



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “E.FERRARI”

Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B
Manutenzione ed Assistenza tecnica ,Industria ed Artigianato per il Made in Italy , Servizi Culturali e dello Spettacolo
cod. mecc. SARI02901V - Ipsar Serale SARH02950Q – Ipsia Serale SARI029507

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007
Internet: www.iisferrari battipaglia.it -post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it – C.U.U. UFR6ED

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE - "ENZO FERRARI"-BATTIPAGLIA
Prot. 0007481 del 15/05/2023
IV (Entrata)

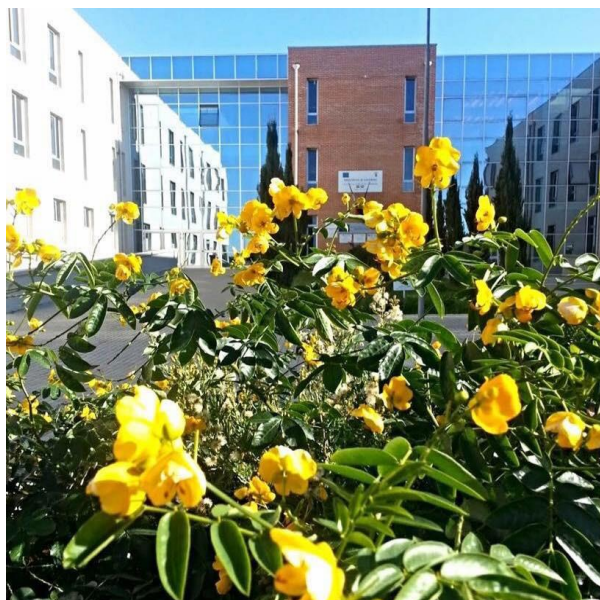
INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

A.S. 2022/2023

CLASSE V SEZIONE A

PERCORSO ASA



Il Consiglio della classe V A

- Visto il D.P.R. 122/09;
- Vista l'O.M. n.° 13/2013 prot.n.°332
- Visto il DPR 22 Giugno 2009, n, 122;
- Visto il D.L.vo 13 aprile 2017, n. 62 Norme in materia di valutazione e certificazione delle competenze nel primo ciclo ed esami di Stato;
- Vista la legge 20 Agosto 2019, n. 92 concernente “Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica”;
- Visto il D.M. n. 769 del 26.11.2018 relativo all'adozione dei quadri di riferimento e delle griglie di valutazione per la redazione e lo svolgimento della prima e della seconda prova scritta dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione;
- Vista la legge 6 Giugno 2020, n. 41;
- Vista l'O.M. n. 45 del 09.03.2023 concernente Gli Esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2022/2023, ed in particolare l'art. 10 concernente il Documento del Consiglio di Classe;
- Vista l'O.M. n. 11 del 25.01.2023 “Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione: individuazione delle discipline oggetto della seconda prova scritta e scelta delle discipline affidate ai commissari esterni delle commissioni d'esame ”;
- Vista la programmazione educativo-didattica prevista dal P.T.O.F. per l'a.s. 2022/23 ed approvata dal Collegio dei docenti,
- Viste le programmazioni didattiche redatte dai Docenti per l'anno scolastico 2022/23 per ciascuna disciplina prevista dal piano di studi;
- Viste le attività educativo-didattiche curriculari ed extracurriculari svolte dalla classe V A ASA nel corso dell' anno scolastico 2022/2023;
- Considerati i risultati conseguiti dagli alunni negli anni scolastici 2020/21 e 2021/22, all'unanimità.

DELIBERA

di redigere il documento finale delle attività educativo-didattiche svolte dalla classe V Sez. A Percorso ASA nel corso dell' anno scolastico 2022/23 nella forma che, a seguire, si trascrive.

DOCUMENTO DI CLASSE
Classe 5 A PERCORSO ASA
A.S. 2022/23

Sommario

1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	4
2. CONTINUITÀ DIDATTICA NEL TRIENNIO	5
3. I COMMISSARI INTERNI.....	6
4. PROFILO PROFESSIONALE	6
4.1 SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA ASA (ex Accoglienza turistica)	6
4.2 COMPETENZE PROFILO DI USCITA DEI PERCORSI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE	7
5. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE.....	9
Relazione coordinata del C.d.C.	9
6. PARTECIPAZIONE AI PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO	10
6.1 PROGETTI EXTRACURRICOLARI	11
6.2 DIDATTICA LABORATORIALE.....	12
6.3 VISIONE FILMS.....	12
6.4 CONVEGNI FORMATIVI	13
6.5 P.O.N.....	13
6.6 ORIENTAMENTO SCOLASTICO-PROFESSIONALE	13
7 ATTIVITÀ, PERCORSI E PROGETTI SVOLTI NELL'AMBITO	14
DI EDUCAZIONE CIVICA	14
8. LE COMPETENZE	18
9. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI	23
9.1 CRITERI E GRIGLIA DI VALUTAZIONE DIDATTICA IN DECIMI.....	23
9.2 CRITERI DI ASSEGNAZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO	25
9.3 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA	27
9.4 INDICAZIONI ED OSSERVAZIONI SULLA SECONDA PROVA SCRITTA.....	30
9.5 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE	32
APPENDICE 1: SCHEDE PER SINGOLE MATERIE.....	33
APPENDICE 2: UNITA' DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARE	59

1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>Docente</i>	<i>Materia d'insegnamento</i>	<i>Ore Settimanali</i>
VIVO CATERINA	Lingua e Letteratura Italiana	4
	Storia	2
REGAZZI ANTONIETTA	Matematica	3
BUONOCORE ROSSELLA compresenza SALVATORE MARIO MICHELE	Scienza e Cultura dell'alimentazione	4 (1)
D'ANGELO INES	Diritto e Tecniche Amministrative	4
ZIZZO ROSARIA	Lingua e Cultura Inglese	2
DE PISAPIA MADDALENA sostituita da VOTA FILIPPO	Lingua e Cultura Francese	3
OLIVA CARMEN sostituita da DI MARCO SIMONE	Laboratorio di Accoglienza Turistica	5
TOMMASIELLO MARIANNA	Tecniche di Comunicazione e Relazione	2
D'ANGELO INES	Educazione Civica	1
MORRONE GIOVANNI	Scienze Motorie	2
GASPARRO COSIMO	Religione	1
CHIOLO MARIA	Sostegno	9
LOVAGLIO GIOVANNA	Sostegno	9

2. CONTINUITÀ DIDATTICA NEL TRIENNIO

Come evidenziato nella sottostante tabella, la classe ha potuto godere, in quasi tutte le discipline, della continuità didattica negli ultimi tre anni scolastici.

In particolar modo ha cambiato ogni anno l'insegnante di Lingua e Cultura Francese e Tecniche di Comunicazione e Relazione.

Questi cambiamenti, nonostante gli alunni abbiano sempre mostrato disponibilità ad accogliere le numerose variazioni nei metodi d'insegnamento, hanno inevitabilmente rallentato il lavoro didattico.

DISCIPLINA	TERZA A.S. 2020/2021	QUARTA A.S. 2021/2022	QUINTA A.S. 2022/2023
Lingua e Letteratura Italiana	VIVO CATERINA	VIVO CATERINA	VIVO CATERINA
Storia			
Matematica	REGAZZI ANTONIETTA	REGAZZI ANTONIETTA	REGAZZI ANTONIETTA
Scienza e Cultura dell'alimentazione	BUONOCORE ROSSELLA presenza PIPOLO VALENTINA	BUONOCORE ROSSELLA presenza FAIELLA ANTONIO	BUONOCORE ROSSELLA presenza SALVATORE MARIO MICHELE
Diritto e tecniche amministrative	D'ANGELO INES	D'ANGELO INES	D'ANGELO INES
Lingua e Cultura Inglese	STABILE MARIA LUISA	ZIZZO ROSARIA	ZIZZO ROSARIA
Lingua e Cultura Francese	COSCIA ANNA	AVENIA GIULIA	DE PISAPIA MADDALENA sostituita da VOTA FILIPPO (fino al 15/05/2023)
Laboratorio di Accoglienza Turistica	PIPOLO VALENTINA*	OLIVA CARMEN	OLIVA CARMEN sostituita da DI MARCO SIMONE
Tecniche di Comunicazione e Relazione		SAGARIO MARISA	TOMMASIELLO MARIANNA
Educazione Civica	D'ANGELO INES	D'ANGELO INES	D'ANGELO INES
Scienze Motorie	MORRONE GIOVANNI	MORRONE GIOVANNI	MORRONE GIOVANNI
Religione	GASPARRO COSIMO	GASPARRO COSIMO	GASPARRO COSIMO
Sostegno	CHIOLO MARIA	CHIOLO MARIA	CHIOLO MARIA
Sostegno	LOVAGLIO GIOVANNA	LOVAGLIO GIOVANNA	LOVAGLIO GIOVANNA

3. I COMMISSARI INTERNI

COGNOME E NOME	MATERIA
BUONOCORE ROSSELLA	SC. E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
D'ANGELO INES	DIRITTO E TECNICHE AMM/VE DELLA STRUTTURA RICETTIVA
DI MARCO SIMONE	LABORATORIO DI SERVIZI DI RICETTIVITA' ALBERGHIERA

4. PROFILO PROFESSIONALE

4.1 SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA ASA (ex Accoglienza turistica)

Rif. Codice ATECO

N – Noleggio, Agenzie di viaggio, servizi di supporto alle imprese

79 Attività dei servizi delle agenzie di viaggio, dei tour operator e servizi di prenotazione e attività connesse

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

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

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

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 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.

**4.2 COMPETENZE PROFILO DI USCITA DEI PERCORSI DI ISTRUZIONE
PROFESSIONALE
PROFILO UNICO DI INDIRIZZO
"ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITA' ALBERGHIERA"**

Competenze profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale per le attività e gli insegnamenti di AREA GENERALE (Allegato 1 Decreto 92/2018)

1. Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
3. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
6. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
7. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
9. Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo
10. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
11. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

Competenze profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale per le attività e gli insegnamenti di AREA DI INDIRIZZO (Allegato 2 G Decreto 92/2018)

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
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

3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
4. Predisporre prodotti, servizi e menu 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
5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
6. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
7. 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
8. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
9. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale
10. 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
11. 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.

5. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Relazione coordinata del C.d.C.

La classe V A ASA inizialmente composta da 13 alunni (1 maschi e 12 femmine), ha raggiunto l'attuale assetto dopo l'interruzione di frequenza di un'alunna.

All'interno della classe, composta attualmente da 12 alunni, sono presenti:

- 1 alunno BES per il quale negli ultimi tre anni il C.d.C. ha predisposto un PDP (D.M. 27/12/2012 – BES - PEP Area 1);
- 1 alunno “diversamente abile” (L.104/'92) che ha seguito un Piano Educativo Personalizzato Differenziato in base all'art.15 comma 3 dell'O.M.90/2001. Per quest'ultimo il C.d.C. auspica la presenza dell'insegnante di sostegno durante lo svolgimento delle prove d'esame.

Nel dettaglio, il profilo della classe, nelle aree relazionali, motivazionali, cognitiva ed operativa può considerarsi il seguente:

- benché si siano rilevate forme di aggregazione per piccoli gruppi, talvolta contraddistinte da tensioni latenti, il livello di socializzazione, integrazione e disponibilità alla collaborazione reciproca è migliorato;
- eterogenee risultano, nel gruppo, le attitudini, le capacità e le strumentalità di base possedute; ciò ha reso necessaria una certa personalizzazione degli interventi per cercare di alimentare l'interesse per le varie discipline nell'intento di rafforzare la motivazione allo studio e all'apprendimento.

La classe, nel complesso, ha partecipato alle varie attività, solo alcuni alunni si sono sottratti al rispetto dei tempi di consegna dei compiti assegnati o si sono assentati in occasione delle verifiche spesso programmate.

La partecipazione al dialogo educativo non è stata sempre adeguata alle attese del docente, pur tenendo in debito conto la personalità di ciascun allievo.

Non tutti gli alunni hanno acquisito un metodo di studio efficace che risulta essere per la maggior parte di tipo mnemonico.

In particolare, nella classe si possono definire **tre fasce di livello**:

- **Il primo gruppo**, costituito da alcuni alunni in grado di operare autonomamente e capaci di rielaborazione personale, che ha mostrato impegno, continuità e partecipazione ed ha consentito loro di raggiungere risultati discreti in alcune discipline.
- **Il secondo gruppo**, formato da allievi che hanno manifestato un certo impegno e che pur avendo ancora delle incertezze nell'organizzare alcuni contenuti, hanno raggiunto nel complesso obiettivi minimi.
- **Il terzo gruppo**, infine, che ha manifestato impegno ed interesse saltuari nei confronti di alcune discipline e, ad oggi, ha conseguito solo parzialmente gli obiettivi programmati.

6. PARTECIPAZIONE AI PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

Le esperienze maturate nei percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento costituiscono comunque parte del colloquio di cui all'articolo 17, comma 9, del decreto legislativo n. 62 del 2017. (art. 1 comma 6 del D.L. n. 22/2020)

Per quanto riguarda i **PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO -alternanza scuola-lavoro-**, gli alunni hanno partecipato, nel triennio, a stage, territoriali ed extraterritoriali, conclusivi dei percorsi individuati nei dipartimenti e condivisi nei consigli di classe.

La classe, nell'anno scolastico 2022/2023, ha partecipato ai percorsi progettati per il corrente anno scolastico, inseriti nell'ambito del progetto scolastico "La buona scuola a lavoro", definiti e valutati dall'UDA "IL PERCORSO PCTO: ESPERIENZA DI CRESCITA PERSONALE E PROFESSIONALE PER LO STUDENTE (32h)"

I risultati raggiunti nell'ambito dell'alternanza scuola-lavoro sono stati soddisfacenti, infatti, coinvolti nelle attività di settore, quasi tutti hanno manifestato interesse, partecipazione, impegno e senso di responsabilità.

Tale opportunità di confronto con il mondo del lavoro ha costituito un'occasione fondamentale per integrare ed arricchire il curriculum formativo degli studenti.

Di seguito si elencano le competenze acquisite al termine dei percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento:

Competenze di performance

- Accetta e prende in carico compiti nuovi o aggiuntivi, riorganizzando le proprie attività in base alle nuove esigenze
- Accetta la ripartizione del lavoro e le attività assegnate dal team leader, collaborando con gli altri addetti per il raggiungimento dei risultati previsti
- Applica le procedure stabilite per la gestione delle dotazioni, beni di consumo e materiali
- Analizza e valuta criticamente il proprio lavoro e i risultati ottenuti, ricercando le ragioni degli eventuali errori o insuccessi
- Collabora con gli altri membri del team al conseguimento degli obiettivi aziendali
- Documenta le attività svolte secondo le procedure previste, segnalando i problemi riscontrati e le soluzioni individuate

Competenze generali di profilo

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione dei progetti
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera

Inoltre, anche quest'anno, come negli anni precedenti, alcuni allievi hanno partecipato alla **vita scolastica curriculare ed extra-curricolare**.

