



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

“Cataldo Agostinelli”

Comprensivo del LICEO CLASSICO/SCIENTIFICO - I.T.E.S. - I.P.S.I.A. - I.P.S.S.S. - I.P.S.S.E.O.A.

Via Ovidio - 72013 CEGLIE MESSAPICA (BR)

C.F. 90015850747

e-mail BRIS006001@istruzione.it - BRIS006001@pec.istruzione.it

www.istitutoagostinelli.edu.it

☎ Segr. 0831/377890 – Fax 0831/379023

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(Art. 10 O.M. n. 65 del 14.03.2022)

A.S. 2021/2022

Classe V E IPSSEO A

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Articolazione: Accoglienza Turistica

La Coordinatrice di Classe

Prof.ssa Federica FLORE

Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Angela ALBANESE

Indice

1. L'Istituto e le sue finalità	Pag. 3
2. Profilo professionale	Pag. 4
3. Presentazione della Classe e del Consiglio di classe	Pag. 7
4. Storia della classe	Pag. 8
5. Programmazione del Consiglio di classe	Pag. 9
6. Strategie e metodi, criteri di verifica e valutazione	Pag. 12
7. Obiettivi disciplinari, risultati conseguiti. 7.1 Obiettivi disciplinari in ordine alla predisposizione della seconda prova di cui all'articolo 20 della O.M. n. 65 del 14.03.2022	Pag. 16
8. Nodi concettuali sviluppati	Pag. 17
9. Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito dell'insegnamento dell'Educazione Civica	Pag. 20
10. Attività di ampliamento dell'offerta formativa	Pag. 23
11. Criteri per l'attribuzione del credito scolastico	Pag. 25
12. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento	Pag. 26
Schede disciplinari	Allegato A
Griglie di valutazione	Allegato B
Riepilogo crediti 3° e 4° anno	Allegato C
Riepilogo attività PCTO	Allegato D
Relazione finale alunno BES	Allegato E

1. L'Istituto e le sue finalità

Cenni storici

L'I.I.S.S. "C. Agostinelli" è collocato in una zona sociale variegata della realtà brindisina contemporanea. In questo contesto la scuola risponde alla funzione culturale, formativa e civica cui è chiamata dalla Costituzione e dalle trasformazioni sociali in cui i giovani sono attivamente coinvolti. La popolazione scolastica proviene da un ambito territoriale vasto che comprende comuni come: Ostuni, Francavilla Fontana, Villa Castelli, San Michele Salentino, Grottaglie, Martina Franca.

La maggior parte dei genitori degli alunni ha conseguito la licenza della scuola media inferiore; un ristretto numero è in possesso di laurea, la restante parte è diplomata.

Le attività lavorative dei genitori sono legate al mondo agricolo, operaio, artigiano e al terziario. Non mancano, tuttavia, i professionisti, i commercianti e i piccoli imprenditori.

Prima dell'anno scolastico 2000/2001, a Ceglie Messapica, erano presenti le sedi coordinate di cinque istituti di Istruzione Secondaria Superiore, in particolare del:

- **Liceo Classico** (sede coordinata del Liceo Classico "V. Lilla" di Francavilla Fontana);
- **Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato** (sede coordinata del Liceo Scientifico "L. Pepe" di Ostuni);
- **Istituto Professionale Servizi Sociali** (sede coordinata dell'I.P.S.S.S. "Morvillo – Falcone" di Brindisi);
- **Istituto Tecnico Commerciale** (sede coordinata dell'I.T.C.G.T. "Jean Monnet" di Ostuni).

A seguito del ridimensionamento della rete scolastica, le sedi coordinate sono diventate autonome e sono state unite in un unico Polo Scolastico con più indirizzi di studi superiori.

L'Istituto cegliese è intestato al prof. Cataldo Agostinelli, illustre matematico del secolo scorso di origine cegliese. Nel corso degli anni, l'Istituto ha ampliato la propria offerta formativa, dall'anno scolastico 2002/2003 con il **Liceo Scientifico** e dal 2003/2004 con l'indirizzo **Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione**.

In data 5 ottobre 2018 è stata inaugurata, presso c.da Galante, la nuova sede dell'IPSSEOA.

Finalità formative della scuola.

- Definire in maniera chiara i nuclei trasversali ed unificanti dei contenuti culturali e cognitivi, in modo da garantire la pari dignità dei percorsi e la loro equivalenza educativa.
- Creareintonie tra mondo giovanile e scuola, alimentare il senso di efficacia dell'istruzione tecnica e professionale, come luogo stimolante, come comunità di apprendimento dove la cultura si acquisisce nel confronto diretto ed attivo con la realtà, in cui i saperi acquisiscono valore come strumenti che permettono di cogliere le opportunità, fronteggiare problemi, avvicinarsi maggiormente alla ricerca ed al lavoro.
- Assumere il punto di vista del lavoro e dei suoi cambiamenti, per leggere la società della conoscenza.
- Esprimere l'identità unitaria della cultura, mediante il rifiuto di forme di gerarchie e dicotomie fra saperi, rivendicando il capitale reputazionale dell'istruzione tecnica e professionale, oltre all'indispensabile apporto della cultura per la nascita di un nuovo umanesimo.
- Riconoscere la molteplicità delle intelligenze, dei sogni e dei bisogni di cui ciascuno è portatore.
- Attivare percorsi la cui intenzionalità sia sempre verificabile e misurabile per diventare unità di misura reale del principio di uguaglianza delle opportunità e della esigibilità del diritto ad apprendere.

Obiettivi formativi della scuola.

- Collegare la teoria con la pratica: mettere in evidenza i nessi che connettono le problematiche della realtà con le potenzialità della ricerca, delle sue ipotesi e soluzioni.
 - Alzare il livello della vicinanza sostentativa, non esaurirsi nella cognitività fine a se stessa, nella consapevolezza che la dimensione affettivo-valoriale non diminuisce con l'età e lo sviluppo progressivo della persona chiede agli adulti di intensificare ed ispessire l'impegno formativo.
 - Assorbire e valorizzare l'emergenza individuale nei significati della socialità vissuta: trovare, nel gioco dello stare insieme a scuola, le occasioni di affermazione e di protagonismo insieme a quelle di collaborazione e altruismo.
-

- Accettare i linguaggi e le forme espressive dell'immaturità', per farli evolvere verso l'acquisizione di strumenti di risposta razionale.
- Conciliare esaustività ed essenzialità: gestire con impegno gli spazi di autodeterminazione curricolare di scuola, motivare l'attenzione e la concentrazione dello studio con proposte di avventura cognitiva (esploratività, elaborazione di prodotti originali), orientate ad una visione dell'insegnare e dell'apprendere cognitivamente dinamica e non semplicemente ripetitivo-cumulativa.
- Coltivare le capacità di descrizione critica e rielaborazione ricostruttiva di fenomeni e di testi: avvalersi a fondo delle metafore del 'leggere' e dello 'scrivere' come idealtipi per ogni possibile attività di apprendimento e di produzione dell'intelligenza umana.
- Togliere l'insegnamento dalla sua immagine routinistica, proporre eventi, incontri, esempi di eccellenza culturale.
- Aiutare in ogni modo lo sviluppo della capacità di conoscenza riflessiva della vita attraverso l'impiego delle conoscenze di scuola. Trasmettere la percezione della connessione profonda che intercorre fra i libri e le cose, le rappresentazioni ed i fatti, i mondi dei segni e quelli della vita.
- Dare spazio a momenti di produzione di elaborati non soltanto riproducibili ma anche reattivi e auto-rivelativi.

