ESAME DI STATO

A.S. 2024/2025

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE V SEZ. A

INDIRIZZI:
ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
SALA E VENDITA
ACCOGLIENZA TURISTICA

Coordinatore: prof. Mario Siano

INDICE

RIFERIMENTI NORMATIVI 3
PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO 9
CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO DI STUDI 10
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE 12
METODOLOGIE DIDATTICHE 13
COMPOSIZIONE DELLA CLASSE NELL'ANNO SCOLASTICO 2023/2024 14
COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE 16
VARIAZIONE DEL CONSIGLIO NEL TRIENNIO 18
QUADRO ORARIO SETTIMANLE NEL TRIENNIO 19
PROVE INVALSI 20
CRITERI DI VALUTAZIONE E ANDAMENTO DEL CREDITO SCOLASTICO 20
PROVE D'ESAME 23
COLLOQUIO ORALE 44
GRIGLIE DI VALUTAZIONE 45
EDUCAZIONE CIVICA 53
CONSUTIVI DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI 66

Il presente Documento di Classe redatto ai sensi dell'articolo 10 dell'O.M. 67 del 31/03/2025, è la sintesi del percorso formativo fin qui realizzato dalla classe V Enogastronomia e ospitalità alberghiera, Accoglienza Turistica e Sala e Vendita, sezione A. Esso esplicita le scelte culturali e didattiche operate dai docenti, i tempi, i modi, i luoghi di realizzazione dell'iter formativo e, quindi, i criteri e le modalità di verifica e valutazione adottate sia per superare il percorso stesso che per misurare i livelli di performance degli allievi.

RIFERIMENTI NORMATIVI

1. L' Ordinanza Ministeriale 67 del 31/03/2025 definisce l'organizzazione e le modalità di svolgimento dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2024/2025.

Articolo 10 (Documento del consiglio di classe)

Comma 1: Entro il 15 maggio 2025 il consiglio di classe elabora, ai sensi dell'art. 17, co. 1, del d. lgs. 62/2017, un documento che esplicita i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi e i tempi del percorso formativo, i criteri, gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti, nonché ogni altro elemento che lo stesso consiglio di classe ritenga utile e significativo ai fini dello svolgimento dell'esame. Per le discipline coinvolte sono altresì evidenziati gli obiettivi specifici di apprendimento ovvero i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di Educazione civica. Il documento indica inoltre, per i corsi di studio che lo prevedano, le modalità con le quali l'insegnamento di una disciplina non linguistica (DNL) in lingua straniera è stato attivato con metodologia CLIL. Per le classi o gli studenti che hanno partecipato ai percorsi di apprendistato di primo livello, per il conseguimento del titolo conclusivo dell'istruzione secondaria di secondo grado, il documento contiene dettagliata relazione al fine di informare la commissione sulla peculiarità di tali percorsi.

Comma 2: Nella redazione del documento i consigli di classe tengono conto, altresì, delle indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota 21 marzo 2017, prot. 10719. Al documento possono essere allegati atti e certificazioni relativi alle prove effettuate e alle iniziative realizzate durante l'anno in preparazione dell'esame di Stato, ai PCTO, agli stage e ai tirocini eventualmente effettuati, alle attività, ai percorsi e ai progetti svolti nell'ambito dell'insegnamento di Educazione civica, nonché alla partecipazione studentesca ai sensi dello Statuto. Prima dell'elaborazione del testo definitivo del documento, i consigli di classe possono consultare, per eventuali proposte e osservazioni, la componente studentesca e quella dei genitori.

Comma 3: Per le classi articolate e per i corsi destinati a studenti provenienti da più classi, il documento del consiglio di classe è comprensivo della documentazione relativa ai gruppi componenti.

Comma 4: Il documento del consiglio di classe è immediatamente pubblicato all'albo on-line dell'istituzione scolastica. La commissione si attiene ai contenuti del documento nell'espletamento del colloquio.

Articolo 11 (Credito scolastico)

Comma 1: Ai sensi dell'art. 15, co.1, del d. lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo. L'art. 15, co. 2 bis, del d.lgs. 62/2017, introdotto dall'art. 1, co. 1, lettera d), della legge 1° ottobre 2024, n. 150, prevede che il punteggio più alto nell'ambito della fascia di attribuzione del credito scolastico spettante sulla base della media dei voti riportata nello scrutinio finale possa essere attribuito se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi. Tale disposizione trova applicazione anche ai fini del calcolo del credito degli studenti frequentanti, nel corrente anno scolastico, il terzultimo e penultimo anno.

Comma 2: I docenti di religione cattolica partecipano a pieno titolo alle deliberazioni del consiglio di classe concernenti l'attribuzione del credito scolastico, nell'ambito della fascia, agli studenti che si avvalgono di tale insegnamento. Analogamente, i docenti delle attività didattiche e formative alternative all'insegnamento della religione cattolica partecipano a pieno titolo alle deliberazioni del consiglio di classe concernenti l'attribuzione del credito scolastico, nell'ambito della fascia, agli studenti che si avvalgono di tale insegnamento.

Comma 3: Il consiglio di classe tiene conto, altresì, degli elementi conoscitivi preventivamente forniti da eventuali docenti esperti e/o tutor, di cui si avvale l'istituzione scolastica per le attività di ampliamento e potenziamento dell'offerta formativa.

Articolo 19 (Prima prova scritta)

Ai sensi dell'art. 17, comma 3, del d.lgs. 62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato.

Articolo 20 (Seconda prova scritta)

Comma 1: La seconda prova, ai sensi dell'art. 17, co. 4, del d. lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, compositivo/esecutiva musicale e coreutica, ha per oggetto la/le disciplina/e caratterizzante/i il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo.

Comma 2: Per l'anno scolastico 2024/2025 le discipline oggetto della seconda prova scritta per tutti i percorsi di studio, fatta eccezione per gli istituti professionali del vigente ordinamento, sono individuate dal d.m. 28 gennaio 2025, n. 13.

Comma 3: Negli istituti professionali del vigente ordinamento, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali del vigente ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica: a. la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164); b. il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.

Comma 4: Con riferimento alla prova di cui al comma 3, le commissioni declinano le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato (o agli specifici percorsi attivati) dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e tenendo conto della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto, con le modalità indicate di seguito, costruendo le tracce delle prove d'esame con le modalità di cui ai seguenti commi. La trasmissione della parte ministeriale della prova avviene tramite plico telematico, il martedì precedente il giorno di svolgimento della seconda prova. La chiave per l'apertura del plico viene fornita alle ore 8:30; le commissioni elaborano, entro il mercoledì 18 giugno per la sessione ordinaria ed entro il mercoledì 2 luglio per la sessione suppletiva, tre proposte di traccia. Tra tali proposte viene sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta dai candidati.

Comma 5: La prova di cui al comma 3 è predisposta secondo le due seguenti modalità, alternative tra loro, in relazione alla situazione presente nell'istituto:

- A. se nell'istituzione scolastica è presente, nell'ambito di un indirizzo, un'unica classe di un determinato percorso, l'elaborazione delle proposte di traccia è effettuata dai docenti della commissione/classe titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nel documento del consiglio di classe.;
- B. se nell'istituzione scolastica sono presenti più classi quinte che, nell'ambito dello stesso indirizzo, seguono lo stesso percorso e hanno perciò il medesimo quadro orario ("classi parallele"), i docenti titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova di tutte le commissioni/classi coinvolte elaborano collegialmente le proposte di traccia per tali classi quinte, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nei documenti del consiglio di classe di tutte le classi coinvolte. In questo caso, poiché la traccia della prova è comune a più classi, è necessario utilizzare, per la valutazione della stessa, il medesimo strumento di valutazione, elaborato collegialmente da tutti i docenti coinvolti nella stesura della traccia in un'apposita riunione, da svolgersi prima dell'inizio delle operazioni di correzione della prova.

Comma 6: In fase di stesura delle proposte di traccia della prova di cui al comma 3, si procede inoltre a definire la durata della prova, nei limiti e con le modalità previste dai Quadri di riferimento, e l'eventuale prosecuzione della stessa il giorno successivo, laddove ricorrano le condizioni che consentono l'articolazione della prova in due giorni. Nel caso di articolazione della prova in due giorni, come previsto nei Quadri di riferimento, ai candidati sono fornite specifiche consegne all'inizio di ciascuna giornata d'esame. Le indicazioni relative alla durata della prova e alla sua eventuale articolazione in due giorni sono comunicate ai candidati tramite affissione di apposito avviso presso l'istituzione scolastica sede della commissione/classe, nonché, distintamente per ogni classe, solo e unicamente nell'area documentale riservata del registro elettronico, cui accedono gli studenti della classe di riferimento.

Comma 8: Nei percorsi di secondo livello dell'istruzione professionale che fanno riferimento al previgente ordinamento, la seconda prova d'esame è costituita da una prima parte nazionale della traccia, inviata tramite plico telematico, e da una seconda parte elaborata dalle commissioni, in coerenza con quanto previsto dai quadri di riferimento di cui al d.m. n. 769 del 2018. Pertanto, le commissioni: - predispongono la seconda parte della seconda prova tenendo conto del piano dell'offerta formativa della scuola; - in sede di riunione preliminare definiscono le modalità organizzative per lo svolgimento della prova, che può essere svolta lo stesso giorno o il giorno successivo tenendo conto della specificità dell'indirizzo e della disponibilità di attrezzature e laboratori. Le modalità organizzative e gli orari di svolgimento sono immediatamente comunicati alla scuola e ai candidati il giorno della prima prova; - il giorno stabilito per lo svolgimento della seconda parte della seconda prova, elaborano il testo della parte

di loro competenza tenendo in debito conto i contenuti e la tipologia della parte nazionale della traccia. La commissione d'esame tiene conto, altresì, del percorso di studio personalizzato (PSP) formalizzato nel patto formativo individuale (PFI), privilegiando tipologie funzionali alla specificità dell'utenza.

Articolo 22 (Colloquio)

Comma 1: Il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017 e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente.

Comma 2: Ai fini di cui al comma 1, il candidato dimostra, nel corso del colloquio: a) di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera; b) di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO/attività assimilabili o dell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato; c) di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curricolo d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe. Ai sensi dell'art. 13, co. 2, lettera d), secondo periodo, del d.lgs. 62 del 2017, come modificato dall'art. 1, co. 1, lettera c), punto 1), della legge 1° ottobre 2024, n. 150, nel caso in cui il candidato interno abbia riportato, in sede di scrutinio finale, una valutazione del comportamento pari a sei decimi, il colloquio ha altresì a oggetto la trattazione dell'elaborato di cui all'art. 3, lettera a), sub iv.

Comma 3: Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione/classe, attinente alle Indicazioni nazionali per i Licei e alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla commissione/classe ai sensi del comma 5.

Comma 4: La commissione/classe cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline valorizzandone soprattutto i nuclei tematici fondamentali, evitando una rigida distinzione tra le stesse e sottolineando in particolare la dimensione del dialogo pluri e interdisciplinare. I commissari possono condurre l'esame in tutte le discipline per le quali hanno titolo secondo la normativa vigente, anche relativamente alla discussione degli elaborati relativi alle prove scritte, cui va riservato un apposito spazio nell'ambito dello svolgimento del colloquio.

Comma 5: La commissione/classe provvede alla predisposizione e all'assegnazione dei materiali all'inizio di ogni giornata di colloquio, prima del loro avvio, per i relativi candidati. Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Nella predisposizione dei materiali e nella assegnazione ai candidati la commissione/classe tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali e delle Linee guida.

Comma 7: Il colloquio dei candidati con disabilità e disturbi specifici di apprendimento si svolge nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 20 del d. lgs. 62/2017.

Comma 10: La commissione/classe dispone di venti punti per la valutazione del colloquio. La commissione/classe procede all'attribuzione del punteggio del colloquio sostenuto da ciascun candidato nello stesso giorno nel quale il colloquio viene espletato. Il punteggio è attribuito dall'intera commissione/classe, compreso il presidente, secondo la griglia di valutazione di cui all'allegato A.

Articolo 24 (Esame dei candidati con disabilità)

Comma 1: Gli studenti con disabilità sono ammessi a sostenere l'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione secondo quanto disposto dall'articolo 3. Il consiglio di classe stabilisce la tipologia delle prove d'esame, se con valore equipollente o non equipollente, in coerenza con quanto previsto all'interno del piano educativo individualizzato (PEI).

Comma 2: Ai sensi dell'art. 20 del d. lgs. n. 62 del 2017, la commissione/classe, sulla base della documentazione fornita dal consiglio di classe relativa alle attività svolte, alle valutazioni effettuate e all'assistenza prevista per l'autonomia e la comunicazione, predispone una o più prove differenziate, in linea con gli interventi educativo-didattici attuati sulla base del piano educativo individualizzato e con le modalità di valutazione in esso previste.

Comma 3: Le prove d'esame, ove di valore equipollente, determinano il rilascio del titolo di studio conclusivo del secondo ciclo di istruzione. Nel diploma non è fatta menzione dello svolgimento delle prove equipollenti.

Comma 4: Per la predisposizione, lo svolgimento e la correzione delle prove d'esame, la commissione/classe può avvalersi del supporto dei docenti e degli esperti che hanno seguito lo studente durante l'anno scolastico. Il docente di sostegno e le eventuali altre figure a supporto dello studente con disabilità sono nominati dal presidente della commissione sulla base delle indicazioni del documento del consiglio di classe, acquisito il parere della commissione/classe.

Comma 7: La commissione può assegnare un tempo differenziato per l'effettuazione delle prove scritte da parte del candidato con disabilità. I tempi più lunghi nell'effettuazione delle prove scritte non possono di norma comportare un maggior numero di giorni rispetto a quello stabilito dal calendario degli esami. In casi eccezionali, la commissione, tenuto conto della gravità della disabilità, della relazione del consiglio di classe, delle modalità di svolgimento delle prove durante l'anno scolastico, può deliberare lo svolgimento di prove equipollenti in un numero maggiore di giorni. Il colloquio dei candidati con disabilità si svolge nel rispetto di quanto previsto dall'art. 20 del d.lgs. 62 del 2017. A ciascun candidato la commissione sottopone i materiali di cui all'art. 22, comma 3, predisposti in coerenza con il piano educativo individualizzato, da cui prende avvio il colloquio.

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

L'istituto "G. Galilei SRLS" nasce il 30/06/2021 come IPSAR - Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione, in adeguamento al d.d.g 36/21, diviene Istituto di Istruzione Professionale dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera.
E' ubicato in Nola, alla via Ottaviano Augusto n°38, ed è facilmente raggiungibile a piedi dalla stazione FS Trenitalia e dalla Circumvesuviana. L' Istituto, inoltre, per agevolare il raggiungimento della sede, fornisce agli alunni frequentanti un servizio di trasporto con navetta che serve l'intera area dell'agro nolano.
La struttura presenta: n. 6 aule alunni, un'aula docenti, l'Ufficio di Segreteria, la Presidenza, la Reception per l'Accoglienza Turistica, il Laboratorio di cucina, di Sala-Bar, la palestra coperta, bagni per docenti, alunni e personale ed un'area parcheggio riservata.
L'Istituto Paritario Galileo Galilei di Nola, articolato nelle sue diverse specializzazioni, collocandosi nel cuore di un'area a vocazione eminentemente turistica, svolge la propria opera formativa con l'intento di rispondere alle esigenze di ruoli imprenditoriali e maestranze molto qualificate.
I docenti e gli studenti del "Galileo Galilei", uniti da uno spirito di appartenenza alla stessa comunità scolastica e consapevoli che **la centralità di qualsiasi progetto educativo risieda nelle persone,** hanno saputo fare della propria istituzione un luogo di una formazione umana, culturale e professionale imprescindibile dal territorio in cui opera.

Tra gli obiettivi più importanti dell'Istituto vi sono:
Generare un forte senso di appartenenza nell'utenza e riacquistare il proprio ruolo nello sviluppoarmonico della società.
Attuare percorsi di innovazione didattico-digitale.
Coinvolgere tutti nel potenziamento di una struttura sempre più efficiente e razionale.
Creare una intelligente integrazione ed interazione con un territorio ricco di storia, arte e cultura.

La Mission è: accogliere, formare, orientare tra esperienza ed innovazione.

CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO DI STUDI

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 *"**Enogastronomia**",* il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

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

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni "Enogastronomia" e "Servizi di sala e di vendita", conseguono i risultati di apprendimento descritti nel punto2.2 dell'Allegato A, di seguito specificati in termini di competenze.
1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Nell'articolazione ***"Accoglienza turistica",*** il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'articolazione "Accoglienza turistica" consegue i risultati di apprendimento descritti nel punto 2.2 dell'AllegatoA, di seguito specificati in termini di competenze.
1. Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera. 2. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela. 3. 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. 4. Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico alberghiere.
A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomati nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" conseguono i risultati di apprendimento descritti nel punto 2.2 dell'Allegato A, di seguito specificati in termini di competenze.
1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuandole nuove tendenze di filiera.
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, infatti di sicurezza,trasparenza tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contest

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V sez. A inizialmente era composta da 22 studenti (13 ragazzi e 9 ragazze). Risulta, poi, ritirato Lepide Pasquale (in data 28\02\2025) e trasferiti Casiere Michael (il 28\03\2025), Greco Michela (il 28\03\2025), Guerrini Danilo (il 28\03\2025), Soro Elisa (il 28\03\2025) e Tinca Jasmine (il 28\03\2025). Per cui in data odierna la classe risulta composta da 16 alunni. Nel corso del triennio la classe si è dimostrata abbastanza unita riuscendo a creare un buon clima relazionale presupposto imprescindibile pe uno studio proficuo. Il rapporto con gli insegnanti è stato sempre corretto e rispettoso, sempre disponibili a partecipare alle iniziative proposte dalla scuola. Il percorso formativo si è svolto, globalmente, secondo le linee programmate. Nel corso dell'anno scolastico, gli studenti hanno mostrato un impegno ed una partecipazione costante e adeguata; tuttavia va evidenziata la partecipazione di un congruo gruppo di allievi che ha seguito con maggior interesse il discorso formativo, applicandosi con continuità e senso di responsabilità. Tutti, nel complesso, hanno dimostrato di aver acquisito competenze trasversali e professionali spendibili nel settore di indirizzo. Durante le collaborazioni, i servizi, le attività di PCTO, gli alunni, hanno avuto l'opportunità di mettere in pratica il proprio "saper fare", e hanno dimostrato entusiasmo, competenza, buona capacità organizzativa ed autonomia, riportando giudizi più che positivi da parte dei tutor aziendali. Il profitto della classe si attesta su livelli globalmente più che sufficienti. Gli studenti maggiormente coinvolti e attivi hanno dimostrato di possedere conoscenze e competenze più che adeguate e di riuscire a centrare pienamente gli obiettivi di apprendimento. Altri, pur presentando buone potenzialità, non hanno saputo pienamente tradurle in atto, sia per un altalenante impegno casalingo, che per un atteggiamento non sempre costruttivo nel lavoro di classe. Pertanto i risultati, anche se limitati ad alcune discipline, si sono attestati su livelli inferiori alle attese. Un esiguo numero di studenti, infine, evidenzia alcune insicurezze, riferibili sia a carenze formative pregresse che a fragilità emotive, che ne hanno condizionato il processo di apprendimento e il rendimento; a fronte di ciò il Consiglio di Classe ha attivato mirate strategie didattico-educative, orientate al raggiungimento di risultati finali complessivamente sufficienti. La frequenza nel complesso non è stata del tutto regolare: una parte della classe ha frequentato regolarmente e assiduamente le lezioni, dimostrando maturità e serietà nel lavoro, mentre un ristretto gruppo ha avuto una frequenza discontinua, con

assenze ripetute e prolungate, per motivi personali o di salute (in parte certificate).

