



Istituto d'Istruzione Superiore Secondaria Statale
"Eugenio Pantaleo"
Torre del Greco

ESAME DI STATO



Documento del Consiglio di Classe

Classe V C IPSEO A

A.S. 2020/2021

Art. 10 O.M. n.53 del 3-3-2021

Coordinatore

Prof./ssa Vanacore Mariangela

Dirigente Scolastico

Dott. Giuseppe Mingione

INDICE	
PARTE 1	
PROFILO CULTURALE EDUCATIVO E PROFESSIONALE IN USCITA	
1.1 PROFILO INDIRIZZO DI STUDIO-SETTORE ENOGASTRONOMICO	Pag. 1
PARTE 2	
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	
2.1 ELENCO DEGLI ALUNNI	Pag. 3
2.2 QUADRO DEL PROFILO DELLA CLASSE	Pag. 7
2.3 ALUNNI CON BES/DSA/ALTRI BES	Pag. 8
2.4 COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	Pag. 8
PARTE 3	
PERCORSO DIDATTICO	
3.0 OBIETTIVI	Pag. 10
3.1 CONTENUTI	Pag. 10
3.2 TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI ITALIANO	Pag.10
3.3 PERCORSI INTERDISCIPLINARI	Pag. 11
3.4 PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA	Pag. 12
3.5 METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE	Pag. 16
3.6 STRUMENTI	Pag. 17
3.7 AMBIENTI D'APPRENDIMENTO	Pag. 17
3.8 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)	Pag. 18
3.9 CLIL: ATTIVITA' E MODALITA D' INSEGNAMENTO	Pag. 19
3.10 ATTIVITÀ EXTRA-CURRICOLARI e PROGETTI	Pag. 19

PARTE 4	
VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	
4.1 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL PROFITTO	Pag. 20
4.2 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO	Pag. 21
4.3 VERIFICHE	Pag. 26
4.4 CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO E FORMATIVO TABELLE CONVERSIONE CREDITI	Pag. 27
4.5 PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO	Pag. 29
4.6 ARGOMENTO ASSEGNATO AI CANDIDATI PER LA REALIZZAZIONE DELL'ELABORATO	Pag. 30
FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	Pag. 31
PARTE 5	
ALLEGATI	
ALLEGATO 1 – Relazione finale disciplinare	Pag. 33
ALLEGATO 1/BIS Materiali Percorsi interdisciplinari	Pag. 140
ALLEGATO 2 - Relazione finale di presentazione dell'alunno/a BES	
ALLEGATO 2 /BIS Relazione finale di presentazione dell'alunno/a DSA/Altri BES	
ALLEGATO 2/ter PEI/PDP	
ALLEGATO 3 Attività PCTO	Pag. 152
ALLEGATO 4 Griglia di valutazione colloquio	Pag. 162

1. PROFILO CULTURALE EDUCATIVO E PROFESSIONALE IN USCITA

1.1 PROFILO INDIRIZZO DI STUDIO-SETTORE ENOGASTRONOMICO

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 tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita" gli allievi acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

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

Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale:

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici;
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente;
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER);
- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;
- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti. - redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

A. SERVIZI DI SALA E DI VENDITA

Competenze specifiche:

- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- 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 tra i colleghi;
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

B. ACCOGLIENZA TURISTICA

Competenze specifiche di indirizzo:

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto;
- utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera;
- adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela;
- promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio;
- sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

**PARTE 2
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

2.1.1 ELENCO DEI CANDIDATI

Articolazione “Sala e vendita”

Visto che il senso del documento è quello di mettere in evidenza il percorso didattico e formativo della classe, prescindendo dalle peculiarità dei singoli elementi che la compongono, il consiglio, tenendo conto delle indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota del 21 marzo 2017, prot. 10719, precisa che l’elenco sottostante non verrà pubblicato.

	ALUNNI
N.	Cognome/ Nome
1	***
2	***
3	***
4	***
5	***
6	***
7	***
8	***
9	***
10	***
11	***

2.1.2 ELENCO DEI CANDIDATI**Articolazione “Accoglienza turistica”**

	ALUNNI
N.	Cognome/ Nome
1	***
2	***
3	***
4	***
5	***
6	***
7	***

2.2 QUADRO DEL PROFILO DELLA CLASSE**A cura del Coordinatore**

La classe quinta C indirizzo IPSEOA è composta da 18 alunni, di cui 11 appartenenti all'articolazione di Sala bar e vendita e 7 all'articolazione di Accoglienza turistica. La classe durante il triennio si è mostrata disponibile al dialogo educativo e sempre rispettosa dei docenti dal punto di vista comportamentale. Nell'ultimo anno, in particolare gli alunni non solo hanno partecipato con interesse all'attività didattica, erogata in base alle ordinanze ministeriali e regionali in DaD, DDI e in presenza, ma hanno collaborato mostrando senso di responsabilità e buona volontà, nonostante le difficoltà legate al periodo pandemico. Gli alunni hanno partecipato alle lezioni con assiduità, pochi hanno registrato una percentuale di assenze da attenzionare, ma è in particolar modo il gruppo di Accoglienza turistica ad essersi dimostrato diligente e volenteroso. Dal punto di vista degli apprendimenti e del raggiungimento degli obiettivi programmati, la maggior

parte degli alunni ha saputo cogliere ed organizzare le conoscenze acquisite in un metodo di studio adeguato, taluni nonostante le continue sollecitazioni hanno dimostrato un impegno accettabile. L'azione didattica è stata svolta in modo che il discente fosse protagonista dell'azione educativa mettendo in atto tutte le metodologie fondate sul coinvolgimento operativo degli alunni; pertanto, i vari interventi sono stati concordati con la classe affinché il percorso formativo risultasse più stimolante e favorisse la crescita umana, culturale e sociale degli alunni.

Si ritiene, dunque, che nonostante la naturale preoccupazione ed emotività riguardo tale traguardo, il gruppo classe sia pronto ad affrontare con serena consapevolezza e dovuta serietà l'impegno rappresentato dall'Esame di Stato.

2.3 ALUNNI CON BES/DSA/ALTRI BES

Nella classe sono presenti tre alunni con B.E.S., di cui due certificati Legge 104 art. 3 c.1 (uno nell'indirizzo sala e vendita e l'altro in accoglienza turistica), il terzo alunno (in Accoglienza turistica) con BES ai sensi della C.M. n.8 del 6/03/2013. Per tali alunni, il Consiglio di Classe redige ed allega una relazione di presentazione (Allegato 2 e Allegato 2 B bis) per garantire un'efficace conoscenza tra discente e presidente della Commissione. Alla relazione si allegano anche i Pei e i PDP (custoditi nel fascicolo personale dell'alunno agli atti della scuola), le richieste di eventuali ausili in base al PEI o PDP per la prova d'esame e la richiesta di designazione del docente di sostegno quale membro aggregato alla commissione esaminatrice.

2.4 COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Articolazione "Servizi di Sala e di Vendita"

DOCENTE Cognome/Nome	DISCIPLINA/E	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Prof.ssa Magliano Michela	Lingua e letteratura italiana/Storia	X		X
Prof.ssa Ruggiero Nunzia	Matematica		X	X
Prof.ssa Iovine Maria	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			X
Prof.Di Sarno Giusto Vittorio	Scienza e cultura dell'alimentazione			X

Prof.ssa Sorrentino Carmela	Lingua inglese		X	X
Prof.ssa Architravo Sara	Lingua spagnola			X
Prof. Esposito Antonio	Lab. di Serv. Enogastr. Sett. Sala e Vendita			
Prof. D'Ambrosio Alfonso	Lab. di Enogastr. Sett. Cucina			X
Prof.ssa Giannini Lucia	Scienze motorie e sportive	X	X	X
Prof.ssa Balzano Rosa	Religione	X	X	X
Prof.ssa Castellano Adele	Inclusione			X

2.4.1 COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Articolazione "Accoglienza Turistica"

DOCENTE Cognome/Nome	DISCIPLINA/E	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Prof.ssa Magliano Michela	Lingua e letteratura italiana/Storia	X		X
Prof.ssa Ruggiero Nunzia	Matematica		X	X
Prof.ssa Matrone Maria Grazia	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva		X	X
Prof.ssa Boccia Francesca	Lab. di servizi di accoglienza turistica		X	X
Prof.ssa Caputo Nicoletta	Scienza e cultura dell'alimentazione			X
Prof.ssa Sansone Nicoletta	Tecniche della comunicazione			X
Prof.ssa Sorrentino Carmela	Lingua inglese		X	X
Prof.ssa Architravo Sara	Lingua spagnola	X	X	X
Prof.ssa Giannini Lucia	Scienze motorie e sportive	X	X	X
Prof.ssa Balzano Rosa	Religione	X	X	X
Prof.ssa Pischredda Margherita	Inclusione	X	X	X

Prof.ssa Vanacore Mariangela	Inclusione	X	X	X
------------------------------	------------	---	---	---

3. PERCORSO DIDATTICO

3.0 OBIETTIVI

Gli Obiettivi generali di apprendimento sono stati raggiunti tenendo conto del profilo dell'indirizzo di studi (v. paragrafo sopra: Profilo indirizzo di studio)

Per gli **“Obiettivi specifici disciplinari”** si fa riferimento alle relazioni finali, allegate al presente documento, relative alle singole discipline oggetto di studio.

3.1 CONTENUTI DISCIPLINARI

I contenuti disciplinari proposti dai docenti del consiglio alla classe sono declinati nelle singole relazioni finali disciplinari che saranno allegate al presente documento, diventando parte integrante di esso (Allegato 1).

3.2 TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI ITALIANO

I testi che sono stati oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Italiano durante il quinto anno che saranno sottoposti ai candidati nel corso del colloquio sono i seguenti:

AUTORI	TESTI
Giovanni Verga	“Rosso Malpelo”, “La famiglia Malavoglia”
Giovanni Pascoli	“Il lampo”, “Il tuono”, “X Agosto”, “La cavalla storna”, “E' dentro di noi un fanciullino”
Gabriele D'Annunzio	“Il ritratto di un esteta”, “La pioggia nel pineto”

Guillaume Apollinaire	“Il pleut (Piove)”
Filippo Tommaso Marinetti	“Il bombardamento di Adrianopoli”, “Zang Tumb Tumb”
Luigi Pirandello	“Premessa del fu Mattia Pascal”, “La vecchia imbellettata”, “Il treno ha fischiato”
Italo Svevo	“L’ultima sigaretta”, “Una catastrofe inaudita”
Giuseppe Ungaretti	“Mattina”; “Allegria di naufragi”, “Soldati”, “Veglia”, “S. Martino del Carso”, “Fratelli”, “I fiumi”
Eugenio Montale	Merigiare pallido e assorto”, “Spesso il male di vivere ho incontrato”, “Cigola la carrucola del pozzo”, “La casa dei doganieri”
Salvatore Quasimodo	“Ed è subito sera”, “Alle fronde dei salici”
Primo Levi	“Considerate se questo è un uomo”

3.3 PERCORSI INTERDISCIPLINARI

L’ Istituto, negli ultimi anni, ha sposato la necessità formativa che si prefigge di superare, attraverso metodologie “complesse” e “innovative”, i confini delle discipline e di rafforzare la capacità dei discenti di spaziare e di essere accoglienti verso l’”altro”. Per questo nasce l’esigenza di guardare all’interno della disciplina, frammento del sapere, e, al contempo, rappresentazione del tutto per un approccio che attraversi il sapere in modo trasversale, orizzontale e verticale. Ecco che il Consiglio di Classe, in vista dell’Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei percorsi interdisciplinari riassunti nella seguente tabella:

PERCORSI INTERDISCIPLINARI Articolazione “Sala e Vendita”	
Tematica	Discipline coinvolte
La sicurezza nei luoghi di lavoro	Italiano, Storia, Scienze degli alimenti, Sala e Vendita, DTA, Spagnolo, Scienze motorie, Inglese, Cucina
Il cliente: accoglienza e servizio	Italiano, Storia, Scienze degli alimenti, Sala e Vendita, Matematica, Spagnolo, Scienze motorie, Inglese

Nuove forme di turismo: turismo di massa, turismo ecosostenibile, turismo enogastronomico	Italiano, storia, Scienze degli alimenti, Sala e Vendita, DTA, matematica, Scienze motorie, Inglese, Cucina
Azienda-albergo: il personale	Italiano, storia, Scienze degli alimenti, Sala e Vendita, Spagnolo, Scienze motorie

PERCORSI INTERDISCIPLINARI Articolazione “Accoglienza Turistica”	
Tematica	Discipline coinvolte
La sicurezza nei luoghi di lavoro	Italiano, Storia, Accoglienza Turistica, Spagnolo, Scienze degli alimenti, DTA, Scienze motorie
Il cliente: accoglienza e servizio	Italiano, Storia, Tecnica delle comunicazione, Accoglienza Turistica, Matematica, Spagnolo, Scienze degli alimenti, Scienze motorie, Inglese
Nuove forme di turismo: turismo di massa, turismo ecosostenibile, turismo enogastronomico	Italiano, Storia, Accoglienza Turistica, Matematica, Spagnolo, Scienze degli alimenti, DTA, Scienze motorie, Inglese
Azienda-albergo: il personale	Italiano, Storia, Tecnica della comunicazione, Accoglienza Turistica, Spagnolo, Scienze degli alimenti, Scienze motorie, Inglese

Per i materiali disciplinari relativi ai percorsi proposti dai docenti si rinvia all’Allegato 1/Bis

3.4 EDUCAZIONE CIVICA

L’Educazione Civica, disciplina dalla dimensione trasversale, ai sensi della L. n.92 del 20 agosto 2019, mira a far crescere nei discenti le competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica.

A tal proposito, i docenti contitolari, sulla base della progettazione del curricolo d’Istituto condiviso dal Consiglio di classe, delle singole progettazioni disciplinari, hanno affrontato le tematiche scelte, come risultanti dai piani di lavoro, per un monte ore annuale pari a **33 ore**. Per garantire una regia unitaria ad un docente del consiglio è stato affidato il compito di coordinamento, di mediazione tra i diversi attori coinvolti che gli ha permesso di rilevare gli elementi conoscitivi acquisiti dagli altri

docenti interessati dall'insegnamento per una più equa ed imparziale analisi dei risultati intermedi e finali raggiunti dagli allievi.

Per le discipline coinvolte sono evidenziati gli obiettivi specifici di apprendimento, oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di Educazione civica.

EDUCAZIONE CIVICA

Articolazione "Sala e Vendita"

OBIETTIVI	Argomento	Disciplina/e	N. ore
-Sviluppare la conoscenza delle istituzioni dell'Ue; -Promuovere la condivisione dei principi di cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale; -Promuovere il diritto alla salute e al benessere della persona; -Contribuire a formare cittadini responsabili e attivi; -Promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale della comunità nel rispetto delle regole dei diritti e dei doveri; -Sviluppare la conoscenza e la comprensione delle strutture e dei profili sociali economici e giuridici civici e ambientali della società.	La sicurezza sul lavoro	DTA	2
	Sviluppo ecosostenibile. Agenda 2030	ITALIANO	6
	Nascita dell'UE, nascita delle istituzioni europee. Valori alla base della Costituzione europea.	STORIA	5
	Bill of Rights Politics of the United Kingdom	INGLESE	4
	Le conferenze internazionali per la promozione della salute (1986, 1997). La dichiarazione mondiale sulla salute (1998) OMS.	SCIENZE MOTORIE	4
	Valorizzazione dei prodotti tipici, le sigle alimentari.	LAB. SERV. ENOG. SALA E VENDITA	3
	Il gioco d'azzardo dal punto di vista probabilistico	MATEMATICA	2
	Cultura dell'alimentazione in chiave europea.	SCIENZE DEGLI ALIMENTI	3
	L'impegno per la giustizia. Il dialogo tra culture e religioni diverse.	RELIGIONE	4
TOTALE		Ore	33

EDUCAZIONE CIVICA

Articolazione "Accoglienza"

OBIETTIVI	Argomento	Disciplina/e	N. ore
-Sviluppare la conoscenza delle istituzioni dell'Ue; -Promuovere la condivisione dei principi di cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale; -Promuovere il diritto alla salute e al benessere della persona; -Contribuire a formare cittadini responsabili e attivi; -Promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale della comunità nel rispetto delle regole dei diritti e dei doveri; -Sviluppare la conoscenza e la comprensione delle strutture e dei profili sociali economici e giuridici civili e ambientali della società.	La sicurezza sul lavoro	DTA	2
	Sviluppo ecosostenibile. Agenda 2030	ITALIANO	6
	Nascita dell'UE, nascita delle istituzioni europee. Valori alla base della Costituzione europea.	STORIA	5
	Cultura dell'alimentazione in chiave europea	SCIENZE DEGLI ALIMENTI	3
	Bill of Rights Politics of the United Kingdom	INGLESE	4
	Le conferenze internazionali per la promozione della salute (1986, 1997). La dichiarazione mondiale sulla salute (1998) OMS.	SCIENZE MOTORIE	4
	Il turismo sostenibile e il turismo accessibile	ACCOGLIENZA TURISTICA	3
	Il gioco d'azzardo dal punto di vista probabilistico	MATEMATICA	2
	L'impegno per la giustizia. Il dialogo tra culture e religioni diverse	RELIGIONE	4
TOTALE		Ore	33

Per i risultati di apprendimento relativi all'insegnamento dell'Ed. Civica, il consiglio di classe declina il grado di raggiungimento di essi, eventualmente analizzando punti di forza e di debolezza.

Rubrica di Valutazione - Educazione Civica

INDICATORI DESCRIZIONE PER LIVELLI VALUTAZIONE		
Conoscenza	Lo studente conosce il significato degli argomenti trattati. Sa comprendere e discutere della loro importanza e apprezzarne il	Avanzato 9-10

	valore riuscendo a individuarli nell'ambito delle azioni di vita quotidiana	
	Lo studente conosce il significato dei più importanti argomenti trattati. Se sollecitato ne parla anche con riferimento a situazioni di vita quotidiana	Intermedio 7-8
	Lo studente conosce le definizioni letterali dei più importanti argomenti trattati anche se non è in grado di apprezzarne pienamente l'importanza e di riconoscerli nell'ambito del proprio vissuto quotidiano	Base 6
	Lo studente ha conoscenze frammentarie e non consolidate sui temi proposti	In fase di acquisizione Insuff 4/5 Grav insuff <3
Impegno e responsabilità	Nello svolgimento di un compito, lo studente dimostra interesse a risolvere problemi del gruppo in cui opera, è in grado di riflettere e prendere decisioni per risolvere i conflitti, prova a cercare soluzioni idonee per raggiungere l'obiettivo che gli è stato assegnato.	Avanzato 9-10
	Nello svolgimento di un compito, lo studente dimostra interesse a risolvere problemi del gruppo in cui opera ma non è in grado di adottare decisioni efficaci per risolvere i conflitti e trovare soluzioni	Intermedio 7-8
	Lo studente impegnato nello svolgere un compito lavora nel gruppo ma evita il più delle volte le situazioni di conflitto all'interno dello stesso e si adegua alle risoluzioni discusse e proposte dagli altri	Base 6
	Chiamato a svolgere un compito, lo studente dimostra scarso interesse a risolvere problemi del gruppo in cui opera	In fase di acquisizione Insuff 4/5 Grav insuff <3
Pensiero critico	Posto di fronte ad una situazione nuova l'allievo è in grado di comprendere pienamente le ragioni e le opinioni diverse dalla sua, riuscendo ad adeguare il suo punto di vista senza perdere la coerenza con il pensiero originale	Avanzato 9-10
	Posto di fronte ad una situazione nuova l'allievo è in grado di comprendere le ragioni e le opinioni diverse dalla sua ma è poco disponibile ad adeguare il proprio pensiero a ragionamenti e considerazioni diversi dai propri	Intermedio 7-8
	L'allievo tende ad ignorare il punto di vista degli altri e posto in situazioni nuove riesce con difficoltà ad adeguare i propri ragionamenti e a valutare i fatti in modo oggettivo	Base 6
	L'allievo tende ad ignorare il punto di vista degli altri e posto in situazioni nuove riesce con difficoltà ad adeguare i propri ragionamenti e a valutare i fatti in modo oggettivo	In fase di acquisizione Insuff 4/5

		Grav insuff <3
Partecipazione	L'allievo sa condividere con il gruppo di appartenenza azioni orientate all'interesse comune, è molto attivo nel coinvolgere altri soggetti	Avanzato 9-10
	L'allievo condivide con il gruppo di appartenenza azioni orientate all'interesse comune, si lascia coinvolgere facilmente dagli altri	Intermedio 7-8
	L'allievo condivide con il gruppo di appartenenza, ma collabora solo se spronato da chi è più motivato	Base 6
	L'allievo non si lascia coinvolgere facilmente dal gruppo di appartenenza	In fase di acquisizione Insuff 4/5 Grav insuff <3

3.5 METODOLOGIE DIDATTICHE

Nel processo di insegnamento - apprendimento i metodi utilizzati dai docenti si sono fondati sul coinvolgimento operativo degli alunni, sulla ricerca, sulla scoperta personale o di gruppo, sull'apprendimento diretto e sulla strutturazione dei contenuti in modo scientifico-sistematico e non ripetitivo, sulla didattica laboratoriale e per competenze.

Pertanto, i docenti del Consiglio di Classe hanno utilizzato le metodologie didattiche di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del suddetto processo:

- ✓ Lezione frontale
- ✓ *Debate*
- ✓ Lavori di gruppo.
- ✓ Lettura diretta, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici).
- ✓ *Problem solving*
- ✓ Lavori di ricerca.
- ✓ *Cooperative learning*
- ✓ Discussione guidata/ partecipata
- ✓ Didattica laboratoriale
- ✓ Classe capovolta
- ✓ *Peer Education*
- ✓ *Project Based Learning*
- ✓ *Storytelling*
- ✓ *Learning by doing*

3.6 STRUMENTI

Nello svolgimento delle attività didattiche i docenti del consiglio di classe hanno utilizzato durante tutto l'anno scolastico i seguenti strumenti:

- ✓ Libro di testo, anche nella sua estensione digitale
- ✓ Testi scelti
- ✓ Lim
- ✓ Piattaforme e/o app educative
- ✓ Visione film e/o documentari
- ✓ Materiali prodotti dal docente
- ✓ Materiali multimediali(lezioni registrate)
- ✓ Schemi e mappe concettuali
- ✓ Link e/o video sul web

3.7 AMBIENTI D'APPRENDIMENTO

Per affrontare in modo responsabile e scolasticamente produttivo questo periodo di emergenza sanitaria, provocato dalla diffusione del Covid-19, è sorta la necessità di riorganizzare le attività didattiche al fine di contenere le occasioni di contagio nelle scuole, e di conseguenza, di riorganizzare l'ambiente di apprendimento puntando su due condizioni essenziali:

-costruire e mantenere relazioni didatticamente significative tra l'insegnante e la classe

-favorire l'espressione di rapporti positivi tra gli studenti utilizzando anche gli strumenti digitali e le reti di comunicazione oggi a disposizione.

Grazie all'attuale disponibilità di dispositivi elettronici e di reti di comunicazione messe a disposizione dall'Istituto, è stato possibile implementare velocemente un sistema didattico a distanza come non sarebbe stato possibile solo alcuni anni addietro, rivoluzionando, perlomeno in parte, il sistema di apprendimento. In particolare, nel corso dell'ultimo anno i docenti, vista la continua alternanza tra la didattica in presenza, la Didattica a Distanza e la Didattica Digitale Integrata, hanno lavorato alla creazione di un ambiente d'apprendimento efficace, capace di essere operativo di fronte a qualsivoglia necessità mediante la preparazione di materiali facilmente accessibili agli studenti, mediante il ricorso ad una piattaforma di e-learning; la gestione di un collegamento video e all'interno di questo, la realizzazione di stanze virtuali nelle quali accogliere l'intera classe, ma anche per ospitare i gruppi nei quali sarà organizzata; la predisposizione di documenti di lavoro condivisi, utilizzabili dai gruppi e dai singoli sia in modalità sincrona, che asincrona all'interno di ambienti digitali dedicati. Favorendo un clima socio-emotivo sostenibile e costruttivo che ha permesso la comunicazione e l'interazione fra pari in attività cooperative che hanno consentito ai ragazzi di discutere, esprimere punti di vista, partecipare alla definizione delle regole e delle procedure. Un lavoro non facile, ma spronante per tutti gli attori coinvolti, al fine del raggiungimento degli obiettivi programmati.

3.8 PERCORSI per LE COMPETENZE TRAVERSALI e per L'ORIENTAMENTO (PCTO)

Considerato l'apprendimento un'attività permanente (life long learning), i “Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento” (PCTO), la metodologia che nasce dall'esigenza di voler coniugare formazione scolastica ed esperienza lavorativa, hanno puntato alla valorizzazione delle doti di creatività, di organizzazione, di relazione interpersonale, attraverso l'avvicinamento e la successiva immersione in realtà culturali e professionali aderenti ai diversi indirizzi di studi. I “Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento” (PCTO) intrapresi dall'I.I.S.S.S. E. Pantaleo, relativamente all'IPSEOA, hanno avuto come faro le linee d'azione del Consiglio Europeo con i quattro obiettivi primari: migliorare l'occupabilità; sviluppare lo spirito imprenditoriale; incoraggiare l'adattabilità delle imprese e dei loro lavoratori; rafforzare le politiche in materia di pari opportunità. In tal senso l'Istituto ha risposto con strategie complessive che hanno tenuto conto del contesto territoriale e delle competenze necessarie per il raggiungimento dei suddetti obiettivi.

A conclusione le competenze da raggiungere

- nello specifico indirizzo del settore di sala-bar sono:

Saper realizzare graficamente un menù; Sviluppare le capacità di relazione all'interno del reparto e di collaborazione con gli altri reparti; Saper realizzare con professionalità i ruoli previsti nei vari tipi del servizio di sala; Predisporre i locali, gli arredi e le decorazioni con gusto e creatività per la predisposizioni di servizi particolari (Banchetto, buffet, cocktail- party ecc.); Sapersi collocare all'interno di una organizzazione di un gruppo di lavoro, conoscendo le precise funzioni tecnico-professionali di ogni componente; Saper utilizzare il linguaggio specifico di settore, esprimendosi con correttezza e proprietà di linguaggio (stabilire rapporti comunicativi adeguati, dare informazioni alla clientela); Conoscere e rispettare le regole aziendali; Saper utilizzare correttamente l'attrezzatura di settore e gli arredi modulari; Sviluppare capacità di organizzazione delle varie fasi di lavoro attinenti al catering e al banqueting; Compilazione di schede organizzative con particolare riferimento alle risorse umane; Conoscere e rispettare le norme che regolano il funzionamento delle strutture ricettive con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari.

- nello specifico settore di accoglienza turistica sono

Mostrare un buon autocontrollo lessicale e gestuale e adattarsi al lavoro di gruppo soprattutto in relazione alla suddivisione dei compiti e dei tempi; Rispettare il codice di etica professionale curando la persona e l'abbigliamento, mostrare senso di responsabilità, discrezione, serietà e soprattutto ordine; Operare in modo responsabile e discretamente autonomo, utilizzando i software di gestione alberghiera per seguire e gestire le varie fasi del “ciclo cliente” ANTE, CHECK- IN, LIVE IN, CHECK-OUT, POST; Fornire accoglienza professionale, in considerazione di standard, metodi e tecniche codificate dall'azienda; Compilare, controllare, registrare e conservare, moduli stampati e registri in uso nel settore con procedura manuale e computerizzata; Raccogliere dati in forma schematica e grafica ai fini di attività di promozione statistica e previsione riguardo ad obiettivi economici e qualitativi, politica dei prezzi; Tenere correttamente i libri e i documenti di lavoro del settore; Valutare le funzioni svolte dal front office nelle altre imprese ricettive e con discreta padronanza nei differenti casi e modelli del servizio front office.

Per le attività PCTO svolte si rimanda all'allegato 4/BIS.

3.9 CLIL: ATTIVITA' E MODALITA' D'INSEGNAMENTO

I DD.PP.RR. attuativi della Riforma della Scuola Secondaria di secondo grado nn. 88/2010 e 89/2010 prevedono l'insegnamento di una disciplina non linguistica (DNL) in una lingua straniera

allo scopo di assicurare l'apprendimento integrato duale -lingua e contenuto non linguistico- da parte di discenti attraverso scelte strategiche, strutturali-metodologiche. Come da normativa il percorso educativo intrapreso dagli allievi con metodologia CLIL è avvenuto mediante una metodologia di collaborazione tra il docente DNL e il docente di lingua inglese.

Titolo del percorso Articolazione (Serv. sala e vendita)	Lingua	Disciplina	N. Ore	Competenze
Elaborazione e storia del Negroni	Inglese	Lab. di enog. - settore Sala e Vendita	4	Padronanza della lingua inglese nell'esposizione orale di argomenti specifici e tecnici
Titolo del percorso Articolazione (Accoglienza turistica)	Lingua	Disciplina	Ore	Competenze
Il ciclo cliente in hotel	Inglese	Lab. servizi di accoglienza turistica	4	Padronanza della lingua inglese nell'esposizione orale di argomenti specifici e tecnici.