Il tutto nell'ambito di un Progetto di Istituto che intende recuperare la creatività, le emozioni, le identificazioni, le proiezioni, i desideri, i piaceri ed i dolori che costellano la crescita dei ragazzi, nella consapevolezza che la volontà non esiste al di fuori dell'interesse e l'interesse non esiste al di fuori di un legame emotivo con i saperi. (Piano Triennale dell'Offerta formativa pp.18-20)

2. Profilo professionale

RISULTATI DI APPRENDIMENTO INDICATI DAI REGOLAMENTI (ISTITUTI PROFESSIONALI)

(Profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione per gli Istituti Professionali)

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze.

- Valutare fatti e orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani.
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- 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.
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione.
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).

- Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo.
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.
- Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
- Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di *team working* più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento

COMPETENZE DI INDIRIZZO

INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

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

È in grado di:

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

L'indirizzo **Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera** presenta le seguenti articolazioni: **Enogastronomia, Enogastronomia opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali, Sala e vendita e Accoglienza turistica**, nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

Nell'articolazione **Enogastronomia** ed **Enogastronomia opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali**, il Diplomato è in grado: di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell'articolazione **Sala e vendita**, il Diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

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

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato nei “Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera” acquisisce le seguenti competenze:

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

Competenze relative alle articolazioni **Sala e vendita**, **Enogastronomia**, ed **Enogastronomia opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali**:

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

Competenze relative all'articolazione **Accoglienza turistica**:

- Utilizzare le tecniche di promozione e di vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

3. Presentazione della classe V E

Composizione della classe VE

M	F	TOTALE		Alunni H	RIPETENTI	PROVENIENTI DA ALTRO ISTITUTO	NON FREQUENTANTI	PENDOLARI	DSA	BES
10	11	21	di cui	/	/	/	/	17	/	1

Comune di provenienza

Comune di provenienza	Alunni
Ceglie Messapica (BR)	3
Ostuni (BR)	1
Francavilla Fontana (BR)	7
Martina (TA)	2
Grottaglie (TA)	6
San Vito dei Normanni (BR)	1
Villa Castelli (BR)	1

Iscritti alla VE

Alunni Promossi	Alunni Promossi con debito	Alunni Ripetenti
21	8	-

Composizione del Consiglio di classe e quadro orario settimanale

MATERIA	DOCENTE	ORE SETTIMANALI	CONTINUITÀ 4° E 5°
ITALIANO	ANCONA CONCETTA	4	SÌ
STORIA	LACORTE MARIA GRAZIA	2	SI
LINGUA E CULT. INGLESE	DI BELLA FEDERICA	3	NO
LINGUA E CULT. FRANCESE	MARGIOTTA RAFFAELLA	3	SI
MATEMATICA	ELIA COSIMO	3	SÌ
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	CECERE MARIA	6	NO
SCIENZA E CULT. DELL'ALIMENTAZIONE	PANNOFINO ANNA	2	SI
ACCOGLIENZA TURISTICA	CITO ANNA MARIA	4	SI
TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE	COSTA FABRIZIO	2	NO
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	FLORE FEDERICA	2	SI
RELIGIONE	DINOI ROSANNA*	1	NO
COORDINATRICE EDUCAZIONE CIVICA	PALAZZO STEFANIA	/	/

*supplente per l'anno scolastico in corso

4. Storia della classe

La classe 5^a E di **Accoglienza turistica**, è composta da 21 alunni, 11 ragazze e 10 ragazzi, di cui 17 sono pendolari. Nel corso del triennio numericamente la classe non ha subito grosse variazioni. Non presenta alunni diversamente abili, ma è stato valutato un bisogno educativo speciale per un'alunna che nel corso dell'anno ha mostrato fragilità emotive che sono andate peggiorando con ricadute sulla frequenza. Mentre l'anno scorso queste difficoltà sono state mitigate dalla DAD, quest'anno in presenza si sono intensificate. Pertanto, il Cdc all'unanimità, su richiesta della famiglia, ha provveduto a stendere un PDP, atto a facilitare l'approccio con la didattica e il reinserimento sereno nel gruppo dei pari.

La scolaresca, a partire dal secondo quadrimestre del terzo anno, ha mostrato poco interesse al dialogo didattico-educativo; la situazione è andata poi peggiorando durante i due anni di pandemia. La scarsa frequenza anche online, durante la DAD, ha indebolito didatticamente i discenti. Il Cdc in toto, pertanto, si è adoperato con tutte le metodologie didattiche: lezioni sincrone e asincrone supportate da materiale didattico, di volta in volta, caricato su classroom, in didattica o in classi virtuali di Spaggiari, ha ridotto e semplificato i programmi, ha integrato lezioni frontali con lezioni di classe rovesciata, brainstorming, registrazioni di lezioni ecc.. Tutti questi interventi sono stati regolarmente registrati e ancora presenti in classroom e/o in Spaggiari. Nonostante il team docente si sia adoperato in tutti i modi, adeguandosi anche ad una didattica multimediale, l'interesse, l'impegno e la partecipazione dei ragazzi sono sempre stati, per la maggioranza di loro, scarsi, fatta eccezione per un esiguo numero di alunni che ha mostrato serietà, costanza e interesse verso le attività proposte.

Tale condizione non è cambiata neanche quando si è passati alla didattica in presenza. Il team docente ha mantenuto l'attività in DDI con modalità simili a quelle della DAD, ma, nonostante tutti gli sforzi ed i ripetuti richiami della coordinatrice e dei docenti, nulla sembra aver migliorato l'approccio alla didattica e allo studio. Gli interventi di rinforzo sono sempre stati attuati con attività in peer e in itinere. L'atteggiamento polemico della classe ha spesso rallentato il lavoro didattico. Il profitto insufficiente di molti di loro durante il corso dell'anno è stato determinato anche dalle numerose assenze, che hanno contribuito, insieme all'abitudine a sottrarsi o rimandare il momento della verifica scritta o orale, a rallentare e condizionare lo svolgimento delle attività programmate.

Dal punto di vista comportamentale la classe non ha presentato particolari problemi disciplinari anche se ci sono stati continui richiami all'attenzione e soprattutto ad una partecipazione più attiva.

Pertanto, il profitto medio si attesta per la maggior parte dei discenti sulla sufficienza, mentre è da evidenziare che una esigua parte di loro ha raggiunto conoscenze, competenze e abilità più che buone.

5. Programmazione del Consiglio di classe

Il Consiglio di Classe ha impostato la propria programmazione didattica tenendo presente l'esigenza di far conseguire agli alunni una buona preparazione culturale di base, frutto di interessi e atteggiamento critico, unita allo sviluppo delle competenze richieste dal profilo professionale.

Gli elementi presi in esame in maniera generale e quindi validi per tutte le materie sono stati: obiettivi, metodi, mezzi e strumenti, verifiche e valutazione.

