



Ministero dell'Istruzione e del Merito
 Unità di missione per il Piano nazionale di ripresa e resilienza



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "G. FORTUNATO"

Sezioni associate LICEO CLASSICO - PISTICCI

ISTITUTO TECNICO - Settore Tecnologico – Indir. Informatica e Telecomunicazioni

ISTITUTO PROFESSIONALE Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera – MARCONIA

ISTITUTO TECNOLOGICO AGRARIO – Agroalimentare e Agroindustria - MARCONIA

Via Trav. Cristo Re, s.n.c. – ☎ - ☎ 0835.581305 – 75015 - PISTICCI

C.F. 81000120774 e-mail: mtis011001@istruzione.it Cod. Mecc. MTIS011001

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "G. FORTUNATO"-PISTICCI
 Prot. 0005133 del 15/05/2023
 II-11 (Entrata)

ESAME DI STATO

ANNO SCOLASTICO 2022-2023

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(ai sensi dell'art.17, comma 1 del d.lgs. 62/2017 e dell'art. 10 dell'O.M. n.45 del 09/03/2023)

CLASSE V sez.A ACCOGLIENZA TURISTICA

Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità
 Alberghiera

ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA

Indirizzo: IP17 – ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
 CODICE I55 - ALLOGGIO

Coordinatore

Prof.ssa Maria Teresa CARONE

Dirigente Scolastico

Dott.ssa Anna Di Trani

BREVE PRESENTAZIONE dell'ISTITUTO

L'Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera nasce a Marconia nel 1987 come sede staccata dell'Istituto Alberghiero di Matera. Dal 2001 è parte dell'I.I.S. "G. Fortunato", unitamente al Liceo Classico, all'Istituto Tecnico per l'Informatica e le Telecomunicazioni con sede a Pisticci, e all'Istituto Tecnico Agrario Agroalimentare con sede a Marconia.

Le classi, dislocate in due plessi, accolgono alunni provenienti da un bacino territoriale ampio che comprende comuni della fascia Metapontina ed anche paesi più interni, e comuni limitrofi della Calabria e della Puglia. L'Istituto, fortemente integrato nel contesto socio-economico nel quale storicamente è inserito, presenta una popolazione studentesca piuttosto eterogenea dal punto di vista socio-economico.

In aumento l'incidenza degli studenti stranieri e di alunni con bisogni educativi speciali che l'istituto accoglie seguendo da sempre una politica finalizzata alla massima inclusione e integrazione, valorizzando l'impegno individuale, lo stile cognitivo degli allievi e le loro inclinazioni nella consapevolezza di fornire alla comunità scolastica un valore aggiunto, in termini di ricchezza e di crescita, condizione che, inevitabilmente, scaturisce dal confronto e dallo scambio.

L'originaria vocazione agricola del nostro territorio negli ultimi anni si è coniugata con lo sviluppo del settore terziario che ha dato vita ad una imprenditorialità tecnica, turistica e culturale entro la quale la nostra realtà scolastica si innesta, fornendo le figure professionali adeguate al cambiamento.

LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO

L'I.P.S.E.O.A. costituisce una cerniera tra il sistema di istruzione e il sistema di istruzione e formazione professionale ed è il più importante elemento dell'area formativa finalizzata all'acquisizione di competenze certificate e riconosciute a livello nazionale ed europeo, idonee a favorire una rapida transizione nel mondo del lavoro.

Gli indirizzi attivati sono:

- Servizi di Enogastronomia
- Servizi di Sala e Vendita
- Servizi di Accoglienza Turistica

L'identità degli istituti professionali è connotata dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica. L'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali, che caratterizzano l'obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale.

Gli studenti degli istituti professionali conseguono la propria preparazione di base con l'uso sistematico di metodi che, attraverso la personalizzazione dei percorsi, valorizzano l'apprendimento in contesti formali, non formali e informali. Le aree di indirizzo, presenti sin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi. Assume particolare importanza nella progettazione formativa degli istituti professionali la scelta metodologica dell'alternanza scuola lavoro, oggi Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento, che consente pluralità di soluzioni didattiche e favorisce il collegamento con il territorio.

I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del percorso quinquennale, consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia. A tale scopo, viene assicurato nel corso del quinquennio un orientamento permanente atto a favorire, da parte degli studenti, scelte fondate e consapevoli.

COMPETENZE PROFESSIONALI

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella

a.s.2022-2023

produzione, promozione e vendita dei prodotti-e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio. A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

| <i>COMPETENZE IN RELAZIONE AL PROFILO PROFESSIONALE</i> | <i>ABILITA' MINIME</i> | <i>CONOSCENZE ESSENZIALI</i> |
|---|---|---|
| <p>1..Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> | <p>1.Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato</p> <p>2.Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento</p> <p>3.Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura</p> <p>4.Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente</p> | <p>1.Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico</p> <p>2.Strategie di comunicazione del prodotto. Strumenti di pubblicità e comunicazione</p> <p>3.Strumenti e tecniche di costruzione ed utilizzo di veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici, ecc.)</p> <p>4.Principi di fidelizzazione del cliente</p> <p>5.Tecniche di rilevazione di nuove in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature</p> <p>6.Tecniche di <i>problem solving</i> e gestione</p> |
| <p>2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> | <p>1.Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi</p> <p>2.Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato</p> <p>3.Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti</p> <p>4.Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti.</p> <p>5.Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio</p> <p>6.Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici</p> | <p>1.Tecniche di approvvigionamento e gestione del le merci</p> <p>2.Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio</p> <p>3.Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa</p> <p>4.Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali ed operativi</p> <p>5.Tecniche di programmazione e controllo dei costi</p> <p>6.Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva</p> |

| | | |
|---|---|--|
| | che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi | |
| 3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. | <p>1.Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio</p> <p>2.Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP</p> <p>3.Garantire la tutela e sicurezza del cliente (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili)</p> | <p>1.Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP .</p> <p>2.Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica</p> <p>3.Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali</p> <p>4.Fattori di rischio professionale ed ambientale</p> <p>5.Normativa volta alla tutela ed alla sicurezza del cliente</p> |
| 4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. | <p>1.Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale</p> <p>2.Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari</p> <p>3.Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili</p> <p>4.Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder</p> | <p>1.Elementi di ecogastronomia</p> <p>2.. Principi di ecoturismo</p> <p>3.Concetti di sostenibilità e certificazione</p> <p>3.Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità</p> <p>4.Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari</p> <p>5.Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione</p> <p>6.Politica di sconti per la clientela</p> <p>7.Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita</p> |
| 5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative. | <p>1.Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito</p> <p>2.Apportare alle ricette originali di un prodotto dolciario o da forno delle</p> | <p>1.Principi di scienze e tecnologie alimentari</p> <p>2.Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti</p> <p>3.Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>4.Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale,</p> |

| | | |
|---|--|---|
| | <p>variazioni personali, in funzione dell'evoluzione del gusto, o delle esigenze della clientela con particolari esigenze alimentari.</p> <p>3.Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato</p> <p>4.Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario</p> | <p>nazionale e internazionale</p> <p>5.Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime.</p> <p>5.Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti</p> <p>6.Tecniche di presentazione e decorazione di prodotti</p> <p>7.Tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti dolciari</p> |
| <p>6. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy..</p> | <p>1.Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.</p> <p>2.Definire le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento</p> <p>3.Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting / catering</p> | <p>1.Classificazione merceologica dei prodotti agroalimentari in funzione della loro origine</p> <p>2.Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.</p> <p>3.Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering</p> <p>4.Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi</p> |
| <p>7. Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</p> | <p>1.Applicare tecniche di benchmarking</p> <p>2.Individuare i target e gli indicatori di performance</p> <p>3.Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi, dei risultati</p> | <p>1.Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità</p> <p>2.Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica</p> <p>3.Tecniche di reportistica aziendale</p> <p>Tecniche di analisi per indici</p> |
| <p>8. Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p> | <p>1.Progettare attività /iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio</p> <p>2.Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza</p> | <p>1.Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG)</p> <p>2.Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela</p> <p>3.Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione ai tempi, costi, qualità</p> |

a.s.2022-2023

| QUADRO ORARIO secondo biennio e quinto anno | | | |
|--|----------|---------|--------|
| DISCIPLINE | III anno | IV anno | V anno |
| Italiano | 4 | 4 | 4 |
| Storia | 2 | 2 | 2 |
| Matematica | 3 | 3 | 3 |
| Inglese | 2 | 2 | 2 |
| Francese (2^a lingua straniera) | 3 | 3 | 3 |
| Diritto e Tecniche Amministrative | 4 | 4 | 4 |
| Arte e Territorio | 2 | 3 | 3 |
| Lab. Serv. Di Accoglienza Turistica | 7 | 6 | 6 |
| Tecniche di Comunicazione | 2 | 2 | 2 |
| Scienze Motorie e Sportive | 2 | 2 | 2 |
| Religione o materia alternativa | 1 | 1 | 1 |
| Totale | 32 | 32 | 32 |
| ore | | | |
| PCTO | 12 | 96 | 102 |