6.1 PROGETTI EXTRACURRICOLARI

- Partecipazione alla cerimonia di restituzione alla comunità di Battipaglia dell'opera d'arte partecipata progetto IDENTITREE - ALBERO DELLE IDENTITÀ - Innovazione e coesione sociale per lo sviluppo sostenibile. 18 novembre 2022
- Partecipazione all'evento "Festa del Cuoco" - Attività di PCTO a Sorrento, il giorno martedì 15 Novembre 2022.
- Evento Moda Divina Battipaglia 13 Dicembre 2022 – Prove Generali 12 Dicembre
- Partecipazione al progetto "Regalami un sorriso" 21/12/2022, 03/04/2023;
- Servizio di accoglienza turistica (in turni differenti e divisi per gruppi) in occasione di eventi organizzati all'interno dell'Istituto o in ambiti diversi; in particolare:
 - Workshop - Sesta Edizione del Festival Internazionale del Cortometraggio
 - Seminario in preparazione al Convegno FIDAPA: "Incontri con la Città – Percorsi al femminile" 4 e 7 ottobre 2022 .
 - Evento Moda e Spettacolo "Divina" 7 Ottobre 2022 Ore 18,30 – Aula Consiliare Bellizzi
 - Incontro informativo "Alma" Scuola Internazionale di Cucina Italiana – 17 Ottobre 2022
 - Evento "Automotive" 21 Ottobre 2022 – Circuito del Sele in via Fosso Pioppo – Battipaglia
 - Partecipazione all'incontro di presentazione del progetto: "Sii Saggio, Guida Sicuro" a.s. 2022- 2023- Salotto Comunale di Battipaglia 25 Ottobre 2022
 - Attività di sensibilizzazione e prevenzione della violenza contro le donne – 21 Novembre Auditorium Ore 9,30; 25 Novembre Marcia Solidale – in collaborazione con l'Associazione FIDAPA di Battipaglia.
 - Partecipazione all'Open Day presso IIS "E. Ferrari" di Battipaglia e le scuole medie del territorio
 - Giornata di Prevenzione , Screening e Monitoraggio Diabete Mellito tipo2 – 13 Dicembre

- Partecipazione al Progetto di Ricerca “Esperienze di lavoro precoce in Italia” Save The Children Martedì 20 Dicembre
- Partecipazione al Concorso Gastronomico Provinciale Associazione Cuochi – 14 Dicembre 2022
- Evento Moda Divina Battipaglia 13 Dicembre 2022 presso il Salotto Comunale di Battipaglia,
- Presentazione del Progetto “Roobopoli” 18 Gennaio 2023
- Incontro di formazione sulla sessualità responsabile e consapevole – a cura di “Cittadinanzattiva” Lunedì 30 Gennaio 2023
- Attività di sensibilizzazione per il contrasto ai fenomeni del bullismo e del Cyberbullismo
- Attività di Formazione in Collaborazione con l'ASL – “Ben...Essere in Amore” – 17 Febbraio 2023
- Attività di Formazione in Collaborazione con l'ASL – “Free Life” – Sensibilizzazione sulle varie tipologie di dipendenze
- Cerimonia di Festeggiamento - Decennale Sede IIS “Enzo Ferrari” Battipaglia – 1 Marzo 2023
- “Memoria è Futuro” Progetto “Avalanche Day “ Venerdì 3 Marzo 2023

6.2 DIDATTICA LABORATORIALE

- utilizzo di publisher e power point
- realizzazione di brochure e manifesti pubblicitari/promozionali
- ideazione di itinerari turistici sintetici e analitici
- problem solving: la gestione del ciclo clienti – simulazioni
- Corso “Make-up” in collaborazione con l'Associazione FIDAPA. Come deliberato dal Collegio Docenti del 22 Dicembre 2022, il corso si è tenuto in orario curricolare dall'Esperta dell'Associazione FIDAPA, secondo il calendario di seguito indicato dal 7 febbraio 2023 al 2 maggio 2023.

6.3 VISIONE FILMS

- Proiezione del Film ”L'arrivée de la Jeunesse” Mercoledì 19 Ottobre 2022,dedicato al tema della condizione dei lavoratori italiani emigrati in Lussemburgo. Al termine della proiezione ci sarà un dibattito sulle tematiche trattate, con la presenza dell'attore protagonista del film, il battipagliese Antonio Spagnuolo
- Visione del film “il diritto di contare”
- Cineforum Educazione Civica “Ferrari”. Attraverso il linguaggio cinematografico si intende offrire ai ragazzi un'occasione di dialogo e riflessione su importanti tematiche di attualità, in coerenza con i contenuti declinati nel Curriculum di istituto di Educazione Civica
 - 25 Novembre 2022 visione del film “La ciociara;
 - 16 dicembre 2022 visione del film “Qui rido io”;
 - 9 gennaio 2023 visione del film “ Blue Miracle A pesca per un sogno”;
 - 24 gennaio 2023 visione del film “Un sacchetto di biglie”;
 - 8 febbraio 2023 visione del film “Rosso Istria”;
 - 14 aprile 2023 visione del film ”Il ragazzo che catturò il vento”

- Partecipazione alla Proiezione del Film “Tramite Amicizia” e incontro con il regista Alessandro Siani – Cine-Teatro “Italia” Eboli, 13 Marzo 2023.

6.4 CONVEGNI FORMATIVI

- Incontro di sensibilizzazione dei giovani alla donazione del Midollo Osseo – Associazione Arcobaleno Marco Iagulli – di sensibilizzazione ed informazione sull'importanza della donazione di midollo osseo per tutti quei pazienti affetti da gravi emopatie che necessitano di un trapianto osseo e non hanno un donatore compatibile in famiglia.
- Visita Pullman Azzurro Polizia di Stato 17 Gennaio. La Polizia di Stato incontra gli alunni per un'attività di formazione comune sui rischi della guida dei veicoli non in condizioni di sicurezza.
- Convegno “Transizione Ecologica e Digitale declinata nella Formazione: ITS TE.LA. 12 Aprile
- Attività di Formazione in Collaborazione con l'ASL – Progetto Donazione Organi 12 Maggio 2023

6.5 P.O.N.

- PON “Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento “ 2014-2020;
- PON Ferrari Got's Talent.

6.6 ORIENTAMENTO SCOLASTICO-PROFESSIONALE

Riguardo agli interventi **sull'orientamento scolastico e professionale** è stato svolto un lavoro di discussione e riflessione sul mondo del lavoro e sull'orientamento alle professioni; gli alunni hanno partecipato ad una serie di incontri in modalità telematica dedicati.

L'iniziativa rivolta agli alunni diplomandi ha avuto l'obiettivo di indirizzare ed educare i giovani a una “dimensione lavorativa”, attraverso un percorso dinamico di informazioni e di orientamento sulle opportunità di formazione e lavoro a livello locale, nazionale e comunitario /europeo.

- Infoday per i diplomandi – Essenia UETP – Erasmus 3 Febbraio 2023 - In incontro di informazione circa un bando che prevede l'assegnazione di borse di studio per tirocini all'estero per gli studenti diplomandi nel 2023, e circa un programma di mobilità rivolto agli alunni delle classi quarte.
- Attività di Orientamento in uscita – Incontro con l'Accademia della Moda IUAD – 9 Febbraio 2023. Incontro con l'Accademia della Moda IUAD il giorno 9 Febbraio 2023.
- Attività di Orientamento Post-Diploma – Presentazione Corso di Laurea di Agraria - Università di Salerno – 2 Marzo. Il Corso di Agraria dell'Università di Salerno incontra docenti ed alunni per presentare la propria offerta formativa, quale valida alternativa nel processo di riflessione e ricerca dell'indirizzo di studi cui rivolgersi per la prosecuzione degli stessi a livello universitario.
- Attività di Orientamento in Uscita in collaborazione con il “Forum dei Giovani” di Battipaglia – Focus sull'imprenditorialità post diploma - Mercoledì 15 Marzo 2023. Incontro di orientamento Post-diploma, in collaborazione con il “Forum dei Giovani” di Battipaglia, dedicato al tema dell'imprenditorialità come sbocco lavorativo post-diploma
- Attività di Orientamento in uscita – Incontro con l'Azienda Bigart – 22 Marzo 2023. Incontro con l'Azienda Bigart, specializzata nella selezione ed assunzione delle figure professionali operanti nel turismo e nella produzione di servizi per l'assistenza e l'intrattenimento turistico .

7 ATTIVITÀ, PERCORSI E PROGETTI SVOLTI NELL'AMBITO DI EDUCAZIONE CIVICA

Il curricolo d'istituto di Educazione Civica ha un taglio interdisciplinare involgente tutte le discipline del consiglio di classe, ed è articolato in vari filoni tematici riferiti ai percorsi e progetti, all'uopo pianificati e attuati durante l'anno scolastico

Il Consiglio di classe ha realizzato, in coerenza con gli obiettivi del PTOF e della legge n. 92 del 2019, le seguenti attività per l'acquisizione delle competenze di Educazione Civica:

TITOLO	ATTIVITA' SVOLTE, DURATA, SOGGETTI COINVOLTI	COMPETENZE ACQUISITE
La classe ha partecipato alle attività proposte dall'Istituto nell'ambito di Cineforum "Visioni civiche 1.0".	<p>Dedicato alla trattazione delle seguenti tematiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>Violenza contro le donne,</i> – <i>Formazione, Crescita, giovani e famiglia.</i> – <i>La guerra, la storia e la memoria.</i> – <i>Spazio critico e diritti civili.</i> – <i>La condizione femminile e la memoria del '900.</i> – <i>Il tutto in costante raccordo con la Costituzione e principi fondamentali.</i> <p>Inoltre:</p> <p>trattazione di tematiche economiche attuali come:</p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>Il funzionamento dell'economia, il credito e la leva finanziaria.</i> – <i>L'andamento ciclico dell'economia.</i> 	Le competenze acquisite consistono nell'acquisizione e/o miglioramento della capacità di analisi di contesti, problemi e questione controverse, nonché nel miglioramento della capacità di riflessione profonda e personale rielaborazione dei temi trattati.

GRIGLIA CON INDICATORI DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE E DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE PER L'INSEGNAMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA

Competenze chiave europee	Competenze di cittadinanza	Descrittori	Indicatori	Livelli		
COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE AD IMPARARE	Imparare ad imparare	Conoscenza di sé (limiti, capacità)	È pienamente consapevole delle proprie capacità e dei propri punti deboli e li sa gestire.	5		
			È consapevole delle proprie capacità e dei propri punti deboli e li sa gestire.	4		
			È consapevole delle proprie capacità e dei propri punti deboli e inizia a saperli gestire.	3		
			Riconosce generalmente le proprie risorse e capacità e inizia a saperle gestire.	2		
			Si avvia a identificare i propri punti di forza e di debolezza e cerca di gestirli.	1		
		Uso di strumenti informativi	Ricerca in modo autonomo e spontaneo fonti e informazioni. Sa gestire in modo appropriato, produttivo e autonomo, i diversi supporti utilizzati e scelti.	5		
			Ricerca in modo autonomo fonti e informazioni. Sa gestire, in modo appropriato e produttivo, i diversi supporti utilizzati e scelti.	4		
			Ricerca in modo autonomo fonti e informazioni. Sa gestire in modo appropriato i diversi supporti utilizzati e scelti.	3		
			Ricerca e utilizza in modo autonomo fonti e informazioni, gestendo i diversi supporti utilizzati.	2		
			Guidato/a ricerca e utilizza fonti e informazioni e riesce a gestire i supporti di base utilizzati.	1		
		Acquisizione di un metodo di studio e di lavoro	Metodo di studio personale, efficace, attivo e creativo, utilizzando in modo corretto e proficuo il tempo a disposizione	5		
			Metodo di studio personale, efficace e produttivo, utilizzando in modo corretto il tempo a disposizione	4		
			Metodo di studio autonomo ed efficace, utilizzando in modo adeguato il tempo a disposizione	3		
			Metodo di studio generalmente autonomo ed efficace, utilizzando in modo adeguato il tempo a disposizione	2		
			Metodo di studio ancora dispersivo, incerto, non sempre adeguato	1		
		Competenze chiave europee	Competenze di cittadinanza	Descrittori	Indicatori	Livelli
		COMPETENZA IMPRENDITORIALE	PROGETTARE	USO DELLE CONOSCENZE APPRESE PER REALIZZARE UN PRODOTTO.	Utilizza in maniera completa le conoscenze apprese e approfondite per ideare e realizzare un prodotto.	5
					Utilizza in maniera completa le conoscenze apprese per pianificare e realizzare un prodotto.	4
					Utilizza nel complesso le conoscenze apprese per pianificare e realizzare un prodotto.	3
Utilizza discretamente le conoscenze apprese per realizzare un prodotto.	2					
Utilizza parzialmente le conoscenze apprese per realizzare un semplice prodotto	1					
ORGANIZZAZION	Organizza il materiale in modo razionale e originale			5		









		E DEL MATERIALE PER REALIZZARE UN PRODOTTO	Organizza il materiale in modo corretto e razionale	4
			Organizza il materiale in modo appropriato	3
			Si orienta nell' organizzare il materiale	2
			Organizza il materiale in modo non sempre corretto	1
Competenze chiave europee	Competenze di cittadinanza	Descrittori	Indicatori	Livelli
COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE COMUNICAZIONE MULTILINGUISTICA COMPETENZA DIGITALE COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONI CULTURALI	COMUNICARE COMPRENDERE E RAPPRESENTARE	COMPRESIONE E USO DEI LINGUAGGI DI VARIO GENERE	Comprende tutti i generi di messaggi e di diversa complessità trasmessi con diversi supporti.	5
			Comprende nel complesso tutti i generi di messaggi e di diversa complessità trasmessi con diversi supporti.	4
			Comprende diversi generi di messaggi e di una certa complessità trasmessi con vari supporti	3
			Comprende nel complesso messaggi di molti generi trasmessi con diversi supporti diversi	2
			Comprende semplici messaggi trasmessi con alcuni supporti	1
		USO DEI LINGUAGGI DISCIPLINARI	Si esprime utilizzando in maniera sicura, corretta, appropriata e originale tutti i linguaggi disciplinari mediante supporti vari.	5
			Si esprime utilizzando in maniera corretta e appropriata i linguaggi disciplinari mediante supporti vari.	4
			Si esprime utilizzando correttamente tutti i linguaggi disciplinari mediante supporti vari	3
			Si esprime utilizzando abbastanza correttamente i linguaggi disciplinari mediante supporti vari.	2
			Si esprime utilizzando in modo semplice ed essenziale i linguaggi disciplinari.	1
Competenze chiave europee	Competenze di cittadinanza	Descrittori	Indicatori	Livelli
COMPETENZE IN MATERIE DI CITTADINANZA	COLLABORARE E PARTECIPARE	INTERAZIONE NEL GRUPPO.	Interagisce in modo collaborativo, partecipativo e costruttivo nel gruppo.	5
			Interagisce in modo partecipativo e costruttivo nel gruppo	4
			Interagisce attivamente nel gruppo	3
			Interagisce in modo collaborativo nel gruppo.	2
			Ha difficoltà di collaborazione nel gruppo.	1
		DISPONIBILITÀ AL CONFRONTO	Gestisce in modo positivo la conflittualità e favorisce il confronto	5
			Gestisce in modo positivo la conflittualità ed è sempre disponibile al confronto	4
			Gestisce in modo positivo la conflittualità ed è quasi sempre disponibile al confronto	3
			Cerca di gestire in modo positivo la conflittualità	2
			Non sempre riesce a gestire la conflittualità	1
		RISPETTO DEI DIRITTI ALTRUI	Conosce e rispetta sempre e consapevolmente i diversi punti di vista e ruoli altrui.	5
			Conosce e rispetta sempre i diversi punti di vista e i ruoli altrui.	4
			Conosce e rispetta i diversi punti di vista e i ruoli altrui.	3

			Generalmente rispetta i diversi punti di vista e i ruoli altrui	2
			Rispetta saltuariamente i diversi punti di vista e i ruoli altrui	1
	AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE	ASSolvere GLI OBBLIGHI SCOLASTICI	Assolve in modo attivo e responsabile gli obblighi scolastici	5
			Assolve in modo regolare e responsabile gli obblighi scolastici	4
			Assolve in modo regolare e abbastanza responsabile gli obblighi scolastici	3
			Assolve in modo regolare gli obblighi scolastici	2
			Assolve in modo discontinuo gli obblighi scolastici	1
		RISPETTO DELLE REGOLE	Rispetta in modo scrupoloso le regole	5
			Rispetta consapevolmente le regole	4
			Rispetta sempre le regole	3
			Rispetta generalmente le regole	2
			Rispetta saltuariamente le regole	1
Competenze chiave europee	Competenze di cittadinanza	Descrittori	Indicatori	Livelli
COMPETENZE IMPRENDITORIALI	INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI	INDIVIDUARE E RAPPRESENTARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI TRA FENOMENI, EVENTI E CONCETTI DIVERSI	Individua in modo preciso e ordinato i collegamenti e le relazioni tra i fenomeni, gli eventi e i concetti appresi. Li rappresenta in modo corretto e creativo.	5
			Individua in modo ordinato i collegamenti e le relazioni tra i fenomeni, gli eventi e i concetti appresi. Li rappresenta in modo corretto.	4
			Individua i collegamenti e le relazioni tra i fenomeni, gli eventi e i concetti appresi. Li rappresenta in modo corretto	3
			Individua i principali collegamenti e le fondamentali relazioni tra i fenomeni, gli eventi e i concetti appresi. Li rappresenta in modo adeguatamente corretto.	2
			Guidato/a individua i principali collegamenti tra fenomeni e concetti appresi. Ha difficoltà nella loro rappresentazione.	1
		INDIVIDUARE COLLEGAMENTI FRA LE VARIE AREE DISCIPLINARI	Opera autonomamente e in modo corretto e creativo collegamenti fra le diverse aree disciplinari, anche in relazione a problematiche complesse.	5
			Opera autonomamente e in modo sicuro e corretto collegamenti coerenti e completi fra le diverse aree disciplinari.	4
			Opera autonomamente e in modo corretto collegamenti coerenti fra le diverse aree disciplinari.	3
			Opera con una certa autonomia collegamenti fra le diverse aree disciplinari.	2
			Guidato riesce ad operare semplici collegamenti fra le diverse aree disciplinari.	1

8. LE COMPETENZE

Gli obiettivi formativi e didattici sono stati finalizzati alla crescita culturale e sociale degli allievi ed a far acquisire agli stessi la capacità di cogliere, fare proprie, elaborare ed applicare le conoscenze apprese durante il corso di studi alla fine del quale dovranno avere:

COMPETENZE CHIAVE DELLA CITTADINANZA

-  Imparare ad imparare
-  Progettare
-  Comunicare
-  Collaborare e partecipare
-  Agire in modo autonomo e responsabile
-  Risolvere problemi
-  Individuare collegamenti e relazioni
-  Acquisire ed interpretare informazioni

Competenze chiave per l'apprendimento permanente (Raccomandazione del Consiglio del 22.05.2018):

- competenza alfabetica funzionale;
- competenza multilinguistica;
- competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;
- competenza digitale;
- competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;
- competenza in materia di cittadinanza;
- competenza imprenditoriale;
- competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

Gli alunni hanno acquisito tali competenze attraverso conoscenze e abilità, riconducibili ai seguenti quattro assi culturali:

1. Asse dei linguaggi

Padronanza della lingua italiana per gestire la comunicazione, comprendere e interpretare testi di vario tipo e produrli. Capacità di esprimersi sufficientemente in lingua inglese e francese.