METODOLOGIE DIDATTICHE

Le metodologie utilizzate dai docenti del Consiglio di classe sono state finalizzate a valorizzare la centralità dell'alunno, a facilitare il processo di insegnamento-apprendimento, a rispondere alle esigenze espresse dagli allievi durante le attività didattiche. Si è fatto ricorso a tutti gli accorgimenti metodologici idonei alle esigenze didattiche del momento:
la lezione frontale, arricchita dagli interventi degli allievi, continuamente stimolati alla riflessione, al confronto ed alla ricerca; le discussioni guidate sulle tematiche più rilevanti, al fine di stimolare l'attenzione e la partecipazione degli alunni; ricerche on line per arricchirne le conoscenze; strategie più attive, imperniate sui processi di apprendimento: la scoperta guidata, la lezione interattiva, il lavoro di gruppo.
Come supporto all'insegnamento-apprendimento, i docenti e gli allievi si sono serviti di piattaforme online (Teams), strumenti multimediali ed audiovisivi, oltre a manuali scolastici, dizionari, testi di consultazione, giornali, riviste, mappe concettuali e schemi riepilogativi, fotocopie.

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE NELL'ANNO SCOLASTICO 2024-2025

Nota su elenco alunni

Tenuto conto delle indicazioni fornite dal Garante della privacy in riferimento al Documento del 15 maggio (Allegato 1 della Nota prot. 10719 del 21 marzo 2017), vengono approntate due versioni del presente documento, una delle quali predisposta appositamente per la Commissione e completa che sarà disponibile per il Presidente e per i Commissari d'esame.

Pertanto la versione del documento pubblicata on line non contiene i nominativi dei candidati.

CANDIDATI INTERNI A.S. 2024\2025

N°	COGNOME LUOGO DI NASCITA	NOME DATA DI NASCITA	TITOLI DI STUDIO	CR. 3 ANNO	CR. 4 ANNO
1					
2					
3					
4					
5					

CANDIDATI ESTERNI A.S. 24/25

N°	COGNOME LUOGO DI NASCITA	NOME DATA DI NASCITA	TITOLI DI STUDIO	CR. 3 ANNO	CR. 4 ANNO
1					
2					
3					
4					
5					

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE

DOCENTE	DISCIPLINA
	Italiano Storia
	Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva
	Lingua e Cultura Francese
	Matematica
	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
	Scienze motorie
	Lingua e Cultura Inglese
	Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore cucina
	Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore Sala e Vendita
	Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore Accoglienza Turistica
	Religione
	Tecniche di Comunicazione

VARIAZIONE DEL CONSIGLIO NEL TRIENNIO

Disciplina	A.S. 2022/2023	A.S. 2023/2024
Italiano e storia		
Inglese		
Francese		
Scienze e cult. dell'alimentazione		
Matematica		
Diritto e Tecnica Amministrativa		
Enogastronomia		
Scienze motorie		
Religione		
Sala e vendita		
Tecniche di Comunicazioni		

QUADRO ORARIO SETTIMANALE NEL TRIENNIO

Disciplina	**Biennio**		**III ENOG**	**III SALA E VENDITA**	**III ACC.TUR**	**IV ENOG**	**IV SALA E VENDITA**	**IV ACC.TUR**	**V ENOG**	**V SALA E VENDITA**	**V ACCTUR**
	I	**II**									
Italiano	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Storia	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Inglese	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Seconda lingua	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Diritto ed economia	2	2									
D.T.A.			4	4	4	4	4	4	4	4	4
Matematica	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Chimica		2									
Biologia/sc. terra	2										
Enogastronomia	2	2	7			6	2		5	2	
Sala e Vendita	2	2		7		2	6		2	5	
Accoglienza	2	2			7			5			5
Tec. Di comunicazione								2			2
Sc. Degli alimenti	2	2									
Sc. E cult. dell'alimentazione			4*	4*	4*	3*	3*	4	4	4	4
Sc. motorie	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
T.I.C.	2	2									
Religione	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
TOT. ORE	**32**		**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**

		32									

*: + 1 ora di compresenza con ITP (B-19, B-20, B-21) sulla base dei differenti percorsi in uscita definiti dalle scuole ai sensi art. 3 comma 5, del decreto legislativo 61/2017.

PROVE INVALSI

La classe V SEZ. A nelle giornate del 5-6-7 marzo 2025 ha svolto le prove INVALSI per le materie di italiano, matematica e lingua straniera inglese. Per gli alunni assenti e per i candidati esterni sono state programmate le Prove Invalsi nel giorno 30 Maggio 2024.

CRITERI DI VALUTAZIONE E ANDAMENTO DEL CREDITO SCOLASTICO

La corrispondenza tra voto e livello raggiunto fa riferimento alla tabella riportata nel PTOF. Il voto è stato considerato espressione di sintesi valutativa, pertanto, si è fondato su una pluralità diprove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico – didatticheadottate, come riporta la C.M. n.89 del 18/10/2012.

Il voto esprime la valutazione e, in conformità dell'art. 1 D.lgs. n. 62 del 13 aprile 2017, deve compendiare: a) il processo pedagogico formativo e b) il raggiungimento dei risultati di apprendimento. Quello della valutazione è dunque il momento in cui si verificano il conseguimentodei risultati e il processo di insegnamento/apprendimento. L'obiettivo è quello di porre l'attenzione sui progressi dell'allievo ma al contempo sull' efficacia dell'azione didattica.

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

Per la formulazione della valutazione finale degli alunni il Consiglio di classe esamina:

il livello raggiunto in ciascuna disciplina

la condotta

il grado di conseguimento degli obiettivi educativi con particolare riguardo a:

senso di responsabilità

capacità di relazione

regolarità della frequenza

rilievi annotati sul registro di classe.

ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Nell'attribuzione del credito scolastico si devono tenere in conto anche i seguenti punti:
l'assiduità nella frequenza scolastica (massimo 15 gg di assenze);
l'interesse e l'impegno mostrati nella partecipazione al dialogo educativo, alle attività complementari ed integrative e all'insegnamento della religione cattolica (O.M. 90/2001);
gli eventuali crediti formativi, riconosciuti dal Consiglio di classe, fra le attività, previste dal D.M. n. 49 del24.02.2000, debitamente certificate.

Sulla base di quanto esposto, il Collegio docenti ha stabilito che in sede di scrutinio finale, nell'attribuzione del credito scolastico verranno adottati i seguenti criteri:

se l'alunno ha superato il tetto massimo di assenza pari a 30 giorni/anno, nel determinare il qualeconcorrono anche le ore dei permessi di entrata in ritardo e di uscita anticipata, gli verrà automaticamente assegnato il punteggio minimo del credito previsto dalla banda di oscillazione della media dei suoi voti;

se la media M dei voti è inferiore a M,5 (es. 6.2 o 7,4…) per accedere al massimo punteggio, previsto nella banda di oscillazione, è necessario che l'alunno soddisfi almeno tre indicatori previsti dalla tabella attribuzione credito scolastico e che il voto del comportamento non sia inferiore a 8.

Il punteggio massimo previsto nella banda di oscillazione non sarà in ogni caso attribuito in presenza di provvedimenti disciplinari per fatti gravi.

Non è possibile attribuire punti oltre quelli indicati nella banda di oscillazione.

TABELLA DI CUI ALL'ALLEGATO A AI SENSI DEL D. LGS. 62/2017

Media dei voti	Fasce di creditoIII anno	Fasce di creditoIV anno	Fasce di creditoV anno
M < 6	------	-------	7-8
M = 6	7-8	8-9	9-10
6 < M ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7 < M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8 < M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9 < M ≤ 10	11-12	12-13	14-15

LE PROVE D'ESAME

Per quanto concerne le prove d'esame, il Consiglio di classe ha fatto riferimento alla O.M. n.67 del 31-03-2025 che disciplina lo svolgimento degli Esami di Stato per l'anno scolastico 2024-2025.

ARTICOLO 19

(Prima prova scritta)

Ai sensi dell'art. 17, comma 3, del d.lgs. 62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato.

ARTICOLO 20

(Seconda prova scritta)

Comma 3. Negli istituti professionali di nuovo ordinamento, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati.

Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali di nuovo ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "*cornice nazionale generale di riferimento*" che indica:

LA TIPOLOGIA DELLA PROVA DA COSTRUIRE, TRA QUELLE PREVISTE NEL QUADRO DI RIFERIMENTODELL'INDIRIZZO (ADOTTATO CON D.M. 15 GIUGNO 2022, N. 164);

il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nelsuddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.

Con riferimento alla prova di cui al comma 3, le commissioni declinano le indicazioni ministerialiin relazione allo specifico percorso formativo attivato (o agli specifici percorsi attivati) dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO, in coerenza con le specificità del Pianodell'offerta formativa e tenendo conto della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto, conle modalità indicate di seguito, costruendo le tracce delle prove d'esame con le modalità di cui ai seguenti commi. La trasmissione della parte ministeriale della prova avviene tramite plico telematico, il martedì precedente il giorno di svolgimento della seconda prova. La chiave perl'apertura del plico viene fornita alle ore 8:30; le commissioni elaborano, entro il mercoledì 21giugno per la sessione ordinaria ed entro il mercoledì 6 luglio per la sessione suppletiva, tre proposte di traccia. Tra tali proposte viene sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta dai candidati. 5. La prova di cui al comma 3 è predispostasecondo le due seguenti modalità, alternative tra loro, in relazione alla situazione presente nell'istituto: A. Se nell'istituzione scolastica è presente, nell'ambito di un indirizzo, un'unica classedi un determinato percorso, l'elaborazione delle proposte di traccia è effettuata dai docenti della commissione/classe titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova di tutte le commissioni/classi coinvolteelaborano collegialmente le proposte di traccia per tali classi quinte, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle

informazioni contenute nei documenti delconsiglio di classe di tutte le classi coinvolte. In questo caso, poiché la traccia della prova è comunea più classi, è necessario utilizzare, per la valutazione della stessa, il medesimo strumento di valutazione, elaborato collegialmente da tutti i docenti coinvolti nella stesura della traccia in un'apposita riunione, da svolgersi prima dell'inizio delle operazioni di correzione della prova.

In fase di stesura delle proposte di traccia della prova di cui al comma 3, si procede inoltre a definire la durata della prova, nei limiti e con le modalità previste dai Quadri di riferimento, el'eventuale prosecuzione della stessa il giorno successivo, laddove ricorrano le condizioni che consentono l'articolazione della prova in due giorni. Nel caso di articolazione della prova in due giorni, come previsto nei Quadri di riferimento, ai candidati sono fornite specifiche consegneall'inizio di ciascuna giornata d'esame. Le indicazioni relative alla durata della prova e alla sua eventuale articolazione in due giorni sono comunicate ai candidati tramite affissione di apposito avviso presso l'istituzione scolastica sede della commissione/classe, nonché, distintamente per ogni classe, solo e unicamente nell'area documentale riservata del registro elettronico, cui accedono gli studenti della classe di riferimento.

ARTICOLO 22

(Colloquio)

Il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs.62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazionicontenute nel Curriculum dello studente.
Ai fini di cui al comma 1, il candidato dimostra, nel corso del colloquio:
di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;
di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO o dell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato; di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curricolo d'istituto epreviste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe.

Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione/classe, attinente alle Indicazioni nazionali per i Licei e alle Linee guida per gli istitutitecnici e professionali. **Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza,un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla commissione/classe ai sensi del comma 5.**
La commissione/classe cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline, evitando una rigida distinzione tra le stesse. I commissaripossono condurre l'esame in tutte le discipline per le quali hanno titolo secondo la normativavigente, anche relativamente alla discussione degli elaborati relativi alle prove scritte, cui va riservato un apposito spazio nell'ambito dello svolgimento del colloquio.

La commissione/classe provvede alla predisposizione e all'assegnazione dei materiali all'inizio diogni giornata di colloquio, prima del loro avvio, per i relativi candidati. Il materiale è finalizzatoa favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Nella predisposizione dei materiali e nella assegnazione ai candidati la commissione/classe tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con ildocumento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali e delle Linee guida.

10. La commissione/classe dispone di venti punti per la valutazione del colloquio. La commissione/classe procede all'attribuzione del punteggio del colloquio sostenuto da ciascun candidato nello stesso giorno nel

quale il colloquio viene espletato. Il punteggio è attribuito dall’intera commissione/classe, compreso il presidente, secondo la griglia di valutazione di cuiall’allegato A.

SIMULAZIONE PRIMA PROVA

PRIMA PROVA SCRITTA **"Lingua e letteratura italiana"**
Nel corso dell'anno scolastico, sono state effettuate le verifiche scritte su tutte le tipologie previste all'esame di Stato e una simulazione, della durata di sei ore, in data 27 marzo 2025, come di seguito riportata.

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Salvatore Quasimodo, *Alla nuova luna,* in *Tutte le poesie,* a cura di Gilberto Finzi, Mondadori, Milano, 1995.

In principio Dio creò il cielo e la
terra, poi nel suo giorno
esatto mise i luminari in cielo e al
settimo giorno si riposò.

Dopo miliardi di anni l'uomo,
fatto a sua immagine e somiglianza, senza mai
riposare, con la sua intelligenza laica,
senza timore, nel cielo sereno d'una notte
d'ottobre,
mise altri luminari uguali a quelli
che giravano
dalla creazione del mondo. Amen.

Alla nuova luna fa parte della raccolta *La terra impareggiabile,* pubblicata nel 1958, che testimonia l'attenzione di Quasimodo (1901 - 1968) per il mondo a lui contemporaneo e la sua riflessione sul progresso scientifico e sulla responsabilità degli scienziati in un'epoca di importanti innovazioni tecnologiche. La poesia è ispirata al lancio in orbita del primo satellite artificiale *Sputnik I*, avvenuto nel 1957.

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Presenta il contenuto della poesia e descrivine sinteticamente la struttura metrica.
2. Le due strofe individuano i due tempi del discorso poetico che presenta uno sviluppo narrativo sottolineato dalla ripresa di concetti e vocaboli chiave. Individua le parole che vengono ripetute in entrambe le parti del componimento e illustra il significato di questa ripetizione.
3. L'azione dell'uomo 'creatore' viene caratterizzata da due notazioni che ne affermano la perseveranza e il coraggio; individuale e commentane il significato.
4. Al verso 8 Quasimodo isola l'espressione '*intelligenza laica*': quale rapporto istituisce, a tuo avviso, questa espressione tra la creazione divina e la scienza?
5. A conclusione del componimento il poeta utilizza un vocabolo che conferisce al testo un andamento quasi liturgico; commenta questa scelta espressiva.

Interpretazione

Facendo riferimento alla produzione poetica di Quasimodo e/o ad altri autori o forme d'arte a te noti, elabora una tua riflessione sulle modalità con cui la letteratura e/o altre arti affrontano i temi del progresso scientifico-tecnologico e delle responsabilità della scienza nella costruzione del futuro dell'umanità.

PROPOSTA A2

Alberto Moravia, *Gli indifferenti,* edizioni Alpes, Milano, 1929, pp. 27-28.

Gli indifferenti (1929) è il romanzo d'esordio di Alberto Pincherle, in arte Alberto Moravia (1907 – 1990). I protagonisti sono i fratelli Carla e Michele Ardengo, incapaci di opporsi ai propositi di Leo Merumeci, amante della loro madre Mariagrazia, che in modo subdolo tenta di impossessarsi dei beni e della villa di loro proprietà.

«Tutti lo guardarono.

- Ma vediamo, Merumeci, - supplicò la madre giungendo le mani, - non vorrà mica mandarci via così su due piedi?… ci conceda una proroga…
- Ne ho già concesse due, - disse Leo, - basta… tanto più che non servirebbe ad evitare la vendita…
- Come a non evitare? – domandò la madre.

Leo alzò finalmente gli occhi e la guardò:

- Mi spiego: a meno che non riusciate a mettere insieme ottocentomila lire, non vedo come potreste pagare se non vendendo la villa…

La madre capì, una paura vasta le si aprì davanti agli occhi come una voragine; impallidì, guardò l'amante; ma Leo tutto assorto nella contemplazione del suo sigaro non la rassicurò:

- Questo significa – disse Carla – che dovremo lasciare la villa e andare ad abitare in un appartamento di poche stanze?
- Già, – rispose Michele, - proprio così.

Silenzio. La paura della madre ingigantiva; non aveva mai voluto sapere di poveri e neppure conoscerli di nome, non aveva mai voluto ammettere l'esistenza di gente dal lavoro faticoso e dalla vita squallida. «Vivono meglio di noi» aveva sempre detto; «noi abbiamo maggiore sensibilità e più grande intelligenza e perciò soffriamo più di loro...»; ed ora, ecco, improvvisamente ella era costretta a mescolarsi, a ingrossare la turba dei miserabili; quello stesso senso di ripugnanza, di umiliazione, di paura che aveva provato passando un giorno in un'automobile assai bassa attraverso una folla minacciosa e lurida di scioperanti, l'opprimeva; non l'atterrivano i disagi e le privazioni a cui andava incontro, ma invece il bruciore, il pensiero di come l'avrebbero trattata, di quel che avrebbero detto le persone di sua conoscenza, tutta gente ricca, stimata ed elegante; ella si vedeva, ecco... povera, sola, con quei due figli, senza amicizie chè tutti l'avrebbero abbandonata, senza divertimenti, balli, lumi, feste, conversazioni: oscurità completa, ignuda oscurità.

Il suo pallore aumentava: «Bisognerebbe che gli parlassi da sola a solo», pensava attaccandosi all'idea della seduzione; «senza Michele e senza Carla... allora capirebbe».

Guardò l'amante.

- Lei, Merumeci, - propose vagamente - ci conceda ancora una proroga, e noi il denaro lo si troverà in qualche modo.»

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Sintetizza il contenuto del brano evitando di ricorrere al discorso diretto.
2. Per quale motivo '*la paura della madre ingigantiva*'?
3. Pensando al proprio futuro, la madre si vede '*povera, sola, con quei due figli, senza amicizie*': l'immagine rivela quale sia lo spessore delle relazioni familiari e sociali della famiglia Ardengo. Illustra questa osservazione.
4. In che modo la madre pensa di poter ancora intervenire per evitare di cadere in miseria?

Interpretazione

Commenta il brano proposto, elaborando una tua riflessione sulla rappresentazione del mondo borghese come delineato criticamente da Moravia. Puoi mettere questo testo in relazione con altri suoi scritti o far riferimento anche ad autori italiani e stranieri che hanno affrontato il tema della rappresentazione dei caratteri della borghesia.

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: **Federico Chabod**, *L'idea di nazione*, Laterza, Bari, (I edizione 1961), edizione utilizzata 2006, pp. 76-82.

