



United Nations  
Educational, Scientific and  
Cultural Organization

ISISS "Ugo Foscolo"  
Teano  
Member of UNESCO

## Istituto d'Istruzione Superiore IIS "Ugo Foscolo"

LICEO CLASSICO - LICEO LINGUISTICO - LICEO SCIENTIFICO - SCIENZE APPLICATE - SCIENZE UMANE  
AMMINISTRAZIONE FINANZA E MARKETING - TURISTICO - COSTRUZIONE AMBIENTE E TERRITORIO  
SISTEMI INFORMATIVI AZIENDALI - CENTRO PROVINCIALE ISTRUZIONE ADULTI  
ISTITUTO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMIA - SALA - ACCOGLIENZA TURISTICA

### DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(ai sensi dell'art.17, comma 1, del d.lgs. 62/2017-dell'art.5 c.2 D. P.R. 323/98 e O.M. n. 55 del 22/03/2024)

### CLASSE V ACCOGLIENZA TURISTICA ANNO SCOLASTICO 2023/24

**Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**

Approvato dal Consiglio di classe in data 13/05/2023

Affisso all'albo il \_\_\_\_\_ Prot. 7165 del 15/05/2024

Docente coordinatrice della classe Prof.ssa Giovanna Sacco

Il Dirigente scolastico  
Prof. Paolo Mesolella

APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

Composizione del Consiglio di Classe 5 ACCT

<b>DOCENTE</b>	<b>MATERIA</b>	<b>FIRMA</b>
<b>Liliana D'Angelo</b>	<b>Italiano-Storia</b>	
<b>Giovanna Sacco</b>	<b>DITAM</b>	
<b>Luigi Vozza</b>	<b>Laboratorio di Accoglienza Turistica</b>	
<b>Sabrina Casillo</b>	<b>Tecniche di comunicazione</b>	
<b>Maria Rosaria Pezzulo</b>	<b>Lingua francese</b>	
<b>Maria Bosco</b>	<b>Lingua inglese</b>	
<b>Anna Cornelio</b>	<b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>	
<b>Giuseppe Verrengia</b>	<b>Matematica</b>	
<b>Marco Barra</b>	<b>Scienze motorie e sportive</b>	
<b>Daniela Orsillo</b>	<b>I.R.C.</b>	
<b>Fedora Coverta</b>	<b>Sostegno</b>	

Teano, 13/05/2024

La coordinatrice di classe

Prof.ssa Giovanna Sacco

Il Dirigente Scolastico  
Prof. Paolo MESOLELLA

# Sommario

1. <u>CONTESTO GENERALE</u> .....	5
1.1 Descrizione del contesto.....	5
1.2 Economia.....	5
1.3 Ambiente.....	5
1.4 Presentazione Istituto.....	5
1.5 Criticità.....	6
1.6 Considerazioni finali.....	6
2. <u>INFORMAZIONI SUL CURRICOLO</u> .....	7
2.1. Profilo professionale.....	7
2.2. Competenze comuni.....	7
2.3. Competenze specifiche di indirizzo.....	7
2.4. Competenze in uscita.....	8
2.5. Competenze trasversali.....	8
2.6. Curricolo delle competenze chiave di cittadinanza.....	9
2.7. Contenuti di Educazione Civica.....	9
2.8. Obiettivi specifici di apprendimento di Educazione Civica.....	10
2.9. Competenze raggiunte alla fine del percorso di Educazione Civica.....	10
2.10. Quadro orario settimanale.....	10
3. <u>DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE</u> .....	11
3.1. Continuità docenti.....	11
3.2. Profilo della classe V Accoglienza Turistica.....	12
3.3. Nuclei tematici.....	13
4. <u>INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA</u> .....	13
4.1. Metodi, strumenti didattici.....	14
4.2. Tipologia di materiali.....	14
4.3. Modalità di verifiche.....	14
4.4. Valutazione.....	14

4.5. Valutazione finale.....	14
5. <u>PERCORSO PCTO</u> .....	15
5.1. Obiettivi del percorso PCTO.....	15
5.2. Attività PCTO in azienda.....	15
5.3. Altre attività PCTO in presenza.....	16
5.4. Attività extrascolastiche.....	16
6. <u>INDICAZIONI SU DISCIPLINE</u> .....	16
6.1. Disciplina: Lingua e Letteratura Italiana.....	17
6.2. Disciplina: Storia.....	19
6.3. Disciplina: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva.....	21
6.4. Disciplina: Matematica.....	24
6.5. Disciplina: Lingua Inglese.....	27
6.6. Disciplina: Lingua Francese.....	28
6.7. Disciplina: Laboratorio di accoglienza turistica.....	29
6.8. Disciplina: Scienza e cultura dell'alimentazione.....	31
6.9. Disciplina: Scienze motorie e sportive.....	32
6.10. Disciplina: Insegnamento di religione cattolica.....	33
6.11. Disciplina: Tecnica delle comunicazioni e relazioni.....	34
7. <u>VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI</u> .....	35
7.1. Rilevazione dei processi di apprendimento – criteri di valutazione.....	35
7.2. Valutazione del comportamento.....	36
7.3. Modalità per l'attribuzione del credito scolastico.....	38
8. <u>SIMULAZIONE DELLE PROVE DI ESAME E GRIGLIE DI VALUTAZIONE</u> .....	39

## 1. CONTESTO GENERALE

### 1.1 Descrizione del contesto

L'IIS "U. Foscolo" è inserito in un contesto territoriale caratterizzato da molteplici presenze di siti archeologici e monumentali di grande importanza legati ai vari periodi storici che hanno interessato l'alto casertano. Essi testimoniano il succedersi delle civiltà Sannita, Etrusca, Romana, medievale, del Settecento e dell'Ottocento nelle zone archeologiche di Teano, Cales e Francolise e nel centro storico di Teano, Pietravairano, Pietramelara, nel Castello di Riardo e di Calvi.

Il centro urbano di Teano è collegato con la strada statale "Casilina" a lato Est, con la strada statale "Appia" a lato Ovest, con lo svicolo autostradale di Caianello.

### 1.2 Economia

La realtà del territorio registra una scarsa presenza di industrie e di attività artigianali importanti.

Risulta significativa l'industria **Ferrarelle** di imbottigliamento dell'acqua minerale, in Riardo – Rocchetta e Croce, oltre a varie industrie di medie e piccole dimensioni allocate nell'area ASI del Volturno Nord di Sparanise – Calvi Risorta.

**L'attività terziaria** prevalente è connessa alla pubblica amministrazione.

L'attività significativa, con rilevante ricaduta sull'economia del territorio in termini occupazionali e di produzione di ricchezza, è **l'agricoltura**. Essa è di tipo intensiva con la coltivazione di ortaggi in serra nella regione agraria di Sparanise – Francolise, mentre nella regione agraria di Teano, Roccamonfina e Vairano, è prevalentemente dedita alla coltivazione del ciliegio, del castagno e delle nocciole.

**La popolazione attiva** residente è caratterizzata da un notevole pendolarismo verso le aree urbane di Napoli, Caserta e Roma; ciò si riflette in una ridotta presenza genitoriale nell'ambito del nucleo familiare.

**L'attività edilizia**, di tipo prevalentemente privata, risente in modo sostanziale della crisi del settore. Si rilevano dei modesti segni di ripresa connessi prevalentemente all'attività di recupero del patrimonio edilizio esistente, a seguito di una legislazione statale e regionale che incentiva tale tipo di attività.

**Non si riscontra** una programmazione di livello regionale, provinciale e comunale tesa al recupero e al potenziamento **delle infrastrutture territoriali** (edifici scolastici, assi viari, edifici pubblici comunque destinati etc.).

### 1.3 Ambiente

Il **territorio** in cui è inserito il "Foscolo" presenta una realtà territoriale non particolarmente degradata. L'importanza dell'agricoltura nel contesto economico permette che siano ancora presidiate dall'uomo le colline del Monte Maggiore, di Roccamonfina e Teano e le zone pianeggianti di Sparanise, Francolise e Teano. I corsi d'acqua che l'attraversano hanno nel fiume Savone e nel Rio Lanzi le aste fluviali principali che, allo stato, non presentano evidenti segni di inquinamento. Una criticità rilevante dal punto di vista ambientale è rappresentata dall'area dell'ex Pozzi di Sparanise, in cui è presente la "più grande discarica di elementi tossici di Europa", per l'interramento dei rifiuti industriali della lavorazione di vernici e di plastiche, e per la quale sono iniziate le prime attività di risanamento.

Il territorio comunale è parzialmente incluso nel "Parco regionale di Roccamonfina e foce del Garigliano".

### 1.4 Presentazione Istituto

L'IIS "U. Foscolo", sede di Teano, ha una **popolazione scolastica** proveniente da Teano e dai comuni del circondario: Pignataro Maggiore, Calvi Risorta, Sparanise, Francolise, Roccamonfina, Riardo, Caianello.

Il **mezzo di trasporto** prevalentemente utilizzato dagli studenti è il servizio pubblico di autobus integrato anche da linee private dedicate agli utenti del "Foscolo".

**Le attività socio-culturali** sul territorio ruotano intorno a varie associazioni culturali, teatrali, sportive, con cui l'istituzione scolastica "Foscolo" si rapporta e con cui intraprende molteplici iniziative come i progetti di

Giornalismo, Teatro, Musica; Sportivi (karate, basket, pallavolo, tennis da tavolo), il tutto connesso alla riscoperta del territorio e alle sue tradizioni.

La Scuola viene percepita dalle famiglie come un servizio importante e offre la garanzia di un ambiente rassicurante dove, nei limiti del possibile, ci si prende cura dei bisogni dei ragazzi anche con l'attivazione di uno sportello di ascolto gestito da psicologi del Consultorio familiare diocesano e dall'ASL Caserta, distretto di Teano.

L'Istituto ha ritenuto fondamentale **collaborare con le amministrazioni comunali** di Teano, Sparanise, Vitulazio e Calvi Risorta attraverso la progettazione di iniziative condivise (PCTO/ ex Alternanza scuola-lavoro, manifestazioni pubbliche sulla legalità e sul recupero di tradizioni storiche e culturali).

La scuola si apre anche al contesto regionale ed europeo partecipando ai progetti regionali e a PON nazionali.

#### **1.4.1 Strutture**

Allo stato attuale, l'IIS "U. Foscolo", nella sede di Teano dispone di numerosi laboratori per lo svolgimento delle diverse attività: scientifiche, informatiche, tecnologiche, linguistiche, chimiche, fisiche, di anatomia, di astronomia, di scienze degli alimenti, di cucina e di sala e vendita. In particolare, il corso Accoglienza Turistica dispone di un laboratorio informatico dedicato, con diversi computer. In esso si svolgono lezioni ed esercitazioni relative alla materia professionale di Accoglienza turistica, utilizzando il relativo software gestionale. Inoltre la sede dispone di: un campo sportivo, aula bar-ristorante, aule per attività extracurricolari, ampio spazio esterno.

L'edificio scolastico ha tutte le caratteristiche di accessibilità proprie di un'attività scolastica, connesse all'abbattimento delle barriere architettoniche: rampe di accesso, maniglioni di apertura porte esterne, bagni dedicati, aule per attività specifiche.

Tutte le aule sono provviste di computer portatile e connessione ad Internet con rete wi-fi.

Le aule del corso Accoglienza Turistica sono provviste di LIM.

#### **1.5 Criticità**

La sede del "Foscolo" è dislocata in diversi plessi, alcuni posizionati in aree periferiche rispetto al contesto urbano di Teano, e risente della scarsa presenza di attività di supporto agli alunni. La mancanza di una palestra rende difficoltoso lo svolgimento delle attività sportive e motorie nei periodi di avversità metereologiche.