2. Asse matematico

Utilizzare tecniche e procedure di calcolo specifici della disciplina.

3. Asse scientifico-tecnologico

Saper osservare e comprendere le relazioni tra mondo umano e mondo naturale.

4. Asse storico-sociale

Percepire gli eventi storici a livello locale, nazionale, europeo e mondiale, cogliendone le connessioni con i fenomeni sociali ed economici.

Le competenze-chiave trasversali conseguite sono:

Ambito di riferimento	Competenze chiave	Capacità conseguite a fine dell'obbligo
Costruzione di sé	<ul style="list-style-type: none"> - Imparare ad imparare - Progettare 	<p>Sono capaci di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organizzare, gestire il proprio apprendimento - Utilizzare il proprio metodo di studio e di lavoro - Elaborare e realizzare attività seguendo la logica della progettazione
Relazione con gli altri	<ul style="list-style-type: none"> - Comunicare - Collaborare/partecipare - Agire in modo autonomo e responsabile 	<p>Sono capaci di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comprendere e rappresentare testi diversi e formularli con l'uso di linguaggi specifici - Lavorare e interagire con gli altri - Comportarsi in modo adeguato ai diversi contesti sociali - Fare scelte in rapporto alle iniziative ed alle regole della comunità sociale.
Rapporto con la realtà naturale e sociale	<ul style="list-style-type: none"> - Risolvere problemi - Individuare collegamenti e relazioni - Acquisire/interpretare l'informazione ricevuta 	<p>Sono capaci di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comprendere, interpretare gli eventi della realtà circostante - Costruire conoscenze significative - Rielaborare criticamente fatti ed avvenimenti

OBIETTIVI TRASVERSALI CONSEGUITI

<p><i>Formativi</i></p>	<p>Gli alunni:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sanno trasferire nella vita personale e professionale i valori già acquisiti della solidarietà, della tolleranza e dell'impegno civile. ▪ Conoscono e reinterpretono i problemi sociali. ▪ Sono rispettosi e accettano la diversità culturale, etnica, religiosa e fisica come arricchimento personale. ▪ Sanno scegliere un percorso di vita e di lavoro, e sono in grado di cogliere le opportunità esistenti a livello locale, nazionale ed europea . ▪ Sanno valorizzare le esperienze acquisite durante il corso di studi, di vita sociale, culturale e lavorativa. ▪ Hanno coscienza di come l'azienda alberghiera richieda personale qualificato. ▪ Possiedono il concetto di legalità intesa come rispetto delle regole da parte di tutti e come trasparenza dell'operato della scuola.
<p><i>Metacognitivi</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hanno potenziato la fiducia in se stessi. ▪ Hanno sviluppato il senso di responsabilità. Hanno consapevolezza delle proprie abilità ed attitudini. ▪ Sanno fare scelte consapevoli e responsabili al fine di valorizzare le proprie aspirazioni
<p><i>Cognitivi</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hanno acquisito le conoscenze fondamentali specifiche nell'ambito delle singole discipline di studio. ▪ Hanno potenziato la capacità di stabilire relazioni logiche, e sanno osservare, analizzare, sintetizzare, dedurre, organizzare e rielaborare. ▪ Hanno la capacità di orientarsi nel tempo e nello spazio. ▪ Sanno individuare dei percorsi logici per la risoluzione di un problema, utilizzando conoscenze acquisite e gli strumenti a disposizione. ▪ Sanno globalmente valutare il proprio operato. ▪ Riconoscono lo stage aziendale come esperienza importante del proprio percorso didattico. ▪ Sanno utilizzare ed applicare semplici procedure al fine di sostenere le prove specifiche dell'esame di stato.
<p><i>Metodo di lavoro</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sanno usare gli strumenti di lavoro disponibili e riescono ad organizzarne le fasi e i tempi. ▪ Prendere appunti, schematizzare ed individuare percorsi di studio ▪ Fare semplici collegamenti interdisciplinari. ▪ Collaborano positivamente all'interno di un gruppo di studio-lavoro ▪ Sono in grado di gestire il lavoro all'interno dei laboratori scolastici ed esterni.

	<i>Conoscenze</i>	<i>Competenze</i>	<i>Capacità</i>
<i>Disciplinari</i>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Contenuti, principi, teorie, nuclei concettuali, regole, procedure; ▪ Linguaggi specifici coordinate storico-culturali. ▪ Linee essenziali delle lingue: inglese e francese ▪ Elementi teorici e pratici in ambito professionale 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Esporre i contenuti essenziali delle diverse discipline. ▪ Utilizzare la terminologia specifica delle varie discipline. ▪ Applicare procedure e formule. ▪ Produrre testi scritti di tipologia diversa. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Comprendere un testo letterario, giuridico, economico ed individuarne gli elementi costitutivi. ▪ Interpretare e sintetizzare un testo letterario, giuridico, economico. ▪ Rielaborare gli argomenti oggetto di studio. ▪ Fare collegamenti interdisciplinari. ▪ Comprendere gli elementi logico-matematici. ▪ Progettare e operare nell'ambito della Ristorazione.

OBIETTIVI MINIMI CONSEGUITI

- Mostrano un comportamento coerente al proprio ruolo
- Conoscono i contenuti essenziali delle discipline
- Producono vari tipi di testi, semplici nel contenuto e nel complesso corretti nella forma
- Usano un'accettabile terminologia specifica
- Sanno raccogliere e schematizzare una serie di dati
- Sanno applicare procedure essenziali per la soluzione di un problema utilizzando le conoscenze acquisite
- Sanno rielaborare in modo semplice ma efficace le conoscenze effettuando collegamenti interdisciplinari

STRUMENTI

- Libri di testo
- Personal computer
- Quaderni di appunti
- Materiali condivisi dal docente
- Vocabolari
- Audiovisivi
- Computer
- Fotocopie
- Internet.

SPAZI

- Aula,
- Aula magna,
- Laboratori
- Palestra
- Auditorium.

9. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

9.1 CRITERI E GRIGLIA DI VALUTAZIONE DIDATTICA IN DECIMI

CRITERI DI VALUTAZIONE DIDATTICA

La valutazione si è avvalsa delle verifiche “in itinere” che hanno consentito ad ogni allievo di conoscere il proprio processo di maturazione e di pervenire all’autovalutazione, e al docente di ricalibrare la programmazione didattica.

Tale valutazione ha sempre tenuto in primo piano il discente e la globalità del suo mondo affettivo.

Sono stati considerati i seguenti criteri di valutazione:

1. conoscenza delle tematiche
2. proprietà adeguata di linguaggio
3. assiduità della frequenza
4. interesse nelle discussioni delle problematiche
5. partecipazione attiva, impegno e profitto
6. attitudini dimostrate nelle attività aziendali e di laboratorio
7. progressi rispetto alla situazione iniziale ed esiti delle verifiche.

Il Collegio dei Docenti ha fissato la divisione dell’anno scolastico in Trimestre e Pentamestre.

Per le materie con prove scritte del primo Trimestre il Collegio ha stabilito che il numero delle verifiche scritte non sia inferiore a due ed almeno due le verifiche orali.

Nel Pentamestre sono state effettuate 4-5 prove, sia orali che scritte, a seconda delle discipline.

Le verifiche sono state costanti e sistematiche, rivolte anche ad identificare situazioni da recuperare, rinforzare e migliorare. Oltre alle prove soggettive di tipo tradizionale (tema, le nuove forme di scrittura, esercizi, problemi, interrogazioni), sono state effettuate anche verifiche di tipo innovativo (prove oggettive, questionari, produzione scritta, test strutturati e semi-strutturati ecc.) in tutte le discipline.

Strumenti di **verifica** formativa in itinere: -esercitazioni, laboratori, recupero e/o potenziamento; mappa concettuale esemplificativa, riepilogo ed esercitazioni.

I criteri di misurazione sono stati espressi in decimi e per essi si fa riferimento a quanto definito nelle griglie di valutazione delineate nel P.T.O.F., di cui è allegata copia nel presente documento.

GRIGLIA E DI VALUTAZIONE DIDATTICA IN DECIMI

Competenze	Capacità	Conoscenze	Voto in decim
Affronta autonomamente anche compiti complessi, applicando le conoscenze in modo corretto, organico e creativo	Comunica in modo proprio, efficace ed articolato; è autonomo ed organizzato; collega conoscenze attinte da ambiti pluridisciplinari; analizza in modo critico, con un certo rigore; documenta il proprio lavoro; cerca soluzioni adeguate per situazioni nuove	Complete, con approfondimenti autonomi	9-10
Affronta compiti anche Complessi in modo corretto	Comunica in maniera chiara ed appropriata; ha una propria autonomia di lavoro; analizza in modo complessivamente corretto e compie alcuni collegamenti, arrivando a rielaborare in modo abbastanza autonomo	Sostanzialmente complete	8
Esegue correttamente Compiti semplici; affronta compiti più complessi con lievi incertezze	Comunica in modo adeguato, anche se semplice; non ha piena autonomia, ma è un diligente ed affidabile esecutore; coglie gli aspetti fondamentali, ma incontra difficoltà nei collegamenti interdisciplinari.	Conosce gli Elementi essenziali, fondamentali	7
Esegue semplici Compiti senza errori sostanziali; affronta compiti più Complessi nonostante qualche incertezza	Comunica in modo semplice, con sufficiente chiarezza e correttezza; coglie gli aspetti fondamentali, ma le sue analisi sono lacunose; individua gli elementi essenziali del programma	Complessivamente accettabili; ha ancora lacune, ma non /o profonde	6
Applica le conoscenze minime, senza commettere gravi errori, ma talvolta con imprecisione, arriva ad applicare le conoscenze minime	Riferisce in modo frammentario e generico; ha difficoltà a cogliere i nessi logici e quindi ha difficoltà ad analizzare temi, questioni e problemi.	Incerte ed incomplete	5
Solo se guidato arriva ad applicare le conoscenze minime; commette gravi errori anche nell'eseguire semplici esercizi	Comunica in modo stentato e improprio; ha difficoltà a cogliere i concetti e le relazioni essenziali che legano tra loro i fatti più elementari	Frammentarie e lacunose	4
Anche se guidato commette gravissimi errori nell'esecuzione di esercizi semplici	Comunica decisamente in modo stentato e improprio e non riesce a cogliere concetti e relazioni essenziali che legano tra loro i fatti più elementari	Gravemente lacunose	3

9.2 CRITERI DI ASSEGNAZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

A partire dal terzo anno e negli anni successivi, in sede di valutazione finale e solo nei casi di ammissione alla classe successiva, all'alunno è attribuito un punteggio che sarà sommato per la formazione del voto finale all'esame di stato conclusivo del corso di studi quinquennale.

"Il Consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, attribuisce il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nell'articolo 11 dell'OM 45 /23."

Tabella A Allegata al D. Lgs. 62/2017

MEDIA DEI VOTI	CREDITO DA ATTRIBUIRE (PUNTI)		
	I ANNO (3 CLASSE)	II ANNO (4 CLASSE)	III ANNO (5 CLASSE)
$6 < M$	-	-	7-8
$M=6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

CRITERI E PARAMETRI VALUTATIVI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO MASSIMO

Il Collegio dei docenti adotta i seguenti criteri per l'attribuzione del punteggio massimo attribuibile all'interno della fascia di credito definita dalla **media M** dei voti:

1. MEDIA M DEI VOTI (si conteggiano anche i decimali della media).

2. ASSIDUITÀ DELLA FREQUENZA. Sino a un massimo di punti 0,30 con la seguente specificazione:

- Oltre 40 assenze (4 ritardi equivalgono a 1 assenza) → **punti 0;**
- 26-40 assenze → **punti 0,10;**
- 16-25 assenze → **punti 0,20;**
- 0-15 assenze → **punti 0,30;**

3. PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO. Sino a un massimo di punti 0,30 (in funzione del giudizio di valutazione).

4. ATTIVITÀ COMPLEMENTARI E INTEGRATIVE. Sino a un massimo di punti 0,30 con la seguente specificazione:

- a. Punti 0,10 per ogni attività della durata minima di 15 ore;
- b. Punti 0,20 per ogni attività della durata minima di 30 ore;
- c. Punti 0,30 per attività della durata di 50 o più ore.

5. RELIGIONE O ATTIVITÀ SOSTITUTIVA. Sino a un massimo di punti 0,30 (in funzione del giudizio di valutazione).

- a. Punti 0,10 per giudizio di valutazione: sufficiente;
- b. Punti 0,20 per giudizio di valutazione: buono;
- c. Punti 0,30 per giudizio di valutazione: ottimo.

Determinata la somma di tali punteggi si procederà ad arrotondare per eccesso qualora tale somma risulti uguale o superiore a 0,50 e per difetto qualora tale somma risulti inferiore a 0,50.

Nel caso di ammissione alla classe successiva deliberata dal Consiglio di Classe, in presenza di insufficienze non gravi, comunicate alla famiglia le motivazioni delle decisioni assunte, si attribuisce di norma il punteggio minimo previsto dalla fascia di appartenenza.

9.3 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

CANDIDATO/A _____ CLASSE _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 12 pt)				
	2	1.6	1.2	0.8	0.4
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
PUNTEGGIO P ARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 8 pt)				
	2	1.6	1.2	0.8	0.4
Rispetto dei vincoli posti dalla consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	completo	adeguato	parziale/incompleto	scarso	assente
Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente

	2	1.6	1.2	0.8	0.4
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	2	1.6	1.2	0.8	0.4
Interpretazione corretta e articolata del testo	presente	nel complesso o presente	parziale	scarsa	assente
PUNTEGGIO ARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

(NB. Il punteggio totale in ventesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va arrotondato).

CANDIDATO/A _____ CLASSE _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 12 pt)				
	2	1.6	1.2	0.8	0.4
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					

INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 8 pt)				
	2	1.6	1.2	0.8	0.4
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	presente	nel complesso presente	parzialmente presente	scarsa e/o nel complesso scorretta	scorretta
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragio nato adoperando connettivi pertinenti	3	2.4	1.8	1.2	0.6
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	3	2.4	1.8	1.2	0.6
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

(NB. Il punteggio totale in ventesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va arrotondato).

CANDIDATO/A _____ CLASSE _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 12 pt)				
	2	1.6	1.2	0.8	0.4
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente
	2	1.6	1.2	0.8	0.4

Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialment e presenti	scarse	assenti
	2	1.6	1.2	0.8	0.4
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialment e presenti e/o parzialment e corrette	scarse e/o scorrette	assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 8 pt)				
	2	1.6	1.2	0.8	0.4
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale suddivisione in paragrafi	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	3	2.4	1.8	1.2	0.6
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	presente	nel compless o presente	parziale	scarso	assente
	3	2.4	1.8	1.2	0.6
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	nel compless o presenti	parzialment e presenti	scarse	assenti
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

(NB. Il punteggio totale in ventesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va arrotondato).

9.4 INDICAZIONI ED OSSERVAZIONI SULLA SECONDA PROVA SCRITTA

La riforma ha imposto un profondo ripensamento delle modalità di formulazione della seconda prova dell'esame di Stato dei nuovi Professionali;

- sono stati predisposti nuovi Quadri di riferimento (D.M. n. 164 del 15 giugno 2022);
- si è reso necessario passare dalla giustapposizione delle due "parti" della prova alla loro integrazione, in quanto la parte nazionale della prova non sarà più concepita in relazione ad articolazioni, opzioni, "curvature" (che non esistono più nel nuovo ordinamento), ma dovrà riferirsi all'indirizzo e nel contempo prestarsi a essere declinata in relazione a percorsi diversi.

