CONVITTO NAZIONALE "R.BONGHI"
Prot. 0009017 del 16/05/2024
IV (Entrata)

Ministero dell'Istruzione e del merito

Convitto Nazionale Statale "Ruggiero Bonghi"

Istituto Alberghiero, Meccanico, Elettronico, Moda

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Classe V sez. D

ACCOGLIENZA TURISTICA

A.S. 2023-2024

IL COORDINATORE DI CLASSE
Prof.ssa *Lucia Cedola*

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa *Antonella Falco*

SOMMARIO

SOMMARIO 2

TUTELA DATI PERSONALI DEI CANDIDATI 3

Il Contesto Socio-Economico-Culturale 5

Il Profilo Professionale dell'indirizzo di Studi 7

IL PERCORSO FORMATIVO 11

SITUAZIONE DELLA CLASSE 12

OBIETTIVI FISSATI DAL CONSIGLIO DI CLASSE 16

Tab. 1 Componenti del Consiglio di Classe V Accoglienza Turistica 17

ATTRIBUZIONE CREDITI 18

Criteri per l'attribuzione del credito scolastico 18

Tab.2 CREDITO SCOLASTICO 3° E 4° ANNO 21

Tab. 3 Situazione di profitto complessivo alla data del 10/05/2024 22

Tab. 4 Attività di recupero 23

Tab. 5 Composizione del Consiglio di Classe e Continuità Didattica 24

UDA PROGRAMMATE 25

LA VALUTAZIONE 26

a) Strumenti: 26

Tab. 6 Tipologie delle verifiche 26

b) Mezzi: 27

c) Criteri: 27

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO 28

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE ATTIVITÀ LABORATORIALI 29

CRITERI VALUTAZIONE DEL VOTO COMPORTAMENTO 30

ATTIVITÁ EXTRA E INTERCURRICOLARI 31

EDUCAZIONE CIVICA 33

PCTO **35**

PREMESSA 35

METODOLOGIA 35

FINALITÀ 36

TUTOR SCOLASTICO 36

FASI E ARTICOLAZIONI DEL PERCORSO 36

ESAME DI STATO 38

GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLE PROVE D'ESAME 38

Il Consiglio di Classe V D ACCOGLIENZA TURISTICA 41

Premessa

Il presente Documento di Classe è la sintesi del percorso formativo fin qui realizzato dalla classe V D sez. Accoglienza Turistica.

Esso esplicita le scelte culturali e didattiche operate dai docenti, i tempi, i modi, i luoghi di realizzazione dell'iter formativo e, quindi, i criteri e le modalità di verifica e valutazione adottate sia per superare il percorso stesso che per misurare i livelli di performance degli allievi.

Le modalità di verifica e valutazione, in particolare, sono state viste soprattutto nella loro funzione di correzione e recupero delle difficoltà, nonché di monitoraggio del proprio operato.

Per quanto concerne la programmazione di ogni singola disciplina, essa si è basata:

- sull'individuazione di obiettivi formativi, in cui le conoscenze sono state considerate come il mezzo attraverso cui conseguire il possesso e la padronanza di competenze anche trasversali;
- sulla metodologia didattica più congeniale per tradurre a livello operativo le conoscenze acquisite.

TUTELA DATI PERSONALI DEI CANDIDATI

In ottemperanza alle disposizioni contenute nel comma 2 dell'art. 10 dell'OM 55/2024, il Consiglio di classe terrà conto delle indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota del 21 marzo 2017, prot. 10719.

Presentazione dell'Istituto

Il Convitto Nazionale Statale "R. BONGHI" è una istituzione scolastica costituita nel 1807 per decreto di Re Giuseppe Bonaparte.

L'istituzione scolastica nel 2007 ha compiuto 200 anni di vita ed è ospitata in un pregevole edificio del quattrocento ex Convento dei padri Celestini di proprietà della stessa Istituzione.

Nei primi anni di vita il Collegio ebbe professori insigni, come N. Piemonte, i giuristi N. Tondi e L. Zuppetta. Nel 1837 il Real Collegio divenne sede di una fiorentissima Università, ove si potevano conseguire le licenze in tutte le facoltà e le lauree in letteratura, giurisprudenza, scienze fisiche e matematiche, agricoltura, diritto e procedura civile e penale, nonché in teologia. Nel 1858 furono concesse le facoltà di medicina legale e pratica, anatomia e fisiologia, chimica, farmaceutica, ecc. Tutte le facoltà vennero soppresse l'11 settembre 1860 a seguito dell'abolizione della famiglia dei Gesuiti e a partire dall'anno successivo il Collegio divenne esclusivamente Liceo Ginnasio e Convitto Nazionale, intitolato dapprima all'economista napoletano del Settecento Carlantonio Broggia e poi, nel 1896, al nome dell'illustre uomo politico lucerino, traduttore di Platone, giornalista, scrittore e ministro della Pubblica Istruzione Ruggero Bonghi (1826 – 1895), il cui monumento in marmo troneggia nella piazza antistante, anche a lui intitolata.

Nell'immobile, nel corso dei secoli si sono formate le classi di dirigenti locali e molti di essi hanno avuto le capacità di assurgere a importanti cariche negli apparati statali.

Tra i giovani convittori formatisi nella istituzione possiamo elencare Ministri della Repubblica, Governatori della Banca d'Italia tra cui A. Salandra, F. Lastaria, P. Tandoia, E. Tommasone, U. Bozzini e l'ex Segretario generale della Presidenza della Repubblica e del Senato Gaetano Gifuni già Segretario Generale Emerito della Presidenza della Repubblica.

L'edificio, di notevoli dimensioni, circa 7000 mq coperti, con annesse strutture sportive (campi gioco, palestra e piscina coperta), parcheggio e ampio giardino.

Parte dell'edificio è riservato agli alunni che godono del convitto (camere da letto, bagni, docce, sale per lo studio e il tempo libero, cucina e ampia sala da pranzo, queste ultime riservate anche ai semiconvittori).

Le scuole annesse (IPSSAR-IPIA), avendo aderito ai Programmi Operativi Nazionali della programmazione sia dei Pon 2000-2006 "La scuola per lo sviluppo", sia dei Pon 2007-2013, "Competenze per lo sviluppo", si sono dotate di laboratori ben attrezzati che offrono all'utenza opportunità formative tecnologicamente all'avanguardia.

Il Contesto Socio-Economico-Culturale

Il contesto in cui è inserito l'Istituto è ricco di stimoli culturali. I due plessi e il convitto, infatti, sono collocati nelle vicinanze delle testimonianze storiche del passato di cui Lucera è ricca, le quali diventano una risorsa per le attività didattiche e laboratoriali. L'offerta formativa della scuola è programmata anche attraverso il confronto con i portatori di interesse esterni: le altre scuole, le associazioni culturali, le strutture pubbliche e private che si occupano di inclusione e di prevenzione del disagio, gli enti locali, la ASL, ecc. Il contesto socio-culturale dell'utenza è caratterizzato da una eterogenea stratificazione sociale tale da far registrare molteplici situazioni di disagio economico e culturale. L'utenza proviene, per la massima parte, dai paesi limitrofi e in minima parte dalla città. Non vi sono sostanziali differenze nelle caratteristiche socio-economiche tra gli iscritti dei due Istituti. È crescente la presenza di alunni stranieri. Dunque, vi è un mosaico di diversità che diventa l'occasione per favorire una relazione aperta e mirata all'integrazione e una risorsa per l'offerta formativa.