Si precisa che durante l'a.s. 2020/2021 gran parte delle lezioni si è svolta in modalità a distanza. Come stabilito dal Decreto Ministeriale 39 del 26 giugno 2020 "Piano Scuola 2020/21 - Documento per la pianificazione delle attività scolastiche, educative e formative in tutte le Istituzioni del Sistema nazionale di Istruzione" e dalle successive Linee Guida, pubblicate con D.M. 89 del 7 agosto 2020, la scuola ha elaborato un "Piano scolastico per la didattica digitale integrata". L'Istituto ha quindi introdotto la Didattica Digitale Integrata, con funzione "complementare" rispetto alla tradizionale esperienza di scuola in presenza; alternando attività sincrone ad attività asincrone, la didattica ha fatto ricorso a piattaforme digitali che hanno condotto a profondi mutamenti non solo nelle modalità comunicative e relazionali ma anche negli aspetti metodologici e valutativi. Va ricordato che, nell'agosto 2020 - quando le linee guida furono emanate - il quadro che si prospettava per la riapertura delle scuole era ben diverso da quello che si sarebbe poi effettivamente verificato: per le scuole secondarie di secondo grado si immaginava un rientro con presenze ridotte a circa il 50%, allo scopo di mantenere il distanziamento sociale in una cornice stabile delle condizioni pandemiche o - si ipotizzava allora - in progressivo miglioramento. Ma già nei primi giorni di rientro a scuola si erano verificati molti casi di studenti in quarantena a cui erano seguite - con l'acuirsi della situazione pandemica - le misure anti-Covid contenute nel DPCM del 24 ottobre 2020 che reintroduceva la Didattica a Distanza - seppure a tempo parziale - stabilendo quote percentuali minime di DaD che le singole Regioni avrebbero potuto aumentare a loro discrezione. Il successivo DPCM del 3 novembre introduceva poi i ben noti "colori" che distinguevano le regioni sulla base di differenti livelli di criticità, con conseguente diversità di regole anche per le scuole. Oltre alle varie ordinanze di chiusura, gli studenti positivi o con familiari positivi o in situazione di fragilità, hanno avuto la possibilità di seguire le attività didattiche da casa. Di fronte a questo susseguirsi di diverse condizioni e prescrizioni, pur senza soluzione di continuità delle attività didattiche, l'anno scolastico 2020/2021 è trascorso con lunghi periodi di didattica a distanza, per l'intera classe o per gruppi di alunni, e i piani scolastici sono stati costretti ad aggiornarsi continuamente.

L'anno scolastico 2021/2022 è trascorso senza periodi di sospensione delle lezioni, offrendo però la possibilità agli studenti positivi al Covid di ricorrere alle attività di DDI per non interrompere il dialogo didattico-educativo.

L'anno scolastico 2022/2023 è trascorso con un andamento regolare delle attività didattiche in presenza.

| |
|-------------------------------|
| LA STORIA DELLA CLASSE |
|-------------------------------|

Composizione della CLASSE: ALUNNI

Come da nota ministeriale Prot. 10719 del 21 marzo 2017, contenente indicazioni del Garante per la protezione dei dati personali, l'elenco dei nominativi degli alunni della classe, considerato non strettamente necessario alle finalità del presente Documento, sarà consultabile nella documentazione che l'Istituto metterà a disposizione della Commissione dell'Esame di Stato.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

continuità didattica nel secondo biennio e quinto anno.

| Docente | Materia di insegnamento | III | IV | V |
|-----------------------------|------------------------------|-----|----|---|
| Robertazzo Albina | Italiano | X | X | X |
| Robertazzo Albina | Storia | X | X | X |
| Lasala Caterina | Inglese | X | X | X |
| Digilio Domenica | Francese | | | X |
| Carone Maria Teresa | Matematica | X | X | X |
| Cospito Antonella | Dir.eTecn.Amm.va | X | X | X |
| Lacentra Maddalena | Tecniche della Comunicazione | | | X |
| Di Tommaso Maria Antonietta | Arte e Territorio | | | X |
| Muliero Pierpaolo | Scienze Motorie | | | X |
| Vinci Berardino | Religione Cattolica | X | X | X |

PROFILO DELLA CLASSE

| PRESENTAZIONE DELLA CLASSE | |
|--|----|
| Alunni iscritti | 10 |
| Alunni frequentanti | 10 |
| Femmine | 8 |
| Maschi | 2 |
| Alunni BES | 1 |
| Alunni che non si avvalgono dell'insegnamento di Religione | 0 |

PROFILO GENERALE DELLA CLASSE

La classe VA Accoglienza Turistica è composta da 10 alunni (2 maschi e 8 femmine) tutti provenienti dalla classe 4^a del precedente anno scolastico. Nella classe è presente un'alunna con Bisogni Educativi Speciali per la quale è stato predisposto e realizzato un Piano Didattico Personalizzato, pertanto la prova d'esame finale terrà conto di tale percorso e accerterà una preparazione idonea al rilascio del diploma. Nella Relazione finale sugli alunni, allegata al fascicolo riservato che sarà consegnato al presidente della commissione d'esame, sono descritte nel dettaglio motivazioni e richieste di modalità di effettuazione delle prove d'esame (Decreto Ministeriale n.5669 del 12 luglio 2011, Linee Guida allegate al citato Decreto Ministeriale n. 5669, Legge n. 170 dell' 8 ottobre 2010).

a.s.2022-2023

Gli allievi provengono da Marconia e dai paesi limitrofi: Pisticci, Bernalda, Policoro, Scanzano e Nova Siri; la maggior parte è pendolare e raggiunge la scuola con i mezzi pubblici. Sono molti i disagi che alcuni allievi devono affrontare, specie quando si devono trattenere per partecipare alle attività pomeridiane.

Le famiglie degli alunni, in linea con i dati statistici d'istituto restituiti dalle prove INVALSI, provengono da differenti contesti socioeconomici, sono integrate nel territorio di riferimento e non rivelano particolari criticità. Non molto ricca e variegata è la proposta degli stimoli culturali offerti dall'ambiente in cui vivono.

Il livello di socializzazione degli alunni risulta essere buono; nel complesso la classe si presenta come un gruppo abbastanza amalgamato e compatto nel quale sono stati coinvolti anche gli alunni più introversi.

La preparazione iniziale degli alunni e la motivazione con cui hanno affrontato il primo periodo del secondo biennio ha permesso di avviare proficuamente il percorso scolastico arricchendolo con le attività mirate ad acquisire le competenze proprie di una classe 2.0. Dal marzo 2020, quando è arrivato il primo lock down, la classe ha proseguito le attività a distanza richiedendo, in alcuni casi, i dispositivi scolastici con i quali gli alunni lavoravano già in precedenza. Non c'è stata, pertanto, nessuna difficoltà di tipo tecnico, nessun digital divide o gap culturale da colmare.

Nonostante tale situazione favorevole, non tutti gli alunni hanno mostrato un impegno proficuo e costante. Durante l'a.s. 2021/2022 tale situazione si è acuita: l'alternarsi di periodi in presenza e periodi a distanza, il ricorso alla DAD per singoli alunni o piccoli gruppi ha avuto ripercussioni negative sulla concentrazione, sul raggiungimento degli obiettivi programmati e sul profitto scolastico. Molto positiva, invece, è stata l'esperienza nelle aziende alberghiere locali inserita all'interno del PCTO.

Anche durante l'a.s. 2022/23 la classe non è risultata particolarmente motivata, salvo qualche eccezione. Durante i mesi di novembre e dicembre, 7 alunni hanno partecipato al programma Erasmus +, inserendo un'esperienza internazionale all'interno del PCTO. Durante lo stesso periodo, gli altri 3 alunni hanno ripetuto l'esperienza in azienda approfondendo gli aspetti professionalizzanti del percorso.

Solo un piccolo gruppo ha partecipato con positivi contributi alle attività proposte, maturando un metodo di studio organico ed efficace. La maggior parte degli studenti mostra un impegno discontinuo e, facendo affidamento sulle proprie capacità logiche e linguistico-espressive, sulle competenze acquisite e sulla rimodulazione delle richieste da parte degli insegnanti, riesce comunque a raggiungere gli obiettivi programmati.

Rimane un piccolo gruppo di alunni che, specie in alcune discipline, ha difficoltà ad organizzare in modo autonomo il lavoro scolastico, limitandosi ad attività di studio superficiali e occasionali.

Costante e continuo è invece l'impegno degli insegnanti che si attivano cercando di sollecitare la giusta motivazione e la consapevolezza degli impegni scolastici, sono sempre pronti a riprendere i prerequisiti di ciascun segmento didattico e rimodulare il percorso al fine di migliorare il profitto degli allievi nonché il raggiungimento degli obiettivi programmati.

La frequenza non è stata sempre regolare, se non per un piccolo gruppo di alunni. Molti di loro, invece, hanno accumulato un notevole numero di ingressi in ritardo, uscite anticipate o assenze.

Situazione di partenza

L'analisi della situazione di partenza, definita nel documento di programmazione, ha visto una classe con:

- conoscenze mediamente più che sufficienti delle tematiche disciplinari fondamentali in tutte le discipline
- possesso non adeguato delle abilità disciplinari di base in tutte le materie
- possesso delle abilità linguistico-espressive differenziate per gruppi di alunni
- più che sufficiente attitudine all'indirizzo di studi
- adeguato livello di socializzazione
- motivazione alla vita scolastica adeguata
- impegno e applicazione non sempre costante

Valutazioni conclusive

In conclusione le informazioni e le osservazioni dei singoli docenti delle varie discipline attinenti l'area cognitiva e metacognitiva, delineano una classe eterogenea per interesse e impegno nello studio, con alunni diversamente motivati allo studio e, generalmente, con una preparazione di base sufficiente. Alcuni alunni hanno seguito con regolarità e interesse, hanno risposto positivamente alle varie attività proposte dai docenti, hanno mostrato un impegno costante e una sufficiente autonomia di lavoro e di organizzazione dei contenuti appresi che espongono in modo chiaro e corretto.

Tutti gli alunni si sono lasciati coinvolgere nelle attività aggiuntive proposte dall'Istituto per l'ampliamento dell'offerta formativa: sono stati impegnati non solo nell'organizzazione dell'accoglienza di ospiti esterni cogliendo l'occasione per migliorare le competenze specifiche dell'indirizzo ma anche in attività culturali trasversali, mostrando sempre impegno e maturità, intervenendo attivamente nei dibattiti, contribuendo positivamente al buon esito degli eventi e cogliendo gli stimoli didattico-educativi con le conseguenti ricadute positive sul processo di crescita didattico e umano.

a.s.2022-2023

Sul piano cognitivo, un piccolo gruppo evidenzia una buona preparazione e abilità adeguatamente sviluppate. Partecipano propositivamente alle attività e sono abbastanza autonomi nell'organizzazione del lavoro. Hanno acquisito le tematiche specifiche delle singole discipline riuscendo ad applicarle e/o a collegarle adeguatamente in ambiti diversi. Altri, invece, non partecipano in modo continuativo alle attività didattico-educative. Producono messaggi semplici, con un linguaggio adeguato allo scopo e alla funzione. Espongono in maniera coerente, anche se non sempre utilizzando la terminologia specifica. Un restante piccolo gruppo, pur partecipando alle attività didattiche, si è impegnato con superficialità. Sul piano cognitivo mostrano di comprendere gli aspetti essenziali dei contenuti sottoposti alla loro attenzione che comunicano con qualche incertezza.