Le prove dovranno vertere:

- sulle competenze in uscita e non su discipline
- sui nuclei tematici fondamentali di indirizzo correlati alle competenze

Struttura dei nuovi Quadri di riferimento:

I nuclei tematici non sono stati più articolati intorno alle «discipline caratterizzanti», ma si riferiscono alle competenze di uscita che caratterizzano l'indirizzo. Essi contengono:

- l'indicazione dell'indirizzo di riferimento
- la descrizione delle caratteristiche strutturali della prova d'esame
- i «nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze» e gli «obiettivi della prova»
- la griglia di valutazione

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 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.

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

Indicatore <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	Punteggio massimo
Comprensione 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
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	3

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

Simulazione seconda prova scritta

Non sono state effettuate durante l'anno in corso simulazioni ufficiali relative alla seconda prova dell'Esame di Stato.

9.5 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

CANDIDATO/A _____

CLASSE _____

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso	0,50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato	1,50-2,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3- 3,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi	4- 4,50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0,50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,50-2,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3- 3,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4 - 4,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50-2,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3- 3,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4 - 4,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali , rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2,50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2,50	
Punteggio totale della prova				

APPENDICE 1: SCHEDE PER SINGOLE MATERIE

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2022/2023	
Docente: Caterina Vivo		Disciplina: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 4
Numero di ore annuali previste		curricolari	N. 132
		complementari ed integrative	N.
Obiettivi raggiunti	<p>CONOSCENZE: Conoscenza delle principali correnti letterarie, della poetica di alcuni autori della letteratura italiana dell'Ottocento e del Novecento. Conoscenza del contesto storico e culturale relativo agli autori e alle opere analizzate. Conoscenza di alcune tecniche compositive per la produzione di testi di diverse tipologie.</p> <p>COMPETENZE: Individuare ed utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete Analizzare e interpretare testi scritti di vario tipo Produrre testi di vario tipo Riconoscere le linee fondamentali della storia letteraria ed artistica nazionale anche con riferimento all'evoluzione sociale, scientifica e tecnologica</p> <p>CAPACITÀ: Saper contestualizzare i testi letterari in ambito storico e culturale Saper confrontare i testi di uno stesso autore o di autori diversi Collocare i testi nel contesto storico letterario di riferimento. Sapersi orientare nel processo di sviluppo della civiltà artistico-letteraria italiana in relazione alle condizioni sociali, cultural- Saper realizzare testi di varia tipologia, rispettando le fondamentali caratteristiche del genere</p>		

Contenuti svolti	<p>CURRICULARI: I movimenti e i generi letterari di fine Ottocento: Positivismo, Realismo, Naturalismo, Verismo e Decadentismo.</p> <p>Giovanni Verga: vita, opere, pensiero. La produzione verista: novelle e romanzi.</p> <p>Simbolismo ed estetismo Oscar Wilde "Il ritratto di Dorian Gray"</p> <p>La poesia moderna in Europa: Baudelaire e i poeti maledetti.</p> <p>Gabriele D'Annunzio: la vita come opera d'arte. La produzione in versi e in prosa: dall'estetismo al superomismo; liriche e brani scelti.</p> <p>Giovanni Pascoli: la vita e le opere, la poetica. La produzione in versi e in prosa: liriche e brani scelti.</p> <p>Storia, politica e società nella prima metà del Novecento. La cultura nell'età delle avanguardie.</p> <p>La poesia delle avanguardie e il Futurismo S. Corazzini, G. Gozzano, A. Palazzeschi : liriche scelte. F. T. Marinetti e il Manifesto del futurismo</p> <p>Il romanzo della crisi: Kafka - Joyce - Pirandello - Svevo</p> <p>Luigi Pirandello: la vita e le opere, la poetica. L'umorismo: il contrasto tra forma e vita. La produzione artistico-letteraria - novelle, romanzi, teatro: brani scelti.</p> <p>Italo Svevo, la vita, le opere, il pensiero e la poetica; i romanzi: brani scelti.</p> <p>Giuseppe Ungaretti: il contesto storico-culturale, la vita, il pensiero, le opere; liriche scelte.</p> <p>Salvatore Quasimodo, vita, opere, pensiero; liriche scelte.</p> <p>Umberto Saba, vita, opere, pensiero; liriche scelte.</p> <p>Eugenio Montale, vita, opere, pensiero; liriche scelte.</p>
Progettualità integrata	EXTRACURRICOLARE: gli alunni della classe hanno svolto tutte le attività programmate

METODOLOGIE ADOTTATE	METODI: Lezione frontale e dialogata, spiegazione di testi antologici presi in esame, letture guidate. Costruzione di mappe e schemi. - Argo-Did Up per condivisione materiali ed esercitazioni; - Google Classroom per classi virtuali.
	STRUMENTI: libro di testo: M. Sambugar, G. Sala, Letteratura Viva vol. 3, La Nuova Italia Editrice Fotocopie e materiale didattico fornito dalla docente. Condivisione di link, video, immagini e materiali didattici.
Risultati	TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: Interrogazione, verifiche scritte, esercitazioni scritte svolte a casa. NUMERO VERIFICHE SCRITTE: QUATTRO VERIFICHE ORALI: CINQUE/SEI
	Alcuni alunni hanno seguito con interesse le lezioni partecipando attivamente al dialogo educativo e hanno raggiunto gli obiettivi e le competenze disciplinari, sebbene con livelli diversi. Il profitto generale della classe risulta soddisfacente anche se alcuni allievi non hanno raggiunto gli obiettivi disciplinari specifici.
Testi oggetto di studio durante il quinto anno che saranno sottoposti ai candidati nel corso del colloquio	Vedi i contenuti svolti
Firma del docente	Caterina Vivo

Scheda per singola materia	Anno scolastico 2022/2023	
Docente: Caterina Vivo	Disciplina: STORIA	
Numero di ore settimanali di lezione	N. 2	
Numero di ore annuali previste	curricolari	N. 66
	complementari ed integrative	N.
Obiettivi raggiunti	CONOSCENZE: Conoscenza di avvenimenti, processi, cronologie della fine dell'Ottocento e del Novecento.	
	COMPETENZE: Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche economiche sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo	
	CAPACITÀ: Saper collocare fatti ed eventi storici nello spazio e nel tempo Saper analizzare ed utilizzare fonti storiche di vario tipo Saper utilizzare in modo appropriato il lessico specifico della storia Saper operare confronti e comparazioni tra fatti ed eventi	
Contenuti svolti	CURRICULARI: L'EUROPA DEI NAZIONALISMI L'Italia industrializzata e imperialista L'Europa verso la guerra La Prima guerra mondiale Una pace instabile L'EUROPA DEI TOTALITARISMI La Rivoluzione russa e il totalitarismo di Stalin Mussolini, inventore del fascismo 1929: la prima crisi globale Il nazismo IL CROLLO DELL'EUROPA La Seconda guerra mondiale La "guerra parallela" dell'Italia, le 4 giornate di Napoli, lo sbarco di Salerno Il quadro internazionale del dopoguerra IL MONDO DIVISO IN DUE BLOCCHI E L'EPOCA MULTIPOLARE La "guerra fredda" La decolonizzazione Il crollo del comunismo L'Italia repubblicana	
Progettualità integrata	EXTRACURRICOLARE: gli alunni della classe hanno svolto tutte le attività programmate.	

<p>Metodologie adottate</p>	<p>METODI: Lezione frontale e dialogata, letture guidate dei documenti. Costruzione di mappe e schemi.</p> <p>STRUMENTI: Libri di testo: P. Di Sacco: È Storia – storie quotidiane, storie del mondo – Dal Novecento al mondo attuale – volume 3 Fotocopie e materiale didattico fornito dalla docente.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Argo-Did Up per condivisione materiali ed esercitazioni; - Google Classroom per classi virtuali.
<p>Risultati</p>	<p>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: Interrogazione, prove semi strutturate (vero/falso, scelta multipla, completamenti, collegamenti, risposte aperte.)</p> <p>NUMERO: VERIFICHE ORALI: 5/6 (Per l'attribuzione del voto orale sono state utilizzate anche prove scritte di carattere strutturato o semi strutturato).</p> <p>Alcuni alunni hanno seguito con interesse le lezioni partecipando attivamente al dialogo educativo e hanno raggiunto gli obiettivi e le competenze disciplinari, sebbene con livelli diversi. Il profitto generale della classe risulta soddisfacente anche se alcuni allievi non hanno raggiunto gli obiettivi disciplinari specifici.</p>
<p>Firma del Docente</p>	<p>Caterina Vivo</p>

Scheda per singola materia		anno scolastico 2022\2023	
Docente: REGAZZI ANTONIETTA		disciplina: MATEMATICA	
Numero di ore settimanali di lezione		N. 3	
Numero di ore annuali previste		N. 99	
Obiettivi raggiunti	<p>CONOSCENZE: definizioni, teoremi fondamentali; terminologia scientifica e lessico specifico; applicazioni immediate di calcolo.</p>		
	<p>COMPETENZE: Saper esporre i contenuti con linguaggio rigoroso. Operare consapevolmente con il simbolismo matematico Capacità di ragionamento coerente. Consolidamento delle capacità di analisi e sintesi. Utilizzare metodi, linguaggi e strumenti matematici per interpretare vari fenomeni</p>		
	<p>CAPACITÀ: scegliere il metodo più idoneo alla risoluzione dei problemi proposti; analizzare criticamente e sintetizzare.</p>		
Contenuti svolti	<p>CURRICULARI: Elementi di topologia: concetto di intervallo, di intorno e loro rappresentazione. Funzioni: definizioni e proprietà Semplici problemi di ottimizzazione (max e min) di funzioni di secondo grado, utilizzando la parabola Concetto di funzione reale di variabile reale, in particolare le funzioni algebriche razionali fratte (già fattorizzate) funzioni esponenziali, grafici semplici equazioni esponenziali Concetto intuitivo di limite: limite finito per x che tende ad un valore finito o infinito limite infinito per x che tende ad un valore finito o infinito Le operazioni sui limiti. Le forme indeterminate e loro risoluzione per funzioni razionali fratte Asintoti e loro ricerca Grafico probabile di una funzione razionale fratta già fattorizzata Elementi principali della Statistica di base.</p>		
Progettualità integrata	<p>– EXTRACURRICULARE: <u>Argomenti di Educazione Civica:</u> discriminazione di genere e di razza, visione del film “il diritto di contare”; analisi di figure femminili importanti nella storia della matematica di tutti i tempi: da Ipazia a Maryam Mirzakhani</p>		

METODOLOGIE ADOTTATE	METODI: Lezioni frontali, insegnamento individualizzato, problem-solving, ricerca-azione, esercitazioni in classe, correzione alla lavagna dei compiti assegnati, simulazioni prove invalsi, invio di appunti con esercizi svolti, compiti simili assegnati e correzione partecipata degli esercizi
	STRUMENTI: Appunti, libri, lavagna, utilizzo di internet per le simulazioni della prova invalsi e whatsapp per la condivisione dei documenti, uso delle piattaforme Argo e classroom di google suite
Risultati	TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: verifiche continue attraverso: domande informali, interventi durante le lezioni; verifiche orali articolate ed approfondite; verifiche scritte che prevedono: esercizi simili ad altri risolti in classe, quesiti più complessi e articolati, eventuali domande teoriche, prove strutturate.
	NUMERO <ul style="list-style-type: none"> - VERIFICHE SCRITTE: 5 - VERIFICHE ORALI: ALMENO 3
Firma del Docente	<i>prof.ssa Antonietta Regazzi</i>

Scheda per singola materia		anno scolastico 2022/2023
Docente: Rossella Buonocore	Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
Numero di ore settimanali di lezione		N. 4
Numero di ore annuali previste	curricolari	N. 99
Obiettivi raggiunti	<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • principali caratteristiche del territorio e risorse, culturali ed enogastronomiche dei Paesi europei ed extraeuropei • principi di dietologia, intolleranza alimentari e malattie connesse all'alimentazione • principi essenziali di salute, sicurezza e benessere nei luoghi di lavoro 	
	<p>Competenze:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera di interesse 2. Valorizzare e promuovere le tradizioni internazionali individuando le nuove tendenze di filiera 3. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti 4. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela 5. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico – alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche 6. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo 	
	<p>Abilità:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Individuare e promuovere i principali prodotti internazionali e le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche dei Paesi europei ed extraeuropei 2. Predispone menu funzionali relativamente a semplici esigenze dietologiche della clientela 3. Gestire i rischi connessi al lavoro e applicare misure di prevenzione 	
Contenuti svolti	<p>Unità didattica n°1: Turismo, territorio e alimentazione</p> <p>Territorio e risorse territoriali - turismo sostenibile e impatto ambientale – Capacità di carico di una località turistica – sistemi di gestione ambientale – Europa, prima destinazione turistica mondiale – consumi alimentari europei e italiani – sicurezza alimentare e filiera produttiva – pericolo e rischio alimentare – tipi di contaminazioni – filiera corta e sviluppo sostenibile</p>	

Contenuti svolti	<p>Unità didattica n°2: Turismo e risorse gastronomiche degli Stati Europei Generalità – nascita dell’Europa unita e dei nuovi Stati Europei – risorse turistiche, gastronomiche, linee guida per una sana alimentazione dei principali Paesi Europei (Paesi della regione iberica, della regione francese, della regione britannica, della regione germanica, della regione danubiana, Slovenia-Croazia e Grecia, della regione sarmatica: Russia)</p> <p>Unità didattica n°3: Turismo e risorse gastronomiche dei principali Stati extra-europei Generalità – classificazione dei primi 10 Paesi più visitati al mondo (UNWTO,2011) – risorse turistiche, gastronomiche, linee guida per una sana alimentazione dei principali Paesi Extra-Europei asiatici (Turchia, Israele, India, Cina, Giappone), africani (Egitto, Tunisia, Marocco), americani (USA, Messico, Brasile, Argentina)</p> <p>Unità didattica n°4: Salute e benessere nei luoghi di lavoro Generalità – Valutazione dei rischi – Servizio di prevenzione e Protezione – segnaletica di sicurezza – gestione dell’emergenza e procedure di evacuazione – formazione dei lavoratori – sicurezza in ufficio e al front office – stress da lavoro correlato – controllo HCCP nel settore ristorativo</p> <p>Unità didattica n°5: Alimentazione equilibrata Generalità – fabbisogno energetico – metabolismo basale – termogenesi indotta – termoregolazione – accrescimento – livello di attività fisica – valutazione dello stato nutrizionale – composizione corporea – indice di massa corporea – peso teorica durante l’accrescimento – Larn e dieta equilibrata – come costruire una dieta equilibrata – metabolismo e dieta equilibrata – linee guida per una sana alimentazione</p> <p>Unità didattica n°6: Tipologie dietetiche e qualità degli alimenti Generalità – alimentazione nella ristorazione collettiva – fast food e slow food – tipologie dietetiche (d. mediterranea, d. vegetariana, d. eubiotica, d. macrobiotica), qualità alimentare – frodi alimentari</p> <p>Unità didattica n°7: Diete in condizioni patologiche Generalità – obesità – aterosclerosi – ipertensione – diabete – gotta – alimentazione e cancro – disturbi del comportamento alimentare: anoressia e bulimia – malnutrizione da carenze di nutrienti – allergie e intolleranze alimentari</p>
Metodologie adottate	<p>Metodi: lezioni frontali, dialogate, didattica per obiettivi, mappe concettuali, lavoro di gruppo, apprendimento tramite rinforzo, discussioni di gruppo, didattica laboratoriale e didattica per progetti</p>
	<p>Strumenti: libro di testo, internet, appunti e fotocopie</p>
	<p>Tipologie delle verifiche:</p>

Risultati	interrogazioni, discussione di gruppo degli itinerari turistici, prove strutturate e semistrutturate, a stimolo chiuso e risposta aperta
	Numero di verifiche: verifiche scritte: 3 verifiche orali: 3
Il Docente	Prof. Rossella Buonocore