«[…] è ben certo che il principio di nazionalità era una gran forza, una delle idee motrici della storia del secolo XIX. Senonché, occorre avvertire ben chiaramente che esso principio si accompagna allora, indissolubilmente, almeno negli italiani, con due altri princìpi, senza di cui rimarrebbe incomprensibile, e certo sarebbe incompleto. Uno di questi princìpi, il più collegato anzi con l'idea di nazionalità, era quello di libertà politica [...]. In alcuni casi, anzi, si deve fin dire che prima si vagheggiò un sistema di libertà all'interno dello Stato singolo in cui si viveva, e poi si passò a desiderare la lotta contro lo straniero, l'indipendenza e in ultimo l'unità, quando cioè ci s'accorse che l'un problema non si risolveva senza l'altro. E fu proprio il caso del conte di Cavour, mosso dapprima da una forte esigenza liberale, anelante a porre il suo paese al livello raggiunto dalle grandi nazioni libere dell'Occidente (Francia ed Inghilterra); e necessariamente condotto a volere l'indipendenza, e poi ancora l'unità. […]
Quanto al Mazzini, credo inutile rammentare quanto l'esigenza di libertà fosse in lui radicata: a tal segno da tenerlo ostile alla monarchia, anche ad unità conseguita, appunto perché nei principi egli vedeva i nemici del vivere libero. Egli è repubblicano appunto perché vuole la libertà: piena, assoluta, senza mezzi termini e riserve. Il *Manifesto della Giovine Italia* è già più che esplicito: «Pochi intendono, o paiono intendere la necessità prepotente, che contende il progresso vero all'Italia, se i tentativi non si avviino sulle tre *basi inseparabili dell'Indipendenza, della Unità, della Libertà*».
E più tardi, nell'appello ai *Giovani d'Italia* ch'è del 1859, nuova, nettissima affermazione «Adorate la Libertà. Rivendicatela fin dal primo sorgere e serbatela gelosamente intatta...» […]
Il secondo principio che s'accompagnava con quello di nazione, era quello *europeo.* […]
Pensiamo al Mazzini, anzitutto. Egli, che esalta tanto la nazione, la patria, pone tuttavia la *nazione* in connessione strettissima con l'*umanità.* La nazione non è fine a se stessa: anzi! È mezzo altissimo, nobilissimo, necessario, ma mezzo, per il compimento del fine supremo: l'*Umanità,* che è la Patria delle Patrie, la Patria di tutti. Senza Patria, impossibile giungere all'Umanità: le nazioni sono «gl'individui dell'umanità come i cittadini sono gl'individui della nazione… Patria ed Umanità sono dunque egualmente sacre». [...]
Ora, l'umanità è ancora, essenzialmente, per il Mazzini, Europa: ed infatti insistente e continuo è il suo pensare all'Europa, l'Europa giovane che, succedendo alla vecchia Europa morente, l'Europa del Papato, dell'Impero, della Monarchia e dell'Aristocrazia, sta per sorgere.»

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Riassumi il contenuto del testo.
2. Quali sono, secondo Chabod, le esigenze e gli obiettivi di Camillo Benso, conte di Cavour, nei confronti dell'Italia?
3. Nella visione di Mazzini, qual è il fine supremo della nazione e cosa egli intende per '*Umanità*'?
4. Spiega il significato della frase '*La nazione non è fine a se stessa: anzi! È mezzo altissimo, nobilissimo, necessario, ma mezzo, per il compimento del fine supremo: l'Umanità'.*

Produzione

Sulla base dei tuoi studi esponi le tue considerazioni sull'argomento proposto da Federico Chabod (1901 – 1960) nel brano e rifletti sul valore da attribuire all'idea di nazione, facendo riferimento a quanto hai appreso nel corso dei tuoi studi e alle tue letture personali.
Elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B2

Testo tratto da: **Piero Angela**, *Dieci cose che ho imparato,* Mondadori, Milano, 2022, pp.113-114.

«In questo nuovo panorama, ci sono cambiamenti che "svettano" maggiormente rispetto ad altri. Uno è la diminuzione del costo relativo delle materie prime e della manodopera rispetto al "software", cioè alla conoscenza, alla creatività. Questo sta succedendo anche in certe produzioni tradizionali, come quelle di automobili, ma soprattutto per i prodotti della microelettronica, come telefonini, tablet, computer. Si è calcolato che nel costo di un computer ben il 90% sia rappresentato dal software, cioè dalle prestazioni del cervello. Quindi l'elaborazione mentale sta diventando la materia prima più preziosa. Uno studio della Banca mondiale ha recentemente valutato che l'80% della ricchezza dei paesi più avanzati è "immateriale", cioè è rappresentata dal sapere. Ed è questo che fa la vera differenza tra le nazioni.
La crescente capacità di innovare sta accentuando quella che gli economisti chiamano la "distruzione creativa", vale a dire l'uscita di scena di attività obsolete e l'ingresso di altre, vincenti. Pericolo a cui vanno incontro tante aziende che oggi appaiono solide e inattaccabili. Si pensi a quello che è successo alla Kodak, un gigante mondiale della fotografia che pareva imbattibile: in pochi anni è entrata in crisi ed è fallita. L'enorme mercato della pellicola fotografica è praticamente scomparso e la Kodak non è riuscita a restare competitiva nel nuovo mercato delle macchine fotografiche digitali.
Dei piccoli cervelli creativi hanno abbattuto un colosso planetario.
Per questo è così importante il ruolo di chi ha un'idea in più, un brevetto innovativo, un sistema produttivo più intelligente. Teniamo presente che solo un sistema molto efficiente è in grado di sostenere tutte quelle attività non direttamente produttive (a cominciare da quelle artistiche e culturali) cui teniamo molto, ma che dipendono dalla ricchezza disponibile.»

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Riassumi il contenuto del brano e individua la tesi con le argomentazioni a supporto.
2. Quali sono le conseguenze della cosiddetta '*distruzione creativa'*?
3. Cosa intende Piero Angela con l'espressione '*ricchezza immateriale'?*
4. Esiste un rapporto tra sistema efficiente e ricchezza disponibile: quale caratteristica deve possedere, a giudizio dell'autore, un '*sistema molto efficiente*'?

Produzione

Nel brano proposto Piero Angela (1928-2022) attribuisce un valore essenziale alla creatività umana nella corsa verso l'innovazione.
Condividi le considerazioni contenute nel brano? Elabora un testo in cui esprimi le tue opinioni sull'argomento organizzando la tua tesi e le argomentazioni a supporto in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B3

Testo tratto da: **Oriana Fallaci**, *Intervista con la storia*, Rizzoli, Milano, 1977, pp.7-8.

«La storia è fatta da tutti o da pochi? Dipende da leggi universali o da alcuni individui e basta?
È un vecchio dilemma, lo so, che nessuno ha risolto e nessuno risolverà mai. È anche una vecchia trappola in cui cadere è pericolosissimo perché ogni risposta porta in sé la sua contraddizione. Non a caso molti rispondono col compromesso e sostengono che la storia è fatta da tutti e da pochi, che i pochi emergono fino al comando perché nascono al momento giusto e sanno interpretarlo. Forse. Ma chi non si illude sulla tragedia assurda della vita è portato piuttosto a seguire Pascal[1], quando dice che, se il naso di Cleopatra fosse stato più corto, l'intera faccia della terra sarebbe cambiata; è portato piuttosto a temere ciò che temeva Bertrand Russell[2] quando scriveva: «Lascia perdere, quel che accade nel mondo non dipende da te. Dipende dal signor Krusciov, dal signor Mao Tse-Tung, dal signor Foster Dulles[3]. Se loro dicono 'morite' noi morremo, se loro dicono 'vivete' noi vivremo». Non riesco a dargli torto. Non riesco a escludere insomma che la nostra esistenza sia decisa da pochi, dai bei sogni o dai capricci di pochi, dall'iniziativa o dall'arbitrio di pochi. Quei pochi che attraverso le idee, le scoperte, le rivoluzioni, le guerre, addirittura un semplice gesto, l'uccisione di

un tiranno, cambiano il corso delle cose e il destino della maggioranza.
Certo è un'ipotesi atroce. È un pensiero che offende perché, in tal caso, noi che diventiamo? Greggi impotenti nelle mani di un pastore ora nobile ora infame? Materiale di contorno, foglie trascinate dal vento?»

[1] *Pascal*: Blaise Pascal (1623 -1662) scienziato, filosofo e teologo francese. In un suo aforisma sostenne il paradosso che l'aspetto di Cleopatra, regina d'Egitto, avrebbe potuto cambiare il corso della storia nello scontro epocale tra Oriente e Occidente nel I secolo a.C.

[2] *Bertrand Russell*: Bertrand Arthur William Russell (1872 - 1970), filosofo, logico, matematico britannico, autorevole esponente del movimento pacifista, fu insignito del premio Nobel per la letteratura nel 1950.

[3] *Foster Dulles*: John Foster Dulles (1888 - 1959), politico statunitense, esponente del partito repubblicano, divenne segretario di Stato nell'amministrazione Eisenhower nel 1953, restando in carica fino al 1959, anno della sua morte.

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Riassumi il brano proposto nei sui snodi tematici essenziali.
2. '*La storia è fatta da tutti o da pochi? Dipende da leggi universali o da alcuni individui e basta?'* Esponi le tue considerazioni sulle domande con cui il brano ha inizio.
3. Come si può interpretare la famosa citazione sulla lunghezza del naso di Cleopatra? Si tratta di un paradosso oppure c'è qualcosa di profondamente vero? Rispondi esponendo la tua opinione.
4. Oriana Fallaci cita il pensiero di Bertrand Russell, espresso ai tempi della Guerra fredda, che sembra non lasciare scampo alle nostre volontà individuali rispetto agli eventi storici. Per quali motivi il filosofo inglese prende a riferimento proprio quei personaggi politici come arbitri dei destini del mondo?

Produzione

L'ipotesi con cui Oriana Fallaci (1929 – 2006) conclude il suo pensiero sulla storia, si riferisce ai tempi della Guerra fredda e della minaccia nucleare. Tuttavia, da allora, il susseguirsi di tensioni e conflitti non accenna a placarsi, anche nel nostro continente. Secondo te, la situazione è ancor oggi nei termini descritti dalla giornalista? Rispondi anche con esempi tratti dalle tue conoscenze degli avvenimenti internazionali e dalle tue letture elaborando un testo che presenti le tue tesi sostenute da adeguate argomentazioni.

TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ

PROPOSTA C1

LETTERA APERTA AL MINISTRO BIANCHI SUGLI ESAMI DI MATURITÀ
(https://www.edscuola.eu/wordpress/?p=150602)

«Gentile Ministro Bianchi,
a quanto abbiamo letto, Lei sarebbe orientato a riproporre un esame di maturità senza gli scritti come lo scorso anno, quando molti degli stessi studenti, interpellati dai giornali, l'hanno giudicato più o meno una burletta.
Nonostante i problemi causati dalla pandemia, per far svolgere gli scritti in sicurezza a fine anno molte aule sono libere per ospitare piccoli gruppi di candidati. E che l'esame debba essere una verifica seria e impegnativa è nell'interesse di tutti. In quello dei ragazzi – per cui deve costituire anche una porta di ingresso nell'età adulta – perché li spinge a esercitarsi e a studiare, anche affrontando quel tanto di ansia che conferma l'importanza di questo passaggio. Solo così potranno uscirne con soddisfazione. È nell'interesse della collettività, alla quale è doveroso garantire che alla promozione corrisponda una reale preparazione. Infine la scuola, che delle promozioni si assume la responsabilità, riacquisterebbe un po' di quella credibilità che ha perso proprio scegliendo la via dell'indulgenza a compenso della sua frequente inadeguatezza nel formare culturalmente e umanamen

Non si tratta quindi solo della reintroduzione delle prove scritte, per molte ragioni indispensabile (insieme alla garanzia che non si copi e non si faccia copiare, come accade massicciamente ogni anno); ma di trasmettere agli studenti il messaggio di serietà e di autorevolezza che in fondo si aspettano da parte degli adulti.»

Nella Lettera aperta indirizzata nel dicembre 2021 al Professor Patrizio Bianchi, allora Ministro dell'Istruzione, i firmatari, illustri esponenti del mondo accademico e culturale italiano, hanno espresso una serie di riflessioni relative all'esame conclusivo del secondo ciclo di istruzione.

Esponi il tuo punto di vista e confrontati in maniera critica con le tesi espresse nel testo. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

PROPOSTA C2

Testo tratto da: **Marco Belpoliti**, *Elogio dell'attesa nell'era di WhatsApp*, in *la Repubblica*, 30 gennaio 2018 (https://ricerca.repubblica.it/repubblica/archivio/repubblica/2018/01/31/elogio-dellattesa-nellera-whatsapp35.html)

«Non sappiamo più attendere. Tutto è diventato istantaneo, in "tempo reale", come si è cominciato a dire da qualche anno. La parola chiave è: "Simultaneo". Scrivo una email e attendo la risposta immediata. Se non arriva m'infastidisco: perché non risponde? Lo scambio epistolare in passato era il luogo del tempo differito. Le buste andavano e arrivavano a ritmi lenti. Per non dire poi dei sistemi di messaggi istantanei cui ricorriamo: WhatsApp. Botta e risposta. Eppure tutto intorno a noi sembra segnato dall'attesa: la gestazione, l'adolescenza, l'età adulta. C'è un tempo per ogni cosa, e non è mai un tempo immediato. […]
Chi ha oggi tempo di attendere e di sopportare la noia? Tutto e subito. È evidente che la tecnologia ha avuto un ruolo fondamentale nel ridurre i tempi d'attesa, o almeno a farci credere che sia sempre possibile farlo. Certo a partire dall'inizio del XIX secolo tutto è andato sempre più in fretta. L'efficienza compulsiva è diventato uno dei tratti della psicologia degli individui. Chi vuole aspettare o, peggio ancora, perdere tempo? […] Eppure ci sono ancora tanti tempi morti: "Si prega di attendere" è la risposta che danno i numeri telefonici che componiamo quasi ogni giorno.
Aspettiamo nelle stazioni, negli aeroporti, agli sportelli, sia quelli reali che virtuali. Attendiamo sempre, eppure non lo sappiamo più fare. Come minimo ci innervosiamo. L'attesa provoca persino rancore. Pensiamo: non si può fare più velocemente?»

Nell'articolo di Marco Belpoliti viene messo in evidenza un atteggiamento oggi molto comune: il non sapere attendere, il volere tutto e subito.
A partire dal testo proposto e traendo spunto dalle tue esperienze, dalle tue conoscenze e dalle tue letture, rifletti su quale valore possa avere l'attesa nella società del "*tempo reale*".
Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Durata massima della prova: 6 ore.
È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.
Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna delle tracce.

SIMULAZIONE SECONDA PROVA

La simulazione per la seconda prova scritta è stata prevista per i giorni mercoledì 2 e 9 aprile 2025.

A012 - ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

Indirizzo: IP07 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA

Disciplina: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

PARTE PRIMA

L'accoglienza turistico – alberghiera: quali innovazioni?

DOCUMENTO
Dal "**RAPPORTO SUL TURISMO ITALIANO**"

[…]

1. IL TURISTA IN ITALIA: LE NUOVE LEVE DECISIONALI

Dopo il forte rallentamento dei primi due anni di pandemia, nel 2022 si è tornati a fare vacanza senza troppi tabù, ma con alcune differenze che risultano ben visibili, in particolare nei fattori di scelta che appaiono **diversi rispetto a quelli degli anni pre-crisi.**
Dalle indagini dirette ai turisti italiani e stranieri in vacanza in Italia che Isnart* svolge nell'ambito dell'Osservatorio sull'Economia del Turismo delle Camere di commercio, sono andati delineandosi nuovi trend nelle preferenze e nei comportamenti di acquisto, tra i quali:

- un sempre più decisivo peso del web come canale di informazione e prenotazione, utilizzato prima della partenza ma anche nel corso della vacanza;
- più valore alle relazioni interpersonali, tra piacere a ritornare nella struttura di fiducia e viaggi alla ricerca delle radici culturali;
- forte interesse per forme di turismo *slow* e all'aria aperta, con la riscoperta di borghi ed aree interne del Paese;
- crescente attenzione alla sostenibilità (ambientale, ma anche sociale) nelle scelte primarie delle destinazioni turistiche;
- centralità del rapporto qualità/prezzo, sia per i target a minore capacità di spesa che per gli alto-spendenti di tutte le età.

[…] centrale appare altresì il ruolo del web che influenza sempre di più e in ogni fase di scelta della destinazione, a cominciare dalle ricerche che si fanno prima della partenza (per chi deve ancora decidere dove trascorrere le vacanze, ma anche per quel turista che ha le idee chiare su dove andare e cerca informazioni utili al soggiorno turistico): nel 55% dei casi sono decisive le info reperite on line e nel 41,8% le offerte commerciali di portali e siti web, quote più alte rispetto al passato (nel 2019 le info pesavano per il 13,5%) e a quelle del classico passaparola (che influenza il 29,9% dei turisti).
Rilevante appare il dato che vede 1 turista su 3, nel corso della vacanza, utilizzare i social network per informare, commentare, recensire luoghi ed esperienze vissute, un tam tam digitale che alimenta, a sua volta, le scelte di altri potenziali visitatori.

A012 - ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

Indirizzo: IP07 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA

Disciplina: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Il patrimonio naturalistico diventa la prima motivazione di vacanza e prende il posto del classico binomio che vede associata l'Italia al proprio patrimonio artistico culturale, che scende in seconda posizione, complice quella tendenza a trascorrere vacanze all'aria aperta, in ogni stagione dell'anno, che ha preso piede a seguito della pandemia, ma anche sulla scia di un'attenzione crescente verso destinazioni che sanno presentarsi come rispettose di quella sostenibilità e vivibilità che sempre più caratterizzano la coscienza collettiva.
Infine, torna forte la voglia di scoprire musei e monumenti, di partecipare a concerti ed eventi locali, ma con una attenzione "più diffusa" rispetto al passato nei confronti di borghi ed aree interne del Paese che aprono spazi di maggiore visibilità ed opportunità alle tante piccole eccellenze territoriali italiane. In particolare, tra i soli turisti culturali in vacanza in Italia, il 35,3% sceglie il nostro Paese appositamente per visitarne i centri storici, il 30,1% per i suoi monumenti, il 28% per palazzi e castelli, il 27,2% per chiese e cattedrali, il 25,3% per i musei, il 17,9% per siti archeologici e l'11,6% per mostre temporanee e poi, una volta giunti sul territorio, il 17,1% visita borghi antichi (13,8% dei turisti nel 2021).

2. IL FATTORE UMANO: COMPETENZE CHIAVE

Tutti pazzi per i "borghi", ma cos'è un borgo?
Negli ultimi tempi i borghi hanno assunto un ruolo non secondario nella pianificazione strategica del turismo, considerati come una delle chiavi della competitività del sistema turistico-culturale italiano. Durante la pandemia, infatti, si è parlato molto per l'Italia della riscoperta delle destinazioni minori: una maggiore diffusione territoriale del turismo, in linea con la crescita impetuosa del settore negli ultimi anni […]. Nel recentissimo Piano strategico del turismo 2023/2027 predisposto dal Mintur** si presuppone infatti un grande interesse verso i borghi italiani da parte di numerose e diversificate tipologie di segmenti: nomadi digitali, viaggiatori *luxury****, amanti dello *slow tourism****, turisti religiosi, turisti delle origini (o delle radici) […]

(da "*Rapporto sul Turismo Italiano*", XXVI Edizione 2022-2023, Consiglio Nazionale Ricerche Edizioni, 2023 Roma)

* *Isnart (Istituto Nazionale Ricerche Turistiche)*
** *Mintur (Ministero del Turismo)*
****slow tourism* sta per <turismo lento>
****viaggiatori luxury* sta per una tipologia di turista che, grazie ad un alto reddito, ambisce destinazioni, tipologie ricettive e servizi di alta qualità

A012 - ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

Indirizzo: IP07 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA

Disciplina: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Con riferimento alla comprensione del testo introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, rispondi ai seguenti quesiti:

a) Nel "Rapporto sul turismo italiano 2023" si riferiscono "*alcune differenze*" nelle scelte dei turisti italiani e stranieri dopo i due anni di pandemia. Riportane due, spiegando perché le ritieni significative.

b) In quali comportamenti si evidenzia il ruolo crescente che "*i social network*" svolgono nelle scelte dei turisti?

c) *"Una delle chiavi della competitività del sistema turistico-culturale italiano"* è la riscoperta delle *"destinazioni minori".* Che cosa si intende dire?