#### **1.6 Considerazioni finali**

Dall'analisi del contesto socio culturale ed economico del territorio di provenienza degli alunni si evidenzia:

- Presenza di forte pendolarismo;
- Eterogeneità del contesto socio-economico (livello medio-basso);
- Retroterra culturale mediamente non particolarmente stimolante.

Di ciò si è tenuto conto nella programmazione didattica e nello svolgimento del corso di studio.

## 2. Informazioni sul curriculum

### 2.1 Profilo professionale

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 la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- 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 presenta le articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica", nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

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.

I Diplomatici nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

### 2.2 Competenze comuni

- 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.
- 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 francese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali,
- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative. - 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.

### 2.3 Competenze specifiche di indirizzo

- 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.
- Utilizzare le tecniche di promozione, 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.

#### **2.4 Competenze in uscita:**

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- 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.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Predispone prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.

#### **2.5 Competenze trasversali**

Ogni competenza comporta dimensioni cognitive, abilità, attitudini, motivazione, valori, emozioni e altri fattori sociali e comportamentali; si acquisisce e si sviluppa in contesti educativi formali (la scuola), non formali (famiglia, lavoro, media, ecc.), informali (la vita sociale nel suo complesso) e dipende in grande misura dall'esistenza di un ambiente materiale, istituzionale e sociale che la favorisce. Oltre alle competenze tecnico contenutistiche (knowing-how), è importante valorizzare nei processi formativi anche gli attributi personali, i tratti del carattere, i segnali sociali intrinseci e le abilità comunicative (soft skills) che, se



sviluppate in modo adeguato, sono necessarie per il successo sul lavoro e anche nella vita di tutti i giorni. Si ritiene che in una didattica improntata allo sviluppo di soft skills i ragazzi devono essere attivamente coinvolti in un processo di insegnamento e di apprendimento dinamico. Il metodo utilizzato per facilitare questo coinvolgimento attivo prevede il lavoro in piccoli gruppi o coppie finalizzato all'apprendimento cooperativo, brainstorming, problem solving, giochi di ruolo e dibattiti. La proposta è stata quella di sviluppare e consolidare tecniche didattiche innovative che arricchiscono la crescita dello studente anche nella direzione di acquisizione di tali competenze trasversali. Riguardo alle hard skills, la Scuola si è impegnata a far acquisire un set di competenze tecniche relative a: - conoscenza di una o più lingue straniere; - uso di software informatici finalizzati all'office automation; - utilizzo di software specifici per i profili tecnici (software gestionali).

## **2.6 Curricolo delle competenze chiave di cittadinanza.**

La nostra Istituzione attua gli impegni assunti a livello europeo con la raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio del 22 maggio 2018, relativa alle competenze chiave per l'apprendimento, di seguito declinate: 1) competenza alfabetica funzionale; 2) competenza multilinguistica; 3) competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria; 4) competenza digitale; 5) competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare; 6) competenza in materia di cittadinanza; 7) competenza imprenditoriale; 8) competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

L'impegno della Scuola è stato quello di condurre l'alunno:

- ad utilizzare un patrimonio lessicale ed espressivo della Lingua Italiana secondo le esigenze comunicative;
- a padroneggiare la lingua inglese in un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi, utilizzando anche linguaggi settoriali previsti dai percorsi di studio;
- ad utilizzare il linguaggio ed i metodi propri della matematica;
- utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;
- ad utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
- a partecipare attivamente alle attività portando il proprio contributo personale ed acquisire abilità di studio;
- ad agire in modo autonomo e responsabile, conoscendo e osservando regole e norme, con particolare riferimento alla Costituzione;
- a risolvere i problemi che si incontrano nella vita e nel lavoro e proporre soluzioni; valutare rischi ed opportunità, agire e scegliere con responsabilità;
- a riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione.

## **2.7 Contenuti di Educazione Civica**

I contenuti di Educazione Civica individuati dal Consiglio di Classe sono:

- **Costituzione e cittadinanza:** Educazione alla legalità e contrasto alle mafie; La nascita dell'Europa e gli organismi internazionali. L'Unione Europea e L'ONU.
- **Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile:** Educazione alla salute e al benessere; Tutela delle identità, delle produzioni e delle eccellenze agroalimentari.
- **Educazione alla cittadinanza digitale:** Tutela dei dati (Account, PEC, SPID, aspetti civilistici in materia di privacy).

*Giornate utili per favorire una riflessione sulle tematiche di educazione civica*

- 25 novembre Giornata contro la violenza sulle donne
- 27 gennaio: Giornata della memoria
- 10 febbraio Il Giorno del ricordo
- 21 marzo Giornata vittime innocenti delle mafie
- 21 maggio Giornata mondiale della diversità culturale per il dialogo e lo sviluppo: incontri di

formazione e seminari con la collaborazione di INTERCULTURA.

- 23 maggio: Giornata della legalità

### **2.8 Obiettivi specifici di apprendimento di Educazione Civica**

- Essere in grado di individuare le funzioni assegnate ai vari organi costituzionali ed i rapporti tra gli stessi.
- Identificare i diversi soggetti dell'ordinamento internazionale, i loro rapporti e l'efficacia delle diverse fonti del diritto internazionale
- Comprendere che accanto agli antichi istituti di partecipazione diretta oggi la tecnologia ne favorisce ulteriori tipologie. Alla piazza e alle piccole comunità di cittadini si sostituisce il popolo del web che si riunisce virtualmente in gran numero e con gran facilità per assumere, suggerire o condizionare decisioni pubbliche.
- Comprendere che il patrimonio culturale, storico, monumentale, paesaggistico di una comunità non deve porsi come obiettivo solo quello della tutela dell'integrità del bene, ma anche quello della salvaguardia dei suoi valori identitari.
- Formare gli studenti ai valori del dono, della gratuità e della condivisione nei confronti delle fasce più emarginate e più deboli della società coniugandoli con comportamenti ed atteggiamenti di impegno solidale.
- Comprendere che i dati possono essere raccolti solo per finalità determinate, esplicite e legittime.

### **2.9 Competenze raggiunte alla fine del percorso di Educazione Civica.**

- Riconoscere e distinguere il ruolo e le funzioni esercitate dagli organi costituzionali.
- Saper riflettere sul ruolo del cittadino europeo e saper relazionare sui diritti fondamentali all'interno dell'UE.
- Saper distinguere il ruolo dei principali Organismi internazionali.
- Saper individuare le forme di democrazia diretta nella scuola.
- Riconoscere gli elementi fondamentali della tutela amministrativa e privatistica dei beni pubblici.
- Saper riconoscere la natura giuridica di un bene pubblico.
- Saper individuare le modalità per proteggere la privacy on line.

### **2.10 Quadro orario settimanale**

<b>DISCIPLINE</b>	<b>1 anno</b>	<b>2 anno</b>	<b>3 anno</b>	<b>4 anno</b>	<b>5 anno</b>
Italiano	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Inglese	3	3	3	3	3
Diritto Economia	2	2			
Scienze integrate	2	2			
Educazione fisica	2	2	2	2	2
Religione	1	1	1	1	1
Fisica	2				
Chimica		2			
Scienza e cultura dell'alimentazione	2	2			
Seconda lingua straniera (francese)	2	2	3	3	3

Laboratorio di Enogastronomia	2	2			
Laboratorio di Sala e vendita	2	2			
Laboratorio di Accoglienza turistica	2	2			
<b>ARTICOLAZIONE</b> <b>Servizi di accoglienza turistica</b>					
Scienza e cultura dell'alimentazione			4(1)	3(1)	4(2)
Laboratorio di accoglienza turistica			8(1)	5(1)	6(2)
Diritto e tecnica amministrativa			4	6	4
Tecniche di comunicazione				2	2

### 3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

#### 3.1 Continuità docenti

DOCENTE	DISCIPLINA INSEGNATA	CONTINUITA' DIDATTICA		
		3°	4°	5°
Liliana D'Angelo	Italiano	X	X	X
Liliana D'Angelo	Storia	X	X	X
Giuseppe Verrengia	Matematica			X
Maria Bosco	Inglese			X
Maria Rosaria Pezzulo	Francese			X
Anna Cornelio	Scienza e cultura dell'alimentazione	X	X	X
Marco Barra	Scienze motorie e sportive		X	X
Giovanna Sacco	DITAM		X	X
Luigi Vozza	Laboratorio di Accoglienza Turistica	X	X	X
Sabrina Casillo	Tecniche di comunicazione			X
Orsillo Daniela	Religione		X	X
Coverta Fedora	Sostegno	X	X	X

### **3.2 Profilo della classe V ACCOGLIENZA TURISTICA**

La classe V Accoglienza turistica dell'IIS "Ugo Foscolo" di Teano è formata da 12 alunni: 8 femmine e 4 maschi, tutti provenienti dalla classe IV Accoglienza turistica, eccetto un'alunna proveniente dalla classe IV Sala e Vendita dello stesso Istituto. Nella classe è presente un allievo che segue un programma ordinario, ovvero ha eseguito la progettazione didattica della classe ma, sono state applicate delle personalizzazioni. Per questo studente, per poter svolgere la prova sia scritta che orale e per potersi esprimere al meglio, sarà necessaria la guida del docente di sostegno. Inoltre, nella classe è presente un'alunna per la quale è stato attuato un PDP per diagnosi di DSA e un alunno per il quale è stato attuato un PDP per BES.

La classe si presenta per lo più omogenea per cultura ed educazione. La situazione di partenza registra una partecipazione didattica ed emotiva che appare complessivamente positiva e propositiva. Si evidenziano disponibilità a svolgere le attività di classe con spirito attivo e con correttezza e rispetto delle regole, insieme ad una certa curiosità ad indagare nelle pieghe del sapere e a uno studio basato su dialogo e senso di responsabilità. Gli alunni hanno dimostrato, anche se con qualche discontinuità, di essere molto affiatati e solidali fra loro. Il comportamento degli allievi nel complesso si è dimostrato corretto e rispettoso nei confronti dei docenti e nel rapporto interpersonale tra alunni. La maggior parte degli allievi, ha dimostrato responsabilità, impegno e disponibilità al dialogo educativo e al confronto con gli insegnanti, ciò ha comportato il regolare svolgimento delle lezioni, e il rispetto di scadenze e impegni. Tutti i docenti, si sono attivati per creare un servizio educativo e formativo valido e rispondente ai reali bisogni di ciascun allievo attraverso la rimodulazione della programmazione e una nuova organizzazione delle varie attività didattico-educative, comprese la metodologia e gli strumenti più idonei al raggiungimento degli obiettivi fissati. Ciò ha consentito di verificare l'andamento della classe con criteri oggettivi ed efficienti. I contenuti sono stati adeguati alle reali possibilità degli alunni e alcune parti di programma sono state sintetizzate e semplificate al fine di consentire anche agli alunni più deboli di raggiungere gli obiettivi della programmazione. Sono stati effettuati interventi di recupero attraverso pausa didattica con attività individualizzate. La classe ha dimostrato, perciò, di aver conseguito in modo discreto gli obiettivi prefissati. Il metodo di lavoro è risultato positivo ed apprezzabile soprattutto in chi si è impegnato in maniera costante. Il suddetto impegno si è manifestato con la frequenza regolare alle lezioni in presenza, con la capacità di ascoltare e di intervenire in maniera coerente e/o critica al dialogo educativo, con puntualità e precisione nel prendere appunti e con l'esecuzione del lavoro assegnato per casa. Pertanto alla fine del quinquennio, a seconda dei prerequisiti iniziali posseduti, dell'interesse, dell'impegno e della partecipazione al percorso formativo e didattico, si possono distinguere tre fasce di livello: una risulta formata da alcuni allievi che si sono distinti per continuità nello studio e partecipazione attiva al dialogo educativo raggiungendo risultati più che positivi, valorizzando le proprie capacità e acquisendo valide conoscenze e competenze; c'è una fascia media, formata da alunni che si sono impegnati in modo più discontinuo e hanno partecipato non sempre attivamente per cui hanno acquisito conoscenze e competenze soddisfacenti. Infine una fascia medio-bassa cui appartengono pochi alunni che, partiti da una preparazione lacunosa e piuttosto superficiale, hanno dimostrato impegno discontinuo e interesse settoriale. Tuttavia, in seguito a tutte le strategie messe in atto dalla scuola e grazie alla loro volontà nel voler superare le difficoltà di studio, questi alunni, hanno raggiunto una preparazione generale che può ritenersi accettabile.