Scheda per singola materia anno scolastico 2022/2023		V A ASA
Docente: Rosaria Zizzo		Disciplina: LINGUA E CULTURA INGLESE
Numero di ore settimanali di lezione		N. 2
Numero di ore annuali previste	curricolari	N. 66
	complementari ed integrative	N.
Numero di ore annuali svolte	curricolari	N.
	complementari ed integrative	N.
Obiettivi raggiunti	<p>CONOSCENZE: Lo studio della lingua Inglese ha mirato a potenziare le competenze professionali e linguistiche indispensabili sia per proseguire negli studi sia per entrare nel mondo del lavoro. Sono in grado di comprendere specifiche informazioni di testi autentici in micro-lingua. Sono in grado di utilizzare i linguaggi settoriali della lingua inglese per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p>	
	<p>COMPETENZE: Rielaborazione degli argomenti trattati Abilità di comprendere ed esprimersi adeguatamente in situazioni generali e specialistiche che implicino la presenza di espressioni anche articolate e complesse Utilizzo del patrimonio lessicale ed espressivo della lingua inglese secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p>	
	<p>CAPACITÀ: Comunicare, comprendere ed interagire in situazioni professionali che prevedano l'uso della micro-lingua con l'utilizzo dei principali termini in inglese relativi ai servizi alberghieri e quelli di promozione del territorio</p>	

Contenuti svolti	<p>Libro di testo. Travel and Tourism</p> <p>How to write a Curriculum Vitae Letters of application Tourism today Circular letters Historic, cultural resources A cultural and historic resource: museums Describing a city The tour guides Destinations: Italy Writing an itinerary Discover the enchanting Napoli and Amalfi coast and Paestum Historical cities Roma and Venezia Destinations: France and Paris Exploring England and Ireland Exploring London and Stonehenge Exploring Dublin: the city of the golden spires Exploring New York and San Francisco Exploring Natural Parks in U.S.A. Route 66 Niagara falls Oscar Wilde: life, works. Samuel Beckett James Joyce Power Points: The Royal Family</p>
Progettualità integrata	– extracurriculare: La classe ha partecipato alle varie attività organizzate dall'Istituto
METODOLOGIE ADOTTATE	<p>METODI:</p> <p>Per conseguire gli obiettivi indicati si è organizzato il processo di apprendimento mediante una programmazione disciplinare coerente con il livello della classe e nel rispetto del curriculum della materia individuato dal POF e dal dipartimento delle Lingue Straniere di questo istituto.</p>

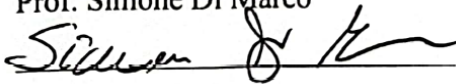
	<p>STRUMENTI:</p> <p>I moduli indicati nella programmazione sono stati organizzati secondo uno sviluppo non sempre cronologico, in relazione al processo formativo in atto nella classe; sono stati utilizzati opportuni sussidi didattici come libri di testo, fotocopie di materiali integrativi, lavagna tradizionale.</p> <p>Le lezioni sono state di tipo tradizionale frontale con attività di gruppo, per educare alla complessità e all'autostima.</p> <p>Nel corso dell'anno si è provveduto ad attuare diversi interventi, rallentare e/o rafforzare, a seconda dei casi e del livello raggiunto dalla classe</p>
Risultati	<p>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE:</p> <p>Miste ed a Risposta Aperta</p> <p>Interrogazioni orali (anche sui lavori svolti a casa)</p>
	<p>NUMERO</p> <ul style="list-style-type: none"> - VERIFICHE SCRITTE: 4 - VERIFICHE ORALI: 4
Firma del Docente	Prof.ssa Rosaria Zizzo

Scheda per singola materia anno scolastico 2022\2023		
Docente: DE PISAPIA MADDALENA		disciplina: LINGUA E CIVILTA FRANCESE
Numero di ore settimanali di lezione		N. 3
Numero di ore annuali previste	curricolari	N. 99
	complementari ed integrative	N.
Numero di ore annuali svolte	curricolari	N. 55
	complementari ed integrative	N.
Obiettivi raggiunti	<p>CONOSCENZE Lo studio della lingua Francese ha mirato a potenziare le Competenze professionali e linguistiche indispensabili sia per proseguire negli studi sia per entrare nel mondo del lavoro. Sono in grado di comprendere specifiche ma semplici informazioni di testi autentici in microlingua. E' opportuno rilevare: -una sufficiente preparazione conseguita da un gruppo di alunni che si sono distinti per capacità di rielaborazione e costanza nell'impegno e nello studio degli argomenti trattati -una conoscenza appena sufficiente di una parte di alunni .</p> <p>COMPETENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza delle quattro abilità linguistiche di base. • Capacità di rielaborazione degli argomenti trattati • Abilità di comprendere ed esprimersi adeguatamente in situazioni generali e specialistiche che implicino la presenza di espressioni anche articolate e complesse. <p>Capacità Comunicare, comprendere ed interagire in situazioni professionali che prevedano l'uso della microlingua in modo essenziale.</p>	
Contenuti svolti	MODULI DISCIPLINARI E U.D.A. DI RIFERIMENTO Modulo 1. (titolo) Naples (Campanie); Salerno(le Cilento) UDA di riferimento: ITALIA: Scoprire, valorizzare, promuovere e tutelare i tesori del "BEL PAESE " Costruzione di un itinerario in lingua MODULI DISCIPLINARI E U.D.A. DI RIFERIMENTO Modulo 2. (titolo) Travailler à la reception UDA di riferimento: IL PERCORSO PCTO: ESPERIENZA DI CRESCITA PERSONALE E PROFESSIONALE PER LO STUDENTE	
Progettualità integrata	extracurriculare:	
Risultati	NEL COMPLESSO GLI ALUNNI HANNO RAGGIUNTO UN PIÙ CHE SUFFICIENTE LIVELLO DI PREPARAZIONE	


Firma del Docente	MADDALENA DE PISAPIA
-------------------	----------------------

Scheda per singola materia		Anno scolastico -2022/2023
Docente: Di Marco Simone	Disciplina: LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	
Numero di ore settimanali di lezione		N. 5
Numero di ore annuali previste	curricolari	N. 165
Obiettivi raggiunti	CONOSCENZE: <ul style="list-style-type: none"> - conoscere l'articolazione del mercato turistico; - conoscere il funzionamento delle aziende alberghiere; - avere familiarità con internet; - conoscere le formule di arrangiamenti alberghieri; - conoscere gli adempimenti burocratici relativi alla tariffazione alberghiera; - conoscere i concetti e le pratiche fondamentali del marketing alberghiero; - conoscere i principali strumenti del web marketing; - conoscere la classificazione delle strutture alberghiere secondo il sistema delle stelle; - conoscere il concetto, le finalità e gli strumenti del marketing; - conoscere i diritti e i doveri del turista in fase di stipulazione di un contratto di viaggio; - conoscere le diverse tipologie legate ad un gruppo. - conoscere il gestionale alberghiero Passpartout 	
	COMPETENZE: <ul style="list-style-type: none"> - applicare le conoscenze ed usare in Know How necessario per portare a termine compiti e risolvere problemi; - utilizzare il lessico specifico della disciplina; - applicare le conoscenze in ambito pluridisciplinare; - saper effettuare un ascolto attivo; - utilizzare il pensiero critico; - utilizzare delle strategie comunicative efficaci per il lavoro di gruppo. - Utilizzare correttamente le funzioni specifiche del software di gestione Alberghiera Passpartout 	

	<p>CAPACITÀ: attenzione, spirito di osservazione, terminologia tecnica, padronanza dei mezzi espressivi, di analisi e di sintesi, capacità di rielaborazione dati.</p> <p><u>Capacità operative</u> -metodo nel lavoro -metodo nello studio -capacità organizzative</p>
<p>Contenuti svolti</p>	<p>Ripasso e potenziamento: IL CICLO CLIENTI IN ALBERGO</p> <p>L'apertura di un albergo e la sua organizzazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'apertura di un albergo - le responsabilità dell'albergatore - la direzione generale d'albergo <p>La distribuzione del prodotto turistico:</p> <ul style="list-style-type: none"> - il prodotto turistico e i canali di distribuzione - le imprese di viaggi (tour operator e agenzie dettaglianti) - il contratto di viaggio - la collaborazione tra albergo e agenzia di viaggi <p>Il Marketing per il turismo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - il marketing turistico - il web marketing - la web reputation - la Newsletter <p>La vendita del prodotto turistico:</p> <ul style="list-style-type: none"> - il revenue management - la gestione delle vendite - il pricing alberghiero <p>Approfondimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - I cambiamenti del turismo e i flussi turistici verso un turismo esperienziale; - Il turismo per tutti: il turismo accessibile, il concetto di disabilità, il turista con esigenze speciali; - Le tipologie di tariffe: lo yeld managment, il RevPar, la determinazione del prezzo di vendita, la tecnica dell'up-selling, la tariffa ottimale; - Gli indicatori di performance di una struttura ricettiva; - Elementi per una corretta campagna Newsletter; - L'overtourism; - Le certificazioni green.
<p>Progettualità integrata in presenza</p>	<p>Extracurriculare: la classe ha partecipato alle attività Servizio di accoglienza turistica (in turni differenti e divisi per gruppi) in occasione di eventi organizzati all'interno dell'Istituto o in ambiti diversi, come elencato nella documento della classe.</p>

METODOLOGIE ADOTTATE	METODI: Lezione frontale, lezione partecipata, lavoro di gruppo, discussione, problem solving, simulazione esercitazione in classe e in laboratorio di informatica, riferimenti interdisciplinari.
	STRUMENTI: Libro di testo, appunti, schemi e grafici, libri vari, lavagna, laboratorio informatico, materiale in fotocopia.
Risultati	TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: Prove strutturate e semi-strutturate, interrogazioni lunghe, interrogazioni brevi, questionari, relazioni sondaggi a dialogo, simulazioni di prove d'esame
	NUMERO IN PRESENZA - VERIFICHE ORALI/PRATICHE 5 Nel complesso gli alunni hanno raggiunto un buon livello di preparazione.
Firma del docente	Prof. Simone Di Marco 

Scheda per singola materia			anno scolastico 2022\2023		
Docente: Tommasiello Marianna		disciplina: TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE			
Numero di ore settimanali di lezione				N. 2	
Numero di ore annuali previste		– curriculari		N. 58	
		– complementari ed integrative		N. 0	
Numero di ore annuali svolte		– curriculari		N. 56	
		– complementari ed integrative		N. 0	
Obiettivi raggiunti	CONOSCENZE: <ul style="list-style-type: none"> • Le diverse tipologie di comunicazione • Gli assiomi della comunicazione • I mezzi di comunicazione • Le interazioni sociali e il team work • Le funzioni comunicative • La comunicazione aziendale esterna e interna, i criteri per una comunicazione efficace, communication mix e imbuto promozionale • L'ascolto attivo e le barriere comunicative di Gordon • La comunicazione persuasiva • La pubblicità: storia ed evoluzione • Il prodotto pubblicitario 				
	COMPETENZE: <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere e saper utilizzare procedure di comunicazione efficace • Facilitare la comunicazione tra persone e gruppi attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati • Saper gestire le relazioni nei contesti lavorativi • Utilizzare gli strumenti di comunicazione e team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento • Individuare linguaggi funzionali ai contesti • Saper utilizzare le competenze comunicative per promuovere pacchetti turistici • Conoscere e saper applicare i principi della comunicazione persuasiva • Saper realizzare un prodotto pubblicitario efficace 				
	CAPACITÀ: <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere i diversi elementi che entrano in gioco nel processo comunicativo • Individuare i principali modelli comunicativi • Riconoscere gli elementi che devono contraddistinguere una comunicazione efficace della professione • Saper utilizzare le proprie abilità comunicative • Promuovere la vendita di pacchetti turistici per valorizzare il territorio e i suoi prodotti 				

Contenuti svolti	<p>CURRICULARI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La pragmatica della comunicazione e i suoi assiomi • Gli elementi del processo comunicativo • Strategie comunicative efficaci • La comunicazione persuasiva • La comunicazione pubblicitaria efficace
Progettualità integrata	<p>extracurriculare: la disciplina non è stata coinvolta nella progettazione integrata</p>
METODOLOGIE ADOTTATE	<p>METODI: LEZIONE PARTECIPATA COOPERATIVE LEARNING DIDATTICA LABORATORIALE</p>
	<p>STRUMENTI: LIBRO DI TESTO MAPPE CONCETTUALI MATERIALE AUDIO-VISIVO DI SUPPORTO</p>
Risultati	<p>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: VERIFICHE ORALI COMPITI DI REALTA'</p>
	<p>NUMERO</p> <ul style="list-style-type: none"> - VERIFICHE SCRITTE: 0 - VERIFICHE ORALI: 5
Firma del Docente	

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2022/2023	
Docente: Ines D'Angelo		Disciplina: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 4
Numero di ore annuali previste		curricolari	N. 198
	<p>CONOSCENZE: Caratteristiche e normativa del mercato turistico nazionale ed internazionale. Tecniche di marketing turistico e di web marketing Strategia dell'impresa e scelte strategiche Pianificazione e la programmazione aziendale. Budget e business plan Normativa relativa alla costituzione dell'impresa e alla sicurezza del luogo di lavoro. Contratti delle imprese ristorative: ristorazione, catering e banqueting Abitudini alimentari ed economia del territorio</p>		
	<p>CAPACITÀ: Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche. Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato. Utilizzare le tecniche di marketing e distinguere le caratteristiche del mercato Turistico. Individuare le fasi e le procedure per redigere un business plan. Utilizzare un linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di Riferimento, con particolare attenzione alle norme sulla sicurezza, alle Certificazioni obbligatorie e volontarie. Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari.</p>		
Contenuti svolti in presenza	<p>CURRICULARI: Il mercato turistico nazionale ed internazionale. Gli organismi e le fonti normative interne e internazionali. <u>Il marketing: aspetti generali</u> <u>Il marketing strategico e operativo</u> <u>Il web marketing. Il market place.</u> <u>Il marketing plan. La pianificazione e la programmazione aziendale.</u> <u>Il budget. Il business plan</u> <u>Le norme sulla costituzione dell'impresa</u> <u>Le norme sulla sicurezza del lavoro dei luoghi lavoro</u> <u>I contratti delle imprese ristorative</u> <u>Le abitudini alimentari e l'economia del territorio</u> <u>Il turismo sostenibile, enogastronomico, alimentare.</u> <u>Il content marketing</u> <u>I marchi di qualità alimentare.</u></p>		

<p>Educazione Civica</p> <p>Progettualità integrata in presenza</p>	<p>Extracurriculare: la classe ha partecipato alle attività proposte dall'Istituto nell'ambito di Cineforum "Visioni civiche 1.0", dedicato alla trattazione delle seguenti tematiche:</p> <p><i>Violenza contro le donne,</i> <i>Formazione, Crescita, giovani e famiglia.</i> <i>La guerra, la storia e la memoria.</i> <i>Spazio critico e diritti civili.</i> <i>La condizione femminile e la memoria del '900.</i> <i>Il tutto in costante raccordo con la Costituzione e principi fondamentali.</i></p> <p>Inoltre, trattazione di tematiche economiche attuali come: Il funzionamento dell'economia, il credito e la leva finanziaria. L'andamento ciclico dell'economia.</p>
<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>METODI: Lezione frontale, lezione partecipata, lavoro di gruppo, discussione, problem solving, simulazione esercitazione in classe, riferimenti interdisciplinari. Approfondimenti vari.</p> <p>STRUMENTI: Libro di testo: "GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE 3" - Classe Quinta di RASCONI E FERRIELLO – editore Tramontana. Lavagna, materiale in fotocopia, appunti delle lezioni schemi e grafici.</p>
<p>Risultati</p>	<p>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: Prove strutturate e semi-strutturate, interrogazioni lunghe, interrogazioni brevi, questionari, relazioni sondaggi a dialogo, simulazioni di prove d'esame</p> <p>NUMERO IN PRESENZA – Verifiche scritte: 6 - Verifiche orali: 6 Nel complesso le alunne hanno raggiunto un sufficiente livello di preparazione.</p>
<p>Firma del Docente</p>	

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2022/2023	
Docente: Ines D'Angelo		Disciplina: EDUCAZIONE CIVICA	
Numero di ore settimanali di lezione			N.
Numero di ore annuali previste		curricolari	N. 10
	<p>CONOSCENZE:</p> <p>trattazione delle seguenti tematiche: <i>Violenza contro le donne,</i> <i>Formazione, Crescita, giovani e famiglia.</i> <i>La guerra, la storia e la memoria.</i> <i>Spazio critico e diritti civili.</i> <i>La condizione femminile e la memoria del '900.</i> <i>Il tutto in costante raccordo con la Costituzione e principi fondamentali.</i></p> <p>Inoltre, trattazione di tematiche economiche attuali come: Il funzionamento dell'economia, il credito e la leva finanziaria. L'andamento ciclico dell'economia.</p>		
	<p>CAPACITÀ:</p> <p>Le competenze acquisite consistono nell'acquisizione e/o miglioramento della capacità di analisi di contesti, problemi e questione controverse, nonché nel miglioramento della capacità di riflessione profonda e personale rielaborazione dei temi trattati.</p>		
Contenuti svolti in presenza	<p>CURRICULARI:</p> <p>La classe ha partecipato alle attività proposte dall'Istituto nell'ambito di Cineforum "<i>Visioni civiche 1.0</i>".</p>		
METODOLOGIE ADOTTATE	<p>METODI:</p> <p>Lezione frontale, lezione partecipata, lavoro di gruppo, discussione, problem solving, simulazione esercitazione in classe, riferimenti interdisciplinari. Approfondimenti vari.</p>		
Risultati	<p>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE:</p> <p>Questionari e dibattito</p>		
Firma del Docente			

Scheda per singola materia			anno scolastico 2022/2023		
Docente: Morrone Giovanni		disciplina: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE			
Numero di ore settimanali di lezione				N. 2	
Numero di ore annuali previste		curricolari		N. 66	
		complementari ed integrative		N.	
Numero di ore annuali svolte		curricolari		N. 60	
		complementari ed integrative		N.	
Obiettivi raggiunti	<p>CONOSCENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ gli elementi tecnici di alcune discipline sportive di squadra; ▪ gli elementi tecnici di alcune discipline sportive individuali; ▪ le esercitazioni utili per un ottimale condizionamento psico-fisico; ▪ il proprio stato di forma fisica; ▪ la terminologia specifica della materia 				
	<p>COMPETENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ utilizzare le conoscenze acquisite per analizzare, valutare e risolvere una situazione problematica; ▪ utilizzare le qualità motorie (condizionali e coordinative) in modo adeguato alle diverse esperienze e ai vari contenuti tecnici; ▪ praticare gli sport programmati nei ruoli congeniali alle proprie attitudini e propensioni; ▪ mettere in pratica le norme di comportamento ai fini della prevenzione degli infortuni. 				
	<p>CAPACITÀ:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Essere in grado di affrontare in modo consapevole le varie problematiche di tipo motorio; ▪ Essere in grado di compiere attività di resistenza, forza, velocità e articolarietà; ▪ Acquisire una maggiore autonomia nello svolgere le varie attività utilizzando le proprie competenze in situazioni diversificate. 				