La maggior parte della popolazione studentesca presenta un background medio-basso ed una preparazione scolastica iniziale carente. Il numero significativo di alunni appartenenti a famiglie svantaggiate si traduce in difficoltà di apprendimento e scarsa partecipazione all'attività scolastica. È presente un congruo numero di allievi ospitati in case-famiglia o in difficoltà. Si rileva un elevato numero di studenti con disabilità, DSA e stranieri. Tutto ciò spesso crea difficoltà anche nella comunicazione e rallenta il raggiungimento degli obiettivi prefissati. Altri vincoli sono costituiti da una serie di fattori di carattere strutturale ed economico tra i quali la necessità di più laboratori per la sezione IPSSAR e la limitata collaborazione delle famiglie nei processi educativi. La maggior parte delle famiglie non versa il contributo volontario per la scuola.

Il territorio è caratterizzato da un forte sviluppo del settore primario, ma sono anche presenti industrie molitorie, attività artigianali e commerciali. Tuttavia, anche il settore dell'industria ha vissuto la crisi di questi ultimi anni: tutto il territorio ha vissuto una situazione di grave difficoltà socioeconomica che ha visto la scomparsa di tutta la filiera produttiva legata ai laterizi, che rappresentava un settore economico importante per la città. Di conseguenza, si è assistito all'aumento della disoccupazione e al riproporsi del fenomeno emigratorio. Si registra un incremento della presenza di extracomunitari (secondo dati ISTAT, il 3,3% della popolazione residente) che finiscono col rappresentare, loro malgrado, un bacino di manodopera a basso costo; la componente femminile è impiegata prevalentemente per l'assistenza agli anziani. I servizi socio-culturali dell'ente comunale sono carenti pur

annoverandosi la Biblioteca Comunale, il cine teatro dell'Opera San Giuseppe, il teatro Garibaldi, l'oratorio dei Padri Giuseppini, che costituiscono opportunità. Attive le associazioni culturali e di volontariato sociale del paese, con le quali la scuola intrattiene rapporti di collaborazione. Lucera ultimamente si sta aprendo al turismo con uno sguardo ai percorsi enogastronomici. Nel territorio vi è la presenza di numerose strutture ricettive che permettono la realizzazione di progetti di alternanza scuola-lavoro.

Il contributo degli Enti Locali risulta essere poco rilevante, con rapporti prevalentemente volti ad affrontare problematiche contingenti. Carente anche l'organizzazione di servizi fondamentali per la fascia di popolazione appartenente a un contesto socioeconomico e culturale svantaggiato che risulta essere in evidente crescita nel corso degli ultimi anni. Vi sono difficoltà nella comunicazione e nella attivazione di forme di collaborazione con gli enti comunali e provinciali. Deficitaria la gestione del servizio di trasporto degli alunni dai piccoli borghi e contrade poste nelle vicinanze del paese che, di fatto, ha precluso a molti la possibilità della frequenza assidua della scuola e l'assoluta impossibilità di partecipazione alle attività extracurriculari o a momenti di socializzazione extrascolastica. La scuola raccoglie puntualmente dati per realizzare una mappatura precisa delle condizioni socio-culturali delle famiglie degli alunni da cui risulta un tasso di disoccupazione (3%) molto infer rispetto agli altri parametri territoriali di riferimento, anche se la percezione del fenomeno dell'impoverimento diffuso, riguarda una fascia molto più ampia della nostra utenza.

L'Istituto si articola su due plessi scolastici: la sede centrale, che ospita il Convitto, gli uffici e le classi dell' IPSSAR e un plesso che accoglie gli alunni delle classi dell' IPIA. Gli edifici sono stati in minima parte ristrutturati grazie ai contributi giunti dai fondi FESR e ai finanziamenti della programmazione ministeriale "Scuole belle". Entrambi i plessi non presentano barriere architettoniche. Nel corso degli anni, grazie alle azioni del Programma Operativo Nazionale - FESR 2007-2013, l'Istituto ha potuto dotarsi di laboratori linguistico-multimediali, e laboratori professionali. Negli ultimi anni scolastici, l'Istituto ha potuto realizzare, attraverso il Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR) - Infrastrutture per l'istruzione – Azione 10.8.1 Asse 1, il cablaggio wirelesse su cavo in tutto l'Istituto Scolastico distribuito sui due plessi e migliorare le dotazioni di LIMdelle classi attraverso il Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR) - Infrastrutture per l'istruzione–Azione 10.8.1 Asse 3. In ogni classe è disponibile un notebook per la compilazione del registro elettronico e una LIM per la didattica. Tali strumenti sono periodicamente aggiornati.

Il Profilo Professionale dell'indirizzo di Studi

Indirizzo "*Enogastronomia e ospitalità alberghiera*"
Articolo 3, comma 1, lettera g) – D.lgs. 13 aprile 2017, n. 61
DESCRIZIONE SINTETICA

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "**Enogastronomia e ospitalità alberghiera**" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti-e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, arti-stici e del Made in Italy in relazione al territorio.

Il profilo dell'indirizzo è declinato e orientato dalle istituzioni scolastiche all'interno delle macro-aree di attività che contraddistinguono la filiera, con riferimento ai codici ATECO e alle specifiche caratterizzazioni (Enogastronomia, Arte Bianca e Pasticceria, Sala-bar e vendita e Accoglienza Turistica).

RIFERIMENTO ALLE ATTIVITA' ECONOMICHE REFERENZIATE AI CODICI ATECO

L'indirizzo di studi fa riferimento alle seguenti attività, contraddistinte dai codici ATECO adottati dall'Istituto nazionale di statistica per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico ed esplicitati a livello di Sezione e di correlate divisioni:

I - ATTIVITA' DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE

I - 55 ALLOGGIO

I - 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICO-PROFESSIONALI

Il Profilo in uscita dell'indirizzo di studi viene correlato ai seguenti settori economico-professionali indicati nel decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, di concerto con il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, del 30 giugno 2015, pubblicato nella Gazzetta ufficia-le del 20 luglio 2015, n. 166:

SERVIZI TURISTICI

PRODUZIONI ALIMENTARI

Profilo professionale dell'indirizzo di stuti di: Accoglienza turistica

Nella declinazione "Accoglienza turistica" (**I - 55 ALLOGGIO)**, 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.

Sbocchi professionali:

Concorsi nella pubblica amministrazione; iscrizione all'università; gestori di locali, consulente gestionale per alberghi, portiere, receptionist, addetto all'accoglienza, hostess/steward fieristici, tour operator, guida turistica, animatore, interprete turistico, manager di agenzia di viaggi, consulente e formatore.

Competenze Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera"

Competenze area generale declinate con conoscenze e abilità

1. Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
3. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

6. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
7. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
9. Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo
10. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
11. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

Competenze trasversali (senza conoscenze e abilità)

1. utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;
2. individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;
3. utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;
4. compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente;
5. partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario;
6. acquisire gli strumenti per la ricerca attiva del lavoro o di opportunità formative;
7. valutare le proprie capacità, i propri interessi e le proprie aspirazioni (bilancio delle competenze) anche nei confronti del lavoro e di un ruolo professionale specifico;
8. riconoscere i cambiamenti intervenuti nel sistema della formazione e del mercato del lavoro;
9. sviluppare competenze metodologiche finalizzate alla presa di decisione e all'elaborazione

di un piano d'azione per l'inserimento nel mondo del lavoro;

10. individuare ed utilizzare le tecnologie dell'automazione industriale e della robotica 4.0;
11. conoscere ed utilizzare tecnologie innovative applicabili alla manifattura e all'artigianato;
12. padroneggiare l'uso di strumenti tecnologico-digitali.