In ambito professionalizzante sono tutti dotati di una discreta autonomia, la loro preparazione è adeguata e i risultati nei più sono davvero apprezzabili.

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PROGRAMMATI

FINALITÀ E OBIETTIVI

Il Consiglio di Classe ha elaborato un progetto educativo e didattico che, avendo come riferimento le indicazioni del P.T.O.F., dei livelli di partenza della classe e dei suggerimenti dei singoli docenti si propone di continuare a operare per migliorare la formazione umana, culturale, civica, morale, psicologica e sociale degli alunni. Premesso ciò indica come prioritari i seguenti obiettivi comuni a tutte le materie:

OBIETTIVI EDUCATIVI GENERALI

- rispetto della dignità delle persone e delle loro funzioni in tutte le modalità di relazione sociale;
- rispetto dell'ambiente di lavoro con tutte le implicazioni comportamentali;
- rispetto del regolamento interno d'istituto;
- disponibilità al confronto e al dialogo;
- sensibilità alle sollecitazioni culturali;
- riconoscimento della cultura come valore non subordinato a calcoli utilitaristici;
- assunzione di responsabilità nell'organizzazione autonoma dell'impegno scolastico;
- capacità di gestire positivamente i cambiamenti;
- partecipazione attiva e responsabile alla vita comunitaria;
- capacità di autocritica e di autovalutazione;
- capacità di migliorare il profitto scolastico;
- capacità di favorire la promozione della persona;
- capacità di promuovere l'educazione alla responsabilità ed alla vita sociale per la formazione di personalità orientate positivamente a valori quali la democrazia, la giustizia, la solidarietà, la pace;
- capacità di favorire l'inserimento scolastico e sociale;
- capacità di promuovere la preparazione degli studenti all'apertura europea ed internazionale.

OBIETTIVI DIDATTICI TRASVERSALI

- socializzazione;
- maggiore autonomia nella disponibilità all'apprendimento;
- conoscenze, metodologie, capacità di analisi e di sintesi, sviluppo del senso critico, autonomia nei percorsi interdisciplinari, precisione e chiarezza, competenze linguistiche.

Gli alunni devono essere in grado di:

- sviluppare una personalità democratica, educata alla tolleranza come accettazione dell'altro nelle sue caratteristiche personali e sociali, senza distinzione di classe di appartenenza sociale o etnica, tesa alla collaborazione responsabile ed all'autonomia;
- rafforzare la disponibilità ad approfondire ed a sviluppare interessi, a maturare capacità di analisi e spirito critico in piena armonia con le diverse figure coinvolte nel processo di apprendimento;
- personalizzare il metodo di studio per acquisire conoscenze che siano fondamento di un patrimonio personale sia dal punto di vista culturale che umano e appropriarsi di uno stile di vita tale da interagire costruttivamente nel contesto sociale.

COMPETENZE DIDATTICHE TRASVERSALI COMUNI DEL CONSIGLIO DI CLASSE:

- Potenziamento di un corretto metodo di lavoro razionale, sistematico e proficuo
- Superamento delle forme di nozionismo per un processo di studio inteso come rielaborazione dei contenuti in chiave personalizzata
- Sviluppo di un corretto uso dei linguaggi specifici di ogni disciplina
- Decodificazione, comprensione e produzione di testi scritti e orali

a.s.2022-2023

- Applicazione di principi e regole (nessi causa – effetto)
- Sviluppo delle potenzialità creative e valorizzazione di attitudini individuali
- Sviluppo delle capacità logico-espressive, espositive e produttive, sia scritte che orali, in relazione ai diversi tipi di testo e alle diverse discipline
- Sviluppo delle capacità analitiche e sintetiche al fine di cogliere gli argomenti disciplinari sia nella loro globalità che nelle particolarità
- Acquisizione della consapevolezza che ogni azione didattica mira all'arricchimento e alla crescita della persona e che la valutazione attiene alla sfera dell'essere; di conseguenza, nel processo di insegnamento - apprendimento, il voto, per quanto possa rappresentare una giusta gratificazione, deve essere inteso come mezzo e non fine.

Dal punto di vista formativo il Consiglio di classe ha proceduto, in maniera trasversale a tutte le discipline, allo sviluppo e al potenziamento delle 8 competenze chiave di CITTADINANZA EUROPEA che tutti, oggi, devono acquisire per entrare da protagonisti nella vita sociale ed essere cittadini consapevoli.

| COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA EUROPEA | |
|--|--|
| Comunicazione nella madrelingua o lingua di istruzione | Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. |
| Comunicazione nelle lingue straniere | Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi e operativi |
| Competenza matematica e competenze di base in scienze e tecnologia | Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica. Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico. Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni. Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi. Osservare, descrivere e analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità. Avere consapevolezza dei vari aspetti del metodo sperimentale, dove l'esperimento è inteso come interrogazione ragionata dei fenomeni naturali e sociali. Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate. Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni dell'energia a partire dall'esperienza. |
| Competenze digitali | Utilizzare e produrre testi multimediali. |
| Imparare ad imparare | Organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo e 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. |

a.s.2022-2023

| | |
|---|---|
| | Acquisire ed interpretare l'informazione. Individuare collegamenti e relazioni. |
| Competenze sociali e civiche | Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sulla conoscenza di sé e degli altri e sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. Collaborare e partecipare. Agire in modo autonomo e responsabile. |
| Spirito di iniziativa | Progettare Risolvere problemi. Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socioeconomico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio. |
| Consapevolezza ed espressione culturale | 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. Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio culturale, artistico, letterario e musicale. Identificare i valori di riferimento alla base della cultura, del sapere, dell'educazione e dell'organizzazione sociale del mondo contemporaneo. |

OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe ha complessivamente dimostrato di avere consapevolezza del proprio ruolo ed ha sviluppato la capacità di integrarsi in una comunità civile, di sapersi confrontare con le molteplici differenti realtà presenti al suo interno. La classe è stata in grado di inserirsi e di socializzare con tutti i componenti della comunità scolastica nonché con i soggetti esterni con i quali è venuta in contatto in diverse situazioni(stage, visite di aziende, corsi con maestranze esterne).

Tutti gli studenti hanno collaborato tra loro e con i docenti. Hanno sviluppato un comportamento adeguato alla specifica professionalità, che richiede una necessaria attenzione al modo di presentarsi e di rapportarsi nel mondo lavorativo.

Si può quindi affermare che le competenze relative al COLLABORARE E PARTECIPARE e al COMUNICARE sono state pienamente raggiunte.

La competenza relativa all' AGIRE IN MODO AUTONOMO E CONSAPEVOLE è stata raggiunta per alcuni in modo essenziale, anche se più volte sono stati sollecitati a un maggior rispetto dei propri impegni scolastici.

Riguardo alle competenze di PROGETTARE e RISOLVERE PROBLEMI i risultati sono, nel complesso, accettabili sia in ambito strettamente scolastico che nelle attività extra-curricolari.

Anche in relazione alle competenze di ACQUISIRE E INTERPRETARE L'INFORMAZIONE, INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI e IMPARARE AD IMPARARE si sono registrati dei progressi.: Ovviamente, data l'eterogeneità della classe alcuni alunni, alla fine dell'anno, hanno acquisito sia una sufficiente autonomia di studio che la capacità di organizzare in modo proficuo ed efficace il proprio lavoro scolastico. Altri invece riescono meglio se guidati dall'insegnante

Il consiglio di classe, così come indicato dal FRAMEWORK EUROPEO DIGCOMP 2.1. ha individuato, per ogni area del quadro di riferimento, le seguenti competenze di Educazione Digitale Integrata

| EDUCAZIONE DIGITALE INTEGRATA SECONDO IL FRAMEWORK DIGCOMP 2.1 | | |
|--|--|---|
| Area di competenza | | ATTIVITA' |
| 1. Informazione e data literacy | 1.1 Navigare, ricercare e filtrare dati, informazioni e contenuti digitali | <ul style="list-style-type: none"> • Svolgere ricerche per individuare dati, informazioni e contenuti negli ambienti digitali (accesso a siti web, blog, database digitali e navigazione al loro interno). • Saper progettare e utilizzare strategie personali di ricerca • Saper individuare, illustrare e soddisfare i bisogni formativi personali (utilizzare siti web, blog, database digitali per ricerche e attività didattiche). • Essere in grado di accedere ai contenuti trovati e saper navigare al loro interno. • Reperire dati e verificare l'attendibilità della fonte. • Effettuare una ricerca tematico-disciplinare navigando su siti di riconosciuta validità (Treccani,, Matematicamente, etc.). • Saper navigare all'interno di siti web, etc. ricercando i dati attraverso parole chiave efficaci. • Riconoscere una fake news. |
| | 1.2 Valutare dati, informazioni e contenuti digitali 1.3 Gestire dati, informazioni e contenuti digitali | |
| 2. Comunicazione e collaborazione | 2.1 Comunicare in ambienti digitali, 2.2 Condividere risorse attraverso strumenti on-line, 2.3 Collegarsi con gli altri e collaborare attraverso strumenti digitali, 2.4. Interagire e partecipare alle comunità e alle reti, netiquette. | <ul style="list-style-type: none"> • Agire correttamente in ambienti di apprendimento virtuali (scaricare materiali didattici dal Registro elettronico, rispondere ai post dei docenti su piattaforme didattiche, ad esempio TEAMS, caricare compiti nelle classi virtuali, etc.) • utilizzare una chat di uso comune sullo smartphone (ad es. Messenger o WhatsApp) per parlare con i compagni di classe e organizzare lavori comuni • condividere con gli altri dati, informazioni e contenuti attraverso gli strumenti digitali più appropriati al contesto di riferimento (utilizzare adeguatamente i canali di comunicazione formale/informale: ad es. le |