Contenuti svolti	<p>CURRICULARI:</p> <p>U.D.A. 1 Percezione di sé e sviluppo delle capacità motorie ed espressive.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Riscaldamento, fase cardiovascolare e defaticamento. ▪ Esercizi in situazioni dinamiche semplici; ▪ Esercizi di mobilità articolare, allungamento muscolare, potenziamento muscolare a carattere generale. ▪ Affinamento delle capacità coordinative e condizionali. ▪ Attività ed esercizi di equilibrio in situazioni dinamiche, complesse e in fase di volo. ▪ Attività ed esercizi per il controllo segmentario e intersegmentario. ▪ Esercizi con piccoli e grandi attrezzi. ▪ Esercizi di corsa su distanze opportunamente programmate. ▪ Attività ed esercizi eseguiti in varietà di ampiezza e ritmo. ▪ Percorsi in palestra utilizzando ostacoli artificiali <p>U.D.A.2 Lo sport, le regole e il fair play.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fondamentali individuali e di squadra della pallavolo, calcio a 5, badminton, palla pugno, tennis tavolo (applicazione in un contesto di gioco efficace). ▪ Atletica leggera: varie andature; attività sportive individuali. ▪ Regole di gioco, tecnica e tattica individuale e di squadra degli sport praticati. ▪ Esercitazioni di assistenza diretta e indiretta delle attività svolte. ▪ Giuria e arbitraggio. ▪ Gli organismi internazionali dello sport ▪ L’Educazione fisica dall’Ottocento ad oggi. ▪ La storia delle Olimpiadi moderne. ▪ Campioni dello sport che si sono contraddistinti in vari contesti: Gino Bartali; Nadia Comaneci; Astutillo Malgioglio; Samir Yusuf Omar; Arpad Weisz; Bebe Vio; Muhammad Ali; Alex Zanardi; Tommie Smith, John Carlos e Peter Norman; Pietro Mennea <p>U.D.A. 3 Salute, benessere, sicurezza e prevenzione.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tutela della salute: tecniche di primo soccorso, traumatologia dello sport. ▪ Il doping. <p>U.D.A. 4 Relazione con l’ambiente naturale e tecnologico.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Orientarsi in contesti diversificati. ▪ Marcia e corsa in ambiente naturale.
Progettualità integrata	<i>extracurriculare:</i>

<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>METODI:</p> <p>Attraverso la capacità di collegare ed utilizzare apprendimenti nuovi con quelli già acquisiti, si è cercato di condurre al problem-solving così da promuovere processi, abilità e comportamenti sempre più elevati. La diversificazione delle attività (pallavolo, tennis tavolo, badminton, calcio ed altre attività non codificate), ha permesso di scoprire ed orientare le attitudini personali e per accrescere le potenzialità di ciascuno. Si è privilegiata una metodologia flessibile al fine di adattarsi ai differenti tempi di apprendimento e alle varie capacità, cogliendo nell'espressività motoria spunti e proposte utili ad una corretta evoluzione degli allievi stessi. Per gli allievi che manifestavano delle difficoltà è stato effettuato un percorso personalizzato.</p>
	<p>STRUMENTI:</p> <p>Attività individuali e in gruppo con grandi e piccoli attrezzi codificati e non; attrezzi specifici per gli sport praticati; appunti del docente,</p> <p>libro di testo: IL CORPO E I SUOI LINGUAGGI</p> <p>Autore: DEL NISTA PIERLUIGI, TASSELLI ANDREA</p> <p>Editore: D'Anna</p> <p>Google Classroom</p>
<p>Risultati</p>	<p>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE:</p> <p>La verifica effettuata costantemente in itinere, è avvenuta tramite test e prove tendenti a saggiare l'acquisizione dei contenuti proposti. La lettura dei dati conseguiti ed il loro confronto, ha fornito la possibilità di quantificare i miglioramenti anche sotto il profilo socio-comportamentale, l'impegno, l'interesse e la partecipazione.</p> <p>NUMERO</p> <ul style="list-style-type: none"> - VERIFICHE SCRITTE: // - VERIFICHE ORALI: 4 - VERIFICHE PRATICHE: 6
<p><i>Firma del Docente</i></p>	

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2022/2023	
Docente: <i>Diac. Cosimo Gasparro</i>		Disciplina: RELIGIONE CATTOLICA	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 1
Numero di ore annuali previste		curricolari	N. 33
		complementari ed integrative	N. 0
Obiettivi raggiunti	CONOSCENZE Conoscenza delle principali tematiche dell'etica, del lavoro e gli orientamenti della Chiesa		
	COMPETENZE Confronto tra proposta cristiana e vita		
	CAPACITÀ Riflettere criticamente sul rapporto tra coscienza, libertà e verità in riferimento all'agire		
Contenuti svolti	CURRICULARI		
	<p>Libro di testo: "Itinerari di IRC 2.0" - Vol. Unico/Schede Tematiche per la Scuola Superiore di M. Contadini – ELLE DI CI</p> <ul style="list-style-type: none"> - La chiamata di Dio e le risposte dell'uomo lungo la Storia -La società umana: Famiglia, Stato, aggregazioni sociali ed economiche -La sfida ecologica, il senso del Creato e la Vita come dono -La Maturità scelta del domani: La formazione, il lavoro, e la professione 		
Progettualità integrata	<p>Extracurriculare: Usi, costumi, cibi, cultura della nostra terra, con uno sguardo anche alla realtà multietnica inserita sul nostro territorio in relazione alla propria esperienza o credo religioso</p>		
METODOLOGIE ADOTTATE	<p>METODI: Lezioni frontali, interdisciplinari. Questionari, Test, Lavori di gruppo. Utilizzo piattaforma Argo, Classroom con invii multimediali e WhatsAP e Sussidi Audiovisivi.</p>		
	<p>STRUMENTI: Brainstorming e audiovisivi. Colloqui</p>		
Risultati	<p>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: Verifiche orali e colloqui</p>		
	<p>NUMERO Verifiche scritte: // Verifiche orali: 4</p> <p>Nel complesso quasi tutti gli alunni hanno raggiunto risultati positivi</p>		
Firma del Docente	<i>Diac. Cosimo Gasparro</i>		

APPENDICE 2: UNITA' DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARE

UNITÀ DI APPRENDIMENTO CLASSE V A ASA

ANNO SCOLASTICO 2022-2023

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
DENOMINAZIONE	IL PERCORSO PCTO: ESPERIENZA DI CRESCITA PERSONALE E PROFESSIONALE PER LO STUDENTE
COMPITO PRODOTTO	Cartellone da esporre e/o lavori Multimediali in PowerPoint in considerazione dell'utilizzo o meno della DDI Relazione finale individuale Glossario tecnico specifico (Inglese e Francese) Illustrazione generale del lavoro svolto
<u>COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI</u>	<p>Asse dei linguaggi</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali; - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro - Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete <p>Asse matematico</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento - Utilizzare i concetti fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi <p>Asse scientifico tecnologico</p> <ul style="list-style-type: none"> - Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali - Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro,

	<p>alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</p> <p>Asse storico-sociale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali. - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio. - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi. 	
<u>COMPETENZE DI CITTADINANZA</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Collaborare e partecipare - Comunicare - Agire in modo autonomo e responsabile 	
<u>COMPETENZE PROFESSIONALI</u>	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale; - 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; 	
<u>ASSI COINVOLTI DISCIPLINE</u>	<u>CONOSCENZE</u>	<u>ABILITÀ</u>
<p>- <u>Asse dei linguaggi</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Italiano • Lingua inglese • Lingua francese 	<ul style="list-style-type: none"> - Glossario specifico in lingua straniera; - Vocaboli e strutture linguistiche per la stesura di una comunicazione scritta - La struttura linguistica straniera di base 	<ul style="list-style-type: none"> - Comprensione del principale glossario in lingua straniera; - Redarre correttamente una comunicazione scritta con l'ospite e/o potenziale ospite; - Riconoscere le principali forme e stili di comunicazione nel settore turistico; - Conoscere i principali termini in lingua straniera relativi ai servizi alberghieri e quelli di promozione del territorio; - Riconoscere la terminologia specifica
<p>Asse matematico</p> <ul style="list-style-type: none"> • Matematica 	<ul style="list-style-type: none"> - Sistema di calcolo provvigione AdV; - Sistema di redazione documentazione fiscale; - Sistema di rilevazione dati statistici sul turismo - Sistema rilevazione indicatori statistici del turismo; 	<ul style="list-style-type: none"> - Eseguire il calcolo di commissione di una AdV; - . Eseguire correttamente la redazione di un documento fiscale; - Elaborare correttamente i dati di rilevazione statistiche di un'impresa alberghiera; - Elaborare correttamente gli indicatori statistici del turismo;

<p>Asse scientifico tecnologico</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lab. Acc. Turistica 	<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di ascolto attivo del cliente; Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale. - Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento; tecniche di base di organizzazione e programmazione di eventi; - Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente del lavoro. - Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico; - L'offerta turistica integrata ed ecosostenibile nel territorio di riferimento; - Metodologie e tecniche di diffusione e promozione di iniziative, progetti e attività turistiche coerenti con il contesto territoriale e con i principi dell'eco sostenibilità ambientale - Utilizzare metodologie di gestione e comunicazione aziendale secondo principi di legalità e trasparenza e in conformità con la contrattualistica di settore; - Utilizzare software gestionali; - Tipologia di servizi offerti dalle strutture turistico- ricettive: aspetti gestionali e principali flussi informativi; - Metodologie e tecniche di gestione e comunicazione aziendale. Normativa di settore - Software applicativi; 	<ul style="list-style-type: none"> - Rispettare i requisiti essenziali e indispensabili di una comunicazione verbale (attenzione, ascolto, disponibilità) con il cliente anche appartenente ad altre culture o con esigenze particolari; - Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali; - Assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste; - Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del territorio. - Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali; (partecipazione a congressi-fiere-manifestazioni settoriali in generale; - Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento; - Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione ottimale dell'evento; - Effettuare l'analisi del territorio di riferimento (opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche) attraverso l'utilizzo di diversi strumenti di ricerca e del web; - Utilizzare correttamente tecniche di base di Hospitality Management; Utilizzare software gestionali;
<p>Asse storico sociale</p> <p>Amministrazione/Diritto</p>	<p>La normativa che regola l'attività di PCTO</p> <p>I principali marchi di qualità dei prodotti enogastronomici;</p>	<p>Comprendere e rispettare la normativa in materia PCTO;</p> <p>Riconoscere i principali marchi di qualità dei prodotti Italiani e del proprio territorio;</p>

UTENTI DESTINATARI	Alunni classe V A ASA
PREREQUISITI	ABILITÀ: linguistiche di base, relative alla comunicazione, al prodotto turistico complessivo ed alle normative generali settoriale.
FASE DI APPLICAZIONE	Febbraio-Maggio 2022

Piano di lavoro UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: IL PERCORSO PCTO: ESPERIENZA DI CRESCITA PERSONALE E PROFESSIONALE PER LO STUDENTE

Ore: 32

Coordinatore UDA: Docente coordinatore UDA

Collaboratori :

- Storia/Italiano
- Inglese
- Francese
- Accoglienza Turistica
- Diritto
- Matematica
- Scienze degli alimenti
- Scienze Motorie
- Religione
- Tutor Scolastico – Tutor Aziendale

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Presentazione dell'UdA	Scheda "Consegna agli studenti"	Motivare il gruppo classe	1 ora Coordinatore UdA	Interesse dimostrato
		Appunti,	Illustrare correttamente il linguaggio comunicativo in		

2	Lo stile Comunicativo nel settore turistico alberghiero	Mappe Concettuali Utilizzo di strumenti Multimediali	Lingua italiana; Avere la giusta consapevolezza dell'utilizzo dei principali stili comunicativi nell'ambito della propria professione	4 ore Docente Italiano	Valutazione tramite osservazione individuale e di gruppo
3	Principali forme di comunicazione settoriale in lingua inglese	Appunti, Mappe Concettuali, Libri di testo, Strumenti multimediali Lezione frontale	Conoscere correttamente la fraseologia tecnico/ settoriale in lingua inglese Utilizzare correttamente il glossario settoriale Consapevolezza del proprio ruolo	4 ore Docente Inglese	Valutazione tramite Osservazione individuale e di gruppo
4	Principali forme di comunicazione settoriale, in lingua francese	Appunti, Mappe Concettuali, Libri di testo, Strumenti multimediali Lezione frontale	Conoscere correttamente la fraseologia tecnico/ settoriale	4 ore Docente di Francese	Valutazione tramite Osservazione individuale e di gruppo

5	Realizzazione e Presentazione delle principali tecniche di comunicazione e relazione con l'ospite	Libro di testo, materiale multimediale, Lezione frontale, Aula di Laboratorio, Slide, Filmati	Essere in grado di realizzare le diverse tecniche di comunicazione e relazione con gli ospiti e colleghi al fine di ottimizzare la qualità dei servizi turistico-alberghiero	6 ore Docente di Accoglienza Turistica	Valutazione tramite Osservazione individuale e di gruppo
6	Il quadro normativo nazionale del percorso PCTO	Libri di testo Lezione frontale, Appunti	Essere in grado di riconoscere gli aspetti normativi che regolano il percorso PCTO	4 ore Docente Diritto	Valutazione tramite Osservazione individuale e di gruppo
7	Elaborazione documentazione Fiscale e dati statistici settoriali	Attività in aula e/o; Lavori di gruppo	Essere in grado di elaborare la documentazione fiscale ed i dati statistici settoriali	4 ore Docente di Matematica	Valutazione tramite Osservazione individuale e di gruppo
8	Realizzazione dei cartelloni Vademecum in lingu	Attività in aula informatica Tablet Slide	Bozza cartelloni Stesura definitiva	2 ore Docente Italiano	Correttezza formale, terminologica e comunicativa
9	Presentazione cartelloni e Verifica finale	Aula PC con proiettore	Illustrazione ed esposizione corretta del contenuto dei cartelloni/Powerpo int	1 ora Tutti i docenti coinvolti	Valutazione globale dell'UdA con "Griglia di valutazione dell'UdA"
10	Relazione Finale	Aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	2 ore Docente di Italiano	Composizione scritta su traccia

PIANO DI LAVORO UDA

DIAGRAMMA DI GANTT

TEMPI				
<i>Fasi</i>	<i>Febbraio</i>	<i>Marzo</i>	<i>Aprile</i>	<i>Maggio</i>
1	1 ora			
2	4 ore			
3		4 ore		
4		4 ore		
5			6 ore	
6			4 ore	
7			4 ore	
8				2 ore
9				1 ora
10				2 ore

