e la dittatura fascista
- La crisi del '29 negli Stati Uniti e in Europa
- La Germania dalla crisi al Nazismo
- L'Urss di Stalin

MOD. 4: La seconda guerra mondiale

- Cause e caratteristiche del conflitto. Il primo anno di guerra.
- L'ingresso in guerra di URSS, GIAPPONE e USA.
- Dal dominio nazifascista alla reazione degli Alleati. La Repubblica di Salò, Regno del Sud e il CLN.
- La fine della guerra, i Trattati di pace e le conseguenze.
- La situazione in Italia: dalla caduta di Mussolini alla Liberazione
- La nascita della Repubblica

Approfondimento: Il mercato nero e la tessera di razionamento; i campi di sterminio, la Shoah, le pietre di inciampo a Bari, le Foibe

MOD. 5: Il mondo bipolare: il secondo dopoguerra (cenni)

- L'Europa divisa: Usa e Urss le nuove super potenze
- Il muro di Berlino
- Il piano di aiuti: La Nato

Storie settoriali

- Il cibo del soldato in guerra
- L'alimentazione durante il fascismo: la battaglia del grano e l'autarchia;
- La cucina futurista
- La pasta degli alleati

In relazione alla programmazione curriculare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE	I discenti, a livelli diversi di approfondimento, conoscono per grandi linee le successioni temporali dei grandi avvenimenti che hanno segnato la storia dell'uomo nel Novecento
COMPETENZE	I discenti, sia pure in modo diversificato, hanno acquisito le minime competenze di esposizione dei fatti con chiarezza e organicità. Sanno correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. Riconoscono gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
CAPACITÀ	I discenti, con diverse e soggettive modalità di riflessione, sono in grado di effettuare connessioni logiche fra gli avvenimenti della storia ed il pensiero dell'uomo

Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto mediante l'utilizzo di:

METODOLOGIE	Si è privilegiato il metodo induttivo. La lezione frontale è servita come informazione e stimolo per l'approfondimento del lavoro personale. La riflessione su problemi legati all'evoluzione delle vicende umane è stata scandita da conversazioni e confronti d'opinione nella libera espressione dei singoli alunni. Il tutto è stato finalizzato al raggiungimento dell'autonomia sia operativa che di pensiero.
MEZZI E STRUMENTI	Il libro di testo è stato strumento operativo integrato da appunti, schemi di sintesi, schede di approfondimento, mappe fornite dal docente.

La Docente
Prof.ssa Myriam Rosaria Proietti

I.P.E.O.A. "A. PEROTTI"
Anno scolastico 2023/2024 - Classe 5[^] sez. STB/ Turistico

SCHEMA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	STOIA DELL'ARTE
DOCENTE	Prof.ssa Lucia Grazia Donatelli
LIBRO DI TESTO	Bersi Paola / Ricci Carlo Vivi L'arte - Storia Dell'arte Zanichelli Editore

CONTENUTI

Il valore sociale dell'arte

- L'arte e il contesto geografico e culturale
- I beni culturali

-I meccanismi nazionali di Tutela Conservazione e Fruizione dei beni artistici e ambientali: IL MIBACT

Raccordo "che cosa cambia":

- Dal Gotico al Rinascimento-
Botticelli- Leonardo- Michelangelo
- Dal rinascimento al Barocco
- Dal Barocco al Neoclassicismo
- Dal Neoclassicismo all'Ottocento

Il panorama artistico tra Ottocento e Novecento

-Il Verismo in Italia e il Realismo in Francia:

I **Macchiaioli**- Fattori *Il Bivacco*, *Linea di battaglia* , Signorini, Silvestro Lega *"Il Pergolato"*

L'Arte dal Realismo all'Impressionismo

L'Impressionismo e la pittura en plein air

Monet, *Impression. Soleil levant*, *La cattedrale di Rouen*, *lo stagno delle ninfee*

Manet, *Colazione sull'erba*

Renoir, *Ballo al Moulin de la Galette*

Gli impressionisti italiani Giuseppe De Nittis

Oltre l'Impressionismo: la Belle Epoque

Postimpressionismo: Cézanne *Mont Sainte-Victorie*

Toulouse-Lautrec e la cartellonistica

Neoimpressionismo **Tecnica del pointillisme:** Seurat *Una domenica alla Grand Jatte*

Le secessioni e L'Art Nouveau:

Klimt, *Il bacio*, *Ritratto di Adele Bloch-Bauer*

L'Arte d'avanguardia:

Fauves, Cubismo e Futurismo

-Braque e Picasso *la Guernica*

-Boccioni *La città che sale* e Balla *La bambina che corre sul balcone*, *Dinamismo di un cane al guinzaglio*

In relazione alla programmazione curriculare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

Abilità	<ul style="list-style-type: none">- Delineare la storia dell'arte italiana, dalla fine dell'Ottocento ai primi decenni del Novecento, evidenziando i nessi con la storia e la cultura locale.-Leggere le opere d'arte individuando le componenti strutturali, tecniche, stilistiche.-Riconoscere i linguaggi propri dell'architettura, della pittura,della scultura.- Riconoscere dipinti, sculture e monumenti nel contesto culturale di appartenenza.- Riconoscere le categorie dei beni culturali in Italia e la loro distribuzione sul territorio
----------------	---