Supponiamo che l'Ufficio del Turismo di una Regione a tua scelta manifesti il proposito di promuovere e innovare l'immagine del territorio per stimolare i flussi turistici dopo la pandemia da Covid.
Il Direttore dell'Ufficio ti convoca per chiedere il tuo contributo professionale per la redazione di un breve report, contenente l'analisi del mercato turistico-alberghiero del territorio da te individuato, utile all'elaborazione, da parte dell'Ufficio regionale, di un piano di rilancio del settore per innovare l'offerta turistica territoriale.
Supponi di dover esporre il prodotto del tuo lavoro all'Assessore al Turismo, attenendoti alle seguenti indicazioni:

a) descrivi in maniera sintetica i nuovi trend della domanda turistica, rilevati sul territorio di riferimento;

b) riferisci le caratteristiche dell'offerta turistico-alberghiera sul territorio prescelto attraverso l'analisi SWOT;

c) illustra almeno due modifiche che l'innovazione digitale comporta nella gestione dei servizi offerti al cliente nelle imprese alberghiere;

d) spiega l'importanza della redazione del "business plan" nella gestione delle strutture ricettive.

Nell'elaborazione del lavoro è data facoltà al candidato di fare riferimento anche a esperienze formative svolte all'interno delle attività PCTO o lavorative.

Durata massima della prova – prima parte: 4 ore.
La prova si compone di due parti. La prima è riportata nel presente documento ed è predisposta dal MIM, mentre la seconda è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.
È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.
È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.
Non è consentito l'accesso ad Internet.
È consentito l'uso di calcolatrici scientifiche o grafiche purché non siano dotate della capacità di elaborazione simbolica algebrica e non abbiano la disponibilità di connessione a Internet.
Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna della traccia.

A013 - ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

Indirizzo: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

PRIMA PARTE

COME VALORIZZARE LA QUALITA' NELL'ALIMENTAZIONE

DOCUMENTO

LA QUALITA' ALIMENTARE

[…]

Quando parliamo di alimenti e di dieta facciamo sempre riferimento a prodotti di Qualità. Ma che cos'è la **Qualità Alimentare?**

La Qualità di un prodotto agroalimentare viene definita dalla norma UNI EN ISO 8402 (1995) come *la capacità di soddisfare le esigenze del cliente che usufruisce di un prodotto o servizio*. Essa può però assumere significati diversi a seconda dei differenti punti di vista. Esistono infatti molteplici aspetti legati alla Qualità dei prodotti alimentari, sia di natura oggettiva, che dipendono dall'alimento, che di natura soggettiva, legati alle aspettative e ai gusti del consumatore.

Il concetto di Qualità ha subito nel tempo una sostanziale evoluzione, condizionata dagli stessi consumatori che, richiedendo prodotti sani, sicuri, nutrienti e ottenuti nel rispetto dell'ambiente e del benessere animale, hanno, di fatto, ridefinito i parametri che caratterizzano la Qualità.

L'alimento, prima di arrivare sulla nostra tavola, attraversa spesso una lunga filiera, e in ogni fase, concorrono alcuni fattori che contribuiscono a determinarne la Qualità:

Qualità di origine - E' uno dei primi aspetti di Qualità impliciti dell'alimento. E' l'espressione della tipicità di alcuni prodotti legati alla territorialità, alla conservazione delle produzioni autoctone e delle lavorazioni tramandate da generazioni. Questo ha portato alcuni prodotti ad essere riconosciuti con *Marchi di Qualità* accreditati ufficialmente.

L'Italia vanta attualmente il primato europeo tra i prodotti riconosciuti con la qualifica di *Denominazione d'Origine Protetta* (DOP) e *Indicazione Geografica Protetta* (IGP), una dimostrazione della grande Qualità delle nostre produzioni ma soprattutto del forte legame che lega le eccellenze agroalimentari italiane al proprio territorio di origine. […]

Qualità nutrizionale - Altro elemento intrinseco all'alimento è dato dalla sua capacità nutritiva, determinata dal contenuto in macro e micronutrienti e dalla capacità di apportare benefici alla salute umana. La Qualità nutrizionale può intendersi sotto l'aspetto quantitativo, che è dato dalla quantità di energia chimica che l'alimento apporta (Calorie), e sotto quello qualitativo, che è dato dalla combinazione degli elementi nutritivi in esso contenuti. Tali informazioni possono essere ricavate dalla lettura attenta dell'etichetta. La scelta delle materie prime risulta di primaria importanza e va garantita a ogni livello del processo produttivo.

A013 - ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

Indirizzo: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Qualità igienico-sanitaria - Condizione indispensabile della Qualità di un alimento è quella che non deve presentare rischi per la salute umana, che vi sia assenza di contaminazione chimica e microbica e che risponda a requisiti d'igiene minimi, stabiliti per legge. Tutto ciò risponde al concetto generale di Sicurezza Alimentare che va garantita lungo tutta la filiera, a partire dalla produzione primaria. Lo strumento a garanzia della salute del cittadino, adottato obbligatoriamente da tutti gli operatori del settore alimentare, è il sistema HACCP.

Qualità merceologica - La Qualità merceologica è determinata dalla conformità delle caratteristiche tecnologiche e commerciali di un determinato prodotto a quelle standard stabilite per la sua categoria di riferimento. Per noi consumatori risulta di fondamentale importanza la *shelf-life* (vita da scaffale) del prodotto alimentare che ci dà indicazioni sulla sua conservabilità e sul mantenimento delle caratteristiche nel tempo.

Qualità ambientale - Riguarda i metodi di produzione, la sostenibilità ambientale, l'eco-compatibilità e le tecniche di agricoltura. Per la FAO, l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e Agricoltura, una dieta che garantisca la massima sostenibilità ambientale deve presentare un ridotto impatto sull'ambiente e deve essere adeguata dal punto di vista nutrizionale […].

Qualità organolettica - Ultima, non per importanza, è la Qualità determinata dalla valutazione del consumatore di alcune caratteristiche dell'alimento, quali l'aspetto, il gusto, l'aroma e la consistenza, percepite attraverso gli organi di senso (Qualità Sensoriale). Si tratta di valutazioni soggettive che sono notevolmente influenzate da fattori psicologici, sociali e culturali.
In conclusione, quando si cerca la Qualità in un alimento, è necessario far riferimento all'interazione che esso ha con l'intera filiera che lo accompagna dal campo alla nostra tavola.
(da "*La Qualità Alimentare*" di M. Terreri, in: https://www.biologiabruzzobiopass.org)

A013 - ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

Indirizzo: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti e alle consegne in tutti i punti successivi.

A) Con riferimento alla comprensione del testo introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda ai seguenti quesiti:

- Qual è la definizione che la norma UNI EN ISO 8402 fornisce della "*Qualità di un prodotto agroalimentare*"?
- Da cosa è determinata la "*capacità nutritiva*" di un alimento? Da dove possono essere ricavate le informazioni?
- Un alimento "*non deve presentare rischi per la salute umana*": come offrire questa garanzia al consumatore?

B) L'Operatore del Settore Alimentare (OSA) deve possedere informazioni corrette e approfondite che gli consentano di riconoscere e di migliorare la qualità del prodotto alimentare.
Al riguardo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, elabori un testo sviluppando i seguenti punti:

- illustri le finalità del sistema HACCP e definisca che cosa si intende per pericolo, per punto critico di controllo (CCP) fornendo un esempio per entrambi;
- riferisca le caratteristiche di due contaminanti a scelta tra quelli chimici, biologici o fisici, precisando anche gli interventi necessari per minimizzare i rischi associati alla loro presenza;
- con riferimento a un soggetto con intolleranza al glutine, suggerisca una misura preventiva da mettere in atto durante i processi produttivi degli alimenti.

C) Il valore di un prodotto alimentare presuppone un'attenta valutazione della quantità come della qualità del prodotto. Con riferimento alla padronanza delle competenze tecnico - professionali conseguite, il candidato, motivando le scelte operate, proponga un menu composto da un primo piatto, un secondo e un contorno per un soggetto affetto da obesità, indicando anche le modalità di cottura più idonee per le preparazioni proposte.

Per i punti B e C è data facoltà al candidato di fare riferimento anche a esperienze condotte nel proprio Istituto o di tipo lavorativo.

Durata massima della prova – prima parte: 4 ore.
La prova si compone di due parti. La prima è riportata nel presente documento ed è predisposta dal MIM, mentre la seconda è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.
È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.
È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.
Non è consentito l'accesso ad Internet.
Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna della traccia.

COLLOQUIO ORALE

Dovrà essere effettuata una simulazione del colloquio orale in data 21 maggio 2025

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

Sono state elaborate le griglie di valutazione:

per la prima prova scritta, secondo quanto previsto dal D.M. n. 1095 del 21-11-2019;
per la seconda prova scritta, secondo quanto previsto dal D.M. n. 164 del 15-06-2022;
per la prova orale, secondo quanto previsto dall'O.M. n. 55 del 22/03/2024

PRIMA PROVA

Tipologia A- ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Esame di Stato 2024- Griglia di valutazione PRIMA PROVA SCRITTA- TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di untesto letterario italiano)

INDICATORI GENERALI	**DESCRITTORI (MAX 60 pt)**				
	10	**8**	**6**	**4**	**2**
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Articolazione del testo logicamente ben strutturata, con una scansione chiara ed efficace	Articolazione del testo strutturata, ma non svilup- pata in tutte le sue parti.	Articolazione del testo abbastanza ordinata	Articolazione del testo frammentaria e non sempre chiara.	Articolazione del testo confusa
Coesione e coerenza testuale	Buone la coerenza e la coesione tra le parti; discorso fluido ed efficace nell'espressione	Appropriate la coerenza e la coesione tra le parti.	Sufficienti la coerenza e la coesione tra le parti.	Scarse la coerenza e la coesione tra le parti.	Assenza di coerenza e coesione tra le parti
Ricchezza e padronanza lessicale	Lessico appropriato, vario e specifico.	Adeguata proprietà lessi- cale	Lievi imprecisioni lessi- cali.	Lessico non speci- fico e improprietà lessicali.	Uso di un lessico gene- rico e improprio.
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sin- tassi); uso corretto ed effi- cace della punteggiatura	Correttezza morfosintattica e ortografica; punteggiatura adeguata.	Imperfezioni/sporadici errori di tipo morfosintattico e/o ortografico; punteggia- tura corretta	Errori morfosintattici e/o ortografici di lieve entità; punteggiatura a volte errata.	Alcuni errori morfosintattici e/o ortografici; punteggiatura errata	Gravi e diffusi er rori morfosintattici ed ortografici; punteg- giatura errata o carente
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenze approfondite, trasversali ai vari ambiti disciplinari, concetti di apprez zabile spessore	Conoscenze documentate, idee personali	Conoscenze e idee suffi- cientemente sviluppate	Conoscenze e idee talvolta superfi- ciali.	Conoscenze grave- mente carenti, assenza di riferimenti culturali.
Espressione di giudizi cri- tici e valutazione personale	Apporti critici e valutazioni personali motivati e rielaborati personalmente.	Apporti critici e valuta- zioni personali motivati	Presenza di qualche ap- porto critico e valutazioni personali, sia pure circo- scritti o poco sviluppati.	Apporti critici e va- lutazioni personali sporadici	Apporti critici e valuta- zioni personali assenti
				PUNTEGGIO PARTE GENERALE	

INDICATORI SPECIFICI	**DESCRITTORI (MAX 40 pt)**				
	10	**8**	**6**	**4**	**2**

Rispetto dei vincoli posti dalla consegna (ad esempio, indicazionidi massima circa la lunghezza deltesto – se presenti– o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	Completo rispetto deivin coli posti nella consegna.	Adeguato rispettodei vincoli posti nella consegna	Parziale rispettodei vincoli posti nella consegna	Scarso rispetto dei vin- coli posti nella consegna.	Mancato rispettodei vincoli posti nella con segna
Capacità di comprendere il testonel senso complessivo e nei suoi snodi te matici e stilistici	Comprensione del testo cor- retta, completa e approfon- dita	Comprensione del testo corretta, con alcuni riferi- menti airaccordi tematici	Comprensione com- plessiva deltesto, ma priva diriferimenti ai raccordi tematici.	Fraintendimenti par- ziali del contenuto del testo.	Fraintendimenti sostanziali del contenuto del testo
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Riconoscimento completo e commento puntuale degli aspetti linguistici del testo	Riconoscimento degli aspetti linguistici del testo	Riconoscimento sommario degli aspetti linguisticidel testo	Riconoscimento limi- tato a pochi aspetti lin- guisticidel testo	Mancato riconosci- mento degli aspettilin- guistici del testo
Interpretazione corretta e articolata del testo	Contenuto ottimo, interpretazione corretta e originale, con riferimenti culturali ap- profonditi, pertinenti eper- sonali.	Contenuto adeguato, interpretazione nel com- plesso corretta,con appro priati riferimenti culturali	Contenuto parzial- mente adeguato; in- terpretazione nondel tutto corretta,con sporadici riferimenti culturali	Contenuto insuffi- ciente; interpretazione adeguata solo in parte e pochissimi oscorretti i riferimenti culturali	Contenuto gravemente insufficiente; interpretazione errata o scarsa,priva di riferimenticulturali
				PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA	

PUNTEGGIO TOTALE	**CONVERSIONE IN VENTESIMI***

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

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10	**8**	**6**	**4**	**2**
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Articolazione del testo logicamente ben strutturata, con una scansione chiara ed efficace	Articolazione del testo strutturata, ma non sviluppata in tutte le sue parti.	Articolazione del testo abbastanza ordinata	Articolazione del testo frammentaria e non sempre chiara.	Articolazione del testo confusa li
Coesione e coerenza te- stuale	Buone la coerenza e la coesione tra le parti; discorso fluido ed efficace nell'espressione	Appropriate la coerenza e la coesione tra le parti.	Sufficienti la coerenza e la coesione tra le parti.	Scarse la coerenza e la coesione tra le parti.	Assenza di coerenza e coesione tra le parti
Ricchezza e padronanza lessicale	Lessico appropriato, vario e specifico.	Adeguata proprietà lessi- cale	Lievi imprecisioni lessi- cali.	Lessico non speci- fico e improprietà lessicali.	Uso di un lessico gene- rico e improprio.
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sin- tassi); uso corretto ed effi- cace della punteggiatura	Correttezza morfosintattica e ortogra- fica; punteggiatura adeguata.	Imperfezioni/sporadici er- rori di tipo morfosintattico e/o ortografico; punteggia- tura corretta	Errori morfosintattici e/o ortografici di lieve entità; punteggiatura a volte er- rata.	Alcuni errori mor- fosintattici e/o ortografici; punteg- giatura errata	Gravi e diffusi er- rori morfosintattici ed ortografici; punteg- giatura errata o carente
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenze approfondite, trasversali ai vari ambiti disciplinari, concetti di apprez- zabile spessore	Conoscenze documentate, idee personali	Conoscenze e idee suffi- cientemente sviluppate	Conoscenze e idee talvolta superfi- ciali.	Conoscenze grave- mente carenti, assenza di riferimenti culturali.
Espressione di giudizi cri- tici e valutazione personale	Apporti critici e valutazioni personali motivati e rielaborati personalmente.	Apporti critici e valuta- zioni personali motivati	Presenza di qualche ap- porto critico e valutazioni personali, sia pure circo- scritti o poco sviluppati.	Apporti critici e va- lutazioni personali sporadici	Apporti critici e valuta- zioni personali assenti
				PUNTEGGIO PARTE GENERALE	

INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10	**8**	**6**	**4**	**2**
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo pro- posto	Individuazione precisa e completa della tesi; svi- luppo adeguato e perti- nente delle argomentazioni	Precisa individuazione della tesi e puntuale svi- luppo delle argomentazioni	Individuazione della tesi e apprezzabile sviluppo delle argomentazioni.	Individuazione parziale della tesi ma carente sviluppo delle argomentazioni.	Mancata individuazione di tesi e argomentazioni.
	15	**12**	**9**	**6**	**3**
Capacità di sostenere con coerenza un per- corso ragionato adope- rando connettivi perti- nenti	Coerenza del percorso ragionativo ben strutturata e fluida; uso dei connettivi efficace.	Coerenza del percorso ragionativo strutturata; uso dei connettivi appro- priato.	Globale coerenza del percorso ragionativo; uso dei connettivi abbastanza adeguato	Coerenza del percorso ragionativo scarsa; uso dei connettivi generico	Mancata coerenza del percorso ragionativo; uso dei connettivi improprio
	15	**12**	**9**	**6**	**3**
Correttezza e con- gruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomenta- zione	Riferimenti culturali corretti, congruenti e artico- lati in maniera originale, per avallare l'argomenta- zione.	Riferimenti culturali cor retti e congruenti, funzionali a suffragare l'argomentazione	Riferimenti culturali cor- retti e congruenti, ma non sempre funzionali a suffragare l'argomenta- zione	Riferimenti culturali modesti	Assenza o improprietà dei riferimenti culturali
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					

PUNTEGGIO TOTALE	**CONVERSIONE IN VENTESIMI***

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

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI(MAX 60 pt)				
	10	**8**	**6**	**4**	**2**
Ideazione, pianificazione e organizzazione deltesto	Articolazione del testo logicamente ben strutturata, conuna scansione chiara ed efficace	Articolazione del testo strutturata, ma non svilup- pata in tutte le sue parti.	Articolazione deltesto abbastanza ordinata	Articolazione del testo frammentaria enon sempre chiara.	Articolazione deltesto confusa li
Coesione e coerenza testuale	Buone la coerenza e la coesionetra le parti; discorso fluido ed efficace nell'espressione	Appropriate la coerenza e la coesionetra le parti.	Sufficienti la coerenzae la coesione tra le parti.	Scarse la coerenza e la coesione tra le parti.	Assenza di coerenza e coesione tra le parti
Ricchezza e padronanza lessicale	Lessico appropriato, vario e specifico.	Adeguata proprietà lessi- cale	Lievi imprecisioni lessi- cali.	Lessico non speci- fico e improprietà lessicali.	Uso di un lessico gene- rico e improprio.
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia,sin- tassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Correttezza morfosintattica e ortogra- fica; punteggiatura adeguata.	Imperfezioni/sporadicier- rori di tipo morfosintattico e/o ortografico; punteggia- tura corretta	Errori morfosintattici e/o ortografici di lieveentità; punteggiatura avolte er- rata.	Alcuni errori mor- fosintatticie/o ortografici; punteg- giatura errata	Gravi e diffusier- rori morfosintattici ed ortografici; punteg- giatura errata o carente
Ampiezza e precisionedelle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenze approfondite, trasversali ai vari ambiti disciplinari, concetti di apprezzabile spessore	Conoscenze documentate, idee personali	Conoscenze e idee sufficientemente sviluppate	Conoscenze eidee talvolta superfi- ciali.	Conoscenze grave- mente carenti, assenza di riferimenti culturali.
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	Apporti critici e valutazioni personali motivati e rielaboratipersonalmente.	Apporti critici e valuta- zioni personali motivati	Presenza di qualche ap- porto critico e valutazioni personali,sia pure circo- scritti o poco sviluppati.	Apporti critici eva- lutazioni personali sporadici	Apporti critici e valuta- zioni personali assenti
				PUNTEGGIO PARTE GENERALE	

INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10	**8**	**6**	**4**	**2**
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale suddivisione in paragrafi	Completa e originale perti- nenza del testo rispetto alla traccia e alle consegne. Effi- cace suddivisione in paragrafi e coerenza tra il titolo scelto e il contenuto dell'elaborato	Adeguata pertinenza del testo rispetto alla traccia e alle consegne/Suddivi- sione in paragrafi abba- stanza corretta. Titolo per- tinente	Parziale pertinenza del testo rispetto alla traccia e alle consegne/ Suddivisione in paragrafi non sempre corri- spondente alla scansione dei contenuti/ Titolo non piena- mente appropriato.	Scarsa pertinenza del testo rispetto alla traccia e alle conse- gne. /Suddivisione in paragrafi non ade- guata/ Titolo non ap- propriato.	Assenza di pertinenza del testo rispetto alla traccia e alle conse- gne. Inefficace suddi- visione in paragrafi e mancata coerenza fra il contenuto del testo e il titoloscelto.
	15	**12**	**9**	**6**	**3**
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Esposizione ben strutturata ed efficace, atta all'argomen- tazione critica	Esposizione logicamente strutturata,con presenza di spunti critici.	Esposizione logicamente ordi- nata, con accenni a spunti cri- tici	Esposizione frammen- taria	Esposizione confusa e frammentaria
	15	**12**	**9**	**6**	**3**
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferi- menti culturali	Conoscenze e riferimenti cul- turali corretti, articolati in maniera originale, ben amal- gamati nel testo e adeguati al carattere espositivo-argomen- tativo del testo.	Conoscenze e riferimenti culturali corretti e artico- lati, generalmente funzio- nali al carattere esposi- tivo- argomentativo del te- sto	Conoscenze e riferimenti culturali corretti, ma poco articolati	Conoscenze e riferi- menti culturali non corretti e non ben ar- ticolati.	Conoscenze e riferimenti culturali assenti
				PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA	

PUNTEGGIO TOTALE ...../100 CONVERSIONE IN VENTESIMI* ...../20

Si allega tabella di conversione docimologica

	livello														
	E Critico		D Insufficiente.				C Sufficiente		B Pienamente suff./ Buono				A Ottimo		A Eccellente
Scala1:10	0,5-2,5	3-3,5	4	4,5	5	5,5	6	6,5	7	7,5	8	8,5	9	9,5	10
Scala1:15	1-4	4,5-5	6	7	7,5	8	9	10	10,5	11	12	13	13,5	14	15
Scala 1:20	1-5	6-7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Scala1:40	1-11	12-15	16-17	18-19	20-21	22-23	24-25	26-27	28-29	30-31	32-33	34-35	36-37	38-39	40
Scala1:60	1-17	18-23	24-26	27-29	30-32	33-35	36-38	39-41	42-44	45-47	48-50	51-53	54-56	57-59	60
Scala 1:100	1-24	25-35	36-40	41-45	46-50	51-55	56-60	61-65	66-70	71-75	76-80	81-85	86-90	91-95	96-100

Per le griglie di valutazione PRIMA PROVA Tip. A, B e C si fa riferimento a quelle contenute nel DMn.1095 del 21 novembre 2019

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

(la Commissione assegna fino ad un massimo di 20 punti)

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o delcaso professionale proposto o dei dati delcontesto operativo	I	Ha compreso in modo frammentario e lacunoso quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	0.50	
	II	Ha compreso in modo parziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	1 - 1.50	
	III	Ha compreso in modo essenziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale propostoo dei dati del contesto operativo	2	
	IV	Ha compreso in modo completo quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2.50	
	V	Ha compreso in modo dettagliato e quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Non utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà	2	
	III	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3	
	IV	Utilizza accuratamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, argomentando in modo chiaro e pertinente	4 - 5	
	V	Utilizza con padronanza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	6	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con	I	Non utilizza le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1 - 2	
	II	Utilizza in modo parziale le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite con difficoltà e in modostentato	3 - 4	
	III	Utilizza in modo adeguato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite	5	

opportuni collegamenti concettuali e operativi	IV	Utilizza in modo appropriato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in unatrattazione articolata	6 - 7	
	V	Utilizza in modo specifico le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in unatrattazione ampia e approfondita	8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo inesatto e approssimativo, utilizzando un linguaggio specifico e lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1 - 1.50	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specificodel settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
			Punteggio totale della prova	

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova				

PROGETTO PCTO

HOTEL RISTORANTE LA PERLA

AGENZIA NUVOLA VIAGGI

CLASSE VA

A.S. 2024\2025

PROGETTO PCTO
(EX ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO)

L'alternanza scuola-lavoro (ora PCTO), istituita tramite L. 53/2003 e Decreto Legislativo n. 77 del 15 Aprile 2005 e successivamente innovata e regolamentata con D.P.R. 15 Marzo 2010, n. 87, 88 e 89, si pone l'obiettivo di realizzare attraverso periodi di formazione in aula/laboratorio e periodi di formazione in aziende selezionate, l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro.
Si presenta come un'offerta coerente ai bisogni di un sapere professionale adeguato alle nuove esigenze del territorio e mira a perseguire le seguenti affinità:

- Collegare la formazione in aula con l'esperienza pratica in ambienti operativi reali;
- Favorire l'orientamento dei giovani valorizzandone le vocazioni personali;
- Acquisire attitudini, atteggiamenti, capacità operative riferite allo svolgimento dello specifico ruolo operativo;
- Realizzare un collegamento tra l'istruzione scolastica, il mondo del lavoro e la società;
- Correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

I periodi in azienda sono parte integrante dei percorsi formativi personalizzati e sono volti alla realizzazione del profilo educativo, culturale e professionale del corso di studi.
La valutazione delle attività di PCTO
avviene tramite gli strumenti previsti dalle linee guida, tenendo conto dei seguenti criteri:

- Livello di partecipazione dello studente alle attività previste dal progetto (vedi scheda presenze);
- Attestato di PCTO (compilato dal tutor aziendale).

OBIETTIVI

Il percorso di PCTO si pone una serie di obiettivi riassumibili in tre distinte tipologie

a) Obiettivi educativi trasversali:

- Sviluppare nei giovani nuovi o alternativi modi di apprendimento flessibili attraverso il collegamento dei due modi formativi pedagogico scolastico ed esperienziale aziendale, sostenendo un processo di crescita dell'autostima e della capacità di auto-progettazione personale.
- Avvicinare i giovani al mondo del lavoro attraverso un'esperienza protetta ma tarata su ritmi e problematiche effettive e concrete, promuovendo il senso di responsabilità e di impegno sociale e lavorativo.
- Sviluppare e favorire la socializzazione e la comunicazione interpersonale.

b) <u>Obiettivi formativi trasversali:</u>

- Favorire e rafforzare la motivazione allo studio;
- Integrare e consolidare le competenze acquisite nelle altre discipline curricolari;
- Avvicinare il mondo della scuola e dell'impresa concepiti come attori di un unico processo che favorisca la crescita e lo sviluppo della personalità e delle competenze e professionale dei giovani;
- Rendere consapevoli i giovani del profondo legame tra la propria realizzazione futura come persone e come professionisti e le competenze acquisite durante la propria vita scolastica;
- Arricchire la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro;
- Sollecitare le capacità critiche e di problem solving;
- Favorire lo sviluppo e il potenziamento di autoanalisi rispetto all'ambiente in cui si opera.

c) Obiettivi professionalizzanti:

1. Area delle competenze e dell'obiettivo: tecnico dei servizi della ristorazione-settore cucina.

Competenze Tecnico Professionali

I. Competenze teorico-tecniche

Conoscere i principi nutritivi e di conservazione degli alimenti.
Conoscere le principali modificazioni organolettiche e nutrizionali che avvengono durante la cottura.
Conoscere le modalità di esecuzione del lavoro e del reparto. Approfondire la conoscenza delle lingue straniere.
Conoscere gli elementi essenziali sull'igiene e sulla sicurezza nell'ambiente di lavoro.

II. Competenze procedurali

Essere in grado di eseguire autonomamente la preparazione dei piatti caldi e freddi. Essere in grado di valutare l'acquisizione dei prodotti alimentari.
Essere in grado di partecipare all'elaborazione di menù giornalieri e rotativi.
Essere in grado di svolgere le proprie funzioni specifiche all'interno della brigata di cucina. Essere in grado di partecipare alle operazioni di manutenzione degli utensili e delle attrezzature di cucina.

2. Area delle competenze obiettivo: Tecnico dei servizi della ristorazione settore sala-bar

Competenze tecnico professionali

I. Competenze Tecnico Professionali

Conoscere il lessico specifico per potersi esprimere con buona comprensibilità su argomenti di carattere professionale.
Conoscere le procedure.
Conoscere le modalità di esecuzione del lavoro del reparto. Approfondire la conoscenza delle lingue straniere.
Conoscere gli elementi essenziali sull'igiene e sulla sicurezza nell'ambiente di lavoro.

II. Competenze Procedurali

Essere in grado di Realizzare in autonomia l'allestimento della sala e del bar;
Essere in grado di usare le attrezzature specifiche del settore;
Essere in grado di espletare le mansioni relative ai servizi di sala-bar;
Essere in grado di valorizzare la propria offerta di servizio, di prodotti e di bevande; Essere in grado di suggerire semplici abbinamenti enogastronomici;
Essere in grado di svolgere in sala e in prossimità del cliente attività di finitura delle pietanze;
Essere in grado di svolgere le proprie funzioni specifiche all'interno della brigata di sala.

LE ATTIVITÀ DI PCTO

La dalla legge n. 107/2015 ha anticipato al terzo anno delle scuole di secondo grado l'attivazione dei percorsi di PCTO, con facoltà di svolgimento anche durante la sospensione delle attività didattiche e all'estero. La previsione attuale della durata delle attività di PCTO è stabilita dalla legge n. 145/2018 per almeno 210 ore totali nel triennio degli istituti professionali. Di seguito l'articolazione delle attività proposte per i diversi anni di corso.

Il PCTO prevede, in aggiunta alle numerose attività svolte in Istituto, un periodo di stage. Questa esperienza permetterà agli studenti di realizzare un primo approccio con il mondo del lavoro ed ha l'intento di elevare la formazione professionale e di fornire gli strumenti necessari per l'immissione nel mercato del lavoro sviluppando capacità non solo professionali ma anche imprenditoriali. Il tutor scolastico, in particolare, si occupa di un'intera organizzazione degli stage e segue gli alunni durante tutto il periodo, mantenendo contatti con le aziende e le famiglie per assicurare la migliore riuscita dell'esperienza, intervenendo nella risoluzione di eventuali problematiche che dovessero insorgere.

RUOLI E COMPITI

Diverse sono le figure coinvolte nel progetto, oltre ovviamente agli studenti.

Il **Coordinatore Didattico**

Ha il compito di consolidare i processi di innovazione, di collaborazione e condivisione tra gli insegnantidei Consigli di Classe e tra i docenti e aziende.

Docenti coinvolti nelle attività

Ha il compito della stesura, gestione, monitoraggio e valutazione del progetto.Il consiglio è così composto:

Nome	Ruolo	Materia d'insegnamento
Prof. Siano Mario	Prof. Referente Progetto e Tutor Scolastico art. Cucina e sala	Lab. Enogastronomia settore Cucina
Prof. Ciccone Giovanni	Insegnante	Diritto e Tecniche Amministrative delle strutture ricettive
Prof. Simonetti Giuseppe	Insegnante	Lab. Enogastronomia settore Sala-Vendita
Prof. Fiorentino Filomena	Prof. Referente Progetto e Tutor Scolastico art. Accoglienza	Lab. Accoglienza Turistica
Prof.ssa Virtuoso Giuseppina	Insegnate	Scienze e cultura dell'alimentazione
Prof. Ronga Salvatore	Insegnante	Francese Inglese
Prof.ssa Lauri Maria	Insegnante	Tecnica di cominicazione

Il **Tutor Aziendale**

È la figura di riferimento in azienda ed è la persona che collabora e si coordina con la scuola per realizzare il percorso formativo. In particolare:

- Permette l'accesso alle strutture aziendali;
- Garantisce il rispetto degli accordi formativi;
- Informa lo studente sul rispetto delle regole aziendali;
- Compila e aggiorna la modulistica;
- Valuta l'apprendimento.

Il **Tutor Scolastico**

È un docente incaricato di seguire l'attività di alternanza, figura complementare a quello aziendale. Il suo ruolo è quello di accompagnare lo studente nell'inserimento al mondo del lavoro, garantendo lo svolgimento del programma di formazione concordato con l'azienda.

In particolare:

- Propone l'esperienza dal punto di vista dei contenuti a delle tempistiche;
- Individua le aziende più consone per ospitare gli studenti;
- Segue il corretto svolgimento dell'esperienza
- Valuta assieme al tutor aziendale il raggiungimento degli obiettivi e il buon esito dell'esperienza;
- Riporta in consiglio di classe l'esperienza.

FASI DEL PROGETTO

Fase Preparatoria (azioni attivate in ambito scolastico e in ambito aziendale):

- Comprensione e condivisione delle finalità e degli obiettivi dell'alternanza rivolta a tutti i docenti della scuola;
- Individuare delle classi dove attuare il percorso;
- Formazione dei docenti coinvolti con l'individuazione del tutor scolastico;
- Sensibilizzazione delle aziende allo scopo di verificare la disponibilità ad accettare studenti destinatari al percorso di alternanza;
- Definizione di obiettivi formativi comuni e individuazione delle aree aziendali più consone ai percorsi previsti;
- Costruzione di un sistema stabile di comunicazione tra scuola e mondo del lavoro con la definizione di tutor aziendali e modulistica relativa;
- Individuare dei docenti esperti che potrebbero supportare la formazione in aula.

Fase Operativa (azioni attivate sia in ambito scolastico che in ambito aziendale)

- Il Tutor scolastico individua e assegna agli studenti le aziende tenendo in considerazione gli esiti della verifica delle competenze da sviluppare nel percorso scuola lavoro;
- Il consiglio di classe predispone momenti di valutazione dell'esperienza mediante momenti di confronto in itinere con il tutor scolastico;
- Lo studente si inserisce in un processo di lavoro reale all'interno di un sistema di relazioni formali e informali;
- Il tutor aziendale, sulla base della scheda di accertamento delle abilità dello studente redatto dal consiglio di classe, individua le aree aziendali in cui inserire il tirocinante;
- In questa fase il tutor scolastico effettua un monitoraggio assieme al tutor aziendale mediante visite e contatti telefonici.

Fase della Valutazione (azioni attivate sia in ambito scolastico che in ambito aziendale):Scheda di valutazione del tutor scolastico

- Verifica risultati con il personale coinvolto nelle azioni effettuate;

Scheda di rivelazione dei risultati del tutor aziendale.

Titolo del Progetto: *Percorsi di Lavoro e Sapori: il Nostro PCTO tra Agenzia e Cucina"*

Obiettivo Generale: Il progetto mira a offrire agli studenti dell'Istituto Alberghiero "Galilei" un'esperienza pratica nel settore alberghiero attraverso una partnership con l'"Hotel Ristorante La Perla" e "Nuvola Viaggi". L'obiettivo è quello di consentire loro di applicare le conoscenze acquisite a scuola in un ambiente lavorativo reale, migliorando così le loro competenze professionali e preparandoli per il futuro.

Obiettivi Specifici:

1. Fornire agli studenti l'opportunità di acquisire esperienza pratica in diversi settori dell'ospitalità, come la reception, il servizio in sala, la cucina e la gestione alberghiera.
2. Favorire lo sviluppo delle competenze trasversali, come il lavoro di squadra, la comunicazione efficace, la gestione del tempo e la risoluzione dei problemi.
3. Promuovere la consapevolezza delle diverse opportunità di carriera nel settore alberghiero e stimolare l'interesse degli studenti per le professioni legate all'ospitalità.

4. Favorire la collaborazione e lo scambio di conoscenze tra l'Istituto Alberghiero e l'Hotel "Belsito", creando una partnership duratura e reciprocamente vantaggiosa.
5. Valutare l'impatto del programma sull'apprendimento degli studenti e sulle loro prospettive future nel settore alberghiero.

Attività del Progetto:

1. Formazione Iniziale: Gli studenti partecipanti riceveranno una formazione iniziale sull'ospitalità e sulle norme comportamentali in ambito lavorativo, fornita sia dall'Istituto Alberghiero che dall'Hotel e Ristorante “La Perla” e “Nuvola Viaggi ".
2. Rotazione nei Reparti: Gli studenti avranno l'opportunità di sperimentare diverse aree all'interno dell'hotel, come la reception, il ristorante, la cucina e la gestione alberghiera, attraverso rotazioni programmate.
3. Mentoring e Supervisione: Ogni studente sarà assegnato a un mentore dell'hotel che lo guiderà e lo supporterà durante il periodo di stage, fornendo feedback e consigli per migliorare.
4. Progetti Collaborativi: Gli studenti avranno l'opportunità di lavorare su progetti collaborativi che coinvolgono entrambe le istituzioni, come la creazione di nuovi menu, la progettazione di eventi speciali o lo sviluppo di strategie di marketing.
5. Valutazione e Feedback: Alla fine del programma, sia gli studenti che i membri del personale dell'hotel avranno l'opportunità di valutare l'esperienza e fornire feedback per migliorare futuri programmi simili.

Progetto per Articolazione Cucina:

Terzo Anno:

- Introduzione alla cucina professionale e alle tecniche di base.
- Esplorazione degli ingredienti e delle preparazioni di piatti semplici.
- Partecipazione e osservazione del lavoro in cucina.

Quarto Anno:

- Approfondimento delle tecniche culinarie avanzate.
- Sviluppo di competenze specializzate in settori specifici della cucina, come la pasticceria o la cucina internazionale.
- Progettazione e preparazione di menu completi per eventi speciali o serate tematiche.

Quinto Anno:

- Specializzazione in cucina di alto livello e creazione di piatti signature.
- Studio dell'innovazione culinaria e sviluppo di concept di ristorante.
- Implementazione di progetti culinari avanzati e presentazione finale dei risultati.

Progetto per Articolazione Sala:

Terzo Anno:

- Introduzione ai principi del servizio in sala e all'etichetta.

- Partecipazione a servizi di sala sotto supervisione per acquisire competenze di base.
- Studio dei principi di base del customer service e della gestione delle richieste dei clienti.

Quarto Anno:

- Approfondimento delle tecniche di servizio avanzate e della gestione dei tavoli.
- Supervisione di servizi di ristorante e gestione delle esperienze dei clienti.
- Sviluppo di competenze di leadership e formazione di squadra.

Quinto Anno:

- Specializzazione in gestione avanzata del servizio in sala e leadership.
- Implementazione di strategie di marketing e promozione per il ristorante.
- Gestione di progetti di servizio in sala e presentazione dei risultati finali.

Progetto per Articolazione Accoglienza Turistica:

Terzo Anno:

- Introduzione ai principi dell'accoglienza turistica e del servizio clienti.
- Partecipazione a attività di accoglienza e gestione delle prenotazioni.
- Studio dei processi di check-in e check-out e delle pratiche di gestione delle richieste dei clienti.