Tuttavia nel corso dell'anno scolastico si è notato un lento ma progressivo affievolirsi di disciplina ed impegno e si è vista invece emergere una minore costanza nell'applicazione, nonostante il buon livello raggiunto riguardo alle capacità logiche, espressive ed operative.

Il consiglio di classe ha fatto presente agli alunni la situazione, evidenziando i loro punti di forza e le loro mancanze, invitandoli ad usare i primi per migliorare le seconde.

Gli studenti hanno accolto i consigli dei docenti e nell'ultima parte dell'anno si è avuta una risposta più positiva in termini di impegno e di partecipazione.

Gli allievi hanno partecipato alle attività extracurricolari proposte e portato a termine il percorso di P.C.T.O. iniziato in terza, accogliendo esperienze che hanno permesso loro di confrontarsi con attività altamente formative ed arricchenti del patrimonio artistico, culturale e gastronomico del territorio. Hanno potuto altresì sperimentare nei vari aspetti relazionali e professionali una tipologia di lavoro che negli anni avvenire potrebbe rappresentare un reale sbocco impiegatizio. Infatti, tali attività sono servite anche come una sorta di orientamento per il loro futuro.

A tale proposito, si sottolinea che quest'anno gli allievi hanno partecipato a diverse attività di orientamento al lavoro, ad attività di attualità ed educazione civica, incontri con autori, e con figure professionali messe a disposizione dalla scuola.

Tutte le attività svolte sono state giudicate dagli studenti utili e molto interessanti anche se questa partecipazione, unita ad un certo numero di assenze individuali o di gruppo, è costata un prezzo in termini di ore di lezione, impedendo per alcune discipline lo svolgimento di qualche argomento già inserito nelle programmazioni.

**Per gli obiettivi disciplinari si rimanda alle schede disciplinari in calce al documento.**

### **3.3 Nuclei tematici**

Nell'anno scolastico 2023-2024, il Consiglio della Classe V ACCOGLIENZA TURISTICA dell'IIS "Ugo Foscolo" di Teano ha individuato un insieme di nuclei tematici relativi alle discipline del corso di studi del **Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**. Si riassumono sinteticamente:

#### ***N.1- I prodotti tipici del territorio***

Si fa riferimento ai contenuti disciplinari delle materie curriculari.

#### ***N.2- Start up...divento imprenditore! (Accoglienza e ospitalità: dai prodotti ai servizi - cultura imprenditoriale e innovazione tecnologica)***

Si fa riferimento ai contenuti disciplinari delle materie curriculari.

#### ***N.3- Sicurezza alimentare***

Si fa riferimento ai contenuti disciplinari delle materie curriculari.

#### ***N.4- Le esigenze della clientela***

Si fa riferimento ai contenuti disciplinari delle materie curriculari.

Con riferimento a ogni nucleo tematico fondamentale o a insiemi di nuclei sono stati definiti e proposti agli allievi temi nelle modalità colloquio, prova scritto-pratica.

Con ogni nucleo tematico fondamentale, per quanto riguarda l'accertamento del possesso delle competenze (conoscenza, capacità, abilità) sono stati adottati i seguenti indicatori generali:

- padronanza generale delle conoscenze disciplinari relative ai nuclei tematici fondamentali;
- padronanza specifica lessicale ed espressiva, grammaticale;
- grado della capacità e dell'abilità generali finalizzate a raggiungere gli obiettivi suscitati;
- padronanza specifica nell'analisi e nella comprensione del testo/problema;
- padronanza dell'utilizzo di metodologie utilizzate per la ricerca della soluzione;
- capacità di interpretazione e di costruzione;
- completezza dello sviluppo delle tematiche del nucleo tematico per conseguire il risultato;
- capacità di argomentare;
- abilità nel collegare;
- capacità di sintetizzare con adeguati livelli di chiarezza;
- uso del linguaggio specifico.

## 4. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

### 4.1 Metodi, strumenti didattici

- Lezione frontale e partecipata
- Partecipazione ad attività extra curricolari
- Lezione interattiva
- Problem solving
- Lavoro di gruppo (esercitazioni, relazioni, ricerche)
- Cooperative learning
- Discussione guidata
- Attività di laboratorio
- Attività di recupero – sostegno – potenziamento
- Autoapprendimento in rete e/o con strumenti multimediali
- Assegnazione di compiti di tutoraggio agli alunni

**4.2 Tipologia di materiali:** libro di testo, libro di testo digitale, approfondimenti digitali del libro di testo, filmati (es. RAI Storia e simili), presentazioni, mappe concettuali. Spazi: aula, laboratori di informatica, linguistico e di settore.

**4.3 Modalità di verifiche:** test a risposta multipla e a risposta aperta, temi, saggi brevi, esercizi di comprensione e analisi del testo.

### 4.4 Valutazione

- ✓ di tipo **“formativo”**, durante il processo di apprendimento: esse sono state effettuate costantemente e hanno teso ad accertare eventuali carenze e a sanarle.
- ✓ di tipo **“sommativo”**, alla fine di un percorso educativo-didattico o in riferimento alla valutazione quadrimestrale.
- ❖ PROVE ORALI: Interrogazioni, colloqui, relazioni su lavori individuali o di gruppo. Per esigenze didattiche, alcune verifiche orali sono state sostituite da questionari scritti.
- ❖ PROVE SCRITTE: Esercizi, soluzione di problemi, relazioni, realizzazioni di mappe concettuali, questionari, parafrasi, riassunti, composizioni in lingua inglese e francese, traduzioni, testi di vario genere, compiti rispondenti alle tipologie delle prove d’esame (corrette utilizzando griglie di valutazione).
- ❖ PROVE PRATICHE

### 4.5 La valutazione finale

La valutazione finale tiene conto:

- ✓ dell’andamento dei risultati nelle prove orali, scritte e/o pratiche (non della semplice media aritmetica);
- ✓ del raggiungimento degli obiettivi prefissati (in termini di conoscenze, competenze, capacità);
- ✓ del possesso dei linguaggi specifici;
- ✓ del metodo di studio conseguito;
- ✓ della partecipazione alle attività didattiche curricolari, extracurricolari, di recupero e di approfondimento;
- ✓ dell’interesse e dell’impegno dimostrati;
- ✓ del confronto tra la situazione iniziale e quella finale;
- ✓ dell’intero processo di apprendimento nell’arco dell’anno;
- ✓ la crescita personale raggiunta attraverso il perseguimento degli obiettivi didattici ed educativi (capacità di rispettare le regole, di collaborare, di comunicare, di studio e organizzazione, impegno e assunzione di responsabilità, di frequenza assidua, interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo).

## 5. PERCORSO P.C.T.O.

Nel corso del quinquennio degli studi sono state svolte una varietà di attività di stage e di orientamento, che hanno favorito le ispirazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento degli alunni, e sviluppato le loro capacità di scegliere autonomamente e consapevolmente.

I P.C.T.O. proposti dall'Istituto sono realizzati attraverso la partecipazione ad eventi, esercitazioni didattiche speciali e visite aziendali. Il ventaglio delle opportunità garantisce una trasversalità delle competenze che è utile strumento per affrontare l'esame di Stato. Sono stati inoltre avviati stage formativi all'estero, e non, per quegli studenti che intendano allargare il loro orizzonte lavorativo. Il progetto è un momento fondamentale di crescita per gli alunni, con una forte valenza professionale, per questo motivo l'Istituto ha deciso di strutturare l'organizzazione attraverso un lavoro di squadra tra docenti e alunni. Per gli alunni con disabilità il percorso di alternanza scuola-lavoro è dimensionato "in modo da promuovere l'autonomia anche ai fini dell'inserimento nel mondo del lavoro" (DL 77/05 e L 107/15). In questa stessa prospettiva esperienze interne da svolgersi continuativamente nel corso dell'anno scolastico come quelle di "open bar" e "cucina per eventi" sono state considerate di primaria importanza.

### 5.1 Obiettivi del percorso P.C.T.O.

Per tutti gli alunni si individuano i seguenti obiettivi:

**Formativi:** - sviluppare competenze comunicative, relazionali e organizzative; - potenziare la capacità di soluzione di problemi e di assunzione di responsabilità; - facilitare la flessibilità di risposta a sollecitazioni esterne; - rivisitare il percorso formativo compiuto alla luce dell'esperienza lavorativa, - rafforzando la motivazione all'apprendimento; - porsi in un'ottica di apprendimento continuo;

**Orientativi:** - mettere alla prova se stessi e acquisire elementi di informazione sul sé personale in un nuovo contesto di relazioni; - formulare ipotesi per la costruzione del proprio progetto di vita e professionale; - esprimere le proprie capacità e creatività; - far emergere i propri punti di forza e di debolezza;  
**Professionalizzanti:** - acquisire elementi di professionalità specifica in termini di conoscenze, abilità, atteggiamenti che si innestino su quelli acquisiti nel percorso scolastico; - praticare una modalità di lavoro in équipe; - vivere anticipatamente ruoli lavorativi che saranno svolti successivamente; - acquisire, attraverso il contatto con la realtà, maggiore consapevolezza delle problematiche del lavoro, favorendo un positivo inserimento nella vita attiva; - acquisire competenze specifiche certificate grazie alla frequenza di ulteriori moduli organizzati in collaborazione con enti ed associazione di settore.

Queste attività hanno realizzato il **percorso delle competenze trasversali e di orientamento** (comprendendo le competenze di cittadinanza) e il **percorso delle competenze tecnico professionali**. Tali attività sono state condotte:

- a) in itinere, dai docenti del Consiglio di classe, con visite guidate (nei territori della Regione Campania e oltre), con stage in azienda, con l'organizzazione di testimonianze del terzo settore e di esperti del lavoro a scuola, con approfondimenti tematici;
- b) in uscita, condotte da docenti esperti della scuola, da esperti del mondo del lavoro.