<p>Conoscenze</p>	<p>Concetto di bene culturale. Teorie interpretative dell'opera d'arte. - Lineamenti di storia dell'arte italiana, in relazione al contesto mediterraneo ed europeo, dalla fine dell'Ottocento ai primi decenni del Novecento. - Movimenti artistici, personalità e opere significative di architettura, pittura, scultura, dalla fine dell'Ottocento ai primi decenni del Novecento. - Elementi caratterizzanti il territorio italiano ed europeo dell'ultimo Ottocento e del Novecento, con particolare riferimento alle testimonianze storico-artistiche dell'ambito territoriale di appartenenza. - Rappresentazione del paesaggio nelle arti figurative.</p>
<p>Competenze</p>	<p>Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario. Utilizzare e produrre testi multimediali Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali. Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. Approfondire i nessi fra il passato e il presente, in una prospettiva interdisciplinare. Analizzare l'immagine del territorio, sia per riconoscere la specificità del suo patrimonio culturale, sia per individuare strategie di sviluppo del turismo integrato e sostenibile</p>

Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto mediante l'utilizzo delle seguenti:

<p>METODOLOGIE</p>
<p>Rappresentazioni iconografiche delle opere prese in esame. Lezione dialogata; sintesi delle lezioni orali e scritte; esercitazioni, consegne domestiche; verifica di partecipazione ed interesse; rinforzo delle abilità di sintesi orale. Sono state realizzate lezioni frontali. Impostazione della lezione in forma problematica ed euristica, descrizione di motivazioni, obiettivi e fini; lezione frontale; colloquio; esposizioni e relazioni orali individuali degli alunni; lettura e analisi di immagini inerenti a varie tipologie architettoniche, scultoree, pittoriche. Si è tentato di consolidare il livello di partecipazione e coscienza civica degli alunni</p>

e dei sottoindicati:

<p>STRUMENTI</p>
<p>Gli strumenti didattici utilizzati sono: LIM, manuali in adozione; supporti audio-visivi (foto da altri testi); mappe concettuali, schemi di sintesi e appunti</p>

Il Docente
 Prof.ssa Lucia Grazia Donatelli

SCHEDA DISCIPLINARE

EDUCAZIONE CIVICA

Anno scolastico 2023/2024

DISCIPLINA	EDUCAZIONE CIVICA
DOCENTI	DOCENTI COINVOLTI
	Prof.ssa D'Alitto Giuseppina D.T.A. Prof.ri Basile V/ Spagnulo G.G Scienze degli alimenti Prof.sse Garrisi M./Saiu M.G. Lingua francese Prof.ssa D'Errico Paola Lingua inglese Prof. De Tommaso Piero Accoglienza turistica Prof.ssa Proietti Myriam Rosaria Italiano/Storia Prof.ssa Tafuro Carmelina Matematica Prof.ssa Piccaluga Oriella Scienze Motorie Prof Attolico Francesco Tecniche di comunicazione
CLASSE	5STB

NUCLEO TEMATICO 2 - Sviluppo sostenibile ed ambientale, conoscenza e tutela dell'ambiente **L'IMPRESA DI QUALITA'**

TEMI: Etichette e marchi di qualità dei prodotti alimentari

Le certificazioni aziendali in materia di sicurezza, ambiente, qualità e responsabilità sociale

COMPETENZE TRASVERSALI

Comprendere le finalità e gli obiettivi di sviluppo sostenibili previsti dall'agenda 2030, mettendoli in relazione con le emergenze sociali e ambientali ai diversi livelli; valutare le proprie e le altrui scelte e stili di vita alla luce degli obiettivi di sostenibilità. Identificare i soggetti del territorio che operano per la tutela dell'ambiente lo sviluppo eco-sostenibile e per la tutela e valorizzazione delle eccellenze locali.

In relazione alla programmazione curriculare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE	Le etichette di alimenti, marchi di qualità degli alimenti. Tracciabilità e intracciabilità.
	Le certificazioni obbligatorie e facoltative, nazionali e internazionali
	Certificazioni di qualità del prodotto e del processo
	Certificazioni ambientali
	Prodotti a km 0
ABILITA'	Essere in grado di scegliere i prodotti alimentari attraverso una lettura attenta delle etichette
	Riconoscere l'importanza delle certificazioni per l'impresa
	Riconoscere gli elementi basilari delle certificazioni in materia di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro
	Individuare i principali certificati di qualità del proprio settore
	Ricercare e analizzare la certificazione di responsabilità sociale

NUCLEO TEMATICO 1 – Costituzione, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà.

I CITTADINI E LO STATO

TEMI: Nascita e caratteristiche della Costituzione Repubblicana

Composizione e principi fondamentali

I parte – Il parte – Il Presidente della repubblica- Il Parlamento – il Governo

Unione Europea – Il Parlamento Europeo- La Commissione Europea- Comitato Europeo

La legalità: evasione, elusione

COMPETENZE TRASVERSALI

Rispondere ai propri doveri di cittadino e di operatore economico, esercitare con consapevolezza i propri diritti in senso economico, sociale e politico.

Rispettare il proprio ruolo e quello altrui, vivere secondo criteri democratici.

Portare a termine gli impegni con responsabilità, agire nei contesti sociali e culturali rispettandone le caratteristiche.

In relazione alla programmazione curriculare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE	Storia della Costituzione repubblicana e caratteri
	Principi, diritti e doveri sanciti dalla Costituzione
	L'ordinamento costituzionale.
	L'Unione europea e i suoi organi
	La Cittadinanza Europea
ABILITA'	Reati tributari
	Riconoscere le tappe e i caratteri della Costituzione
	Spiegare i principi fondamentali e i diritti e i doveri sapendoli collegare alle problematiche attuali.
	Individuare organi e funzioni e individuare gli strumenti di democrazia diretta.
	Riconoscere funzioni e competenze dell'U.E. e riconoscere il proprio status di cittadino europeo
Riconoscere le differenze giuridiche tra evasione ed elusione	

Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto mediante l'utilizzo delle seguenti:

METODOLOGIE

Sono state realizzate lezioni frontali, lavori di gruppo, discussioni guidate

Metodi induttivi e deduttivi tali da stimolare la partecipazione al dialogo educativo.