3.10 ATTIVITA' EXTRA-CURRICOLARI E PROGETTI

ATTIVITÀ SVOLTE NELL' ANNO SCOLASTICO 2020/2021			
TIPOLOGIA	OGGETTO	LUOGO	DURATA
Progetti e Manifestazioni culturali	Progetto – FondamentalMENTESMART: modulo Notizie dal mondo	IISSS "E. Pantaleo"	60 ore
Orientamento	Evento Forum dei Giovani di Torre del Greco "FUTURinCERCA 2.0" 24 Aprile 2021	Piattaforma Microsoft Teams	3 ore

4.VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

Relativamente alla valutazione, il Consiglio di Classe ha perseguito, secondo la linea guida presente nel PTOF d'Istituto, l'obiettivo di garantire la massima trasparenza del processo valutativo in tutte le sue fasi, in modo da permettere allo studente ed alla propria famiglia di conoscere sempre, se lo desidera, la sua posizione nel percorso di apprendimento. Nel processo di valutazione quadrimestrale e finale per ogni alunno sono stati presi in esame i seguenti fattori interagenti:

- il comportamento in DDI e in DaD ;
- il livello di partenza e il progresso evidenziato in relazione ad esso;
- i risultati delle prove e i lavori prodotti, in presenza, in DDI e in DaD;
- le osservazioni relative alle competenze trasversali;
- il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate;
- l'interesse e la partecipazione al dialogo educativo in DDI e in DaD;
- l'impegno e la costanza nello studio, l'autonomia, l'ordine, le capacità organizzative,

La valutazione scaturisce dalla misura del livello raggiunto in termini di competenze sulla base degli standard formativi individuati nelle programmazioni disciplinari. Tale misurazione è stata tradotta in un voto, ottenuto attraverso la griglia di valutazione di seguito riportata, che è stata resa nota all'allievo con opportune indicazioni, utili a trasformare in occasione di formazione anche il momento valutativo.

4.1 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL PROFITTO

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL PROFITTO

Livello	Impegno e qualità della partecipazione al dialogo educativo in presenza e/o a distanza	Progressi	Abilità	Conoscenze	Competenze	Voto
Insufficienza grave	Nulla /a	Non percepibili	Nessuna comprensione Nessun uso degli strumenti e dei linguaggi specifici	Assenti	Assenti	1-3
	Scarso/a	Progressi appena percepibili	Comprensione molto limitata Uso limitato degli strumenti e dei linguaggi specifici	Molto superficiali e frammentarie	Non sufficienti per procedure nelle applicazioni, se non con gravi errori	4
Insufficienza	Discontinuo/a	Accettabili	Comprensione parziale e superficiale Difficoltà nell'uso degli strumenti e dei linguaggi specifici	Frammentari e superficiali	Limitate, consentono di applicare solo parzialmente le conoscenze acquisite	5

Sufficiente	Adeguito/a	Normali	Comprensione limitata alle principali informazioni Uso accettabile degli strumenti e dei linguaggi specifici	Essenziali, ma non approfondite	Sufficienti a risolvere problemi semplici	6
Discreto	Notevole	Sensibili	Comprensione completa Uso generalmente corretto degli strumenti e dei linguaggi specifici	Abbastanza approfondite	Adeguate alla soluzione di problemi di media complessità e applicate correttamente	7
Buono	Notevole	Sensibili	Comprensione completa Uso adeguato degli strumenti e dei linguaggi specifici	Approfondite	Permettono un'organizzazione autonoma del lavoro, la soluzione di problemi complessi.	8
Ottimo	Considerevole	Significativi	Comprensione completa Uso corretto degli strumenti	Completa e approfondita	Acquisizione sicura delle competenze richieste che consentono collegamenti ed analisi	9
Eccellente	Considerevole	Molto significativi	Comprensione completa e approfondita. Padronanza	Complete, approfondite e personali	Acquisizione piena delle competenze previste che consentono collegamenti e analisi valutazione critica ed originale	10

4.2 VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

Il Consiglio di Classe, per la valutazione del comportamento, si è attenuto ai criteri approvati dal Collegio dei Docenti, che, a sua volta si fa portavoce delle finalità della valutazione del comportamento espresse nel Decreto ministeriale n. 5/2009 :

-verificare la capacità di rispettare il complesso delle disposizioni che disciplinano la vita scolastica;

-accertare i livelli di apprendimento e di consapevolezza raggiunti, con specifico riferimento alla cultura e ai valori della cittadinanza e della convivenza civile;

-diffondere la consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno della comunità scolastica, promuovendo comportamenti coerenti con il corretto esercizio dei propri diritti e al tempo stesso con il rispetto dei propri doveri, che corrispondono sempre al riconoscimento dei diritti e delle libertà degli altri;

-dare significato e valenza educativa anche al voto inferiore a 6/10.

Tali indicatori sono stati punti fermi anche durante la partecipazione alle attività scolastiche in DaD.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

LIVELLO DI RIFERIMENTO	VOTAZIONE CORRISPONDENTE
1. Lo studente rispetta tutte le regole previste dal Regolamento interno. 2. Non ha mai ricevuto sanzioni disciplinari. 3. Frequenta con massima assiduità tutte le attività didattiche svolte in presenza e/o a distanza e non fa registrare ritardi e/o uscite anticipate non giustificate. 4. Si rapporta con compagni e adulti in modo corretto, aiutando spontaneamente i compagni in difficoltà sia in presenza sia in DAD. 5. Opera nel rispetto e ha cura della dotazione strumentale della scuola, del materiale scolastico e informatico proprio e altrui nonché dei servizi attivati dalla scuola in ambito DAD. 6. Osserva responsabilmente le norme nell'utilizzo di locali e servizi e/o i servizi delle piattaforme. 7. Assume un atteggiamento propositivo e collabora con docenti e compagni in modo efficace. 8 . Opera puntualmente nel rispetto dei tempi di consegna della vita scolastica sia in presenza sia in DAD. 9.Partecipa attivamente ed in modo propositivo e creativo alle iniziative formative del Pantaleo, del progetto Smoke Free (testimonial del progetto, frequenza a più iniziative organizzate dall'ASL per la prevenzione e contro la dipendenza dal fumo, e attuare interventi di prevenzione e promozione della salute nella comunità scolastica stessa), ai progetti di ampliamento dell'offerta formativa anche proposte in DAD. 10. Ha manifestato particolare attenzione alla propria formazione esibendo almeno 3 certificazioni/attestazioni di corsi, anche in DAD.	10/10
1. Lo studente rispetta le regole previste dal Regolamento interno. 2. Non ha mai ricevuto sanzioni disciplinari. 3. Frequenta con massima assiduità tutte le attività	9/10

<p>didattiche (sia in presenza sia a distanza) fa registrare massimo quattro ritardi e/o uscite anticipate giustificate regolarmente a quadrimestre (comprese quelle registrate nella DAD).</p> <p>4. Si rapporta con compagni e adulti in modo corretto, prestando aiuto se richiesto.</p> <p>5. Opera nel rispetto della dotazione strumentale della scuola, del materiale scolastico e informatico proprio e altrui nonché dei servizi attivati dalla scuola in ambito DAD.</p> <p>6. Osserva responsabilmente le norme nell'utilizzo di locali e servizi e/o delle piattaforme in ambito DAD.</p> <p>7. Assume un atteggiamento cooperativo nei riguardi delle diverse attività proposte.</p> <p>8. E' puntuale nell'esecuzione delle consegne e nel rispetto dei tempi della vita scolastica e della DAD.</p> <p>9. Partecipa attivamente ed in modo propositivo alle attività di didattica alternativa programmate dalla scuola (orientamento, visite guidate, convegni, ecc.), progetti di ampliamento dell'offerta formativa e/o proposte in ambito DAD (visione di film, realizzazione di video, ecc) e si rende protagonista attivo e propositivo del progetto Smoke free (testimonial del progetto, frequenza ad iniziative organizzate dall'ASL per la prevenzione e contro la dipendenza dal fumo).</p> <p>10. Ha manifestato particolare attenzione alla propria formazione esibendo almeno 3 certificazioni/attestazioni di corsi, anche in DAD.</p>	
<p>1.Lo studente in genere rispetta le regole previste dal Regolamento interno.</p> <p>2. Non ha mai ricevuto sanzioni disciplinari oltre eventuali annotazioni sul registro o sul libretto personale.</p> <p>3.Frequenta con regolarità le attività didattiche e a distanza</p> <p>4. Si rapporta con compagni e adulti in modo generalmente corretto.</p> <p>5. Opera nel rispetto della dotazione strumentale della scuola, del materiale scolastico proprio e altrui nonché dei servizi attivati dalla scuola in ambito DAD.</p> <p>6. Osserva responsabilmente le norme nell'utilizzo di locali e servizi e delle piattaforme in ambito DAD.</p> <p>7. Assume un atteggiamento abbastanza cooperativo nei riguardi delle diverse attività proposte e/o nella DAD.</p> <p>8. E' di norma puntuale nell'esecuzione delle consegne e nel rispetto dei tempi della vita scolastica anche della didattica a distanza.</p> <p>9. Partecipa attivamente alle attività di didattica alternativa programmate dalla scuola (orientamento, visite guidate, convegni,ecc.) progetti di ampliamento dell'offerta formativa e/o proposte in DAD (visione di film, realizzazione di video, ecc) e si rende protagonista attivo del progetto Smoke free (testimonial del progetto,frequenza ad iniziative organizzate all'ASL</p>	<p>8/10</p>

<p>per la prevenzione e contro la dipendenza dal fumo).</p> <p>10. Ha manifestato particolare attenzione alla propria formazione esibendo almeno 2 certificazioni di corsi/attestazioni anche in modalità DAD</p>	
<p>1. Lo studente non sempre rispetta le regole previste dal Regolamento interno.</p> <p>2. Non ha mai ricevuto sanzioni disciplinari, ma si rilevano due annotazioni sul registro di classe anche in DAD.</p> <p>3. Frequenta con sufficiente regolarità le attività didattiche, sia in presenza sia a distanza, e fa registrare più di cinque ritardi e/o uscite anticipate (complessivamente non oltre i 20 giustificate regolarmente, oppure da 1 a 4 ritardi/uscite non giustificate per quadrimestre anche in DAD.</p> <p>4. Si rapporta con compagni e adulti in modo non sempre corretto.</p> <p>5. Opera nel rispetto della dotazione strumentale della scuola, del materiale scolastico e informatico proprio e altrui nonché dei servizi attivati dalla scuola in DAD.</p> <p>6. Osserva responsabilmente le norme nell'utilizzo di locali e servizi e delle piattaforme in ambito DAD.</p> <p>7. Assume un atteggiamento modestamente cooperativo nei riguardi delle diverse attività proposte.</p> <p>8. E' sufficientemente puntuale nell'esecuzione delle consegne e nel rispetto dei tempi della vita scolastica sia in presenza sia a distanza.</p> <p>9. Partecipa alle attività di didattica alternativa programmate dalla scuola (orientamento, visite guidate, convegni, ecc.), progetti di ampliamento dell'offerta formativa, anche in modalità DAD e al progetto Smoke free diffondendone i principi.</p> <p>10. Ha manifestato particolare attenzione alla propria formazione esibendo almeno 2 certificazioni/attestazioni di corsi anche in modalità DAD.</p>	<p style="text-align: center;">7/10</p>
<p>1. Lo studente rispetta poco le regole previste dal Regolamento interno.</p> <p>2. Ha ricevuto più di 2 annotazioni sul Registro anche in DAD e ha ricevuto una sanzione disciplinare non grave</p> <p>3. Frequenta in modo discontinuo le attività didattiche in presenza e/o a distanza e fa registrare più di cinque ritardi e/o uscite anticipate ingiustificate per quadrimestre.</p> <p>4. Si rapporta con compagni e adulti in modo poco corretto.</p> <p>5. Non sempre opera nel rispetto della dotazione strumentale della scuola, del materiale scolastico e informatico proprio e altrui nonché dei servizi attivati dalla scuola in DAD.</p> <p>6. Non sempre osserva responsabilmente le norme</p>	<p style="text-align: center;">6/10</p>

<p>nell'utilizzo di locali e servizi e delle piattaforme in DAD</p> <p>7. Assume talora un atteggiamento non cooperativo nei riguardi delle diverse attività proposte anche in DAD</p> <p>8. Spesso non è puntuale nell'esecuzione delle consegne e non rispetta i tempi della vita scolastica sia in presenza sia a distanza.</p> <p>9. Partecipa saltuariamente alle attività di didattica alternativa programmate dalla scuola (orientamento, visite guidate, convegni, ecc.) progetti di ampliamento dell'offerta formativa e/o quelle proposte in ambito DAD (visione di film, realizzazione di video, ecc) e si rende protagonista attivo del progetto Smoke free (testimonial del progetto, frequenza ad iniziative organizzate dall'ASL per la prevenzione e contro la dipendenza dal fumo).</p> <p>10. Ha manifestato parziale attenzione alla propria formazione partecipando a qualche attività organizzata dalla scuola, anche in modalità DAD.</p>	
<p>1. L'allievo non rispetta i tempi, (< 50% di presenze in presenza e/o in DAD.</p> <p>2. Raramente rispetta le consegne, o i regolamenti, o le cose comuni; compaiono reiterate assenze non giustificate e frequenti ritardi nell'ingresso nella scuola, immotivati e pretestuosi in presenza e/o in DAD.</p> <p>3. Assume spesso un comportamento scorretto nei confronti dei compagni, dei docenti e/o del personale d'Istituto in presenza e/o in DAD.</p> <p>4. L'impegno nello studio e nello svolgimento dei compiti è carente in presenza e/o in DAD</p> <p>5. E' poco interessato e motivato all'apprendimento in presenza e/o in DAD.</p> <p>6. Ha spesso un comportamento poco responsabile durante l'attività scolastica, in presenza e/o in DAD, dimostrando un completo disinteresse, disturbando in modo assiduo le lezioni, svolgendo una funzione negativa per la socializzazione nell'ambito del gruppo-classe.</p> <p>7. Sono presenti più note disciplinari (> 5) nel registro di classe e sono stati presi a suo carico provvedimenti disciplinari quali la sospensione per più giorni.</p> <p>8. Nonostante le sollecitazioni dei docenti, l'allievo ha dimostrato scarso interesse per le attività di PCTO (e/o per le attività proposte in DAD) non rispettando i tempi, il contesto e i criteri di serietà e puntualità previsti;</p> <p>9. L'attività di PCTO è stata interrotta dall'Ente Ospitante per gravi ragioni e/o l'allievo non ha consegnato la documentazione necessaria per la valutazione dell'esperienza da parte del Consiglio di Classe.</p> <p>10. Non ha partecipato a nessuna delle iniziative di PCTO proposte dalla scuola né a quelle previste per il progetto Smoke free né a progetti di ampliamento</p>	<p style="text-align: center;">5/10</p>

dell'offerta formativa	
------------------------	--

4.3 VERIFICHE

Le verifiche sono state parte integrante dell'attività educativa e didattica, in quanto hanno mirato ad accertare le abilità in ordine alla conoscenza, comprensione, applicazione, analisi e sintesi. Esse sono state effettuate in momenti diversi del processo di insegnamento/apprendimento, attraverso strumenti individuati dal singolo docente, dal Consiglio di classe in sede di programmazione e dai dipartimenti per assi culturali.

La verifica dell'apprendimento si è realizzata attraverso un congruo numero di prove di diversa tipologia come da programmazione disciplinare (vedi Percorso didattico disciplinare).

L'utilizzo della DAD ha coinvolto gli alunni in compiti più sfidanti che hanno riservato grandi sorprese in termini di valutazione :

Per la verifica formativa

Esercitazioni	Questionari
Test strutturati e /o semi strutturati	Mappe
Discussioni guidate	Interrogazione breve
Brainstorming	Realizzazione di PPT
Domande flash	Testi scritti di varie tipologie

Per la verifica sommativa

Prova pratica	Analisi del testo
Realizzazione di PPT	Relazioni scritte
Test a scelta multipla	Questionari a risposta multipla/risposta aperta

Prove grafiche	Commenting
Quesiti a risposta aperta	Risposte a sollecitazione del docente che denotino studio efficace e capacità di rielaborazione critica e personale
Componimento scritto o problema	Discussione di prove scritte assegnate come compito
Verifica orale breve/ lunga	Esposizione orale in videoconferenza
Prova Autentica	

4.4 CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Il credito scolastico, costruito attraverso un percorso didattico triennale, esprime la valutazione che il Consiglio di Classe ha attribuito al grado di preparazione complessiva raggiunto nell'anno scolastico con riguardo al profitto e al comportamento (media voti); all'impegno profuso dallo studente, alla partecipazione alle attività complementari ed integrative. In misura straordinaria l'O.M. n°.53 del 03 aprile 2021 ricalibra il credito scolastico fino a un massimo di sessanta punti di cui diciotto per la classe terza, venti per la classe quarta e ventidue per la classe quinta. In ottemperanza alla normativa d'urgenza, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, provvederà alla conversione del credito scolastico attribuito al termine della classe terza e della classe quarta e all'attribuzione del credito scolastico per la classe quinta sulla base rispettivamente delle tabelle A, B e C di cui all'allegato A alla suddetta ordinanza come riportato nelle tabelle sottostanti. Si precisa che il Consiglio di classe attribuisce a ciascuno studente il credito scolastico (espresso in numero intero) all'interno delle bande di oscillazione, così come previsto dal Dlgs n.62/2017, art. 15 comma 2 e dalla tabella di cui all'Allegato A del medesimo decreto. Possono accedere al punteggio più alto della fascia di competenza gli alunni che sono ammessi a giugno alla classe successiva e che totalizzano una media superiore a 0,5 della fascia di oscillazione o che soddisfano almeno 2 dei seguenti parametri:

PARAMETRI	DESCRITTORI	
Frequenza assidua in presenza e in DAD	Numero di assenze non superiore al 20% del monte ore annuale (Non si considerano le assenze per motivi di salute debitamente certificate)	
Interesse e	Partecipazione a moduli PON-FSE e altri progetti didattici	

impegno nella partecipazione alle attività didattiche, sia in presenza sia in DAD, attività complementari e integrative	POF	
	Certificazioni linguistiche e informatiche	
	Partecipazione ai giochi studenteschi	
	Aver ottenuto particolari riconoscimenti o essersi distinto in selezioni, gare o concorsi gestiti da Enti pubblici o riconosciuti	
	Collaborazione all'organizzazione delle attività promosse dalla scuola (Open day- eventi- convegni ecc.) e partecipazione attiva al progetto Smoke Free (essere testimonial, partecipazione ad iniziative formative di prevenzione e contro la dipendenza dal fumo organizzate dall'ASL)	
	Partecipazione ed impegno alla religione cattolica ovvero ad attività alternative ed al profitto tratto e/o allo studio individuale certificato e valutato dal Consiglio di Classe. (giudizio molto o moltissimo)	
Partecipazione qualificata ai percorsi per Competenze Trasversali e per l'orientamento	Valutazione uguale/ superiore a buono	
Eventuali crediti formativi*	Esperienze acquisite al di fuori della scuola di appartenenza, documentate attraverso un'attestazione proveniente da Enti, Associazioni, Istituzioni presso cui si sono svolte	

*Le attività formative (D.M. 24 Febbraio 2000 n ° 49) saranno riconosciute in presenza di una adeguata documentazione, consegnata in tempo utile, vagliata attentamente dal Consiglio di Classe, attestante le seguenti attività:

- Attività di carattere sociale protratte nel tempo e particolarmente impegnative sul piano dell'impegno, del sacrificio personale, del superamento dello stress emotivo (es. volontario della Croce Rossa, animatore di un centro sociale per disadattati, tutela dell'ambiente, attività costante e/o pluriennale, con ricaduta nel sociale);
- Frequenza di corsi particolarmente significativa per la formazione personale, per la durata nel tempo, per l'impegno di studio richiesto (esempio: corsi di lingue con certificazione di enti abilitati di livello B1, corsi con certificazioni europee, iniziative formative di prevenzione e contro la dipendenza dal fumo organizzate dall'ASL legate al progetto Smoke Free);

- Attività di carattere sportivo ad alto livello con forte responsabilizzazione relativamente alla cadenza degli allenamenti, al mantenimento dei risultati, al superamento dello stress emotivo, alla gestione del tempo libero dagli impegni scolastici (certificati da società sportive qualificate riconosciute dal CONI).

4.5 PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO

Sin dall'inizio dell'anno scolastico il Consiglio di Classe ha illustrato agli studenti la modalità con cui si sarebbe svolto l'Esame di Stato (come da D.L. 62/2017), fase conclusiva del percorso di studi superiore. Un esame più aperto alle esperienze personali e agli interessi particolari di ogni studente, ma che faceva memoria ed esperienza delle buone prassi consolidate negli anni. Ogni docente ha proposto testi, documenti, problemi per verificare l'acquisizione di contenuti e di metodi propri della singola disciplina, nonché la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e metterle in relazione per argomentare in maniera critica e personale, ma non è stato possibile (anche in seguito all'emergenza sanitaria) far esercitare gli alunni su tematiche di ampio respiro, in grado di coinvolgere tutte le discipline.

Con la sopraggiunta normativa d'urgenza, i docenti hanno dovuto far leva sul senso di maturità e di responsabilità degli allievi, rendendoli consapevoli del fatto che questo momento di difficoltà nazionale poteva essere interiorizzato come un'occasione per mettere alla prova la loro capacità critica e gestionale. In base all'art. 11 dell'O.M. n°53 del 3 marzo 2021 le prove d'esame di cui all'articolo 17 del Decreto legislativo 62/2017 sono sostituite da un colloquio, che ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo culturale, educativo e professionale dello studente. In particolare, gli allievi sono stati edotti, come da art. 18 della suddetta ordinanza, che l'esame prevederà la sola prova orale articolata nei seguenti momenti:

- a) discussione di un elaborato concernente le discipline caratterizzanti, in una prospettiva multidisciplinare, dagli apporti di altre discipline o competenze individuali presenti nel curriculum dello studente, e dell'esperienza di PCTO svolta durante il percorso di studi;
- b) discussione di un breve testo, già oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di lingua e letteratura italiana, o della lingua e letteratura nella quale si svolge l'insegnamento, durante il quinto anno e ricompreso nel documento del consiglio di classe;
- c) analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla sottocommissione ai sensi dell'articolo 17, comma 3, con trattazione di nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline, anche nel loro rapporto interdisciplinare;
- d) esposizione da parte del candidato, eventualmente mediante una breve relazione ovvero un elaborato multimediale, dell'esperienza di PCTO svolta durante il percorso di studi, solo nel caso in cui non sia possibile ricomprendere tale esperienza all'interno dell'elaborato di cui alla lettera a).

Per l'elaborato, si individuano, tra tutti i membri designati per far parte delle sottocommissioni, i docenti di riferimento, a ciascuno dei quali è assegnato un gruppo di studenti da guidare nelle diverse fasi della realizzazione.

4.6 ARGOMENTO ASSEGNATO AI CANDIDATI PER LA REALIZZAZIONE DELL'ELABORATO DI INDIRIZZO

Segue elenco degli argomenti assegnati ai singoli candidati così come previsto da normativa vigente.

Articolazione "Sala e Vendita"

	Cognome/Nome	ARGOMENTO
1	***	<p>TRACCIA n. 1</p> <p>L'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile è un programma d'azione per le persone, il pianeta e la prosperità. Sottoscritta il 25 settembre 2015 dai governi dei 193 Paesi membri delle Nazioni Unite, e approvata dall'Assemblea Generale dell'ONU, l'Agenda è costituita da 17 Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile – Sustainable Development Goals, SDGs – inquadrati all'interno di un programma d'azione più vasto costituito da 169 target o traguardi, ad essi associati, da raggiungere in ambito ambientale, economico, sociale e istituzionale entro il 2030.</p> <p>La domanda globale di prodotti alimentari cresce rapidamente, diventa sempre più importante produrre cibo in maniera sostenibile, riducendo nel contempo gli sprechi al fine di ottimizzare l'uso delle risorse e attenuare l'impatto dei cambiamenti climatici e dell'inquinamento sul nostro pianeta, salvaguardando le risorse per le generazioni future.</p> <p>Considerando che tra i 17 obiettivi di sviluppo sostenibile Agenda 2030 ha individuato un consumo responsabile, la buona salute, l'innovazione e infrastrutture, la lotta contro il cambiamento climatico, l'energia rinnovabile, il candidato:</p> <p>a) illustri un banchetto di almeno 4 portate riferenti alla Regione in cui vive, adatto per un gruppo di turisti che desiderino riscoprire alcuni piatti e vini tipici del territorio.</p> <p>b) specifichi il tipo di servizio che ritiene più adatto al banchetto previsto;</p> <p>c) esponga le linee guida per una dieta equilibrata;</p> <p>d) indichi come possono essere attuati gli obiettivi di sviluppo sostenibile dell'agenda 2030.</p> <p>È data facoltà al candidato di far riferimento a esperienze condotte nel laboratorio del proprio istituto o maturate anche nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento.</p> <p>Il candidato restituirà l'elaborato svolto entro il 31/05/2021</p>
2	***	
3	***	
4	***	
5	***	
6	***	
7	***	
8	***	
9	***	
10	***	

11	***	via mail alla commissione (indirizzo e-mail della commissione).
----	-----	-----------------------------------------------------------------

Articolazione “Accoglienza Turistica”

	Cognome/Nome	ARGOMENTO
1	***	<p>Traccia n. 2</p> <p>In questo periodo di crisi economica e di criticità determinate dall'emergenza pandemica, le nuove generazioni sono chiamate ad apportare il loro contributo di idee ed entusiasmo al fine di favorire uno sviluppo solido e permanente della struttura produttiva della propria nazione.</p> <p>Negli ultimi anni, il turismo nel nostro Paese è stato caratterizzato da una espansione forte e continua. Purtroppo a seguito della pandemia da Covid-19, questo settore è risultato quello più colpito, subendo un profondo shock, la sua corsa ha subito una violenta battuta di arresto a seguito delle restrizioni agli spostamenti e alle limitazioni di viaggio sull'intero territorio nazionale, ma anche a livello mondiale. Gli effetti della pandemia sul comparto turistico italiano sono dunque rilevanti, con impatti sul PIL nazionale e conseguenze serie sulle imprese del settore e del suo indotto.</p> <p>L'obiettivo è quello di promuovere la ripresa del turismo, nonché elaborare strategie da poter adottare per incrementare il numero di viaggiatori nell'era post pandemia.</p> <p>Il candidato, partendo possibilmente dal suo percorso nell'ambito dei PCTO, con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali acquisite nel corso di studio o attraverso le esperienze personali, utilizzando un linguaggio tecnico appropriato, attenendosi alla normativa vigente in materia di sicurezza e tracciabilità dei servizi di accoglienza e</p>
2	***	
3	***	
4	***	
5	***	

6	***	ospitalità, valutando le dinamiche e le tendenze di sviluppo del turismo, elabori un progetto finalizzato all'innovazione e alla promozione del settore professionale, realizzando un pacchetto turistico e rispondendo ai seguenti punti: a) il target di clientela a cui si intende destinare il pacchetto;
7	***	b) le caratteristiche del contratto di vendita del pacchetto; c) le diverse tipologie e le categorie che lo organizzano; d) la valorizzazione del territorio turistico previsto. Il candidato, infine, riflettendo sull'attuale crisi emergenziale, esponga le sue opinioni sulla tutela del consumatore-turista durante la pandemia.

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 12 maggio 2021.

IL CONSIGLIO DI CLASSE
Articolazione "Servizi di Sala e Vendita"

N°	COGNOME	NOME	FIRMA
1	Vanacore	Mariangela	Mariangela Vanacore
2	Castellano	Adele	Adele Castellano
3	Magliano	Michela	Michela Magliano
4	Ruggiero	Nunzia	Nunzia Ruggiero
5	Architravo	Sara	Sara Architravo
6	D'Andria	Ludovica	Ludovica D'Andria
7	Giannini	Lucia	Lucia Giannini
8	Balzano	Rosa	Rosa Balzano
9	Di Sarno	Giusto Vittorio	Giusto Vittorio Di Sarno
10	Iovine	Maria	Maria Iovine
11	Esposito	Antonio	Antonio Esposito
12	D'Ambrosio	Alfonso	Alfonso D'Ambrosio

Il Coordinatore

Mariangela Vanacore

Il Dirigente Scolastico

IL CONSIGLIO DI CLASSE
Articolazione "Servizi di Accoglienza turistica"

N°	COGNOME	NOME	FIRMA
1	Vanacore	Mariangela	Mariangela Vanacore
2	Pischedda	Margherita	Margherita Pischedda
3	Magliano	Michela	Michela Magliano
4	D'Andria	Ludovica	Ludovica D'Andria
5	Ruggiero	Nunzia	Nunzia Ruggiero
6	Giannini	Lucia	Lucia Giannini
7	Architravo	Sara	Sara Architravo
8	Balzano	Rosa	Rosa Balzano
9	Matrone	Maria Grazia	Maria Grazia Matrone
10	Caputo	Nicoletta	Nicoletta Caputo
11	Boccia	Francesca	Francesca Boccia
12	Sansone	Nicoletta	N. Sansone

Il Coordinatore

Mariangela Vanacore

Il Dirigente Scolastico

Allegato 1

I.I.S.S.S “EUGENIO PANTALEO”

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2020/2021

DISCIPLINA: __ ITALIANO __

DOCENTE: Prof./ssa __ MAGLIANO MICHELA __

CLASSE: V SEZ. __ C __ IND. _IPSEOA_

PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5 sez. C ind. Ipseoa è composta da 18 alunni, di cui 11 appartenenti all’articolazione Sala/bar e 7 appartenenti all’articolazione Accoglienza turistica. La classe, in questi anni, si è mostrata sensibile al dialogo educativo e il rapporto discenti/docente è stato sempre aperto al dialogo e al confronto. Gli alunni hanno partecipato con interesse all’attività didattica e la maggior parte di essi si è impegnata dimostrando senso di responsabilità e buona volontà. La partecipazione è stata attiva, la classe ha risposto positivamente alle diverse sollecitazioni contribuendo in modo significativo al percorso formativo. Riguardo al raggiungimento degli obiettivi programmati, la classe si è diversificata per interesse, impegno ed acquisizione di specifiche competenze disciplinari. Gli alunni hanno saputo cogliere le opportunità fornite per migliorare le proprie competenze e, sotto la guida del docente, sono riusciti ad organizzare le loro conoscenze e ad acquisire un metodo di studio più efficace sfruttando le abilità di analisi e sintesi. Gli alunni hanno raggiunto un possesso adeguato dei contenuti, raggiungendo livelli di competenza nel complesso buoni, anche se qualche allievo, nonostante le continue sollecitazioni, ha interagito con impegno altalenante, per cui si denotano competenze appena accettabili. Il colloquio formativo si è, inoltre, arricchito della proficua partecipazione di alcuni elementi che hanno offerto contributi costruttivi e stimolanti. Varie sono state le strategie messe in campo, in questi anni, dal peer tutoring alla costruzione e utilizzo di mappe concettuali utili ad un riepilogo dell'argomento, alle sintesi su supporto cartaceo e/o multimediali preparato dal docente, alla visione di film.