Competenze area di indirizzo (declinate con conoscenze e abilità)

1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
5. *Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative*
6. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
7. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del *Made in Italy.*
8. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
9. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di *Hospitality Management,* rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
10. Supportare le attività di *budgeting-reporting* aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di *Revenue Management,* perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

11. Contribuire alle strategie di *Destination Marketing* attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

IL PERCORSO FORMATIVO

Per una più approfondita conoscenza dell'argomento, si rinvia al P.T.O.F. 2022/2025 pubblicato sul sito dell'Istituto www.convittobonghi.edu.it.

SITUAZIONE DELLA CLASSE

ELENCO ALUNNI

1	OMISSIS
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	

Numero alunni diversamente abili	------	Numero alunni promossi in 5^ per meriti propri	
Numero alunni con D.S.A.		Numero alunni promossi a settembre	
Numero alunni B.E.S.	------	Numero alunni reiscritti alla classe 5^	------

COMPOSIZIONE

La classe V sez. D Articolazione Accoglienza Turistica è formata da 8 alunni (5 studentesse e 3 studenti) tra cui un'alunna con PDP per la quale è stata redatta una relazione finale, allegata al presente documento e un alunno che ha frequentato solo qualche giorno.

Nell'attuale V sez. D tutti gli alunni provengono dalla ex IV sez. D e tra essi vi sono cinque allievi pendolari provenienti dai paesi limitrofi (San Severo, Castelvecchio e Faeto) mentre i restanti tre sono di Lucera.

PARTECIPAZIONE E PROFITTO

Nel triennio i discenti non hanno avuto continuità didattica che è stata rilevata solo in alcune discipline poiché sono cambiati i docenti di Italiano e storia, Francese, Matematica, Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva, Religione, Scienze Motorie e sportive, Tedesco ed Educazione Civica. Tuttavia, i docenti che si sono avvicendati hanno sempre focalizzato la loro attenzione sull'acquisizione di competenze che permettessero agli alunni di poter affrontare lo studio con un buon metodo di lavoro nelle singole discipline.

Nel corrente anno scolastico tutte le attività svolte dai docenti hanno avuto, oltremodo, prevalentemente l'obiettivo di guidare gli studenti verso una maggiore consapevolezza delle proprie incombenze e l'acquisizione di un buon metodo.

Tutti i docenti, grazie alle loro competenze professionali, hanno dato un appropriato contributo al compimento delle attività con metodologie e strumenti adeguati al raggiungimento degli obiettivi prefissati nella programmazione di classe.

In merito ai contenuti, considerate le attività curriculari ed extra organizzate durante tutto l'anno scolastico, gli stessi sono stati adeguati alle reali possibilità degli allievi, semplificandone alcune parti per permettere a tutti gli studenti e soprattutto ai più deboli di raggiungere gli obiettivi prestabiliti.

Per colmare le insufficienze riportate a conclusione del primo quadrimestre, l'istituzione scolastica ha disposto il recupero del debito formativo in itinere.

La classe non è stata molto regolare nello studio. Le continue sollecitazioni dei docenti, soprattutto nella seconda parte dell'anno scolastico non sempre hanno determinato un impegno produttivo per tutti gli alunni, appropriato al traguardo da raggiungere alla fine del percorso di studi.

La classe si è rivelata eterogenea per preparazione di base, abilità, impegno ed obiettivi didattici conseguiti tanto da suddividersi in quattro gruppi.

Un secondo gruppo è costituito da alunni che, nell'arco del percorso formativo hanno mostrato un'applicazione e un impegno non sempre regolare nello studio di tutte le discipline, ma che, adeguatamente guidati e sollecitati, hanno comunque migliorato la loro preparazione, raggiungendo un profitto complessivamente pienamente sufficiente o discreto.

Un terzo gruppo, invece, ha mostrato poco impegno, interesse e partecipazione e, a tutt'oggi, presenta carenze sia nella produzione scritta che orale, raggiungendo, di conseguenza, un livello di preparazione insufficiente.

Durante gli stage effettuati al terzo e quarto anno gli alunni hanno, di contro, riportato risultati positivi dando prova di responsabilità, correttezza, capacità di organizzazione autonoma nello svolgimento dei compiti loro assegnati, rispetto delle regole e degli orari, confermando una buona interazione tra coetanei e con l'ambiente esterno. Alcuni discenti, inoltre, hanno dimostrato un forte interesse e grande curiosità per le diverse realtà culturali e sociali circostanti ed in particolare per il mondo del lavoro.

Pertanto, le competenze tecnico-professionali di base possono definirsi adeguate per quasi tutti gli alunni.

COMPORTAMENTO E FREQUENZA SCOLASTICA

Dal punto di vista disciplinare per tutti gli studenti è stato rilevato un comportamento corretto e disponibile al dialogo educativo basato sul confronto e nel rispetto dei ruoli.

In merito alla frequenza scolastica è stata assidua per pochissimi alunni che, ad oggi, hanno fatto registrare una bassissima percentuale di assenze, mentre solo alcuni, alla data del presente documento, hanno accumulato un notevole numero di assenze.

CANDIDATI PRIVATISTI
Alla Classe V D servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera articolazione Accoglienza Turistica è stata assegnata una candidata esterna. L'ammissione dei suddetti candidati è subordinata al superamento in presenza degli esami preliminari di cui all'articolo 14, comma 2 del D.lgs. 62/2017, per come disciplinati all'articolo 5 dell'ordinanza Ministeriale n° 55 del 22 marzo 2024 concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2023/2024.

OBIETTIVI FISSATI DAL CONSIGLIO DI CLASSE

Gli obiettivi formativi e didattici sono stati finalizzati alla crescita culturale e sociale degli allievi ed a far acquisire agli stessi la capacità di cogliere, fare proprie, elaborare ed applicare le conoscenze ricevute durante il corso di studi.

Il Consiglio di Classe, nell'ambito degli incontri convocati all'inizio dell'anno scolastico per la programmazione, ha considerato come indispensabile il raggiungimento dei seguenti obiettivi generali educativi e formativi:

➢ acquisire di un metodo di studio efficace e sviluppo delle capacità operative e organizzative

➢ comunicare le proprie idee con chiarezza e con ordine logico

➢ comprendere e usare il linguaggio specifico delle singole discipline

➢ assumere ruoli e svolgerli con responsabilità

➢ potenziare l'interesse per la lettura e stimolare la curiosità culturale.

Il Consiglio di Classe ha poi fissato i seguenti **obiettivi trasversali:**

➢ sviluppare la capacità di analisi e di sintesi

➢ sviluppare la capacità di operare collegamenti e confronti all'interno di una disciplina e tra discipline diverse

➢ sviluppare la progressiva acquisizione di autonomia di giudizio anche critico.

Ogni docente nel proprio Piano di Lavoro, presentato all'inizio dell'anno nei relativi Dipartimenti, ha proposto gli obiettivi didattici, le modalità ed i tempi necessari per il loro raggiungimento.