UNITÀ DI APPRENDIMENTO CLASSE QUINTA

ANNO SCOLASTICO 2022-2023

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
DENOMINAZIONE	IL PROCESSO COMUNICATIVO NEL MARKETING TURISTICO INTEGRATO QUALE STRUMENTO DI SVILUPPO TURISTICO DI UN TERRITORIO
COMPITO PRODOTTO	<ul style="list-style-type: none"> - Realizzazione video e/o workshop fotografici relativo a presentazione di luoghi ecosostenibili ed originali d'Italia; - Presentazione di una progettualità di sviluppo turistico attraverso l'utilizzo di una comunicazione digitale. - Relazione individuale.
<u>COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Asse dei linguaggi - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali; - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro - Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
	<p>Asse matematico</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento - Utilizzare i concetti fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi
	<p>Asse scientifico tecnologico</p> <ul style="list-style-type: none"> - Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali - Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro

	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e - alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
	<p>Asse storico-sociale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali. - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio. - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.
<u>COMPETENZE DI CITTADINANZA</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Collaborare e partecipare - Comunicare
<u>COMPETENZE PROFESSIONALI</u>	<p>Curare tutte le fasi del ciclo-cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche;</p> <p>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>Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale;</p> <p>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>

<u>ASSI COINVOLTI DISCIPLINE</u>	<u>CONOSCENZE</u>	<u>ABILITÀ</u>
<p>- Asse dei linguaggi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Italiano • Lingua inglese • Lingua francese 	<p>-Glossario specifico in lingua straniera;</p> <p>-Vocaboli e strutture linguistiche per la stesura di una comunicazione scritta</p> <p>-La struttura linguistica straniera di base</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Comprensione del principale glossario in lingua straniera; - Redarre correttamente una comunicazione scritta con l'ospite e/o potenziale ospite; - Riconoscere le principali forme e stili di comunicazione nel settore turistico; - Conoscere i principali termini in lingua straniera relativi ai servizi alberghieri e quelli di promozione del territorio; - Riconoscere la terminologia specifica
<p>- Asse matematico</p> <ul style="list-style-type: none"> • Matematica 	<p>-Sistema dei dati statistici sul turismo</p>	<ul style="list-style-type: none"> . Comprendere e comunicare la lettura dei principali dati statistici sul turismo in Italia
<p>Asse scientifico tecnologico</p> <ul style="list-style-type: none"> • Scienze degli alimenti • Lab. Acc. Turistica 	<p>Tecniche di ascolto attivo del cliente; Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale, anche in lingua straniera;</p> <p>Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento; tecniche di base di organizzazione e programmazione di eventi;</p> <p>Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente del lavoro.</p> <p>Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico;</p> <p>L'offerta turistica integrata ed ecosostenibile nel territorio di riferimento;</p>	<p>Rispettare i requisiti essenziali e indispensabili di una comunicazione verbale (attenzione, ascolto, disponibilità) con il cliente anche appartenente ad altre culture o con esigenze particolari;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali; -Assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste; - Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione dei territori; - Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali; - Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento; - Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione ottimale dell'evento;

	<p>Metodologie e tecniche di diffusione e promozione di iniziative, progetti e attività turistiche coerenti con il contesto territoriale e con i principi dell'eco sostenibilità ambientale</p> <p>Utilizzare metodologie di gestione e comunicazione aziendale secondo principi di legalità e trasparenza e in conformità con la contrattualistica di settore;</p> <p>Utilizzare software gestionali;</p> <p>Tipologia di servizi offerti dalle strutture turistico-ricettive: aspetti gestionali e principali flussi informativi;</p> <p>Metodologie e tecniche di gestione e comunicazione aziendale. Normativa di settore;</p> <p>Software applicativi;</p>	<p>Effettuare l'analisi del territorio di riferimento (opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche) attraverso l'utilizzo di diversi strumenti di ricerca e del web;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare correttamente tecniche di base di Hospitality Management; - Utilizzare software gestionali;
<p>Asse storico sociale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Storia • Amministrazione • Religione 	<ul style="list-style-type: none"> - Il patrimonio ricettivo - storico - culturale - paesaggistico ed enogastronomico del territorio italiano; - Il Pellegrinaggio: Analisi, dati e prospettive settoriale - Le principali normative che regolano la comunicazione del marketing digitale - Le principali strategie operative del marketing turistico integrato 	<ul style="list-style-type: none"> - Narrazione delle principali strutture ricettive sostenibili e patrimonio storico-culturale - paesaggistico - enogastronomico del territorio locale e nazionale, con particolare riferimento ai piccoli borghi; - Comprendere l'importanza dei dati sui flussi turistici religiosi nelle diverse località italiane - Riconoscere la normativa che regola la comunicazione digitale - Comprendere le principali strategie operative del marketing turistico alberghiero e territoriale

UTENTI DESTINATARI	Alumni classi V A ASA
PREREQUISITI	ABILITÀ: linguistiche di base, relative alla comunicazione, al prodotto turistico complessivo ed alle normative generali settoriale.
FASE DI APPLICAZIONE	Ottobre - Dicembre

CONSEGNA AGLI STUDENTI

TITOLO UDA: IL PROCESSO COMUNICATIVO NEL MARKETING TURISTICO INTEGRATO QUALE FATTORE DI SVILUPPO TURISTICO DI UN TERRITORIO

√ **Cosa si chiede di fare** Dovrete realizzare un percorso di ricerca e approfondimento riguardo alla necessità di dover utilizzare nuove modalità e strumenti di comunicazione nell'ambito delle diverse strategie di sviluppo turistico sugli ambienti e le tematiche di lavoro che vengono svolte all'interno delle diverse imprese turistiche pubbliche e private.

Riferimento particolare occorre dare alla gestione della comunicazione multimediale quale fattore trainante dell'offerta turistica dei territori.

√ **In che modo (singoli, gruppi.)** Lavorerete singolarmente e/o a coppie e in gruppi con compiti precisi in tutte le fasi dell'UDA

Quali prodotti

Compito di realtà: Realizzazione di video - workshop fotografico, per diffondere e promuovere le tecniche del marketing turistico attraverso la comunicazione digitale.

√ **Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)**

Il percorso farà prendere coscienza dell'importanza del processo comunicativo digitale di settore, nella correlazione con la gestione del lavoro da mettere in campo e le competenze riguardanti la promozione e valorizzazione del prodotto turistico globale.

√ **Tempi** Il percorso si realizzerà durante il primo trimestre. 30 ore

√ **Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)** I docenti delle varie discipline ed i laboratori della scuola

√ **Criteri di valutazione:** Verrà valutato: L'impegno, la capacità di lavorare in gruppo, il tuo contributo nella realizzazione dei prodotti, la qualità dei prodotti realizzati.

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: **TITOLO UDA: IL PROCESSO COMUNICATIVO NEL MARKETING TURISTICO INTEGRATO QUALE FATTORE DI SVILUPPO TURISTICO DI UN TERRITORIO**

Coordinatore: Docente tecnico pratico di Accoglienza Turistica

Collaboratori: docente di Italiano, Storia, Scienze degli alimenti, Amministrazione, Inglese, Francese, Matematica e Religione.

PIANO DI LAVORO UDA SPECIFICAZIONE DELLE FASI

<i>Fasi</i>	<i>Attività</i>	<i>Strumenti</i>	<i>Esiti</i>	<i>Tempi e docenti coinvolti</i>	<i>Valutazione</i>
1	Presentazione UDA	Scheda “ <i>Consegna agli studenti</i> ” Formazione dei gruppi di lavoro e assegnazione compiti	Consapevolezza del lavoro da svolgere	2 ore Coordinatore Uda	-
2	La struttura linguistica Italiana e straniera di base	Appunti, Mappe Concettuali Utilizzo di strumenti Multimedia li	Redigere correttamente una comunicazione scritta con l’ospite e/o potenziale ospite; Riconoscere le principali tipologie, forme e stili di comunicazione settoriale; Comprensione del principale glossario in lingua straniera; Conoscere i principali termini in lingua straniera relativi ai servizi alberghieri e quelli	2 ore di Italiano 2 ore di Inglese 2 ore di Francese	

			di promozione del territorio Riconoscere la terminologia specifica		
3	Esame delle corrette procedure dei calcoli e dati da elaborare.	Calcolatrice e supporto multimediale	Eseguire correttamente le procedure di calcolo e comprendere i principali dati statistici di settore	2 ore di Matematica	
	Realizzazione e Presentazione delle principali fasi di gestione del lavoro, legate alle diverse strategie di un'impresa turistica	Appunti, Mappe Concettuali Utilizzo di strumenti Multimediali	Eseguire correttamente tutte le procedure di processo legate alle diverse tecniche di lavoro all'interno di un'impresa turistica	4 ore di Acc.Tur.	
	Tecniche di comunicazione promozione e valorizzazione delle risorse turistico territoriale	Appunti, Mappe Concettuali Utilizzo di strumenti Multimediali	Riconoscere le diverse risorse turistiche dei territori, applicandone correttamente le attività di comunicazione e promozione		
	Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico;	Appunti, Mappe Concettuali Utilizzo di strumenti Multimediali	Riconoscere le diverse risorse enogastronomiche a livello locale-regionale e le diverse tradizioni legate alla gastronomia dei territori;	2 ore Scienze degli alimenti	
			Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione dei		

			territori;		
4	<p>Le principali normative che regolano la comunicazione del marketing digitale</p> <p>Le principali strategie operative del marketing turistico integrato</p> <p>Il Pellegrinaggio : Analisi, dati e prospettive settoriale</p>	<p>Strumenti Multimediali; Appunti forniti dal docente; Schede di sintesi</p> <p>Aula, libro di testo, LIM, strumenti multimediali, appunti del docente</p>	<p>Riconoscere le principali normative che regolano la comunicazione digitale</p> <p>Comprendere le principali strategie operative del marketing turistico alberghiero e territoriale</p> <p>Comprendere l'importanza dei dati sui flussi turistici religiosi nelle diverse località italiane</p>	<p>4 ore di diritto</p> <p>2 ore di Religione</p>	

	Realizzazione del lavoro in video e/o workshop fotografico	Coordina le attività nel Laboratorio di Accoglienza e/o da remoto Coordina in aula informatica la documentazione fotografica dell'attività	Luoghi di lavoro e fasi della gestione operativa nelle imprese di settore. Documentazione relativa alla promozione dei territori locali-regionali attraverso video e/o workshop fotografici, individuandone gli aspetti salienti e strategici dell'area	2 ore di Accoglienza Turistica	
	Presentazione dell'attività	PC espositori aula magna	Presentazione del percorso realizzato	4 ore Tutti i docenti coinvolti	Valutazione globale dell'UdA con "Griglia di valutazione dell'UdA"
5	Redige la relazione individuale	Fornisce il testo della relazione individuale e indicazioni sulla redazione	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	2 ore di italiano	Composizione e scritta su traccia

PIANO DI LAVORO UDA

DIAGRAMMA DI GANTT

	Tempi		
Fasi	Ottobre	Novembre	Dicembre
1	2 ore		
2	2 ore 2 ore 2 ore		
3		2 ore 4 ore 2 ore	
4			4 ore 2 ore 2 ore 4 ore
5			2 ore

UDA N. 2

UNITÀ DI APPRENDIMENTO CLASSE QUINTA

ANNO SCOLASTICO 2022-2023

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
DENOMINAZIONE	ITALIA: Scoprire, valorizzare, promuovere e tutelare i tesori del “BEL PAESE”
COMPITO PRODOTTO	<ul style="list-style-type: none"> - Realizzazione power point relativi agli ambienti naturalistici - storici - culturali - paesaggistici dell'Italia; - Presentazione di una progettualità di tutela delle risorse; - Relazione individuale.
<u>COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI</u>	<p>Asse dei linguaggi</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali; - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro - Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
	<p>Asse matematico</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento - Utilizzare i concetti fondamentali degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi
	<p>Asse scientifico tecnologico</p> <ul style="list-style-type: none"> - Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali - Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento

	<ul style="list-style-type: none"> - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
	<p>Asse storico-sociale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali. - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio. - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.
<u>COMPETENZE DI CITTADINANZA</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Collaborare e partecipare - Comunicare - Agire in modo autonomo e responsabile
<u>COMPETENZE PROFESSIONALI</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche; - 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; - Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale; - 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;

ASSI COINVOLTI DISCIPLINE	CONOSCENZE	ABILITÀ
- Asse dei linguaggi <ul style="list-style-type: none"> • Italiano • Lingua inglese • Lingua francese 	<ul style="list-style-type: none"> - Glossario specifico in lingua straniera; - Vocaboli e strutture linguistiche per la stesura di una comunicazione scritta - La struttura linguistica straniera di base 	<ul style="list-style-type: none"> - Comprensione del principale glossario in lingua straniera; - Redarre correttamente una comunicazione scritta con l'ospite e/potenziale ospite; - Riconoscere le principali forme e stili di comunicazione nel settore turistico; - Conoscere i principali termini in lingua straniera relativi ai servizi alberghieri e quelli di promozione del territorio; - Riconoscere la terminologia specifica
- Asse matematico <ul style="list-style-type: none"> • Matematica 	<ul style="list-style-type: none"> - Sistema di calcolo provvigione AdV; - Sistema di redazione documentazione fiscale; 	<ul style="list-style-type: none"> - Eseguire il calcolo di commissione di una AdV; - Eseguire correttamente la redazione di un documento fiscale;

<p>Asse scientifico tecnologico</p> <ul style="list-style-type: none"> • Scienze degli alimenti • Lab. Acc. Turistica 	<p>Tecniche di ascolto attivo del cliente; Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale, anche in lingua straniera;</p> <p>Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento; tecniche di base di organizzazione e programmazione di eventi;</p> <p>Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente del lavoro.</p> <p>Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico;</p> <p>L'offerta turistica integrata ed ecosostenibile nel territorio di riferimento;</p> <p>Metodologie e tecniche di diffusione e promozione di iniziative, progetti e attività turistiche coerenti con il contesto territoriale e con i principi dell'eco sostenibilità ambientale</p> <p>Utilizzare metodologie di gestione e comunicazione aziendale secondo principi di legalità e trasparenza e in conformità con la contrattualistica di settore;</p> <p>Utilizzare software gestionali;</p> <p>Tipologia di servizi offerti dalle strutture turistico-ricettive: aspetti gestionali e principali flussi informativi;</p>	<p>Rispettare i requisiti essenziali e indispensabili di una comunicazione verbale (attenzione, ascolto, disponibilità) con il cliente anche appartenente ad altre culture o con esigenze particolari;</p> <p>Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali;</p> <p>Assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste;</p> <p>Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del</p> <p>Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali;</p> <p>Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento;</p> <p>Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione ottimale dell'evento;</p> <p>Effettuare l'analisi del territorio di riferimento (opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche) attraverso l'utilizzo di diversi strumenti di ricerca e del web;</p>
	<p>Metodologie e tecniche di gestione e comunicazione aziendale. Normativa di settore;</p> <p>Software applicativi;</p>	<p>Utilizzare correttamente tecniche di base di Hospitality Management;</p> <p>Utilizzare software gestionali;</p>

<p>Asse storico sociale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Storia • Amministrazione • Religione 	<ul style="list-style-type: none"> - La nascita delle prime strutture ricettive moderne, - Il patrimonio Storico-Culturale del territorio Italiano; - Il Pellegrinaggio; L'interazione tra l'enogastronomia e le diverse religioni; - Le principali normative che regolano la tutela del patrimonio storico-artistico-paesaggistico-naturalistico del paese - I principali marchi di qualità dei prodotti enogastronomici; 	<p>Riconoscere l'importanza delle principali risorse storico-culturali del territorio locale e nazionale;</p> <ul style="list-style-type: none"> -Riconoscere le prime forme di ospitalità alberghiera; -Comprendere le prime forme di turismo religioso; -Riconoscere le principali destinazioni turistiche mete di pellegrinaggio a livello locale e nazionale; -Comprendere e rispettare le principali normative in materia di responsabilità civile dell'albergatore; <p>Sapere riconoscere i principali marchi di qualità dei prodotti Italiani e del proprio territorio</p>
---	---	---

UTENTI DESTINATARI	Alunni classi V A AASA
PREREQUISITI	ABILITÀ: linguistiche di base, relative alla comunicazione, al prodotto turistico complessivo ed alle normative generali settoriale.
EASE DI APPLICAZIONE	Novembre - Febbraio

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UDA: ITALIA: Scoprire, valorizzare, promuovere e tutelare i tesori del “BEL PAESE”

√ **Cosa si chiede di fare** Dovrete realizzare un percorso di ricerca e approfondimento sugli ambienti e le tematiche di lavoro che vengono svolte all'interno delle diverse imprese turistiche pubbliche e private.