Si è preferito partire dalle situazioni reali per pervenire al possesso delle conoscenze e

Verificare in itinere l'adeguatezza di metodi, tecniche e strumenti utilizzati.

STRUMENTI

Sono stati utilizzati materiali strutturati e non

Appunti e sintesi. WEB

I docenti

Prof.ri D'Alitto, Garrisi, Saiu, D'Errico, Basile, Spagnulo,
Proietti, Tafuro, Piccaluga, Attolico, De Tommaso

ALLEGATO B

**GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE
E DEL COLLOQUIO**

ESAMI DI STATO 2023/ 2024 COMMISSIONE N° _____
GRIGLIA CORREZIONE PRIMA PROVA TIPOLOGIA A Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

CANDIDATO/A COGNOME _____ NOME _____

INDICATORI GENERALI*	DESCRITTORI	PUNTI
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	<p>Sa produrre un testo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace e con apporti originali <input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace <input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo adeguato <input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo discreto <input type="checkbox"/> pianificato e organizzato in modo semplice ma coerente <input type="checkbox"/> pianificato e organizzato in modo poco funzionale <input type="checkbox"/> pianificato e organizzato in modo disomogeneo <input type="checkbox"/> poco strutturato <input type="checkbox"/> disorganico <input type="checkbox"/> non strutturato 	<p>10 9 8 7 6 5 4 3 2 1</p>
Coesione e coerenza testuale	<p>Sa produrre un testo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato e vario dei connettivi testuali <input type="checkbox"/> ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato dei connettivi testuali <input type="checkbox"/> ben coeso e coerente <input type="checkbox"/> nel complesso coeso e coerente <input type="checkbox"/> sostanzialmente coeso e coerente <input type="checkbox"/> nel complesso coerente, ma impreciso nell'uso dei connettivi <input type="checkbox"/> poco coeso e/o poco coerente <input type="checkbox"/> poco coeso e/o poco coerente, con nessi logici inadeguati <input type="checkbox"/> non coeso e incoerente <input type="checkbox"/> del tutto incoerente 	<p>10 9 8 7 6 5 4 3 2 1</p>
Ricchezza e padronanza lessicale	<p>Utilizza un lessico:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> specifico, articolato e vario <input type="checkbox"/> specifico, ricco e appropriato <input type="checkbox"/> corretto e appropriato <input type="checkbox"/> corretto e abbastanza appropriato <input type="checkbox"/> sostanzialmente corretto <input type="checkbox"/> impreciso o generico <input type="checkbox"/> impreciso e limitato <input type="checkbox"/> impreciso e scorretto <input type="checkbox"/> gravemente scorretto <input type="checkbox"/> del tutto scorretto 	<p>10 9 8 7 6 5 4 3 2 1</p>
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	<p>Si esprime in modo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con piena padronanza dell'uso della sintassi e della punteggiatura <input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con uso efficace della sintassi e della punteggiatura <input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con uso appropriato della sintassi e della punteggiatura <input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con uso nel complesso appropriato della sintassi e della punteggiatura <input type="checkbox"/> sostanzialmente corretto dal punto di vista grammaticale e nell'uso della punteggiatura <input type="checkbox"/> talvolta impreciso e/o scorretto <input type="checkbox"/> impreciso e scorretto <input type="checkbox"/> molto scorretto <input type="checkbox"/> gravemente scorretto <input type="checkbox"/> del tutto scorretto 	<p>10 9 8 7 6 5 4 3 2 1</p>
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	<p>Dimostra di possedere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali ampie, precise e approfondite in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali ampie e precise in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie e precise in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> sufficienti conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali limitati o imprecisi in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali limitati e imprecisi in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali scarsi o scorretti in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali scarsi e scorretti in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> dimostra di non possedere conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento 	<p>10 9 8 7 6 5 4 3 2 1</p>

Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Esprime giudizi e valutazioni personali: <input type="checkbox"/> approfonditi, critici e originali <input type="checkbox"/> approfonditi e critici <input type="checkbox"/> validi e pertinenti <input type="checkbox"/> validi e abbastanza pertinenti <input type="checkbox"/> corretti anche se generici <input type="checkbox"/> limitati o poco convincenti <input type="checkbox"/> limitati e poco convincenti <input type="checkbox"/> estremamente limitati o superficiali <input type="checkbox"/> estremamente limitati e superficiali <input type="checkbox"/> inconsistenti	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
INDICATORI SPECIFICI*	DESCRITTORI	PUNTI
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)	<input type="checkbox"/> Rispetta tutti i vincoli posti nella consegna in modo puntuale e corretto <input type="checkbox"/> Rispetta tutti i vincoli posti nella consegna in modo corretto <input type="checkbox"/> Rispetta quasi tutti i vincoli posti nella consegna in modo corretto <input type="checkbox"/> Rispetta i più importanti vincoli posti nella consegna in modo corretto <input type="checkbox"/> Rispetta la maggior parte dei vincoli posti nella consegna in modo corretto <input type="checkbox"/> Rispetta solo alcuni dei vincoli posti nella consegna <input type="checkbox"/> Rispetta i vincoli posti nella consegna in modo parziale o inadeguato <input type="checkbox"/> Rispetta i vincoli posti nella consegna in modo parziale e inadeguato <input type="checkbox"/> Rispetta i vincoli posti nella consegna in modo quasi del tutto inadeguato <input type="checkbox"/> Non rispetta la consegna	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Comprende il testo in modo: <input type="checkbox"/> corretto, completo ed approfondito <input type="checkbox"/> corretto, completo e abbastanza approfondito <input type="checkbox"/> corretto e completo <input type="checkbox"/> corretto e abbastanza completo <input type="checkbox"/> complessivamente corretto <input type="checkbox"/> incompleto o impreciso <input type="checkbox"/> incompleto e impreciso <input type="checkbox"/> frammentario e scorretto <input type="checkbox"/> molto frammentario e scorretto <input type="checkbox"/> del tutto errato	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	<input type="checkbox"/> Sa analizzare il testo in modo articolato, completo e puntuale <input type="checkbox"/> Sa analizzare il testo in modo articolato e completo <input type="checkbox"/> Sa analizzare il testo in modo articolato e corretto <input type="checkbox"/> Sa analizzare il testo in modo corretto e abbastanza articolato <input type="checkbox"/> Sa analizzare il testo in modo complessivamente corretto <input type="checkbox"/> L'analisi del testo risulta parziale o imprecisa <input type="checkbox"/> L'analisi del testo risulta parziale e imprecisa <input type="checkbox"/> L'analisi del testo è molto lacunosa o scorretta <input type="checkbox"/> L'analisi del testo è molto lacunosa e scorretta <input type="checkbox"/> L'analisi del testo è errata o assente	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Interpretazione corretta e articolata del testo	<input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo critico, ben articolato, ampio e originale <input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo critico, ben articolato e ampio <input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo critico e approfondito <input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo abbastanza puntuale e approfondito <input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo complessivamente corretto <input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo superficiale o impreciso <input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo superficiale e impreciso <input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo scorretto o inadeguato <input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo scorretto e inadeguato <input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo errato/ Non interpreta il testo	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
PUNTEGGIO TOTALE (Indicatori generali: MAX 60 punti - Indicatori specifici: MAX 40 punti)		_____/100
PUNTEGGIO ASSEGNATO DALLA COMMISSIONE		_____/ 20

Il livello di sufficienza corrisponde alle descrizioni in grassetto. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 e relativo arrotondamento)

(*) Indicatori conformi ai "Quadri di riferimento" di cui al D.M. 1095 del 21/11/2019.

COMMISSIONE	_____	PRESIDENTE
_____	_____	_____
_____	_____	
_____	_____	

ESAMI DI STATO 2023 /2024 COMMISSIONE N° _____
GRIGLIA CORREZIONE PRIMA PROVA TIPOLOGIA B - Analisi e produzione di un testo argomentativo

CANDIDATO/A COGNOME _____ NOME _____

INDICATORIGENERALI*	DESCRITTORI	PUNTI
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	<p>Sa produrre un testo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace e con apporti originali <input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace <input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo adeguato <input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo discreto <input type="checkbox"/> pianificato e organizzato in modo semplice ma coerente <input type="checkbox"/> pianificato e organizzato in modo poco funzionale <input type="checkbox"/> pianificato e organizzato in modo disomogeneo <input type="checkbox"/> poco strutturato <input type="checkbox"/> disorganico <input type="checkbox"/> non strutturato 	<p>10</p> <p>9</p> <p>8</p> <p>7</p> <p>6</p> <p>5</p> <p>4</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>1</p>
Coesione e coerenza testuale	<p>Sa produrre un testo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato e vario dei connettivi testuali <input type="checkbox"/> ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato dei connettivi testuali <input type="checkbox"/> ben coeso e coerente <input type="checkbox"/> nel complesso coeso e coerente <input type="checkbox"/> sostanzialmente coeso e coerente <input type="checkbox"/> nel complesso coerente, ma impreciso nell'uso dei connettivi <input type="checkbox"/> poco coeso e/o poco coerente <input type="checkbox"/> poco coeso e/o poco coerente, con nessi logici inadeguati <input type="checkbox"/> non coeso e incoerente <input type="checkbox"/> del tutto incoerente 	<p>10</p> <p>9</p> <p>8</p> <p>7</p> <p>6</p> <p>5</p> <p>4</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>1</p>
Ricchezza e padronanza lessicale	<p>Utilizza un lessico:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> specifico, articolato e vario <input type="checkbox"/> specifico, ricco e appropriato <input type="checkbox"/> corretto e appropriato <input type="checkbox"/> corretto e abbastanza appropriato <input type="checkbox"/> sostanzialmente corretto <input type="checkbox"/> impreciso o generico <input type="checkbox"/> impreciso e limitato <input type="checkbox"/> impreciso e scorretto <input type="checkbox"/> gravemente scorretto <input type="checkbox"/> del tutto scorretto 	<p>10</p> <p>9</p> <p>8</p> <p>7</p> <p>6</p> <p>5</p> <p>4</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>1</p>
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	<p>Si esprime in modo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con piena padronanza dell'uso della sintassi e della punteggiatura <input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con uso efficace della sintassi e della punteggiatura <input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con uso appropriato della sintassi e della punteggiatura <input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con uso nel complesso appropriato della sintassi e della punteggiatura <input type="checkbox"/> sostanzialmente corretto dal punto di vista grammaticale e nell'uso della punteggiatura <input type="checkbox"/> talvolta impreciso e/o scorretto <input type="checkbox"/> impreciso e scorretto <input type="checkbox"/> molto scorretto <input type="checkbox"/> gravemente scorretto <input type="checkbox"/> del tutto scorretto 	<p>10</p> <p>9</p> <p>8</p> <p>7</p> <p>6</p> <p>5</p> <p>4</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>1</p>
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	<p>Dimostra di possedere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali ampie, precise e approfondite in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali ampie e precise in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie e precise in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie in relazione all'argomento 	<p>10</p> <p>9</p> <p>8</p> <p>7</p>