Tab. 1 Componenti del Consiglio di Classe V Accoglienza Turistica

sez. D a. s. 2023/24

DISCIPLINA	COGNOME E NOME
Dirigente Scolastico	Falco Antonella
Lingua e letteratura italiana	Ranieri Cristina
Storia	Ranieri Cristina
Lingua Inglese	Iatesta Lucia
2^ Lingua straniera: Francese	Mucciacito Giuseppina
3^ Lingua straniera: Tedesco	Terlizzi Concetta
Matematica	Castriotta
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Cedola Lucia
Scienza e Cultura dell'alimentazione	Pacifico Susanna
Laboratorio dei servizi di Accoglienza Turistica	Zuccarino Ciro Luciano
Scienze motorie e sportive	Sperinteo Camillo
Religione Cattolica	Colagrossi Maria Ezilda
Educazione Civica	Moccia Angela

ATTRIBUZIONE CREDITI

Lo studente accede all'Esame di Stato con un punteggio, il credito scolastico, che rappresenta un patrimonio di punti assegnato ad ogni studente dal Consiglio di Classe nello scrutinio finale degli ultimi tre anni del corso di studi (classi III, IV e V). Esso è il risultato della somma dei punti che, anno dopo anno, sono attribuiti tenendo in considerazione:

- l'assiduità della frequenza scolastica
- l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo
- la partecipazione ad eventuali attività complementari e integrative

Il credito assegnato nel corrente anno scolastico è pari a 40/100 calcolato in relazione alla tabella di cui all'allegato A al d. lgs 62/2017 nonché le indicazioni fornite dall'art.11 dell' O. M. 55/2024.

Per quanto concerne gli indicatori per determinare il credito scolastico si rinvia ai criteri allegati al PTOF 2022/2025 il cui aggiornamento è stato approvato nel collegio docenti del 13/11/2023.

Criteri per l'attribuzione del credito scolastico

Per determinare quale valore attribuire della banda prevista, si calcola la differenza tra la media effettiva dello studente e il minimo della fascia (la media va calcolata con <u>una</u> cifra decimale).

- Si calcola la somma S (decimali in eccesso + punteggio attività) e si opera come segue:

a) **Se la media è <u>≤</u> 9**

se S < **0,5** si attribuisce il ↗ punteggio minimo della fascia

se S <u>≥</u> **0,5** si attribuisce il ↘ punteggio massimo della fascia

<u>Qualora vengano compiuti aggiustamenti dei voti (voti di Consiglio) in aumento, al fine di portare la media nella fascia superiore, in tale nuova fascia non sarà possibile superare il punteggio minimo.</u>

ESEMPIO: uno studente del quarto anno al termine dello scrutinio ha una media di 7,4 e gli sono stati attribuiti 0,2 punti di credito per attività scolastiche e/o extrascolastiche (tabella Excel).

Fascia della media: 10-11; punteggio minimo (da tabella ministeriale) = 10.

L'eccesso di media è 7,4-7 = 0,4.
Avendo superato il sette acquisisce altri
0,2.S = 0,4 + 0,2 = 0,6.
Poiché S supera 0,5 gli verrà attribuito il massimo della fascia
prevista.Il suo credito scolastico sarà pertanto di 11 punti.

INDICATORI PER DETERMINARE IL CREDITO SCOLASTICO	PUNTI
Media dei voti (a partire dalla media del 7)	0,20
Frequenza, interesse, impegno e partecipazione al dialogo educativo Tale frazione non verrà assegnata agli alunni che nell'arco dell'anno accumulano un numero ore di assenze (non documentate) maggiori di 100.	0,40
Attività integrative e alternative individuate dal collegio docenti (massimo 2 attività della durata di minimo otto ore) • Partecipazione a concorsi • Conseguimento ECDL • Certificazioni linguistiche (Trinity, Delfi, ecc.) • Partecipazione a manifestazioni • Partecipazione a progetti • Attività sportive e agonistiche svolte all'interno della scuola • Partecipazione a moduli universitari	**0,20 per ogni attività fino a un massimo di 0,40**

Al fine di assicurare omogeneità nelle decisioni, si concordano le seguenti linee interpretative per lo scrutinio finale e differito relativamente all'attribuzione del credito scolastico del terzo e quarto anno:

- Nel caso di promozione con voto di consiglio in una o più discipline, si attribuisce il minimo credito all'interno della fascia, salvo nel caso in cui l'alunno ha uno scarto di media pari o superiore allo 0,5 prima di attribuire il voto di consiglio.

- Per le classi terze e quarte, nello scrutinio differito a seguito di sospensione del giudizio, si ricalcolerà la media e si attribuirà il credito in base alla media conseguita

Per le classi terminali:

- Gli studenti devono avere la sufficienza in tutte le materie; è tuttavia prevista la possibilità di ammettere con provvedimento motivato; il voto di condotta non dovrà essere inferiore a 6.

- Nel caso di ammissione all'Esame di Stato con voto di consiglio o una insufficienza in una disciplina, si attribuisce un credito pari al minimo della fascia, salvo nel caso in cui l'alunno ha uno scarto di media pari o superiore allo 0,5 prima di attribuire il voto di consiglio.

TABELLA

Attribuzione credito scolastico

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
M<6	-	-	7-8
M=6	7-8	8-9	9-10
6< M ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7< M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8< M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9< M ≤ 10	11-12	12-13	14-15

Il Consiglio di Classe determina il credito scolastico complessivo sommando i crediti del 3°, 4° e 5° anno.

Tab.2 CREDITO SCOLASTICO 3° E 4° ANNO

ALUNNI	**A** Media voti 3° anno	**B** Credito scolastico 3° anno	**C** Medi avoti 4° ann o	**D** Credito scolastico 4° anno	**Totale B+D**
OMISSIS					

Tab. 3 Situazione di profitto complessivo alla data del 10/05/2024

Discipline	I.E.V. - N.A.	8≤M<10	7≤M<8	6<M<7	M=6	M<6
Lingua e letteratura italiana						
Storia						
Lingua straniera Inglese						
2^ Lingua straniera: Francese						
3^ Lingua straniera: Tedesco						
Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva						
Matematica						
Scienza e Cultura dell'Alimentazione						
Laboratorio dei servizi diAccoglienza Turistica						
Arte e Territorio						
Sc. Motorie e Sportive						
Religione Cattolica						
Educazione Civica						

OMISSIS

Tab. 4 Attività di recupero

Durante l'anno scolastico sono stati effettuati i seguenti **interventi di recupero:**

Discipline	Attività di recupero al termine del 1° quadrimestre	Attività di recupero in itinere	Sportello didattico
Lingua e letteratura italiana		X	
Storia		X	
Lingua Inglese		X	
2^ Lingua straniera: Francese		X	
3^ Lingua Straniera: Tedesco		X	
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva		X	
Matematica		X	
Scienze e Cultura dell'Alimentazione		X	
Laboratorio dei servizi di Accoglienza Turistica		X	
Arte e Territorio		X	
Sc. Motorie e Sportive		X	
Religione Cattolica		X	
Educazione Civica		X	

Tab. 5 Composizione del Consiglio di Classe e Continuità Didattica

Materie	Docenti	Continuità didattica nel Triennio		
		3°anno	4°anno	5°anno
Lingua e Letteratura Italiana	Ranieri Cristina		X	X
Storia	Ranieri Cristina		X	X
Lingua Inglese	Iatesta Lucia	X	X	X
2^ Lingua straniera: Francese	Mucciacito Giuseppina			X
3^ Lingua straniera: Tedesco	Terlizzi Concetta			X
*Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	Cedola Lucia		X	X
Matematica	Castriotta Fabrizio			X
Scienze e Cultura dell'Alimentazione	Pacifico Susanna	x	x	x
*Laboratorio e servizi di Accoglienza Turistica	Zuccarino Ciro luciano	X	X	X
Sc. Motorie e Sportive	Sperinteo Camillo			X
*Arte e Territorio	Rubino Mariapia		X	X
Religione cattolica	Colagrossi Maria Ezilda		X	X
Educazione Civica	Moccia Angela			X

* Membri interni all'esame di Stato

UDA PROGRAMMATE

Le UDA interdisciplinari sviluppate nel corso dell'A.S. sono le seguenti:

- Uda n. 1 **Il piano di marketing**
- Uda n. 2 **Itinerario tra le città di fondazione del '900**
- Uda n. 3 **Un caso aziendale di successo**
- Uda n. 4 **I prodotti bio e il turismo**

Le stesse sono allegate al presente documento.