Sono stati attivati interventi individualizzati di recupero e di supporto, tesi ad arricchire le conoscenze e a migliorare le competenze e abilità, che hanno trovato la collaborazione della maggior parte degli allievi interessati, tanto che i progressi registrati sono stati adeguati alle attese.

La programmazione iniziale ha subito tagli e sintetizzazione di alcuni argomenti determinati dalla necessità di soffermarsi sui prerequisiti utili per affrontare le nuove unità didattiche, ma anche a

causa della sospensione delle attività didattiche in presenza dovute alla particolare situazione della pandemia da Coronavirus Covid-19 e all'attivazione della nuova modalità a distanza. La mancanza di un confronto diretto e l'impossibilità di poter cogliere la reale attenzione degli alunni, considerando la loro situazione emozionale, nonché le diverse problematiche generali intrinseche all'utilizzo stesso della DAD, ha reso più lento e complicato lo svolgersi della programmazione prevista all'inizio dell'anno. Nonostante tutte le difficoltà legate alla situazione d'emergenza sanitaria, si possono osservare, alla fine dell'anno scolastico, dei gradualismi, seppur differenziati, progressi da parte di tutta la classe, sia per quanto riguarda le competenze disciplinari, sia sotto il profilo personale e comportamentale.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Competenze	Abilità	Conoscenze
LEGGERE, COMPRENDERE ED INTERPRETARE TESTI SCRITTI DI VARIO TIPO <i>(imparare ad imparare, agire in modo autonomo e responsabile)</i> -Analizzare testi scritti, letterari e non -Dimostrare consapevolezza della storicità della letteratura -Avere consapevolezza dell'evoluzione storica della lingua	-Applicare diverse strategie di lettura per scopi diversi e in diversi contesti -Saper distinguere i tipi di testo ascoltati o letti -Saper analizzare testi scritti comprendendone genere letterario, senso, scopo -Svolgere l'analisi linguistica, stilistica, retorica del testo -Collocare il testo nel sistema storico-culturale di riferimento -Cogliere elementi di continuità o differenze in testi appartenenti allo stesso genere letterario; confrontare testi dello stesso autore e/o di autori diversi - Interpretare un testo in riferimento al suo significato per il nostro tempo - Comprendere i prodotti della comunicazione audiovisiva	-Principali generi letterari -Strutture dei testi descrittivi, narrativi, poetici, espositivi, argomentativi -Contesto storico-sociale di riferimento di autori e di opere -Lessico specifico del linguaggio letterario
PRODURRE TESTI DI VARIO TIPO IN RELAZIONE AI DIFFERENTI SCOPI COMUNICATIVI UTILIZZARE E PRODURRE TESTI MULTIMEDIALI <i>(Progettare/ Risolvere problemi)</i> - Produrre testi scritti, orali,	-Saper distinguere e produrre testi coerenti e coesi afferenti alle tipologie di scrittura note -Saper scegliere l'organizzazione testuale ed il registro linguistico adatti -Sviluppare in modo critico e personale il testo -Saper argomentare la propria tesi -Saper rielaborare le	-Modalità di produzione del testo; sintassi del periodo e uso dei connettivi, interpunzione, varietà lessicali in relazione ai contesti comunicativi -Caratteristiche delle diverse tipologie testuali -Lessico specifico del linguaggio letterario -Strategie di comunicazione multimediale

multimediali	informazioni, utilizzando i dati forniti e integrandoli con altre informazioni -Saper prender appunti e utilizzare metodi e strumenti per fissare i concetti fondamentali (scalette, mappe, schemi...) -Gestire in modo autonomo una comunicazione anche con supporti multimediali	
PADRONEGGIARE GLI STRUMENTI ESPRESSIVI ED ARGOMENTATIVI PER GESTIRE L'INTERAZIONE COMUNICATIVA VERBALE IN VARI CONTESTI <i>(Comunicare, Individuare collegamenti/relazioni)</i> - Operare collegamenti	-Comprendere il messaggio di un testo orale -Sapersi esprimere con un linguaggio chiaro, corretto e appropriato alla situazione comunicativa -Esprimere e sostenere il proprio punto di vista e riconoscere quello altrui -Saper collegare i dati individuati o studiati -Saper fare confronti tra testi	-Codici fondamentali della comunicazione verbale

METODOLOGIE DIDATTICHE

Sono state utilizzate le metodologie e gli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo “insegnamento /apprendimento “:

Lezione frontale	X	Esercitazioni individuali	<input type="checkbox"/>
Lavori di gruppo	X	Discussione guidata/ partecipata	X
Peer Education	X	Lavori di ricerca	X
Didattica laboratoriale	X	Classe capovolta	<input type="checkbox"/>
Lettura critica, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici)	X	Learning by doing	X
Problem solving: soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	<input type="checkbox"/>	Storytelling	<input type="checkbox"/>
Videolezioni	X	Ricerca-azione	X
Cooperative learning	X	Project Based Learning	<input type="checkbox"/>

Altro (specificare)	
STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	
Libro di testo, anche nella sua estensione digitale	X
Testi scelti	X
Lim	X
Piattaforme e/o app educative	X
Visione film e/o documentari	X
Materiali prodotti dal docente	X
Materiali multimediali (lezioni registrate)	X
Schemi e mappe concettuali	X
Link e/o video sul web	X
Altro (specificare)	

L'interazione, anche emozionale, è avvenuta come da tabella:

INTERAZIONI CON GLI ALUNNI IN DAD	
Video lezioni sincrone	X
Attività asincrone	X
Audio lezioni	X
Classi virtuali	X
Sistema di messaggistica istantanea	X

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la verifica formativa:

Esercitazioni	X	Questionari	<input type="checkbox"/>
Test strutturati e /o semi strutturati	<input type="checkbox"/>	Mappe	X
Discussioni guidate	X	Interrogazione breve	X
Brainstorming	X	Realizzazione di PPT	X

Domande flash	X	Testi scritti di varie tipologie	X
---------------	----------	----------------------------------	----------

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

Prova pratica	<input type="checkbox"/>	Analisi del testo	X
Realizzazione di PPT	X	Relazioni scritte	X
Test a scelta multipla	<input type="checkbox"/>	Questionari a risposta multipla/risposta aperta	<input type="checkbox"/>
Prove grafiche	<input type="checkbox"/>	Commenting	X
Quesiti a risposta aperta	<input type="checkbox"/>	Risposte a sollecitazione del docente che denotino studio efficace e capacità di rielaborazione critica e personale	X
Componimento scritto o problema	X	Discussione di prove scritte assegnate come compito	X
Verifica orale breve/ lunga	X	Esposizione orale in videoconferenza	X
Prova Autentica	<input type="checkbox"/>		

Contenuti

- L'età del Positivismo. Il Naturalismo francese: la fiducia nella scienza e nel progresso; la nascita dell'evoluzionismo; l'impegno sociale della letteratura.
- Il Verismo italiano: il canone dell'impersonalità; l'eclisse dell'autore; differenze con il Naturalismo francese.
- Giovanni Verga: la vita, l'adesione al verismo, l'ideologia, la teoria di Darwin e la lotta per la vita, le tecniche narrative. Il progetto del Ciclo dei vinti.
Le novelle. Lettura e analisi di: "Rosso Malpelo".
I Malavoglia: struttura, composizione, vicenda, sistema dei personaggi.
Lettura di: "La famiglia Malavoglia".
Mastro Don Gesualdo: struttura, temi, personaggi.
- Il Simbolismo e il Decadentismo: il rifiuto del metodo scientifico e razionale,

il soggettivismo, l'estetismo, la figura dell'artista. L'ebbrezza come protesta.
I poeti maledetti.

- Giovanni Pascoli: la vita, la poetica del fanciullino. Le opere. La poesia civile.
La poetica del fanciullino: lettura di ““E’ dentro di noi un fanciullino”
Myricae: composizione, titolo, temi.
Lo stile, la metrica, la lingua.
Lettura e analisi di: “Il lampo”, “Il tuono”, “X Agosto”, “La cavalla storna”.
- Gabriele D’Annunzio: la vita, le opere, l'estetismo. Il Piacere. I romanzi.
La teoria del superuomo. Il periodo Notturmo.
Le Laudi: composizione, struttura. Alcyone: temi e panismo dannunziano.
Lettura e analisi di: “La pioggia nel pineto”.
- Le avanguardie. La letteratura del primo 900.
Il Futurismo: caratteri generali. F.T. Marinetti.
Lettura e analisi di: “Il bombardamento di Adrianopoli”, “Zang Tumb Tumb”
Guillaume Apollinaire: i calligrammi. Lettura di: “Il pleut (Piove)”.
- Luigi Pirandello: la vita, le fasi dell'attività artistica.
La poetica e l'umorismo. I romanzi. Le Novelle per un anno.
Il fu Mattia Pascal: struttura, narratore.
Lettura e analisi di: “La vecchia imbellettata”.
Lettura e analisi di: “Il treno ha fischiato”.
- Italo Svevo: la vita, la formazione. I romanzi.
“La coscienza di Zeno”: l'organizzazione del racconto, la vicenda,
il tempo narrativo, l'io narrante.
Lettura e analisi di: “L'ultima sigaretta”.
Lettura e analisi di: “Una catastrofe inaudita”.
- L'Ermetismo: caratteri generali, contesto storico, intellettuali e regime fascista.
- Giuseppe Ungaretti: la vita, la formazione, l'ideale della "poesia pura libera".
“L'Allegria”: composizione, titolo, struttura, temi, stile.
“Sentimento del tempo” e “Il dolore”: il ritorno alle forme metriche tradizionali.
Lettura e analisi di: “Mattina”; “Allegria di naufragi”, “Soldati”, “Veglia”,
“S. Martino del Carso”, “Fratelli”, “I fiumi”.
- Eugenio Montale: la vita, le fasi della produzione poetica, la parola ed il significato della poesia. Ossi di seppia: lettura e analisi di: “Meriggiare pallido e assorto”
“Spesso il male di vivere ho incontrato”, “Cigola la carrucola del pozzo”, “La casa dei doganieri”.
- Salvatore Quasimodo: la vita, la formazione, la poetica.
Le prime raccolte di versi. Le raccolte del dopoguerra e le nuove soluzioni espressive.
Il significato politico e sociale della poesia.
Lettura e analisi di: “Ed è subito sera”, “Alle fronde dei salici”.
- Il Neorealismo: caratteri generali, ripresa del romanzo realistico, impegno politico

e sociale dell'intellettuale.

- Primo Levi: vita, opere e poetica. Il realismo narrativo.
Lettura e analisi di: "Considerate se questo è un uomo".

Libri di testo: Sambugar-Salà, Letteratura Viva, vol.3, Ed. La Nuova Italia

Sambugar-Salà, Alimentazione e ospitalità nella letteratura vol.3, Ed. La Nuova Italia

Torre del Greco, 12 Maggio 2021

DOCENTE

Prof.ssa Magliano Michela

Allegato 1

I.I.S.S.S "EUGENIO PANTALEO"

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2020/2021

DISCIPLINA: __STORIA__

DOCENTE: Prof./ssa __MAGLIANO MICHELA__

CLASSE: V SEZ. __C__ IND. _IPSEOA_

PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5 sez. C ind. Ipseoa è composta da 18 alunni, di cui 11 appartenenti all'articolazione Sala/bar e 7 appartenenti all'articolazione Accoglienza turistica. La classe, in questi anni, si è mostrata sensibile al dialogo educativo e il rapporto discenti/docente è stato sempre aperto al dialogo e al confronto. Gli alunni hanno partecipato con interesse all'attività didattica e la maggior parte di essi si è impegnata dimostrando senso di responsabilità e buona volontà. La partecipazione è stata attiva, la classe ha risposto positivamente alle diverse sollecitazioni contribuendo in modo significativo al percorso formativo. Riguardo al raggiungimento degli obiettivi programmati, la

classe si è diversificata per interesse, impegno ed acquisizione di specifiche competenze disciplinari. Gli alunni hanno saputo cogliere le opportunità fornite per migliorare le proprie competenze e, sotto la guida del docente, sono riusciti ad organizzare le loro conoscenze e ad acquisire un metodo di studio più efficace sfruttando le abilità di analisi e sintesi. Gli alunni hanno raggiunto un possesso adeguato dei contenuti, raggiungendo livelli di competenza nel complesso buoni, anche se qualche allievo, nonostante le continue sollecitazioni, ha interagito con impegno altalenante, per cui si denotano competenze appena accettabili. Il colloquio formativo si è, inoltre, arricchito della proficua partecipazione di alcuni elementi che hanno offerto contributi costruttivi e stimolanti. Varie sono state le strategie messe in campo, in questi anni, dal peer tutorig alla costruzione e utilizzo di mappe concettuali utili ad un riepilogo dell'argomento, alle sintesi su supporto cartaceo e/o multimediali preparato dal docente, alla visione di film.

Sono stati attivati interventi individualizzati di recupero e di supporto, tesi ad arricchire le conoscenze e a migliorare le competenze e abilità, che hanno trovato la collaborazione della maggior parte degli allievi interessati, tanto che i progressi registrati sono stati adeguati alle attese.

La programmazione iniziale ha subito tagli e sintetizzazione di alcuni argomenti determinati dalla necessità di soffermarsi sui prerequisiti utili per affrontare le nuove unità didattiche, ma anche a causa della sospensione delle attività didattiche in presenza dovute alla particolare situazione della pandemia da Coronavirus Covid-19 e all'attivazione della nuova modalità a distanza. La mancanza di un confronto diretto e l'impossibilità di poter cogliere la reale attenzione degli alunni, considerando la loro situazione emozionale, nonché le diverse problematiche generali intrinseche all'utilizzo stesso della DAD, ha reso più lento e complicato lo svolgersi della programmazione prevista all'inizio dell'anno. Nonostante tutte le difficoltà legate alla situazione d'emergenza sanitaria, si possono osservare, alla fine dell'anno scolastico, dei gradualismi, seppur differenziati, progressi da parte di tutta la classe, sia per quanto riguarda le competenze disciplinari, sia sotto il profilo personale e comportamentale.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Competenze	Abilità	Conoscenze
<p>correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento</p> <p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p> <p>(Acquisire ed interpretare l'informazione ricevuta/ Individuare collegamenti e relazioni/ Comunicare/</p>	<p>Collocare gli eventi nella corretta dimensione spazio-temporale</p> <p>Identificare le relazioni tra gli eventi storici</p> <p>Analizzare e sintetizzare organicamente i diversi elementi (economici, politici, sociali, culturali) dei temi trattati</p> <p>Riconoscere processi di trasformazione individuando elementi di continuità e discontinuità</p> <p>Leggere, anche in modalità multimediale, le differenti fonti letterarie, iconografiche,</p>	<p>Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XXI, in Italia, in Europa e nel mondo.</p> <p>Aspetti caratterizzanti la storia del Novecento.</p> <p>Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo interculturale.</p>

Imparare ad imparare/ Agire in modo autonomo e responsabile)	documentarie ricavandone informazioni su eventi storici di diverse epoche e differenti aree geografiche Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali	
Collegare le grandi coordinate del quadro concettuale e cronologico dei processi di trasformazione-in senso sincronico e diacronico ai contesti locali e globali, al mutamento delle condizioni di vita, alle specificità dei settori e degli indirizzi. (Comunicare/Risolvere problemi/Progettare)	Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali ed operativi	Strumenti della ricerca e della divulgazione storica.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Sono state utilizzate le metodologie e gli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo “insegnamento /apprendimento “:

Lezione frontale	X	Esercitazioni individuali	<input type="checkbox"/>
Lavori di gruppo	X	Discussione guidata/ partecipata	X
Peer Education	X	Lavori di ricerca	X
Didattica laboratoriale	X	Classe capovolta	<input type="checkbox"/>
Lettura critica, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici)	X	Learning by doing	X
Problem solving: soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	<input type="checkbox"/>	Storytelling	<input type="checkbox"/>
Videolezioni	X	Ricerca-azione	X
Cooperative learning	X	Project Based Learning	<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)			

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo, anche nella sua estensione digitale	X
Testi scelti	X
Lim	X
Piattaforme e/o app educative	X
Visione film e/o documentari	X
Materiali prodotti dal docente	X
Materiali multimediali (lezioni registrate)	X
Schemi e mappe concettuali	X
Link e/o video sul web	X
Altro (specificare)	

L'interazione, anche emozionale, è avvenuta come da tabella:

INTERAZIONI CON GLI ALUNNI IN DAD	
Video lezioni sincrone	X
Attività asincrone	X
Audio lezioni	X
Classi virtuali	X
Sistema di messaggistica istantanea	X
Altro (specificare)	

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la verifica formativa:

Esercitazioni	X	Questionari	<input type="checkbox"/>
Test strutturati e /o semi strutturati	<input type="checkbox"/>	Mappe	X
Discussioni guidate	X	Interrogazione breve	X
Brainstorming	X	Realizzazione di PPT	X

Domande flash	X	Testi scritti di varie tipologie	<input type="checkbox"/>
Altro _____			

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

Prova pratica	<input type="checkbox"/>	Analisi del testo	<input type="checkbox"/>
Realizzazione di PPT	X	Relazioni scritte	<input type="checkbox"/>
Test a scelta multipla	<input type="checkbox"/>	Questionari a risposta multipla/risposta aperta	<input type="checkbox"/>
Prove grafiche (mappe)	X	Commenting	X
Quesiti a risposta aperta	<input type="checkbox"/>	Risposte a sollecitazione del docente che denotino studio efficace e capacità di rielaborazione critica e personale	X
Componimento scritto o problema	<input type="checkbox"/>	Discussione di prove scritte assegnate come compito	X
Verifica orale breve/ lunga	X	Esposizione orale in videoconferenza	X
Prova Autentica	<input type="checkbox"/>		
Altro (specificare)	_____		

Contenuti

L'età Giolittiana

- Il governo liberale
- Le riforme sociali e politiche
- Il triangolo industriale
- Giolitti, Ministro della malavita
- La politica estera

La prima guerra mondiale

- L'Europa nel 1914
- L'attentato di Sarajevo
- Il meccanismo delle alleanze
- Cause e responsabilità della guerra
- La Società delle Nazioni

La Rivoluzione Russa

- L'Impero Russo nel XIX secolo
- Le Rivoluzioni del 1917
- La nascita dell'Unione Sovietica
- Lo stalinismo

L'Italia tra le due guerre

- Il Biennio rosso
- Mussolini e le origini del fascismo
- Dalla legalità alla dittatura
- L'Italia nel ventennio fascista
- La marcia su Roma
- L'assassinio di Matteotti
- Le leggi fascistissime
- I Patti Lateranensi
- La politica estera
- L'autarchia fascista e le inique sanzioni
- OND (Opera Nazionale Dopolavoro)
- ONB (Opera Nazionale Balilla)

Il 1929 e la crisi degli stati liberali

- Gli Usa: Proibizionismo e contrabbando.
- Il crollo di Wall Street. La crisi del 1929
- Roosevelt e il New Deal

La Germania nazista

- L'ascesa di Hitler. Il Putsch della birreria.
- Hitler al potere
- Il Terzo Reich
- L'espansionismo tedesco
- La teoria della razza ariana
- La deportazione nei lager (Shoà, Olocausto)
- Le leggi di Norimberga
-

La seconda guerra mondiale

- Preparativi di guerra
- 1941: la seconda guerra mondiale
- Il crollo del Terzo Reich
- La resa del Giappone (bomba atomica)
- La caduta del fascismo e la fine della guerra
- L'Italia di Salò e la Resistenza
- La guerra di liberazione

La guerra fredda

- La nascita delle due superpotenze
- L'equilibrio del terrore
- La cortina di ferro
- Il mondo diviso in due blocchi
- Il muro di Berlino

Libro di testo: Vittoria Calvani – Storia e progetto, vol. 5, Ed. Mondadori scuola

Libro consigliato: Leone, Casalegno, Storia aperta, Il cibo e l'ospitalità, vol. 3, Ed. Sansoni per la Scuola

Torre del Greco, 12 Maggio 2021

DOCENTE

Prof.ssa Magliano Michela

Allegato 1

IISSS "EUGENIO PANTALEO"

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2020/2021

DISCIPLINA: Spagnolo

DOCENTE: _Prof.ssa Architravo Sara

CLASSE: V SEZ C IND. Ipseoa - Accoglienza Turistica

PROFILO DELLA CLASSE

Dal punto di vista didattico, le condizioni di partenza, tenendo conto della preparazione di base e delle abilità morfo-sintattiche e linguistiche acquisite in precedenza, erano, all'inizio dell'anno scolastico, alquanto omogenee: al di là di un paio di alunni che evidenziavano ancora delle lacune relative agli anni precedenti, la maggior parte della classe presentava un livello accettabile delle competenze richieste.

Durante l'anno, un gruppo di alunni ha dimostrato sempre attiva partecipazione e vivo interesse per le attività proposte, sollecitando in alcune occasioni l'approfondimento e l'ampliamento dei vari argomenti e partecipando al dialogo educativo in maniera propositiva. Un paio di loro, invece, hanno mostrato una partecipazione talvolta altalenante, nonostante le proposte diversificate. Nonostante ciò, grazie alla buona predisposizione, agli stimoli offerti dall'insegnante e alla continua ripresa degli argomenti, anche questi alunni sono riusciti a sviluppare un buon metodo di studio, ottenendo buoni risultati.

A seguito dell'emergenza sanitaria Covid-19, che ha portato all'interruzione dell'attività scolastica in presenza dopo solo 15 giorni dall'inizio della scuola, quasi tutti gli alunni si sono dimostrati disponibili ad un coinvolgimento attivo e partecipativo nelle attività didattiche proposte. Non sono mancati, tuttavia, momenti di difficoltà dovute al malfunzionamento delle piattaforme digitali messe a disposizione o *alla preoccupazione, palesata dal gruppo classe, di non sentirsi al passo con i ritmi incalzanti proposti dai docenti. Per far fronte a queste problematiche, si è cercato, per quanto possibile, di conservare il senso di appartenenza, la partecipazione, l'empatia, il coinvolgimento e le interazioni che caratterizzano la vita scolastica.*

Poi, considerato che l'approccio allo studente e alla didattica stessa è notevolmente mutato, è stato necessario il **superamento di meccanismi di valutazione rigidi preferendo** momenti valutativi di vario tipo, nell'ottica di una misurazione complessiva del rendimento, dell'impegno, della partecipazione al dialogo educativo. Nello specifico, sono state oggetto di valutazione: verifiche e prove scritte, consegnate tramite classe virtuale; rilevazione della presenza e della fattiva partecipazione alle lezioni online; puntualità nel rispetto delle scadenze; cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati.

Continua è stata l'esercitazione linguistica che ha permesso a molti alunni il raggiungimento di una buona competenza e l'acquisizione di contenuti specifici. Il libro di testo e il materiale didattico interattivo e non preparato dalla docente, sono stati i principali strumenti di cui gli alunni si sono serviti nella Dad.

Dal punto di vista disciplinare la classe ha dimostrato disponibilità al dialogo, buone capacità relazionali e un atteggiamento sempre serio e corretto nei confronti degli interlocutori.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Competenze	Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere un testo sul lavoro della guida turistica - Comprendere testi di presentazione di città presi da riviste, quotidiani e Internet 	<ul style="list-style-type: none"> - Interagire a coppie argomentando le proprie opinioni - Descrivere città e luoghi di interesse turistico, rispondendo alle domande 	<ul style="list-style-type: none"> - Condizionale semplice e composto - I professionali del turismo: la guida turistica - <i>Un día con la guía</i>
<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere informazioni relative ai servizi e alle caratteristiche di un viaggio - Comprendere itinerari turistici e mail di richiesta d'informazioni. 	<ul style="list-style-type: none"> - Scrivere una lettera per pubblicizzare un itinerario - Descrivere una zona geografica - Argomentare e descrivere esperienze vissute 	<ul style="list-style-type: none"> - Uso di <i>muy, mucho, tanto, bastante</i> - Ripasso del condizionale - Le crociere: turismo di lusso sul mare - La natura e gli itinerari turistici
<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere dialoghi tra un intervistatore e il candidato a un posto di lavoro - Comprendere un curriculum vitae, una lettera di presentazione e un'offerta di lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> - Interagire in un colloquio di lavoro - Redigere un curriculum vitae e una lettera di presentazione - Descrivere un profilo professionale 	<ul style="list-style-type: none"> - Verbi di cambio - Capacità e competenze - Professioni nell'ambito del turismo
<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le varie caratteristiche dei vini - Conoscere gli orari di lavoro e le regole da seguire 	<ul style="list-style-type: none"> - Descrivere e dare consigli sui diversi tipi di vino. - Illustrare il menù dei vini. 	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Pretérito imperfecto</i> - Gli utensili del somellier - <i>El cava</i>

<ul style="list-style-type: none"> - Identificare informazioni sulle caratteristiche di un itinerario - Comprendere testi di presentazione di zone geografiche e di luoghi d'interesse turistico 	<ul style="list-style-type: none"> - Riferire informazioni circa una zona turistica - Interagire con i compagni per creare un itinerario - Presentare un museo 	<ul style="list-style-type: none"> - Geografia e natura - Gastronomia e sport - Feste e tradizioni - <i>El Camino de Santiago</i> - <i>Los Sanfermines</i> - <i>El Guggenheim</i>
<ul style="list-style-type: none"> - Identificare informazioni sulle caratteristiche di un itinerario - Comprendere testi di presentazione di zone geografiche e di luoghi d'interesse turistico 	<ul style="list-style-type: none"> - Compilare una scheda - Descrivere un luogo o un monumento d'interesse turistico 	<ul style="list-style-type: none"> - Geografia e natura - Gastronomia e sport - Feste e tradizioni - L'influenza araba nell'arte andaluzza: <i>La Alhambra</i> - <i>La Semana Santa</i> - Il flamenco
<ul style="list-style-type: none"> -Identificare informazioni sulle caratteristiche di un museo o di un'opera d'arte - Comprendere testi descrittivi su tradizioni e gastronomia 	<ul style="list-style-type: none"> - Descrivere una zona geografica e un luogo d'interesse culturale - Realizzare una presentazione turistica 	<ul style="list-style-type: none"> - Gastronomia e sport - Il triangolo dell'arte a Madrid - Il Natale in Spagna - La città di Consuegra
<ul style="list-style-type: none"> -Identificare informazioni sulle caratteristiche di un complesso architettonico - Comprendere presentazioni turistiche 	<ul style="list-style-type: none"> - Presentare una zona turistica -Descrivere attività e luoghi culturali 	<ul style="list-style-type: none"> - Feste e tradizioni - Cataluña, Aragón, Comunidad Valenciana - Il Modernismo catalano - <i>La Ciudad de las Artes y las Ciencias</i> - <i>Las Fallas</i>

METODOLOGIE DIDATTICHE

Sono state utilizzate le metodologie e gli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo “insegnamento/apprendimento “:

--	--

Lezione frontale	x	Esercitazioni individuali	x
Lavori di gruppo	x	Discussione guidata/ partecipata	X
Peer Education	x	Lavori di ricerca	X
Didattica laboratoriale	<input type="checkbox"/>	Classe capovolta	X
Lettura critica, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici)	<input type="checkbox"/>	Learning by doing	x
Problem solving: soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	x	Storytelling	<input type="checkbox"/>
Videolezioni	X	Ricerca-azione	<input type="checkbox"/>
Cooperative learning	<input type="checkbox"/>	Project Based Learning	<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)			

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	
Libro di testo, anche nella sua estensione digitale	x
Testi scelti	<input type="checkbox"/>
Lim	x
Piattaforme e/o app educative	x
Visione film e/o documentari	x
Materiali prodotti dal docente	x
Materiali multimediali(lezioni registrate)	x
Schemi e mappe concettuali	x
Link e/o video sul web	x
Altro (specificare)	

L'interazione, anche emozionale, è avvenuta come da tabella:

INTERAZIONI CON GLI ALUNNI IN DAD/DDI	
Video lezioni sincrone	X
Attività asincrone	X
Audio lezioni	X
Classi virtuali	X
Sistema di messaggistica istantanea	X
Altro (specificare)	

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la verifica formativa :

Esercitazioni	X	Questionari	X
Test strutturati e /o semi strutturati	<input type="checkbox"/>	Mappe	<input type="checkbox"/>
Discussioni guidate	X	Interrogazione breve	X
Brainstorming	X	Realizzazione di PPT	X
Domande flash	X	Testi scritti di varie tipologie	X

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

Prova pratica	<input type="checkbox"/>	Analisi del testo	X
---------------	--------------------------	-------------------	---

Realizzazione di PPT	x	Relazioni scritte	X
Test a scelta multipla	x	Questionari a risposta multipla/risposta aperta	X
Prove grafiche	<input type="checkbox"/>	Commenting	<input type="checkbox"/>
Quesiti a risposta aperta	x	Risposte a sollecitazione del docente che denotino studio efficace e capacità di rielaborazione critica e personale	X
Componimento scritto o problema	X	Discussione di prove scritte assegnate come compito	X
Verifica orale breve/ lunga	X	Esposizione orale in videoconferenza	X
Prova Autentica	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)	<hr/> <hr/>		

Contenuti

Grammaticali:

-*Pretérito perfecto*

-Participi passato irregolari

-*Pretérito indefinido*

- Marcatori temporali

- Uso contrastivo dei tempi passati

- Uso contrastivo delle preposizioni


- Uso di *entre* e *dentro de*
- Uso di *por* e *para*
- Uso e formazione del condizionale
- Verbi di cambio
- I numerali
- *Hay/está (n)*

Professionali:

- El turismo en España
- Los profesionales del turismo
- Los circuitos turísticos
- La seguridad en los lugares de trabajo
- Los derechos del viajero
- Rincones por descubrir
- El candidato ideal
- El norte de España
- El sur de España
- El centro de España
- El este de España

Torre del Greco, 12 Maggio 2021

DOCENTE



Allegato 1

IISSS "EUGENIO PANTALEO"

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2020/2021

DISCIPLINA: Spagnolo

DOCENTE: _Prof.ssa Architravo Sara

CLASSE: V SEZ C IND. Ipseoa - Sala

PROFILO DELLA CLASSE

Dal punto di vista didattico, le condizioni di partenza, tenendo conto della preparazione di base e delle abilità morfo-sintattiche e linguistiche acquisite in precedenza, erano, all'inizio dell'anno scolastico, alquanto omogenee: al di là di un gruppetto che evidenziava ancora delle lacune relative agli anni precedenti, la maggior parte della classe presentava un livello accettabile delle competenze richieste.