A tal fine i docenti hanno promosso lo sviluppo di tematiche educative trasversali quali l'educazione alla cittadinanza, alla salute, l'educazione al rispetto e alla promozione dei diritti umani, l'educazione alla legalità, l'educazione al rispetto e alla tutela dell'ambiente al fine di consentire l'acquisizione di competenze trasversali, comuni a tutte le discipline e in linea con l'assetto didattico e organizzativo dei percorsi di istruzione professionale.

Seguono le competenze chiave europee e le competenze organizzate secondo gli assi e le discipline corrispondenti, attese al termine del percorso formativo.

**Competenze attese alla fine del quinto anno
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA**

COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA
1. COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE 2. COMPETENZA MULTILINGUISTICA	COMUNICARE
3. COMPETENZA MATEMATICA E COMPETENZA IN SCIENZE, TECNOLOGIE E INGEGNERIA.	RISOLVERE PROBLEMI INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI ACQUISIRE /INTERPRETARE L'INFORMAZIONE RICEVUTA
4. COMPETENZA DIGITALE	COMUNICARE COLLABORARE/PARTECIPARE
5. COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE A IMPARARE.	IMPARARE A IMPARARE ACQUISIRE E INTERPRETARE INFORMAZIONI INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI
6. COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA.	AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE. COLLABORARE E PARTECIPARE. COMUNICARE
7. COMPETENZA IMPRENDITORIALE	RISOLVERE PROBLEMI PROGETTARE
8. COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALI.	COMUNICARE AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE

Articolazione: Enogastronomia
Settore PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

ASSE DEI LINGUAGGI

Competenze	Disciplina/e di riferimento	Discipline concorrenti
Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di <i>team working</i> più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.	ITALIANO INGLESE FRANCESE TECNICHE DI COMUNICAZIONE	TUTTE
Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.	ITALIANO INGLESE FRANCESE DIRITTO E TECN.	LAB. SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA
Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.	ITALIANO TECNICHE DI COMUNICAZIONE	TUTTE
Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).	INGLESE FRANCESE	ITALIANO
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.	INGLESE FRANCESE LAB. SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	ITALIANO
Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici e tecnologici.	ITALIANO	TUTTE
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	INGLESE FRANCESE SC. e C. dell'ALIM.	ITALIANO

ASSE MATEMATICO

Competenze	Disciplina/e di riferimento	Discipline concorrenti
Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.	MATEMATICA	SC. e C. dell'ALIM. DIRITTO E TECN. SC. MOT. E SP.
Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.	MATEMATICA	TUTTE
Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.	MATEMATICA	STORIA SC. e C. dell'ALIM. DIRITTO E TECN. LAB. SER. ACC. T.
Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.	MATEMATICA DIRITTO E TECN.	TUTTE

ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

Competenze	Disciplina di riferimento	Disciplina concorrente
Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.	SCIENZA e CULTURA dell'ALIMENTAZIONE	LAB. SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA
Utilizzare le tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera	DIRITTO E TECN. AMM. STRUTT. RIC.	LAB. SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA
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	LAB. SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	INGLESE FRANCESE LINGUA E LETT. ITALIANA
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	SCIENZA E CULT. DELL'ALIM.	LAB. SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA LINGUE STRANIER STORIA ITALIANO
Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	DIRITTO E TEC. AMM. DELLA STRUTTURA RIC.	LAB. SERV. DI ACCOGLIENZA TUR.
Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera	LAB. SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	DIRITTO E TECN. AMM. STRUTT. RIC.
Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.	LAB. SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	LAB. SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA SCIENZA e CULT. ALIM.
Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici	DIRITTO E TEC. AMM LAB. SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	LINGUE SCIENZA E CULT. ALIM.
Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio	LAB. SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	DIRITTO E TEC. AMM. DELLA STRUTTURA RIC. INGLESE FRANCESE LINGUA E LETT. ITALIANA
Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico - alberghiere	DIRITTO E TEC. AMM. DELLA STRUTTURA RIC.	LAB. SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA

ASSE STORICO-SOCIALE

Competenze	Disciplina/e di riferimento	Discipline concorrenti
Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.	STORIA SC. e CULT. dell'ALIM.	ITALIANO
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.	STORIA SC. e CULT. dell'ALIM.	ITALIANO

6. Strategie e metodi, criteri di verifica e valutazione

L'I.I.S.S. "C. Agostinelli" ha adottato strategie in linea con una Didattica Digitale Integrata (DDI) vale a dire una didattica che si è avvalsa, integrandole nella prassi ordinaria, delle tecnologie digitali; in particolare, la didattica che estende l'ambiente di apprendimento tradizionale, utilizzando ambienti di apprendimento online e altri strumenti digitali.

L'I.I.S.S. "C. Agostinelli" ha adottato in modo sempre più ampio gli strumenti della piattaforma *Google Workspace* (che per gli studenti non presenta criticità dal punto di vista della protezione dei dati), su cui una parte consistente del corpo docente si è formata.

Gli adempimenti (presenze docenti, presenze studenti, comunicazioni scuola-famiglia) sono stati svolti attraverso il registro elettronico (Classeviva di Spaggiari). I materiali prodotti durante la DDI sono stati archiviati dai docenti in cloud tramite *Google Drive*. Lo strumento usato per le videoconferenze è stato *Meet*, sono state create classi virtuali tramite *Classroom*. Le connessioni sono avvenute tramite gli account istituzionali. Un apposito regolamento ha normato l'uso della piattaforma prevedendo sanzioni disciplinari nel caso di uso non conforme.

Metodi e strumenti

Per favorire il raggiungimento degli obiettivi su indicati, i docenti, accanto alla più consuete, hanno utilizzato metodologie innovative in modo da consentire la fruizione delle attività in modalità mista presenza/distanza. Per agevolare la coesione tra i vari componenti della classe hanno proposto lavori di gruppo e percorsi multidisciplinari e interdisciplinari.

Nel condurre la lezione il docente ha tenuto conto del reale ritmo di apprendimento di tutti gli alunni, facendo particolare attenzione a quegli allievi che ancora non erano del tutto in grado di operare autonomamente. A tal fine si è ritenuto opportuno seguire una metodologia che:

- o espliciti, prima di ogni attività didattica, gli obiettivi da conseguire al fine di favorire la motivazione e la consapevolezza;
- o preveda un linguaggio semplice e chiaro, per offrire a tutti la possibilità di comprendere le spiegazioni;
- o inviti al ragionamento ed alla riflessione chiamando in prima persona gli alunni ad esprimere pareri, dubbi e perplessità;
- o faccia un frequente ricorso ad esemplificazioni, esercizi, casi pratici che possano stimolare la curiosità e motivare la classe;
- o solleciti i collegamenti disciplinari e multidisciplinari.