Al momento della stesura del presente Documento le unità di apprendimento delle singole discipline non sono state svolte nella loro interezza.

I relativi contenuti svolti saranno allegati al presente documento al termine delle attività didattiche.

Si sottolinea che la preparazione degli alunni è avvenuta per mezzo dell'uso dei libri di testo, e mediante l'ausilio di dispense e schemi e mappe preparati dai singoli docenti, nonché attraverso videolezioni e materiale didattico caricato sulla piattaforma G-Suite.

LA VALUTAZIONE

La valutazione in itinere del processo formativo è stata effettuata utilizzando i seguenti:

a) **Strumenti:**

Tab. 6 Tipologie delle verifiche

Discipline	Verifiche Orali	Tema Relazione Testo argomentativo	Questionari	Prove strutturate e semi-strutturate	Problemi Esercizi Analisi del testo	Prove Pratiche	DDI
Lingua e letteratura Italiana	X	X			X		X
Storia	X				x		X
Lingua Inglese	X		x	x			X
2 ^ Lingua straniera:Francese	x		X	X			X
3^ Lingua straniera:Tedesco	X						X
Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva	X	x			X		X
Matematica	X		x	X	X		X
Scienze e Cultura dell'Alimentazione	X			x			X
Laboratorio dei servizi di Accoglienza Turistica	X					X	X
Arte e Territorio	X	x					X
Scienze Motorie e Sportive	X			x		X	X
Religione Cattolica	X						X
Educazione Civica	X	X	X	x			X

b) Mezzi:

a) Biblioteca Multimediale	b) calcolatrici
c) libri di testo	d) sussidi audiovisivi
e) dizionari	f) sussidi multimediali
g) fotocopie	h) video in lingua
i) quotidiani e riviste	l) videolezioni

c) Criteri:

Per la valutazione sono stati adottati le seguenti scale di giudizio e gli indicatori elaborati riportati di seguito.

La valutazione globale, oltre che accertare l'acquisizione delle conoscenze e lo sviluppo delle competenze, ha fatto riferimento alla situazione di partenza e ha tenuto conto del metodo di studio, della partecipazione alle attività didattiche, dell'assiduità della frequenza, dell'impegno mostrato.

I criteri di valutazione sono quelli previsti dal PTOF 2022/25.

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

VALUTAZIONE	Conoscenze	Abilità /Capacità	Competenze
Molto negativo (0 - 3)	Nessuna conoscenza o poche/ pochissime conoscenze	Non è capace di effettuare alcuna analisi e a sintetizzare le conoscenze acquisite. Non è capace di autonomia di giudizio e valutazione.	Non riesce ad applicare le sue conoscenze e commette errori gravi.
Carente (4 - 4.5)	Frammentarie e superficiali	Effettua analisi e sintesi solo parziali ed imprecise. Sollecitato e guidato effettua valutazioni non approfondite.	Riesce ad applicare le conoscenze in compiti semplici, ma commette errori anche gravi nell'esecuzione.
Insufficiente (5 - 5.5)	Superficiali e non del tutto complete	Effettua analisi e sintesi, ma non complete ed approfondite. Guidato e sollecitato sintetizza le conoscenze acquisite e sulla loro base effettua semplici valutazioni.	Commette qualche errore non grave nell'esecuzione di compiti piuttosto semplici.
Sufficiente (6 - 6.5)	Conoscenze complete ma non approfondite	Effettua analisi e sintesi complete, ma non approfondite. Guidato e sollecitato riesce ad effettuare valutazioni anche approfondite.	Applica le conoscenze acquisite ed esegue compiti semplici senza fare errori.
Discreto (7 - 7.5)	Conoscenze complete ed approfondite	Effettua analisi e sintesi complete ed approfondite con qualche incertezza. Se aiutato effettua valutazioni autonome parziali e non approfondite.	Esegue compiti complessi e sa applicare i contenuti e le procedure, ma commette qualche errore non grave.
Buono (8 - 8.5)	Conoscenze complete approfondite e coordinate	Effettua analisi e sintesi complete ed approfondite. Valuta autonomamente anche se con qualche incertezza.	Esegue compiti complessi e sa applicare i contenuti e le procedure, ma commette qualche imprecisione.
Ottimo/Eccellente (9 - 10)	Conoscenze complete, approfondite Coordinate, ampliate e personalizzate	Coglie gli elementi di un insieme, stabilisce relazioni, organizza autonomamente e completamente le conoscenze e le procedure acquisite. Effettua valutazioni autonome, complete, approfondite e personali.	Esegue compiti complessi, applica le conoscenze e le procedure in nuovi contesti e non commette errori.

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE ATTIVITÀ LABORATORIALI

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE ATTIVITÀ LABORATORIALI

CONOSCENZE: scarsissime. **ABILITÀ**: commette gravi e diffusi errori nell'esecuzione di compiti anche se semplici; non sa applicare le nozioni e le procedure acquisite. **IMPEGNO E PARTECIPAZIONE**: nulli.	**Voto 1-2**
CONOSCENZE: scarse. **ABILITÀ**: commette gravi errori nell'esecuzione di compiti anche se semplici; sa applicare solo occasionalmente le nozioni e le procedure acquisite. **IMPEGNO E PARTECIPAZIONE**: scarsi.	**Voto 3-4**
CONOSCENZE: parziali e non approfondite e talora imprecise. **ABILITÀ**: commette errori di rilievo in compiti di una certa complessità; applica le nozioni e le procedure acquisite in modo approssimativo. **IMPEGNO E PARTECIPAZIONE**: alterni.	**Voto 5**
CONOSCENZE: conosce i concetti basilari degli argomenti trattati. **ABILITÀ**: applica in modo accettabile le nozioni e le procedure acquisite, talvolta incorre in errori se non guidato. **IMPEGNO E PARTECIPAZIONE**: normali anche se non sempre costanti.	**Voto 6**
CONOSCENZE: conoscenze non del tutto complete degli argomenti trattati. **ABILITÀ**: applica le nozioni e le procedure acquisite, talvolta incorre in errori nei compiti più complessi **IMPEGNO E PARTECIPAZIONE**: buoni.	**Voto 7**
CONOSCENZE: conoscenze complete ed approfondite di tutti gli argomenti trattati. **ABILITÀ**: tecnica professionale corretta, precisa e sicura. **IMPEGNO E PARTECIPAZIONE**: costanti.	**Voto 8**
CONOSCENZE: conoscenze complete ed approfondite di tutti gli argomenti trattati. Sa effettuare collegamenti tra i diversi contenuti. **ABILITÀ**: tecnica professionale corretta, precisa, sicura ed autonoma. **IMPEGNO E PARTECIPAZIONE**: costanti ed attivi.	**Voto 9**
CONOSCENZE: complete ed approfondite; è in grado di effettuare collegamenti tra i contenuti e di ampliarli autonomamente. **ABILITÀ**: tecnica professionale corretta, precisa, sicura ed autonoma. È in grado di affrontare autonomamente situazioni problematiche e proporre spunti personali. **IMPEGNO E PARTECIPAZIONE**: assidui, collaborativi e propositivi.	**Voto 10**

CRITERI VALUTAZIONE DEL VOTO COMPORTAMENTO

Il comportamento degli studenti, valutato dal Consiglio di classe, concorrerà alla valutazione complessiva dello studente. Il voto di comportamento viene attribuito collegialmente dal Consiglio di classe riunito per le operazioni di scrutinio in base ai seguenti indicatori e alla seguente griglia di valutazione. Sono considerate valutazioni positive della condotta i voti dal dieci al sei.