Durante l'anno, un gruppo di alunni ha dimostrato quasi sempre attiva partecipazione e vivo interesse per le attività proposte, sollecitando in alcune occasioni l'approfondimento e l'ampliamento dei vari argomenti e partecipando al dialogo educativo in maniera propositiva. Un piccolo gruppetto, invece, ha mostrato un interesse più saltuario e una partecipazione spesso altalenante, nonostante le proposte diversificate e gli stimoli offerti. Tali alunni hanno acquisito solo parzialmente le strutture ed il lessico di base per cui è stato necessario ricorrere, alla fine del quadrimestre, ad un intervento di recupero in itinere che ha colmato molte incertezze.

Per quanto riguarda lo studio autonomo, alcuni alunni hanno spesso dimostrato di non sapersi ancora organizzare, eseguendo i compiti in modo incompleto e saltuario. L'applicazione alle

disciplina è stata abbastanza incostante, nonostante tutti fossero in grado di mettere in atto le strategie di studio proposte durante le spiegazioni.

A seguito dell'emergenza sanitaria Covid-19, che ha portato all'interruzione dell'attività scolastica in presenza dopo solo 15 giorni dall'inizio della scuola, quasi tutti gli alunni si sono dimostrati disponibili ad un coinvolgimento attivo e partecipativo nelle attività didattiche proposte. Non sono mancati, tuttavia, momenti di difficoltà dovute al malfunzionamento delle piattaforme digitali messe a disposizione o alla *preoccupazione, palesata dal gruppo classe, di non sentirsi al passo con i ritmi incalzanti proposti dai docenti. Per far fronte a queste problematiche, si è cercato, per quanto possibile, di conservare il senso di appartenenza, la partecipazione, l'empatia, il coinvolgimento e le interazioni che caratterizzano la vita scolastica.*

Poi, considerato che l'approccio allo studente e alla didattica stessa è notevolmente mutato, è stato necessario il **superamento di meccanismi di valutazione rigidi preferendo** momenti valutativi di vario tipo, nell'ottica di una misurazione complessiva del rendimento, dell'impegno, della partecipazione al dialogo educativo. Nello specifico, sono state oggetto di valutazione: verifiche e prove scritte, consegnate tramite classe virtuale; rilevazione della presenza e della fattiva partecipazione alle lezioni online; puntualità nel rispetto delle scadenze; cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati.

Continua è stata l'esercitazione linguistica che ha permesso a molti alunni il raggiungimento di una buona competenza e l'acquisizione di contenuti specifici. Il libro di testo e il materiale didattico interattivo e non preparato dalla docente, sono stati i principali strumenti di cui gli alunni si sono serviti nella Dad.

Dal punto di vista disciplinare la classe ha dimostrato disponibilità al dialogo, buone capacità relazionali e un atteggiamento quasi sempre serio e corretto nei confronti degli interlocutori.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Competenze	Abilità	Conoscenze
- Conoscere i nomi e le varie tipologie di pesce e frutti di mare.	- Descrivere secondi piatti. - Sfilettare e servire il pesce.	- <i>Pretérito perfecto</i> -Participi passato irregolari -Lessico relativo al pesce e ai

		frutti di mare -Il sushi
- Conoscere qualsiasi tipo di frutta e il suo consumo. -Conoscere ricette a base di frutta.	-Comprare la frutta al mercato. - Descrivere le qualità della frutta. - Ordinare una sangría o un succo.	- <i>Por y para</i> - <i>La sangría</i> - Frutta tropicale del Sudamerica
-Riconoscere le diverse tipologie di carne e i loro tagli. - Conoscere il punto di cottura della carne.	- Descrivere secondi piatti. - Tagliare e servire la carne.	- <i>Pretérito indefinido</i> - Marcatori temporali -Erbe aromatiche e spezie.
- Riconoscere le varie caratteristiche dei vini - Conoscere gli orari di lavoro e le regole da seguire	- Descrivere e dare consigli sui diversi tipi di vino. - Illustrare il menú dei vini.	- <i>Pretérito imperfecto</i> -Gli utensili del somellier - <i>El cava</i>
- Riconoscere i vari tipi di gelato, sorbetti e granite. - Conoscere torte e dolci tipici -Conoscere la ricetta di marmellate e confetture	- Comprare gli ingredienti necessari per la preparazione di dolci e gelati. - Consigliare i clienti nella scelta.	- <i>El bizcocho y el flan</i> -Le preposizioni -Il tiramisù
- Conoscere il servizio e gli utensili necessari alla preparazione di dolci e frutta. - Conoscere le differenze tra i vari tipi di gelato	-Tagliare la frutta e servire i dolci. -Presentare il conto al cliente.	-Utensili di pasticceria - I numeri
Conoscere il servizio e gli utensili necessari alla preparazione dei cocktail, sia alcolici che analcolici. - Conoscere le differenze tra i vari tipi di cocktail	-Prendere l'ordinazione in un bar. -Consigliare il cliente nella scelta di cocktail e aperitivi.	-Il futuro semplice e composto - <i>Daiquiri y mojito</i>

METODOLOGIE DIDATTICHE

Sono state utilizzate le metodologie e gli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo “insegnamento /apprendimento “:

Lezione frontale	x	Esercitazioni individuali	x
Lavori di gruppo	x	Discussione guidata/ partecipata	<input type="checkbox"/>
Peer Education	x	Lavori di ricerca	x
Didattica laboratoriale	<input type="checkbox"/>	Classe capovolta	<input type="checkbox"/>
Lettura critica, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici)	<input type="checkbox"/>	Learning by doing	x
Problem solving: soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	x	Storytelling	<input type="checkbox"/>
Videolezioni	x	Ricerca-azione	<input type="checkbox"/>
Cooperative learning	<input type="checkbox"/>	Project Based Learning	<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)			

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo, anche nella sua estensione digitale	x
Testi scelti	x
Lim	x

Piattaforme e/o app educative	X
Visione film e/o documentari	X
Materiali prodotti dal docente	X
Materiali multimediali(lezioni registrate)	X
Schemi e mappe concettuali	X
Link e/o video sul web	X
Altro (specificare)	

L'interazione, anche emozionale, è avvenuta come da tabella:

INTERAZIONI CON GLI ALUNNI IN DAD/DDI	
Video lezioni sincrone	X
Attività asincrone	X
Audio lezioni	X
Classi virtuali	X
Sistema di messaggistica istantanea	X
Altro (specificare)	

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la verifica formativa :

Esercitazioni	X	Questionari	X
Test strutturati e /o semi strutturati	<input type="checkbox"/>	Mappe	<input type="checkbox"/>
Discussioni guidate	<input type="checkbox"/>	Interrogazione breve	X
Brainstorming	<input type="checkbox"/>	Realizzazione di	<input type="checkbox"/>

		PPT	
Domande flash	x	Testi scritti di varie tipologie	x

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

Prova pratica	<input type="checkbox"/>	Analisi del testo	x
Realizzazione di PPT	x	Relazioni scritte	<input type="checkbox"/>
Test a scelta multipla	x	Questionari a risposta multipla/risposta aperta	x
Prove grafiche	<input type="checkbox"/>	Commenting	<input type="checkbox"/>
Quesiti a risposta aperta	x	Risposte a sollecitazione del docente che denotino studio efficace e capacità di rielaborazione critica e personale	x
Componimento scritto o problema	<input type="checkbox"/>	Discussione di prove scritte assegnate come compito	x
Verifica orale breve/ lunga	x	Esposizione orale in videoconferenza	x
Prova Autentica	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)	<hr/> <hr/>		

Contenuti

-*Præterito perfectum*


-Participi passato irregolari

- Lessico relativo al pesce e ai frutti di mare
- Il sushi
- Uso contrastivo delle preposizioni
- Uso di *entre* e *dentro de*
- Uso di *por* e *para*
- Lessico relativo alla carne e i vari tipi di cottura
- Gli hamburger e i fast food
- Pretérito indefinido*
- Marcatori temporali
- Erbe aromatiche e spezie
- *Pretérito imperfecto*
- Lessico relativo al vino
- Gli utensili del somellier
- *El cava*
- Lessico relativo ai vari tipi di frutta (esotica, secca, tropicale ecc.)
- Gli utensili per il taglio della frutta
- La sangría
- Lessico relativo ai gelati, sorbetti e granite
- Torte, pan di spagna, dolci
- Gli utensili in pasticceria
- Uso delle preposizioni
- Marmellate e composte di frutta
- Gli utensili per il servizio di gelati, sorbetti e succhi
- Il conto
- Cocktail ed aperitivi
- Gli utensili per la preparazione e il servizio dei cocktail
- *Futuro simple y compuesto*

- Daiquiri y mojito

Torre del Greco, 12 maggio 2021

DOCENTE



Allegato 1

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2020/2021

DISCIPLINA: INGLESE

DOCENTE: Prof./ssa D'Andria Ludovica

CLASSE: V SEZ. C IND. IPSEOA articolazione -Servizi di Sala e di Vendita

PROFILO DELLA CLASSE

La classe V C indirizzo Ipseoa, complessivamente è formata da 18 alunni e risulta articolata in due indirizzi: Accoglienza Turistica e Servizi Sala e Vendita. Quest'ultima articolazione è formata da 11 alunni, 8 femmine e 3 maschi, di cui 1 alunno BES ai sensi della Legge 104/92.

La classe, nonostante la sospensione delle attività didattiche in presenza, dopo qualche settimana inizio anno scolastico, dovuta alla particolare situazione della pandemia da Covid-19 e all'attivazione della modalità di didattica a distanza, si è mostrata subito sensibile e collaborativa al dialogo educativo, favorendo un clima di lavoro stimolante ed arricchente per tutti. Gli alunni hanno partecipato con interesse all'attività didattica, e anche quelli con maggiori difficoltà, hanno risposto positivamente alle diverse sollecitazioni contribuendo in modo significativo al raggiungimento degli obiettivi programmati. Malgrado le problematiche iniziali, intrinseche spesso all'utilizzo stesso della DAD, gli alunni sono stati continuamente stimolati, incitati alla partecipazione, incoraggiati nelle difficoltà, affinché tutti, secondo le loro capacità individuali potessero conseguire delle competenze nella comunicazione scritta e orale della lingua inglese. Il programma svolto in lingua

inglese ha inteso potenziare e affinare le abilità linguistiche-comunicative degli allievi, soprattutto nell'acquisizione di un linguaggio settoriale quello dei servizi di accoglienza turistica, e maturare la consapevolezza della propria identità culturale, trovando somiglianze e differenze sostanziali con la civiltà e la lingua italiana. L'attività didattica, sia quella in presenza che quella a distanza con l'ausilio della piattaforma G-Suite con classroom e tramite Hangout Meet per le video conferenze, si è fondata su una costante e fitta iterazione tra la docente ed il gruppo classe; è stata caratterizzata dalla partecipazione degli alunni al dialogo educativo, da un continuo confronto e discussione i cui protagonisti sono stati i ragazzi, chiamati ad esprimere le proprie opinioni in merito agli argomenti studiati in lingua straniera, al fine di promuovere non solo la capacità di argomentare una propria idea ma di confrontarsi con gli altri compagni. In tale percorso didattico, gli obiettivi che ho inteso raggiungere sono stati l'apprendimento delle strutture comunicative e del funzionamento della lingua inglese nel settore di indirizzo di studi, in modo da fornire agli alunni gli strumenti per utilizzarla soprattutto in situazione. Lo strumento didattico basilare è stato il libro di testo che ha permesso agli alunni di avere un riferimento fisso nella trattazione degli argomenti affrontati, fornendo loro l'input per arrivare a conclusioni personali, a rielaborazioni autonome dei contenuti anche con l'utilizzo di mappe concettuali, griglie, nonché a confronti seri e costruttivi con le altre discipline. La valutazione è stata fatta in base a verifiche sia scritte che orali in numero soddisfacente, al fine di accertare il livello di conoscenze e competenze acquisite da ciascun allievo. Le competenze in L2 sono generalmente corrette e appropriate. Gli allievi utilizzano un registro linguistico semplice ma corretto e strutturano il discorso con un registro appropriato, solo per alcuni l'utilizzo di alcune abilità, specie quella linguistico comunicativa risulta modesta e faticosa. In conclusione, gli obiettivi disciplinari contenuti nella programmazione iniziale, ossia l'ampliamento e il consolidamento delle competenze comunicative nel settore di indirizzo specifico sono stati nel complesso raggiunti.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Competenze	Abilità	Conoscenze
Discutere sui diversi tipi di menu e sul catering per le occasioni speciali utilizzando le informazioni studiate. Progettare menu. Discutere sui diversi tipi di pasti della giornata. Descrivere una lista dei vini e saper abbinare il vino al cibo. Illustrare le etichette e le caratteristiche dei vini.	Comprendere i diversi menu. Completare un testo e/o schema basandosi sulle informazioni lette o ascoltate. Riassumere oralmente le informazioni lette. Leggere e interpretare le etichette dei vini e i marchi di qualità. Scegliere un vino per stilare un menu.	Conoscere le principali procedure collegate all'attività ricettiva nella ristorazione all'attività produttiva del cibo e delle bevande.
Discutere e selezionare le diverse fonti di contaminazione	Esporre in modo appropriato le diverse fonti di contaminazione	Conoscere le normative di igiene e sicurezza nella

<p>del cibo. Dare informazioni sulle malattie più comuni legate alla contaminazione dei cibi. Descrivere i diversi metodi di conservazione del cibo.</p> <p>Discutere sulle leggi Europee che regolano la sicurezza alimentare. Relazionare sul sistema dell'HACCP e i suoi principi.</p> <p>Relazionare sul rapporto tra cibo e salute. Illustrare le linee guida per una sana e corretta alimentazione. Descrivere la piramide alimentare e analizzare i diversi gruppi di cibo. Illustrare la tipologia di un piatto salutare. Identificare le principali intolleranze alimentari e le malattie legate all'alimentazione. Predisporre menù in relazione a specifiche esigenze dietetiche.</p>	<p>del cibo.</p> <p>Descrivere le malattie contratte per una contaminazione del cibo.</p> <p>Compilare schemi basandosi su informazioni lette.</p> <p>Comprendere le normative vigenti in materia di sicurezza alimentare.</p> <p>Identificare i principi che regolano il sistema dell'HACCP e l'igiene personale nel contesto lavorativo.</p> <p>Comprendere un corretto stile alimentare.</p> <p>Utilizzare il lessico specifico per descrivere la piramide alimentare.</p> <p>Indicare i vantaggi della dieta mediterranea.</p> <p>Presentare e discutere le diete speciali per le allergie e intolleranze alimentari.</p> <p>Indicare menu personalizzati.</p>	<p>ristorazione, le tecniche di conservazione degli alimenti e i principi dell'HACCP.</p> <p>Conoscere le linee guida per una sana e corretta alimentazione e i principi nutritivi. Conoscere il lessico funzionale all'interazione orientata a fornire informazioni inerenti specifiche diete alimentari. Educazione alla salute e benessere: stili di vita corretti.</p>
<p>Ricerca informazioni sulle principali cause ed effetti della fame nel mondo. Discutere l'attività della Fao per combattere la fame nel mondo.</p> <p>Comprendere i bisogni di promuovere una dieta sostenibile. Descrivere le attività di promozione per la valorizzazione dei prodotti locali, individuando le nuove tendenze di filiera. Come il turismo eno-gastronomico.</p>	<p>Comprendere testi, articoli e documenti scritti e orali sulla fame nel mondo. Presentare e discutere un problema e le possibili soluzioni.</p> <p>Completare un testo e/o schema basandosi sulle informazioni lette o ascoltate.</p> <p>Descrivere le caratteristiche di una dieta sostenibile mettendo a confronto il cibo GMO con il cibo organico. Indicare i principi della Slow Food e la promozione dei prodotti a Km0</p>	<p>Conoscere gli elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno. La tracciabilità degli alimenti, i marchi di qualità e gli alimenti di eccellenza del territorio.</p>

METODOLOGIE DIDATTICHE

Sono state utilizzate le metodologie e gli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo “insegnamento /apprendimento “:

Lezione frontale	X	Esercitazioni individuali	X
Lavori di gruppo	X	Discussione guidata/ partecipata	X
Peer Education	<input type="checkbox"/>	Lavori di ricerca	X
Didattica laboratoriale	<input type="checkbox"/>	Classe capovolta	<input type="checkbox"/>
Lettura critica, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici)	X	Learning by doing	X
Problem solving: soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	X	Storytelling	X
Videolezioni	<input type="checkbox"/>	Ricerca-azione	<input type="checkbox"/>
Cooperative learning	<input type="checkbox"/>	Project Based Learning	<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)			

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo, anche nella sua estensione digitale	X
Testi scelti	<input type="checkbox"/>
Lim	<input type="checkbox"/>
Piattaforme e/o app educative	<input type="checkbox"/>
Visione film e/o documentari	<input type="checkbox"/>
Materiali prodotti dal docente	X
Materiali multimediali (lezioni registrate)	X
Schemi e mappe concettuali	<input type="checkbox"/>
Link e/o video sul web	X
Altro (specificare)	

L'interazione, anche emozionale, è avvenuta come da tabella:

INTERAZIONI CON GLI ALUNNI IN DAD	
Video lezioni sincrone	X
Attività asincrone	X
Audio lezioni	X
Classi virtuali	<input type="checkbox"/>
Sistema di messaggistica istantanea	X
Altro (specificare)	

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la verifica formativa :

Esercitazioni	X	Questionari	X
Test strutturati e /o semi strutturati	X	Mappe	<input type="checkbox"/>
Discussioni guidate	<input type="checkbox"/>	Interrogazione breve	X
Brainstorming	<input type="checkbox"/>	Realizzazione di PPT	<input type="checkbox"/>
Domande flash	X	Testi scritti di varie tipologie	<input type="checkbox"/>

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

Prova pratica	X	Analisi del testo	<input type="checkbox"/>
Realizzazione di PPT	<input type="checkbox"/>	Relazioni scritte	<input type="checkbox"/>
Test a scelta multipla	X	Questionari a risposta multipla/risposta aperta	X
grafiche	<input type="checkbox"/>	Commenting	<input type="checkbox"/>
Quesiti a risposta aperta	X	Risposte a sollecitazione del docente che denotino studio efficace e capacità di rielaborazione critica e personale	X
Componimento scritto o problema	<input type="checkbox"/>	Discussione di prove scritte assegnate come compito	<input type="checkbox"/>
Verifica orale breve/ lunga	X	Esposizione orale in videoconferenza	X
Prova Autentica	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)			

Contenuti

MODULE 8 – MENUS & MEALS

MENUS

Menu basics; Breakfast, lunch and dinner menus; Designing menus

Communication: taking orders; ordering food; making questions

CATERING FOR SPECIAL OCCASIONS

Banquets and buffets; Special menus; Wine lists;

Food and wine matching; Wine classification and labelling

Communication: making suggestions and expressing opinions; agreeing/disagreeing)

MODULE 9 – FOOD & HEALTH

HEALTHY EATING

A healthy lifestyle; The food pyramid and food groups; Healthy plates.

Communication: giving advice

DIETS

The Mediterranean diet; Special diets for food allergies and intolerances;

Module 10 – FOOD SAFETY & HYGIENE

FOOD HYGIENE

Food contamination; Food poisoning; Safe food storage and handling;

Handling food safely; Good storage and food classification.

FOOD SAFETY MEASURES

Food preservation and food packaging;

Food-safety legislation; The HACCP system and HACCP principles

Communication: describing a process

Module 11 – THINK GLOBALLY, EAT LOCALLY

RESPONSIBLE FOOD CONSUMPTION

Promoting a sustainable diet; Sustainable food; Organic Food; GMOs;

Slow Food; 0 KM food.

Torre del Greco, 12 Maggio 2021

DOCENTE



Allegato 1
Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2020/2021

DISCIPLINA: Lingua Inglese

DOCENTE: Prof./ssa D'Andria Ludovica

CLASSE: V SEZ. C IND. IPSEOA – Articolazione Accoglienza turistica.

PROFILO DELLA CLASSE

La classe V C indirizzo Ipseoa, complessivamente è formata da 18 alunni e risulta articolata in due indirizzi: Accoglienza Turistica e Servizi Sala e Vendita. L'articolazione accoglienza turistica è formata da 7 alunni, 5 femmine e 2 maschi, di cui 1 alunna BES ai sensi della Legge 104/92 e 1 alunno BES ai sensi della C.M. 08/2013. La classe, nonostante la sospensione delle attività didattiche in presenza, dopo qualche settimana inizio anno scolastico, dovuta alla particolare situazione della pandemia da Covid-19 e all'attivazione della modalità di didattica a distanza, si è mostrata subito sensibile e collaborativa al dialogo educativo, favorendo un clima di lavoro stimolante ed arricchente per tutti. Gli alunni hanno partecipato con interesse all'attività didattica, e anche quelli con maggiori difficoltà, hanno risposto positivamente alle diverse sollecitazioni contribuendo in modo significativo al raggiungimento degli obiettivi programmati. Malgrado le problematiche iniziali, intrinseche spesso all'utilizzo stesso della DAD, gli alunni sono stati continuamente stimolati, incitati alla partecipazione, incoraggiati nelle difficoltà, affinché tutti, secondo le loro capacità individuali potessero conseguire delle competenze nella comunicazione

scritta e orale della lingua inglese. Il programma svolto in lingua inglese ha inteso potenziare e affinare le abilità linguistiche-comunicative degli allievi, soprattutto nell'acquisizione di un linguaggio settoriale quello dei servizi di accoglienza turistica, e maturare la consapevolezza della propria identità culturale, trovando somiglianze e differenze sostanziali con la civiltà e la lingua italiana. L'attività didattica, sia quella in presenza che quella a distanza con l'ausilio della piattaforma G-Suite con classroom e tramite Hangout Meet per le video conferenze, si è fondata su una costante e fitta iterazione tra la docente ed il gruppo classe; è stata caratterizzata dalla partecipazione degli alunni al dialogo educativo, da un continuo confronto e discussione i cui protagonisti sono stati i ragazzi, chiamati ad esprimere le proprie opinioni in merito agli argomenti studiati in lingua straniera, al fine di promuovere non solo la capacità di argomentare una propria idea ma di confrontarsi con gli altri compagni. In tale percorso didattico, gli obiettivi che ho inteso raggiungere sono stati l'apprendimento delle strutture comunicative e del funzionamento della lingua inglese nel settore di indirizzo di studi, in modo da fornire agli alunni gli strumenti per utilizzarla soprattutto in situazione. Lo strumento didattico basilare è stato il libro di testo che ha permesso agli alunni di avere un riferimento fisso nella trattazione degli argomenti affrontati, fornendo loro l'input per arrivare a conclusioni personali, a rielaborazioni autonome dei contenuti anche con l'utilizzo di mappe concettuali, griglie, nonché a confronti seri e costruttivi con le altre discipline. La valutazione è stata fatta in base a verifiche sia scritte che orali in numero soddisfacente, al fine di accertare il livello di conoscenze e competenze acquisite da ciascun allievo. Le competenze in L2 sono generalmente corrette e appropriate. Gli allievi utilizzano un registro linguistico semplice ma corretto e strutturano il discorso con un registro appropriato, solo per alcuni l'utilizzo di alcune abilità, specie quella linguistico comunicativa risulta modesta e faticosa. In conclusione, gli obiettivi disciplinari contenuti nella programmazione iniziale, ossia l'ampliamento e il consolidamento delle competenze comunicative sono stati nel complesso raggiunti.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Competenze	Abilità	Conoscenze
Acquisire un vocabolario relativo al turismo. Riconoscere le fasi storiche e le cause dello sviluppo del turismo. Identificare le cause del turismo di massa e globale.	Esprimere e argomentare le proprie opinioni utilizzando le strutture linguistiche e comunicative adeguate al contesto.	Conoscere le principali funzioni comunicative, strutture morfosintattiche e grammaticali della lingua adeguate al contesto comunicativo del settore di indirizzo.
Discutere di turismo sostenibile, ecoturismo facendo le differenze con il turismo di massa. Interagire in modo adeguato al contesto.	Esporre in modo appropriato le differenze tra i concetti di Tourism e Travel	Conoscere il lessico relativo ai vari tipi di turismo e tipologie di turisti.
	Utilizzare il lessico specifico relativo alle trasformazioni del turismo nel tempo.	Conoscere le cause dell'evoluzione del turismo a

	<p>Relazionare sui vantaggi e svantaggi del turismo incontrollato.</p> <p>Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico-professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al proprio settore di indirizzo.</p>	<p>industria globale e i relativi effetti negativi sull'ambiente e comunità locali.</p> <p>Conoscere le tecniche d'uso dei dizionari anche multimediali e in rete.</p>
<p>Esporre le caratteristiche e le funzioni della catena del turismo e del prodotto turistico. Identificare i ruoli e i compiti delle principali figure di settore: tour operator e agente di viaggio. Padroneggiare il lessico specifico.</p>	<p>Illustrare i tipi di prodotto turistico e le loro componenti.</p> <p>Relazionare sui compiti e le responsabilità professionali del Tour Operator e del Travel Agent. Utilizzare il lessico specifico del settore professionale.</p>	<p>Conoscere le tecniche di promozione, assistenza e intermediazione delle aziende turistiche.</p> <p>Conoscere le strategie per la comprensione globale di informazioni specifiche di testi e messaggi operativi di settore.</p> <p>Conoscere il lessico relativo alle aziende turistiche.</p>
<p>Relazionare sui benefici del Marketing e della Pubblicità. Dare informazioni sul materiale promozionale utilizzato per valorizzare e promuovere le risorse turistiche del territorio.</p>	<p>Utilizzare il lessico specifico della pubblicità in modo efficace alla promozione del prodotto turistico.</p> <p>Utilizzare strategie di vendita finalizzate a valorizzare le risorse turistiche del territorio in cui si opera.</p>	<p>Conoscere le strategie di marketing e di promozione dei prodotti del settore specifico.</p> <p>Conoscere la terminologia specifica del linguaggio pubblicitario.</p>
<p>Classificare e descrivere le diverse tipologie di sistemazione alberghiera e di altre aziende di accoglienza.</p> <p>Esporre le caratteristiche di un hotel in termini di strutture, servizi e rating.</p> <p>Distinguere i compiti delle figure professionali e i reparti di un hotel.</p> <p>Saper integrare le competenze</p>	<p>Identificare la tipologia di un'azienda ricettiva in base alla grandezza, alla location, al servizio, alla categoria.</p> <p>Fornire una completa descrizione delle caratteristiche di un hotel.</p> <p>Utilizzare il lessico specifico relativo alle varie aziende ricettive.</p> <p>Utilizzare il lessico specifico</p>	<p>Conoscere gli elementi identificativi della classificazione alberghiera.</p> <p>Conoscere le strategie per la comprensione globale di informazioni specifiche di testi e messaggi operativi di settore.</p> <p>Conoscere l'organigramma di una struttura alberghiera.</p> <p>Conoscere il lessico funzionale all'interazione orientata a</p>

professionali con quelle linguistiche per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi in ogni fase del Guest's Stay.	relativo alle procedure di Check in e Check out.	fornire informazioni anche per promuovere l'azienda.
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------	------------------------------------------------------

METODOLOGIE DIDATTICHE

Sono state utilizzate le metodologie e gli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo "insegnamento /apprendimento ":

Lezione frontale	X	Esercitazioni individuali	<input type="checkbox"/>
Lavori di gruppo	x	Lezione guidata/ partecipata	x
Peer Education	X	Lavori di ricerca	x
Didattica laboratoriale	<input type="checkbox"/>	Classe capovolta	<input type="checkbox"/>
Lettura critica, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici)	<input type="checkbox"/>	Learning by doing	x
Problem solving: soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	X	Storytelling	<input type="checkbox"/>
Videolezioni	X	Ricerca-azione	<input type="checkbox"/>

Cooperative learning	X	Project Based Learning	<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)			

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	
Libro di testo, anche nella sua estensione digitale	X
Testi scelti	<input type="checkbox"/>
Lim	X
Piattaforme e/o app educative	X
Visione film e/o documentari	<input type="checkbox"/>
Materiali prodotti dal docente	X
Materiali multimediali (lezioni registrate)	<input type="checkbox"/>
Schemi e mappe concettuali	X
Link e/o video sul web	X
Altro (specificare)	

L'interazione, anche emozionale, è avvenuta come da tabella:

INTERAZIONI CON GLI ALUNNI IN DAD	
Video lezioni sincrone	X
Attività asincrone	X
Audio lezioni	X
Classi virtuali	X
Sistema di messaggistica istantanea	X
Altro (specificare)	

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la verifica formativa:

Esercitazioni	X	Questionari	X
Test strutturati e /o semi strutturati	X	Mappe	X
Discussioni guidate	X	Interrogazione breve	X
Brainstorming	X	Realizzazione di PPT	<input type="checkbox"/>
Domande flash	X	Testi scritti di varie tipologie	<input type="checkbox"/>

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

Prova pratica	<input type="checkbox"/>	Analisi del testo	<input type="checkbox"/>
Realizzazione di PPT	X	Relazioni scritte	<input type="checkbox"/>
Test a scelta multipla	X	Questionari a risposta multipla/risposta aperta	X
Prove grafiche	<input type="checkbox"/>	Commenting	X
Quesiti a risposta aperta	X	Risposte a sollecitazione del docente che denotino studio efficace e capacità di rielaborazione critica e personale	X
Componimento scritto o problema	<input type="checkbox"/>	Discussione di prove scritte assegnate come compito	X
Verifica orale breve/ lunga	X	Esposizione orale in videoconferenza	X
Prova Autentica	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)			

Contenuti

Modulo 1: The Travel & Tourism Industry:

What is Tourism?; Types of Tourism; Visitors vs Tourists.