<u>Metodi</u> <input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale <input checked="" type="checkbox"/> Lezione dialogata <input checked="" type="checkbox"/> Problem solving <input checked="" type="checkbox"/> Peer education <input checked="" type="checkbox"/> Video lezioni sincrone e asincrone <input checked="" type="checkbox"/> Chat individuali o di gruppo <input checked="" type="checkbox"/> Restituzione degli elaborati corretti	<u>Strumenti</u> <input checked="" type="checkbox"/> Libro di testo cartaceo e digitale <input checked="" type="checkbox"/> Appunti <input checked="" type="checkbox"/> Schematizzazioni sintetiche (mappe concettuali, ...) <input checked="" type="checkbox"/> Cd/dvd, filmati, articoli di giornale (cartacei o digitali) <input checked="" type="checkbox"/> Compiti di realtà <input checked="" type="checkbox"/> Agenda del registro elettronico Classeviva <input checked="" type="checkbox"/> Piattaforme (GoogleWorkspace, Aule virtuali del RE Classeviva) <u>Canali di comunicazione</u> <input checked="" type="checkbox"/> E-mail
---	---

Per quanto riguarda le regole e il comportamento da tenere negli ambienti scolastici, si è fatto costante riferimento al "Regolamento d'Istituto" e al "Patto di corresponsabilità educativa", e, in merito al contenimento dell'emergenza epidemiologica da COVID-2019, al "Prontuario regole anti-Covid", evidenziando la necessità di un loro rispetto al fine di una serena e più proficua convivenza.

Verifica dei risultati

La valutazione è stata attuata:

- secondo il criterio *formativo*, volta ad accertare il raggiungimento degli obiettivi didattici, controllando con verifiche “in itinere” la validità del metodo di lavoro;
- secondo il criterio *incrementale* inteso come valutazione di processo;
- secondo il criterio *sommativo*, allo scopo di valutare gli studenti in rapporto al raggiungimento degli obiettivi e l’acquisizione dei contenuti.

Inoltre, la valutazione ha preceduto, accompagnato e seguito i percorsi curricolari; ha indicato le azioni da intraprendere, regolato quelle avviate, promosso il bilancio critico su quelle condotte.

E poiché, l’apprendimento efficace è fortemente legato all’autostima e alla motivazione, le strategie di autovalutazione hanno avuto un ruolo fondamentale nel sostenere questi facilitatori dell’apprendimento.

La valutazione del processo di apprendimento degli allievi è scaturita:

- dall’esame dei progressi compiuti dall’alunno rispetto alla situazione iniziale e al conseguimento degli obiettivi fissati;
- dall’impegno;
- dal grado di attenzione e partecipazione;
- dal comportamento;
- dalla conoscenza- assimilazione dei contenuti disciplinari;
- dalla capacità di rielaborazione personale;
- dalla capacità di collegamento tra vari argomenti;
- dal percorso personale;
- dall’iniziativa personale e autonomia nel processo di apprendimento – verifica.

Valutazione del COMPORTAMENTO

Il comportamento degli studenti è stato oggetto di valutazione collegiale da parte del Consiglio di Classe, in sede di scrutinio intermedio e finale, sulla base di fattori quali la partecipazione al dialogo educativo, l’impegno, l’applicazione allo studio ecc.

COMPORAMENTO

VOTO	TIPOLOGIA DEL COMPORAMENTO
10	<p><u>Esemplare</u> rispetto del Regolamento d'Istituto e del Patto Educativo di Corresponsabilità, insieme ad un contributo costruttivo al miglioramento della vita all'interno della comunità scolastica nel rispetto delle persone e delle cose comuni;</p> <ul style="list-style-type: none"> • frequenza: assidua, nessun ritardo o uscita anticipata o rari ritardi e/o uscite anticipate per validi motivi; • comportamento: corretto, propositivo, collaborativo, costruttivo in tutti i momenti della vita scolastica (durante l'intervallo, il cambio dell'ora, nel rapporto con i docenti e i compagni, con i collaboratori scolastici, durante le uscite didattiche e le attività extracurricolari) • partecipazione: attenta, interessata, responsabile, collaborativa, costruttiva, critica; • impegno: notevole; lavori assegnati svolti con cura, assiduità, completezza e autonomia • sanzioni: nessuna sanzione disciplinare
9	<p><u>Lodevole</u> rispetto del Patto educativo e del Regolamento di Istituto;</p> <ul style="list-style-type: none"> • frequenza: sporadiche assenze, nessun ritardo o uscita anticipata o rari ritardi e/o uscite anticipate per validi motivi; • comportamento: corretto e responsabile in tutti i momenti della vita scolastica (durante l'intervallo, il cambio dell'ora, nel rapporto con i docenti e i compagni, con i collaboratori scolastici, durante le uscite didattiche e le attività extracurricolari) • partecipazione: attenta, responsabile, collaborativa, costruttiva; • impegno: soddisfacente, diligente; rispetto delle consegne nei lavori assegnati che saranno svolti con cura, assiduità e completezza; • sanzioni: nessuna sanzione disciplinare
8	<p><u>Diligente</u> rispetto del Patto educativo e del Regolamento di Istituto;</p> <ul style="list-style-type: none"> • frequenza: sporadiche assenze o ritardi; rare uscite anticipate per validi motivi; • comportamento: corretto e abbastanza responsabile in tutti i momenti della vita scolastica (durante l'intervallo, il cambio dell'ora, nel rapporto con i docenti e i compagni, con i collaboratori scolastici, durante le uscite didattiche e le attività extracurricolari) • partecipazione: attenta, recettiva, propositiva; • impegno: soddisfacente; rispetto delle consegne nei lavori assegnati che saranno svolti con cura, pertinenza e correttezza; • sanzioni: un avvertimento orale e/o scritto
7	<p><u>Adeguato</u> rispetto del Patto educativo e del Regolamento di Istituto;</p> <ul style="list-style-type: none"> • frequenza: irregolare con alcuni ritardi e uscite anticipate, anche in maniera strategica e calcolata; • comportamento: non sempre corretto e rispettoso delle regole in tutti i momenti della vita scolastica (durante l'intervallo, il cambio dell'ora, nel rapporto con i docenti e i compagni, con i collaboratori scolastici, durante le uscite didattiche e le attività extracurricolari) • partecipazione: recettiva, ma sollecitata; • impegno: abbastanza diligente; non sempre rispetta i tempi di consegna dei lavori assegnati; esegue i lavori assegnati in modo essenziale; • sanzioni: alcuni avvertimenti orali e/o scritti con eventuali comunicazioni scritte alle famiglie.
6	<p><u>Accettabile</u> rispetto delle norme fondamentali del Patto educativo e del Regolamento d'Istituto, ma con reiterata tendenza all'infrazione delle regole 'ordinarie' ;</p> <ul style="list-style-type: none"> • frequenza: numerose assenze, ritardi sistematici, uscite dall'aula senza permesso; rinvii nella giustificazione di assenze e ritardi; • comportamento: poco controllato, non sempre corretto e rispettoso delle regole in tutti i momenti della vita scolastica (durante l'intervallo, il cambio dell'ora, nel rapporto con i docenti e i compagni, con i collaboratori scolastici, durante le uscite didattiche e le attività extracurricolari); episodico mancato rispetto della dignità della persona (ingiuria o minaccia verbale non grave nei confronti di un attore scolastico); piccoli danneggiamenti, dovuti ad incuria; episodico atteggiamento di prevaricazione e/o di 'nonnismo' nei confronti dei compagni oppure di maleducata insofferenza nei confronti di un operatore scolastico nel normale esercizio delle proprie funzioni. • partecipazione: selettiva, recettiva e/o passiva, dispersiva, qualche volta di disturbo e/o saltuaria; • impegno: accettabile, selettivo, limitato; non rispetta i tempi di consegna dei lavori assegnati; • sanzioni: richiami scritti sul registro di classe e/o comunicazioni scritte alle famiglie.
5	<p><u>Violazione reiterata</u> delle norme fondamentali del Patto educativo e del Regolamento d'Istituto;</p> <ul style="list-style-type: none"> • frequenza: numerosissime assenze e/o ritardi sistematici non giustificati, uscite dall'aula senza permesso; • comportamento: atti gravi e reiterati che violano la dignità ed il rispetto della persona umana che implicano pericolo per l'incolumità fisica delle persone in tutti i momenti della vita scolastica (durante l'intervallo, il cambio dell'ora, nel rapporto con i docenti e i compagni, con i collaboratori scolastici, durante le uscite didattiche e le attività extracurricolari); atti di bullismo e danneggiamenti vandalici. • partecipazione: interesse scarso o nullo, disimpegno generalizzato nell'attività didattica, ruolo negativo all'interno della classe, grave e frequente disturbo all'attività didattica; • impegno: quasi nullo, non svolge i lavori assegnati; • sanzioni: richiami scritti sul registro di classe e/o comunicazioni scritte alle famiglie per comportamenti gravi e reiterati; sospensione dalle lezioni senza ravvedimento.