	<input type="checkbox"/> sufficienti conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali limitati o imprecisi in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali limitati e imprecisi in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali scarsi o scorretti in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali scarsi e scorretti in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> dimostra di non possedere conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento	6 5 4 3 2 1
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Esprime giudizi e valutazioni personali: <input type="checkbox"/> approfonditi, critici e originali <input type="checkbox"/> approfonditi e critici <input type="checkbox"/> validi e pertinenti <input type="checkbox"/> validi e abbastanza pertinenti <input type="checkbox"/> corretti anche se generici <input type="checkbox"/> limitati o poco convincenti <input type="checkbox"/> limitati e poco convincenti <input type="checkbox"/> estremamente limitati o superficiali <input type="checkbox"/> estremamente limitati e superficiali <input type="checkbox"/> inconsistenti	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
INDICATORI SPECIFICI*	DESCRITTORI	PUNTI
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Sa individuare in modo preciso e puntuale la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	20
	Sa individuare in modo preciso e abbastanza puntuale la tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto	18
	Sa individuare in modo corretto e preciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	16
	Sa individuare in modo corretto e abbastanza preciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	14
	Sa individuare in modo complessivamente corretto la tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto	12
	Individua in modo parziale o impreciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	10
	Individua in modo parziale e impreciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	8
	Individua in modo lacunoso o confuso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	6
	Individua in modo lacunoso e confuso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	4
Non individua le tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto	2	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Sa produrre un testo argomentativo efficace, coerente e incisivo, con un uso appropriato dei connettivi	10
	Sa produrre un testo argomentativo efficace e coerente, con un uso appropriato dei connettivi	9
	Sa produrre un testo argomentativo coerente e organico, con un uso appropriato dei connettivi	8
	Sa produrre un testo argomentativo abbastanza coerente e organico, con un uso sostanzialmente appropriato dei connettivi	7
	Sa produrre un testo argomentativo complessivamente coerente e abbastanza appropriato nell'uso dei connettivi	6
	Produce un testo argomentativo parzialmente coerente o con uso impreciso dei connettivi	5
	Produce un testo argomentativo non del tutto coerente e con uso impreciso dei connettivi	4
	Produce un testo argomentativo incoerente o con uso scorretto dei connettivi	3
	Produce un testo argomentativo incoerente e con uso scorretto dei connettivi	2
Produce un testo argomentativo del tutto incoerente e con un uso errato dei connettivi	1	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali precisi, congruenti, ampi e originali	10
	Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali precisi, congruenti e ampi	9
	Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali validi, congruenti e ampi	8
	Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali validi e congruenti	7

	Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali complessivamente precisi e congruenti	6
	Per sostenere l'argomentazione utilizza pochi riferimenti culturali o superficiali	5
	Per sostenere l'argomentazione utilizza pochi riferimenti culturali e imprecisi	4
	Per sostenere l'argomentazione utilizza scarsi riferimenti culturali o inappropriati	3
	Per sostenere l'argomentazione utilizza scarsi riferimenti culturali e inadeguati	2
	L'argomentazione non è supportata da riferimenti culturali	1
PUNTEGGIO TOTALE (Indicatori generali: MAX 60 punti - Indicatori specifici: MAX 40 punti)		/100
PUNTEGGIO ASSEGNATO DALLA COMMISSIONE		/20

Il livello di sufficienza corrisponde alle descrizioni in grassetto. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 e relativo arrotondamento)

(*) Indicatori conformi ai "Quadri di riferimento" di cui al D.M. 1095 del 21/11/2019.

COMMISSIONE	_____	PRESIDENTE
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____

GRIGLIA CORREZIONE PRIMA PROVA TIPOLOGIA C - Riflessione critica di carattere espositivo – argomentativo su tematiche di attualità