Touring the Past; Key moments in the history of Tourism;

Thomas Cook the founder of Mass Tourism;

Mass Tourism in the 20th century & Global Tourism.

Environmental, Social, & Cultural Impacts of Tourism.

Sustainable Tourism World.

Tourism Socio-Cultural Implications.

Sustainable Tourism vs Eco-Tourism.

How to be Sustainable.

Modulo 2: The Tourism Chain:

The tourism industry organization; the T&T industry components;

E-channel distribution in the tourism & hospitality industry.

The T&T Intermediaries: Tour Operator-Travel Agent.

Modulo 3: Marketing & Promotion:

The marketing mix; Product Life Cycle;

Tourism Promotion; The Language of Advertising.

The tourism Product.

Modulo 4: The Tourism Organization:

Types of Accommodation; Hotels, B&B Breakfast, Self-Catering Accommodation;

Hotel Facilities, Services, Amenities;

The Guest's Stay; From Check In to Check Out

The Room Division Department; Front Office Department;

The Hotel Guest Cycle Sequence.

Torre del Greco, 12 Maggio 2021

DOCENTE



Allegato 1

I.I.S.S.S “EUGENIO PANTALEO”

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2020/2021

DISCIPLINA: laboratorio di enogastronomia settore cucina

DOCENTE: Prof. D'Ambrosio Alfonso

CLASSE: V SEZ. C IND. IPSEOA

PROFILO DELLA CLASSE

La classe, composta da 11 studenti (8 femmine, 3 maschi),

La classe rispetto alla situazione di partenza ha dimostrato una grande maturità partecipando in modo proficuo alle attività proposte, nonostante le difficoltà e le problematiche dovute al periodo pandemico. Le lezioni in dad hanno evidenziato la voglia di apprendere di molti alunni, i quali si sono resi disponibili ad aiutare i compagni in difficoltà con i dispositivi digitali. La presenza alle lezioni in dad è stata quasi sempre buona con una partecipazione collaborativa che ha reso le lezioni molto fruttuose e ha permesso di affrontare argomenti anche al di fuori della programmazione presentata. Da dire che un piccolo gruppo di alunni, ha subito in modo non favorevole il distacco umano con il gruppo classe, denotando difficoltà nello studio degli argomenti proposti, per questo motivo si è stati costretti a rimodulare alcuni argomenti della programmazione cercando di renderli più semplici e di facile studio. Il gruppo classe denota comunque una notevole apprensione per il prossimo esame denotando, in alcuni discenti, una elevata carica emotiva che non favorisce lo studio.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Competenze	Abilità	Conoscenze
controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande. valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti	classificazione degli alimenti secondo criteri di qualità. principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici.
redigere il piano dell'haccp rispettare le procedure sulla sicurezza sul posto di lavoro applicare le procedure adeguate per l'elaborazione del processo produttivo per i soggetti intolleranti redigere il piano dell'haccp rispettare le procedure sulla sicurezza sul posto di lavoro applicare le procedure adeguate per l'elaborazione del processo produttivo per i soggetti intolleranti	saper applicare i criteri e gli strumenti di sicurezza e tutela della salute sul posto di lavoro conoscere il sistema haccp ed applicarlo saper individuare all'interno del ciclo produttivo i ccp e creare procedure per la prevenzione e la sorveglianza dei pericoli di contaminazione saper applicare le procedure adeguate alla produzione di alimenti per soggetti intolleranti	conoscere la normativa sulla sicurezza sul luogo di lavoro applicare il piano di autocontrollo sulla sicurezza alimentare tutela della salute del cliente con intolleranze alimentari applicare il piano di autocontrollo sulla sicurezza alimentare a tutela della salute del cliente con intolleranze alimentari
Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.	Saper individuare le fasi storiche evolutive delle ricette saper recuperare valorizzare e sostenere le biodiversità agroalimentari saper realizzare i piatti con i prodotti del territorio saper individuare le opportunità derivate dai processi di globalizzazione degli alimenti	caratteristiche organolettiche delle derrate alimentari del territorio principi dei prodotti legati alla biodiversità
controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. adeguare e organizzare la produzione in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti	saper riconoscere i marchi di qualità saper applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità analisi sensoriale e il giusto abbinamento di sapore saper progettare la presentazione di un piatto saper	conoscere i marchi di qualità per applica in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità analisi sensoriale e il giusto abbinamento di sapore progettare la presentazione di un piatto raccontandone il percorso di un piatto dalla

tipici	raccontare un piatto dalla materia prima alle tecniche di esecuzioni	materia prima alle tecniche di esecuzioni, le normative vigenti
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 colleghi. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. 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 colleghi	progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting. simulare la gestione di un'azienda ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie	tecniche di catering e banqueting. tecniche di gestione dell'azienda turisticoristorativa. tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala. tecniche di gestione dell'aziendaristorativa. criteri e strumenti per la realizzazione di un piatto

METODOLOGIE DIDATTICHE

Sono state utilizzate le metodologie e gli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo “insegnamento /apprendimento “:

Lezione frontale	X	Esercitazioni individuali	X
Lavori di gruppo	X	Discussione guidata/ partecipata	<input type="checkbox"/>
Peer Education	<input type="checkbox"/>	Lavori di ricerca	X
Didattica laboratoriale	<input type="checkbox"/>	Classe capovolta	<input type="checkbox"/>
Lettura critica, analisi e contestualizzazione di testi (letterari,	<input type="checkbox"/>	Learning by doing	X

scientifici, iconografici)			
Problem solving: soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	<input type="checkbox"/>	Storytelling	<input type="checkbox"/>
Videolezioni	X	Ricerca-azione	X
Cooperative learning	<input type="checkbox"/>	Project Based Learning	<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)			

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	
Libro di testo, anche nella sua estensione digitale	X
Testi scelti	<input type="checkbox"/>
Lim	<input type="checkbox"/>
Piattaforme e/o app educative	X
Visione film e/o documentari	X
Materiali prodotti dal docente	X
Materiali multimediali(lezioni registrate)	<input type="checkbox"/>
Schemi e mappe concettuali	X
Link e/o video sul web	X
Altro (specificare)	X

L'interazione, anche emozionale, è avvenuta come da tabella:

INTERAZIONI CON GLI ALUNNI IN DAD/DDI	
Video lezioni sincrone	X
Attività asincrone	X
Audio lezioni	X
Classi virtuali	X
Sistema di messaggistica istantanea	X
Altro (specificare)	

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la verifica formativa :

Esercitazioni	X	Questionari	X
Test strutturati e /o semi strutturati	X	Mappe	X
Discussioni guidate	X	Interrogazione breve	X
Brainstorming	X	Realizzazione di PPT	X
Domande flash	X	Testi scritti di varie tipologie	X

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

Prova pratica	<input type="checkbox"/>	Analisi del testo	<input type="checkbox"/>
Realizzazione di PPT	<input type="checkbox"/>	Relazioni scritte	X
Test a scelta multipla	X	Questionari a risposta multipla/risposta aperta	X
Prove grafiche	<input type="checkbox"/>	Commenting	<input type="checkbox"/>
Quesiti a risposta aperta	X	Risposte a sollecitazione del docente che denotino studio efficace e capacità di rielaborazione critica e personale	X
Componimento scritto o problema	X	Discussione di prove scritte assegnate come compito	X
Verifica orale breve/ lunga	X	Esposizione orale in videoconferenza	X

Prova Autentica	<input type="checkbox"/>		
Altro (specificare)	<hr/> <hr/>		


Contenuti

La qualità alimentare
La sicurezza alimentare
Le allergie e le intolleranze
Le tecniche di conservazione
Classificazione delle tecniche di conservazione
L'igiene nella ristorazione
L'igiene dei locali
L'igiene delle attrezzature
Il sistema HACCP
Le fasi del sistema HACCP
Sicurezza sul lavoro
Le gamme alimentari
I marchi di qualità DOP; IGP; STG
I marchi di qualità presenti sul territorio locale e nazionale
Le strutture ricettive e di ristorazione
Le cucine stellate
La ristorazione commerciale
La ristorazione collettiva
Il catering
Il banqueting
La scienza in cucina
La cucina molecolare

La cottura a bassa temperatura
La cottura sottovuoto
La sferificazione
L'uso dell'azoto liquido
I diversi tipi di lievitazione
Gli usi alimentari di alcune religioni
Le bevande alcoliche
Il vino
Le attrezzature in uso in un bar
Le tradizioni culinarie nazionali
I prodotti tipici del territorio nazionale
I prodotti di qualità regionali
I piatti tipici regionali
Le cucine Europee
I diversi modi di mangiare in Europa

Torre del Greco, 12 Maggio 2021

DOCENTE



Allegato 1

I.I.S.S.S “EUGENIO PANTALEO”

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2020/2021

DISCIPLINA: Diritto e tecniche amministrative

DOCENTE: Prof./ssa Maria-Grazia Matrone

CLASSE: V SEZ. C IND.IPSEOA

PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5° C ipseoa indirizzo accoglienza è formata da 7 alunni di cui 5 femmine e 2 maschi.

Nella classe è presente un'alunna con BES ai sensi della legge 104/92, art.3 comma 1, e un alunno altri BES ai sensi della CM 8/2013.

Da una disamina emerge che la situazione della classe è omogenea. Tutti gli alunni appaiono ben disposti verso la scuola, desiderosi di apprendere, interessati alle attività proposte, adeguatamente responsabili nell'adempimento dei lavori scolastici. Per quanto concerne la Dad e la Did è stata adottata la piattaforma Google Suite for Education ed i suoi servizi principali: Classroom e Hangout Meet.

Si nota un crescente interesse da parte degli alunni che partecipano a tutte le attività in presenza e a tutte le attività sincrone e asincrone con risultati eccellenti.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Competenze	Abilità	Conoscenze
Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela	<p>Identificare le caratteristiche del mercato turistico.</p> <p>Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche.</p> <p>Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.</p>	<p>Identificare le caratteristiche del mercato turistico</p> <p>Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche</p> <p>Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato</p>
Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati	Analizzare il mercato turistico e	

<p>Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela. Utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore</p>	<p>interpretarne le dinamiche</p> <p>Distinguere le caratteristiche del mercato turistico</p> <p>Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato</p> <p>Operare scelte di marketing strategico</p> <p>Utilizzare le leve di marketing mix</p> <p>Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali</p> <p>Realizzare in semplici situazioni operative di marketing</p>	<p>Tecniche di marketing turistico</p> <p>Marketing pubblico, privato e integrato</p> <p>Analisi interna ed esterna</p> <p>Targeting, posizionamento e scelte strategiche</p> <p>Leve di marketing</p> <p>Tecniche e strumenti di web-marketing</p> <p>Piano di marketing</p>
<p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi</p> <p>Redigere relazioni e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p>	<p>1.1 La pianificazione e la programmazione</p> <p>1.2 Il budget.</p> <p>1.3 Il business plan.</p> <p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi</p> <p>Redigere relazioni e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p> <p>Individuare gli elementi alla base di una strategia aziendale</p> <p>Riconoscere i punti di forza e debolezza di un'impresa</p> <p>Riconoscere le opportunità e le minacce per un'impresa provenienti dall'ambiente esterno</p>	<p>Analisi dell'ambiente e scelte strategiche</p> <p>Pianificazione e programmazione aziendale</p> <p>Vantaggio competitivo</p> <p>Controllo di gestione</p> <p>Budget e tipologie di budget</p> <p>Controllo budgetario e report</p> <p>Business plan</p> <p>Marketing plan</p>

	<p>Analizzare casi aziendali esprimendo valutazioni personali sulle strategie adottate dalle imprese</p> <p>Individuare le funzioni e gli elementi del budget</p> <p>Redigere il budget degli investimenti</p> <p>Redigere i budget settoriali e il budget economico.</p>	
<p>Applicare la normativa in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p> <p>Applicare la materia in materia di turismo</p> <p>Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p>	<p>Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie.</p> <p>Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto</p> <p>Individuare la normativa internazionale/ comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica</p> <p>Individuare e illustrare le caratteristiche dei principali contratti</p>	<p>Sicurezza del lavoro</p> <p>Sicurezza alimentare</p> <p>Tutela della privacy</p> <p>Certificazioni di qualità</p> <p>Contratti del settore turistico-ristorativo</p> <p>E responsabilità degli operatori di settore .</p> <p>Contratti di viaggio e danno da vacanza rovinata</p> <p>Contratto di trasporto</p> <p>Tipologie di voucher</p> <p>Vendita di pacchetti turistici on line</p>
<p>Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.</p> <p>Operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni</p>	<p>Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari.</p> <p>Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del</p>	<p>Abitudini alimentari ed economia del territorio.</p> <p>Normativa di settore.</p> <p>Prodotti a chilometro zero</p>

locali. Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela	prodotto. Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing	
Applicare normativa di settore Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche	Utilizzare la terminologia giuridica Applicare la normativa vigente con particolare attenzione alle certificazioni Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico-ristorative	Normativa di settore Gestione dell'impresa turistico-ristorativa Documentazione delle operazioni di gestione

METODOLOGIE DIDATTICHE

Sono state utilizzate le metodologie e gli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo "insegnamento /apprendimento ":

Lezione frontale	X	Esercitazioni individuali	X
Lavori di gruppo	X	Discussione guidata/ partecipata	<input type="checkbox"/>
Peer Education	<input type="checkbox"/>	Lavori di ricerca	X
Didattica laboratoriale	<input type="checkbox"/>	Classe capovolta	<input type="checkbox"/>

Lettura critica, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici)		Learning by doing	<input type="checkbox"/>
Problem solving: soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	X	Storytelling	<input type="checkbox"/>
Videolezioni	<input type="checkbox"/>	Ricerca-azione	<input type="checkbox"/>
Cooperative learning	<input type="checkbox"/>	Project Based Learning	<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)			

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	
Libro di testo, anche nella sua estensione digitale	X
Testi scelti	<input type="checkbox"/>
Lim	X
Piattaforme e/o app educative	<input type="checkbox"/>
Visione film e/o documentari	<input type="checkbox"/>
Materiali prodotti dal docente	X
Materiali multimediali(lezioni registrate)	<input type="checkbox"/>
Schemi e mappe concettuali	X
Link e/o video sul web	<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)	

L'interazione, anche emozionale, è avvenuta come da tabella:

INTERAZIONI CON GLI ALUNNI IN DAD/DDI	
Video lezioni sincrone	x
Attività asincrone	x
Audio lezioni	<input type="checkbox"/>
Classi virtuali	x
Sistema di messaggistica istantanea	x
Altro (specificare)	

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la verifica formativa :

Esercitazioni	x	Questionari	x
Test strutturati e /o semi strutturati	x	Mappe	<input type="checkbox"/>
Discussioni guidate	<input type="checkbox"/>	Interrogazione breve	x
Brainstorming	<input type="checkbox"/>	Realizzazione di PPT	x
Domande flash	<input type="checkbox"/>	Testi scritti di varie tipologie	<input type="checkbox"/>
Altro _____			

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

Prova pratica	<input type="checkbox"/>	Analisi del testo	<input type="checkbox"/>
Realizzazione di PPT	x	Relazioni scritte	<input type="checkbox"/>
Test a scelta multipla	x	Questionari a risposta multipla/risposta aperta	x
Prove grafiche	<input type="checkbox"/>	Commenting	<input type="checkbox"/>
Quesiti a risposta aperta	x	Risposte a sollecitazione del docente che denotino studio efficace e capacità di rielaborazione critica e personale	<input type="checkbox"/>
Componimento scritto o problema	<input type="checkbox"/>	Discussione di prove scritte assegnate come compito	x
Verifica orale breve/ lunga	x	Esposizione orale in videoconferenza	x
Prova Autentica	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)			

Contenuti

PROGRAMMA

Il mercato turistico

- Il mercato turistico internazionale
- Gli organismi e le fonti normative internazionali
- Il mercato turistico nazionale
- Gli organismi e le fonti normative interne
- Le nuove tendenze del turismo

Il marketing

- Il marketing: aspetti generali
- Il marketing strategico
- Il marketing operativo
- Il web marketing
- Il marketing plan

Pianificazione, programmazione e controllo di gestione

- La pianificazione e la programmazione
- Il budget
- Il business plan

La normativa del settore turistico-ricettivo

- Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro
- I contratti delle imprese ricettive e ristorative
- I contratti delle imprese di viaggio.

Torre del Greco, 12 Maggio 2021

DOCENTE

Maria-Grazia Matrone

Allegato 1

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2020/2021

DISCIPLINA: Scienze e cultura degli alimenti

DOCENTE: Prof./ssa Caputo Nicoletta

CLASSE: V SEZ. C IND. IPSEOA articolazione ACCOGLIENZA

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 7 alunni, di cui 5 femmine e 2 maschi, un bes (Ottaviano Simona) secondo la legge 104/92 e un alunno altri bes (Luigi Natale) secondo la Circolare ministeriale n 8/2013. La classe ha frequentato regolarmente sia in presenza che in DID e DAD. Ha seguito le lezioni con attenzione ed interesse vivace.

Ha rispettato le regole della convivenza civile sia verso i colleghi che verso l'insegnante ed ha assunto un atteggiamento educato.

Tranne pochi hanno portato a termine le proprie attività in modo autonomo e produttivo, rispettando i tempi e mostrando impegno costante. Alcuni allievi per impegno ed interesse hanno raggiunto un livello di eccellenza.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

*Come da programmazione

Competenze	Abilità	Conoscenze
-Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti	<p>Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico</p> <p>Distinguere il significato del pericolo da quello del rischio</p> <p>Saper mettere in relazione l'agente contaminante con la relativa malattia</p> <p>Valutare i punti di forza e di debolezza che favoriscono lo sviluppo di microrganismi patogeni</p> <p>Individuare il rischio di tossinfezioni</p> <p>Riconoscere ed analizzare comportamenti alimentari scorretti.</p> <p>Adottare comportamenti igienici corretti che riguardano la persona, le strutture e la manipolazione degli</p>	<p>Sicurezza nella filiera alimentare</p> <p>Contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche</p> <p>igiene degli alimenti</p> <p>igiene dei locali</p> <p>igiene del personale</p> <p>sistema HACCP</p> <p>sicurezza sul lavoro</p> <p>Stress, Alcol e tabagismo</p> <p>Regole da osservare per l'igiene degli alimenti</p> <p>Qualità alimentare e qualità totale</p>

	<p>alimenti.</p> <p>Riconoscere i criteri per la valutazione della</p> <p>Qualità alimentare</p>	
<p>Saper individuare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche e patologiche</p>	<p>Saper calcolare il fabbisogno energetico e di nutrienti in una dieta equilibrata per fasce d'età</p> <p>Individuare i nutrienti fondamentali di cui necessitano le persone nelle diverse condizioni fisiologiche</p>	<p>Sindrome metabolica, obesità, ipertensione, aterosclerosi, diabete, allergia ed intolleranza (celiachia e intolleranza al lattosio)</p>
<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p> <p>-Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p>	<p>Interpretare il significato della filiera alimentare e le innovazioni</p> <p>Commentare il significato della doppia piramide alimentare.</p>	<p>Innovazioni di filiera</p> <p>Doppia piramide alimentare</p> <p>Enogastronomia e turismo dell'Italia, Francia, Spagna, Germania, Regno Unito, Giappone, Russia, Usa</p>
<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p> <p>-Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p>	<p>Proporre percorsi di ed. alla cultura alimentare</p> <p>Valutare il significato nutrizionale della misura di energia</p> <p>Calcolare il MB, LAF, IMC</p> <p>Saper calcolare il fabbisogno energetico e di nutrienti in una dieta equilibra, utilizzando i LARN</p> <p>Elencare i punti di forza e di debolezza delle varie tipologie dietetiche</p>	<p>Educazione alimentare oggi.</p> <p>Bioenergetica e bisogno energetico</p> <p>Fabbisogno energetico</p> <p>Metabolismo basale</p> <p>Termogenesi e termoregolazione bmi</p> <p>Fabbisogno energetico giornaliero</p> <p>Peso teorico durante l'accrescimento</p> <p>Larn e dieta equilibrata.</p> <p>Linee guida per una sana alimentazione italiana.</p> <p>Fast food e slow food</p> <p>Tipologie dietetiche: dieta mediterranea, vegetariana, eubiotica.</p> <p>Certificazioni di qualità</p>

		Limiti delle diete dimagranti. Malnutrizioni
--	--	-------------------------------------------------

METODOLOGIE DIDATTICHE

Sono state utilizzate le metodologie e gli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo “insegnamento /apprendimento “:

Lezione frontale	<input checked="" type="checkbox"/>	Esercitazioni individuali	<input checked="" type="checkbox"/>
Lavori di gruppo	<input type="checkbox"/>	Discussione guidata/ partecipata	<input checked="" type="checkbox"/>
Peer Education	<input checked="" type="checkbox"/>	Lavori di ricerca	<input checked="" type="checkbox"/>
Didattica laboratoriale	<input type="checkbox"/>	Classe capovolta	<input checked="" type="checkbox"/>
Lettura critica, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici)	<input checked="" type="checkbox"/>	Learning by doing	<input type="checkbox"/>
Problem solving: soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	<input checked="" type="checkbox"/>	Storytelling	<input type="checkbox"/>
Videolezioni	<input checked="" type="checkbox"/>	Ricerca-azione	<input type="checkbox"/>
Cooperative learning	<input checked="" type="checkbox"/>	Project Based Learning	<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)			

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo, anche nella sua estensione digitale	<input type="checkbox"/>
Testi scelti	<input checked="" type="checkbox"/>
Lim	<input checked="" type="checkbox"/>
Piattaforme e/o app educative	<input type="checkbox"/>
Visione film e/o documentari	<input checked="" type="checkbox"/>
Materiali prodotti dal docente	<input checked="" type="checkbox"/>
Materiali multimediali(lezioni registrate)	<input type="checkbox"/>
Schemi e mappe concettuali	<input checked="" type="checkbox"/>

Link e/o video sul web	<input checked="" type="checkbox"/>
Altro (specificare)	<input type="checkbox"/>

L'interazione, anche emozionale, è avvenuta come da tabella:

INTERAZIONI CON GLI ALUNNI IN DAD/DDI	
Video lezioni sincrone	<input checked="" type="checkbox"/>
Attività asincrone	<input checked="" type="checkbox"/>
Audio lezioni	<input checked="" type="checkbox"/>
Classi virtuali	<input checked="" type="checkbox"/>
Sistema di messaggistica istantanea	<input checked="" type="checkbox"/>
Altro (specificare)	

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la **verifica formativa** :

Esercitazioni	<input type="checkbox"/>	Questionari	<input checked="" type="checkbox"/>
Test strutturati e /o semi strutturati	<input type="checkbox"/>	Mappe	<input checked="" type="checkbox"/>
Discussioni guidate	<input checked="" type="checkbox"/>	Interrogazione breve	<input checked="" type="checkbox"/>
Brainstorming	<input checked="" type="checkbox"/>	Realizzazione di PPT	<input type="checkbox"/>
Domande flash	<input type="checkbox"/>	Testi scritti di varie tipologie	<input type="checkbox"/>
Altro _____			

Sono state utilizzate per la **verifica sommativa**:

Prova pratica	<input type="checkbox"/>	Analisi del testo	<input type="checkbox"/>
---------------	--------------------------	-------------------	--------------------------

Realizzazione di PPT	<input checked="" type="checkbox"/>	Relazioni scritte	<input checked="" type="checkbox"/>
Test a scelta multipla	<input type="checkbox"/>	Questionari a risposta multipla/risposta aperta	<input type="checkbox"/>
Prove grafiche	<input type="checkbox"/>	Commenting	
Quesiti a risposta aperta	<input type="checkbox"/>	Risposte a sollecitazione del docente che denotino studio efficace e capacità di rielaborazione critica e personale	<input type="checkbox"/>
Componimento scritto o problema	<input type="checkbox"/>	Discussione di prove scritte assegnate come compito	<input type="checkbox"/>
Verifica orale breve/ lunga	<input checked="" type="checkbox"/>	Esposizione orale in videoconferenza	<input type="checkbox"/>
Prova Autentica	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)			

Contenuti

*Riportare il programma svolto

Sicurezza nella filiera alimentare

Contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche

igiene degli alimenti

igiene dei locali

igiene del personale

sistema HACCP

sicurezza sul lavoro

Stress, Alcol e tabagismo

Regole da osservare per l'igiene degli alimenti

Qualità alimentare e qualità totale

Sindrome metabolica, obesità, ipertensione, aterosclerosi, diabete, allergia ed intolleranza (celiachia e intolleranza al lattosio)
Innovazioni di filiera
Doppia piramide alimentare
Enogastronomia e turismo dell'Italia, Francia, Spagna, Germania, Regno UNITO, Giappone, Russia, Usa
<p>Educazione alimentare oggi.</p> <p>Bioenergetica e bisogno energetico</p> <p>Fabbisogno energetico</p> <p>Metabolismo basale</p> <p>Termogenesi e termoregolazione bmi</p> <p>Fabbisogno energetico giornaliero</p> <p>Peso teorico durante l'accrescimento</p> <p>Larn e dieta equilibrata.</p> <p>Linee guida per una sana alimentazione italiana.</p> <p>Fast food e slow food</p> <p>Tipologie dietetiche: dieta mediterranea, vegetariana, eubiotica.</p> <p>Certificazioni di qualità</p> <p>Limiti delle diete dimagranti.</p> <p>Malnutrizioni</p>

Torre del Greco, 12 Maggio 2021

Docente

Prof. ssa Nicoletta Caputo

Allegato 1

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2020/2021

DISCIPLINA: Laboratorio di Accoglienza Turistica

DOCENTE: _Prof./ssa Francesca Boccia

CLASSE: V SEZ C IND. Ipseoa

PROFILO DELLA CLASSE

Dal punto di vista didattico, le condizioni di partenza, tenendo conto della preparazione di base e delle abilità tecnico pratiche erano, all'inizio dell'anno scolastico, alquanto omogenee ma non approfondite: gli alunni però, hanno dimostrato una buona capacità di acquisire i contenuti e tanta volontà nel voler imparare argomenti nuovi, quindi il gruppo classe è risultato omogeneo. I discenti hanno dimostrato buone capacità e notevole interesse per la disciplina.

Durante l'anno, un gruppo di alunni ha dimostrato quasi sempre attiva partecipazione e vivo interesse per le attività proposte, sollecitando in alcune occasioni l'approfondimento e l'ampliamento dei vari argomenti e partecipando al dialogo educativo in maniera propositiva. Per quanto riguarda lo studio autonomo, alcuni alunni hanno spesso dimostrato di sapersi organizzare, eseguendo i compiti in modo completo e minuzioso. L'applicazione alle discipline è stata costante, sono riusciti a mettere in atto le strategie di studio proposte durante le spiegazioni.

A seguito dell'emergenza sanitaria Covid-19, che ha portato ad una improvvisa interruzione dell'attività scolastica, si è dovuto pensare ad una ricognizione della progettazione e del processo di apprendimento, al fine di calibrare gli obiettivi formativi sulla base delle nuove esigenze emerse. Si è mirato, quindi, a mantenere le competenze così come stabilito in sede di programmazione iniziale, riadattando invece abilità e conoscenze, e cercando al contempo di garantire allo studente ritmi più funzionali alla mutata erogazione della didattica.

Dopo un primo e periodo di assestamento, superate le iniziali difficoltà dovute alla poca dimestichezza con il mezzo tecnologico a servizio della didattica, quasi tutti gli alunni si sono dimostrati disponibili ad un coinvolgimento attivo e partecipativo nelle attività didattiche proposte.

Poi, considerato che l'approccio allo studente e alla didattica stessa è notevolmente mutato, è stato necessario il superamento di meccanismi di valutazione rigidi preferendo momenti valutativi di vario tipo, nell'ottica di una misurazione complessiva del rendimento, dell'impegno, della partecipazione al dialogo educativo. Nello specifico, sono state oggetto di valutazione: verifiche e

prove orali, puntualità nel rispetto delle scadenze; cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati.

Minuziosa è stata la partecipazione, una buona competenza e l'acquisizione di contenuti specifici. Il libro di testo e il materiale didattico interattivo e non preparato dalla docente, sono stati i principali strumenti di cui gli alunni si sono serviti nella Dad.