### 5.2 Attività P.C.T.O. in azienda

Le attività PCTO in azienda sono state svolte presso:

- a) *Tirreno Resort*, Cala Liberotto, Sardegna (a.s. 2021-2022) da n°2 alunne, di 120/145 ore;
- b) *Auditorium Diocesano "Mons. Tommasiello"* di Teano, di 38 ore complessive, suddivise in: 30 ore di servizio di accoglienza spettatori e 8 ore di corso per la sicurezza;

- c) *“I giovani ed i diritti del cittadino/consumatore nell’era digitale e nella valorizzazione enogastronomica del territorio”* progetto realizzato con l’associazione CODICI, di 35 ore complessive, suddivise in: 19 ore svolte a scuola con lezioni frontali e lavori di gruppo; 16 in visite PCTO a San Lorenzello di Benevento e all’evento *“Fare Turismo”* a Roma;
- d) *“Travel Game”* - Attività di orientamento al lavoro promosso dalla Grimaldi Group SPA di 16 ore;

### **5.3 Altre attività P.C.T.O. in presenza**

Le altre attività P.C.T.O. in presenza sono state le seguenti:

- a) Servizio di accoglienza in occasione dell’evento *“Cioccolateano”* patrocinato dal Comune di Teano;
- b) Servizio di accoglienza in occasione del *“Festival dell’Unità Nazionale”* patrocinato dal Comune di Teano;
- c) Servizio di accoglienza e attività di orientamento in occasione degli open lab d’Istituto;
- d) Scuola aperta a Teano (2023-2024);
- e) Servizio di accoglienza in occasione dell’evento promosso dall’associazione FIDAPA;
- f) Attività di orientamento al lavoro promosso dal Centro per l’impiego di Teano;
- g) Incontro formativo in occasione della giornata dell’alimentazione *“In Vino Veritas”* con la partecipazione della Coldiretti di Caserta;
- h) Incontri formativi in materia di sicurezza e legalità dei luoghi di lavoro;
- i) Incontro formativo *“Villaggio Coldiretti”* promosso da Orientalife a Napoli;

### **5.4 Attività extrascolastiche:**

Durante il triennio finale è stata offerta agli studenti l’opportunità di prendere parte a progetti in orario curriculare e extracurricolare:

- Partecipazione alle attività relative ai moduli di SCUOLA VIVA;
- Giornate di riflessione sul bullismo, la violenza sulle donne;
- Tutela della salute e del cittadino HACCP;
- La regolamentazione europea nel settore agroalimentare;
- Con gli Enti del territorio hanno partecipato a conferenze, convegni, banchetti;
- Mostre didattiche in occasione della giornata della memoria, ricordo delle vittime della criminalità organizzata e contro la violenza sulle donne.
- Marcia della pace contro tutte le guerre, in collaborazione con il Movimento della pace di Agnese Ginocchio, tenutasi il 20 ottobre 2023;
- Mostra dedicata ai presepi presso il convento di Sant’Antonio a Teano.
- Incontro formativo con la polizia postale.

## **6. INDICAZIONI SU DISCIPLINE**

Contenuti trasmessi, criteri di scelta e di organizzazione:

I percorsi formativi adottati dal consiglio di classe sono stati distribuiti sulla base di una programmazione per UNITA’ DIDATTICHE D’APPRENDIMENTO (UDA), rispettando le indicazioni previste dal profilo professionale e dopo attenta analisi dei bisogni e per il conseguimento di capacità, conoscenze e competenze già indicate negli obiettivi generali dell’indirizzo di studio.



## Schede disciplinari

### 6.1 Disciplina: Lingua e Letteratura Italiana

#### V Accoglienza turistica sez. A

Prof.ssa Liliana D'Angelo

<b>COMPETENZE RAGGIUNTE</b> <b>alla fine dell'anno per la</b> <b>disciplina: ITALIANO</b>	<p>Sa padroneggiare la lingua in rapporto alle varie situazioni comunicative.</p> <p>Ha acquisito competenze necessarie nella produzione scritta riuscendo ad operare all'interno dei diversi modelli di scrittura previsti per il nuovo esame di stato.</p> <p>Sa leggere ed interpretare un testo cogliendone non solo gli elementi tematici, ma anche gli aspetti linguistici e retorici-stilistici.</p> <p>Sa fare collegamenti e confronti all'interno di testi letterari e non letterari, contestualizzandoli e fornendo un'interpretazione personale</p> <p>Identifica gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano e internazionale, nel periodo considerato.</p> <p>Sa essere autonomo in situazioni nuove</p>
---	---

<b>CONOSCENZE e</b> <b>CONTENUTI TRATTATI</b>	<p>G. Verga: I Malavoglia; La lupa, Rosso Malpelo</p> <p>Il Decadentismo e il Simbolismo</p> <p>Baudelaire: L'albatro;</p> <p>Il ritratto di Dorian Gray di Oscar Wilde</p> <p>G. D'Annunzio: Il piacere; La pioggia nel pineto</p> <p>Caratteri generali del Futurismo e del Crepuscolarismo</p> <p>IL neorealismo</p> <p>La Storia di E. Morante</p> <p>Se questo è un uomo di Primo Levi</p> <p>Il sentiero dei nidi di ragno di Italo Calvino</p> <p>Il partigiano Jonny di Beppe Fenoglio</p> <p>G. Pascoli</p> <p>Vita, pensiero, opere</p> <p>X Agosto</p> <p>Lavandare</p> <p>La mia sera</p> <p>E' dentro di noi un fanciullino</p> <p>L. Pirandello: vita, pensiero e opere</p> <p>La patente; Il treno ha fischiato; Il fu Mattia Pascal; Sei personaggi in cerca di autore</p> <p>Il curriculum vitae</p>
--	---

	Il colloquio orale
<b><u>ABILITA':</u></b>	<p>Colloca nel tempo e nello spazio gli autori considerati</p> <p>Sa stabilire un legame tra aspetti politici, sociali, economici e produzione letteraria</p> <p>Sa riconoscere e definire il genere letterario</p> <p>Sa esporre in modo chiaro, corretto, coerente.</p> <p>Sa produrre per scritto testi coerenti e coesi di sintesi dei contenuti fondamentali del percorso letterario</p> <p>Sa produrre per scritto testi coerenti e coesi di rielaborazione dei contenuti e dei temi affrontati.</p> <p>Sa individuare le parole chiave di un testo.</p> <p>Sa riconoscere le caratteristiche fondamentali delle tipologie testuali esaminate.</p> <p>Esprimersi in modo semplice e sufficientemente coordinato.</p> <p>Sa formulare, a partire dalle competenze acquisite, un semplice giudizio personale.</p> <p>Produce testi scritti secondo le tipologie dell'esame di stato.</p> <p>Argomenta su tematiche predefinite in conversazioni e colloqui secondo regole strutturate.</p>
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	Lezione frontale, cooperative learning, classe rovesciata, circle time, lezione interattiva, lezione multimediale, attività di laboratorio.
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	<p>Di tipo <b>"formativo"</b>, durante il processo di apprendimento: esse sono state effettuate costantemente e hanno teso ad accertare eventuali carenze e a sanarle.</p> <p>di tipo <b>"sommativo"</b>, alla fine di un percorso educativo–didattico o in riferimento alla valutazione quadrimestrale.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• PROVE ORALI: Interrogazioni, colloqui, relazioni su lavori individuali o di gruppo. Per esigenze didattiche, alcune verifiche orali sono state sostituite da questionari scritti.</li> <li>• PROVE SCRITTE: Esercizi, soluzione di problemi, relazioni, realizzazioni di mappe concettuali, questionari, parafrasi, riassunti, testi di vario genere, compiti rispondenti alle tipologie delle prove d'esame</li> </ul>
<b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	<p>Libro di testo: Panebianco-Gineprini–Seminara, Vivere la letteratura, vol.3. Zanichelli. Materiale cartaceo e su supporto digitale di saggi e articoli, documentari, film, fotografie, mappe. Uso del laboratorio multimediale.</p> <p>Modalità di verifiche: test a risposta multipla e a risposta aperta, temi, saggi brevi, esercizi di comprensione e analisi del testo.</p>

## 6.2 Disciplina: Storia

<p><b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE</u></b>  <b><u>alla fine dell'anno per la</u></b>  <b><u>disciplina: Storia</u></b></p>	<p>Sa orientarsi nello spazio e nel tempo di riferimento dei moduli studiati</p> <p>Sa organizzare e classificare dati, leggere e interpretare materiale iconografico,</p> <p>Ha acquisito il senso della dimensione storica degli eventi e del loro concatenarsi</p> <p>E' consapevole del complesso di fattori che intervengono nei processi di stabilizzazione e di modificazione della realtà storica</p> <p>Sa operare sintesi dei fatti storici esaminati</p> <p>Sa esporli nel linguaggio specifico della disciplina.</p> <p>Utilizza fonti storiche</p> <p>Applica categorie, metodi e strumenti della ricerca storica</p> <p>Sa utilizzare le conoscenze acquisite per operare collegamenti col presente</p>
<p><b><u>CONOSCENZE e</u></b>  <b><u>CONTENUTI TRATTATI:</u></b></p>	<p>La prima guerra mondiale</p> <p>La crisi dello stato liberale</p> <p>L'avvento del Fascismo</p> <p>Il Ventennio fascista</p> <p>Lo stalinismo</p> <p>Il regime nazista</p> <p>La seconda guerra mondiale</p> <p>L'Italia in guerra e la Resistenza</p> <p>La Shoah</p> <p>La guerra fredda</p> <p>L'Italia repubblicana</p> <p>Il miracolo economico</p> <p>L'antisemitismo</p>
<p><b><u>ABILITA':</u></b></p>	<p>Sa orientarsi nello spazio e nel tempo di riferimento dei moduli studiati</p> <p>Sa organizzare e classificare dati, leggere e interpretare materiale iconografico,</p> <p>Ha acquisito il senso della dimensione storica degli eventi e del loro concatenarsi</p> <p>E' consapevole del complesso di fattori che intervengono nei processi di stabilizzazione e di modificazione della realtà storica</p> <p>Sa operare sintesi dei fatti storici esaminati</p>

	<p>Sa esporli nel linguaggio specifico della disciplina.</p> <p>Utilizza fonti storiche</p> <p>Applica categorie, metodi e strumenti della ricerca storica</p> <p>Sa utilizzare le conoscenze acquisite per operare collegamenti col presente</p>
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	<p>Lezione frontale, cooperative learning, classe rovesciata, circle time, lezione interattiva, lezione multimediale, attività di laboratorio.</p>
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	<p>Di tipo <b>“formativo”</b>, durante il processo di apprendimento: esse sono state effettuate costantemente e hanno teso ad accertare eventuali carenze e a sanarle.</p> <p>di tipo <b>“sommativo”</b>, alla fine di un percorso educativo–didattico o in riferimento alla valutazione quadrimestrale.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• PROVE ORALI: Interrogazioni, colloqui, relazioni su lavori individuali o di gruppo. Per esigenze didattiche, alcune verifiche orali sono state sostituite da questionari scritti.</li> </ul>
<b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	<p>Libro di testo: Paolucci Signorini “ La nostra storia, il nostro presente” vol.3. Zanichelli, materiale cartaceo e su supporto digitale di saggi e articoli, documentari, film, fotografie, mappe. Uso del laboratorio multimediale.</p> <p>Modalità di verifiche: interrogazioni, esercizi di comprensione e sintesi del testo.</p>

## 6.3 Disciplina: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

### V ACCOGLIENZA TURISTICA

Prof. Giovanna Sacco

INDICAZIONI SU DISCIPLINE Schede informative su singole discipline (competenze –contenuti – obiettivi raggiunti)