| | | |
|---|--|--|
| | | <p>chat di gruppo tra coetanei e le comunicazioni via e-mail con i docenti);</p> <ul style="list-style-type: none"> • riconoscere le fake news; • evitare il 'flaming' ('aggressività') e le 'flame wars' nelle comunicazioni • Utilizzare l'app Teams per il collegamento in sincrono con alunni e docenti. • Condividere file multimediali tramite il caricamento negli spazi del team di classe • Utilizzo dello spazio collaborativo del Blocco appunti. • Lettura, commento e analisi del Regolamento per la DDI |
| 3. Creazione di contenuti digitali | <p>3.1 Sviluppare contenuti digitali 3.2 Integrare e rielaborare contenuti digitali 3.3 Copyright e licenze 3.4 Programmazione</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Creare, modificare e salvare i contenuti didattici in diversi formati. • Saper creare, modificare e salvare i contenuti didattici in diversi formati (.docs,..ppt, .pdf, .odt, .jpg, .png, etc.). • Creare video, post • Creare presentazioni efficaci • Educare al rispetto del Copyright e delle licenze. |
| 4. Sicurezza | <p>4.1 Proteggere i dispositivi 4.2 Proteggere i dati personali e la privacy 4.3 Tutelare la salute e il benessere 4.4 Tutelare l'ambiente</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Saper scegliere la modalità più appropriata per proteggere i dati personali (ad es. indirizzo, numero di telefono), prima di condividerli sulla piattaforma digitale della scuola; • Saper applicare strumenti e modalità appropriate per proteggere i dati personali e la privacy negli ambienti didattici digitali (piattaforma online, sito web,.....). • Saper condividere i dati, selezionando i contenuti appropriati o meno e proteggendo se stessi e gli altri da pericoli di violazione della privacy. • Controllare la diffusione dei dati personali • Essere in grado di utilizzare le tecnologie digitali applicando le modalità più appropriate per evitare rischi per la salute e minacce al benessere psico-fisico. |
| | 5.1 Risolvere i problemi tecnici | |

| | | |
|--------------------|---|---|
| 5. Problem solving | 5.2 Identificare i bisogni e le risposte tecnologiche 5.3 Utilizzare creativamente le tecnologie digitali 5.4 Identificare i gap di competenza digitale | <ul style="list-style-type: none"> • Leggere informazioni e contenuti gestendo link specifici • Interagire in classi virtuali • Ricercare liberamente in rete risorse utili al proprio apprendimento • Elaborare prodotti multimediali originali, anche partendo da modelli predefiniti • Utilizzare piattaforme • Allegare materiale didattico o un compito in ambiente cloud • Incentivare la ricerca e l'utilizzo di tutorial che rispondano alle esigenze di studio o migliorino le competenze digitali. • Utilizzare le tecnologie in modo creativo. |
|--------------------|---|---|

CONTENUTI DISCIPLINARI

I docenti del Consiglio di classe hanno svolto i contenuti disciplinari ed interdisciplinari tenendo conto di quanto stabilito nelle riunioni dei vari Dipartimenti disciplinari, delle indicazioni pervenute dal PTOF e delle connessioni tra le discipline e le tematiche più vicine al profilo professionale.

EDUCAZIONE CIVICA

Nel rispetto della Legge n. 92 del 20/08/2019 (Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'Educazione Civica) e del successivo Decreto 35 del 22/06/2020 (Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica), sono proposti, per il corrente anno scolastico, i seguenti temi così come identificati dal Curricolo di Educazione Civica approvato dal Collegio dei Docenti nella seduta del 15/10/2020. Per la valutazione si veda griglia allegata al presente documento

| FINALITA' | CONTENUTI/ MODULI PER NUCLEI TEMATICI | DISCIPLINE COINVOLTE E ARGOMENTI | N. ORE |
|-----------|--|--|-----------|
| • | MODULO 1 <ul style="list-style-type: none"> • Repubblica, Stato e organi costituzionali italiani. • Garanzie costituzionali. • La nascita dell'Unione Europea e le istituzioni comunitarie. | STORIA:dalla CEE all'Unione Europea; L'unione europea e le sue istituzioni; Dall'unità politica all'unità monetaria; Inflazione e debito pubblico; L'UE si allarga all'EST; La politica monetaria . | 3 |

a.s.2022-2023

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| <p>Collocare la propria dimensione di cittadino in un orizzonte europeo mondiale.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere la necessità della convivenza di diverse culture in un unico territorio. • Sensibilizzare gli allievi al dialogo con le culture altre, sviluppando la capacità di assumere il punto di vista degli altri. • Conoscere i processi migratori e valorizzare il principio di pari dignità di ogni persona, delle regole di cittadinanza nazionale, europea e internazionale. • Identificare stereotipi, pregiudizi etnici, sociali e culturali. • Mettere in evidenza il carattere universale della mobilità umana e il suo essere collegata agli squilibri che caratterizzano il mondo contemporaneo. • Stimolare una sentita partecipazione alle giornate celebrative (ad es. Shoah, il 27 gennaio Giorno della Memoria; Foibe, il 10 febbraio Giorno del Ricordo; "Giornata della Legalità", il 19 marzo) e alle commemorazioni delle vittime della mafia. <p>Promuovere la partecipazione alle iniziative destinate ad un uso consapevole e sicuro delle nuove tecnologie.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • I principi fondanti dell'UE. • La Carta dei diritti fondamentali dell'UE. | INGLESE: UK institutions, EU Parliament. | 1 | | |
| | | FRANCESE: Les Institutions Françaises et Européennes | 2 | | |
| | | DTASR: Trattato di Roma ed evoluzione storica; le fonti normative UE | 2 | | |
| | | RELIGIONE: Le radici cristiane della Costituzione | 2 | | |
| | <p>MODULO 2</p> <ul style="list-style-type: none"> • La cittadinanza globale internazionale; • le organizzazioni internazionali; • la Dichiarazione universale dei diritti umani; • la globalizzazione; • la costruzione e il mantenimento della pace nel mondo. | <p>STORIA: La diversità come risorsa; Verso una società globale; Doppia cittadinanza;</p> <p>ONU, UNESCO, AMNESTY INTERNATIONAL; La dichiarazione universale dei diritti dell'uomo; Dichiarazione dei diritti del fanciullo; L'obiezione di coscienza e il rifiuto della guerra; Le radici storiche dell'antisemitismo;</p> | 3 | DTASR: La Costituzione italiana e gli artt. 9-10-11 dei principi fondamentali; Compatibilità tra ordinamento italiano e normativa europea. Le fonti normative interne ed internazionali | 4 |
| | | | | RELIGIONE: Rapporti tra religioni | 1 |
| | | | | LAB. ACC. TUR: L'influenza della globalizzazione nel settore turistico | 1 |
| | | | | INGLESE: The Slow Food Movement | 1 |

| | | |
|--|--|--|
| | ITALIANO :Ungaretti uomo di pace ; | 2 |
| | LAB.SERV. SALA : La Globalizzazione e i prodotti tipici | 1 |
| | ARTE E TERRITORIO: Art. 9 dell a Costituzione italiana, salvaguardia e tutela del paesaggio e del patrimonio storico artistico | 1 |
| | | |
| | <p>MODULO 3</p> <ul style="list-style-type: none"> • La conoscenza dei processi migratori, cause e conseguenze; • il fenomeno migratorio nella storia dell'umanità; la migrazione e la formazione di stereotipi e pregiudizi. | <p>STORIA: La Shoa e la persecuzione degli Armeni;</p> <p>2</p> |
| | <p>MODULO 5</p> <ul style="list-style-type: none"> • Educazione digitale: rischi e potenzialità delle tecnologie digitali; • la tutela della privacy; • il consenso al trattamento dei dati personali, • la diffusione di immagini e video; • l'identità digitale, la sua gestione e la sua reputazione, il furto d'identità; • la netiquette, il reato di stalking; • tutela del diritto d'autore; • regole di sicurezza informatica. | <p>DTASR la tutela della privacy Tutela del diritto d'autore</p> <p>4</p> |
| | | <p>MATEMATICA: Educazione digitale: rischi e potenzialità delle tecnologie digitali</p> <p>1</p> |
| | | <p>TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE: La comunicazione verbale e non verbale La comunicazione su internet, netiquette e pubblicità on line</p> <p>2</p> |

| | | |
|--|------------|----|
| | TOTALE ORE | 33 |
|--|------------|----|

NUCLEI TEMATICI

| Nucleo tematico | LA VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO Realizzazione di itinerari eno-gastronomici | |
|---|---|--|
| Conoscenze | Abilità | Discipline coinvolte |
| <p>IL TEMA DEL VIAGGIO NELL'IMMAGINARIO STORICO-LETTERARIO</p> <p>GIOVANNI VERGA: il viaggio di non ritorno I Malavoglia - Il viaggio di non-ritorno di 'Ntoni</p> <p>GIOVANNI PASCOLI: il viaggio impossibile di Ulisse verso la piena conoscenza L'ultimo viaggio</p> <p>G. D'ANNUNZIO - da Maia - L'incontro di Ulisse</p> <p>L. PIRANDELLO- Il treno ha fischiato - Il fu Mattia Pascal</p> <p>GIUSEPPE UNGARETTI: l'umano naufragio del soldato Ungaretti e il suo disperato viaggio verso la riaffermazione della vita</p> <p>EUGENIO MONTALE: Il viaggio come esperienza di vita insieme Ho sceso dandoti il braccio</p> <p>IL FASCISMO: Il viaggio dei confinati - Storie di “viaggi particolarissimi” .</p> <p>Il territorio regionale e le sue risorse naturali, artistiche , culturali</p> <p>Le strutture ricettive e i servizi</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Riflettere sulla molteplicità delle valenze formative del viaggio • • Approfondire la polisemia del concetto del viaggio • Planning Enogastronomy Tours For Basilicata • Promozione turistica della Basilicata • Progettare itinerari enogastronomici • Utilizzare strategie di vendita • Valorizzare le risorse turistico enogastronomiche del territorio in cui si opera • Progettare itinerari enogastronomici | <p>Italiano e Storia DTSRA Lab. Acc. Turistica Inglese</p> |