CANDIDATO COGNOME _____ NOME _____

INDICATORI GENERALI*	DESCRITTORI	PUNTI
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	<p>Sa produrre un testo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace e con apporti originali <input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace <input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo adeguato <input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo discreto <input type="checkbox"/> pianificato e organizzato in modo semplice ma coerente <input type="checkbox"/> pianificato e organizzato in modo poco funzionale <input type="checkbox"/> pianificato e organizzato in modo disomogeneo <input type="checkbox"/> poco strutturato <input type="checkbox"/> disorganico <input type="checkbox"/> non strutturato 	<p>10 9 8 7 6 5 4 3 2 1</p>
Coesione e coerenza testuale	<p>Sa produrre un testo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato e vario dei connettivi testuali <input type="checkbox"/> ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato dei connettivi testuali <input type="checkbox"/> ben coeso e coerente <input type="checkbox"/> nel complesso coeso e coerente <input type="checkbox"/> sostanzialmente coeso e coerente <input type="checkbox"/> nel complesso coerente, ma impreciso nell'uso dei connettivi <input type="checkbox"/> poco coeso e/o poco coerente <input type="checkbox"/> poco coeso e/o poco coerente, con nessi logici inadeguati <input type="checkbox"/> non coeso e incoerente <input type="checkbox"/> del tutto incoerente 	<p>10 9 8 7 6 5 4 3 2 1</p>
Ricchezza e padronanza lessicale	<p>Utilizza un lessico:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> specifico, articolato e vario <input type="checkbox"/> specifico, ricco e appropriato <input type="checkbox"/> corretto e appropriato <input type="checkbox"/> corretto e abbastanza appropriato <input type="checkbox"/> sostanzialmente corretto <input type="checkbox"/> impreciso o generico <input type="checkbox"/> impreciso e limitato <input type="checkbox"/> impreciso e scorretto <input type="checkbox"/> gravemente scorretto <input type="checkbox"/> del tutto scorretto 	<p>10 9 8 7 6 5 4 3 2 1</p>
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	<p>Si esprime in modo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con piena padronanza dell'uso della sintassi e della punteggiatura <input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con uso efficace della sintassi e della punteggiatura <input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con uso appropriato della sintassi e della punteggiatura <input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con uso nel complesso appropriato della sintassi e della punteggiatura <input type="checkbox"/> sostanzialmente corretto dal punto di vista grammaticale e nell'uso della punteggiatura <input type="checkbox"/> talvolta impreciso e/o scorretto <input type="checkbox"/> impreciso e scorretto <input type="checkbox"/> molto scorretto <input type="checkbox"/> gravemente scorretto <input type="checkbox"/> del tutto scorretto 	<p>10 9 8 7 6 5 4 3 2 1</p>
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	<p>Dimostra di possedere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali ampie, precise e approfondite in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali ampie e precise in relazione all'argomento 	<p>10 9 8</p>

	<input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie e precise in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> sufficienti conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali limitati o imprecisi in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali scarsi o scorretti in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> dimostra di non possedere conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento	7 6 5 4 3 - 1
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Esprime giudizi e valutazioni personali: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> approfonditi, critici e originali <input type="checkbox"/> approfonditi e critici <input type="checkbox"/> validi e pertinenti <input type="checkbox"/> validi e abbastanza pertinenti <input type="checkbox"/> corretti anche se generici <input type="checkbox"/> limitati o poco convincenti <input type="checkbox"/> limitati e poco convincenti <input type="checkbox"/> estremamente limitati o superficiali <input type="checkbox"/> estremamente limitati e superficiali <input type="checkbox"/> inconsistenti 	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
INDICATORI SPECIFICI*	DESCRITTORI	PUNTI
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	<p>Sa produrre un testo pertinente, nel completo rispetto della traccia, con titolo ed eventuale parafrasi coerenti, efficaci e originali</p> <p>Sa produrre un testo pertinente, nel completo rispetto della traccia, con titolo ed eventuale parafrasi coerenti ed efficaci</p> <p>Sa produrre un testo pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi coerenti</p> <p>Sa produrre un testo pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi complessivamente coerenti</p> <p>Sa produrre un testo pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi adeguati</p> <p>Produce un testo complessivamente pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi abbastanza adeguati</p> <p>Produce un testo poco pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi inappropriati</p> <p>Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi inadeguati</p> <p>Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi scorretti</p> <p>Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrasi completamente errati o assenti</p>	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	<p>Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro, articolato, organico e personale</p> <p>Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro, articolato e organico</p> <p>Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro e articolato</p> <p>Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro e abbastanza articolato</p> <p>Sviluppa la propria esposizione in modo complessivamente lineare e ordinato</p> <p>Sviluppa la propria esposizione in modo non sempre chiaro o ordinato</p> <p>Sviluppa la propria esposizione in modo poco chiaro e disordinato</p> <p>Sviluppa la propria esposizione in modo confuso e disorganico</p> <p>Sviluppa la propria esposizione in modo del tutto confuso e disorganico</p>	10 9 8 7 6 5 4 3 2 - 1

Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Utilizza riferimenti culturali precisi, articolati, ampi e originali	20
	Utilizza riferimenti culturali precisi, articolati e ampi	18
	Utilizza riferimenti culturali validi, articolati e precisi	16
	Utilizza riferimenti culturali abbastanza articolati e precisi	14
	Utilizza riferimenti culturali complessivamente corretti e articolati	12
	Utilizza pochi riferimenti culturali e non sempre precisi	10
	Utilizza pochi riferimenti culturali e alquanto imprecisi	8
Utilizza scarsi e approssimativi riferimenti culturali	6	
Non inserisce riferimenti culturali	4 – 2	
PUNTEGGIO TOTALE (Indicatori generali: MAX 60 punti - Indicatori specifici: MAX 40 punti)		____/100
PUNTEGGIO ASSEGNATO DALLA COMMISSIONE		____ / 20

Il livello di sufficienza corrisponde alle descrizioni in grassetto. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 e relativo arrotondamento)

(*) Indicatori conformi ai "Quadri di riferimento" di cui al D.M. 1095 del 21/11/2019.