<p><b>COMPETENZE RAGGIUNTE</b> <u>alla</u> <u>fine dell'anno per</u> <u>la disciplina DITAM:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ 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. (1)</li><li>✓ 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. (2)</li><li>✓ Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. (3)</li><li>✓ 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. (6)</li><li>✓ 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. (7)</li><li>✓ 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. (8)</li><li>✓ 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 (9)</li><li>✓ 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. (10)</li><li>✓ 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. (11)</li></ul> <p><b>NOTE (1-11)</b> Il numero della competenza riprende la numerazione dell'Allegato 2 del Regolamento emanato con decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca 24 maggio 2018, n. 92 (pubblicato sul Supplemento ordinario N. 35/L alla Gazzetta Ufficiale n. 173 del 27 luglio 2018 - Serie generale) relativa all'indirizzo di riferimento</p>
<p><b>CONTENUTI</b> <u>TRATTATI:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>•Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico internazionale</li><li>•Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale</li><li>•Enti e organismi internazionali</li><li>•Enti e organismi interni</li><li>•Normativa internazionale e comunitaria di settore</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Normativa nazionale di settore</li> <li>•Tecniche di marketing turistico</li> <li>•Marketing pubblico, privato e integrato</li> <li>•Analisi interna ed esterna</li> <li>•Targeting, posizionamento e scelte strategiche</li> <li>•Leve di marketing</li> <li>•Tecniche e strumenti di web-marketing</li> <li>•Marketing plan</li> <li>•Analisi dell'ambiente e scelte strategiche</li> <li>•Pianificazione e programmazione aziendale</li> <li>•Vantaggio competitivo</li> <li>•Controllo di gestione</li> <li>•Budget e tipologie di budget</li> <li>•Controllo budgetario e report</li> <li>•Business plan e suo contenuto</li> <li>•Sicurezza del lavoro</li> <li>•Sicurezza alimentare</li> <li>•Tutela della privacy</li> <li>•Certificazioni di qualità</li> <li>•Contratti del settore turistico-ristorativo e responsabilità degli operatori di settore</li> <li>•Abitudini alimentari ed economia del territorio</li> <li>•Fattori che incidono sui consumi alimentari</li> <li>•Tendenze in campo alimentare</li> <li>•Economia del territorio</li> <li>•Normativa di settore</li> <li>•Marchi di qualità alimentare</li> <li>•Prodotti a chilometro zero</li> </ul>
<b>ABILITA':</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Identificare le caratteristiche del mercato turistico</li> <li>•Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche</li> <li>•Riconoscere gli elementi principali della normativa nazionale, internazionale e comunitaria di riferimento</li> <li>•Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato</li> <li>•Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche</li> <li>•Distinguere le caratteristiche del mercato turistico</li> <li>•Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato</li> <li>•Operare scelte di marketing strategico</li> <li>•Utilizzare le leve di marketing mix</li> <li>•Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali</li> <li>•Realizzare in semplici situazioni operative un piano di marketing</li> <li>•Individuare gli elementi alla base di una strategia aziendale</li> <li>•Riconoscere i punti di forza e di debolezza di un'impresa</li> <li>•Riconoscere le opportunità e le minacce per un'impresa provenienti dall'ambiente esterno</li> <li>•Analizzare casi aziendali esprimendo valutazioni personali sulle strategie adottate dalle imprese</li> <li>•Individuare le funzioni e gli elementi del budget</li> <li>•Redigere il budget degli investimenti</li> <li>•Redigere i budget settoriali e il budget economico</li> <li>•Calcolare gli scostamenti tra dati effettivi e dati programmati</li> <li>•Redigere un business plan in situazioni operative semplificate</li> <li>•Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di</li> </ul>

	<p>riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto</li> <li>• Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti</li> <li>• Individuare la normativa internazionale/comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica.</li> <li>• Individuare ed analizzare i fattori economici che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari</li> <li>• Individuare gli elementi costitutivi di un marchio</li> <li>• Classificare i marchi</li> <li>• Illustrare la procedura di attribuzione di un marchio</li> <li>• Riconoscere le caratteristiche dei prodotti a chilometro zero</li> </ul>
<b>METODOLOGIE:</b>	<p>Lezione interattiva (discussioni sui libri o a tema, verifiche collettive). Lezione multimediale (schede, materiali prodotti dall'insegnante, visione di filmati e documentari, lezioni registrate dalla RAI o dal web (You Tube), sussidi didattici e di approfondimento, strumenti multimediali) libro di testo (o parte digitale). Cooperative learning (lavoro collettivo guidato o autonomo). Problem solving (definizione collettiva). Esercitazioni (esperienza individuale o di gruppo) e altro.</p> <p>Come tipologia di materiali: libro di testo, libro di testo digitale, approfondimenti digitali del libro di testo, filmati (es. RAI Storia e simili), video-lezioni di altri docenti (RAI Scuola e simili), video-lezioni autoprodotte, lezioni in videoconferenza, presentazioni, mappe concettuali. Ripresa degli argomenti con diversa spiegazione per tutta la classe. Organizzazione di gruppi di allievi per livello e per attività in classe. Assegno e correzione di esercizi specifici da svolgere autonomamente a casa.</p>
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ di tipo "formativo": durante il processo di apprendimento, le verifiche sono state effettuate costantemente e hanno teso ad accertare eventuali carenze e a sanarle;</li> <li>✓ di tipo "sommativo": le verifiche sono state effettuate alla fine di un percorso educativo–didattico o in riferimento alla valutazione quadrimestrale. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ PROVE ORALI: Interrogazioni, colloqui, relazioni su lavori individuali o di gruppo.</li> <li>▪ PROVE SCRITTE: Esercizi, risoluzioni di problemi, relazioni, brevi relazioni scritte su specifici argomenti, realizzazioni di mappe concettuali e di presentazioni in power point, produzioni di video, questionari, testi di vario genere; inoltre, gli allievi hanno svolto: test a risposta aperta, test semi strutturato, test strutturato e altro.</li> </ul> </li> </ul>
<b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Libro di testo Autore: S. Rascioni F. Ferriello, Gestire le imprese ricettive up 3, Editore Tramontana</li> </ul>

## 6.4 Disciplina: Matematica

V ACC.

Prof. VERRENGIA GIUSEPPE

### INDICAZIONI SU DISCIPLINE Schede informative su singole discipline (competenze –contenuti – obiettivi raggiunti)

<p><b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.</li> <li>• Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.</li> <li>• Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.</li> <li>• Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</li> <li>• Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</li> </ul> <p>Nel dettaglio:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• saper esprimere in linguaggio matematico disuguaglianze o disequazioni</li> <li>• risolvere problemi mediante l'utilizzo di disequazioni algebriche</li> <li>• saper verificare proprietà e risolvere problemi relativi a figure geometriche mediante calcoli basati sulle coordinate dei loro punti</li> <li>• saper individuare grandezze direttamente proporzionali e saper rappresentare l'andamento di modelli lineari nel piano cartesiano</li> <li>• comprendere le potenzialità del metodo della geometria analitica applicato alle coniche per risolvere problemi algebrici e geometrici</li> <li>• ipotizzare e verificare relazioni tra fenomeni statistici e riconoscere situazioni di dipendenza e correlazione causale</li> <li>• acquisire il concetto di funzione e applicare processi di astrazione</li> <li>• saper costruire semplici modelli di crescita e decrescita esponenziale</li> </ul>
<p><b><u>CONTENUTI TRATTATI:</u></b></p>	<p>Elementi fondamentali di raccordo:  <b>LE EQUAZIONI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Equazioni intere di 1° grado</li> <li>✓ Sistemi lineari</li> <li>✓ Equazioni intere di 2° grado</li> </ul> <p><b>DISEQUAZIONI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Intervalli numerici e loro rappresentazioni</li> <li>• Disequazioni algebriche intere di 1° grado</li> <li>• Disequazioni algebriche intere di 2° grado</li> <li>• Sistemi di disequazioni di 1° e 2° grado</li> <li>• Disequazioni frazionarie riconducibili a sistemi di disequazioni</li> </ul> <p><b>DISEQUAZIONI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Intervalli numerici e loro rappresentazioni</li> <li>• Disequazioni algebriche intere di 1° grado</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disequazioni algebriche intere di 2° grado</li> <li>• Sistemi di disequazioni di 1° e 2° grado</li> <li>• Disequazioni frazionarie riconducibili a sistemi di disequazioni</li> </ul> <p><b>FUNZIONI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definizione di funzione reale di variabile reale</li> <li>• Classificazione delle funzioni</li> <li>• Funzione identica e costante, funzioni elementari</li> <li>• Dominio di una funzione, calcolo di domini di funzioni razionali intere e razionali fratte, irrazionali intere e irrazionali fratte</li> <li>• Definizione di grafico di funzione</li> <li>• Intersezione di una funzione con gli assi cartesiani</li> <li>• Il segno di una funzione</li> </ul> <p><b>PIANO CARTESIANO</b></p> <p><u>Piano Cartesiano</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definizione</li> <li>• Distanza tra due punti</li> <li>• Punto medio di un segmento</li> <li>• Definizione di luogo geometrico</li> </ul> <p><u>La retta</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Condizioni di dipendenza tra due variabili e concetto di funzione</li> <li>• Equazione della retta (proporzionalità lineare tra due variabili)</li> <li>• Significato del coefficiente angolare e dell'ordinata all'origine</li> <li>• Rette parallele e rette perpendicolari</li> <li>• Intersezione tra due rette</li> </ul> <p><u>La parabola</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definizione e caratteristiche di una parabola</li> <li>• Equazione della parabola con asse coincidente con l'asse <math>y</math> e con asse parallelo all'asse <math>y</math></li> <li>• Coordinate del vertice e dell'asse di simmetria nei due casi studiati</li> <li>• Intersezione di una parabola con gli assi e con una retta generica</li> </ul> <p><u>LIMITI (argomento da svolgere online)</u></p> <p><u>Definizione concettuale</u> di limite di una funzione <math>y = f(x)</math> senza teoremi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• esempi introduttivi, limite finito per <math>x \rightarrow x_0</math>, limite destro e limite sinistro, limite infinito per <math>x \rightarrow x_0</math> e asintoto verticale, limite finito per <math>x \rightarrow \infty</math> e asintoto orizzontale, limite infinito per <math>x \rightarrow \infty</math></li> <li>• tecniche di calcolo:</li> <li>• Definizione di funzione continua in un punto</li> </ul> <p>Rappresentazione grafica della funzione</p> <p style="text-align: center;">✓</p>
<b><u>ABILITA':</u></b>	<p>Risolvere algebricamente e graficamente le equazioni di secondo grado; -Scomporre un fattore di secondo grado .</p> <p>Sapranno risolvere disequazioni di secondo grado;</p>

	<p>-Sapranno risolvere disequazioni e sistemi di disequazioni in cui sono presenti disequazioni di secondo grado o ad esse riconducibili.</p> <p>Riconosceranno se una funzione è pari o dispari a partire dalla sua equazione ;  classificheranno le funzioni matematiche;  -individueranno il dominio di funzioni numeriche.</p> <p>Saper determinare le coordinate del punto medio di un segmento e la distanza tra due punti del piano cartesiano.  Saper riconoscere l'equazione di una retta e sapranno rappresentarne in un piano cartesiano il grafico. Saper riconoscere dalle equazioni rette parallele e rette perpendicolari.  Saper trovare i punti di intersezione tra rette.  Saper riconoscere l'equazione della parabola e sapranno rappresentare in un piano cartesiano il suo grafico. Sapranno trovare i punti di intersezione tra una parabola ed una retta.  Saper determinare vertice , fuoco e direttrice di una parabola di data equazione .  Sapranno scrivere 'equazione di una parabola soddisfacente determinate condizioni;</p> <p>Sapranno verificare se un dato valore è il limite di una funzione per <math>x</math> tendente a <math>c</math> e di interpretare geometricamente la nozione di limite  Sapranno stabilire se il grafico di una funzione ha asintoti verticali o orizzontali.  ✓</p>
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Lezione frontale (presentazioni di contenuti e dimostrazioni logiche)</li> <li>✓ Lezione interattiva (discussioni su libri, interrogazioni collettive)</li> </ul>
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ di tipo formativo, durante il processo di apprendimento esse sono state effettuate costantemente, cercando di sanare le eventuali carenze.</li> <li>✓ di tipo sommativo, alla fine di un percorso educativo-didattico.</li> <li>❖ Prove orali: colloqui, relazioni di gruppo.</li> <li>❖ Prove pratiche.</li> </ul>
<b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Matematica modelli e competenze-linea gialla/volume 5</li> <li>✓ Autori : Tonolino Franco-Tonolino Giuseppe-Manenti Calvi Annamaria</li> </ul>