Strumenti di valutazione

Partendo dalle singole programmazioni disciplinari, il C.d.C. indica le tipologie di verifica che ha adottato nel corso dell'anno scolastico. Per le prove scritte, comprese quelle strutturate e/o semistrutturate, così come per le prove orali, si è fatto riferimento alle programmazioni disciplinari contenenti le griglie di valutazione di ciascuna disciplina.

Tabella riassuntiva metodi, strumenti e verifiche per disciplina

	Lingua e Lett- Italiana	Storia	Matematica	Lingua e cult. Inglese	Lingua e cult. Francese	Diritto e tecniche Amministrative	Scienza e cultura dell' Alimentazione	Accoglienza Turistica	Tecniche della Comunicazione	Scienze motorie e sportive	Religione
Interrogazioni orali	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Dibattito	*	*	*		*	*	*	*	*		*
Interventi	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Prove scritte	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
Analisi del testo	*										
Testo Argomentativo	*										
Test a scelta multipla	*		*	*	*	*	*	*	*		
Test Vero/Falso			*	*	*	*					
Test a tempo			*	*							
Trattazione sintetica				*	*		*				
Colloqui in sincrono	*	*	*	*	*	*	*	*		*	*
Soluzione esercizi			*	*	*	*	*				
Prove pratiche								*		*	

Attività di recupero

Gli alunni sono stati sempre incoraggiati ad esternare eventuali dubbi al fine di dare chiarimenti opportuni nell'ambito della normale attività didattica; in prossimità delle verifiche o dopo argomenti particolarmente impegnativi è stata effettuata una revisione degli argomenti svolti in modo da consolidare le conoscenze degli studenti.

Sono stati programmati interventi individualizzati e sono stati ripresi gli argomenti non acquisiti, con attività di recupero in itinere.

7. Obiettivi disciplinari; risultati conseguiti

I contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi e i tempi del percorso formativo, i criteri, gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti sono riportati in modo dettagliato nelle schede disciplinari redatte dai singoli docenti e allegate al presente Documento (ALLEGATO A).

7.1 Obiettivi disciplinari in ordine alla predisposizione della seconda prova (articolo 20 della O.M. n. 65 del 14.03.2022)

Per il corrente anno scolastico, la disciplina oggetto della seconda prova scritta per l'indirizzo **Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera** articolazione "**Accoglienza turistica**" è **Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva**, come riportato nell'Allegato B/3 ISTITUTI PROFESSIONALI dell'Ordinanza Ministeriale n. 65 del 14.03.2022.

Si precisa che, in codesta istituzione scolastica, è presente un'unica classe di tale indirizzo, articolazione, opzione.

La seconda prova dell'esame richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione nell'esame delle dinamiche e delle tendenze di sviluppo dell'enogastronomia e del turismo; dall'altro, il conseguimento di competenze professionali nell'elaborazione dei prodotti e nella gestione dei processi e dei servizi.

Pertanto, nel corso dell'anno scolastico, al fine di preparare gli alunni all'Esame di Stato, sono state somministrate delle prove tenendo conto delle caratteristiche indicate nei quadri di riferimento adottati con d.m. 769 del 2018, i quali forniscono indicazioni relative: alla struttura della prova d'esame; ai nuclei tematici fondamentali e agli obiettivi della prova; alla valutazione delle prove espressa in ventesimi.

I nuclei tematici sviluppati nel corso del corrente anno scolastico dalla docente di Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva sono i seguenti:

1. Il fenomeno del turismo: le nuove tendenze e dinamiche di sviluppo

2. L'accoglienza turistico-alberghiera e l'ospitalità: dai prodotti ai servizi

- La cultura imprenditoriale.
- L'innovazione tecnologica: dal marketing al web-marketing.

3. L'impresa turistico-alberghiera: la gestione economico – finanziaria

- L'organizzazione dei servizi di accoglienza e ospitalità alberghiera con attenzione ad alcune tecniche e strumenti:

- le tecniche di indagine del mercato: l'analisi SWOT e il marketing-mix;
- il "business plan";
- la valutazione dell'impresa;
- il controllo di gestione e la predisposizione del budget.

4. La "customer satisfaction": qualità, sicurezza e certificazione

- La normativa vigente in materia di sicurezza e tracciabilità dei servizi di accoglienza e ospitalità.
- Criteri e modelli di certificazione della qualità del prodotto turistico e del servizio della struttura ricettiva per innovare l'offerta e fidelizzare la clientela.

5. La valorizzazione del territorio tra turismo integrato e turismo sostenibile

Per la valutazione delle prove è stata utilizzata una griglia espressa in ventesimi, indicata dal d.m. 769 del 2018 e declinata nei descrittori, successivamente convertita in decimi, secondo quanto indicato nell'Allegato C Tabella 3 dell' O.M. n. 65 del 14.03.2022.

La griglia è stata allegata al presente Documento (ALLEGATO B).