a.s.2022-2023

| | | |
|--|---|---|
| complementari. | | |
| Nucleo tematico | IL CIBO NELL'IMMAGINARIO LETTERARIO | |
| Conoscenze | Abilità | Discipline coinvolte |
| <p>Cibo e letteratura. Affinare il gusto (non solo letterario): D'Annunzio, "Trionfo della morte" G. Gozzano, Le golose, in Poesie sparse; G. Deledda, Un po' a tutti, in Chiaroscuro; M. Proust, Alla ricerca del tempo perduto; F.T. Marinetti, Manifesto della cucina futurista; G. Tomasi di Lampedusa, Il Gattopardo; I. Calvino, Palomar, A. Camilleri, La gita a Tindari; A. Camilleri, Il campo del vasaio I cibi inquietanti e l'orrore della fame: F.Kafka: "La Metamorfosi" Eugenio Montale: Il sogno del prigioniero" Liana Millu: "Il fumo di Birkenau".</p> | <p>Saper cogliere Il rapporto che la letteratura intesse con il cibo e le sue varie declinazioni (ossia l'alimentazione, il nutrimento fino alla gola e alla ghiottoneria; ma anche la sua assenza: la fame, la sete)</p> | <p>Italiano Lab. Acc. Turistica: Gli Itinerari Enogastronomici Scienze motorie: Le malattie del benessere</p> |

| | | |
|---|---|--|
| NUCLEO TEMATICO LA CRISI DELL'UOMO MODERNO | | |
| Conoscenze | Abilità | Discipline coinvolte |
| <p>Svevo-Pirandello</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ungaretti –Montale • I regimi totalitari • Le due guerre mondiali • La guerra fredda • Il secondo dopoguerra • Il boom economico • I ruggenti anni 20 • New deal • E. Montale | <p>Individuare problemi Agire in riferimento a un sistema di valori in base ai quali valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali , sociali e professionali</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Italiano • Storia • Francese |

| | |
|-----------------|--|
| Nucleo tematico | TURISMO ENOGASTRONOMICO E TURISMO DI MASSA |
|-----------------|--|

a.s.2022-2023

| Conoscenze | Abilità | Discipline coinvolte |
|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> Turismo enogastronomico e vacanze di massa. Turismo di gruppo e turismo individuale, Nuove forme di turismo e di ospitalità Matematica: Lettura di rappresentazioni grafiche inerenti ai flussi turistici | <ul style="list-style-type: none"> Interpretare gli aspetti della storia settoriale in relazione alla storia generale; Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici Matematica: dedurre informazioni a partire da rappresentazioni grafiche | Storia Acc. Turistica Francese Inglese Matematica |

| Nucleo tematico | IL TURISMO SOSTENIBILE | |
|-----------------------------------|--|--|
| Conoscenze | Abilità | Discipline coinvolte |
| Turismo sostenibile ed ecoturismo | Conoscere e saper individuare percorsi turistici sostenibili | Lab Acc. Turistica Lingue Francese/Inglese DTSRA Tecniche della comunicazione Matematica |

| Nucleo tematico | LA GESTIONE DELL'ALBERGO E IL WEB MARKETING | |
|--|--|--|
| Conoscenze | Abilità | Discipline coinvolte |
| <ul style="list-style-type: none"> Progettazione di pacchetti turistici/ristorativi predisposti dall'azienda in relazione al territorio | <ul style="list-style-type: none"> Valorizzare l'offerta turistica con tecniche di promozione e commercializzazione on line Marketing e realizzazione di itinerari turistici | Lab. Acc. Turistica Inglese Francese Tecniche della comunicazione |

PROGRAMMAZIONE PER UNITA' DIDATTICA DI APPRENDIMENTO (U.D.A.)

I percorsi didattici dei nuovi istituti professionali prevedono una programmazione interdisciplinare che riguarda gli assi culturali ed è organizzata dalle prime classi e per tutto il quinquennio per unità di apprendimento (art.6 co.4 D.M. nr.92 del 24/05/2018) che, in pratica, prevedono metodologie di tipo induttivo, attraverso esperienze di laboratorio in un contesto operativo. In pratica si tratta di un insieme di conoscenze, abilità e competenze autonome dalla formazione generale di indirizzo degli studenti e costituiscono un necessario riferimento di valutazione, certificazione e riconoscimento dei crediti (art.2 D.M. nr.92 del 24/05/2018). La scelta dell'U.D.A. spetta al Consiglio di Classe.

Per la classe V A Accoglienza Turistica, il C.d.C. stabilisce di adottare la seguente UDA

| | UNITA' DI APPRENDIMENTO |
|------------------|--|
| DENOMINAZIONE | Entrare nel mondo del lavoro: curriculum e lettera di presentazione |
| COMPITO/PRODOTTO | Preparazione del Curriculum vitae e di una lettera di presentazione di ciascun alunno, sia in italiano che in lingua straniera (Inglese e Francese) Presentazione dell'esperienza nel mondo lavorativo |
| COMPETENZE | <p>Assi Culturali Asse dei linguaggi L 1.2 L1.3 (Italiano, Francese, Inglese) Asse scientifico – tecnologico T1 T2 T3 (Tecniche dei servizi Commerciali, Diritto, Tecniche di comunicazione) Asse storico – sociale S3</p> <p>Competenze chiave di cittadinanza (Tutte le discipline)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Agire in modo autonomo e responsabile • Riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità • Raccogliere e valutare dati, proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte • Comunicare Collaborare e partecipare. • Individuare collegamenti e relazioni. |

| | |
|----------|---|
| ABILITA' | <p>Utilizzare appropriatamente strutture lessicali, morfologiche e sintattiche ; Raccogliere, organizzare, rappresentare, rielaborare dati e informazioni; Riconoscere le caratteristiche principali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative offerte dal territorio; Riconoscere i profili professionali inerenti al proprio indirizzo di studi e i relativi percorsi formativi; Individuare gli strumenti di ricerca attiva di lavoro anche in rete;</p> <p>Raffrontare le diverse tipologie di rapporti di lavoro per evidenziarne le differenze; Indicare possibili scelte lavorative in relazione ad economicità, efficienza, contesto sociale e territoriale; Redigere il curriculum vitae europeo anche in lingua straniera;</p> |
| | <p>Italiano e Lingue straniere</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principali tipologie testuali; • Strategie di comprensione e produzione di testi comunicativi ; • Conoscenza delle caratteristiche fondamentali del CV e della lettera di presentazione anche in lingua straniera <p>Laboratorio di Accoglienza Turistica</p> |

a.s.2022-2023

| | |
|--------------------|--|
| CONOSCENZE | <ul style="list-style-type: none"> Nuovi modelli culturali e organizzativi dell'accesso al lavoro e alle professioni; Regole per la costruzione del curriculum vitae europeo e della lettera di accompagnamento; Ricerca del lavoro attraverso siti web dedicati; <p>Tecniche di Comunicazione</p> <ul style="list-style-type: none"> Nuovi modelli culturali e organizzativi dell'accesso al lavoro e alle professioni; Professioni e formazione del settore di indirizzo e loro evoluzione; <p>Diritto ed economia</p> <ul style="list-style-type: none"> Il mercato del lavoro: domanda e offerta di lavoro; Il contratto di lavoro e le varie tipologie contrattuali ; <p>Matematica</p> <ul style="list-style-type: none"> Il Curriculum Vitae e la Privacy: L'autorizzazione al trattamento dei dati personali |
| UTENTI DESTINATARI | Alunni della classe V dell' IPSEOA indirizzo Accoglienza Turistica |

| | |
|----------------------|---|
| PREREQUISITI | <p>Saper consultare dati, informazioni e parti specifiche di testi legati a temi di indirizzo o professionali</p> <p>Interpretare, rielaborare e produrre testi Saper utilizzare software di scrittura</p> |
| FASE DI APPLICAZIONE | Inizio pentamestre |
| SEQUENZA IN FASI | <ol style="list-style-type: none"> I fase: presentazione UDA II fase: organizzazione del lavoro III fase: ricerca e selezione delle informazioni IV fase: pianificazione delle attività V fase: presentazione del lavoro. VI fase: verifica finale e valutazione. |
| TEMPI | <ul style="list-style-type: none"> 6 ore curricolari con i docenti di Italiano, Matematica, Francese, Inglese, Diritto ed Economia, Tecniche di Comunicazione 4 ore curricolari con il docente di Laboratorio di Accoglienza Turistica. 7 ore di lavoro domestico. |
| ESPERIENZE ATTIVATE | <p>Attività di ricerca e discussione</p> <p>Attività di progettazione</p> <p>Attività di restituzione dei progressi realizzati</p> <p>Simulazione di colloqui di lavoro</p> |

a.s.2022-2023

| | |
|-------------------------------|--|
| METODOLOGIE | Lezione frontale, lavoro di ricerca individuale Attività laboratoriale Analisi di casi aziendali Osservazione delle competenze chiave di cittadinanza |
| RISORSE UMANE INTERNE/ESTERNE | Docenti delle discipline coinvolte |
| STRUMENTI | Laboratorio multimediale con utilizzo di strumenti digitali e internet, testi di varia tipologia, dispense. |
| MODALITA' DI VERIFICA | <ul style="list-style-type: none"> • Osservazione degli alunni nelle fasi di lavoro. • Valutazione del contributo individuale allo svolgimento del lavoro (partecipazione). Condotta nei rapporti interpersonali interni al gruppo (valutazione delle dinamiche emotive ed interattive). • Considerazione della motivazione e dell'impegno profuso • Autovalutazione di sé, del processo e del prodotto <p>L'allievo è chiamato ad elaborare i compiti di realtà prodotti finali dell'UDA. Esprimerà, inoltre, un'autovalutazione per focalizzare i punti di forza e i margini di miglioramento.</p> |

| | |
|---------------------|--|
| OBIETTIVI FORMATIVI | Valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, metodologie laboratoriali, digitali e inclusione scolastica, valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica. |
| VALUTAZIONE | <p>La valutazione sarà effettuata sulla base di una predefinita griglia di valutazione dell'UDA, messa a punto di comune accordo tra i vari docenti coinvolti, con particolare riferimento a: comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze, ricerca e gestione delle informazioni, correttezza, completezza, pertinenza e organizzazione.</p> <p>I docenti del consiglio di classe valutano collegialmente il raggiungimento delle competenze chiave e ognuno, per quanto di propria competenza, valuta il materiale prodotto dagli allievi (con voto nella propria disciplina).</p> |