## 6.5 Disciplina: Lingua Inglese

VACCT

Prof. Maria Bosco

**INDICAZIONI SU DISCIPLINE Schede informative su singole discipline (competenze – contenuti – obiettivi raggiunti)**

<b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Interagire in diversi ambiti e contesti professionali utilizzando i linguaggi settoriali per scopi comunicativi</li><li>✓ Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare le qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi, valorizzando e promuovendo le tradizioni locali, nazionali ed internazionali.</li></ul>
<b><u>CONTENUTI TRATTATI:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Jobs in Travel &amp; Tourism Industry</li><li>✓ Trends in Tourism Industry</li><li>✓ Food and Wine Tourism</li><li>✓ Working in Tourism: health and safety for customers</li></ul>
<b><u>ABILITA':</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Conoscere le professioni del settore Viaggio e Turismo; Distinguere i diversi tipi di mansioni e abilità richieste</li><li>✓ Conoscere i diversi stili di vacanza; le destinazioni di viaggio più popolari; conoscere la gamma di prodotti e servizi offerti dai tour operator per ciascun profilo di cliente</li><li>✓ Conoscere le motivazioni dietro la scelta di un turismo enogastronomico. I diversi tipi di attività e le vacanze con interesse speciale.</li><li>✓ L'importanza di un customer service eccellente</li><li>✓ Varie fasi nella vendita di un prodotto o un servizio in contesto turistico Come applicare le competenze di vendita nel settore turistico</li></ul>
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Lezione frontale (presentazioni di contenuti e dimostrazioni logiche)</li><li>✓ Lezione interattiva (discussioni su libri, interrogazioni collettive)</li></ul>
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ di tipo formativo, durante il processo di apprendimento esse sono state effettuate costantemente, cercando di sanare le eventuali carenze.</li><li>✓ di tipo sommativo, alla fine di un percorso educativo-didattico.</li><li>❖ Prove orali: colloqui, relazioni di gruppo.</li><li>❖ Prove pratiche.</li></ul>
<b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ libro di testo (o parte digitale)</li><li>✓ schede - materiali prodotti dall'insegnante</li><li>✓ visione di filmati - YouTube - Mappe concettuali</li></ul>

## 6.6 Disciplina: Lingua Francese

### V ACCOGLIENZA TURISTICA

Prof.ssa PEZZULO MARIAROSARIA

#### INDICAZIONI SU DISCIPLINE Schede informative su singole discipline (competenze –contenuti – obiettivi raggiunti)FRANCESE

<p><b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: FRANCESE</u></b></p>	<p>Saper operare in modo adeguato al contesto della situazione. Saper individuare collegamenti con altre discipline. Capire il senso generale e commentare testi di carattere professionale di varia tipologia: capire il senso generale di messaggi orali di carattere professionale;esprimersi in lingua all'orale e allo scritto in modo accettabile anche se non del tutto corretto dal punto di vista grammaticale Capire il senso generale e commentare testi di carattere professionale di varia tipologia: capire il senso generale di messaggi orali di carattere professionale; esprimersi in lingua all'orale e allo scritto in modo accettabile anche se non del tutto corretto dal punto di vista formale;conoscere nelle linee essenziali gli argomenti del programma e applicare le conoscenze e le abilità acquisite in modo operativo redigere in modo autonomo documenti di carattere professionale di vario tipo: lettere, itinerari, programmi di visite e circuiti turistici ecc.</p>
<p><b><u>CONTENUTI TRATTATI:</u></b></p>	<p>Unità 10: Les transports Unità 8 e 9: Presenter un hotel - Travailler à la réception Dossier 3 les intermédiaires de voyages Dossier 4 les produits touristiques classiques Dossier théorie 5, les produits touristiques tendance: Les parcs d'attractions Dossier 6 Les produits touristiques intemporels Géographie touristique</p>
<p><b><u>ABILITA':</u></b></p>	<p>utilizzare le conoscenze acquisite per espandere il patrimonio lessicale saper utilizzare quanto appreso in altri contesti saper individuare collegamenti con altre discipline esprimersi in lingua orale in modo accettabile redigere in modo autonomo documenti di carattere professionale redigere sintesi di testi di argomenti settoriale</p>
<p><b><u>METODOLOGIE:</u></b></p>	<p>Didattica frontale- uso Lim – lavoro di Gruppo-uso di didattica digitale -lezioni interattive</p>
<p><b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b></p>	<p>di tipo formativo, durante il processo di apprendimento esse sono state effettuate costantemente, cercando di sanare le eventuali carenze. di tipo sommativo, alla fine di un percorso educativo-didattico. Prove orali: colloqui, relazioni di gruppo- realizzazioni di lavori con Canva Prove scritte: esercizi, questionari, test realizzazione di lavori individuali</p>
<p><b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b></p>	<p>OBJECTIF TOURISME E FASCICOLO PARCOURS POUR L'EXAMEN CANVA POWER POINT MATERIALE DIDATTICO TRASVERSALE</p>

## 6.7 Disciplina: Laboratorio di Accoglienza turistica

V<sup>^</sup> ACC. TUR.

Prof. Luigi Vozza

**INDICAZIONI SU DISCIPLINE Schede informative su singole discipline (competenze –contenuti – obiettivi raggiunti)**

<b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: ACCOGLIENZA TURISTICA</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Comprendere l'evoluzione del turismo</li><li>▪ Progettare piani di marketing ipotizzando casi significativi riferiti a imprese turistico-ricettive o a territori</li><li>▪ Acquisire competenze di base sulle modalità di promozione e vendita online di prodotti e servizi nel marketing alberghiero e territoriale</li><li>▪ Elaborare iniziative promozionali rivolte al mercato turistico di riferimento</li><li>▪ Saper elaborare progetti per la distribuzione e la commercializzazione del pacchetto turistico scegliendo il canale o il sistema più appropriato</li><li>▪ Individuare collegamenti e relazioni, agire in modo responsabile, risolvere problemi, collaborare e partecipare</li><li>▪ Ricercare i servizi turistici e organizzare viaggi tutto incluso sul web</li><li>▪ Utilizzare le tecniche di pricing per una struttura alberghiera</li><li>▪ Valutare la qualità totale e il servizio di una struttura ricettiva</li></ul>
<b><u>CONTENUTI TRATTATI:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• La regolamentazione del turismo</li><li>• L'albergatore e la legge</li><li>• Turismo responsabile e sostenibile</li><li>• Marketing e turismo</li><li>• Il marketing analitico e strategico</li><li>• Il marketing operativo</li><li>• Il marketing al front office</li><li>• Il piano di marketing territoriale</li><li>• Il web e il digital marketing</li><li>• I canali distributivi online</li><li>• ruolo ed evoluzione dei tour operator</li><li>• Processo di sviluppo di un pacchetto turistico</li><li>• I pacchetti turistici: pratica operativa</li><li>• La segmentazione e il pricing</li><li>• La qualità alberghiera</li><li>• Certificazioni e marchi di qualità alberghiera</li></ul>
<b><u>ABILITA':</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ acquisire competenze multiculturali nella gestione dell'ospitalità nel territorio e nelle imprese alberghiere per fare della diversità un punto di forza della propria professionalità</li><li>▪ decodificare gli elementi caratterizzanti il mercato turistico di una destinazione</li><li>▪ ideare un evento per la promozione di una località attraverso la</li></ul>

	<p>valorizzazione del suo patrimonio turistico</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ saper operare nelle diverse imprese turistiche e con le diverse tipologie di clientela</li> <li>▪ saper gestire le procedure previste per i contratti turistici</li> <li>▪ saper organizzare e programmare un pacchetto turistico utilizzando coerenti strategie di vendita</li> <li>▪ saper realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi di ecosostenibilità ambientale e accessibilità coerenti con il contesto territoriale</li> <li>▪ operare sul web nelle procedure di prenotazione e acquisto di più servizi turistici</li> <li>▪ individuare le problematiche e le opportune soluzioni del servizio alberghiero</li> <li>▪ determinare e gestire i prezzi delle camere di un albergo</li> <li>▪ riconoscere il valore delle certificazioni di qualità nel comparto alberghiero</li> </ul>
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Lezione frontale</li> <li>✓ Lavoro di gruppo</li> <li>✓ Attività laboratoriali</li> <li>✓ Role playing</li> <li>✓ Problem solving</li> <li>✓ Learning by doing</li> <li>✓ Recupero in itinere</li> </ul>
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	<p>Assiduità; Partecipazione; Interesse; Cura; Approfondimento; Capacità metacognitive e di collaborazione; Capacità di acquisizione delle competenze disciplinari; Inoltre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Interrogazioni</li> <li>- Prove pratiche</li> <li>- Test e questionari</li> <li>- Risoluzione di problemi ed esercizi(problem solving)</li> <li>- Simulazione di casi</li> <li>- Sviluppo di progetti in power point o con l'ausilio di altre app</li> </ul>
<b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	<p>Libro di testo Nuovo Hotel Italia – Le Monnier – Vol. 5 Autori: Giani - D'Amico - De Rinaldis, materiali audio, video, videolezioni, pdf, multimediale, fotocopie, siti internet forniti dal docente.</p>

## 6.8 Disciplina: Scienza e cultura dell'alimentazione.

CLASSE 5 ACCOGLIENZA TURISTICA – A.S. 2023/2024	
<b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno 2023-2024 per la disciplina: scienza e cultura dell'alimentazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</li> <li>• valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</li> <li>• applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li> <li>• controllare e utilizzare le bevande e gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</li> </ul>
<b>CONTENUTI TRATTATI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contaminazioni e malattie alimentari;</li> <li>• sistema haccp e qualità alimentare;</li> <li>• alimentazione e sostenibilità nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche;</li> <li>• la dieta nelle principali patologie.</li> </ul>
<b>ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Essere in grado di utilizzare correttamente il linguaggio specifico;</li> <li>• Saper associare agenti patogeni alle principali malattie;</li> <li>• Saper riconoscere gli eventuali additivi alimentari presenti in un prodotto attraverso la lettura dell'etichetta alimentare;</li> <li>• Saper descrivere i principali sistemi di sicurezza igienica degli alimenti;</li> <li>• Saper leggere e applicare correttamente gli strumenti atti alla formulazione di diete;</li> <li>• Individuare gli alimenti che si possono consumare in alcune intolleranze alimentari.</li> </ul>
<b>METODOLOGIE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale, Lezione interattiva , Cooperative learning, Problem solving, Testi in adozione e consigliati,</li> </ul>
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La griglia di valutazione della programmazione dipartimentale.</li> </ul>
<b>TESTI e MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo: S. Rodato CONOSCERE GLI ALIMENTI vol. 5 anno;</li> <li>• materiale: materiale cartaceo, documenti da Internet e powerpoint;</li> <li>• strumenti: computer, LIM, piattaforma argo, classroom.</li> </ul>
Docente Cornelio Anna	