	VOTO 10	**VOTO 9**	**VOTO 8**	**VOTO 7**	**VOTO 6**	**VOTO 5**
Frequenza	Frequenza assidua (assenze 0%-8%)	Frequenza assidua (assenze 9-12%)	Frequenza nel complesso regolare (assenze 13-16%)	Frequenza non sempre regolare (assenze 17-20%)	Frequenza irregolare (assenze 21-25%)	Frequenza irregolare (assenze oltre il 25%)
Puntualità	Puntualità	Puntualità	Occasionale mancanza di puntualità	Ritardi abituali	Ritardi abituali non giustificati	Ritardi abituali e frequenti
Rispetto persone e arredi	Comportamento lodevole e corretto verso tutti	Comportamento corretto verso tutti	Comportamento generalmente corretto verso tutti	Comportamento non sempre corretto verso tutti	Comportamento non sempre corretto verso tutti	Numero elevato di assenze non giustificate
Rispetto delle disposizioni del Regolamento d'Istituto	Totale assenza di note disciplinari	Totale assenza di note disciplinari	Qualche richiamo verbale Nessun richiamo sul registro di classe o scritto	Rispetto parziale delle regole Richiami scritti sul registro di classe	Rispetto parziale delle regole Plurimi richiami scritti sul registro di classe. Sospensioni disciplinari da 1 a 15 giorni	Sospensioni dalla frequenza scolastica oltre i 15 giorni

Il Consiglio di Classe assegnerà il voto in base alla presenza della maggior parte degli indicatori per ciascuna colonna.

ATTIVITÁ EXTRA E INTERCURRICOLARI

Il Consiglio di Classe dopo aver preso atto del piano dell'orientamento approvato nel collegio docenti del 13 novembre 2023 e allegato al PTOF 2022/2025, lo ha implementato nella propria programmazione e ha svolto le seguenti attività curriculari ed extracurriculari:

CONFERENZE E MANIFESTAZIONI

- Partecipazione alla manifestazione di candidatura "Lucera capitale della cultura italiana" 2026 - 27/09/23
- Fisco e scuola" con il direttore dell'Agenzia delle Entrate 28/11/23
- "La settimana delle stelle nascenti" 31/01/24
- "La Notte Stellata" 01/02/24
- "I giovani e la sicurezza stradale" - 01/02/24
- "Olio di puglia" 08/03/24.
- Fiera "Gate&gusto" – Foggia 12/03/24
- "Ottantesimo parallelo" 27/03/24

VOLONTARIATO E SOLIDARIETA'

- Incontro con il colonnello Calcagni " Mai arrendersi " e dibattito sulla resilienza 18/12/23
- Incontro-dibattito Giornata contro la violenza sulle donne "Come foglie al vento" 22/11/2023
- Progetto "Corsa contro la fame 2024" 26/03/24
- Convegno "Puglia Vitamina P" i promotori del territorio pugliese e dei talenti attraverso la narrazione del programma nazionale Puglia 2021/27 -15/04/24
- Incontro convegno sulla donazione di organi – 24/04/24

ATTIVITÁ ORIENTAMENTO E PCTO

- Fiera OrientaPuglia: orientamento in uscita - Foggia 12/10/2023
- orientamento in uscita con Alma 07/11/23
- "Apprendisti Ciceroni" – Giornate FAI per la scuola 24/11/23
- incontro al centro dell'impiego con referenti ARPAL 27/02/24

- incontro al centro dell'impiego con referenti ARPAL 20/03/24
- Incontro con ITST Puglia 10/04/24
- "Apprendisti Ciceroni" – Giornate FAI di primavera 23- 24/03/24
- Open week presso dipartimento DAFNE – università di foggia 11/04/24
- Open week presso università di foggia 18/04/24

ATTIVITÀ CULTURALI

- Giornale d'Istituto: "Il Rugg….to del Bonghi"
- Visione del film "Io capitano" e dibattito sull'immigrazione 03/10/23
- Visione del musical "Canto di Natale" 27/11/23
- Visione del film "C'è ancora domani" 29/11/23
- visita guidata: cantina vignaioli pugliesi s.r.l. ad Orta Nova e" Stramurales 2023 - desperate world", Stornara e i 132 murales 06/12/23
- Uscita didattica Vieste: visita del centro storico e della scultura "Building Bridges" di Lorenzo Quinn 13/12/2023
- visione del film "wonder: white bird e dibattito sulla Shoah 23/01/24
- Crociera del Mediterraneo nell'ambito del progetto " navigando s'impara" dal 15 al 21 aprile 2024

PROGETTI

- PNRR "Rimettiamoci in pista" laboratorio co-curriculare " A spasso con l'economia"
- PNRR "Rimettiamoci in pista" laboratorio co-curriculare "Danze tradizionali"

EDUCAZIONE CIVICA

L'educazione civica è materia obbligatoria di studi in tutti i gradi dell'istruzione, da attuare sulla base di specifiche Linee guida per l'insegnamento.

Secondo quanto previsto dalla legge 92 del 2019, la materia, trasversale agli altri insegnamenti, ha un proprio voto, almeno 33 ore all'anno dedicate e ruota attorno a tre assi principali: lo studio della Costituzione, lo sviluppo sostenibile e la cittadinanza digitale.

- Lo studio della Costituzione prevede che gli studenti abbiano le basi per riflettere sui significati dei contenuti. Le leggi ordinarie, i regolamenti, le disposizioni organizzative, i comportamenti quotidiani delle organizzazioni e delle persone devono sempre trovare coerenza con la Carta, mattone fondamentale della convivenza e del patto sociale del nostro Paese. Gli studenti approfondiscono lo studio della nostra Costituzione e apprendono gli strumenti per conoscere i propri diritti e doveri, al fine di divenire cittadini responsabili e attivi nella vita sociale della comunità.
- Lo sviluppo sostenibile, secondo pilastro su cui ruota l'insegnamento dell'educazione civica, prevede che gli studenti vengano formati sull'educazione ambientale e sulla conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio. In linea con quanto previsto dall'Agenda 2030 dell'Onu e dai 17 SDGs, gli studenti apprendono nozioni sulla costruzione di ambienti di vita, di città, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone, primi fra tutti la salute, il benessere psico-fisico, la sicurezza alimentare, l'uguaglianza tra soggetti, il lavoro dignitoso, un'istruzione di qualità, la tutela dei patrimoni materiali e immateriali delle comunità. La sostenibilità entra, così, negli obiettivi di apprendimento.
- Per quanto concerne la cittadinanza digitale, gli studenti acquisiscono le capacità di avvalersi consapevolmente e responsabilmente dei mezzi di comunicazione virtuali. Sviluppare queste capacità durante il ciclo scolastico consente agli studenti che utilizzano il web, da una parte di acquisire informazioni e competenze utili a migliorare questo nuovo modo di stare nel mondo, dall'altra di comprendere i rischi e le insidie che l'ambiente digitale può nascondere, considerandone anche le possibili conseguenze. Per il raggiungimento di tali obiettivi il nostro Istituto ha ritenuto opportuno nominare una specifica commissione di Ed. Civica costituita dai docenti delle discipline giuridiche-economiche che hanno opportunamente elaborato il Curriculo di Ed. Civica.