Dal punto di vista disciplinare la classe ha dimostrato disponibilità al dialogo, buone capacità relazionali e un atteggiamento sempre serio e corretto nei confronti degli interlocutori.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Competenze	Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> – Conoscere le principali procedure operative nella gestione del ciclo cliente. – Il linguaggio tecnico. – Il ruolo professionale del receptionist 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare le tecniche di comunicazione adeguate al ruolo e alla situazione - Compilare correttamente la modulistica di settore 	<ul style="list-style-type: none"> -Essere in grado di organizzare il proprio lavoro nelle diverse fasi di gestione del cliente -Essere in grado di lavorare in team - Essere consapevole del proprio ruolo nell'organizzazione aziendale
<ul style="list-style-type: none"> - tecniche di gestione del cliente individuale e dei gruppi - sistema di gestione del servizio alberghiero 	<ul style="list-style-type: none"> - Simulare le procedure connesse alle fasi del cliente, utilizzando gli strumenti digitali - Simulare la gestione dei servizi dei servizi al cliente 	<ul style="list-style-type: none"> - Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche -Adeguate la produzione dei servizi di accoglienza e ospitalità alle richieste dei mercati e della clientela. - Attuare strategie per ottimizzare la produzione di beni e servizi
<ul style="list-style-type: none"> -Le forme giuridiche adatte alle imprese turistiche-alberghiere - La normativa sulla sicurezza negli ambienti di lavoro -L'organizzazione dell'impresa individuale e delle catene alberghiere - Le certificazioni di qualità 	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare le caratteristiche gestionali delle forme giuridiche - Simulare la costituzione e l'organizzazione di imprese individuali e societarie -Applicare la normativa sulla sicurezza nello svolgimento delle mansioni del receptionist - Saper lavorare in un sistema di qualità certificato 	<ul style="list-style-type: none"> -Utilizzare tecniche di lavorazioni e strumenti gestionali nella produzione di servizi enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera - Applicare le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere
<ul style="list-style-type: none"> – Organizzazione e gestione del servizio 	<ul style="list-style-type: none"> - Simulare la costituzione e l'organizzazione di imprese individuali e societarie 	<ul style="list-style-type: none"> - Sovrintendere ai servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di

alberghiero – I diritti e gli obblighi del datore di lavoro e del lavoratore	- Saper riconoscere i contratti di lavoro del settore turistico-alberghiero	<i>gestioni economica e finanziaria</i> -Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
- Organizzazione delle imprese - Sistema di gestione delle agenzie di viaggi e turismo	- Simulare la costituzione e l'organizzazione di imprese individuali e societarie, operanti nel settore turistico e ricettivo - Simulare la gestione dei servizi al cliente e i ruoli in relazione ai livelli di responsabilità operativa	- Applicare le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico alberghiere e alle imprese di viaggio e turismo - Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
- Canali di distribuzione del prodotto turistico - Tecniche di gestione del cliente: il ruolo del front office di agenzia di viaggio e turismo - Organizzazione delle imprese individuali e delle catene alberghiere - fasi operative delle imprese turistico- alberghiere - La vendita del prodotto turistico- Le fasi operative dell'impresa turistico alberghiera	- Simulare le procedure del ciclo cliente , in particolare la vendita, in un'agenzia di viaggi e turismo -simulazione e utilizzo del lessico specifico di settore - progettare piani di marketing ipotizzando casi riferiti a imprese turistiche, utilizzando la fraseologia adeguata ed il lessico corretto	Attuare strategie per la produzione di beni e servizi -Utilizzare tecniche di promozione, vendita, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera. - Procedure e strumenti di comunicazione - Attuare strategie per ottimizzare la produzione di beni e servizi, utilizzandola promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico alberghiera

METODOLOGIE DIDATTICHE

Sono state utilizzate le metodologie e gli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo “insegnamento /apprendimento “:

Lezione frontale	x	Esercitazioni individuali
Lavori di gruppo	x	sione guidata/ partecipata
Peer Education	x	Lavori di ricerca

Didattica laboratoriale	x	Classe capovolta
Lettura critica, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici)	<input type="checkbox"/>	Learning by doing
m solving: soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	x	Storytelling
ezioni	<input type="checkbox"/>	Ricerca-azione
rative learning	X	Project Based Learning
Altro (specificare)		

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI
Libro di testo, anche nella sua estensione digitale
Testi scelti
Lim
Piattaforme e/o app educative
Visione film e/o documentari
Materiali prodotti dal docente
Materiali multimediali(lezioni registrate)
Schemi e mappe concettuali
Link e/o video sul web
Altro (specificare)

L'interazione, anche emozionale, è avvenuta come da tabella:

INTERAZIONI CON GLI ALUNNI IN DAD
Audio lezioni
Classi virtuali
Sistema di messaggistica istantanea
Mappe concettuali

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICAUTILIZZATE

Sono state utilizzate per la verifica formativa :

Esercitazioni	x	Questionari	/
Test strutturati e /o semi strutturati	<input type="checkbox"/>	Mappe	<input type="checkbox"/>
Discussioni guidate	<input type="checkbox"/>	Interrogazione breve	x
Brainstorming	<input type="checkbox"/>	Realizzazione di PPT	<input type="checkbox"/>
Domande flash	x	Testi scritti di varie tipologie	/

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

pratica	X	Analisi del testo	x
Realizzazione di PPT	<input type="checkbox"/>	Relazioni scritte	<input type="checkbox"/>
Test a scelta multipla	x	Questionari a risposta multipla/risposta aperta	
grafiche	<input type="checkbox"/>	Commenting	<input type="checkbox"/>
Quesiti a risposta aperta	x	Risposte a sollecitazione del docente che denotino studio efficace e capacità di rielaborazione critica e personale	x
Componimento scritto o problema	<input type="checkbox"/>	Discussione di prove scritte assegnate come compito	x
Verifica orale breve/ lunga	<input type="checkbox"/>	Esposizione orale in videoconferenza	<input type="checkbox"/>
Prova Autentica			<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)			

Contenuti

“Le fasi del ciclo cliente”

La fase ante

Il check in (gli obblighi di legge dell'albergatore)

Il live in

Il check out

La fase post

“La gestione della clientela”

Le tipologie di clientela: leisure e business

Il turismo congressuale

Il turismo per tutti: turismo accessibile

“Il marketing per il turismo”

Il marketing turistico

Il web marketing

Il piano di marketing

“L’intermediazione on line”

Le OTA

I rapporti tra gli alberghi e i portali di intermediazione;

I channel manager;

“I marchi di qualità”

La certificazione di qualità;

I marchi di qualità.

“La gestione delle risorse umane”

Il personale;

Il fenomeno dell’outsourcing in hotel.

“La valorizzazione dell’ambiente e del territorio”

I prodotti turistici del territorio

Le tradizioni

I prodotti tipici (street food)

I servizi di accoglienza

I servizi extra in hotel

I pacchetti turistici e gli itinerari

Il turismo sostenibile e lo sviluppo sostenibile

Torre del Greco, 12 Maggio 2020

DOCENTE
Francesca Boccia

Allegato 1

I.I.S.S.S “EUGENIO PANTALEO”

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2020/2021

DISCIPLINA: __RELIGIONE

DOCENTE: Prof./ssa BALZANO ROSA

CLASSE: V SEZ. C IND. IPSEOA

PROFILO DELLA CLASSE

La classe V C IPSEOA nel suo insieme è composta da 18 alunni . Gli alunni, sin dai primi incontri hanno mostrato un buono interesse verso la materia e una buona apertura al dialogo educativo. Alla fine dell’anno scolastico la preparazione acquisita dalla classe si può considerare più che buona. Dal punto di vista disciplinare tutti i ragazzi hanno tenuto un comportamento sempre corretto.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Competenze	Abilità	Conoscenze
Costruire un’identità libera e responsabile, valutando la dimensione religiosa della vita umana, mettendola in rapporto con altre tradizioni culturali e religiose.Cogliere la presenza	Operare scelte morali tenendo conto dei valori cristiani, delle problematiche suscitate dallo sviluppo scientifico e tecnologico e ricondurre queste a documenti biblici e religiosi	Conoscere, la natura delle relazioni umane e sociali, il valore della dignità della persona i suoi diritti fondamentali secondo la visione cristiana e gli

e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche e culturali. Sviluppare un personale progetto di vita riflettendo sulla propria identità e confrontarlo con il messaggio cristiano. Valutare l'importanza del dialogo con tradizioni culturali e religiosi diverse.	che offrono punti di riferimento per la loro valutazione. Confrontare i valori etici proposti dal cristianesimo con quelli di altre religioni, per motivare le proprie scelte in un contesto multiculturale.	orientamenti della chiesa cattolica sull'etica personale e sociale. Il ruolo della religione nella realtà contemporanea globalizzata, multi-etnica e multiculturale.
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

METODOLOGIE DIDATTICHE

Sono state utilizzate le metodologie e gli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo "insegnamento /apprendimento ":

Lezione frontale	X	Esercitazioni individuali	<input type="checkbox"/>
Lavori di gruppo	<input type="checkbox"/>	Discussione guidata/ partecipata	X
Peer Education	<input type="checkbox"/>	Lavori di ricerca	<input type="checkbox"/>
Didattica laboratoriale	X	Classe capovolta	<input type="checkbox"/>
Lettura critica, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici)	X	Learning by doing	<input type="checkbox"/>
Problem solving: soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	<input type="checkbox"/>	Storytelling	<input type="checkbox"/>
Videolezioni	<input type="checkbox"/>	Ricerca-azione	<input type="checkbox"/>
Cooperative learning	<input type="checkbox"/>	Project Based Learning	<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)			

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo, anche nella sua estensione digitale	X
Testi scelti	X
Lim	X

Piattaforme e/o app educative	X
Visione film e/o documentari	X
Materiali prodotti dal docente	<input type="checkbox"/>
Materiali multimediali(lezioni registrate)	<input type="checkbox"/>
Schemi e mappe concettuali	X
Link e/o video sul web	X
Altro (specificare)	

L'interazione, anche emozionale, è avvenuta come da tabella:

INTERAZIONI CON GLI ALUNNI IN DAD/DDI	
Video lezioni sincrone	X
Attività asincrone	X
Audio lezioni	<input type="checkbox"/>
Classi virtuali	<input type="checkbox"/>
Sistema di messaggistica istantanea	X
Altro (specificare)	

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la verifica formativa :

Esercitazioni	<input type="checkbox"/>	Questionari	X
Test strutturati e /o semi strutturati	X	Mappe	<input type="checkbox"/>
Discussioni guidate	X	Interrogazione breve	<input type="checkbox"/>
Brainstorming	X	Realizzazione di PPT	<input type="checkbox"/>
Domande flash	X	Testi scritti di varie tipologie	<input type="checkbox"/>
Altro			

--

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

Prova pratica	<input type="checkbox"/>	Analisi del testo	X
Realizzazione di PPT	<input type="checkbox"/>	Relazioni scritte	<input type="checkbox"/>
Test a scelta multipla	<input type="checkbox"/>	Questionari a risposta multipla/risposta aperta	<input type="checkbox"/>
Prove grafiche	<input type="checkbox"/>	Commenting	<input type="checkbox"/>
Quesiti a risposta aperta	<input type="checkbox"/>	Risposte a sollecitazione del docente che denotino studio efficace e capacità di rielaborazione critica e personale	X
Componimento scritto o problema	<input type="checkbox"/>	Discussione di prove scritte assegnate come compito	<input type="checkbox"/>
Verifica orale breve/ lunga	<input type="checkbox"/>	Esposizione orale in videoconferenza	<input type="checkbox"/>
Prova Autentica	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)	<hr/>		

Contenuti

La crocifissione bianca di Marc Chagall analisi dell'opera; lettera al padreterno, poesia recitata in romanesco dalla Cortellesi; Sacro e profano; Il Giudizio universale; Il coraggio del perdono: il papa incontra il suo attentatore; la violenza sulle donne, la testimonianza di valentina; i valori dell'uomo laboratorio; Educazione civica : senza giustizia non può esserci pace. papa Francesco; la dichiarazione dei diritti umani: è valida ancora oggi; Come è stato possibile? Osnabruck "Autoritratto con carta d'identità ebraica"; La vita cristiana, il battesimo; Significato di quaresima, le sacre ceneri secondo la chiesa; Ma la Chiesa.?. La Bioetica; La natura modificata; la spagna approva l'eutanasia: riflessioni; visita virtuale: la sacra Sindone; C'e' davvero

una seconda possibilita' nella vita; Voglio essere ascoltata; il mio stile di vita; il "perche'" di Giobbe e la risposta di Dio;

Torre del Greco, 12 Maggio 2021

DOCENTE

ROSA BALZANO

Allegato 1

I.I.S.S.S “EUGENIO PANTALEO”

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2020/2021

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE: Prof./ssa GIANNINI LUCIA

CLASSE: V SEZ. C IND.IPSEOA

PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5 sez. C ind. Ipseoa è composta da 18 alunni, di cui 11 appartenenti all’articolazione Sala/bar e 7 appartenenti all’articolazione Accoglienza turistica. Nel complesso si presenta eterogenea nelle conoscenze e competenze: il livello di preparazione è medio alto. La classe ha saputo, nel corso dell’anno, maturare atteggiamenti positivi nei confronti ai contenuti proposti mostrando interesse per la materia ed un atteggiamento positivo nei confronti del dialogo educativo sia in classe che in modalità DAD anche se non sempre l’attenzione e la partecipazione alle lezioni/videolezioni, per alcuni alunni siano state costanti, per le assenze registrate.

La maggior parte di essi hanno lavorato con ottime motivazioni, altri, invece, si sono rivelati meno convinti e quindi hanno avuto bisogno di maggiore attenzione da parte del docente per essere più

stimolati nel lavoro. Per quanto riguarda il comportamento il gruppo ha mostrato correttezza, senso di responsabilità, un certo spirito di collaborazione e rispetto delle regole.

La classe ha ottenuto significativi progressi rispetto ai livelli di partenza, favoriti anche da un clima di serena collaborazione instauratesi nel gruppo. Nel corso dell'anno scolastico non sono mancate difficoltà di ordine tecnico-organizzativo dovute all'emergenza COVID-19 con la sospensione didattica, per cui si è dovuto riorganizzare la programmazione didattica alla DAD adattando contenuti, metodologia, materiali e strumenti utilizzati. L'azione didattica è stata tale a stimolare il gruppo classe alla responsabilità, favorire il confronto e la condivisione tra docenti e alunni, garantire la prosecuzione del percorso di apprendimento in modalità telematica.

La valutazione ha tenuto conto: dell'interesse mostrato nei confronti della materia, della disponibilità a lavorare con impegno non solo durante le lezioni in presenza anche in modalità a distanza, dell'incremento anche minimo delle proprie capacità motorie, dell'acquisizione d'abilità specifiche, delle conoscenze e competenze riguardanti per le attività proposte.

Complessivamente la classe ha raggiunto gli obiettivi prefissati, con riferimento al grado di possesso qualitativo e quantitativo della competenza che si attesta su livelli medio alto con sfioramento di alcuni alunni a livello alto.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Competenze	Abilità	Conoscenze
Sport, salute, alimentazione e dispendio energetico; Sana alimentazione	Assumere comportamenti attivi rispetto all'alimentazione	Conoscere le conseguenze di una scorretta alimentazione ed i rischi della sedentarietà.
Nozioni tecniche di schemi di gioco e regole dei vari sport	Arbitraggio.	Conoscenze teoriche di alcuni sport di squadra ed individuali e loro fondamentali.
Conoscere tempi e ritmi dell'attività motoria; riconoscere i propri limiti e le proprie potenzialità; Rielaborare il linguaggio espressivo adattandolo a contesti differenti.	Elaborare risposte adeguate in situazioni complesse; Autovalutazione.	Conoscere i principi scientifici fondamentali che sottendono la prestazione motoria e sportiva, la teoria e la metodologia dell'allenamento sportivo.
Riconoscere le regole di base per la prevenzione dai danni da fumo, alcool e di droghe.	Assumere comportamenti attivi rispetto alla salvaguardia della salute per quanto concerne le dipendenze.	Conoscere i danni provocati dal fumo, dall'alcool e dalle droghe

METODOLOGIE DIDATTICHE

Sono state utilizzate le metodologie e gli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo “insegnamento /apprendimento “:

Lezione frontale	x	Esercitazioni individuali	x
Lavori di gruppo	x	Discussione guidata/ partecipata	x
Peer Education	x	Lavori di ricerca	x
Didattica laboratoriale	<input type="checkbox"/>	Classe capovolta	<input type="checkbox"/>
Lettura critica, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici)	<input type="checkbox"/>	Learning by doing	x
Problem solving: soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	<input type="checkbox"/>	Storytelling	<input type="checkbox"/>
Videolezioni	x	Ricerca-azione	<input type="checkbox"/>
Cooperative learning	<input type="checkbox"/>	Project Based Learning	<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)			

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo, anche nella sua estensione digitale	<input type="checkbox"/>
Testi scelti	x
Lim	x
Piattaforme e/o app educative	x
Visione film e/o documentari	x
Materiali prodotti dal docente	x
Materiali multimediali (lezioni registrate)	<input type="checkbox"/>
Schemi e mappe concettuali	x
Link e/o video sul web	x
Altro (specificare)	

L'interazione, anche emozionale, è avvenuta come da tabella:

INTERAZIONI CON GLI ALUNNI IN DAD/DDI	
Video lezioni sincrone	x
Attività asincrone	x
Audio lezioni	x
Classi virtuali	x
Sistema di messaggistica istantanea	x
Altro (specificare)	

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la verifica formativa :

Esercitazioni	x	Questionari	<input type="checkbox"/>
Test strutturati e /o semi strutturati	<input type="checkbox"/>	Mappe	x
Discussioni guidate	x	Interrogazione breve	x
Brainstorming	<input type="checkbox"/>	Realizzazione di PPT	x
Domande flash	x	Testi scritti di varie tipologie	<input type="checkbox"/>
Altro _____			

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

Prova pratica	<input type="checkbox"/>	Analisi del testo	<input type="checkbox"/>
Realizzazione di PPT	x	Relazioni scritte	x
Test a scelta multipla	<input type="checkbox"/>	Questionari a risposta multipla/risposta aperta	<input type="checkbox"/>

Prove grafiche	<input type="checkbox"/>	Commenting	<input type="checkbox"/>
Quesiti a risposta aperta	<input type="checkbox"/>	Risposte a sollecitazione del docente che denotino studio efficace e capacità di rielaborazione critica e personale	<input type="checkbox"/>
Componimento scritto o problema	<input type="checkbox"/>	Discussione di prove scritte assegnate come compito	<input type="checkbox"/>
Verifica orale breve/ lunga	x	Esposizione orale in videoconferenza	x
Prova Autentica	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)	<hr/>		

Contenuti
<p>1.1 Educazione alimentare;</p> <p>1.2 Alimentazione dello sportivo;</p> <p>1.3 Schemi di gioco e regolamenti di alcuni sport individuali e di squadra;</p> <p>1.4 Principi dell'allenamento e basi di primo soccorso;</p> <p>1.5 Le dipendenze</p> <p>Tematiche di Educazione Civica:</p> <p>Conferenze sulla salute</p> <p>Le conferenze internazionali per la promozione della salute</p> <p>Il concetto di salute (OMS)</p> <p>La dichiarazione mondiale sulla salute (1998)</p>

Torre del Greco, 12 Maggio 2021

DOCENTE
LUCIA GIANNINI

Allegato 1

I.I.S.S.S “EUGENIO PANTALEO”

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2020/2021

DISCIPLINA: DTA

DOCENTE: Prof./ssa: IOVINE MARIA

CLASSE: V SEZ. C IND.SALA

PROFILO DELLA CLASSE

LA CLASSE E’ COMPOSTA DA 11 ALUNNI 8 RAGAZZE E 2 RAGAZZI. DURANTE IL PRIMO E SECONDO QUADRIMESTRE HANNO MOSTRATO PARTECIPAZIONE, INTERESSE E IMPEGNO NEI CONFRONTI DEGLI ARGOMENTI TRATTATI RAGGIUNGENDO DEI BUONI RISULTATI .

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Competenze	Abilità	Conoscenze
Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative	Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico.	Identificare le caratteristiche del mercato turistico.

a situazioni professionali.		
Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati .	Tecniche di marketing .	Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche.
Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi .	Analisi dell'ambiente interno ed esterno.	Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa.
Adeguaire la produzione e la vendita dei servizi di ospitalita' in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.	Abitudini alimentari ed economia del territorio.	Analizzare i fattori economici che incidono sulle abitudini alimentari .

METODOLOGIE DIDATTICHE

Sono state utilizzate le metodologie e gli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo “insegnamento /apprendimento “:

Lezione frontale	<input checked="" type="checkbox"/>	Esercitazioni individuali	<input type="checkbox"/>
Lavori di gruppo	<input type="checkbox"/>	Discussione guidata/ partecipata	<input type="checkbox"/>
Peer Education	<input type="checkbox"/>	Lavori di ricerca	<input checked="" type="checkbox"/>
Didattica laboratoriale	<input type="checkbox"/>	Classe capovolta	<input type="checkbox"/>
Lettura critica, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici)	<input checked="" type="checkbox"/>	Learning by doing	<input type="checkbox"/>
Problem solving: soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	<input type="checkbox"/>	Storytelling	<input type="checkbox"/>
Videolezioni	<input checked="" type="checkbox"/>	Ricerca-azione	<input type="checkbox"/>

Cooperative learning	<input type="checkbox"/>	Project Based Learning	<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)			

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	
Libro di testo, anche nella sua estensione digitale	X
Testi scelti	<input type="checkbox"/>
Lim	<input type="checkbox"/>
Piattaforme e/o app educative	<input type="checkbox"/>
Visione film e/o documentari	X
Materiali prodotti dal docente	X
Materiali multimediali(lezioni registrate)	<input type="checkbox"/>
Schemi e mappe concettuali	X
Link e/o video sul web	<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)	

L'interazione, anche emozionale, è avvenuta come da tabella:

INTERAZIONI CON GLI ALUNNI IN DAD/DDI	
Video lezioni sincrone	X
Attività asincrone	X
Audio lezioni	<input type="checkbox"/>

Classi virtuali	<input type="checkbox"/>
Sistema di messaggistica istantanea	<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)	

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la verifica formativa :

Esercitazioni	X	Questionari	<input type="checkbox"/>
Test strutturati e /o semi strutturati	<input type="checkbox"/>	Mappe	X
Discussioni guidate	X	Interrogazione breve	<input type="checkbox"/>
Brainstorming	<input type="checkbox"/>	Realizzazione di PPT	X
Domande flash	<input type="checkbox"/>	Testi scritti di varie tipologie	<input type="checkbox"/>
Altro _____			

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

Prova pratica	<input type="checkbox"/>	Analisi del testo	<input type="checkbox"/>
Realizzazione di PPT	<input type="checkbox"/>	Relazioni scritte	X
Test a scelta multipla	<input type="checkbox"/>	Questionari a risposta multipla/risposta aperta	<input type="checkbox"/>
Prove grafiche	<input type="checkbox"/>	Commenting	<input type="checkbox"/>
Quesiti a risposta	<input type="checkbox"/>	Risposte a sollecitazione del docente che denotino studio	<input type="checkbox"/>

aperta		efficace e capacità di rielaborazione critica e personale	
Componimento scritto o problema	<input type="checkbox"/>	Discussione di prove scritte assegnate come compito	<input type="checkbox"/>
Verifica orale breve/ lunga	X	Esposizione orale in videoconferenza	<input type="checkbox"/>
Prova Autentica	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)	<hr/>		

Contenuti
<p>IL TURISMO</p> <p>IL MARKETING</p> <p>PIANIFICAZIONE E PROGRAMMAZIONE</p> <p>BUSINESS PLAN</p> <p>BUDGET</p> <p>ABITUDINI ALIMENTARI</p> <p>CARATTERISTICHE DEL CLIENTE</p>

Torre del Greco, 12-05-2021

DOCENTE

IOVINE MARIA

Allegato 1

I.I.S.S.S “EUGENIO PANTALEO”

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2020/2021

DISCIPLINA: Matematica

DOCENTE: Prof.ssa Nunzia Ruggiero

CLASSE: V SEZ. C IND. IPSEO A

PROFILO DELLA CLASSE

La classe, a me già nota dallo scorso anno scolastico, è stata sempre caratterizzata da una certa eterogeneità sia a livello di partecipazione al dialogo educativo, sia di impegno che di apprendimento. Un gruppo di alunni, grazie ad una partecipazione attiva, vivace, regolare e alle buone capacità logiche, ha conseguito conoscenze convinte e consapevoli, dimostrando non solo serietà ed interesse per la materia, ma anche di essere in grado di utilizzare gli elementi di calcolo infinitesimale e di saper applicare in modo autonomo quanto appreso, collegando i vari argomenti nello studio completo di una funzione e nel tracciamento del relativo grafico; un altro gruppo, in virtù di una frequenza assidua e diligente, ha seguito le lezioni con impegno ed interesse costante, attestandosi su un livello di preparazione più che discreta; altri alunni, a causa delle diverse lacune di base e ad un impegno discontinuo e superficiale, hanno raggiunto risultati appena sufficienti.

Inizialmente ho ritenuto necessario riprendere i diversi strumenti matematici di base necessari per potermi ricollegare agli argomenti programmati.

Mi sono sempre prefissa di coinvolgere tutti attraverso uno studio più consapevole. La didattica è stata organizzata cercando di favorire la partecipazione di tutta la classe al dialogo educativo. Le brevi lezioni frontali di introduzione ai diversi argomenti di studio sono state sempre seguite dallo svolgimento di esercizi che consentissero un graduale apprendimento dei contenuti e soprattutto un richiamo, spesso personalizzato, dei prerequisiti e delle competenze che per diversi alunni della classe erano solo parzialmente acquisite. Pur non trascurando l'aspetto teorico, ho privilegiato quello applicativo, concreto e ho dato peso più all'aspetto intuitivo dei concetti che ad un rigore formale, anche se ho sempre mirato a migliorare il possesso delle competenze linguistiche specifiche da parte degli alunni.

Il collegamento docente-discente è stato realizzato sia in presenza che a distanza, in modo diretto che indiretto attraverso videoconferenze, chat di gruppo su Whatsapp, mediante la trasmissione di materiali didattici attraverso il caricamento su piattaforme digitali. E' stata adottata la piattaforma Google Suite for Education ed i suoi servizi principali quali CLASSROOM ed HANGOUT MEET. Il ritorno in classe mi ha poi consentito di riprendere, per un ripasso, gli argomenti trattati e di completare la programmazione.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Competenze	Abilità	Conoscenze
Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni	<p>Consolidare le abilità legate agli argomenti degli anni precedenti.</p> <p>Conoscere il concetto di funzione;</p> <p>conoscere la definizione di intervallo e intorno di un punto;</p> <p>conoscere i grafici di funzioni elementari e le loro caratteristiche;</p> <p>saper definire il campo di esistenza di una funzione;</p> <p>saper riconoscere le proprietà specifiche di alcune funzioni;</p> <p>saper calcolare il campo di esistenza di una funzione (intera, fratta, razionale, esponenziale);</p> <p>saper calcolare le intersezioni di una funzione con gli assi; saper studiare il segno di una funzione</p>	<p>Ripasso:</p> <p>Equazioni di secondo grado incomplete e complete; equazioni intere e fratte;</p> <p>Piano cartesiano; retta: rappresentazione, equazione implicita ed esplicita, coefficiente angolare.</p> <p>Disequazioni di secondo grado intere e fratte. Sistemi di disequazioni di secondo grado</p> <p>Definizione di funzione;</p> <p>definizione di dominio e di codominio;</p> <p>descrizione delle principali caratteristiche delle funzioni</p>

Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni	Operare con intervalli e intorni; calcolare limiti di semplici funzioni; riconoscere forme di indecisione; analizzare una funzione continua o discontinua .	Definizione di intervalli, intorni; definizione di punto di accumulazione e isolato; definizione di limite; Limite finito di una funzione per x tendente ad un valore finito. Limite infinito per x tendente ad un valore finito. Limite finito per x tendente all'infinito. Limite infinito per x tendente all'infinito Determinazione degli asintoti verticali, orizzontali ed obliqui di una funzione algebra dei limiti; forme di indecisione principali. Punti di discontinuità. Derivata prima di una funzione: definizione e suo significato geometrico. Regole di derivazione: funzioni elementari, prodotto e quoziente di funzioni, Derivate successive di una funzione.
Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni	Tracciare ed interpretare il grafico di una funzione di una variabile.	Funzioni crescenti e decrescenti. Ricerca dei punti stazionari di funzioni razionali intere e fratte. Rappresentazione grafica di funzioni razionali intere e fratte.
Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni	Risolvere problemi di ricerca operativa. Comunicare utilizzando il lessico specifico e operando collegamenti	Le funzioni economiche Scopi e fasi della Ricerca Operativa. Il break-even point.

Ed. Civica

Competenze	Abilità	Conoscenze
Essere in grado di adottare autonomamente comportamenti /abitudini /stili di vita/attitudini in grado di migliorare il proprio benessere psico-fisico	Assumere comportamenti responsabili utilizzando il proprio patrimonio di conoscenze; Sviluppare la cura e il controllo della propria salute.	Conoscere il gioco d'azzardo dal punto di vista probabilistico; Conoscere il calcolo combinatorio; Conoscere le diverse concezioni della probabilità; Conoscere che cosa si intende per gioco equo.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Sono state utilizzate le metodologie e gli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo “insegnamento /apprendimento “:

Lezione frontale	x	Esercitazioni individuali	x
Lavori di gruppo	<input type="checkbox"/>	Discussione guidata/ partecipata	x
Peer Education	<input type="checkbox"/>	Lavori di ricerca	<input type="checkbox"/>
Didattica laboratoriale	<input type="checkbox"/>	Classe capovolta	x
Lettura critica, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici)	<input type="checkbox"/>	Learning by doing	<input type="checkbox"/>
Problem solving: soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	x	Storytelling	<input type="checkbox"/>
Videolezioni	x	Ricerca-azione	<input type="checkbox"/>
Cooperative learning	x	Project Based Learning	<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)			

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	
Libro di testo, anche nella sua estensione digitale	X
Testi scelti	<input type="checkbox"/>
Lim	X
Piattaforme e/o app educative	X
Visione film e/o documentari	X
Materiali prodotti dal docente	<input type="checkbox"/>
Materiali multimediali(lezioni registrate)	<input type="checkbox"/>
Schemi e mappe concettuali	X
Link e/o video sul web	X
Altro (specificare)	

L'interazione, anche emozionale, è avvenuta come da tabella:

INTERAZIONI CON GLI ALUNNI IN DAD	
Video lezioni sincrone	X
Attività asincrone	X
Audio lezioni	<input type="checkbox"/>
Classi virtuali	X
Sistema di messaggistica istantanea	X
Altro (specificare)	

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la verifica formativa :

Esercitazioni	X	Questionari	X
Test strutturati e /o semi strutturati	X	Mappe	X
Discussioni guidate	X	Interrogazione breve	X

Brainstorming	x	Realizzazione di PPT	<input type="checkbox"/>
Domande flash	x	Testi scritti di varie tipologie	<input type="checkbox"/>
Altro			

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

Prova pratica	<input type="checkbox"/>	Analisi del testo	<input type="checkbox"/>
Realizzazione di PPT	<input type="checkbox"/>	Relazioni scritte	<input type="checkbox"/>
Test a scelta multipla	<input type="checkbox"/>	Questionari a risposta multipla/risposta aperta	<input type="checkbox"/>
Prove grafiche	<input type="checkbox"/>	Commenting	<input type="checkbox"/>
Quesiti a risposta aperta	x	Risposte a sollecitazione del docente che denotino studio efficace e capacità di rielaborazione critica e personale	x
Componimento scritto o problema	<input type="checkbox"/>	Discussione di prove scritte assegnate come compito	x
Verifica orale breve/ lunga	x	Esposizione orale in videoconferenza	x
Prova Autentica	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)			

Contenuti

Funzioni e loro proprietà:

Funzioni reali di variabile reale;
definizione di dominio e di codominio;
descrizione delle principali caratteristiche delle funzioni.