6.9 Disciplina: Scienze motorie e sportive

**SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE CLASSE 5 AT "IIS FOSCOLO" TEANO/SPARANISE**

<b>Contenuti</b>	<p><b>I benefici dell'attività fisica sulla salute:</b>          Micronutrienti e macronutrienti;          Alimentazione corretta dello sportivo.          Disturbi alimentari.  <b>Apparato muscolare: cenni.</b>  <b>Apparato scheletrico: cenni.</b>  <b>Pallavolo: Teoria</b>          Regole di gioco; fondamentali individuali; fondamentali di squadra;  <b>Capacità motorie:</b>          Capacità motorie di base e capacità motorie coordinative;  <b>Sport e benessere psico-fisico:</b>          I benefici dello sport all'aperto.  <b>Doping: quali sono le sostanze dopanti.</b>  <b>Primo Soccorso:</b>          Principi ispiratori e legislazione; Scala delle urgenze; Catena del soccorso; Controllo delle funzioni vitali con procedura; Tecniche di primo soccorso nello sport.  <b>Sport estremi per un modo diverso di relazionarsi con la natura</b>  <b>Sport dilettantistico e sport professionistico</b>  <b>Fenomeno del tifo sportivo</b></p>
<b>Conoscenze</b>	regole di gioco, modalità tecniche dei fondamentali, elementi di anatomia e fisiologia, nozioni di primo soccorso, principi di allenamento.
<b>Competenze</b>	nell'organizzare una squadra e disporla in campo; nell'adottare vari schemi di gioco; nell'individuare le cause di un infortunio; nel valutare gli interventi idonei in presenza di un infortunio,
<b>Capacità</b>	di utilizzare e decodificare termini tecnici; Pratiche di gioco; Di attuare la catena del soccorso nelle sue varie fasi; Di intervento su un infortunato, gestione alimentare.
<b>Metodi</b>	Discussioni aperte, lezioni frontali, esercitazioni pratiche.
<b>Mezzi</b>	Libro di testo, testi forniti dal docente, strutture sportive disponibili, materiale di P.S., immagini, filmati e materiali di studio trasmessi via web
<b>Spazi</b>	Aula scolastica, impianti sportivi presenti in istituto, piattaforma informatica.
<b>Tempi</b>	48 h
<b>Verifiche</b>	Verifiche orali. Esecuzioni pratiche.
<b>Libro di testo:</b>	<b>A 360° - SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE / VOLUME UNICO + REGISTRO + DVD-ROM</b> <b>GIORGETTI M.G. / FOCACCI P. / ORAZI U.</b>

PROF.MARCO BARRA



## 6.10 Disciplina: Insegnamento di religione cattolica

### V Accoglienza turistica sez. A

Prof.ssa Daniela Orsillo

#### INDICAZIONI SU DISCIPLINE Schede informative su singole discipline (competenze –contenuti – obiettivi raggiunti)

<b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: IRC</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Sapersi interrogare sulla propria identità, religiosa e spirituale, in relazione con gli altri e il mondo, al fine di sviluppare un personale progetto di vita</li><li>✓ Riconoscere l'incidenza del Cristianesimo nel corso della storia e della realtà contemporanea</li><li>✓ Confrontarsi con la visione cristiana del mondo, utilizzando le fonti autentiche della Rivelazione ebraico-cristiana, interpretandone correttamente i contenuti, in modo da elaborare una posizione personale libera e responsabile.</li></ul>
<b><u>CONTENUTI TRATTATI:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ La chiamata all'amore: "Il male e il bene: una scelta".</li><li>✓ La chiamata all'amore: "Uomo e donna: dall'individuo alla coppia".</li><li>✓ Le mille sfumature dell'amore: brani scelti sull'amore sponsale e fraterno.</li><li>✓ Morale familiare: "Fidanzamento e amore coniugale".</li><li>✓ Morale familiare: "La vita è un dono".</li><li>✓ Il silenzio di Dio: "La sofferenza dell'innocente".</li><li>✓ Cibo e religione.</li><li>✓ Il valore del lavoro: l'economia e la dignità dell'uomo.</li><li>✓ La Chiesa e la società.</li></ul>
<b><u>ABILITA':</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Sostenere e motivare consapevolmente le proprie scelte di vita, in relazione con gli insegnamenti cristiani.</li><li>✓ Riconoscere nel CVII un evento importante della Chiesa contemporanea, descrivendone le principali scelte operate alla luce del Magistero pontificio</li></ul>
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Lezione frontale (presentazioni di contenuti e dimostrazioni logiche)</li><li>✓ Lezione interattiva (discussioni su libri, interrogazioni collettive)</li></ul>
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ di tipo formativo, durante il processo di apprendimento esse sono state effettuate costantemente, cercando di sanare le eventuali carenze.</li><li>✓ di tipo sommativo, alla fine di un percorso educativo-didattico.</li><li>❖ Prove orali: colloqui, relazioni di gruppo.</li><li>❖ Prove scritte: esercizi, questionari.</li></ul>
<b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ All'ombra del sicomoro;</li><li>✓ Relicodex;</li><li>✓ la Bibbia di Gerusalemme;</li><li>✓ Documenti del CVII.</li></ul>

## 6.11 Disciplina: Tecnica delle comunicazioni e di relazione

V Accoglienza Turistica

Prof.ssa Sabrina Casillo

### INDICAZIONI SU DISCIPLINE Schede informative su singole discipline (competenze –contenuti – obiettivi raggiunti)

<p><b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></b></p> <p><b><u>Tecniche di comunicazione e di relazione</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Saper definire e descrivere il marketing e le scelte di mercato</li> <li>✓ Saper riconoscere gli elementi delle strategie di mercato</li> <li>✓ Riuscire a segmentare i consumatori e riconoscere i target</li> <li>✓ Gestire la conversazione telefonica con i clienti</li> <li>✓ Comprendere e riconoscere le forme di pubblicità</li> </ul>
<p><b><u>CONTENUTI TRATTATI:</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <b>Il marketing: il rapporto tra imprese e mercati:</b> che cos'è il marketing; utilità materiale e immateriale; il marketing management; le strategie di mercato</li> <li>✓ <b>I consumatori:</b> l'evoluzione del modo di consumare; la segmentazione dei consumatori; le motivazioni che inducono all'acquisto; le motivazioni psicologiche nella scelta della vacanza.</li> <li>✓ <b>La pubblicità:</b> l'evoluzione della pubblicità; la rivoluzione creativa; le campagne pubblicitarie; le strategie di comunicazione; le forme di pubblicità.</li> </ul>
<p><b><u>ABILITA':</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Utilizzare metodologie appropriate per la conoscenza dei mercati;</li> <li>✓ Impostare indagini sul target dei consumatori</li> <li>✓ Comprendere le motivazioni dei consumatori all'acquisto</li> <li>✓ Gestire una telefonata con i clienti</li> <li>✓ Distinguere i diversi tipi di pubblicità</li> </ul>
<p><b><u>METODOLOGIE:</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Lezione frontale (presentazioni di contenuti e dimostrazioni logiche)</li> <li>✓ Lezione interattiva (discussioni su libri, interrogazioni collettive)</li> </ul>
<p><b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ di tipo formativo, durante il processo di apprendimento esse sono state effettuate costantemente, cercando di sanare le eventuali carenze.</li> <li>✓ di tipo sommativo, alla fine di un percorso educativo-didattico.</li> <li>❖ Prove orali: colloqui, relazioni di gruppo.</li> </ul>
<p><b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Libro di testo: <b>Tecniche di comunicazione per l'accoglienza turistica</b>, I. Porto e G. Castoldi, Hoepli editore.</li> <li>✓ Power Point</li> <li>✓ Lim</li> <li>✓ Contenuti multimediali.</li> </ul>

## 7. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

### 7.1 Rilevazione dei processi di apprendimento – criteri di valutazione

Criteri per la valutazione degli apprendimenti

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

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

Pertanto essa ha avuto le seguenti funzioni:

- Funzione diagnostica iniziale per l'accertamento delle situazioni iniziali.
- Funzione diagnostica in itinere per l'accertamento delle conoscenze e delle competenze raggiunte in relazione agli obiettivi posti.
- Funzione formativa, con indicazioni utili per individuare e superare le difficoltà.
- Funzione sommativa con l'accertamento dei risultati finali raggiunti.

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

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

e la seguente tabella, approvata dal Collegio dei docenti:

### Griglia di misurazione dei risultati dell'apprendimento

<b>VOTO IN DECIMI</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'/COMPETENZE</b>
1-3	Mancata acquisizione delle conoscenze	Mancata applicazione delle conoscenze, mancata acquisizione del linguaggio disciplinare.
4	Conoscenze frammentarie e lessico inadeguato	Applicazione incerta delle conoscenze e loro uso frammentario con linguaggio disciplinare inappropriato.
5	Conoscenze sommarie e lessico improprio	Applicazione e analisi discontinua delle conoscenze acquisite, con uso limitato e linguaggio disciplinare incerto.

6	Conoscenze espresse con terminologia corretta e con lessico semplice	Applicazione accettabile delle conoscenze acquisite, analisi e sintesi discontinua, con uso adeguato delle abilità con linguaggio disciplinare essenziale.
7	Conoscenze di base adeguate ed espresse con un lessico che evidenzia comprensione	Applicazione adeguata delle conoscenze acquisite, analisi e sintesi inserite in contenuti di base; uso accurato delle conoscenze e abilità, uso corretto del linguaggio disciplinare.
8	Conoscenze adeguate, chiare e complete; espressione corretta e con proprietà linguistica	Applicazione consapevole delle conoscenze acquisite, analisi e sintesi inserite in contesti ampi, uso articolato e autonomo delle abilità in situazioni nuove con linguaggio specifico.
9	Conoscenze complete, approfondite ed articolate, espresse con un lessico appropriato e specifico	Applicazione consapevole e autonoma delle conoscenze acquisite in problemi complessi; analisi e sintesi condotte in termini pluridisciplinari; uso articolato ed autonomo delle abilità in situazioni nuove, anche complesse; utilizzo pertinente del linguaggio specifico.
10	Conoscenze complete, approfondite, articolate ed arricchite da contributi personali; espressione fluida con utilizzo di un lessico appropriato e specifico	Applicazione sicura, responsabile e autonoma delle conoscenze acquisite nella risoluzione di problemi nuovi e complessi; analisi e sintesi condotte in termini personali e critici. Uso pertinente, diligente ed ordinato delle conoscenze e delle abilità, in situazioni nuove e complesse; individuazione autonoma in contesti diversi di approcci strategici efficaci; utilizzo pertinente del linguaggio specifico.

## **7.2 Valutazione del comportamento**

Il Consiglio di Classe informa che alla luce delle norme contenute nel D.L. 1° settembre 2008 n. 137, convertito nella legge 169/2008, art. 2, nella C.M. n. 100/2008 e nel D.M. n. 5 del 16 gennaio 2009; al D.P.R. n. 122 del 22/06/2009; Al D. Lgs 62/2017 *“la valutazione del comportamento si riferisce allo sviluppo delle competenze di cittadinanza. Lo Statuto delle studentesse e degli studenti, il Patto educativo di corresponsabilità e i regolamenti approvati dalle istituzioni scolastiche ne costituiscono i riferimenti essenziali”*; visto lo statuto delle studentesse e degli studenti (D.P.R. 249/98 modificato e integrato dal D.P.R. 235/07) e tenuto conto del regolamento d’Istituto, il Collegio dei docenti ha adottato nel PTOF del corrente anno scolastico la griglia di valutazione della condotta sotto riportata.

Nella definizione del voto di condotta il Consiglio di classe ha tenuto conto dell’atteggiamento dello studente nel suo complesso. Gli indicatori che esaminati sono stati:

**Regolarità di frequenza:** Assenze, ritardi, uscite anticipate al di fuori della stretta necessità.

**Legalità:** Rispetto delle norme generali delle corrette relazioni e del Regolamento Interno (persone, ruoli, regole).

**Interesse ed impegno:** Atteggiamento propositivo e collaborativo con Docenti e compagni di studio, partecipazione alle lezioni, alla vita di classe e d’Istituto.