COMMISSIONE	PRESIDENTE
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

GRIGLIA DI CORREZIONE SECONDA PROVA: Scienza e cultura dell'alimentazione, LSE - Sala e vendita			
Candidato: Cognome _____ Nome _____			Classe
INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo (max 3 punti)	Comprende in modo parziale la tematica proposta e la consegna operativa	1	
	Comprende in modo adeguato la tematica proposta e la consegna operativa	2	
	Comprende in modo completo la tematica proposta e la consegna operativa	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione (max 6 punti)	Conosce i nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo lacunoso e non pertinente	1	
	Conosce i nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo superficiale e impreciso	2	
	Conosce i nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo parziale e impreciso	3	
	Conosce i nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo parziale e corretto	4	
	Conosce i nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo adeguato e corretto	5	
	Conosce i nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo approfondito e corretto	6	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi (max 8 punti)	Dimostra competenze tecnico - professionali inadeguate e non effettua opportuni collegamenti concettuali	1	
	Dimostra competenze tecnico - professionali scarse ed effettua collegamenti poco pertinenti	2	
	Dimostra competenze tecnico - professionali parziali e effettua in modo stentato collegamenti concettuali	3	
	Dimostra competenze tecnico - professionali appena sufficienti e effettua semplici collegamenti concettuali	4	
	Dimostra competenze tecnico - professionali adeguate e effettua collegamenti concettuali più che sufficienti	5	
	Dimostra competenze tecnico - professionali discrete e effettua collegamenti concettuali e operativi pertinenti	6	
	Dimostra competenze tecnico - professionali complete e effettua collegamenti concettuali e operativi corretti	7	
	Dimostra competenze tecnico - professionali eccellenti e effettua collegamenti concettuali e operativi approfonditi	8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale (max 3 punti)	Argomenta, con frequenti errori orto-morfosintattici, utilizzando in modo parziale il linguaggio specifico	1	
	Argomenta, con rari errori orto-morfosintattici, utilizzando discretamente il linguaggio specifico	2	
	Argomenta, senza errori orto-morfosintattici, utilizzando con pertinenza il linguaggio specifico	3	
Punteggio totale della prova			

La Commissione

Il Presidente _____

GRIGLIA DI CORREZIONE SECONDA PROVA: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva, LSAT - Accoglienza Turistica			
Candidato: Cognome _____ Nome _____			Classe
INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo (max 3 punti)	Comprende in modo parziale la tematica proposta e la consegna operativa	1	
	Comprende in modo adeguato la tematica proposta e la consegna operativa	2	
	Comprende in modo completo la tematica proposta e la consegna operativa	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione (max 6 punti)	Conosce i nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo lacunoso e non pertinente	1	
	Conosce i nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo superficiale e impreciso	2	
	Conosce i nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo parziale e impreciso	3	
	Conosce i nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo parziale e corretto	4	
	Conosce i nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo adeguato e corretto	5	
	Conosce i nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo approfondito e corretto	6	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi (max 8 punti)	Dimostra competenze tecnico - professionali inadeguate e non effettua opportuni collegamenti concettuali	1	
	Dimostra competenze tecnico - professionali scarse ed effettua collegamenti poco pertinenti	2	
	Dimostra competenze tecnico - professionali parziali e effettua in modo stentato collegamenti concettuali	3	
	Dimostra competenze tecnico - professionali appena sufficienti e effettua semplici collegamenti concettuali	4	
	Dimostra competenze tecnico - professionali adeguate e effettua collegamenti concettuali più che sufficienti	5	
	Dimostra competenze tecnico - professionali discrete e effettua collegamenti concettuali e operativi pertinenti	6	
	Dimostra competenze tecnico - professionali complete e effettua collegamenti concettuali e operativi corretti	7	
	Dimostra competenze tecnico - professionali eccellenti e effettua collegamenti concettuali e operativi approfonditi	8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale (max 3 punti)	Argomenta, con frequenti errori orto-morfosintattici, utilizzando in modo parziale il linguaggio specifico	1	
	Argomenta, con rari errori orto-morfosintattici, utilizzando discretamente il linguaggio specifico	2	
	Argomenta, senza errori orto-morfosintattici, utilizzando con pertinenza il linguaggio specifico	3	
Punteggio totale della prova			

La Commissione

Il Presidente _____

ALLEGATO C

RELAZIONE DEL PERCORSO TRIENNALE PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO



**I.P.E.O.A. "A. PEROTTI"
BARI**

ANNO SCOLASTICO 2023-2024

**PCTO - Percorsi per le Competenze Trasversali
per l'Orientamento D.lgs. n.62/2017**

RELAZIONE FINALE

DOCENTE REFERENTE - TUTOR SCOLASTICO: PROF.SSA AMELIA CERRATO

CLASSE: 5[^] BST – ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

Attività:

- Stage in azienda
- Partecipazione ad eventi organizzati dalla scuola
- Orientamento presso la Fiera del Levante di Bari

Studenti coinvolti: N° 14 di cui n° 1 maschi e n° 13 femmine

ALUNNO	TOTALE ORE SVOLTE NEL TRIENNIO
BELLINO MICHELLE	221
BRATTA DENIS	189
D'AIUTO LEANTONELLA	221
D'ALOIA FRANCESCA PIA	218
DI BARI VIVIANA	221
LELLA AURORA	229
LONIGRO ILARY	98
LORUSSO AGNESE	221
MANGIALARDO ALESSSIA	218
MANZARI MARTINA	221
MESECORTO ALESSANDRA	0
PANTALEO MARTINA	221
PIEPOLI CHIARA	221
SASSO DEBORAH	39

Il progetto PCTO “Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento” attivato nell’anno scolastico 2021/2022 ha coinvolto la classe 5[^] BST ad oggi nell’anno scolastico 2023/2024 per un totale di 13 alunni.

Sotto il mio tutoraggio sono avvenute le attività legate solo all’anno scolastico 2023/24.

Le aziende prescelte sono legate al mondo della ristorazione ed hanno fornito agli allievi quel bagaglio di competenze e abilità indispensabili per accedere a realtà lavorative anche in strutture particolarmente qualificate. In generale, la disponibilità e l’accoglienza delle aziende e dei professionisti, presso cui i nostri studenti hanno

sperimentato le competenze e le conoscenze acquisite nel percorso formativo scolastico, sono state apprezzabili.