8. Nodi concettuali sviluppati nell'anno scolastico 2021/2022

Il Consiglio di Classe, per rafforzare la trasversalità nell'acquisizione delle competenze, ha sviluppato in modo interdisciplinare i seguenti **NODI CONCETTUALI**: SALUTE E MALATTIA, FAMIGLIA E SOCIETA', INNOVAZIONE E TRADIZIONE:

SALUTE E MALATTIA	
Italiano	<p>VERGA: emarginazione e sfruttamento</p> <ul style="list-style-type: none"> • La lupa • Rosso Malpelo <p>PASCOLI e la fuga dalla realtà adulta</p> <p>SVEVO: la malattia della volontà</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'ultima sigaretta da La coscienza di Zeno • Lo schiaffo del padre <p>PIRANDELLO e la possibile soluzione: l'immaginazione e l'evasione fantastica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il treno ha fischiato
Storia	<ul style="list-style-type: none"> • L'età giolittiana: le riforme sociali • La prima guerra mondiale: la guerra di trincea • I ruggenti anni venti • La crisi del '29 e il New Deal • Il nazismo: l'Olocausto e il programma eugenetico di Hitler
Accoglienza Turistica	<p>IL PACCHETTO TURISTICO IL TURISMO SANITARIO O MEDICALE - PACCHETTI SOGGIORNO DI TURISMO MEDICALE E DEL BENESSERE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evoluzione delle imprese turistiche, contratti e pacchetti turistici
Diritto e Tecniche Amministrative	<ul style="list-style-type: none"> • Le norme di igiene alimentare e i meccanismi di controllo della filiera agro-alimentare • D. Leg. 81/2008 "Sicurezza negli ambienti di lavoro"
Scienza e Cultura Dell'Alimentazione	<ul style="list-style-type: none"> • LARN e dieta equilibrata. • Dieta in particolari condizioni patologiche (obesità-sovrappeso, MCV, ipercolesterolemia, ipertensione)
Inglese	<ul style="list-style-type: none"> • Goal 3 "Ensure healthy lives and promote well-being for all at all ages" Agenda 2030.
Scienze Motorie e Sportive	<ul style="list-style-type: none"> • I benefici del movimento; • Le conseguenze dell'ipocinesia; • Paramorfismi e dismorfismi; • L'Alimentazione dello sportivo.

FAMIGLIA E SOCIETÀ

Italiano	<p>VERGA: la religione della famiglia</p> <ul style="list-style-type: none"> • La famiglia Toscano e la partenza di Ntoni da “I Malavoglia” • L’addio alla roba e la morte da “Mastro don Gesualdo” • La Lupa da “Vita dei Campi” <p>PASCOLI: la ricerca della casa-nido</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pascoli e le sorelle: un rapporto tormentato. • X Agosto <p>PIRANDELLO: famiglia e società come trappole</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il treno ha fischiato • La patente • Nel limbo della vita da ‘Il fu Mattia Pascal’ <p>SVEVO: i rapporti familiari e la critica della società borghese</p> <ul style="list-style-type: none"> • L’ ultima sigaretta da La coscienza di Zeno • L’esplosione finale da La coscienza di Zeno <p>PASOLINI: il vitalismo spontaneo del popolo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il pianto della scavatrice
Storia	<ul style="list-style-type: none"> • L’avvento della società di massa • Le riforme giolittiane • La grande guerra: le ragioni profonde • La fascistizzazione dell’Italia • La seconda guerra mondiale: dall’invasione della Polonia alla resistenza britannica
Accoglienza Turistica	<p>LA VENDITA DEL PRODOTTO TURISTICO LA TENDENZE DELLA DOMANDA E DELL’OFFERTA TURISTICA IN ITALIA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dal prodotto all’esperienza turistica; • La qualità in albergo: le certificazioni di qualità, le certificazioni ambientali. <p>IL PACCHETTO TURISTICO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipologie di clientela e caratteristiche del pacchetto turistico <p>IL MARKETING</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il Marketing sociale; • Il Marketing turistico.
Diritto e Tecniche Amministrative	<ul style="list-style-type: none"> • Le abitudini alimentari: i fattori che incidono sui consumi; le attuali tendenze in campo alimentare • Marketing strategico ed operativo. Marketing turistico. • I contratti delle imprese ricettive
Scienza e Cultura Dell’Alimentazione	<ul style="list-style-type: none"> • Alimentazione nelle diverse fasce d’età. • Alimentazione ed impatto ambientale: doppia piramide alimentare-ambientale.

Inglese	<ul style="list-style-type: none"> • Types of accommodation: hotels, motels, B&B breakfast, self-catering accommodation; hotel facilities and services; working procedures and customer care. • The guest's stay: from check in to check out; hotel and tourism services; working procedures and customer care. • In the UK: focus on the United Kingdom; British countries; British cities.
Scienze Motorie e Sportive	<ul style="list-style-type: none"> • Sport di squadra (Pallavolo e Pallacanestro); • Atletica leggera.
TRADIZIONE E INNOVAZIONE	
Italiano	<p>NATURALISMO e VERISMO: il trasferimento del metodo scientifico alla letteratura</p> <p>F. T. MARINETTI: il rifiuto della tradizione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il primo manifesto futurista <p>PASCOLI: lo sguardo del fanciullino e le novità formali</p> <p>PIRANDELLO: il rifiuto della tradizione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Una vecchia signora imbellettata (dalla comicità all'umorismo) • Il treno ha fischiato (presenza di più prospettive per adeguarsi alla mutevolezza del reale) <p>SVEVO: La coscienza di Zeno e le novità dell'impianto narrativo</p> <p>UNGARETTI: Tra sperimentalismo e ritorno all'ordine</p> <ul style="list-style-type: none"> • Veglia • Soldati <p>PASOLINI: lo sperimentalismo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il pianto della scavatrice
Storia	<ul style="list-style-type: none"> • La seconda rivoluzione industriale e le novità organizzative • Giolitti: lo sviluppo industriale del Nord e il ritardo del Mezzogiorno • La prima guerra mondiale: le nuove armi • Il fascismo e la politica economica • L'Italia Repubblicana
Accoglienza Turistica	<p>IL PACCHETTO TURISTICO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ruolo ed evoluzione dei Tour Operator; • I contratti delle imprese di viaggio; • Processo di sviluppo di un pacchetto turistico; <p>IL MARKETING</p> <ul style="list-style-type: none"> • Web Marketing • Marketing territoriale <p>LA VENDITA DEL PRODOTTO TURISTICO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Intermediazione online: le online travel agencies (OTA) e i metamotori • Yield e Revenue Management • Pricing alberghiero.

Diritto e Tecniche Amministrative	<ul style="list-style-type: none"> • Nuove forme di turismo • Pianificazione, programmazione e controllo di gestione • Business plan e analisi SWOT • Web marketing
Scienza e Cultura Dell'Alimentazione	<ul style="list-style-type: none"> • Modelli alimentari. • I marchi di tutela della qualità alimentare (DOP, IGP, STG PAT De.Co, Slow food). • Turismo enogastronomico e valorizzazione del "Made in Italy"
Inglese	<ul style="list-style-type: none"> • Eno-gastronomy tourism. • Travel knowledge: time zones and climates; planning a country- region itinerary; introducing a city; planning a city tour.
Scienze Motorie e Sportive	<ul style="list-style-type: none"> • I giochi della tradizione popolare; • Effetti dell'evoluzione tecnologica sulla nuova generazione; • Attività in ambiente naturale (il plogging).

Il colloquio d'esame, secondo quanto indicato nell' O.M. n. 65 del 14.03.2022 art.22, si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla sottocommissione, costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema e finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare.

9. Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito dell'insegnamento dell'Educazione Civica

Con l'introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica, avvenuta a seguito dell'approvazione della L.92/2019 e dell'emanazione delle Linee Guida pubblicate nel giugno 2020, anche nella classe 5 sez. E IPSSEO A è stata prestata particolare attenzione a detta disciplina, come insegnamento trasversale che incide sulla definizione di priorità, traguardi ed obiettivi di processo legati all'area "competenze chiave europee".