Titolo UdA Entrare nel mondo del lavoro: curriculum e lettera di presentazione

Cosa si chiede di fare: lavoro individuale finalizzato alla ricerca di informazioni per preparare sia il proprio curriculum vitae che una lettera di presentazione. Un curriculum vitae è di solito compilato nell'ambito della [ricerca del lavoro](#), ovvero quando si cerca il primo o un diverso [impiego](#). Spesso il curriculum è infatti la prima fonte informativa in base alla quale un [datore di lavoro](#) o un selezionatore decide se è interessato a esaminare ulteriormente un candidato per valutarne l'assunzione o la collaborazione.

Quali prodotti si intende realizzare :

Il curriculum vitae e la lettera di presentazione verranno stilati in italiano ma tradotti anche in lingua Inglese. Sarà inoltre redatto un elaborato digitale che analizzi le esperienze di stage.

a.s.2022-2023

Finalità Il lavoro che si svolgerà servirà a valorizzare e a mettere in pratica le conoscenze acquisite attraverso lo studio delle discipline in modo da raggiungere determinate competenze che il Consiglio di classe ritiene possano essere acquisite da tutti seppur in forma diversa, che mirano all'apprendimento permanente.

Competenze scientifiche e tecnologiche

Comprendere i nuovi modelli culturali e organizzativi dell'accesso al lavoro e alle professioni.

Utilizzare i siti web dedicati per la ricerca del lavoro.

Individuare tra i vari modelli di curriculum vitae e lettera di accompagnamento quelli specifici per il tipo di lavoro cercato.

Competenze assi dei linguaggi (Italiano, Francese, Inglese, Tecniche di comunicazione)

Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.

Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.

Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per un rapido accesso al mondo del lavoro.

Competenze di cittadinanza (Tutte le discipline)

Collaborare e partecipare.

In che modo: Si lavorerà singolarmente e, in alcune fasi, anche per gruppi; si effettueranno:

- lezioni partecipate in aula con esercitazioni guidate di lettura di testi;
- lezione in aula laboratoriale con attività pratiche
- attività di ricerca utilizzando i laboratori multimediali;

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'UNITÀ DI APPRENDIMENTO

| INDICATORI | DESCRITTORI | | PUNTEGGI |
|---|-------------|---|----------|
| Completezza, pertinenza, organizzazione | Liv 1 | Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica | |
| | Liv 3 | Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro | |
| | Liv 2 | Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a | |
| | | sviluppare la consegna | |
| | Liv | Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le | |
| | 1 | parti e le informazioni non sono collegate | |
| Correttezza | Liv 4 | Il prodotto è eccellente dal punto di vista della corretta esecuzione | |
| | Liv | Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di | |
| | 3 | accettabilità | |
| | Liv | Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto | |
| | 2 | | |

a.s.2022-2023

| | | | |
|--|-------|---|--|
| | Liv | Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza | |
| | 1 | dell'esecuzione | |
| Ricerca e gestione delle informazioni | Liv 4 | Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura. | |
| | Liv 3 | Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all'interpretazione secondo una chiave di lettura | |
| | Liv 2 | L'allievo ricerca le informazioni essenziali, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata | |
| | Liv 1 | L'allievo non ricerca le informazioni oppure si muove senza alcun metodo | |
| Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze | | <p>Liv L'allievo ha un'ottima comunicazione con i pari, socializza 4 esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo ed arricchendo-riorganizzando le proprie idee in modo dinamico</p> <p>Liv L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi 3 esercitando l'ascolto e con buona capacità di arricchire- riorganizzare le proprie idee</p> <p>Liv L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza 1/2 alcune esperienze e saperi, non è costante nell'ascolto.</p> | |

Piano di lavoro
UDA Diagramma
di GANTT

| | TEMPI | | | | | | |
|------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Materie | 1° settimana | 2° settimana | 3° settimana | 4° settimana | 5° settimana | 6° settimana | 7° settimana |
| Italiano | | | | | | 1 ora | |
| Matematica | 1 ora | | | | | | |
| Inglese | | | | 1 ora | 1 ora | | |

a.s.2022-2023

| | | | | | | | |
|--------------------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Francese | | | | 1 ora | 1 ora | | |
| Tecniche di comunicazione | 1 ora | 1 ora | 1 ora | | | 1 ora | |
| Laboratorio di Accoglienza Turistica | 2 ore | 1 ora | 1 ora | | | 1 ora | 1 ore |
| Diritto | 1 ora | 1 ora | 1 ora | | | 1 ora | |
| Lavoro domestico | 1 ora | 1 ora | 1 ora | 1 ora | 1 ora | 1 ora | 1 ora |

Percorso PCTO

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

(EX ASL - Legge n.107 del 13/7/2015, Legge n.145 del 30/12/2018 , Nota Miur n.3380 del 18/02/2019)

Assume particolare importanza nella progettazione formativa del nostro Istituto la scelta metodologica dell'alternanza scuola- lavoro, parte integrante del curriculum, che prevede varie attività tra cui anche l'effettuazione di stage in azienda e favorisce il collegamento con il territorio (D.L. n.77/2005, DPR n.87 e n.88 del 2010). Tutor scolastico del progetto triennale **"TURISMO 2.0"** è la prof. ssa Maria Teresa Carone. Monte ore previsto nel triennio 210 ore. I tempi e le modalità di intervento sono specificati nei verbali dei Consigli di Classe, sentito il referente d'istituto del Progetto. Nel terzo anno i ragazzi hanno svolto 12 ore di PCTO , nel quarto anno 90 ore circae in quest'ultimo anno scolastico alcuni alunni hanno svolto il residuo monte ore di stage nelle aziende ricettive del posto, altri invece hanno svolto l'attività di PCTO a Malta per un periodo complessivo di 30 giorni.

Di seguito sono indicate le competenze trasversali, esplicitate anche attraverso degli indicatori, che l'attività di alternanza scuola-lavoro intende sviluppare negli studenti:

| COMPETENZE | INDICATORI |
|---|--|
| Comunicazione nella lingua italiana Comunicazione nella lingua straniera | Uso del linguaggio tecnico e professionale |
| Competenza matematica e competenze di scienza e tecnologia Competenza digitale | Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie |
| Competenze sociali e civiche Imparare a imparare | Rispetto delle regole e dei tempi in azienda Appropriatezza dell'abito e del linguaggio Curiosità Relazione con il tutor e le altre figure adulte |
| Spirito di iniziativa e intraprendenza | Completezza, pertinenza, organizzazione Funzionalità Correttezza Tempi di realizzazione delle consegne Autonomia |
| Consapevolezza ed espressione culturale | Ricerca e gestione delle informazioni Capacità di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici sottostanti al lavoro svolto |

La relazione del tutor del progetto è accluso al documento come ALLEGATO n. 2.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Convinti dell'importanza che riveste nel processo di apprendimento il coinvolgimento attivo degli allievi, i docenti, a seconda delle esigenze particolari, hanno usato ora il metodo induttivo, ora quello deduttivo, servendosi non solo di lezioni frontali, conversazione e dibattiti, volti a favorire gli interventi e la riflessione critica, ma di ogni altra strategia utile a suscitare l'interesse e il gusto della ricerca. Infatti, per il raggiungimento degli obiettivi, i docenti hanno cercato di motivare gli allievi allo studio, favorendo il loro coinvolgimento in ogni fase dell'attività didattica.

I criteri metodologici individuati sono:

- Valorizzare l'esperienza e le conoscenze degli alunni;
- Attuare interventi adeguati nei riguardi della diversità;
- Favorire l'esplorazione e la scoperta;
- Incoraggiare l'apprendimento;
- Promuovere la consapevolezza del proprio modo di apprendere al fine di imparare ad imparare;
- Cercare di realizzare percorsi in forma di laboratorio.

STRUMENTI DIDATTICI COMUNI

| METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE | ATTREZZATURE E STRUMENTI DIDATTICI |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ○ Lezione frontale ○ Lezione dialogata ○ Discussione guidata ○ Metodo induttivo ○ Metodo deduttivo ○ Lettura e rielaborazione di testi e documenti forniti dall'insegnante ○ Schemi riepilogativi ○ Mappe concettuali ○ Metodo esperienziale ○ Metodo scientifico ○ Ricerca individuale e/o di gruppo ○ Brainstorming ○ Scoperta guidata ○ Lavoro di gruppo ○ Didattica laboratoriale ○ Problem based learning (knowing that-knowing how) ○ Cooperative learning ○ Flipped classroom ○ Didattica Digitale Integrata | <ul style="list-style-type: none"> • Laboratori di Cucina e Sala • Sussidi multimediali • Fotocopie • Libro/i di testo/ ebooks • Testi di consultazione • L.I.M. • Computer • Piattaforme digitali – Classi virtuali |

I materiali di studio utilizzati sono stati:

- Libro di testo cartaceo e digitale;
- Lezioni registrate dalla rai, youtube, treccani ecc;
- Mappe, schemi e schede anche digitali;
- Materiale semplificato realizzato tramite vari software e siti specifici.
- Materiali prodotti dall'insegnante;
- Siti didattici;
- Power Point con audio

a.s.2022-2023

- Video /tutorial realizzati tramite ScreencastOMatic
- Documentari e visione di filmati.