Per chi le ha svolte, le attività di PCTO hanno costituito un momento di verifica sul campo delle conoscenze acquisite e hanno permesso all'allievo di confrontarsi con il mondo del lavoro. Il monitoraggio dell'andamento dell'esperienza è stato effettuato in itinere tramite mail, contatti telefonici e diretti con gli allievi e i tutor aziendali. Quasi tutti gli alunni hanno valutato l'esperienza in modo molto positivo.

Le competenze professionali acquisite dagli studenti sono state mediamente ottime sulla base del comportamento, delle competenze e delle abilità nel corso del periodo di PCTO. I titolari delle aziende si sono detti soddisfatti del lavoro dei ragazzi.

Competenze trasversali

Tutte le attività condotte nei PCTO devono essere finalizzate all'acquisizione delle competenze tipiche dell'indirizzo di studi prescelto e delle competenze trasversali, quali:

- competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;
- competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali;
- competenza imprenditoriale.

Le attività sono state svolte con la supervisione di un tutor (aziendale) per tutta la durata dell'alternanza e hanno previsto funzioni di:

- Supporto dell'inserimento dell'alunno nel contesto aziendale e monitoraggio del livello di soddisfazione rispetto all'attività quotidiana;
- Condivisione con l'allievo delle norme che regolano la vita aziendale;
- Affiancamento dell'allievo nella operatività dell'azienda nel suo complesso e dei processi lavorativi e relative tempistiche;
- Garanzia della realizzazione del progetto formativo programmato.

Le attività svolte sono state individuate in funzione degli obiettivi di apprendimento e delle competenze associate al PCTO.

Bari, 6 maggio 2024

Il tutor scolastico
Prof.ssa Amelia Cerrato



**I.P.E.O.A. "A. PEROTTI"
BARI**

ANNO SCOLASTICO 2023-2024

**PCTO - Percorsi per le Competenze Trasversali
per l'Orientamento D.lgs. n.62/2017**

RELAZIONE FINALE

DOCENTE REFERENTE - TUTOR SCOLASTICO: PROF PIETRO DE TOMMASO

CLASSE: 5[^] BST - ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA

Attività:

- Stage in azienda
- Partecipazione ad eventi organizzati dalla scuola
- Orientamento presso la Fiera del Levante di Bari

Studenti coinvolti: N° 4 di cui n° 2 maschi e n° 2 femmine

ALUNNO	TOTALE ORE SVOLTE NEL TRIENNIO
Antonacci Michelle	244,50
Antonino Andrea	262,50
Ciani Dylan	0
Sow Ndeye	211,50

CONSIDERAZIONI FINALI

Il progetto “Alternanza scuola – lavoro” attivato nell’ anno scolastico 2021/22 ha coinvolto la classe 5[^] BSR (classe articolata Sala Bar – Accoglienza) per un totale di 4 alunni di Accoglienza.

L’organizzazione del tirocinio, realizzato in aziende, ha avuto inizio nel 2021 e si è concluso, per quanto riguarda l’impegno degli allievi, ad aprile 2024.

La maggior parte degli alunni hanno completato il percorso previsto per legge di alternanza scuola-lavoro in tempi differenti, andando oltre le ore previste, partecipando ad eventi all’interno dell’Istituto e manifestazioni esterne e ore di stage in Aziende turistico-alberghiere e in Aziende di servizi, dove hanno acquisito competenze professionali indispensabili per accedere al mondo del lavoro. Il monitoraggio dello stage da parte del tutor è stato costante e diretto con i tutor aziendali. Le competenze professionali acquisite dagli stagisti sono ottime.

Per quanto riguarda il comportamento gli alunni si sono distinti positivamente. Le aziende hanno valutato positivamente ciascun alunno.

Nel gruppo classe alunni di Accoglienza un solo alunno per le numerose assenze non ha completato il percorso.

Competenze trasversali

Tutte le attività condotte nei PCTO sono finalizzate all’acquisizione delle competenze tipiche dell’indirizzo di studi prescelto e delle competenze trasversali, quali:

- competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;
- competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali;
- competenza imprenditoriale;
- competenza digitale;
- competenza in materia di cittadinanza.

Le attività sono state eseguite da un tutor (aziendale) per tutta la durata dell’alternanza e hanno previsto funzioni di:

- Supporto dell’inserimento dell’alunno nel contesto aziendale e monitoraggio del livello di soddisfazione rispetto all’attività quotidiana;
- Sono state illustrate all’allievo le normative che regolano la vita aziendale;

- Sono state spiegate all'allievo le operatività dell'azienda nel suo complesso e il processo lavorativo;
- E stata garantita la realizzazione del progetto formativo programmato.

Le attività svolte sono state individuate in funzione degli obiettivi di apprendimento e delle competenze associate all'alternanza. Tali obiettivi sono stati individuati in funzione delle lezioni oggetto della trattazione teorica.

Le aree individuate:

- Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro;
- Tecniche di ricevimento;
- Bar e pubbliche relazioni;
- Tecniche di commercializzazione dei servizi
- Gestione del cliente
- Fidelizzazione e customer satisfaction
- Tecniche di comunicazione e relazione;
- Organizzazione e archivio clienti;
- Gestioni delle prenotazioni e delle tariffe;
- Pianificazione degli arrivi;
- Tecniche di check in e check out;
- Compilazione dei registri obbligatori;
- Contabilità del cliente, incassi e documenti fiscali;
- Gestione dei servizi amministrativi.

Bari, 6 maggio 2024

Il Tutor Scolastico
Prof. De Tommaso Pietro