Quarto Anno:

- Approfondimento della gestione avanzata dell'accoglienza e della fidelizzazione della clientela.
- Supervisione delle attività della reception e gestione delle esperienze degli ospiti.
- Sviluppo di competenze di marketing e promozione turistica.

Quinto Anno:

- Specializzazione in gestione avanzata delle esperienze ospitali e customer experience.
- Implementazione di progetti di accoglienza turistica innovativi e personalizzati.
- Valutazione dei risultati e presentazione dei progetti finali.

Prot.

Cronoprogramma delle attività di PCTO CLASSE Quinta

Le attività previste si svolgeranno in presenza a scuola e sul campo in orario curriculare, come indicato di seguito.

INCONTRO	DATA	ORARIO	N. ORE	SEDE	ATTIVITÀ PREVISTA
1	28/03/2025	8:20/14:20	7	RISTORANTE LA PERLA	Art. Cucina- La Haute cuisine Art. Sala- Approfondimento sulla gestione del personale
2	01/04/2025	8:20/14:20	7	RISTORANTE LA PERLA	Art. Cucina- Cucina molecolare Art. Sala- Assunzione di ruoli di supervisione durante il servizio di ristorazione
3	03/04/2025	8:20/14:20	6	RISTORANTE LA PERLA	Art. Cucina-Cucina molecolare Art. Sala- Assunzione di ruoli di supervisione durante il servizio di ristorazione
4	11/04/2025	8:20/14:20	6	RISTORANTE LA PERLA	Art. Cucina- sperimentazione di ingredienti e presentazioni innovative Art. Sala- Sviluppo e implemento di un piano di marketing
5	16/04/2025	8:20/14:20	6	RISTORANTE LA PERLA	Art. Cucina- Presentazione di un menù Art. Sala- Sviluppo e implemento di un piano di marketing
6	24/04/2025	8:20/14:20	6	RISTORANTE LA PERLA	Art. Cucina- Presentazione di un menù Art. Sala- Strategie di comunicazione e canali di promozione
7	07/05/2025	8:20/14:20	6	RISTORANTE LA PERLA	Art. Cucina- Cucina molecolare Art. Sala- Assunzione di ruoli di supervisione durante il servizio di ristorazione
8	08/05/2025	8:20/14:20	6	RISTORANTE LA PERLA	Art. Cucina- discussione sull'opportunità di carriera nel settore culinario Art. Sala- Discussione sulle prospettive future
9	09/05/2025	8:20/14:20	6	RISTORANTE LA PERLA	Art. Cucina- discussione sull'opportunità di carriera nel settore culinario Art. Sala- Discussione sulle prospettive future
10	14/05/2025	9:15/14:35	3	ISTITUTO GALILEI	Approfondimento argomenti trattati
11	16/05/2025	9:15/13:45	5	ISTITUTO GALILEI	Approfondimento argomenti trattati
12	22/05/2025	8:20/12:55	6	ISTITUTO GALILEI	CONCLUSIONE DEL PERCORSO

Il calendario potrebbe subire variazioni in relazione al sopraggiungere di eventi, esigenze di servizio o scadenze particolari, che verranno tempestivamente comunicate agli interessati. Prima dell'avvio delle attività le famiglie sottoscriveranno il patto formativo.

Nola,

Tutor scolastico: Siano Mario

Il Coordinatore Didattico

Prof. Vincenzo Serpico

Prot.

Cronoprogramma delle attività ART. ACCOGLIENZA di PCTO CLASSE Quinta

Le attività previste si svolgeranno in presenza a scuola e sul campo in orario curriculare, come indicato di seguito.

INCONTRO	DATA	ORARIO	N. ORE	SEDE	ATTIVITÀ PREVISTA
1	19/03/25	9:00/13:00	4	NUVOLA VIAGGI	Art. Acc.- Approfondimento sul concetto di customer relationship management
2	21/03/2025	9:00/13:00	4	NUVOLA VIAGGI	Art. Acc.- Approfondimento sul concetto di customer relationship management
3	26/03/2025	9:00/13:00	4	NUVOLA VIAGGI	Art. Acc -Osservazione del processo di accoglienza
4	27/03/2025	9:00/13:00	4	NUVOLA VIAGGI	Art. Acc.-Sessioni pratiche sull'accoglienze dei clienti
5	28/03/2025	9:00/13:00	4	NUVOLA VIAGGI	Art. Acc.- Strategie di fidelizzazione della clientela
6	02/04/2025	9:00/13:00	4	NUVOLA VIAGGI	Art. Acc.- Promozione delle attrazioni locali
7	03/04/2025	9:00/13:00	4	NUVOLA VIAGGI	Art. Acc.- Strategie di fidelizzazione della clientela
8	04/04/2025	9:00/13:00	4	NUVOLA VIAGGI	Art. Acc.-Gestione delle prenotazioni attraverso sistemi di prenotazione
9	09/04/2025	9:00/13:00	4	NUVOLA VIAGGI	Art. Acc.-Gestione delle prenotazioni attraverso sistemi di prenotazione
10	10/04/2025	9:00/13:00	4	NUVOLA VIAGGI	Art. Acc.-Sperimentazione del lavoro alla reception
11	11/04/2025	9:00/13:00	4	NUVOLA VIAGGI	Art. Acc.- rispondere alle esigenze dei clienti
12	24/04/2025	9:00/13:00	4	NUVOLA VIAGGI	Art. Acc.- rispondere alle esigenze dei clienti
13	30/04/2025	9:00/13:00	4	NUVOLA VIAGGI	Art. Acc.- pianificazione delle attività nelle diverse località
14	07/05/2025	9:00/13:00	4	NUVOLA VIAGGI	Art. Acc.- pianificazione delle attività nelle diverse località
15	08/05/2025	8.20/14:35	7	ISTITUTO G.GALILEI	Approfondimento argomenti trattati
16	14/05/2025	8.20/14:35	7	ISTITUTO G.GALILEI	Art. Acc. - Riflessioni sulle esperienze vissute

Il calendario potrebbe subire variazioni in relazione al sopraggiungere di eventi, esigenze di servizio o scadenze particolari, che verranno tempestivamente comunicate agli interessati. Prima dell'avvio delle attività le famiglie sottoscriveranno il patto formativo.

Nola,

Tutor scolastico Fiorentino Filomena

Il Coordinatore Didattico

Prof. Vincenzo Serpico

EDUCAZIONE CIVICA

Cittadinanza e Costituzione viene inserita nei percorsi didattici con il Decreto Legislativo 62/2017. L'OM 205/2019 che la "non materia" svolge sia una dimensione integrata che trasversale. Compito della Scuola è di sviluppare in tutti gli studenti, dalle primarie alle superiori, competenze quindi comportamenti di cittadinanza attiva, ispirati ai valori della responsabilità, legalità, partecipazione e solidarietà. Pertanto le conoscenze, la riflessione e il confronto attivo con i principi costituzionali rappresentano un momento fondamentale per la crescita di queste competenze negli studenti. Tra le competenze comuni, uno spazio significativo è riservato ai principi, agli strumenti, ai doveri della Cittadinanza, quindi ai "diritti garantiti dalla Costituzione". Tra le "cittadinanza" più praticate nelle scuole si hanno: legalità, ambiente, cultura, cittadinanza digitale.

Legge 107/2015, articolo 1 comma 7

d) Sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle dif erenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; il potenziamento delle conoscenze in materia giuridica, economica -finanziaria e di educazione alla imprenditorialità.

a) Sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali.

COSTITUZIONE **Istituzioni- legalita'- solidarietà** **Classe QUINTA**					
EVIDENZE **alleg. C D.M.35/2020**	**CONOSCENZE**	**ABILITA'**	**COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO**	**DISCIPLINE**	**MONTE ORE**
Esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale attraverso la conoscenza dell'organizzazione amministrativa del nostro Paese	-I principi della costituzione -Il lungo cammino per il riconoscimento del lavoro come valore nella Costituzione italiana.	-Riconoscere i principi della Costituzione, l'ordinamento dello Stato, gli organi Dell'Amministrazione centrale e periferica. -Individuare e confrontare i diversi modelli istituzionali e sociali rispetto alla loro evoluzione, collegandoli alle proprie esperienze di partecipazione democratica	Competenza in materia di cittadinanza	DTSAR	8 h

SVILUPPO SOSTENIBILE
EDUCAZIONE AMBIENTALE,

CONOSCENZA E TUTELA DEL PATRIMONIO E DEL TERRITORIO

Classe QUINTA

EVIDENZE **alleg. C D.M.35/2020**	**CONOSCENZE**	**ABILITA'**	**COMPETENZE CHIAVE** **DI RIFERIMENTO**	**DISCIPLINE**	**MONTE ORE**
Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. *Solo Indirizzo Enogastronomia *Solo Indirizzo Sala e Vendita	-I tre pilastri della sostenibilità: ambientale, economica, sociale. - I concetti di economia circolare; produzione e mercato equi e sostenibili; green economy. -Le fonti di energia, la loro origine; fonti rinnovabili e non rinnovabili; impatti sull'ambiente e gli ecosistemi. - Strutture e infrastrutture sostenibili. - Le organizzazioni che si occupano di sostenibilità, tutela dell'ambiente, contrasto alla eco criminalità. - EDUCAZIONE ALLA SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE	-Osservare comportamenti alimentari sobri, salutari, evitando sprechi di cibo e preferendo prodotti provenienti da filiere corte e da colture sostenibili. - Osservare comportamenti rispettosi della salute e della sicurezza propria e altrui negli stili di vita, nell'alimentazione, nell'igiene, nello sport, negli svaghi (es. evitare sostanze nocive, sforzi fisici esagerati, comportamenti contrari alla sicurezza; osservare ritmi di vita equilibrati tra lavoro, studio, divertimento, hobby, impegno sociale…).	Competenza in materia di cittadinanza	Lab. Enogastr. Cucina Lab. Enogastr. Sala e Vendita Scienze e Cultura dell'Alimentazione Scienze Motorie e Sportive	4 h* 4 h* 3 h 2 h

		-Ricercare anche nell'ambito delle discipline di indirizzo soluzioni per lo sviluppo nel territorio di infrastrutture sostenibili e di supporto alle persone (es. edilizia, trasporti e circolazione sostenibili; connettività; agricoltura e produzioni alimentari rispettose dell'ambiente e della salute, tutela del			

		territorio e dei beni materiali e immateriali, ecc.)			
Operare a favore dello sviluppo ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese	L'alunno conosce: - il concetto di sviluppo, di produzione e commercio equi e sostenibili; - il concetto di filiera corta; - i sistemi di tutela dei prodotti tipici e a denominazione protetta i sistemi di controllo della qualità e tracciabilità dei prodotti; - prodotti agricoli tipici del territorio di appartenenza e nazionali e loro tutela; - produzioni artigianali tipiche del territorio e nazionali e loro tutela (es. il tombolo, le ceramiche, ecc.) - produzioni artigianali industriali di eccellenza dei territori italiani e del made in Italy (moda, biotecnologie, ecc.)	- Ricerca e studia soluzioni, anche nell'ambito delle discipline di indirizzo, per la sostenibilità e l'etica in economia, nell'edilizia, in agricoltura, nel commercio, nelle produzioni, nella logistica e nei servizi. -Approfondisce lo studio e la ricerca, promuove la diffusione di informazioni e partecipa a iniziative a scopo di tutela e valorizzazione delle eccellenze agroalimentari, artigianali e produttive in genere del made in Italy, a livello locale e nazionale (es. attraverso pagine sui siti; mostre tematiche, redazione di schede e progettazione di percorsi turistico-culturali, ecc. - Approfondisce la ricerca su alcuni casi di eccellenze italiane campo della ricerca, della tecnica, dell'arte applicata, della pubblicità, del design e del design industriale (es. la moka Bialetti, la pubblicità della Linea, la Vespa, il cane a sei zampe, ecc.).	Competenza in materia di cittadinanza. Competenza imprenditoriale Discipline di riferimento: diritto, economia, scienze, geografia, discipline specifiche di indirizzo. Discipline concorrenti: tutte	TUTTE	2 h 2 h

Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni •Solo Indirizzo Accoglienza turistica	-Il concetto di patrimonio culturale materiale e immateriale; di beni artistici, culturali e ambientali.	Accrescere il senso di appartenenza al patrimonio culturale, attraverso la partecipazione a iniziative a scopo di tutela e valorizzazione dei beni artistici, ambientali, paesaggistici, a livello locale e nazionale (es. attraverso pagine sui siti; mostre tematiche, redazione di schede e progettazione di	Competenza in materia di cittadinanza. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	Lab. Accoglienza Turistica	4 h*

		percorsi turistico-culturali, ecc.).			

CITTADINANZA DIGITALE Classe QUINTA					
EVIDENZE **alleg. C D.M.35/2020**	**CONOSCENZE**	**ABILITA'**	**COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO**	**DISCIPLINE**	**MONTE ORE**
Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.	- Conoscere lo scopo e il funzionamento dei forum, blog, social, ,gruppi virtuali e reti sociali nei convegni in presenza.	-Condividere informazioni e interagire attraverso le tecnologie digitali - Argomentare sulla base di documenti, siti e fonti attendibili. - Rispettare le regole del dibattito, tenendo conto del contesto, dello scopo, dei destinatari. interloquire, nei convegni e nelle adunanze in presenza	Competenza alfabetica funzionale Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	MATEMATICA	2 h
				TOTALE	33

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE IN EDUCAZIONE CIVICA

Indicatori	Conoscenze (in riferimento ai contenuti delle tre macroaree: Costituzione-Sviluppo sostenibile-cittadinanza digitale)	Chiarezza espositiva/correttezza-pertinenza-sviluppo delle argomentazioni (in base alla tipologia di prova scelta-se verifica orale o scritta)	Padronanza del lessico specifico (dalla terminologia del diritto e dell' economia a quella del linguaggio digitale)	Rielaborazionee metodo	Voto	Indicatori numerici di riferimento al voto esplicitato in decimi	LIVELLO
Descrittori	Complete, approfondite e con apporti critici	L'alunno utilizza un linguaggio fluido/Elaborato ricco di informazioni, coeso, coerente e con apporti critici	Corretto e ricco	L'alunno organizza dati ed informazioni in modo autonomo e creativo	10	2.5	A
	Complete e sicure	L'alunno utilizza un linguaggio scorrevole/Elaborato con informazioni appropriate, coeso e coerente	Corretto e vario	L'alunno organizza dati ed informazioni in modo appropriato e puntuale	9	2.25	A
	Corrette ed adeguate	L'alunno utilizza un linguaggio corretto/Elaborato corretto nelle informazioni e rispondente alle richieste	Pertinente e corretto. Abbastanza vario	L'alunno organizza dati ed informazioni in modo completo e corretto	8	2	B
	Complessivamente corrette ma con qualche imprecisione	L'alunno utilizza un linguaggio nel complesso appropriato ma non sempre preciso/Elaborato complessivamente corretto per forma e contenuti espressi	Fondamentalmente corretto, a tratti un po' ripetitivo	L'alunno organizza dati ed informazioni in modo globalmente corretto, anche se non sempre puntuale	7	1.75	B
	Parzialmente corrette	L'alunno utilizza un linguaggio semplice e non sempre chiaro/Elaborato semplice nelle informazioni fornite, poco argomentato e non sempre corretto	Quasi sempre corretto ma limitato	L'alunno organizza dati ed informazioni essenziali in modo semplice ma non sempre completo	6	1.5	C
	Lacunose e superficiali	L'alunno utilizza un linguaggio confuso e scorretto/ Elaborato non rispondente alle richieste della traccia, scorretto nella forma e carente nelle argomentazioni.	Povero, lacunoso e scorretto in più punti	L'alunno non riesce ad organizzare dati ed informazioni	5	1.25	D

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

INDICATORI	DESCRITTORI	VOTO
Acquisizione di una coscienza civile		**10**
rispetto verso gli altri e verso l'ambiente	Conosce e rispetta sempre e consapevolmente i diversi punti di vista e i ruoli altrui. Ha massimo rispetto delle attrezzature e dell'ambiente scolastico Attenzione e disponibilità verso gli altri	
autonomia e responsabilità	Possiede un ottimo grado di autonomia e un forte senso di responsabilità	
Rispetto delle regole e del regolamento d'istituto	Rispetta in modo scrupoloso le regole e il regolamento d'istituto	
Attività didattica		
Regolarità della frequenza	Frequenta puntualmente le lezioni , i ritardi sono sporadici. Rispetta gli orari e giustifica regolarmente, con puntualità	
Impegno, collaborazione e partecipazione	Si impegna in modo irreprensibile, costante ed approfondito. /Collabora in modo costruttivo e propositivo nel gruppo classe. /Ruolo propositivo all'interno della classe e funzione di leader positivo Puntuale serio svolgimento delle consegne scolastiche	
Acquisizione di una coscienza civile		**9**
Rispetto verso gli altri e verso l'ambiente	Conosce e rispetta sempre i diversi punti di vista e i ruoli altrui. Dimostra un atteggiamento attento alle attrezzature e/o all'ambiente scolastico Costante adempimento dei doveri scolastici	
Autonomia e responsabilità	Possiede un pieno grado di autonomia e responsabilità	
Rispetto delle regole e del regolamento d'istituto	Rispetta puntualmente le regole e il regolamento d'istituto	
Attiività didattica		
Regolarità della frequenza	Frequenta, i ritardi e le uscite anticipate sono sporadici. Rispetta gli orari e giustifica regolarmente	
Impegno, collaborazione e partecipazione	Interesse e partecipazione attiva alle lezioni Si impegna in modo costante e responsabile. Collabora in modo attivo nel gruppo classe	
Acquisizione di una coscienza civile		**8**
Rispetto verso gli altri e verso l'ambiente	Osservazione regolare delle norme fondamentali della vita scolastica Conosce e rispetta sempre i diversi punti di vista e i ruoli altrui. Dimostra un atteggiamento attento alle attrezzature e/o all'ambiente scolastico	
Autonomia e responsabilità	Possiede un buon grado di autonomia e responsabilità	
Rispetto delle regole e del regolamento d'istituto	Rispetta le regole e il regolamento d'istituto, ma talvolta riceve richiami verbali	