Riferimento particolare occorre dare alla gestione del **live in riguardante l'assistenza all'ospite circa l'offerta turistica e le tradizioni dei territori locali.**

√ **In che modo (singoli, gruppi.)** Lavorerete singolarmente e/o a coppie e in gruppi con compiti precisi in tutte le fasi dell'UDA

Quali prodotti

Compito di realtà: Realizzazione di cartelloni e/o PowerPoint, di un workshop fotografico, video per diffondere e promuovere le tecniche di lavoro nelle imprese turistiche.

√ **Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)**

Il percorso farà prendere coscienza sull'importanza del settore nella correlazione tra la gestione del lavoro da mettere in campo e le competenze riguardanti la promozione e valorizzazione del prodotto turistico globale.

√ **Tempi** Il percorso si realizzerà durante il secondo trimestre. 44 ore

√ **Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)**

I docenti delle varie discipline ed i laboratori della scuola

√ **Criteri di valutazione:** Verrà valutato: L'impegno, la capacità di lavorare in gruppo, il tuo contributo nella realizzazione dei prodotti, la qualità dei prodotti realizzati.

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: ITALIA: Scoprire, tutelare e valorizzare i tesori del “BEL PAESE”
Coordinatore: Docente tecnico pratico di Accoglienza Turistica
Collaboratori: docente di Italiano, Storia, Scienze degli alimenti, Amministrazione, Inglese, Francese, Matematica e Religione.

PIANO DI LAVORO UDA SPECIFICAZIONE DELLE FASI

<i>Fasi</i>	<i>Attività</i>	<i>Strumenti</i>	<i>Esiti</i>	<i>Tempi e docenti coinvolti</i>	<i>Valutazione</i>
1	Presentazione UDA	Scheda “ <i>Consegna agli studenti</i> ” Formazione dei gruppi di lavoro e assegnazione compiti	Consapevolezza del lavoro da svolgere	2 ore Coordinatore Uda	-
2	La struttura linguistica Italiana e straniera di base	Appunti, Mappe Concettuali Utilizzo di strumenti Multimediali	Redarre correttamente una comunicazione scritta con l’ospite e/o potenziale ospite; Riconoscere le principali forme e stili di comunicazione nel settore turistico; Comprensione del principale glossario in lingua straniera; Conoscere i principali termini in lingua	4 ore di Italiano 4 ore di Inglese 4 ore di Francese	

			straniera relativi ai servizi alberghieri e quelli di promozione del territorio; Riconoscere la terminologia specifica		
3	Esame delle corrette procedure dei calcoli e dati da elaborare.	Calcolatrice e supporto multimediale	Eseguire correttamente le procedure di calcolo ed elaborazione dati settoriali	4 ore di Matematica	
	Realizzazione e Presentazione delle principali fasi di gestione del lavoro al F.O. e tecniche di promozione e valorizzazione delle risorse turistico territoriale	Appunti, Mappe Concettuali Utilizzo di strumenti Multimediali	Eseguire correttamente tutte le procedure delle fasi di ciclo-cliente; Riconoscere le diverse risorse turistiche dei territori, applicandone correttamente le attività di promozione	6 ore di Acc.Tur.	
	Presentazione delle principali risorse enogastronomiche del territorio regionale-locale	Appunti, Mappe Concettuali Utilizzo di strumenti Multimediali	Riconoscere le diverse risorse enogastronomiche a livello locale-regionale; Riconoscere le diverse tradizioni legate alla gastronomia dei territori	4 ore Scienze degli alimenti	
4	Esame delle principali normative connesse alla responsabilità civile dell'albergatore e dei principali marchi di qualità dei prodotti enogastronomici	Strumenti Multimediali; Appunti forniti dal docente; Schede di sintesi	Riconoscere l'importanza della normativa connessa alla responsabilità civile di imprenditore alberghiero; Riconoscere i principali marchi di qualità dei prodotti enogastronomici	4 ore di diritto	

	Esaminare le prime forme di turismo religioso ed i principali luoghi di interesse a livello regionale-locale regionali	Aula, libro di testo, LIM, strumenti multimediali, appunti del docente	Riconoscere le prime forme di turismo con il pellegrinaggio; Consapevolezza del ruolo importante che il turismo riveste per i ns territori	2 ore di Religione	
	Realizzazione del lavoro in powerpoint e workshop fotografico	Coordina le attività nel Laboratorio di Accoglienza e/o da remoto Coordina in aula informatica la documentazione fotografica dell'attività	Luoghi di lavoro e fasi della gestione operativa nelle imprese di settore. Documentazione relativa alla promozione dei territori locali-regionali attraverso slide e/o video individuandone gli aspetti salienti e strategici dell'area	2 ore di Accoglienza Turistica	
5	Presentazione dell'attività	PC espositori aula magna	Presentazione del percorso realizzato	6 ore Tutti i docenti coinvolti	Valutazione globale dell'UdA con " <i>Griglia di valutazione dell'UdA</i> "
	Redige la relazione individuale	Fornisce il testo della relazione individuale e indicazioni sulla redazione	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	2 ore di italiano	Composizione scritta su traccia

PIANO DI LAVORO UDA
DIAGRAMMA DI GANTT

Tempi				
Fasi	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio
1	2 ore			
2	4 ore 4 ore 4 ore			
3		4 ore 6 ore 4 ore		
4			4 ore 2 ore 2 ore	
5				6 ore 2 ore

UDA N. 3

UNITÀ DI APPRENDIMENTO CLASSE QUINTA ASA

ANNO SCOLASTICO 2022-2023

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
DENOMINAZIONE	ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL PRODOTTO TURISTICO DEI TERRITORI
COMPITO PRODOTTO	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Realizzazione video e/o powerpoint relativi agli ambienti naturalistici - storici - culturali - paesaggistici d'Italia; ✓ Presentazione di una progettualità di organizzazione, gestione e tutela delle risorse; ✓ Relazione individuale.
<u>COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI</u>	<p>Asse dei linguaggi</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici professionali; - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro - Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
	<p>Asse matematico</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento - Utilizzare i concetti fondamentali degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi
	<p>Asse scientifico tecnologico</p> <ul style="list-style-type: none"> - Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali

	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali - Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
	<p>Asse storico-sociale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali. - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio. - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicati vi.
<u>COMPETENZE DI CITTADINANZA</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Collaborare e partecipare - Comunicare - Agire in modo autonomo e responsabile
<u>COMPETENZE PROFESSIONALI</u>	<p>Curare tutte le fasi del ciclo-cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche;</p> <p>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>Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale;</p> <p>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>

<u>ASSI COINVOLTI DISCIPLINE</u>	<u>CONOSCENZE</u>	<u>ABILITÀ</u>
<p>- Asse dei linguaggi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Italiano • Lingua inglese • Lingua francese 	<p>-Glossario specifico in lingua straniera;</p> <p>-Vocaboli e strutture linguistiche per la stesura di una comunicazione scritta</p> <p>-La struttura linguistica straniera di base</p>	<p>-Comprensione del principale glossario in lingua straniera;</p> <p>-Redarre correttamente una comunicazione scritta con l'ospite e/o potenziale ospite;</p> <p>-Riconoscere le principali forme e stili di comunicazione nel settore turistico;</p> <p>-Conoscere i principali termini in lingua straniera relativi ai servizi alberghieri e quelli di promozione del territorio;</p> <p>-Riconoscere la terminologia specifica</p>
<p>- Asse matematico</p> <ul style="list-style-type: none"> • Matematica 	<p>-Sistema dei dati statistici sul turismo</p>	<p>. Comprendere correttamente la lettura dei principali dati statistici sul turismo</p>
<p>Asse scientifico tecnologico</p> <ul style="list-style-type: none"> • Scienze degli alimenti • Lab. Acc. Turistica 	<p>Tecniche di ascolto attivo del cliente;</p> <p>Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale, anche in lingua straniera;</p> <p>Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento; tecniche di base di organizzazione e programmazione di eventi;</p> <p>Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente del lavoro.</p> <p>Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico;</p> <p>L'offerta turistica integrata ed ecosostenibile nel territorio di riferimento;</p> <p>Metodologie e tecniche di diffusione e promozione di iniziative, progetti e attività turistiche coerenti con il contesto territoriale e con i principi dell'eco sostenibilità ambientale</p> <p>Utilizzare metodologie di gestione e</p>	<p>Rispettare i requisiti essenziali e indispensabili di una comunicazione verbale (attenzione, ascolto, disponibilità) con il cliente anche appartenente ad altre culture o con esigenze particolari;</p> <p>Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali;</p> <p>Assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste;</p> <p>Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del</p> <p>Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali;</p> <p>Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento;</p> <p>Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione ottimale dell'evento;</p> <p>Effettuare l'analisi del territorio di riferimento (opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche) attraverso l'utilizzo di diversi strumenti di ricerca e del web;</p> <p>Utilizzare correttamente tecniche di base di Hospitality Management;</p>

	<p>comunicazione aziendale secondo principi di legalità e trasparenza e in conformità con la contrattualistica di settore;</p> <p>Utilizzare software gestionali;</p> <p>Tipologia di servizi offerti dalle strutture turistico-ricettive: aspetti gestionali e principali flussi informativi;</p> <p>Metodologie e tecniche di gestione e comunicazione aziendale. Normativa di settore;</p> <p>Software applicativi;</p>	<p>Utilizzare software gestionali;</p>
<p>Asse storico sociale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Storia • Amministrazione • Religione 	<ul style="list-style-type: none"> - La nascita del turismo e le sue prime infrastrutture; - Il patrimonio Storico-Culturale del territorio Italiano; - Il Pellegrinaggio; I principali territori oggetto di pellegrinaggio; - Le principali normative che regolano la tutela del patrimonio storico-artistico-paesaggistico-naturalistico del paese I principali marchi di qualità dei prodotti enogastronomici; 	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere l'importanza dello sviluppo infrastrutturale per lo sviluppo del turismo; - Riconoscere le prime forme di ospitalità alberghiera; - Comprendere le prime forme di turismo religioso e località di interesse; - Comprendere e rispettare le principali normative in materia di tutela del patrimonio Storico-Artistico- Paesaggistico-Naturalistico; - Sapere riconoscere i principali marchi di qualità dei prodotti Italiani e dei propri territori;

UTENTI DESTINATARI	Alumni classi V A ASA	
<u>PREREQUISITI</u>	ABILITÀ: linguistiche di base, relative alla comunicazione, al prodotto turistico complessivo ed alle normative generali settoriale.	
<u>EASE DI APPLICAZIONE</u>	Gennaio - Maggio	

CONSEGNA AGLI STUDENTI

TITOLO UDA: ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL PRODOTTO TURISTICO DEI TERRITORI

√ **Cosa si chiede di fare** Dovrete realizzare un percorso di ricerca e approfondimento delle diverse destinazioni turistiche ben organizzate in termini di trasposto, ambiente e accessibilità oggetto di sviluppo turistico.

Riferimento particolare occorre dare all'organizzazione, gestione e assistenza dell'ospite e alle diverse tradizioni territoriali.

√ **In che modo (singoli, gruppi.)** Lavorerete singolarmente e/o a coppie e in gruppi con compiti precisi in tutte le fasi dell'UDA

Quali prodotti

Compito di realtà: Realizzazione di Video, PowerPoint e/o workshop fotografico, per diffondere e promuovere le strategie di sviluppo turistico di una determinata area.

√ **Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)**

Il percorso farà prendere coscienza sull'importanza del settore nella correlazione tra la gestione del lavoro da mettere in campo e le competenze riguardanti la promozione e valorizzazione del prodotto turistico globale.

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: **TITOLO UDA: ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL PRODOTTO
TURISTICO DEI TERRITORI**

Coordinatore: Docente tecnico pratico di Accoglienza Turistica

Collaboratori: docente di Italiano, Storia, Scienze degli alimenti, Amministrazione, Inglese, Francese, Matematica e Religione.

PIANO DI LAVORO UDA SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi e docenti coinvolti	Valutazione
1	Presentazione UDA	Scheda “ <i>Consegna agli studenti</i> ” Formazione dei gruppi di lavoro e assegnazione compiti	Consapevolezza del lavoro da svolgere	2 ore Coordinatore UdA	-
2	La struttura linguistica Italiana e straniera di base	Appunti, Mappe Concettuali Utilizzo di strumenti Multimediali	Redarre correttamente una comunicazione scritta con l’ospite e/o potenziale ospite; Riconoscere le principali tipologie, forme e stili di comunicazione settoriale; Comprensione del principale glossario in lingua straniera; Conoscere i principali termini in lingua straniera relativi ai servizi alberghieri e quelli di promozione del territorio; Riconoscere la terminologia specifica	2 ore di Italiano 2 ore di Inglese 2 ore di Francese	
3	Esame e procedure dei dati da elaborare.	Supporto multimediale	Comprendere correttamente i principali dati statistici sul turismo	2 ore di Matematica	

	<p>Realizzazione e Presentazione delle principali fasi di gestione del lavoro al F.O. e tecniche di promozione e valorizzazione delle risorse turistico territoriale</p> <p>Presentazione delle principali risorse enogastronomiche del territorio regionale-locale</p>	<p>Appunti, Mappe Concettuali Utilizzo di strumenti Multimediali</p> <p>Appunti, Mappe Concettuali Utilizzo di strumenti Multimediali</p>	<p>Eseguire correttamente tutte le procedure delle fasi di ciclo-cliente; Riconoscere le diverse risorse turistiche dei territori, applicandone correttamente le attività di promozione</p> <p>Riconoscere le diverse risorse enogastronomiche a livello locale-regionale; Riconoscere le diverse tradizioni legate alla gastronomia dei territori</p>	<p>4 ore di Acc.Tur.</p> <p>2 ore Scienze degli alimenti</p>	
4	<p>Esame delle principali normative connesse ai principali marchi di qualità dei prodotti enogastronomici e culturali del paese</p> <p>Esaminare il periodo storico e le prime forme di turismo religioso d'Italia</p>	<p>Strumenti Multimediali; Appunti forniti dal docente; Schede di sintesi</p> <p>Aula, libro di testo, LIM, strumenti multimediali, appunti del docente</p>	<p>Riconoscere la normativa connessa ai principali marchi di qualità dei prodotti enogastronomici e culturali del paese</p> <p>Riconoscere il periodo storico delle prime forme e mete di turismo religioso in Italia</p> <p>Consapevolezza del ruolo importante che il turismo riveste per i ns territori</p>	<p>4 ore di diritto</p> <p>2 ore di Religione</p>	

	Realizzazione del lavoro in powerpoint e workshop fotografico	Coordina le attività nel Laboratorio di Accoglienza e/o da remoto Coordina in aula informatica la documentazione fotografica dell'attività	Luoghi di lavoro e fasi della gestione operativa nelle imprese di settore. Documentazione relativa alla promozione dei territori locali-regionali attraverso slide e/o video individuandone gli aspetti salienti e strategici dell'area	2 ore di Accoglienza Turistica	
5	Presentazione dell'attività	PC espositori aula magna	Presentazione del percorso realizzato	4 ore Tutti i docenti coinvolti	Valutazione globale dell'UdA con " <i>Griglia di valutazione dell'UdA</i> "
	Redige la relazione individuale	Fornisce il testo della relazione individuale e indicazioni sulla redazione	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	2 ore di italiano	Composizione scritta su traccia

PIANO DI LAVORO UDA

DIAGRAMMA DI GANTT

	Tempi				
Fasi	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio
1	2 ore				
2		2 ore 2 ore 2 ore			
3			2 ore 4 ore 2 ore		
4				4 ore 2 ore 2 ore	
5					4 ore 2 ore

IL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>Docente</i>	<i>Materia d'insegnamento</i>	<i>Firma</i>
VIVO CATERINA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA STORIA	
REGAZZI ANTONIETTA	MATEMATICA	
BUONOCORE ROSSELLA compresenza SALVATORE MARIO MICHELE	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
D'ANGELO INESE	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	
ZIZZO ROSARIA	INGLESE	
DE PISAPIA MADDALENA sostituita da VOTA FILIPPO	FRANCESE	
SALVATORE MARIO MICHELE	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA	
OLIVA CARMEN sostituita da DI MARCO SIMONE	LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	
TOMMASIELLO MARIANNA	TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE	
MORRONE GIOVANNI	SCIENZE MOTORIE	
GASPARRO COSIMO	RELIGIONE	
CHIOLO MARIA	SOSTEGNO	
LOVAGLIO GIOVANNA	SOSTEGNO	

Battipaglia, 15/05/2023

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
PROF.SSA DANIELA PALMA