L'educazione civica contribuisce a formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri. Tale azione è attuata per mezzo dei referenti per

l'ed. civica i quali favoriscono l'attuazione dell'insegnamento dell'educazione civica attraverso azioni di tutoring, di consulenza, di accompagnamento, di formazione e supporto alla progettazione nei confronti dei colleghi, secondo il paradigma della "formazione a cascata", facilitando lo sviluppo e la realizzazione di progetti multidisciplinari e di collaborazioni interne fra i docenti, per dare concretezza alla trasversalità dell'insegnamento.

Il curricolo per le classi quinte prevede i seguenti nuclei tematici:

1. La Costituzione: Storia e caratteri della Costituzione, principi fondamentali, la normativa sulla sicurezza e la tutela dei lavoratori, L'Unione europea e organismi internazionali.
2. Educazione stradale: Come incrementare la sicurezza stradale.
3. Educazione digitale: l'affidabilità delle fonti sul web e il rapporto tra privacy e web.
4. Educazione finanziaria: pagamenti e mutui;
5. Cittadinanza attiva: l'educazione alla legalità, lo Stato e i cittadini contro la mafia, la tutela dei beni culturali.
6. L'Agenda 2030: la parità di genere, ridurre le diseguaglianze, la pena di morte, la lotta contro il cambiamento climatico

PCTO

(ex Alternanza Scuola Lavoro)

PREMESSA

L'alternanza scuola-lavoro, istituita tramite L. 53/2003 e con il D. Lgs n. 77 del 15 aprile 2005 e successivamente innovata e regolamentata con i D.P.R. 15 marzo 2010, n. 87, 88 e 89 è stata infine ridefinita con Legge 13 luglio 2015 n. 107.

Con il comma 784 della Legge di bilancio il legislatore modifica la denominazione dell'ASL, che dal 1° gennaio 2019 diventa "Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento". Alla modifica del nome si aggiunge la riduzione del numero di ore obbligatorio, che dall'anno scolastico 2018/19 diventano 210 per il triennio degli Istituti professionali.

Il progetto PCTO favorisce una maggiore e migliore integrazione tra scuola, enti locali e mondo del lavoro. Gli alunni possono osservare prima e verificare poi quanto appreso in aula; potenziando i saperi formali non formali e informali. L'obiettivo è quello di offrire una formazione che non sia di tipo esclusivamente professionale né di tipo genericamente culturale, ma capace di unire entrambi gli aspetti, mettendo accanto al "sapere", alle conoscenze basilari delle discipline, il "saper fare", ovvero saper progettare, organizzare, gestire. In tale percorso la progettazione, attuazione, verifica e valutazione sono sotto la responsabilità dell'Istituzione scolastica che stipulerà con le aziende delle convenzioni apposite.

METODOLOGIA

Il percorso prevede attività di formazione in aula alternate a quelle in azienda, grazie a particolari convenzioni con le imprese turistiche e ristorative del territorio locale e nazionale; visite ad alcune cantine ed aziende agricole, escursioni in Capitanata, nel Gargano e nel subappennino Dauno per scoprire le loro relative risorse naturali, storiche, culturali ed enogastronomiche.

Un percorso in sinergia che, attraverso un curricolo flessibile, sia funzionale anche alla crescita culturale, sociale ed economica del territorio. La fase della realizzazione è rappresentata dalla parte operativa, lo svolgimento delle lezioni e del programma, la collaborazione con i docenti curriculari, lo stage operativo e la verifica dei risultati ottenuti.

FINALITÀ

Il progetto ha consolidato e approfondito quanto studiato negli anni precedenti e ha dedicato particolare attenzione alle tecniche della comunicazione e alla pratica operativa. Finalità specifica è stata quella di creare operatori del settore Sala e Vendita che sappiano affrontare con agevole disinvoltura le proposte specifiche del settore.

TUTOR SCOLASTICO

Il docente tutor PCTO, prof. Zuccarino Ciro Luciano, individuato nel corso del terzo anno, ha seguito gli alunni per tutto il quarto e quinto anno essendo il docente della disciplina professionalizzante nell'ultimo triennio.

FASI E ARTICOLAZIONI DEL PERCORSO

Le attività di PCTO effettuate nei tre anni scolastici sono state diverse:
attività interne: corsi di formazione, attività di partecipazioni ad eventi e concorsi, progetti interdisciplinari e visite guidate;
attività esterne: stage in strutture del territorio
percorso integrato in webinar.

Segue scheda riepilogativa e dettagliata.

PROSPETTO ATTIVITA' PCTO CLASSE 5^D IPSSAR A.S. 2023 2024

Cognome	Nome	Classe	Descrizione percorso	Descrizione sede	Ore in aula	Ore presso sede/struttura

OMISSIS

ESAME DI STATO

GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLE PROVE D'ESAME

PRIMA PROVA SCRITTA (ART. 19 O.M. 55/2024)

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

Il Consiglio ha deliberato lo svolgimento di una simulazione della prima prova scritta, in conformità a quanto stabilito nell'ambito del dipartimento di Italiano per l'intero Istituto, svoltasi il 07 maggio 2024.

Per il corrente anno la sottocommissione dispone di un massimo di 20 punti per la prima prova scritta.

Il punteggio è attribuito dall'intera sottocommissione, compreso il presidente, secondo le griglie di valutazione delle quali si allega una proposta per ciascuna tipologia di traccia

SECONDA PROVA SCRITTA (Art. 20 O.M. n. 55 /2024)

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

Negli Istituti Professionali (O.M. 55/24 art. 20 c. 3), del vigente ordinamento, la seconda provanon verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali di nuovo ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica:

a) la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento

dell'indirizzo (adottato con D.M. 15 giugno 2022, n. 164);

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

Pertanto, alla luce di quanto poi riportato al successivo comma 4, la seconda è predisposta dalla commissione, declinano le indicazioni ministeriali relative al "quadro generale" in relazione allo specifico percorso formativo attivato, con riguardo al codice ATECO.

Il Consiglio ha deliberato di svolgere la seconda prova in forma scritta e non scritta-pratica anche per evitare possibili problemi di svolgimento/valutazione della parte pratica. La commissione elaborerà la prova entro il 19 giugno per la sessione ordinaria ed entro mercoledì 3 luglio in caso di sessione suppletiva. La stessa potrà essere svolta nell'arco di un solo giorno con una durata che sarà stabilita dalla commissione, ma indicativamente non superiore a 6 ore.

Il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, sarà sorteggiata la traccia che sarà svolta dai candidati.

Il Consiglio ha deliberato lo svolgimento di una simulazione della seconda scritta svoltasi in data 09 maggio 2024.

Per il corrente anno la sottocommissione dispone di un massimo di 20 punti per la seconda prova scritta.

Il punteggio è attribuito dall'intera sottocommissione, compreso il presidente, secondo le griglie di valutazione delle quali si allega una proposta.

COLLOQUIO (art. 22 O.M. 55/2024)

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

a) di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;

b) di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità

determinate dall'emergenza pandemica;

c) di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curricolo d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe.

Per il corrente anno scolastico, la Commissione dispone di un massimo di 20 punti per la valutazione del colloquio. Il punteggio è attribuito dall'intera sottocommissione, compreso il presidente, secondo la griglia di valutazione di cui all'allegato A del D.M., che viene riproposta in allegato.