ETEROGENEITA' E GRUPPO CLASSE – dall' INTEGRAZIONE all'INCLUSIONE

Per favorire l'integrazione sono state utilizzate alcune modalità di lavoro che rispondono a questi criteri:

- Creare un ambiente di apprendimento inclusivo che porta a una costruzione attiva e creativa delle proprie competenze (indistintamente/differentemente)
- Apprendimento cooperativo
- Tutoring
- Didattica laboratoriale
- La costruzione di reti informali di amicizie e di aiuto tra gli allievi.
- Favorire e facilitare i rapporti di amicizie e di aiuto tra gli alunni, così da creare un tessuto di relazioni improntato sulla conoscenza reciproca, sull'empatia, sull'aiuto, sulla solidarietà, sul rispetto dell'altro.

Per gli alunni DSA e BES è stato previsto l'uso degli strumenti compensativi e dispensativi riportati nei PDP redatti per il corrente anno scolastico (tempi di consegna più lunghi, uso di mappe concettuali, calcolatrice ecc.), adattati anche ai nuovi strumenti e alle nuove tecniche di insegnamento a distanza per sostituire e/o facilitare le prestazioni e permettere all'allievo di studiare e apprendere con efficacia.

CRITERI E STRUMENTI CONCORDATI DI VERIFICA

Secondo quanto stabilito nella programmazione iniziale, sono state effettuate verifiche formative sistematiche durante lo svolgimento dell'attività didattica per osservare i processi di apprendimento e lo sviluppo delle abilità di base, per favorire l'autovalutazione da parte dei ragazzi e per accertare l'effettiva comprensione degli argomenti e le competenze acquisite onde cercare di colmare tempestivamente eventuali lacune e di modificare, eventualmente, le strategie e le metodologie d'insegnamento. Le verifiche sommativie sono state effettuate al termine di ogni U.D. o modulo per accertare il grado di assimilazione dei contenuti e verificare il raggiungimento degli obiettivi programmati, utilizzando le modalità elencate di seguito. Come stabilito dal Collegio Docenti, sono state effettuate almeno due prove scritte e due orali nel trimestre e tre nel pentamestre.

MODALITA' DI VERIFICA

- Test/Questionari anche in formato digitale su piattaforma istituzionale
- Relazioni anche in formato digitale su piattaforma istituzionale
- Temi anche in formato digitale su piattaforma istituzionale
- Analisi testuale anche in formato digitale su piattaforma istituzionale
- Testi di tipologia Esame di Stato anche in formato digitale su piattaforma istituzionale
- Traduzioni
- Risoluzione di problemi ed esercizi anche in formato digitale su piattaforma istituzionale
- Interrogazioni anche tramite collegamento in videolezione su piattaforma istituzionale
- Produzione di elaborati digitali
- Compiti a tempo su piattaforma istituzionale
- Verifica sincrona o asincrona attraverso lo svolgimento e la consegna di un prodotto scritto, che sarà poi approfondito in sincrono
 - Prove pratiche
- Osservazioni sul comportamento di lavoro (partecipazione, impegno, metodo di studio e di lavoro, etc.)

| TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA | NUMERO DI VERIFICHE |
|--------------------------------|---------------------|
| | TRIMESTRE |
| • Prove scritte | n. 2 |
| • Prove orali | n. 2 |
| • Prove pratiche | n. 2 |

VALUTAZIONE E CRITERI DI VALUTAZIONE

- La verifica fornirà costantemente agli studenti la misura dei loro progressi, si avvarrà di procedure sistematiche e continue, tese ad accertare in quale misura abbiano raggiunto gli obiettivi previsti e a valutare le abilità, le capacità e le conoscenze acquisite. I dipartimenti disciplinari hanno concordato le programmazioni e le griglie di valutazione e hanno progettato le metodologie didattiche per l'insegnamento-apprendimento delle competenze disciplinari e interdisciplinari, con riferimento ai diversi assi culturali delle linee guida nazionali delle competenze di cittadinanza e delle raccomandazioni del Consiglio europeo. Il collegio dei docenti ha approvato i criteri e le griglie di valutazione che sono state puntualmente inserite nel PTOF. Grande attenzione è stata posta alla valutazione degli alunni con DSA, BES e disabili attraverso l'elaborazione di PDP e di PEI. Si prevedono un congruo numero di prove scritte e di prove orali sia nel trimestre che nel pentamestre; le prove di verifica orale potranno essere attuate, oltre che con le tradizionali interrogazioni, anche con quesiti a risposta aperta e multipla. Per quanto riguarda i criteri comuni di corrispondenza tra voti e livelli cui attenersi per rendere la valutazione il più possibile oggettiva ed omogenea, si sono utilizzate le schede e le griglie di valutazione delle prove orali, scritte e pratiche inserite nel PTOF.

La valutazione ha tenuto conto di:

- acquisizione dei contenuti
- esposizione logico-sequenziale degli stessi
- corretta esposizione e padronanza dei mezzi espressivi
- analisi del comportamento (interesse, attenzione, partecipazione e impegno)
- livelli di partenza e dei traguardi raggiunti
- capacità di recupero
- grado di acquisizione di un valido metodo di studio
- capacità di lavoro autonomo
- frequenza

ed è stata realizzata in tre momenti:

- **Iniziale**

Finalizzata all'accertamento dei livelli di partenza che consentirà la strutturazione della classe in gruppi di livello

- **Formativa**

Intesa come verifica del grado di apprendimento in relazione agli obiettivi cognitivi e metacognitivi programmati,

- **Sommativa**

Intesa come accertamento del livello finale raggiunto dall'alunno al termine del percorso proposto. La valutazione sommativa terrà conto di:

- Attenzione e partecipazione in classe
- Impegno personale
- Progressione negli apprendimenti
- Acquisizione di conoscenze abilità e competenze relative alle varie discipline, con particolare attenzione agli obiettivi minimi stabiliti nei vari ambiti disciplinari

La valutazione di Educazione Civica sarà attuata in relazione alle indicazioni legislative e secondo la griglia di valutazione adottata dall'Istituto nella seduta del Collegio dei Docenti del 15/10/2020.

La valutazione del comportamento degli alunni è stata attribuita dall'intero consiglio di classe in base alla griglia di valutazione inserita nel PTOF

I criteri di misurazione delle prove (tipo di correzione, definizione della soglia di sufficienza) sono comunicati agli studenti.

a.s.2022-2023

Il voto è espressione di sintesi valutativa, pertanto, 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. E' coerente con l'offerta formativa delle istituzioni scolastiche, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il curricolo ed 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.

I dipartimenti disciplinari hanno concordato quindi le programmazioni e le griglie di valutazione e hanno progettato le metodologie didattiche per l'insegnamento-apprendimento delle competenze disciplinari e interdisciplinari, con riferimento ai diversi assi culturali delle linee guida nazionali delle competenze di cittadinanza e delle raccomandazioni del Consiglio europeo. Il collegio dei docenti ha approvato i criteri e le griglie di valutazione che sono state puntualmente inserite nel PTOF. Grande attenzione è posta alla valutazione degli alunni con DSA, BES e disabili attraverso l'elaborazione di PDP e di PEI.

La valutazione pertanto è stata trasparente e condivisa, sia nei fini sia nelle procedure ed è stata intesa come valutazione dei processi di apprendimento e valorizzazione dei progressi compiuti, anche se minimi. Si è valutato l'allievo osservando l'iter percorso nello sviluppo di: **Conoscenze, Abilità-capacità, Competenze.**

Oltre che dei risultati ottenuti e della progressione negli apprendimenti, si è tenuto conto dell'interesse, della frequenza, della partecipazione e dell'impegno, della costanza, serietà e della puntualità nell'esecuzione dei lavori assegnati.

Per quanto riguarda i criteri comuni di corrispondenza tra voti e livelli cui attenersi per rendere la valutazione il più possibile oggettiva ed omogenea, si sono utilizzate le schede e le griglie di valutazione delle prove orali, scritte e pratiche inserite nel PTOF.

La valutazione del comportamento degli alunni è stata attribuita dall'intero consiglio di classe in base alla griglia di valutazione inserita nel PTOF.

I criteri sopra esposti si sono applicati anche alla Didattica Digitale Integrata nei casi in cui è stata attuata.