**Consegne e scadenze:** Puntualità e precisione nell’assolvimento di compiti e lezioni, cura del materiale scolastico, presenza in occasione di verifiche scritte/orali.

## Tabella di valutazione del comportamento

10	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Frequenza assidua (num. assenze complessive ≤ 10 *)</i></li> <li>• <i>Puntualità e responsabilità nell'espletamento degli impegni scolastici (rispetto orario di lezione, presentazione giustificazioni, riconsegna verifiche, ...)</i></li> <li>• <i>Rispetto esemplare ed interiorizzazione personale del Patto educativo e del Regolamento di Istituto</i></li> <li>• <i>Partecipazione creativa e propositiva</i></li> <li>• <i>Ottima socializzazione</i></li> <li>• <i>Fattiva collaborazione con le altre componenti scolastiche.</i></li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Frequenza assidua (num. assenze complessive ≤ 15 *)</i></li> <li>• <i>Puntualità e responsabilità nell'espletamento degli impegni scolastici (rispetto orario di lezione, presentazione giustificazioni, riconsegna verifiche, ...)</i></li> <li>• <i>Lodevole rispetto del Patto educativo e del Regolamento di Istituto</i></li> <li>• <i>Partecipazione laboriosa</i></li> <li>• <i>Ruolo positivo</i></li> <li>• <i>Responsabile collaborazione con le altre componenti scolastiche.</i></li> </ul>
8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Frequenza costante (num. assenze complessive ≤ 20 *)</i></li> <li>• <i>Costante adempimento degli impegni scolastici (rispetto orario di lezione, presentazione giustificazioni, riconsegna verifiche, ...)</i></li> <li>• <i>Diligente rispetto del Patto educativo e del Regolamento di Istituto</i></li> <li>• <i>Assenza di ammonizioni scritte e/o sospensioni</i></li> <li>• <i>Partecipazione accettabile</i></li> <li>• <i>Tendenza alla collaborazione con le altre componenti scolastiche.</i></li> </ul>
7	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Frequenza saltuaria (num. assenze complessive &lt; 25 *)</i></li> <li>• <i>Discreta puntualità nell'espletamento degli impegni scolastici (rispetto orario di lezione con episodi di ritardi non prontamente giustificati, episodi di assenze non giustificate, riconsegna non sempre puntuale delle verifiche, ...)</i></li> <li>• <i>Episodi occasionali di mancato rispetto del Patto educativo e del Regolamento di Istituto</i></li> <li>• <i>Note disciplinari non superiori a tre</i></li> <li>• <i>Interesse selettivo e partecipazione non sempre attenta al dialogo educativo</i></li> <li>• <i>Poca collaborazione</i></li> <li>• <i>Comportamento non sempre corretto nei rapporti con le altre componenti scolastiche.</i></li> </ul>
6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Frequenza irregolare (25 ≤ num assenze complessive ≤ 50 *)</i></li> <li>• <i>Svolgimento degli impegni scolastici non sempre puntuale (ritardi ed uscite anticipate frequenti e non adeguatamente giustificati, assenze ingiustificate, ritardo nello svolgimento dei compiti assegnati a casa...)</i></li> <li>• <i>Episodi di mancato rispetto del Patto educativo e del Regolamento di Istituto</i></li> <li>• <i>Note disciplinari superiori a tre</i></li> <li>• <i>Interesse selettivo e partecipazione tendenzialmente passiva al dialogo educativo</i></li> <li>• <i>Poca collaborazione</i></li> <li>• <i>Comportamento scorretto nei rapporti con le altre componenti scolastiche.</i></li> </ul>
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Assenza totale di impegno e di consapevolezza del proprio dovere</i></li> <li>• <i>Comportamenti che manifestano un rifiuto sistematico delle regole dell'Istituto</i></li> <li>• <i>Atteggiamenti ed azioni che manifestano grave e/o totale mancanza di rispetto dei compagni e/o degli insegnanti e/o di altre figure operanti nella scuola, con conseguente irrogazioni di sanzioni disciplinari.</i></li> </ul> <p><i>L'attribuzione del 5 in condotta in fase di scrutinio intermedio o finale o ammissione all'esame di stato è decisa dal C.d.C. in ottemperanza a quanto previsto dal D.M. n.5 del 16/01/20.</i></p>

*N.B.: il numero massimo di assenze alla fine del 1° quadrimestre è da considerarsi pari alla metà di quello indicato per l'intero anno.*

(\*) Nel computo delle assenze non andranno inclusi:

(\*\*) Visite militari; partecipazione a pubblici concorsi; giorni di malattia certificati da medico curante o da strutture pubbliche; vaccinazioni; assenze per situazioni di particolare disagio familiare o personale di cui è a conoscenza il consiglio di classe, in particolare quelle fatte registrare dagli alunni stranieri rientrati in patria per breve periodo a far visita ai propri congiunti.

### **7.3 Modalità per l'attribuzione del credito scolastico**

Per il corrente anno scolastico il credito scolastico, in ottemperanza alla ordinanza ministeriale n. 55 del 22/03/2024 l'Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2023/2024, è attribuito fino a un massimo di quaranta punti su cento.

Il Consiglio di Classe procede all'attribuzione del Credito scolastico ad ogni alunno interno secondo la Tabella A e la delibera del Collegio dei Docenti; si determina quindi, per ogni alunno ammesso, la media aritmetica dei voti assegnati e ratificati in tutte le singole materie di studio, compreso il voto di condotta (C.M. n.46 del 7/5/2009), fatta eccezione per la religione cattolica e si procede all'analisi di tutti i parametri che concorrono all'attribuzione del punto di credito all'interno della banda di riferimento, tenendo conto dei Criteri generali approvati dal Collegio dei docenti e dal Consiglio di classe e qui di seguito riportati.

Si riporta di seguito la tabella di attribuzione del credito approvata dal Collegio dei docenti.

Tabella A (ai sensi art. 15 del d.lgs. 62/2017)

<b>Media dei voti</b>	<b>Fasce di credito III anno</b>	<b>Fasce di credito IV anno</b>	<b>Fasce di credito V anno</b>
M<6	-	-	7-8
M=6	7-8	8-9	9-10
6<M<=7	8-9	9-10	10-11
7<M<=8	9-10	10-11	11-12
8<M<=9	10-11	11-12	13-14
9<M<=10	11-12	12-13	14-15

### **Indicatori per il calcolo del credito scolastico**

- Per le medie che presentano la prima cifra decimale  $\geq 5$  si attribuisce il massimo tabellare previsto nell'ambito della relativa fascia (salvo casi particolari);
- Al punteggio base assegnato per la media dei voti nella banda di oscillazione va aggiunto ulteriore punteggio fino a un massimo di 1 punto tenendo conto dei seguenti indicatori:

Il risultato finale viene arrotondato per difetto se la prima cifra decimale è  $< 5$ , per eccesso se  $\geq 5$ .

<b>Indicatori</b>	<b>3<sup>a</sup>classe</b>	<b>4<sup>a</sup>classe</b>	<b>5<sup>a</sup>classe</b>
1) Assiduità della frequenza	<b>fino a 0,50</b> da 0 a 10 g. ass. ► 0.50 da 11 a 20 g. ass. ► 0.20	<b>fino a 0,50</b> da 0 a 10 g. ass. ► 0.50 da 11 a 20 g. ass. ► 0.20	<b>fino a 0,50</b> da 0 a 10 g. ass. ► 0.50 da 11 a 20 g. ass. ► 0.20
2) Partecipazione alla vita della scuola, alle attività integrative: – Partecipazione ai PON – Partecipazione al PCTO – Partecipazione Orientamento in entrata e manifestazioni esterne – Interesse mostrato verso IRC	<b>fino a 0,40</b>	<b>fino a 0,40</b>	<b>fino a 0,40</b>
3) Conseguimento di certificazioni Inglese informatica, Autocad organizzate dalla scuola	<b>0,10</b>	<b>0,10</b>	<b>0,10</b>
Giudizio di partecipazione: ottimo	<b>0,40</b>	<b>0,40</b>	<b>0,40</b>
Giudizio di partecipazione: buono	<b>0,30</b>	<b>0,30</b>	<b>0,30</b>
Giudizio di partecipazione: discreto	<b>0,20</b>	<b>0,20</b>	<b>0,20</b>

## **8. SIMULAZIONE DELLE PROVE DI ESAME E GRIGLIE DI VALUTAZIONE**

**Gli alunni hanno sostenuto le seguenti simulazioni delle prove di esame:**

Italiano:

1<sup>a</sup> prova: 3 maggio 2024

DITAM:

2<sup>a</sup> prova: 2 maggio 2023

Allegate al presente documento le griglie utilizzate per la valutazione delle prove.

**Teano, 13/05/2024**

**La coordinatrice di classe**

**Prof.ssa Giovanna Sacco**

**Il Dirigente Scolastico  
Prof. Paolo MESOLELLA**

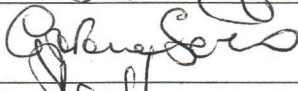
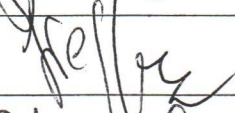
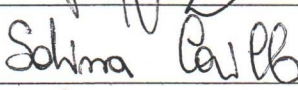

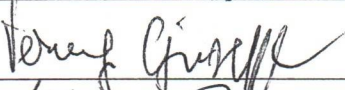
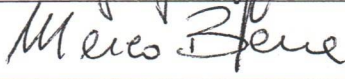
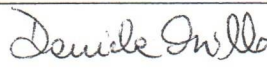
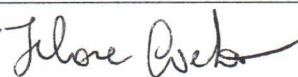
ALLEGATI:

- Allegato (A): Griglia di valutazione della prova orale;
- Allegato (B): Griglia di valutazione prima prova scritto TIPOLOGIA A;
- Allegato (C): Griglia di valutazione prima prova scritto TIPOLOGIA B;
- Allegato (D): Griglia di valutazione prima prova scritto TIPOLOGIA C;
- Allegato (E): Griglia di valutazione seconda prova scritta;
- Allegato (F): Elenco alunni con dati sensibili;
- Allegato (G): Prospetto P.C.T.O.;
- Allegato (H): Simulazioni d'esame prima prova scritta di Italiano;
- Allegato (I): Simulazioni d'esame seconda prova scritta di Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva;
- Allegato (L): Documento 15 maggio riservato al Presidente della Commissione Esame di Stato;



APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

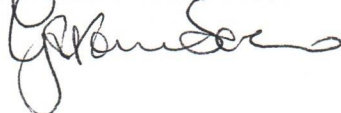
Composizione del Consiglio di Classe 5 ACCT

DOCENTE	MATERIA	FIRMA
Liliana D'Angelo	Italiano-Storia	
Giovanna Sacco	DITAM	
Luigi Vozza	Laboratorio di Accoglienza Turistica	
Sabrina Casillo	Tecniche di comunicazione	
Maria Rosaria Pezzulo	Lingua francese	
Maria Bosco	Lingua inglese	
Anna Cornelio	Scienza e cultura dell'alimentazione	
Giuseppe Verrengia	Matematica	
Marco Barra	Scienze motorie e sportive	
Daniela Orsillo	I.R.C.	
Fedora Coverta	Sostegno	

Teano, 13/05/2024

La coordinatrice di classe

Prof.ssa Giovanna Sacco



Il Dirigente Scolastico

Prof. Paolo MESOLELLA