Limiti di funzioni:

Definizione di intervalli, intorno; definizione di punto di accumulazione e isolato;
definizione di limite;

limite finito di una funzione per x tendente ad un valore finito;

limite infinito per x tendente ad un valore finito;

limite finito per x tendente all'infinito.

limite infinito per x tendente all'infinito.

Calcolo dei limiti:

Algebra dei limiti;

forme di indecisione principali;

funzione continua: proprietà e teoremi;

punti di discontinuità di una funzione;

determinazione degli asintoti verticali, orizzontali ed obliqui di una funzione.

Derivate:

Derivata prima di una funzione: definizione e suo significato geometrico;

regole di derivazione: funzioni elementari, prodotto e quoziente di funzioni;

derivate successive di una funzione;

retta tangente e retta normale.

Studio della funzione:

Funzioni crescenti e decrescenti e derivate;

Massimi, minimi e flessi;

I problemi di ottimizzazione;

Rappresentazione grafica di funzioni razionali intere e fratte.

Problemi di scelta in condizione di certezza:

Le funzioni economiche: la funzione del costo, del ricavo, del profitto; della domanda; dell'offerta.

Scopi e fasi della Ricerca Operativa. Costruzione del modello matematico. Problemi di scelta in condizioni di certezza: scelta nel continuo. Il break-even point.

Torre del Greco, 12 Maggio 2021

IL DOCENTE

Prof.ssa Nunzia Ruggiero

Allegato 1

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2020/2021

DISCIPLINA: Sala e Vendita

DOCENTE: Prof. Esposito Antonio

CLASSE: V SEZ.C IND.IPSEOA

PROFILO DELLA CLASSE

La classe, composta da 11 alunni di cui 8 femmine e 3 maschi. Nel gruppo classe è presente 1 alunno con Bes con obiettivi minimi -Nel complesso si presenta eterogenea nelle conoscenze e competenze: il livello di preparazione è medio alto. La classe ha saputo, nel corso dell'anno, maturare atteggiamenti positivi nei confronti dei contenuti proposti mostrando un vivo interesse per la materia ed un atteggiamento decisamente positivo nei confronti del dialogo educativo sia in classe che in modalità D A D ,

La maggior parte di essi hanno lavorato con ottime motivazioni, altri, invece, si sono rivelate meno convinti e quindi hanno avuto bisogno di maggiore attenzione da parte del docente per essere più stimolati nel lavoro. Per quanto riguarda il comportamento il gruppo ha mostrato correttezza, senso di responsabilità, un certo spirito di collaborazione e rispetto delle regole.

La classe ha ottenuto significativi progressi rispetto ai livelli di partenza, favoriti anche da un clima di serena collaborazione instauratesi nel gruppo. Le capacità pratiche, rilevate nella prima parte risultano di buon livello, per la maggior parte di essi grazie anche a una preparazione di base che ha consentito loro di raggiungere risultati positivi nelle varie prove in cui si sono cimentate con l'alternarsi tra dad e presenza scolastica non sono mancate difficoltà di ordine tecnico-organizzativo dovute all'emergenza COVID-19 con la sospensione didattica, per cui si è dovuto rimodulare la programmazione didattica alla DAD adattando contenuti, metodologia, materiali e strumenti utilizzati .L'azione didattica è stata tale a stimolare il gruppo classe alla responsabilità, favorire il confronto e la condivisione tra docenti e alunni, garantire la prosecuzione del percorso di apprendimento in modalità telematica. La risposta della classe è stata per lo più positiva anche a livello teorico in merito trattati argomenti a discapito delle lezioni pratiche.

La valutazione ha tenuto conto: dell'interesse mostrato nei confronti della materia, della disponibilità a lavorare con impegno non solo durante le lezioni in presenza anche in modalità a distanza, dell'incremento anche minimo delle proprie capacità motorie, dell'acquisizione d'abilità specifiche, delle conoscenze e competenze riguardanti per le attività proposte.

Complessivamente la classe ha raggiunto gli obiettivi prefissati, con riferimento al grado di possesso qualitativo e quantitativo della competenza che si attesta su livelli medio alto con alcuni alunni a livello alto.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Competenze	Abilità	Conoscenze
Saper utilizzare tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare le qualità del servizio verso il cliente e migliorare il rapporto di lavoro con i colleghi	Essere capaci di riconoscere ed attuare sia ciò che è un proprio diritto, sia ciò che è un obbligo.	Conoscenza dettagliata della professione, del comportamento e del galateo.
Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	Ottenere informazioni complete e dettagliate sulla realizzazione e sulla gestione delle carte di vendita, strumento essenziale per svolgere al meglio il proprio lavoro	-Conoscenza delle scelte alimentari e gastronomiche dell'azienda ristorativa. -Conoscenza dei gusti e delle preferenze della clientela. -Conoscenza delle qualità organolettiche dei cibi e delle bevande.
Essere capaci di riconoscere ed attuare sia ciò che è un proprio diritto, sia ciò che è un obbligo.	Ottenere informazioni sui diritti dei lavoratori. Consapevolezza del fatto che esistono tanto gli obblighi quando i diritti.	Lo studente conosce le voci principali di un curriculum vitae. -Conosce gli elementi caratteristici di una lettera di accompagnamento. -Conosce il giusto modo di proporsi sul posto di lavoro.
Essere capaci di redigere correttamente un business plan nella totalità dei suoi aspetti. -Essere capaci di utilizzare gli strumenti informatici nei settori sala, bar e cucina.	Essere in grado autonomamente di determinare il possesso delle attitudini indispensabili all'avvio di una attività imprenditoriale.	Conoscere le diverse forme di avvio e gestione di una attività imprenditoriale. -Conoscenze i nuovi metodi informatici.
Essere capaci di organizzare ed eseguire un servizio di banqueting e catering	Lo studente è in grado di selezionare il personale e di organizzare il lavoro dei collaboratori definendone i compiti e coordinandone le attività.	Avere una conoscenza completa sull'esecuzione di banchetti e buffet. -Oltre a nozioni riguardanti la loro esecuzione.
Essere capaci di gestire il servizio del flambè	Essere in grado di cucinare preparazioni culinarie davanti al cliente con professionalità e disinvoltura. -Creare proprie ricette.	Conoscenza dell'organizzazione del lavoro, il suo sviluppo e i tempi di servizio nelle varie fasi.
Essere capaci di distinguere e di servire i diversi tipi di vini aromatizzati e liquorosi. Marchi di qualità	Conoscere in modo approfondito questi prodotti, alcuni di uso molto comune e le relative tecniche di produzione.	È necessario conoscere le informazioni di base sulle nozioni del servizio delle bevande e il relativo uso delle attrezzature.

Essere capaci di distinguere e di servire i diversi tipi di acquaviti e liquori. Conoscere le diverse tecniche di produzione.	Conoscere in modo approfondito questi prodotti, alcuni di uso molto comune, e le relative tecniche di produzione.	È necessario conoscere le informazioni di base sulle nozioni del servizio delle bevande e il relativo uso delle attrezzature.
Essere capace di preparare bevande miscelate, fredde e calde.	Apprendere le tecniche di miscelazione e saper realizzare cocktail. -Conoscere e realizzare i cocktail più importanti a livello mondiale	Conoscere le caratteristiche dei principali superalcolici, alcolici e analcolici. -Conoscere le attrezzature del bar. -Conoscere le categorie e le caratteristiche essenziali dei cocktail.
Lo studente è in grado di utilizzare le attrezzature di un flair bar. -È in grado di preparare i principi pre-mix. -È in grado di effettuare preparazioni di base con il free-pouring.	Lo studente sa sfruttare un banco bar per il flair. -Sa usare le attrezzature del flair bartender. -Usa le principali tecniche di versaggio moderne.	Lo studente conosce l'origine del flair. -Conosce le attrezzature del flair bar, e le tecniche di lavoro del fair bartender. -Conosce le tecniche di versaggio, di free –pouring e lo speed working.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Sono state utilizzate le metodologie e gli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo “insegnamento /apprendimento “:

Lezione frontale	X	Esercitazioni individuali	<input type="checkbox"/>
Lavori di gruppo	X	Discussione guidata/ partecipata	<input type="checkbox"/>
Peer Education	<input type="checkbox"/>	Lavori di ricerca	<input type="checkbox"/>
Didattica laboratoriale	<input type="checkbox"/>	Classe capovolta	<input type="checkbox"/>
Lettura critica, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici)	<input type="checkbox"/>	Learning by doing	<input type="checkbox"/>
Problem solving: soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	x	Storytelling	<input type="checkbox"/>
Videolezioni	x	Ricerca-azione	x
Cooperative learning	<input type="checkbox"/>	Project Based Learning	
Altro (specificare)			

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo, anche nella sua estensione digitale	x
Testi scelti	<input type="checkbox"/>
Lim	<input type="checkbox"/>
Piattaforme e/o app educative	x
Visione film e/o documentari	<input type="checkbox"/>
Materiali prodotti dal docente	x
Materiali multimediali(lezioni registrate)	x
Schemi e mappe concettuali	<input type="checkbox"/>
Link e/o video sul web	x
Altro (specificare)	

L'interazione, anche emozionale, è avvenuta come da tabella:

INTERAZIONI CON GLI ALUNNI IN DAD	
Video lezioni sincrone	x
Attività asincrone	<input type="checkbox"/>
Audio lezioni	x
Classi virtuali	<input type="checkbox"/>
Sistema di messaggistica istantanea	x
Altro (specificare)	

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la verifica formativa :

Esercitazioni		Questionari	x
Test strutturati e /o semi strutturati	<input type="checkbox"/>	Mappe	<input type="checkbox"/>
Discussioni guidate	x	Interrogazione breve	x
Brainstorming	<input type="checkbox"/>	Realizzazione di PPT	<input type="checkbox"/>

Domande flash	x	Testi scritti di varie tipologie	x
Altro _____			

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

Prova pratica		Analisi del testo	<input type="checkbox"/>
Realizzazione di PPT	x	Relazioni scritte	x
Test a scelta multipla	<input type="checkbox"/>	Questionari a risposta multipla/risposta aperta	x
Prove grafiche	<input type="checkbox"/>	Commenting	<input type="checkbox"/>
Quesiti a risposta aperta	<input type="checkbox"/>	Risposte a sollecitazione del docente che denotino studio efficace e capacità di rielaborazione critica e personale	<input type="checkbox"/>
Componimento scritto o problema		Discussione di prove scritte assegnate come compito	<input type="checkbox"/>
Verifica orale breve/ lunga	x	Esposizione orale in videoconferenza	x
Prova Autentica	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)	_____		

Contenuti

I servizi diretti e indiretti

Caratteristiche ed abbinamenti ai piatti in relazione al menu e ristorante

. I Menu

Presentazione del menu ed aspetti tecnici

La cucina di Sala

Cucinare in sala: strumenti di lavoro e il flambage

Consigli per la lavorazione

Preparazione degli ingredienti

Ricette

Il Bar ilFlair

Coktails

. Enologia

Enologia e vinificazione

La fermentazione alcolica

Conservazione del vino

Spumante: metodo charmat e champenoise

Vino e salute

I 5 sensi della degustazione

Marchi di qualità

. I Banchetti

Disposizione di tavoli per banchetti

Il servizio banchetti

Organizzazione di banchetti: disposizione dei commensali in base al numero di essi.

Igiene e sicurezza nell'ambiente di lavoro

. L'igiene degli ambienti e delle attrezzature.

La legislazione alimentare.

L'igiene degli alimenti.

La sicurezza nell'ambiente di lavoro

Stili di servizio

Torre del Greco, 12 Maggio 2021

Docente

Antonio Esposito

Allegato 1

I.I.S.S.S "EUGENIO PANTALEO"

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2020/2021

DISCIPLINA: Scienza e cultura dell'alimentazione

DOCENTE: Prof. Vittorio Di Sarno Giusto

CLASSE: V SEZ. C IP ART. SALA -SPAGNOLO

PROFILO DELLA CLASSE

La classe si presenta, alla fine dell'anno scolastico, con undici elementi in elenco.

Le lezioni di Scienza degli Alimenti sono iniziate con un leggero ritardo rispetto all'inizio dell'anno scolastico. Comunque si è cercato di affrontare gli argomenti principali cercando di dare il tempo necessario per raggiungere gli obiettivi stabiliti.

Il gruppo si presenta abbastanza diversificato per le diverse componenti caratteriali, ma comunque in grado di seguire con interesse gli argomenti proposti.

Alcuni elementi, che si sono dimostrati meno disciplinati, hanno richiesto un più assiduo intervento da parte dell'insegnante.

Il libro di testo è stato lo strumento fondamentale nello studio a cui si è aggiunto materiale multimediale utile soprattutto per la didattica a distanza che si è resa necessaria per la pandemia causata dal covid 19.

Alcuni alunni hanno conseguito risultati molto soddisfacenti grazie all'impegno, alla costanza nello studio e all'attenzione durante le lezioni sia in presenza che in DAD.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Competenze	Abilità	Conoscenze
Promuovere principi di sostenibilità ambientale	Saper individuare la filiera agroalimentare. Riconoscere i prodotti di qualità "Made in Italy" Saper leggere le etichette degli alimenti	Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile.
Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione	Saper distinguere i tipi di contaminazione alimentare. Descrivere almeno tre esempi di contaminazione biologica degli alimenti.	Contaminazioni alimentari. Malattie da contaminazioni biologica degli alimenti. Igiene nella ristorazione. Sistema HACCP
Alimentazione equilibrata in	Saper formulare una semplice dieta equilibrata. Conoscere i	Alimentazione equilibrata.

condizioni fisiologiche	principi fondamentali dei LARN e delle linee guida per una alimentazione equilibrata	Dieta nelle diverse fasce di età
Alimentazione nella ristorazione e diverse tipologie dietetiche	<p>Saper mettere in relazione le carenze o gli eccessi alimentari con le varie patologie.</p> <p>Individuare le prescrizioni dietetiche nei casi di obesità, sindrome metabolica, aterosclerosi, ipertensione e diabete.</p>	<p>Obesità.</p> <p>Sindrome metabolica.</p> <p>Malattie cardiovascolari: dislipidemie, aterosclerosi, ipertensione.</p> <p>Diabete.</p>

METODOLOGIE DIDATTICHE

Sono state utilizzate le metodologie e gli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo “insegnamento /apprendimento “:

Lezione frontale	•	Esercitazioni individuali	•
Lavori di gruppo	•	Discussione guidata/ partecipata	•
Peer Education	•	Lavori di ricerca	•
Didattica laboratoriale		Classe capovolta	
Lettura critica, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici)	•	Learning by doing	
Problem solving: soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	•	Storytelling	

Videolezioni	•	Ricerca-azione	•
Cooperative learning	•	Project Based Learning	

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	
Libro di testo, anche nella sua estensione digitale	•
Testi scelti	•
Lim	•
Piattaforme e/o app educative	•
Visione film e/o documentari	•
Materiali prodotti dal docente	•
Materiali multimediali (lezioni registrate)	
Schemi e mappe concettuali	•
Link e/o video sul web	•
Altro (specificare)	

L'interazione, anche emozionale, è avvenuta come da tabella:

INTERAZIONI CON GLI ALUNNI IN DAD/DDI	
Video lezioni sincrone	•
Attività asincrone	•
Audio lezioni	•
Classi virtuali	•
Sistema di messaggistica istantanea	•
Altro (specificare)	

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la verifica formativa :

Esercitazioni	•	Questionari	•
Test strutturati e /o semi strutturati	•	Mappe	•
Discussioni guidate	•	Interrogazione breve	•
Brainstorming		Realizzazione di PPT	•
Domande flash	•	Testi scritti di varie tipologie	•
Altro _____			

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

Prova pratica	•	Analisi del testo	•
Realizzazione di PPT	•	Relazioni scritte	•
Test a scelta multipla	•	Questionari a risposta multipla/risposta aperta	•
Prove grafiche	•	Commenting	
Quesiti a risposta aperta	•	Risposte a sollecitazione del docente che denotino studio efficace e capacità di rielaborazione critica e personale	•
Componimento	•	Discussione di prove scritte	•

scritto o problema		assegnate come compito	
Verifica orale breve/ lunga	•	Esposizione orale in videoconferenza	•
Prova Autentica			•
Altro (specificare)	<hr/> <hr/>		

Contenuti

La carta di Milano. I tre paradossi globali del cibo. Lo spreco degli alimenti. La filiera agroalimentare. Lo sviluppo sostenibile. Doppia piramide alimentare e ambientale. Nuovi prodotti alimentari. Alimenti probiotici e prebiotici. Alimenti ogm.

La sicurezza nel settore ristorativo. Requisiti generali d'igiene. Igiene nei locali. Igiene del personale. Il sistema HACCP. La qualità alimentare. Le certificazioni di qualità. Le frodi.

Alimentazione equilibrata. La bioenergetica. Calcolo del fabbisogno energetico. Valutazione dello stato nutrizionale. IMC. I LARN. Le linee guida per una sana alimentazione. Tipologie dietetiche. Dieta mediterranea e modelli alimentari italiani. Il tempio alimentare.

Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche. Alimentazione in gravidanza. Alimentazione della nutrice. Alimentazione dall'infanzia all'età adulta. Alimentazione nello sport.

Menu funzionali alle esigenze della clientela. Allergie e intolleranze.

Tipologie dietetiche. Dieta mediterranea. Dieta vegetariana e vegana.

Dieta in particolari condizioni patologiche. Obesità. Aterosclerosi. Ipertensione. Diabete. Alimentazione e prevenzione di malattie. Disturbi del comportamento alimentare.

Torre del Greco, 12 Maggio 2021

DOCENTE

Prof. Vittorio Di Sarno Giusto

Allegato 1

I.I.S.S. "EUGENIO PANTALEO"

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2020/2021

DISCIPLINA: Tecniche di Comunicazione

DOCENTE: Prof./ssa __SANSONE NICOLETTA__

CLASSE: V SEZ. __C__ IND. _IPSEOA Accoglienza Turistica

PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5 sez. C ind. IpseoA è composta da 7 alunni appartenenti all'articolazione Accoglienza turistica. La classe, che ho conosciuto quest'anno, si è mostrata sensibile al dialogo educativo e il rapporto discenti/docente è stato sempre aperto al dialogo e al confronto. Gli alunni hanno partecipato con interesse all'attività didattica e la maggior parte di essi si è impegnata dimostrando senso di responsabilità e buona volontà. La partecipazione è stata attiva, la classe ha risposto positivamente alle diverse sollecitazioni contribuendo in modo significativo al percorso formativo. Riguardo al raggiungimento degli obiettivi programmati, la classe si è diversificata per interesse, impegno ed acquisizione di specifiche competenze disciplinari. Gli alunni hanno saputo cogliere le opportunità fornite per migliorare le proprie competenze e, sotto la guida del docente, sono riusciti ad organizzare le loro conoscenze e ad acquisire un metodo di studio più efficace sfruttando le abilità di analisi e sintesi. Gli alunni hanno raggiunto un possesso adeguato dei contenuti, raggiungendo livelli di competenza nel complesso buoni. Varie sono state le strategie messe in campo, in questi anni, dal peer tutoring alla costruzione e utilizzo di mappe concettuali utili ad un riepilogo dell'argomento, alle sintesi su supporto cartaceo e/o multimediali preparato dal docente, alla visione di film.

La programmazione iniziale ha subito tagli e sintetizzazione di alcuni argomenti determinati dalla necessità di soffermarsi sui prerequisiti utili per affrontare le nuove unità didattiche, ma anche a causa della sospensione delle attività didattiche in presenza dovute alla particolare situazione della pandemia da Coronavirus Covid-19 e all'attivazione della nuova modalità a distanza. La mancanza di un confronto diretto e l'impossibilità di poter cogliere la reale attenzione degli alunni, considerando la loro situazione emotiva, nonché le diverse problematiche generali intrinseche all'utilizzo stesso della DAD, ha reso più lento e complicato lo svolgersi della programmazione prevista all'inizio dell'anno. Nonostante tutte le difficoltà legate alla situazione d'emergenza sanitaria, si possono osservare, alla fine dell'anno scolastico, dei gradualismi, seppur differenziati,

progressi da parte di tutta la classe, sia per quanto riguarda le competenze disciplinari, sia sotto il profilo personale e comportamentale.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Competenze	Abilità	Conoscenze
LEGGERE, COMPRENDERE ED INTERPRETARE TESTI SCRITTI DI VARIO TIPO <i>(imparare ad imparare, agire in modo autonomo e responsabile)</i> -Analizzare testi scritti sulla comunicazione.	-Applicare diverse strategie di lettura per scopi diversi e in diversi contesti -Saper distinguere i tipi di testo ascoltati o letti -Saper analizzare testi scritti comprendendone genere, senso, scopo - Comprendere i prodotti della comunicazione audiovisiva	-Principali generi comunicativi -Lessico specifico della comunicazione
PRODURRE TESTI DI VARIO TIPO IN RELAZIONE AI DIFFERENTI SCOPI COMUNICATIVI UTILIZZARE E PRODURRE TESTI MULTIMEDIALI <i>(Progettare/ Risolvere problemi)</i> - Produrre testi scritti, orali, multimediali	-Saper distinguere e produrre testi coerenti e coesi afferenti alle tipologie di scrittura note -Saper scegliere l'organizzazione testuale ed il registro linguistico adatti -Sviluppare in modo critico e personale il testo -Saper argomentare la propria tesi -Saper rielaborare le informazioni, utilizzando i dati forniti e integrandoli con altre informazioni -Saper prender appunti e utilizzare metodi e strumenti per fissare i concetti fondamentali (scalette, mappe, schemi...) -Gestire in modo autonomo una comunicazione anche con supporti multimediali	-Strategie di comunicazione multimediale
PADRONEGGIARE GLI STRUMENTI ESPRESSIVI ED ARGOMENTATIVI PER GESTIRE L'INTERAZIONE COMUNICATIVA VERBALE IN VARI CONTESTI <i>(Comunicare, Individuare collegamenti/relazioni)</i>	-Comprendere il messaggio di un testo orale -Sapersi esprimere con un linguaggio chiaro, corretto e appropriato alla situazione comunicativa -Esprimere e sostenere il proprio punto di vista e riconoscere quello altrui -Saper collegare i dati	-Codici fondamentali della comunicazione verbale

- Operare collegamenti	individuati o studiati -Saper fare confronti tra testi	
------------------------	-----------------------------------------------------------	--

METODOLOGIE DIDATTICHE

Sono state utilizzate le metodologie e gli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo “insegnamento /apprendimento “:

Lezione frontale	X	Esercitazioni individuali	<input type="checkbox"/>
Lavori di gruppo	X	Discussione guidata/ partecipata	X
Peer Education	X	Lavori di ricerca	X
Didattica laboratoriale	X	Classe capovolta	<input type="checkbox"/>
Lettura critica, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici)	X	Learning by doing	X
Problem solving: soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	<input type="checkbox"/>	Storytelling	<input type="checkbox"/>
Videolezioni	X	Ricerca-azione	X
Cooperative learning	X	Project Based Learning	<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)			
STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI			
Libro di testo, anche nella sua estensione digitale			X
Testi scelti			X
Lim			X
Piattaforme e/o app educative			X
Visione film e/o documentari			X
Materiali prodotti dal docente			X
Materiali multimediali (lezioni registrate)			X
Schemi e mappe concettuali			X
Link e/o video sul web			X
Altro (specificare)			

L'interazione, anche emozionale, è avvenuta come da tabella:

INTERAZIONI CON GLI ALUNNI IN DAD	
Video lezioni sincrone	X
Attività asincrone	X
Audio lezioni	X
Classi virtuali	X
Sistema di messaggistica istantanea	X
Altro (specificare)	

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la verifica formativa:

Esercitazioni	X	Questionari	<input type="checkbox"/>
Test strutturati e /o semi strutturati	<input type="checkbox"/>	Mappe	X
Discussioni guidate	X	Interrogazione breve	X
Brainstorming	X	Realizzazione di PPT	X
Domande flash	X	Testi scritti di varie tipologie	X
Altro _____			

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

Prova pratica	<input type="checkbox"/>	Analisi del testo	X
Realizzazione di PPT	X	Relazioni scritte	X
Test a scelta multipla	<input type="checkbox"/>	Questionari a risposta multipla/risposta aperta	<input type="checkbox"/>
Prove grafiche	<input type="checkbox"/>	Commenting	X

Quesiti a risposta aperta	<input type="checkbox"/>	Risposte a sollecitazione del docente che denotino studio efficace e capacità di rielaborazione critica e personale	X
Componimento scritto o problema	X	Discussione di prove scritte assegnate come compito	X
Verifica orale breve/ lunga	X	Esposizione orale in videoconferenza	X
Prova Autentica	<input type="checkbox"/>		
Altro (specificare)			

Contenuti

Le relazioni nel lavoro

- ☐ Le comunicazioni aziendali esterne ed interne
- ☐ L'organizzazione sul lavoro
- ☐ La creazione di un'attività commerciale, studio preventivo dell'investimento da effettuare
- ☐ Le strategie pubblicitarie dell'azienda
- ☐ L'efficacia della pubblicità
- ☐ Le varie forme pubblicitarie
- ☐ La retorica nel linguaggio pubblicitario
- ☐ Il web
- ☐ Concetto di marketing
- ☐ Il web marketing
- ☐ Le ricerche di mercato
- ☐ La segmentazione turistica
- ☐ L'immagine aziendale
- ☐ Il brand
- ☐ Marketing territoriale
- ☐ l'offerta turistica
- ☐ le strutture ricettive
- ☐ la programmazione dell'attività
 - L'autostima

Libri di testo: Tecniche di comunicazione per l'accoglienza turistica. I.Porto, G.Castoldi- Hoepli Editore.