RELAZIONI DISCIPLINARI

Le relazioni finali di ogni singola disciplina, in coerenza con quanto programmato all'inizio dell'anno, contenenti indicazioni relative agli argomenti svolti, alle competenze acquisite, ai testi utilizzati e alle metodologie attivate, sono allegate al presente documento di cui diventano parte integrante. ALLEGATO N.3 -RELAZIONE DEI DOCENTI

ATTIVITA' INTEGRATIVE

| TEMPI | ATTIVITA' | BREVE DESCRIZIONE | Modalità' |
|-------------------------|---|---|--|
| Tutto l'anno scolastico | LA SCUOLA A CINEMA | Visione di tre film di particolare interesse | Cineteatro "LA RINASCENTE/ Cineteatro "ANDRISANI" |
| Novembre 2022 | BLAKCBIRD LA VOCE DEL MERLO | Registrazione di testimonianze, proposte e visione della realtà degli alunni e messa in onda su radio LASER | IN PRESENZA |
| Novembre 2022 | INCONTRO ACCADEMIA ALTA FORMAZIONE ALMA | Orientamento allo studio e al lavoro | IN PRESENZA |
| Novembre 2022 | INCONTRA ASOO ASSO-ORIENTA | "Professione in divisa" | IN PRESENZA |

DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO CLASSE V A ACCOGLIENZA TURISTICA -IPSEOA

a.s.2022-2023

| | | | |
|--------------------------------|---|--|-------------------|
| Novembre 2022 | GIORNATA INTERNAZIONALE PER L'ELIMINAZIONE DELLE DONNE CONTRO LE DONNE | Incontro con l'avvocato-scrittrice Maria LOVITO | IN PRESENZA |
| Dicembre 2022 | MERCATINI DI NATALE | Degustazioni | POLICORO |
| Dicembre 2022 | CONVEGNO | Olio di oliva Degustazione | MONTALBANO JONICO |
| Dicembre 2022/Gennaio 2023 | OPEN DAY | Partecipazione per le preparazioni in cucina | IN PRESENZA |
| GENNAIO 2023 | GIORNATA DELLA MEMORIA | Insieme per non dimenticare | IN PRESENZA |
| FEBBRAIO 2023 | ORIENTAMENTO IN USCITA | Incontro con L' ESERCITO: Carriera in divisa | IN PRESENZA |
| MARZO 2023 | ORIENTAMENTO IN USCITA: TU CHE LAVORO FAI? | Incontro tra rappresentanti dell'Ambasciata Tedesca e gli alunni | IN PRESENZA |
| Aprile 2023 | UOVA DI PASQUA AIL | Contributo alla Manifestazione | IN PRESENZA |
| DAL 21 Novembre AL 14 Dicembre | PROGETTO ERASMUS N.4 ALUNNI | STAGE IN AZIENDA | MALTA |
| APRILE-MAGGIO 2023 | VIAGGIO D'ISTRUZIONE IN SPAGNA | Partecipazione e vincitori del progetto culturale "Travel Game" e vincitori del "Talent Show" a bordo della Grimaldi Lines | SPAGNA |
| APRILE-MAGGIO 2023 | PROGETTO LINGUA INGLESE | Preparazione anche per le Prove Invalsi | IN PRESENZA |
| MAGGIO 2023 | GIORNATA DI SENSIBILIZZAZIONE ALLA DONAZIONE | Esperti del settore | IN PRESENZA |
| MAGGIO 2023 | LA COMMISSIONE INCONTRA LA SCUOLA: CAMPAGNA DI SENSIBILIZZAZIONE ALLA PARITA' DI GENERE | Incontro con rappresentanti della Commissione Regionale Pari Opportunità della Basilicata. Contributi dei ragazzi | IN PRESENZA |
| MAGGIO 2023 | PROGETTO: TECNICHE DI MISCELAZIONE AMERICANE | Incontri pomeridiani | IN PRESENZA |

CREDITO SCOLASTICO

Per il corrente anno scolastico il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di quaranta punti. I consigli di classe attribuiscono il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite dall'art.11 dell'O.M. n.45 del 09/03/2023,

Allegato A del decreto legislativo 62/2017 (di cui all'articolo 15, comma 2)

Attribuzione credito scolastico

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

Nel rispetto dei riferimenti normativi fondamentali, DPR n. 323 del 23.7.1998 art. 12 cc. 1, 2, e conforme con quanto deliberato in sede di Collegio dei Docenti, il Consiglio di Classe ha adottato i seguenti criteri nell'assegnazione del credito scolastico:

| | |
|--|------|
| Partecipazione ad attività di ampliamento dell'offerta formativa incluse nel PTOF(0,10 per ognuno max 2) | 0,20 |
| PCTO | 0,20 |
| Assiduità nella frequenza: | |
| Per numero di assenze fino a 12 | 0,40 |
| Per numero di assenze da 13 fino a 25 | 0,10 |
| Attività extrascolastiche (0,05 per ognuno, max 2) | 0,10 |
| I. R. C. o attività alternative. Valutazione ≥ 8/10 | 0,10 |

- **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;
- **Credito formativo:** produzione di **documentazione** attestante il possesso di competenze acquisite in contesti educativi **non formali** ma coerenti con l'indirizzo degli studi / PTOF.

Modalità e svolgimento della seconda prova d'esame

Negli Istituti Professionali di nuovo ordinamento la seconda prova d'esame, ai sensi dell'art. 17, co. 4 del d. lgs. 62/2017, si svolge in base a quanto previsto dall'art. 20, commi 3-4-5-6, della O.M. nr.45 del 09/03/2023, ed ha per oggetto una o più discipline caratterizzanti il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo.

Se nell'istituzione scolastica è presente, nell'ambito di un indirizzo, un'unica classe di un determinato percorso, l'elaborazione delle proposte di traccia è effettuata dai docenti della commissione/classe titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nel documento del consiglio di classe (art.20 co.5 O.M. nr.45 del 09/03/2023)

La seconda prova d'esame degli istituti professionali di nuovo ordinamento, (art.20 co.3 O.M.45/2023) è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica:

- a. la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con D.M. 15 giugno 2022, n. 164)
- b. il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi

La trasmissione della parte ministeriale della prova avviene tramite plico telematico, il martedì precedente il giorno di svolgimento della seconda prova, ossia martedì 20/06/2023; le commissioni elaborano, entro il mercoledì 21 giugno, per la sessione ordinaria (entro il mercoledì 6 luglio per la sessione suppletiva), tre proposte di traccia. Tra tali proposte viene sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta dai candidati (art.20 co.4 O.M. 45/2023);

Le caratteristiche della seconda prova scritta sono indicate nei quadri di riferimento adottati con **D.M. 15/06/2022, NR.164**, i quali contengono struttura e caratteristiche della prova d'esame, nonché, per ciascuna disciplina caratterizzante, i nuclei tematici fondamentali e gli obiettivi della prova, la griglia di valutazione, in ventesimi, i cui indicatori saranno declinati in descrittori a cura delle commissioni.

Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato

Caratteristiche della prova d'esame

La prova richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione con riferimento alle filiere dell'Indirizzo; dall'altro, il conseguimento delle competenze professionali cui sono correlati i nuclei tematici fondamentali

La prova potrà, pertanto, essere strutturata secondo una delle seguenti tipologie:

TIPOLOGIA A

Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

TIPOLOGIA B

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

TIPOLOGIA C

Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio.

TIPOLOGIA D

Elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all'innovazione delle filiere di indirizzo

La traccia sarà predisposta, nella modalità di seguito specificata, in modo da proporre temi, situazioni problematiche, progetti ecc. che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese in esito all'indirizzo e quelle caratterizzanti lo specifico percorso.

La parte nazionale della prova indicherà la tipologia e il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo cui la prova dovrà fare riferimento. La Commissione d'esame declinerà le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO di riferimento, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

La durata della prova è prevista di 6 ore, se trattasi solo di un elaborato scritto; fino a un massimo di 12 ore, se sia prevista una prova scritta con integrazione laboratoriale.

In quest'ultimo caso, ferma restando l'unicità della prova, la Commissione d'esame, tenuto conto delle dotazioni logistiche e delle esigenze organizzative dell'Istituto, può riservarsi la possibilità di far svolgere la prova in due giorni per una eventuale integrazione di tipo laboratoriale, fornendo ai candidati le specifiche consegne all'inizio di ciascuna giornata d'esame. Pertanto, la Commissione può disporre la durata della prova scritta in 4 ore, tenuto presente che per l'integrazione laboratoriale del giorno successivo, al fine di garantire l'esecuzione individuale e la presenza dell'intera Commissione, si debba adottare un modello organizzativo "per turni" della durata massima di 8 ore.

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.
7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.
8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

Obiettivi della prova

- Individuare le tematiche e/o le problematiche di riferimento nel testo proposto o nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato
- Elaborare, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla trattazione della tematica o alla soluzione del caso o alla costruzione del progetto
- Utilizzare strumenti teorici e/o operativi nello sviluppo dell'elaborato o nella realizzazione e promozione di prodotti e/o servizi, formulando anche proposte innovative
- Saper argomentare e collegare conoscenze e abilità nell'elaborazione di tematiche o nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, fornendo le motivazioni delle scelte operate
- Possedere adeguate e corrette conoscenze della strumentazione tecnologica, dei quadri storico - culturali e di quelli normativi di riferimento delle filiere, ove questi siano richiesti

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

| Indicatore <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i> | Punteggio massimo |
|--|--------------------------|
| COMPRESIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo | 3 |
| PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione | 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 | 8 |
| CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici. | 3 |

La commissione integrerà gli indicatori con la relativa declinazione dei descrittori.

Il 40% del voto di maturità di quest'anno è rappresentato dai crediti, i restanti 60 punti provengono invece dalle Iprove: 20 per la prima, 20 per la seconda e 20 per l'orale. Il MI ha inserito nell'ordinanza la griglia di valutazione del colloquio:

ALLEGATI

- n. 1 Griglia di valutazione Educazione Civica
- n.2 Relazione Tutor PCTO
- n.3 Relazioni Disciplinari

Il Consiglio di Classe - V A Accoglienza Turistica

| Docente | Materia di Insegnamento |
|----------------------|-------------------------|
| Robertazzo Albina | Italiano |
| Robertazzo Albina | Storia |
| Lasala Caterina | Inglese |
| Diglio Domenica | Francese |
| Carone Maria Teresa | Matematica |
| Cospito Antonella A. | Dir. e Tecn. Amm.va |
| Lacenta Maddalena | Tec. di Comunicazione |
| Oliva Maria Nunzia | Lab. di Acc. Turistica |
| Di Tommaso M. A. | Arte e Territorio |
| Muliero Pierpaolo | Scienze Motorie |
| Vinci Berardino | Religione Cattolica |

Il dirigente Scolastico

Anna Di Trani