A tal fine sono stati individuate prima e svolte poi, nei due quadrimestri, due Uda di Educazione Civica.

Nello svolgimento di detta attività vi è stata una notevole collaborazione tra tutti i docenti per dare concretezza alla trasversalità dell'insegnamento, finalizzata a garantire una effettiva attività educativa per tutti gli alunni, in modo da stimolare le strutturazioni, in favore di ciascuno, di competenze, abilità e conoscenze relative all'educazione civica. Anche detto insegnamento trasversale di educazione civica è stato oggetto di valutazione periodica e finale, diretta a rendere conto del conseguimento, da parte degli alunni, di conoscenze e abilità. A tal fine è stato somministrato agli alunni anche il questionario di autovalutazione al termine di ogni quadrimestre.

Nell'ambito dell'insegnamento di Ed. civica, sono state strutturate due Uda trasversali, una per il 1° quadrimestre e una per il 2° quadrimestre.

1 Quadrimestre: "Le Trappole della rete" (Cittadinanza digitale e Costituzione).

2 Quadrimestre: "Elementi essenziali della Costituzione e Agenda 2030" (Costituzione e Sviluppo sostenibile).

In relazione all'Uda del 1 quadrimestre, il Consiglio di Classe della 5 E IPSSEO A ha tenuto conto di diverse importanti considerazioni.

La rivoluzione digitale con la creazione di Internet ha reso disponibile a chiunque l'accesso ad enormi quantità di informazioni e ha offerto infinite opportunità di comunicazione. Tutti possono immettere in rete notizie esclusive, prodotti artistici, commentare i fatti di cronaca, costruire blog e raccogliere consensi. Ovviamente proprio per questa smisurata partecipazione di massa nessuno può garantire sulla veridicità di ciò che si

consulta e sempre più è richiesta una specifica intelligenza per selezionare, comprendere, ordinare e finalizzare le informazioni digitali verso un reale processo di conoscenza.

Gli studi ci dicono che si apprende da internet solo se si conosce già ciò che si sta cercando e assorbire tante informazioni senza una formazione personale, una capacità di riflessione critica, può essere controproducente e vanificare le opportunità che la rete può offrire. La conoscenza di base è un processo lento e faticoso, necessita di tempi di assorbimento e lavoro mentale che mal si conciliano con la velocità e la sovra stimolazione sensoriale dei dispositivi digitali.

L'ibridizzazione tra esperienze virtuali ed esperienze vissute nel mondo fisico sta producendo cambiamenti nel modo di percepire ed elaborare la realtà, di comprendere il tempo e lo spazio, di vivere la socialità e le relazioni personali. Questi mutamenti interessano in particolare le generazioni dei nativi digitali che sin da piccoli vengono abituati a fare esperienza del mondo attraverso lo schermo di un ipad.

Dipendenza da internet, sexting, relazioni virtuali, cyberbullismo, sono alcune delle problematiche che oggi segnano la vita di molti adolescenti.

In relazione all'Uda del 2 quadrimestre, si evidenzia che la costruzione di una cittadinanza globale rientra anche negli obiettivi dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile che, come sottolineato nel documento, è "un programma d'azione per le persone, il pianeta e la prosperità sottoscritto nel settembre 2015 dai governi dei 193 Paesi membri dell'ONU. Essa ingloba 17 Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile in un grande programma d'azione per un totale di 169 'target' o traguardi. L'avvio ufficiale degli Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile ha coinciso con l'inizio del 2016, guidando il mondo sulla strada da percorrere nell'arco dei prossimi 15 anni: i Paesi, infatti, si sono impegnati a raggiungerli entro il 2030 [...]" Tra i 17 obiettivi viene sottolineato quello che coinvolge più direttamente la scuola, che è l'obiettivo n.4 nel quale la scuola italiana è da sempre attivamente impegnata e per il quale però si richiede un impegno supplementare proprio alla luce delle nuove emergenze: Fornire un'educazione di qualità, equa ed inclusiva, e opportunità di apprendimento per tutti. Nel documento si sottolinea che l'istruzione può, comunque, fare molto per tutti gli obiettivi enunciati nell'Agenda, "fornendo competenze culturali, metodologiche, sociali per la costruzione di una consapevole cittadinanza globale e per dotare i giovani cittadini di strumenti per agire nella società del futuro in modo da migliorarne gli assetti".

Vi è la necessità di introdurre nelle istituzioni scolastiche la conoscenza della Carta costituzionale. Questi aspetti di conoscenza della Costituzione, delle forme di organizzazione politica e amministrativa, delle organizzazioni sociali ed economiche, dei diritti e dei doveri dei cittadini, sono certamente importanti ma, ancora più importante è l'aspetto trasversale dell'insegnamento, che coinvolge i comportamenti quotidiani delle persone in ogni ambito della vita, nelle relazioni con gli altri e con l'ambiente e pertanto impegna tutti docenti e studenti.

Lo sviluppo dei percorsi di educazione civica ha inteso conseguire:

OBIETTIVI GENERALI DELL'UDA DEL 1 QUADRIMESTRE

Competenze mirate e competenze chiave europee.

Prendere coscienza delle situazioni e delle forme di disagio giovanile nella società contemporanea e comportarsi in modi da promuovere il benessere psicologico e fisico;

Esercitare i principi della cittadinanza digitale con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la città in una società democratica.

Competenza alfabetica funzionale.

Competenza multilinguistica.

Competenza matematica, scientifica, tecnologica.

Competenza digitale.

Competenza in materia di cittadinanza.

Competenza imprenditoriale.

Competenza in materia di consapevolezza.

OBIETTIVI GENERALI DELL'UDA DEL 2 QUADRIMESTRE

Competenze mirate e competenze chiave europee.

Conoscere l'organizzazione costituzionale e amministrativa del nostro paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.

Perseguire il principio di legalità e di solidarietà nell'azione individuale e sociale contrastando i fenomeni della criminalità e mafia.

Operare a favore dello sviluppo sostenibile.

Competenza alfabetica funzionale.

Competenza multilinguistica.

Competenza matematica, scientifica, tecnologica.

Competenza digitale.

Competenza in materia di cittadinanza.

Competenza imprenditoriale.

Competenza in materia di consapevolezza.

Per il conseguimento degli obiettivi, il cdc della 5^E ha utilizzato lezioni frontali, problem solving. Peer tutoring, l'esame di casi pratici.

Il conseguimento degli obiettivi è stato oggetto di valutazione intermedia e finale in ogni quadrimestre. Alla valutazione ha contribuito la realizzazione del prodotto finale che sia nel 1 quadrimestre, sia nel 2 quadrimestre è stata una relazione individuale e/o prodotto multimediale.

La coordinatrice di classe, tenendo conto delle valutazioni dei singoli docenti e del prodotto finale, ha proposto alla fine di ciascun quadrimestre al cdc la valutazione dell'alunno con voto.

Ciascun alunno ha compilato un test di autovalutazione pubblicato nella classroom di ed. civica.

Le Uda sono allegate al presente documento (Allegato A).

10. Attività di ampliamento dell'offerta formativa

Gli alunni hanno partecipato a diverse attività messe in atto dalla scuola.