Torre del Greco, 12 Maggio 2021

DOCENTE

Prof.ssa Sansone Nicoletta

Allegato 1/BIS


I.I.S.S.S “EUGENIO PANTALEO”

Materiali Percorsi Interdisciplinari

ESAME DI STATO




A.S. 2020/2021



Articolazione Sala e Vendita

PERCORSI	DISCIPLINE	TESTI PROPOSTI
TITOLO LA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO	Italiano: Svevo: “Una catastrofe inaudita” (Coscienza di Zeno); <u>Il lavoro minorile:</u> Verga: “Rosso Malpelo”	Lettura e analisi del testo (Sambugar-Salà, Letteratura Viva, vol.3, Ed. La Nuova Italia)
OBIETTIVI Agenda 2030 Obiettivo 8.8 Proteggere i diritti del lavoro e	Storia: Disastro di Chernobyl Bomba atomica DTA:	

promuovere un ambiente di lavoro sicuro e protetto per tutti i lavoratori	La sicurezza nei luoghi di lavoro	Libro di testo: Gestire le imprese ricettivi - tramontana
	Inglese: Food safety and hygiene; the HACCP system	Libro di testo : Light the fire Materiale didattico digitale
	Spagnolo: Fomento y difusión de la seguridad y salud en cocina, bares y restaurantes	Libro di testo (Riccobono, González, “Nuevo en su Punto”, Hoepli) , materiale audiovisuale, schemi
	Scienze motorie: Sicurezza in palestra	Video, letture documenti, immagini.
	Scienze degli alimenti: Igiene dei luoghi di lavoro. il sistema HACCP.	Sito e risorse del libro di testo
	Lab. Sala e Vendita: Sicurezza e Salute sul luogo di lavoro. Corso Covid19 esercizi commerciali Bar. Ristoranti .Pizzerie	You Tube Libro di testo
	Lab. Cucina: La sicurezza alimentare, il sistema HACCP	Dispense del docente, video, documenti
TITOLO IL CLIENTE: ACCOGLIENZA E SERVIZIO	Italiano: Svevo: Zeno, il cliente del Dottor S.	Lettura e analisi del testo (Sambugar-Salà, Letteratura Viva, vol.3, Ed. La Nuova Italia)
	Storia:	Lecture documenti storici

OBIETTIVI Agenda 2030 Obiettivo 11 Città e comunità sostenibili	Il clientelismo politico: Giolitti “Ministro della malavita”	(Vittoria Calvani – Storia e progetto, vol. 5, Ed. Mondadori scuola)
	Scienze degli alimenti: Menu funzionali alle esigenze dietologiche della clientela	Sito e risorse del libro di testo
	Lab. Sala e Vendita: I servizi della ristorazione	You Tube
	Matematica: La funzione della domanda	Libro di testo
	Spagnolo: el cliente: recepción y servicio	Libro di testo (Riccobono, González “Nuevo en su Punto”, Hoepli), materiale audiovisuale
	Inglese: Menus and meals; Catering for special occasions.	Libro di testo: Light the Fire; materiali didattici digitali
	Scienze motorie: Il cliente sportivo	Letture articoli, video, immagini
TITOLO NUOVE FORME DI TURISMO: TURISMO DI MASSA, TURISMO ECOSOSTENIBILE, TURISMO	Italiano: <u>Luoghi d'autore:</u> Vittoriale di D'Annunzio <u>Viaggio di non ritorno:</u>	Lettura e analisi del testo Letture documenti storici Foto reperibili sul web

<p>ENOGASTRONOMIC</p>	<p>P. Levi “Se questo è un uomo”</p> <p><u>Mito della velocità:</u></p> <p>Futurismo e Marinetti</p> <p>Pirandello: “Il treno ha fischiato”</p>	
<p>OBIETTIVI</p> <p>Agenda 2030</p> <p>Obiettivo n. 12</p> <p>12.b Sviluppare e applicare strumenti per monitorare gli impatti di sviluppo sostenibile per il turismo sostenibile, che crei posti di lavoro e promuova la cultura e i prodotti locali</p>	<p>Storia:</p> <p>Turismo d’elite e turismo di massa: La belle époque</p> <p>Opera Nazionale Balilla</p> <p>Deportazione nei lager</p>	 
	<p>Scienze degli alimenti:</p> <p>La dieta mediterranea.</p>	<p>Sito e risorse del libro di testo.</p>
	<p>Lab. Sala e Vendita:</p> <p>Il Turismo sostenibile, "non è importante dove si viaggia ma come"</p>	<p>YouTube</p>
	<p>Scienze motorie:</p> <p>Turismo naturalistico</p>	<p>Articoli, video, immagini</p>
	<p>DTA:</p> <p>Il turismo (caratteristiche generali, mercato turistico nazionale, internazionale, fonti normative)</p>	<p>Libro di testo “Gestire le imprese ricettive - Tramontana</p>
	<p>Matematica:</p>	<p>Libro di testo</p>


	La funzione dell'offerta	
	Inglese: Sustainable diet; Mediterranean diet; Slow food; Food Km 0;	Libro di testo: Light the Fire; materiali didattici digitali
	Lab. cucina: Il turismo enogastronomico, i marchi di qualità, le gamme alimentari	Dispense del docente, libro di testo.
TITOLO AZIENDA-ALBERGO: IL PERSONALE OBIETTIVI Agenda 2030 Obiettivo n. 9 9.1 Sviluppare infrastrutture di qualità, affidabili, sostenibili e resilienti, comprese le infrastrutture regionali e transfrontaliere, per sostenere lo sviluppo economico e il benessere umano, con particolare attenzione alla possibilità di accesso equo per tutti 9.2 Promuovere l'industrializzazione inclusiva e sostenibile e, entro il 2030, aumentare in modo significativo la quota del settore di occupazione e il prodotto interno lordo, in linea con la situazione nazionale, e	Italiano: <u>Gli hotel letterari:</u> Hotel Annalena a Firenze (Montale) Hotel Camussot a Torino (D'Annunzio)	Letture documenti storici (Sambugar-Salà, Alimentazione e ospitalità nella letteratura, vol.3, Ed. La Nuova Italia) Foto d'epoca reperibili sul web
	Storia: Hotel Campo Imperatore sul Gran Sasso (prigionia di Mussolini) “L'albergo dei deportati”: Risiera di San Sabba a Trieste	 
	Scienze degli alimenti: Igiene del personale	Sito e risorse del libro di testo.
	Lab. Sala e Vendita: Il personale di Sala	Libro di testo
	Spagnolo: Los profesionales de comedor	Libro di testo (Riccobono, González, “Nuevo en su Punto”, Hoepli), materiale audiovisuale



raddoppiare la sua quota nei paesi meno sviluppati	Matematica: Analisi della funzione del costo	Libro di testo
	Scienze motorie: Il personal trainer	Articoli, video, letture



Articolazione Accoglienza Turistica

PERCORSI	DISCIPLINE	TESTI PROPOSTI
TITOLO LA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO	Italiano: Svevo: “Una catastrofe inaudita” (Coscienza di Zeno); <u>Il lavoro minorile:</u> Verga: “Rosso Malpelo”	Lettura e analisi del testo (Sambugar-Salà, Letteratura Viva, vol.3, Ed. La Nuova Italia)
OBIETTIVI Agenda 2030 Obiettivo 8.8 Proteggere i diritti del lavoro e promuovere un ambiente di lavoro sicuro e protetto per tutti i lavoratori	Storia: Disastro di Chernobyl Bomba atomica	
	DTA: La sicurezza nei luoghi di lavoro	Libro di testo: “Gestire le imprese ricettive UP ” Tramontana
	Lab. Accoglienza turistica: La sicurezza sul lavoro	Libro di testo professione accoglienza (Mainardi cascone Zamellato-Hoepli)

	Spagnolo: Fomento y difusión de la seguridad y salud en los lugares de trabajo	Libro di testo ("Buen Viaje" terza edizione, Zanichelli), materiale audiovisuale, schemi
	Scienze motorie: La sicurezza in palestra	Video, letture, documenti immagini
	Scienze degli alimenti: HACCP, Igiene del personale	Libro di testo: Alimentazione, turismo ed ambiente. 2 ed. Rodato, Ed. Clitt
	Inglese: Airport Security regulations	Libro di testo: On the roads; materiali didattici digitali
TITOLO IL CLIENTE: ACCOGLIENZA E SERVIZIO	Italiano: Svevo: Zeno, il cliente del Dottor S.	Lettura e analisi del testo (Sambugar-Salà, Letteratura Viva, vol.3, Ed. La Nuova Italia)
OBIETTIVI Agenda 2030 Obiettivo 11 Città e comunità sostenibili	Storia: Il clientelismo politico: Giolitti "Ministro della malavita"	Letture documenti storici (Vittoria Calvani – Storia e progetto, vol. 5, Ed. Mondadori scuola)
	Scienze degli alimenti: Menù funzionali alle esigenze della clientela	Materiale reperibile su internet, libro di testo, video YouTube
	Lab. Accoglienza turistica: Il ciclo cliente	libro di testo professione accoglienza (Mainardi cascone Zamellato-

		Hoepli)
	Matematica: La funzione della domanda	Libro di testo
	DTA: Il ciclo del cliente (accoglienza, soggiorno, partenza)	Dispense a cura del docente
	Spagnolo: El cliente: recepción y servicio	Libro di testo ("Buen Viaje", terza edizione, Zanichelli), materiale audiovisuale, schemi
	Inglese: The hotel guest cycle	Libro di testo: On the roads; materiali didattici digitali
	Scienze motorie: Il cliente sportivo	Video, letture documenti, immagini.
	Tecnica delle comunicazioni:	Articoli, video e letture
TITOLO NUOVE FORME DI TURISMO: TURISMO DI MASSA, TURISMO ECOSOSTENIBILE, TURISMO ENOGASTRONOMIC	Italiano: <u>Luoghi d'autore:</u> Vittoriale di D'Annunzio <u>Viaggio di non ritorno:</u> P. Levi "Se questo è un uomo" <u>Mito della velocità:</u> Futurismo e Marinetti Pirandello: "Il treno ha fischiato"	Lettura e analisi del testo Lecture documenti storici Foto reperibili sul web 

<p>OBIETTIVI</p> <p>Agenda 2030</p> <p>Obiettivo n. 12</p> <p>12.b Sviluppare e applicare strumenti per monitorare gli impatti di sviluppo sostenibile per il turismo sostenibile, che crei posti di lavoro e promuova la cultura e i prodotti locali</p>	<p>Storia:</p> <p>Turismo d'élite e turismo di massa: La belle époque</p> <p>Opera Nazionale Balilla</p> <p>Deportazione nei lager</p>	 
	<p>Scienze degli alimenti:</p> <p>Turismo sostenibile, dieta mediterranea, doppia piramide alimentare</p>	<p>risorse del libro di testo</p>
	<p>Lab. Accoglienza turistica:</p> <p>Il turismo ecosostenibile</p>	<p>libro di testo</p> <p>professione accoglienza</p> <p>(Mainardi cascone Zamellato-Hoepli)</p>
	<p>Scienze motorie:</p> <p>Turismo naturalistico</p>	<p>Video, letture documenti, immagini.</p>
	<p>DTA:</p> <p>Il turismo ecosostenibile</p>	<p>Libro di testo: "Gestire le imprese ricettive UP"</p> <p>Tramontana</p>
	<p>Matematica:</p> <p>La funzione dell'offerta</p>	<p>Libro di testo</p>
	<p>Inglese:</p> <p>Mass Tourism; Global Tourism; Sustainable Tourism; Eco-Tourism.</p>	<p>Libro di testo: On the roads; materiali didattici digitali</p>
	<p>Spagnolo:</p> <p>Las nuevas formas de turismo</p>	<p>Libro di testo ("Buen Viaje", terza edizione, Zanichelli), materiale audiovisuale, schemi</p>

TITOLO AZIENDA-ALBERGO: IL PERSONALE	Italiano: <u>Gli hotel letterari:</u> Hotel Annalena a Firenze (Montale) Hotel Camussot a Torino (D'Annunzio)	Letture documenti storici (Sambugar-Salà, Alimentazione e ospitalità nella letteratura, vol.3, Ed. La Nuova Italia) Foto d'epoca reperibili sul web
	Storia: Hotel Campo Imperatore sul Gran Sasso (prigionia di Mussolini) “L'albergo dei deportati”: Risiera di San Sabba a Trieste	 
OBIETTIVI Agenda 2030 Obiettivo n. 9 9.1 Sviluppare infrastrutture di qualità, affidabili, sostenibili e resilienti, comprese le infrastrutture regionali e transfrontaliere, per sostenere lo sviluppo economico e il benessere umano, con particolare attenzione alla possibilità di accesso equo per tutti 9.2 Promuovere l'industrializzazione inclusiva e sostenibile e, entro il 2030, aumentare in modo significativo la quota del settore di occupazione e il prodotto interno lordo, in linea con la	Scienze degli alimenti: Igiene del locale	documenti, articoli sul web
	Lab. Accoglienza turistica: L'azienda albergo, il personale	libro di testo professione accoglienza (Mainardi cascone Zamellato-Hoepli)
	Spagnolo: Empresa Hotel: el personal	Libro di testo (“Buen Viaje”, terza edizione, Zanichelli), materiale audiovisuale, schemi
	Scienze motorie: Centro benessere e personal trainer	Documenti, articoli, video
	Inglese: Types of accommodation; Hotel organization; the Room Division Department: Front Office-Back Office	Libro di testo: On the roads; materiali didattici digitali

situazione nazionale, e raddoppiare la sua quota nei paesi meno sviluppati	Tecnica delle comunicazioni: Empatia, Autoefficacia, Autostima	Documenti, articoli, video
----------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------	----------------------------

ALLEGATO 2

I.I.S.S.S “EUGENIO PANTALEO”

**Relazione Finale V anno - Alunni con BES ai sensi della
Legge 104/92**

ESAME DI STATO

A.S. 2020/2021

COME DA COPIA CARTACEA

ALLEGATO 2/BIS

I.I.S.S.S “EUGENIO PANTALEO”

**RELAZIONE DI PRESENTAZIONE DEL CANDIDATO CON BES AI SENSI DELLA
DIRETTIVA MINISTERIALE DEL 27/12/2012 E CIRCOLARE N. 8/2013**

ESAMI DI STATO

A. S. 2020/2021

COME DA COPIA CARTACEA

ALLEGATO 2/ Ter

PEI e PDP

**I PEI e il PDP sono custoditi nel fascicolo personale dell’alunno agli atti della
scuola.**

Allegato 3

I.I.S.S.S “EUGENIO PANTALEO”

PCTO IPSEOA

ESAME DI STATO

A.S. 2020/2021

Articolazione “Sala e Vendita”

In considerazione del profilo culturale in uscita, gli alunni hanno intrapreso i seguenti percorsi attivati per l’acquisizione delle competenze :

II BIENNIO-V ANNO

TABELLA DELLE ATTIVITA’

Alunni		Stage aziendale			Formazione			
		h	periodo	sede	h	attività	periodo	sede
1	***	456	03/06/2019 15/06/2019	IDENTITA’ GOLOSE Milano	4	Corso Sicurezza	2020/21	On line Piattaforma MIUR
		52	17/06/2019 - 04/09/2019	Hotel Rivalago – Sulzano (BS)				
		6	20/12/19	Serata di gala	1	La ristorazione stellata	24/02/2021	IISSS “E.Pantaleo”
		3	17/12/2019	Visita aziendale i giardini di cataldo	1	Avviamento di un ristorante	25/02/2021	IISSS “E.Pantaleo”
		7	14/12/19	Open day	1	Scuola per maggior domi	04/03/2021	IISSS “E.Pantaleo”
		4	27/11/2019	Intitolazione aula A. Borriello	1	Il servizio alla lampada	11/03/2021	IISSS “E.Pantaleo”
		4	22/11/2019	Convegno sul tabagismo	1	La produzione del vino	17/03/2021	IISSS “E.Pantaleo”
					1	La fabbrica del Campari	18/03/2021	IISSS “E.Pantaleo”
	totale	532			10			TOTALE 542
		3	12/12/19	Coffe break	4	Corso Sicurezza	2020/21	On line

2	***			centrale				Piattaforma MIUR
		6	20/12/19	Serata di gala	25	Corso <u>Youthempowered E-Learning</u>	02/01/2021 al 30/05/2021	On line Piattaforma Educazione Digitale
		7	14/12/19	Open day	1	La ristorazione stellata	24/02/2021	IISSS "E.Pantaleo"
		4	27/11/2019	Intitolazione aula A. Borriello	1	Avviamento di un ristorante	25/02/2021	IISSS "E.Pantaleo"
		10	19/12/2019	Coffe break brunch	1	Scuola per maggiordomi	04/03/2021	IISSS "E.Pantaleo"
		3	17/01/2020 18/01/2020	Notte dei licei. Open day	1	Il servizio alla lampada	11/03/2021	IISSS "E.Pantaleo"
		5	24- 25/01/2020	Vesuvius de gustibus	1	La produzione del vino	17/03/2021	IISSS "E.Pantaleo"
		3	29/01/2020	Buffet zooprofilattico	1	La fabbrica del Campari	18/03/2021	IISSS "E.Pantaleo"
		4	08/02/2020	Coffe break legalmente				
		4	22/11/2019	Convegno sul tabagismo				
	TOTALE	49			35			TOTALE 84
3	***	3	12/12/19	Coffe break centrale	4	Corso Sicurezza	2020/21	On line Piattaforma MIUR
		6	20/12/19	Serata di gala	1	La ristorazione stellata	24/02/2021	IISSS "E.Pantaleo"
		3	17/12/2019	Visita aziendale i giardini di cataldo	1	Avviamento di un ristorante	25/02/2021	IISSS "E.Pantaleo"
		7	14/12/19	Open day	1	Scuola per maggiordomi	04/03/2021	IISSS "E.Pantaleo"
		4	27/11/2019	Intitolazione aula A. Borriello	1	Il servizio alla lampada	11/03/2021	IISSS "E.Pantaleo"
		10	19/12/2019	Coffe break brunch	1	La produzione del vino	17/03/2021	IISSS "E.Pantaleo"
		3	17/01/2020 18/01/2020	Notte dei licei. Open day	1	La fabbrica del Campari	18/03/2021	IISSS "E.Pantaleo"
		5	24- 25/01/2020	Vesuvius de gustibus				
		3	29/01/2020	Buffet zooprofilattico				
		3	26/01/2020	Open day				

		4	08/02/2020	Coffe break legalmente				
		4	22/11/2019	Convegno sul tabagismo				
	TOTALE	55			10			TOTALE 65
4	***	6	20/12/19	Serata di gala	4	Corso Sicurezza	2020/21	On line Piattaforma MIUR
		4	27/11/2019	Intitolazione aula A. Borriello	1	La ristorazione stellata	24/02/2021	IISSS "E.Pantaleo"
		5	24-25/01/2020	Vesevus de gustibus	1	Avviamento di un ristorante	25/02/2021	IISSS "E.Pantaleo"
		4	22/11/2019	Convegno sul tabagismo	1	Scuola per maggiordomi	04/03/2021	IISSS "E.Pantaleo"
					1	Il servizio alla lampada	11/03/2021	IISSS "E.Pantaleo"
					1	La produzione del vino	17/03/2021	IISSS "E.Pantaleo"
					1	La fabbrica del Campari	18/03/2021	IISSS "E.Pantaleo"
	TOTALE	19			10			TOTALE 29
5	***	6	20/12/19	Serata di gala	4	Corso Sicurezza	2020/21	On line Piattaforma MIUR
		4	27/11/2019	Intitolazione aula A. Borriello	1	La ristorazione stellata	24/02/2021	IISSS "E.Pantaleo"
		9	24-25/01/2020	Vesevus de gustibus	1	Avviamento di un ristorante	25/02/2021	IISSS "E.Pantaleo"
		8	07/11/2019	cooffee Break "R-store"	1	Scuola per maggiordomi	04/03/2021	IISSS "E.Pantaleo"
		4	22/11/2019	Convegno sul tabagismo	1	Il servizio alla lampada	11/03/2021	IISSS "E.Pantaleo"
					1	La produzione del vino	17/03/2021	IISSS "E.Pantaleo"
					1	La fabbrica del Campari	18/03/2021	IISSS "E.Pantaleo"
	TOTALE	31			10			TOTALE 41
6	***	3	17/12/2019	Visita aziendale i giardini di cataldo	4	Corso Sicurezza	2020/21	On line Piattaforma MIUR
		4	27/11/2019	Intitolazione aula A. Borriello	1	La ristorazione stellata	24/02/2021	IISSS "E.Pantaleo"

		10	19/12/2019	Coffe break brunch	1	Avviamento di un ristorante	25/02/2021	IISSS "E.Pantaleo"
		3	17/01/2020 18/01/2020	Notte dei licei. Open day	1	Scuola per maggiordomi	04/03/2021	IISSS "E.Pantaleo"
					1	Il servizio alla lampada	11/03/2021	IISSS "E.Pantaleo"
					1	La produzione del vino	17/03/2021	IISSS "E.Pantaleo"
					1	La fabbrica del Campari	18/03/2021	IISSS "E.Pantaleo"
		20			10			TOTALE 30
7	***	120	10/02/2019 - 07/04/2019	Eccellenze Campane - Napoli	4	Corso Sicurezza	2020/21	On line Piattaforma MIUR
					1	La ristorazione stellata	24/02/2021	IISSS "E.Pantaleo"
					1	Avviamento di un ristorante	25/02/2021	IISSS "E.Pantaleo"
					1	Scuola per maggiordomi	04/03/2021	IISSS "E.Pantaleo"
					1	Il servizio alla lampada	11/03/2021	IISSS "E.Pantaleo"
					1	La produzione del vino	17/03/2021	IISSS "E.Pantaleo"
					1	La fabbrica del Campari	18/03/2021	IISSS "E.Pantaleo"
	TOTALE	120			10			TOTALE 130
8	***	502	03/06/2019 15/06/2019	IDENTITA' GOLOSE Milano	4	Corso Sicurezza	2020/21	On line Piattaforma MIUR
		74	17/06/2019 - 04/09/2019	Hotel Fenix – Jesolo (VE)				
		6	12/12/19	Coffe break centrale	25	Corso <u>Youthempowered E-Learning</u>	02/01/2021 al 30/05/2021	On line Piattaforma Educazione Digitale
		9	17/12/2019	Visita aziendale i giardini di cataldo	1	La ristorazione stellata	24/02/2021	IISSS "E.Pantaleo"
		7	14/12/19	Open day	1	Avviamento di un ristorante	25/02/2021	IISSS "E.Pantaleo"
		3	22/11/19	Coffe break centrale	1	Scuola per maggiordomi	04/03/2021	IISSS "E.Pantaleo"
		4	27/11/2019	Intitolazione aula A. Borriello	1	Il servizio alla lampada	11/03/2021	IISSS "E.Pantaleo"

		10	19/12/2019	Coffe break brunch	1	La produzione del vino	17/03/2021	IISSS "E.Pantaleo"
		9	24-25/01/2020	Vesevus de gustibus	1	La fabbrica del Campari	18/03/2021	IISSS "E.Pantaleo"
		3	29/01/2020	Buffet zooprofilattico				
		4	08/02/2020	Coffe break legalmente				
		4	22/11/2019	Convegno sul tabagismo				
	TOTALE	635			35			TOTALE 670
9	***	6	12/12/19	Coffe break centrale	4	Corso Sicurezza	2020/21	On line Piattaforma MIUR
		7	14/12/19	Open day	5	Corso <u>Youthempowered</u>	02/01/2021 al 30/05/2021	On line Piattaforma Educazione Digitale
		4	22/11/19	Coffe break centrale	1	Avviamento di un ristorante	25/02/2021	IISSS "E.Pantaleo"
		4	27/11/2019	Intitolazione aula A. Borriello	1	Scuola per maggiordomi	04/03/2021	IISSS "E.Pantaleo"
		10	19/12/2019	Coffe break brunch	1	Il servizio alla lampada	11/03/2021	IISSS "E.Pantaleo"
		3	17/01/2020 18/01/2020	Notte dei licei. Open day	1	La produzione del vino	17/03/2021	IISSS "E.Pantaleo"
		9	24-25/01/2020	Vesevus de gustibus	1	La fabbrica del Campari	18/03/2021	IISSS "E.Pantaleo"
		3	29/01/2020	Buffet zooprofilattico	1	La ristorazione stellata	24/02/2021	IISSS "E.Pantaleo"
		3	26/01/2020	Open day				
		8	07/11/2019	cooffee Break "R-store"				
		4	22/11/2019	Convegno sul tabagismo				
	TOTALE	65			15			TOTALE 80
10	***	4	27/11/2019	Intitolazione aula A. Borriello	25	Corso <u>Youthempowered E-Learning</u>	02/01/2021 al 30/05/2021	On line Piattaforma Educazione Digitale
					4	Corso Sicurezza	2020/21	On line Piattaforma MIUR
					1	La ristorazione	24/02/2021	IISSS

						stellata		"E.Pantaleo"
				1		Avviamento di un ristorante	25/02/2021	IISSS "E.Pantaleo"
				1		Scuola per maggiordomi	04/03/2021	IISSS "E.Pantaleo"
				1		Il servizio alla lampada	11/03/2021	IISSS "E.Pantaleo"
				1		La produzione del vino	17/03/2021	IISSS "E.Pantaleo"
				1		La fabbrica del Campari	18/03/2021	IISSS "E.Pantaleo"
	TOTALE	4		35				39
11	***	3	22/11/19	Coffe break centrale	4	Corso Sicurezza	2020/21	On line Piattaforma MIUR
		4	27/11/2019	Intitolazione aula A. Borriello	5	Corso <u>Youthempowered</u>	02/01/2021 al 30/05/2021	On line Piattaforma Educazione Digitale
		10	19/12/2019	Coffe break brunch	1	La ristorazione stellata	24/02/2021	IISSS "E.Pantaleo"
		3	17/01/2020 18/01/2020	Notte dei licei. Open day	1	Avviamento di un ristorante	25/02/2021	IISSS "E.Pantaleo"
		9	24-25/01/2020	Vesuvius de gustibus	1	Scuola per maggiordomi	04/03/2021	IISSS "E.Pantaleo"
		4	22/11/2019	Convegno sul tabagismo	1	Il servizio alla lampada	11/03/2021	IISSS "E.Pantaleo"
					1	La produzione del vino	17/03/2021	IISSS "E.Pantaleo"
					1	La fabbrica del Campari	18/03/2021	IISSS "E.Pantaleo"
	TOTALE	31			15			TOTALE 46

Articolazione "Accoglienza turistica"

TABELLA DELLE ATTIVITA'								
Alunni		Stage aziendale			Formazione			
		h	periodo	sede	h	attività	periodo	sede
	***	3,3	22/11/2019	cooffe breack	4	Corso Sicurezza	2020/21	On line

1				centrale				Piattaforma MIUR
		4	27/11/2019	intitolazione aula A.Borriello	25	Corso <u>Youthempowered E-Learning</u>	02/01/2021 al 30/05/2021	On line Piattaforma Educazione Digitale
		3	12/12/2019	cooffe break centrale	1	Esercitazione tecnico/pratica virtuale	16/04/2021	IISSS "E.Pantaleo"
		7	19/12/2019	coffe break-brunch	1	simulazioni	13/04/2021	IISSS "E.Pantaleo"
		6	20/12/2019	Serata di gala	1	Simulazioni di problem solving	10/04/2021	IISSS "E.Pantaleo"
		3	17/12/2019	visita aziendale "I giardini di cataldo"	1	Simulazione pacchetto turistico	08/04/2021	IISSS "E.Pantaleo"
		3	17-18/01/2020	Notte dei licei-OPEN-DAY				
		9	24-25/01/2020	Vesevius de gustibus				
		3	29/01/2020	buffet zooprofilattico				
		3,5 4	08/02/2020	Legalmente coffee break				
	TOTALE	48,8			33			TOTALE 81,8
2	***	522	17/06/2019 - 04/09/2019	Castello Oldofredi - Lago d'Iseo-Monte Isola (BR)	4	Corso Sicurezza	2020/21	On line Piattaforma MIUR
		2	21/11/2019	Assemblea naz. Ss annunciata	25	Corso <u>Youthempowered E-Learning</u>	02/01/2021 al 30/05/2021	On line Piattaforma Educazione Digitale
		3,3	22/11/2019	cooffe breack centrale	1	Esercitazione tecnico/pratica virtuale	16/04/2021	IISSS "E.Pantaleo"
		4	27/11/2019	intitolazione aula A.Borriello	1	simulazioni	13/04/2021	IISSS "E.Pantaleo"
		7	19/12/2019	coffe break-brunch	1	Simulazioni di problem solving	10/04/2021	IISSS "E.Pantaleo"
		6	20/12/2019	Serata di gala	1	Simulazione pacchetto turistico	08/04/2021	IISSS "E.Pantaleo"

		3	17/12/2019	visita aziendale "I giardini di cataldo"				
		3	17-18/01/2020	Notte dei licei-OPEN-DAY				
		9	24-25/01/2020	Vesevius de gustibus				
		3	26/01/2020	open day				
		3	29/01/2020	buffet zooprofilattico				
		3,5 4	08/02/2020	Legalmente coffee break				
	TOTALE	572,8			33			TOTALE 605,8
3	***	4	27/11/2019	intitolazione aula A.Borriello	4	Corso Sicurezza	2020/21	On line Piattaforma MIUR
		3	12/12/2019	coffe break centrale	25	Corso <u>Youthempowered E-Learning</u>	02/01/2021 al 30/05/2021	On line Piattaforma Educazione Digitale
		7	19/12/2019	coffe break-brunch	1	Esercitazione tecnico/pratica virtuale	16/04/2021	IISSS "E.Pantaleo"
		6	20/12/2019	Serata di gala	1	simulazioni	13/04/2021	IISSS "E.Pantaleo"
		4	24-25/01/2020	Vesevius de gustibus	1	Simulazioni di problem solving	10/04/2021	IISSS "E.Pantaleo"
		3	29/01/2020	buffet zooprofilattico	1	Simulazione pacchetto turistico	08/04/2021	IISSS "E.Pantaleo"
		3,5 4	08/02/2020	Legalmente coffee break				
	TOTALE	34,5			33			TOTALE 67,5
4	***	3,3	22/11/2019	cooffe breack centrale	4	Corso Sicurezza	2020/21	On line Piattaforma MIUR
		4	27/11/2019	intitolazione aula A.Borriello	25	Corso <u>Youthempowered E-Learning</u>	02/01/2021 al 30/05/2021	On line Piattaforma Educazione Digitale
					1	Esercitazione	16/04/2021	IISSS

						tecnico/pratica virtuale		"E.Pantaleo"
					1	simulazioni	13/04/2021	IISSS "E.Pantaleo"
					1	Simulazioni di problem solving	10/04/2021	IISSS "E.Pantaleo"
					1	Simulazione pacchetto turistico	08/04/2021	IISSS "E.Pantaleo"
	TOTALE	7,5			33			40,5
5	***	168	29/05/2019 - 26/06/2019	Hotel Ripamonti – Milano	4	Corso Sicurezza	2020/21	On line Piattaforma MIUR
		3,3	22/11/2019	cooffe breack centrale	25	Corso <u>Youthempowered E-Learning</u>	02/01/2021 al 30/05/2021	On line Piattaforma Educazione Digitale
		4	27/11/2019	intitolazione aula A.Borriello	1	Esercitazione tecnico/pratica virtuale	16/04/2021	IISSS "E.Pantaleo"
		3	17/12/2019	visita aziendale "I giardini di cataldo"	1	simulazioni	13/04/2021	IISSS "E.Pantaleo"
		3,5	08/02/2020	Legalmente coffee break	1	Simulazione pacchetto turistico	08/04/2021	IISSS "E.Pantaleo"
		4			1	Simulazioni di problem solving	10/04/2021	IISSS "E.Pantaleo"
	TOTALE	185,8			33			TOTALE 218,8
6	***	4	27/11/2019	intitolazione aula A.Borriello	4	Corso Sicurezza	2020/21	On line Piattaforma MIUR
		9	24-25/01/2020	Vesevius de gustibus	25	Corso <u>Youthempowered E-Learning</u>	02/01/2021 al 30/05/2021	On line Piattaforma Educazione Digitale
					1	Simulazioni di problem solving	10/04/2021	IISSS "E.Pantaleo"
					1	simulazioni	13/04/2021	IISSS "E.Pantaleo"
					1	Simulazione pacchetto turistico	08/04/2021	IISSS "E.Pantaleo"
					1	Esercitazione tecnico/pratica virtuale	16/04/2021	IISSS "E.Pantaleo"

	TOTALE	13			33			TOTALE 46
7	***	3,3	22/11/2019	coffe breack centrale	4	Corso Sicurezza	2020/21	On line Piattaforma MIUR
					25	Corso Youthempowered E-Learning	02/01/2021 al 30/05/2021	On line Piattaforma Educazione Digitale
					1	Esercitazione tecnico/pratica virtuale	16/04/2021	
					1	simulazioni	13/04/2021	
					1	Simulazioni di problem solving	10/04/2021	
					1	Simulazione pacchetto turistico	08/04/2021	
	TOTALE	3,3			33			TOTALE 36.3

I.I.S.S.S "EUGENIO PANTALEO"

ESAME DI STATO

A.S. 2020/2021

Allegato 4 Griglia di valutazione della prova orale

Commissione N. _____

Candidato _____

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, 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.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
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	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
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	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
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	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
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	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	
Punteggio totale della prova				