Attiività didattica		
Regolarità della frequenza	Frequenta con regolarità le lezioni , con ritardi non frequenti. A volte non rispetta gli orari e giustifica regolarmente.	
Impegno, collaborazione e partecipazione	Svolgimento regolare dei compiti assegnati Si impegna in modo attento e adeguato. Collabora alle attività della classe	
Acquisizione di una coscienza civile		**7**
Rispetto verso gli altri e verso l'ambiente	Non sempre conosce e rispetta i diversi punti di vista e i ruoli altrui /Dimostra un atteggiamento poco attento alle attrezzature e/o all'ambiente scolastico	
Autonomia e responsabilità	Possiede un livello di autonomia pienamente sufficiente e dimostra una responsabilità limitata	
Rispetto delle regole e del regolamento d'istituto	Talvolta non rispetta le regole e il regolamento d'istituto; /riceve sporadici richiami verbali e/o scritti.	
Attiività didattica		
Regolarità della frequenza	Ricorrenti assenze, ritardi e/o uscite anticipate; non sempre giustificate con tempestività	
Impegno, collaborazione e partecipazione	Si impegna in modo non sempre puntuale./ Interesse selettivo /Collabora con discontinuità alle attività e talvolta disturba il clima di classe	
Acquisizione di una coscienza civile		**6**
Rispetto verso gli altri e verso l'ambiente	Spesso non dimostra rispetto verso i diversi punti di vista e i ruoli altrui./ Spesso non dimostra rispetto verso le attrezzature e/o l'ambiente scolastico	
Autonomia e responsabilità	Possiede autonomia e responsabilità appena sufficienti	
Rispetto delle regole e del regolamento d'istituto	Spesso non rispetta le regole ed ha a suo carico episodi di violazione del regolamento; / frequenti richiami verbali e scritti e/o sanzioni disciplinari lievi	
Attiività didattica		
Regolarità della frequenza	Frequenta in modo non regolare facendo registrare numerosi ritardi, uscite anticipate e assenze	
Impegno, collaborazione e partecipazione	Si impegna in modo discontinuo. Spesso non collabora alle attività e disturba il clima di classe	
Acquisizione di una coscienza civile		**5**
Rispetto verso gli altri e verso l'ambiente	Dimostra un comportamento costantemente non rispettoso dei diversi punti di vista e dei ruoli altrui. /Dimostra una quasi assoluta mancanza di rispetto verso le attrezzature e/o l'ambiente scolastico	
Autonomia e responsabilità	Si dimostra non autonomo e non responsabile	
Rispetto delle regole e del regolamento d'istituto	Viola le regole e il regolamento d'istituto,/ riceve sanzioni disciplinari gravi : ha a suo carico gravi episodi che hanno dato luogo a sanzioni disciplinari con sospensione superiore ai 15 gg (di competenza del Consiglio d'Istituto) : **condizione necessaria**	
Attività didattica		
Regolarità della frequenza	Frequenta in modo molto irregolare, con numerose assenze, uscite anticipate e	

	ritardi che non giustifica nei tempi dovuti.	
Impegno, collaborazione e partecipazione	Non si impegna/. Non collabora e ha rapporti scorretti con gli altri Funzione di leader negativo nel gruppo classe	

L'attribuzione di una votazione insufficiente, vale a dire al di sotto di 6/10, in sede di scrutinio finale, presuppone che il Consiglio di classe abbia accertato che la studentessa/lo studente:

a. nel corso dell'anno sia stato destinatario di sanzioni disciplinari **b**. successivamente alla irrogazione delle sanzioni di natura educativa e riparatoria previste dal sistema disciplinare, non abbia dimostrato apprezzabili e concreti cambiamenti nel comportamento, tali da evidenziare un sufficiente livello di miglioramento nel suo percorso di crescita e di maturazione

MATERIA: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

DOCENTE: MARIO SIANO

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Professionisti in cucina-Tecniche e pratiche per i futuri chef- di Giovanni Salviani (Hoepli)

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

2

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2024-2025:

60

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO

Lezione frontale e/o partecipata in laboratorio di cucina con proiezione schemi su LIM
esperienze pratiche nei laboratori della scuola;
partecipazione a convegni e manifestazioni gastronomiche

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Al fine di valorizzare le risorse di ogni studente, si è proceduto ad attuare: **percorsi individualizzati**, che hanno portato tutti gli alunni ad acquisire le stesse competenze, pur se con differenti gradi di profondità utilizzando metodologie didattiche diverse per la loro acquisizione; **percorsi personalizzati**, che ha comportato una parziale autodeterminazione del percorso da partedello studente, al fine di raggiungere competenze diverse dal gruppo classe. Per esempio, nella presentazione dei dessert alcuni studenti hanno imparato tecniche particolari e studiato disposizioni originali, che non sono alla portata di tutti.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo
Laboratori della scuola
Lim
Lavori di ricerca

STRUMENTI DI VERIFICA:

Il processo di apprendimento-insegnamento è stato sottoposto, rispetto ad ogni UDA programmata, a continue verifiche, attraverso:

schemi di progettazione, schede guida per l'osservazione delle realizzazioni pratiche, schemi di valutazione e autovalutazione

prove oggettive e prove strutturate semi strutturate;

rapporti di ricerca su visite, esperienze di lavoro e interventi di esperti;

ricerche personali e di gruppo

discussione dei lavori in laboratorio di sala e vendita

CONOSCENZE

Gli alimenti e le loro classificazioni.
Gli alimenti per regimi diversi.
Le etichette.
La produzione biologica.
Gli OGM.
Le scelte alimentari.
Le qualità alimentari.
I marchi di tutela e qualità.
Made in Italy
Stagionalità e freschezza
Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all’assetto agroalimentare di un territorio e all’assetto turistico.
Elementi di enogastronomia regionale e nazionale.

ABILITÀ

Elaborare un’offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.
Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.
Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.
correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualit
Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione à, alla tipicità, al lorAdottare la con particolari esigenze alimentari. dell’elaborato preparato.

COMPETENZE

Sapere realizzare, "con continuità", beni e/o servizi di elevato valore qualitativo, utilizzando, nel modo più economico possibile, le risorse disponibili.

Saper adattare l'organizzazione e la produttività dei Servizi Ristorativi in funzione del tipo di azienda in cui sono collocati, delle caratteristiche fondamentali che assume la domanda dell'utenza, delle nuove possibilità che offrono la dietetica e l'industria agroalimentare.

Sapere realizzare, attraverso le proprie prestazioni, una sintesi concreta e di elevata qualità tra la creatività e la standardizzazione.

CONTENUTI

U.D.A. 1

L’Evoluzione degli stili alimentari

U.DA. 2

La cucina in Italia e in Europa

U.D.A.3

La clientela

U.D.A.4

L’approvvigionamento e il Menù
Progetto Orto Didattico

U.D.A.5

I prodotti tipici

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: GIUSEPPINA VIRTUOSO

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

"Alimentazione oggi" - Casa Editrice: Poseidonia - Autore: Rodato

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

4

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2024-2025:

130

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione frontale, Esercitazioni guidate, Problem solving

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica, Recupero attraverso gli strumenti dellapiattaforma, Dialogo formativo

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo, Fotocopie – sintesi semplificata predisposta dall'insegnante, Supporti multimediali-PC

STRUMENTI DI VERIFICA:

prove scritte ,verifiche semistrutturate e orali, simulazioni Esame di Stato

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

- Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari
- Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni
- Fondamenti di una corretta alimentazione in individui sani o affetti da patologie

ABILITÀ

- Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento
- Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti
- Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela

COMPETENZE

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche

CONTENUTI

U.D.A. 1 NUOVI PRODOTTI E ADDITIVI

- Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari e marchi di qualità
- Alimenti arricchiti, light, ADAP, integratori, novel foods
- Alimenti funzionali
- Alimenti OGM

U.D.A. 2 IGIENE DEGLI ALIMENTI

- Fattori tossici e contaminazioni chimiche e fisiche: micotossine, fitofarmaci, fertilizzanti, metalli pesanti, radionuclidi, particellare
    - Contaminazioni biologiche : prioni, virus, batteri (salomellosi, tifo, stafilococco, Clostridium, perfringens, botulismo, Escherichia Coli) muffe e lieviti, Parossitosi (toxoplasmosi, giardiasi, teniasi)

UDA 3 CERTIFICAZIONI DI QUALITA' E DI SISTEMA HACCP

- Manuale di buona prassi igienica
- Sistema HACCP (fasi preliminari, i 7 principi, l'albero delle decisioni)
- Le frodi alimentari: sanitarie (adulterazione, sofisticazione, alterazione) commerciali (contraffazione, alterazione)
- certificazioni di qualità regolamentata

UDA 4 PRINCIPI DI ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA

- Bisogni di energia e di nutrienti
- Metabolismo, dispendio energetico
- Valutazione dello stato nutrizionale, LARN e linee guida

UDA 5 DIETOLOGIA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

- Dieta razionale ed equilibrata nelle diverse età e nelle varie condizioni fisiologiche
- Tipologie dietetiche : dieta mediterranea – vegetariana
- Diete in particolari condizioni patologiche
- Cultura dell'alimentazione e nelle diverse religioni

MATERIA: ACCOGLIENZA TURISTICA

DOCENTE: FIORENTINO FILOMENA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Nuovo professione accoglienza-Casa Editrice:Hoepli- Autore: Maiardi

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

7

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2024-2025:

231

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione frontale
Lettura e spiegazione del testo
Interventi individualizzati

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

- Presentazioni in PowerPoint
- Attività di gruppo e simulate di front office
- Studio di casi
- Utilizzo di software gestionali
- Analisi di materiali turistici reali (brochure, siti web, recensioni)

STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifiche orali
Prove strutturate

OBIETTIVI TRASVERSALI:

1. Conoscenza dei contenuti disciplinari;
2. Comprensione e rielaborazione dei concetti;
3. Capacità di applicazione, analisi e sintesi delle conoscenze acquisite;
4. Sviluppo del pensiero critico e della capacità di valutazione autonoma.

COMPETENZE SPECIFICHE DELLA DISCIPLINA:

- Conoscenza dell'organizzazione dei servizi di accoglienza;
- Capacità di comunicazione efficace con il cliente in lingua italiana e straniera;
- Utilizzo di tecniche di customer care e problem solving;
- Conoscenza dei principali strumenti per la promozione dell'offerta turistica;
- Padronanza nell'uso delle tecnologie per la gestione del front office (software gestionali, posta elettronica, prenotazioni online);
- Applicazione delle normative di sicurezza e igiene nel contesto turistico-ricettivo.

MODULO 1 – LA SICUREZZA NEL SETTORE TURISTICO

- UDA 1: Normativa H.A.C.C.P. in ambito ricettivo
- UDA 2: Sicurezza sul lavoro e primo soccorso
- UDA 3: Prevenzione incendi e gestione delle emergenze

MODULO 2 – COMUNICAZIONE E RELAZIONE CON IL CLIENTE

- UDA 1: Il processo comunicativo nell'accoglienza
- UDA 2: Gestione della relazione con il cliente
- UDA 3: Reclami e tecniche di fidelizzazione

MODULO 3 – STRUMENTI DI PROMOZIONE E VENDITA TURISTICA

- UDA 1: Tecniche di promozione dei servizi turistici
- UDA 2: La gestione delle prenotazioni e l'uso dei software gestionali
- UDA 3: La costruzione di pacchetti turistici

MODULO 4 – ORGANIZZAZIONE E FUNZIONAMENTO DELLE STRUTTURE RICETTIVE

- UDA 1: Tipologie di strutture ricettive
- UDA 2: Organigramma e mansionario
- UDA 3: Standard di servizio e qualità

MODULO 5 – ENOGASTRONOMIA E TERRITORIO

- UDA 1: Promozione delle eccellenze locali
- UDA 2: Enogastronomia come leva di attrattività turistica

MODULO 6 – ATTIVITÀ DI FRONT OFFICE E GESTIONE DEL CLIENTE

- UDA 1: Check-in, check-out, gestione delle richieste
- UDA 2: Il ruolo dell'addetto all'accoglienza nella customer satisfaction
- UDA 3: L'uso professionale della lingua straniera nella comunicazione con l'ospite

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

PROF.SSA SARA MALINCONICO

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Letteratura in contesto vol. 3°+ 3B. Casa Editrice: Palumbo. Autore: Carlà
Letture e scritture. Casa Editrice: Palumbo. Autore: Gueli

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

4

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2024-2025:

132

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

lezione frontale , cooperative learning ,interventi individualizzati ,
analisi diretta dei testi

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

pausa didattica

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

libri di testo, mappe, schemi, testi digitali.

STRUMENTI DI VERIFICA:

analisi e commento del testo letterario, comprensione e produzione testo argomentativo ed espositivo, test a risposta aperta e multipla, argomentazioni orali .

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Le più significative correnti letterarie ed i maggiori rappresentantidella
letteratura italiana dei secoli XIX -XX

ABILITÀ

Sviluppo di metodi e strumenti idonei all' interpretazione di un testo letterario dal punto di vista linguistico e nella sua prospettiva storica .
Riconoscere testi di vario genere nel testo letterario

COMPETENZE

Saper cogliere le differenze tra diversi ordini linguistici ,
analisi ed interpretazione di brani letterari scelti
Esecuzione espositiva orale e scritta in forma corretta ed efficace ,

CONTENUTI

U.D.A. 1 MODELLI CULTURALI DELLA SECONDA METÀ DELL'800

Caratteri del Positivismo, del Naturalismo francese e del Verismo

Giovanni Verga:

- ritratto dell'autore
- La poetica e la produzione letteraria

U.D.A. 2 LA CRISI DELL'UOMO E IL DECADENTISMO

Caratteri fondamentali del Decadentismo

Gabriele D'Annunzio:
- vita, opere e stile
- L'Estetismo e il Superomismo
- Trama del romanzo Il piacere; lettura e analisi di un passo scelto

Giovanni Pascoli:
- Profilo dell'autore, pensiero e poetica.
- Da Myricae: lettura e analisi di brani scelti.

U.D.A. 3 LE AVANGUARDIE

Le Avanguardie: il Futurismo.
- Filippo Tommaso Marinetti: il Manifesto del Futurismo.
- Lettura del Manifesto della cucina futurista.

Il Romanzo storico, sociale e psicologico del '900.

U.D.A. 3 IL ROMANZO DEL '900

Luigi Pirandello:
- ritratto d'autore.
- La visione del mondo e la poetica.
- I romanzi. Il Teatro. Le Novelle.

Italo Svevo:
- ritratto d'autore.
- Il pensiero e la poetica.
- "Una vita" e "Senilità".
- La coscienza di Zeno: lettura e analisi di brani scelti.

MATERIA: STORIA

DOCENTE: SARA MALINCONICO

LIBRO DI TESTO ADOTTATI: Attraverso i secoli. Casa Editrice: Atlas. Autore: Zaninelli e Cristani.

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE 2

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2024-2025: 66

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:
Lezione frontale, cooperative learning, interventi individualizzati

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI

Pausa didattica

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:
Libri di Testo
Schede, mappe
Esercitazioni scritte
Consultazione altri testi
Visione filmati, video lezioni

STRUMENTI DI VERIFICA:
Verifiche orali

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE
Conoscenza dei principali eventi storici dall'Italia post-unitaria all'instaurarsi del Nazismo
ABILITÀ
Saper formulare problemi e spiegazioni relativi a fatti storici
Saper cogliere le linee di sviluppo generali del processo storico
Saper esporre in forma chiara e con ordine logico un evento storico
COMPETENZE
Comprendere la dimensione sincronica e diacronica dei fatti storici trattati.
Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico.Utilizzare le tecnologie digitali anche in situazioni professionali.

CONTENUTI

U.D.A. 1 LE GRANDI POTENZE ALL'INIZIO DEL NOVECENTO
- La bella epoque
- Quadro geopolitico dell'Europa di inizio Novecento
- L'Italia e l'età giolittiana

U.D.A. 2 LA I GUERRA MONDIALE

- Le ragioni profonde della guerra
- L'Italia in guerra
- La svolta del 1917 e la fine della guerra
- Il dopoguerra e i trattati di pace

U.D.A. 3 LA RIVOLUZIONE RUSSA
- La Russia all'inizio del secolo
- Le due rivoluzioni russe
- Il governo bolscevico e la guerra civile

- La nascita dell’URSS
- La dittatura di Stalin

U.D.A. 4 IL FASCISMO

- Crisi e malcontento sociale
- Il dopoguerra e il biennio rosso
- Il fascismo: nascita e presa del potere
- Governo fascista
- La dittatura totalitaria
- La politica economica ed estera

U.D.A.5 IL NAZISMO

- La Repubblica di Weimar
- Il nazismo e la salita al potere di Hitler
- La dittatura nazista
- La politica economica ed estera

MATERIA: MATEMATICA

DOCENTE: PROF. GIOVANNI CICCONE

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Mat R&S Edizione Bianca 5 - Casa Editrice: Il Capitello- Autore: Scagliati

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

3

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2024-2025:

99

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

- Apprendimento cooperativo
- Brain storming
- Lezioni frontali condotte alla lavagna tramite esempi esplicativi, coinvolgendo gli studenti attraversodomande e suggerimenti opportuni per giungere insieme alle conclusioni
- Esercitazioni individuali, in classe e a casa, con successiva correzione, al fine di far emergere e chiarire glieventuali dubbi.
- Approccio induttivo: partendo da semplici casi sono stati svolti i contenuti chiave programmati

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

- Pausa didattica al termine del primo quadrimestre per il recupero /potenziamento di tutti gli alunni
- Attività di recupero in itinere durante lo svolgimento di ogni UDA

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

- Aula
- Lim
- Libri di testo
- Testi didattici di supporto

STRUMENTI DI VERIFICA:

Orali :

- Interrogazioni tradizionali o domande alla lavagna/dal posto

Scritte :

- verifiche scritte con risoluzione di esercizi

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

- Richiami e complementi di statistica
- Gli intervalli
- Classificazione delle funzioni numeriche reali
- Studio degli elementi fondamentali
- Limiti di una funzione reale di variabile reale e le forme indeterminate
- Gli asintoti
- Le derivate
- Massimo e minimo relativo
- Studio completo di semplici funzioni algebriche razionali intere e fratte.

ABILITÀ

- Individuare modelli adeguati alla risoluzione di problemi
- Saper risolvere gli esercizi inerenti le specifiche UDA
- Saper ricavare le caratteristiche di una semplice funzione a partire dal suo grafico

COMPETENZE

- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamenteinformazioni qualitative e quantitative
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioniproblematiche, elaborando opportune soluzioni
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare
- Rielaborare in modo autonomo i contenuti affrontati
- Studiare semplici funzioni e rappresentarle graficamente

CONTENUTI

U.D.A. 1

“ FUNZIONI REALI DI VARIABILI REALI”

1. Definizione di funzione
2. Dominio e codominio di funzione
3. Classificazione delle funzioni reali
4. Punti di intersezione di una funzione con gli assi
5. Studio del segno di una funzione
6. Funzioni crescenti, decrescenti, monotone
7. Funzioni pari e funzioni dispari
8. Funzione inversa
9. Funzione composta
10. Studio di funzione algebrica

U.D.A. 2

“LIMITE DI UNA FUNZIONE”

1. Definizione di intorno
2. Definizione di punto di accumulazione
3. Approccio intuitive del concetto di limite
4. Definizione di limite destro e limite sinistro
5. Definizione di limite
6. Teoremi e proprietà dei limiti
7. Algebra dei limiti
8. Forme indeterminate

U.D.A. 3

“ FUNZIONI CONTINUE”

1. Definizione di funzione continua
2. Punti di discontinuità e la loro classificazione
3. Teoremi sulle funzioni continue
4. Ricerca di eventuali asintoti orizzontali, verticali e obliqui di una funzione

MATERIA: INGLESE

DOCENTE: SALVATORE RONGA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

- Top Class. Casa Editrice: Hoepli- Autore: Bennet

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

2

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2024-2025:

66

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione frontale, esercitazioni guidate, lezione dialogica

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Costante revisione nel corso dell'anno degli argomenti trattati, lavori di ricerca, recupero e attività personalizzate, dialogo formativo, fotocopie.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libri di testo, fotocopie, mappe e riassunti, PPT.

STRUMENTI DI VERIFICA:

Prove semistrutturate, questionari di micro lingua e civiltà, verifiche orali.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

- Strutture grammaticali di base e principali funzioni comunicative
- Lessico specifico del settore

ABILITÀ

- Essere in grado di cogliere il senso globale del testo narrativo
- Interagire in conversazioni brevi e semplici
- Produrre semplici testi di carattere personale ed operativo
- Utilizzare il lessico appropriato dell'indirizzo

COMPETENZE

- Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenzedi filiera
- - Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per promuovere la sostenibilità eottimizzare la produzione di beni locali e servizi in relazione al contesto.