Alcune di queste attività rientrano anche tra quelle indicate nei percorsi PCTO, in quanto con essi hanno in comune l'obiettivo di guidare gli allievi verso la scelta del loro futuro, sia essa quella del mondo del lavoro immediato o quella degli studi da intraprendere. Tali esperienze hanno accompagnato gli studenti nella valutazione e nella sperimentazione di ciò che hanno studiato sui banchi di scuola e che troveranno poi nella realtà che li attende una volta terminati gli studi.

Tipologia	Oggetto	Luogo	Note
Orientamento Professionale	Salone dello Studente - Campus Orienta 2021.Regioni Puglia e Basilicata	Online	La classe
Percorso di "Educazione alla salute ed alla cittadinanza attiva"	Conferenza con l'AVIS: incontro di formazione del donatore di sangue. ECG di monitoraggio per le MCV (alcuni alunni della classe); donazione di sangue (alcuni alunni della classe)*	Scuola in presenza	La classe
Rappresentazione teatrale	Partecipazione alla rappresentazione "INDOMITE" – STORIE POPOLARI DI DONNE FUORI DAL COMUNE	Teatro Comunale di Ceglie Messapica in presenza	La classe
Attività di PCTO	Visita aziendale presso l'Hotel Ostuni Palace: visita e illustrazione da parte del direttore della struttura degli spazi con presentazione sintetica dei servizi delle politiche aziendali	Ostuni	La classe
Percorso di "Educazione alla salute ed alla cittadinanza attiva"	Partecipazione iniziativa "Cancro io ti boccio" AIRC.	Scuola in presenza	La classe
"Safer internet day" Evento virtuale	Partecipazione alla diretta streaming in ambito del progetto "Cuori connessi"	Online	La classe

Iniziativa in collaborazione con il Presidio di Ceglie Messapica dell'Associazione Libera	Video-spot sul tema della legalità e della pace.	In presenza	Un alunno
Attività di Accoglienza	“Visita Delegazione docenti di lingue russi e polacchi” in collaborazione con la Scuola Secondaria di primo grado di Villa Castelli	In presenza	Un alunno
Formazione docenti con partecipazione alunni	SCUOLA PER UNA CITTADINANZA RESPONSABILE 2022 “Transizione ambientale e valori costituzionali” a cura di Italia Decide.	Online	Due alunni
Iniziativa ISPI (Istituto per gli studi e la politica internazionale) per le Scuole Evento virtuale	Partecipazione agli eventi virtuali sul tema: “La guerra vicina. Capire il conflitto in Ucraina”	Online	La classe
Viaggio d’istruzione	Viaggio di istruzione/PCTO con destinazione Venezia, Salò, Gardone Riviera e Riva del Garda. Partecipazione in qualità di visitatori alla Fiera Hospitality di Riva del Garda.	In presenza	La classe
Convegno	Partecipazione al convegno “LUDOPATIA E GIOCO D’AZZARDO”	Teatro Comunale di Ceglie Messapica in presenza	La classe
Percorso di “Educazione alla salute ed alla cittadinanza attiva”	“La chetoacidosi diabetica” con la dott.ssa Cocioli (diabetologa della ASL)*	Scuola in presenza	La classe

* ancora da svolgere alla data del presente documento

11.Criteri per l'attribuzione del credito

Per il corrente anno scolastico il credito scolastico è attribuito fino ad un massimo di cinquanta punti. Il consiglio di classe attribuirà il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A al d.lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nell'articolo 11 dell'O. M. 65/2022 e procederà a convertire il suddetto credito in cinquantesimi sulla base della tabella 1 di cui all'allegato C della suddetta ordinanza.

Allegato A al D.Lgs. 62/2017				Tabella di Conversione del credito scolastico complessivo (allegato C dell'O.M. 65/2022)	
Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO	Punteggio in base 40	Punteggio in base 50
M<6*	6-7			21	26
M=6	7-8	8-9	9-10	22	28
6<M≤7	8-9	9-10	10-11	23	29
7<M≤8	9-10	10-11	11-12	24	30
8<M≤9	10-11	11-12	13-14	25	31
9<M≤10	11-12	12-13	14-15	26	33
				27	34
				28	35
				29	36
				30	38
				31	39
				32	40
				33	41
				34	43
				35	44
				36	45
				37	46
				38	48
				39	49
				40	50

*ai sensi del combinato disposto dell'OM 11/2020 e della nota 8464/2020, per il solo a.s. 2019/20 l'ammissione alla classe successiva è prevista anche in presenza di valutazioni insufficienti; nel caso di media inferiore a sei decimi è attribuito un credito pari a 6, fatta salva la possibilità di integrarlo nello scrutinio finale relativo all'anno scolastico 2020/21; l'integrazione non può essere superiore ad un punto

Si allega la tabella relativa ai crediti maturati dagli alunni nel corso del terzo e quarto anno. (ALLEGATO C)

12.Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento

All'area di professionalizzazione resta riservato, di norma, un periodo e moduli intensivi da svolgere nei modi e nei tempi definiti in sede progettuale. Il percorso di specializzazione, quindi, rappresenta un segmento formativo molto importante per gli alunni.

Infatti, esso:

- consente un approccio diretto con aziende e con esperti provenienti dal mondo del lavoro;
- favorisce un “apprendimento sul campo”;
- offre l'opportunità di fare esperienze complementari alle normali attività didattiche;
- promuove la crescita della persona attraverso il “Sapere”, il “Saper fare” e il “Saper essere”.

A partire dal 5 marzo 2020, a seguito dell'emergenza epidemiologica, le attività di PCTO sono state svolte in modalità prevalentemente on line, finalizzate all'acquisizione di competenze trasversali, al fine di potenziare forme di conoscenza del mondo del lavoro anche “a distanza”.

Altre informazioni sui percorsi seguiti dagli alunni sono contenute nell'ALLEGATO D del presente Documento.

I programmi svolti e le relazioni finali delle singole discipline saranno depositati agli atti della Segreteria.

Tale documento è stato redatto secondo le indicazioni fornite dalla nota del Garante per la protezione dei dati personali del 21 marzo 2017, prot. 10719.

DISCIPLINA	DOCENTE	FIRMA
LINGUA E LETT. ITALIANA	ANCONA CONCETTA	
STORIA	LACORTE MARIA GRAZIA	
LINGUA E CULT. INGLESE	DI BELLA FEDERICA	
LINGUA E CULT. FRANCESE	MARGIOTTA RAFFAELLA	
MATEMATICA	ELIA COSIMO	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	PANNOFINO ANNA	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	CECERE MARIA	
ACCOGLIENZA TURISTICA	CITO ANNA MARIA	
TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE	COSTA FABRIZIO	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	FLORE FEDERICA	
RELIGIONE	DINOI ROSANNA	
COORDINATRICE EDUCAZIONE CIVICA	PALAZZO STEFANIA	

Ceglie Messapica (BR), 13 Maggio 2022

Il Dirigente Scolastico

Allegato A

Schede disciplinari

Allegato B

Griglie di valutazione

Allegato C

Riepilogo crediti terzo e quarto anno

Allegato D

Riepilogo attività PCTO

Allegato E

Relazione finale alunno BES