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E SALA E VENDITA

CONTENUTI

U.D.A. 1

HEALTHY EATING

- A Diets and nutrients
- Food allergies and special diets
- Gluten free diet
- Cooking healthily
- Grammar: Simple Present; Present Continuos, Simple Past; Past Continuous

U.D.A. 2

COOKING AND DRINKING: NEW TENDENCIES

- New Food Trends: Tendencies and innovations
- The Slow Food Movement
- Enotourism
- The nutritive values of wine
- The wine cellar
- Beer
  - Cocktails
  - Grammar: Present Perfect; Modal Verbs; Future Tenses

U.D.A. 3

FOOD AND HEALTH

- The Food Pyramid and Food Groups
- The Mediterranean Diet
- Pizza and bread
- Food Safety and Hygiene
- The HACCP System

Grammar: Verbs + Infinitive / - Ing Form, Passive Form

U.D.A. 4

THE INTERNATIONAL CUISINE

- Types of restaurant
- Multi-ethnic cuisine
- The French cooking: typical products of French cooking
- The British cooking
- Grammar: Conditional Tenses

INDIRIZZO: ACCOGLIENZA TURISTICA

CONTENUTI

U.D.A.1

HOLIDAY TYPES

- Cultural and heritage tourism
- Seaside holidays
- Spa holidays
- Sport tourism
- Educational travel and experiential tourism
- Made in Italy and the labelling
- Grammar: Present Perfect; Modal Verbs

U.D.A 2

PROMOTING TOURISM

- Tourism
- Tourism marketing
- Tourism market segmentation
- Tourism promotion
- Digital tourism marketing
- Grammar: Present Perfect; Modal Verbs

U.D.A 3

The TOURISM IMPACT and THE JOB MARKET

- Responsible tourism;
- Tourism and sustainable development
- Ecotourism
- Travel and tourism careers
- Grammar: Would Like to
- Effective Communication: Customer Service: Taking Reservations On The Phone, Welcoming And Seating Customers, Dealing With Complaints, Presenting The Bill And Accepting Payments

Grammar: Future Tenses

MATERIA: enogaICHE AMMINISTRATIVE

DOCENTE: GIOVANNI CICCONE

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Ita- Imprese turistiche e alberghiere. Casa Editrice: Hoepli. Autore:Aiello

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

4

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2024-2025:

144

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezioni frontali, lavori di gruppo, problem solving, esercitazioni varie e attività di ricerca

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica, recuperi e approfondimenti

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo, fotocopie di riviste specializzate, quotidiani economici, strumenti audiovisivi Siti web di settore

STRUMENTI DI VERIFICA:

Prove orali, prove scritte, prove di laboratorio, colloqui, questionari, quesiti a risposta multipla, quesiti a risposta singola, esercitazioni di laboratorio

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Caratteristiche principali e dinamiche del mercato turistico Internazionale
Conoscere la principale normativa internazionale e comunitaria di settore
Organismi internazionali
Le principali tecniche di marketing turistico.
Tecniche di web marketing
Conoscere i concetti essenziali del marketing, delle principali forme di marketing e le caratteristiche principali del piano di marketing
Le principali strategie d'impresa e semplici scelte strategiche.
Pianificazione e programmazione aziendale, in situazioni semplificate
Il concetto di Vantaggio competitivo.
Gli elementi fondamentali del controllo di gestione.
Il budget e Il business plan, in situazioni semplificate
Linee essenziali della Normativa relativa alla costituzione dell'impresa, alla sicurezza del lavoro e del luogo di lavoro, all'igiene alimentare e alla tracciabilità dei prodotti.
Linee essenziali della normativa di tutela della privacy. e delle norme volontarie ISO 9000. Elementi fondamentali dei contratti dell'impresa alberghiera.
Principali responsabilità degli operatori del settore.
Le principali abitudini alimentari e gli aspetti fondamentali dell'economia del territorio
Le principali filiere agroalimentari
Normativa essenziale di settore
I principali marchi di qualità alimentare
I prodotti a chilometro zero

ABILITA'

Saper riconoscere le caratteristiche principali del mercato turistico
Saper riconoscere la principale normativa internazionale e comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica-ristorativa
Applicare, in situazione note, le principali tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali.
Saper riconoscere i caratteri essenziali del mercato turistico e comprenderne le dinamiche. Riconoscere le principali risorse per promuovere il turismo integrato.
Riconoscere semplici dati contabili e amministrativi dell'impresa ristorativa.
Redigere la contabilità di settore.
Riconoscere fasi e procedure per redigere un business plan, in situazioni note.
Riconoscere le principali strategie di pianificazione e programmazione

Applicare, in maniera guidata, il linguaggio giuridico e la normativa nei contesti di riferimento con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie. Comprendere i principali fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari Riconoscere i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing

COMPETENZE

Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
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
Utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.
Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati.
Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi.
Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi
Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela
Operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali.
Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela

CONTENUTI

U.D.A. 1
IL MARKETING DEI PRODOTTI TURISTICI

Il marketing: concetti generali
Caratteri specifici del mercato turistico
Segmentazione della domanda e mercati obbiettivo
La destinazione turistica: prodotto e sistema
Analisi SWOT e posizionamento di mercato
Il sistema informativo di marketing

U.D.A. 2

MARKETING STRATEGICO E OPERATIVO

Le strategie di marketing
Il ciclo di vita del prodotto turistico
Strategia dei prezzi e pricing nelle imprese turistiche
La distribuzione del prodotto turistico
Comunicazione, promozione e marketing relazionale
Il web marketing: concetti generali

Strategie e pianificazione del web markting
Il marketing plan

UDA 3 IL BUSINESS PLAN DELLE IMPRESE DEL TURISMO

Il business plan: funzioni e tipologie
Preparazione e redazione del business plan
Il piano economico finanziario

UDA 4 TURISMO E TERRITORIO

Le dinamiche del turismo internazionale
Destinazione Italia
Il marketing turistico territoriale
Prodotti tipici locali e sviluppo del territorio
Marchi di tutela e rintracciabilità dei prodotti alimentari

UDA 5 ETICA E DIRITTI NEL TURISMO

Il turismo sostenibile e responsabile
Diritti del turista: i pacchetti di viaggio
I contratti di trasporto di persona

MATERIA: FRANCESE

DOCENTE: SALVATORE RONGA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

A'Table- Casa Editrice: Hoepli-Autore: De Carlo

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

3

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2024-2025:

99

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione frontale, lezione partecipata, esercitazioni guidate, conversazione, lavoro in coppie.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica e recupero

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo, libro digitale, fotocopie, materiale informativo

STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifica orale e verifica scritta

CONOSCENZE

Le sommelier; le serveur; le barman.
L'hygiène, les infections et les intoxications alimentaires, allergies et intolérances, les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments, le système HACCP, les 7 principes obligatoires.
La pyramide alimentaire, le régime méditerranéen, le régime végétarien, le régime végétalien, le régime macrobiotique, le régime crudivore, l'obésité, l'anorexie et la boulimie.
Le CV, la lettre de motivation, l'offre d'emploi, l'entretien d'embauche.
Les institutions françaises et italiennes.
Le principali strutture grammaticali.

ABILITÀ

Conoscere e descrivere le tappe fondamentali di una carriera professionale. Conoscere il ruolo di un sommelier, di un cameriere e di un barman.
Saper operare in ambito professionale conoscendo e applicando la normativa vigente. Conoscere le regole necessarie all'igiene e alla sicurezza in cucina.
Riconoscere le caratteristiche degli alimenti e la loro composizione nutrizionale.
Saper redigere un CV e descrivere un percorso di formazione.
Conoscere le diverse figure istituzionali.
Conoscere le strutture linguistiche presentate nei testi analizzati.

COMPETENZE

Comprendere e analizzare testi a carattere professionale.
Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.
Cogliere analogie e differenze fra i diversi tipi di alimentazione. Trarre conclusioni e esprimere la propria opinione.
Presentare il proprio profilo professionale.
Acquisire una competenza linguistica relativa alle principali istituzioni francesi.
Migliorare la competenza linguistica.

CONTENUTI

CONOSCENZE

U.D.A. 1

" LES RÉGIMES ALIMENTAIRES"

1. Le subjonctif
2. L'hypothèse
3. Lexique spécifique

U.D.A. 2

"LES MÉTIERS DE LA RESTAURATION"

4. Révision de la grammaire
5. Lexique spécifique

U.D.A. 3

"FAST FOOD ET SLOW FOOD"

6. Révision grammaticale
7. Lexique spécifique

MATERIA: RELIGIONE CATTOLICA

DOCENTE: M A N Z I A N T O N I O

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

A carte scoperte- Casa Editrice: Elledici- Autore: Contadini

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

1

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2024-2025:

33

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezioni frontali, lettura e spiegazione del testo, lavori di gruppo, problem solving, attività di ricerca.

INTERRVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Costante revisione nel corso dell'anno degli argomenti trattati

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo, fotocopie di riviste specializzate, quotidiani, strumenti audiovisivi.

STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifiche orali e scritte.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Conoscenze :Alla fine del corso di studi la classe dimostra, nelle linee essenziali, conoscenze discrete nel riconoscere la problematicità delle questioni etiche oggi più rilevanti e le ragioni delle posizioni della fede cattolica a riguardo; dimostra di aver maturato consapevolezza relativamente alla connessione tra l'elaborazione dei principi e l'agire etico.

Abilità : ; Motivare le scelte etiche dei cattolici nelle relazioni affettive, nella famiglia, nei tempi della vita; Riconoscere le linee di fondo della dottrina sociale della Chiesa e gli impegni per la pace, la giustizia e la salvaguardia del creato;

Competenze Gli alunni pervenendo ad un esito globalmente distinto dimostrano di:
Saper scegliere una concezione del vivere caratterizzata da valori etici.
Saper formulare i valori che sono da fondamento della prospettiva cristiana sull'essere e sull'agire dell'uomo.
Saper argomentare scelte esistenziali di rispetto della vita e dell'essere umano.

CONTENUTI

U.D.A. 1

Il mistero della vita : il sacro, la domanda di senso, la domanda religiosa, le religioni.

U.D.A. 2

La rivelazione del Dio di Gesù Cristo: la storia della salvezza nella sacra Scrittura.

U.D.A. 3

L'IDENTITÀ UMANA E DIVINA DI GESÙ CRISTO

U.D.A. **4**

LA CHIESA FONDATA DA GESÙ: POPOLO DELLA NUOVA ALLEANZA

U.D.A. **5**

LA VITA NELLO SPIRITO: I VALORI DEL CRISTIANESIMO

MATERIA: TECNICHE DELLA COMUNCAZIONE

DOCENTE: LAURI MARIA

1. RISULTATI DI APPRENDIMENTOTRASVERSALI

Si perseguono gli **obiettivi educativi** indicati nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa e le seguenti **Competenze chiave di cittadinanza**:

- **C1 - Imparare ad imparare**

Organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.

- **C2 - Progettare**

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

- **C3 - Comunicare**

Comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali)

Rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc. utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali).

- **C4 - Collaborare e partecipare**

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

- **C5 - Agire in modo autonomo e responsabile**

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

- **C6 - Risolvere problemi**

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

- **C7 - Individuare collegamenti e relazioni**

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

- **C8 - Acquisire ed interpretare l'informazione**

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

1. RISULTATI DI APPRENDIMENTODISCIPLINARI

COMPETENZE

- □ **D1** 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; utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera; promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientale, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio; individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento; redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

- □ **SM** Manifestare la consapevolezza dell'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo ed esercitarla in modo efficace.

- □ **IRC** Riconoscere come la religione cattolica promuove, attraverso un'adeguata mediazione educativo-didattica, la conoscenza della concezione cristiano-cattolica del mondo e della storia, come risorsa di senso per la comprensione di sé, degli altri e della vita.

SAPERI

I saperi disciplinari sono articolati in **abilità** e **conoscenze** nel **Piano delle Unità di Apprendimento**.

COMPETENZE ESSENZIALI E SAPERIIRRINUNCIABILI

Competenze essenziali

L'articolazione dell'insegnamento di "Tecniche di comunicazione" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

Saperi irrinunciabili

Si ritengono **irrinunciabili** le seguenti **obbiettivi e contenuti** :

CLASSE V° SEZ A	
OBBIETTIVI	**CONTENUTI**
1. Acquisire la conoscenza del ruolo dei più diffusi linguaggi usati nella comunicazione di massa. 2. Comprendere gli elementi costitutivi della comunicazione per poi riconoscere i linguaggi utilizzati nella comunicazione di massa. 3. Comprendere i principali fattori che determinano la comunicazione di un settore aziendale. 4. Conoscere come l'azienda individua einterpreta gli orientamenti della clientela. 5. Conoscere e comprendere i sistemi rappresentazionali, la PNL e i metaprogrammi.	**1° MODULO:** **La comunicazione dei prodotti turistici** - **Unità 1:** • L'immagine • Espressione e immaterialità dell'immagine • Lo slogan • La comunicazione integrata d'impresa - **Unità 2:** • Il prodotto destinazione turistica • Il marketing territoriale • La comunicazione della destinazione - **Unità 3:** • Il prodotto ricettività • L'offerta alberghiera ed extralberghiera • Il marketing del ricettivo - **Unità 4:** • Il prodotto pacchetto turistico • Gli organizzatori del pacchetto turistico • Il marketing del pacchetto turistico **2° MODULO:** **La relazione con se stessi e con gli altri** - **Unità 1:** • Atteggiamenti, bisogni e motivazioni • La gerarchia dei bisogni di Maslow • Autostima e comportamento assertivo - **Unità 2:** • La relazione con l'interlocutore • La programmazione neurolinguistica (PNL) • I metaprogrammi

2. PIANO DELLE UNITÀ DIAPPRENDIMENTO

	Nome Uda	I quadrimestre
Competenze	**Abilità**	**Conoscenze**
La comunicazione dei prodotti turistici	• riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, • sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi • contesti, locali e globali	• cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
		I-II quadrimestre
Competenze	**Abilità**	**Conoscenze**
• *L' offerta* alberghiera ed extralberghiera • La relazione con se stessi e con gli al t r i	.. fornire un servizio il più possibile personalizzato; . contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, *nell'osservanza* degli aspetti deontologici del servizio.	- sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, - cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo; - svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le propriecompetenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; _

Unità di apprendimentoda inserire nella programmazione disciplinare

classe	TITOLI
V A	**ANALISI DEI PRINCIPALI SITI DEDICATI ALLA PROMOZIONE TURISTICA**

3. METODOLOGIA

Si indicano sinteticamente le metodologie di lavoro più frequentemente utilizzate:

- □ lezione frontale lezione
- □ interattiva lezione multimediale
- □ cooperative learning
- □ problemposing&solving
- □ roleplaying
- □ attività di gruppo
- □ attività di laboratorio
- □ esercitazioni pratiche
- □ esercitazioni grafiche
- □ ricerca
- □ altro:_____

4. STRUMENTI

Libri di testo in adozione, laboratori e sussidi didattici, materiali e strumenti digitali, risorse

didattiche reperibili online, visite didattiche ed attività integrative, interventi di esperti.

5. VERIFICHE

Tipologia delle verifiche più frequentemente somministrate:

- □ prove scritte strutturate
- □ prove scritte semi-strutturate
- □ prove scritte non strutturate
- □ interrogazioni orali
- □ altro:_____

Si adottano le indicazioni contenute nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa sul numero minimo delle verifiche orali e scritte che verranno somministrate nel corso del primo e del secondo quadrimestre.

6. CRITERI E STRUMENTI DIVALUTAZIONE

Si adottano i criteri di valutazione del profitto delineati nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa e declinati negli specifici strumenti di valutazione.

MATERIA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE: GIUSEPPE CARBONE

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

"Tempo di sport"- Casa Editrice: Clio- Editore: Pier Luigi Del Nista

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

2

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2024-2025:

70

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezioni frontali nei campi di gioco e in classe anche con l'ausilio della lavagna digitale.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Campi da gioco ed attrezzi ginnici.

STRUMENTI DI VERIFICA:

Osservazione sistematica.
Prove pratiche di valutazione.
Test (prove parallele).

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Le norme regolamentari di alcuni giochi di squadra.
Gli elementi fondamentali delle attività sportive individuali e di squadra.
Le diverse capacità motorie (coordinative e condizionali).

ABILITÀ

Saper utilizzare ed incrementare le proprie capacità coordinative e condizionali sviluppando abilità sempre più ampie.
Saper elaborare schemi motori efficaci per affrontare i gesti tecnici delle varie discipline.
Saper valutare le proprie capacità e abilità dei gesti motori.

COMPETENZE

Realizzare movimenti controllati e coordinati.
Cooperare e collaborare, rafforzando lo spirito di squadra con riferimento ai valori della solidarietà e della tolleranza.

CONTENUTI

U.D.A. 1

Atletica: le corse di mezzofondo e di velocità.

U.D.A. 2

Sport di squadra: pallacanestro, pallavolo, calcio A5 E/O pallamano.

U.D.A. 3

Capacità coordinative: coordinazione, equilibrio

U.D.A. 4

Capacità condizionali: forza, velocità, resistenza, mobilità articolare.

MATERIA: SALA EVENDITA

DOCENTE: PROF. GIUSEPPE SIMONETTI

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Professionista in sala e bar Casa Editrice: Hoepli- Editore: Galeazzi

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

7

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2024-2025:

231

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione frontale
Lettura e spiegazione del testo
Interventi individualizzati

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo
Dettatura di appunti
Computer
Lavagna luminosa
Laboratorio di sala e bar

STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifiche orali
Prove strutturate

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Conoscenza del lessico relativo al proprio ambito professionale.

ABILITÀ

Capacità di comprendere e produrre una varietà di messaggi orali e di utilizzare l'attrezzatura tecnica disettore.

COMPETENZE

Produzione di testi scritti di carattere specifico e professionale.

CONTENUTI

U.D.A.

La sicurezza sul posto di lavoro

U.D.A. 2

La comunicazione nell'azienda ristorativa

U.D.A. 3

Criteri di abbinamento cibo/vino in relazione al tipo di menu.

U.D.A. 4

Enografia Nazionale- Cenni Enografia europea.

U.D.A. 5

La birra.

U.D.A. 6

Distillazione e produzione dei liquori.

U.D.A. 7

Abilità di laboratorio

ATTIVITA' SVOLTE

NELL'ANNO IN CORSO SONO STATE SVOLTE LE SEGUENTI ATTIVITÀ (NON INERENTI ALL'EDUCAZIONE CIVICA):

1) Giornata internazionale del caffè
2) Visita didattica presso l'Enoteca Caputo
3) XX edizione del Premio Felix di Nola
4) Visita didattica presso la gelateria "Mamma Mia" (Vulcano Buono,Nola)
5) 25 Novembre: Giornata internazionale contro la violenza sulle donne
6) Progetto lettura "Viaggio Libero": Tanto ho le cuffie"
7) Progetto lettura: incontro con Nello Cassese, autore del libro "Rompere in caso di emergenza"
8) Progetto lettura: incontro con Angelo Amato de Serpis, autore del libro " Né rosso né nero"
9) Rassegna " Giacche Bianche"
10) Giornata della memoria e dell'impegno in ricordo delle vittime di mafia
11)) Giornata contro il bullismo e il cyberbullismo
12) Giornata Mondiale dell'Autismo
13) 25 Aprile : Festa della liberazione
14)) 1 Maggio :Festa internazionale dei lavoratori
15) Visita didattica presso Palazzo Reale di Napoli

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 12 maggio 2025.

Il consiglio di classe della V A “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”

Componente	Disciplina	Firma