Il Consiglio di Classe V D ACCOGLIENZA TURISTICA

Docente	Discipline	Firme**
RANIERI Cristina	Lingua e letteratura Italiana	*Cristina Ranieri*
RANIERI Cristina	Storia	*Cristina Ranieri*
ZUCCARINO Ciro Luciano*	Laboratorio dei servizi di Accoglienza Turistica	Ciro Luciano Zuccarino
CEDOLA Lucia*	Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	*Lucia Cedola*
COLAGROSSI Maria Ezilda	Religione	*Maria Ezilda Colagrossi*
IATESTA Lucia	Lingua Inglese	*Lucia iatesta*
PACIFICO Susanna	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	*Susanna pacifico*
MOCCIA Angela	Educazione Civica	*Angela Moccia*
MUCCIACITO Giuseppina	2^ Lingua straniera: Francese	*Giuseppina Mucciacito*
CASTRIOTTA Fabrizio Berardino	Matematica	*Berardino Fabrizio Castriotta*
RUBINO Mariapia*	Arte e Territorio	*Mariapia Rubino*
SPERINTEO Camillo	Scienze Motorie e Sportive	*Camillo Sperinteo*
TERLIZZI Concetta	3^ Lingua straniera: Tedesco	*Concetta Terlizzi*

** Commissari interni Esami di Stato*
*** Firma autografa omessa a mezzo stampa ai sensi art.3 comma 2 del DLGS 39/93*

Lucera, 10 maggio 2024

Firma del Dirigente Scolastico

Antonella FALCO

Firma autografa omessa a mezzo stampa ai sensi art.3 comma 2 del DLGS 39/93

***Allegato 1**: Griglie di Valutazione delle Prove d'Esame*
***Allegato 2:** Relazioni Alunni B.E.S. (P.E.I.- P.D.P. – P.F.P. – P.E.P. ecc..)*
***Allegato 3**: Unità Didattiche Di Apprendimento Pluridisciplinari*
***Allegato 4**: Monitoraggio Invalsi – Simulazioni Tracce*

Ministero dell'Istruzione
CONVITTO NAZIONALE STATALE "R. Bonghi"
Via IV Novembre n. 38 - 71036 Lucera (FG) - Tel. 0881/520062 - Fax 0881/520109
e-mail: fgvc01000c@istruzione.it – pec: fgvc01000c@pec.istruzione.it
C.M. FGVC01000C - C.F. 82000200715
con annesso
IP SERV. ALB. E RIST. IST. PROFESSIONALE ANN. CONVITTO "BONGHI"
C.M. FGRH100008 - C.F. 91020640719

A L L E G A T O 1

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

DELLE PROVE D'ESAME

ANNO SCOLASTICO: 2023/24

Classe V D – ACCOGLIENZA TURISTICA

Candidato: …… Classe: 5D - ACCOGLIENZA TURISTICA

ESAMI DI STATO 2023/2024 - COMMISSIONE FGIP…

Convitto Nazionale Statale "Ruggiero Bonghi" - Lucera - Griglia di valutazione per la Prima Prova Scritta - Tipologia A:

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO

INDICATORI			DESCRITTORI	P.ti	Punti attribuiti
INDICATORI GENERALI	1. Competenze testuali	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione, coerenza testuale	**Sviluppa il testo in modo:**		
			Coerente, coeso, personale	20	
			Ben organizzato, coerente e coeso	18	
			Chiaro ed adeguato alla tipologia	16	
			Complessivamente chiaro e lineare	14	
			Semplice, con alcune incertezze	12	
			Meccanico	10	
			Incerto e poco lineare	8	
			Molto confuso	6	
			Del tutto inadeguato	4	
	2. Competenze linguistiche	Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale. Uso corretto ed efficace della punteggiatura	**Si esprime in modo:**		
			Corretto, appropriato, personale	20	
			Corretto, appropriato, efficace	18	
			Corretto e appropriato	16	
			Complessivamente corretto	14	
			Generalmente corretto, con alcune incertezze	12	
			Non del tutto corretto, con alcuni errori	10	
			Poco corretto e appropriato	8	
			Scorretto e inappropriato	6	
			Del tutto errato	4	
	3. Competenze ideative e rielaborative	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	**Esprime conoscenze e valutazioni:**		
			Approfondite, articolate e originali	20	
			Approfondite e articolate	18	
			Pertinenti e adeguate	16	
			Pertinenti	14	
			Essenziali e sufficientemente motivate	12	
			Superficiali	10	
			Incerte e frammentarie	8	
			Scarse e prive di spunti critici	6	
			Del tutto inadeguate	4	
INDICATORI SPECIFICI TIPO A: ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO	4. Competenze testuali specifiche Analisi e interpretazione di un testo letterario	Rispetto dei vincoli posti nella consegna	**Sviluppa le consegne in modo:**		
			Pertinente, esauriente e personale	10	
			Pertinente ed esauriente	9	
			Pertinente, ma non del tutto esauriente	8	
			Pertinente e nel complesso corretto	7	
			Sostanzialmente pertinente e corretto	6	
			Superficiale e approssimativo	5	
			Parziale e poco preciso	4	
			Lacunoso e impreciso	3	
			Gravemente incompleto	2	
		Comprensione del testo	**Comprende il testo:**		
			In tutti i suoi snodi concettuali	10	
			In quasi tutti i suoi snodi concettuali	9	
			Individuandone i temi portanti	8	
			Individuandone nel complesso i temi portanti	7	
			Nei nuclei essenziali	6	
			Riconoscendo solo alcuni nuclei essenziali	5	
			In modo parziale e superficiale	4	
			In minima parte e/o fraintende	3	
			Gravemente inadeguato / nullo	2	
		Analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica	**Analizza il testo in modo:**		
			Puntuale, ampio e articolato	10	
			Puntuale, ampio e abbastanza articolato	9	
			Puntuale, corretto ma poco articolato	8	
			Abbastanza chiaro e corretto	7	
			Sostanzialmente chiaro e corretto	6	
			Parziale, generico e poco corretto	5	
			Semplicistico, superficiale e scorretto	4	
			Lacunoso e scorretto	3	
			Gravemente inadeguato / nullo	2	
		Interpretazione del testo	**Contestualizza e interpreta in modo:**		
			Pertinente, approfondito e personale / originale	10	
			Pertinente, esauriente e abbastanza approfondito	9	
			Pertinente ed esauriente, con qualche approfondimento	8	
			Pertinente e abbastanza esauriente	7	
			Sostanzialmente pertinente e corretto	6	
			Parziale, generico e poco corretto	5	
			Semplicistico, superficiale e scorretto	4	
			Lacunoso e scorretto	3	
			Gravemente inadeguato / nullo	2	
La Commissione:			**PUNTEGGIO TOTALE**	___/100	
Il Presidente … Commissione FGIP… Prof./Prof.ssa			**PUNTI ATTRIBUITI**	**_____/20**	

Prof./Prof.ssa		Prof./Prof.ssa	
Prof./Prof.ssa		Prof./Prof.ssa	
Prof./Prof.ssa		Prof./Prof.ssa	

Candidato: …… Classe: 5D - ACCOGLIENZA TURISTICA

ESAMI DI STATO 2023/2024 - COMMISSIONE FGIP…

Convitto Nazionale Statale "Ruggiero Bonghi" - Lucera - Griglia di valutazione per la Prima Prova Scritta – Tipologia B: ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

INDICATORI			DESCRITTORI	P.ti	Punti attribuiti
INDICATORI GENERALI	1. Competenze testuali	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione, coerenza testuale	**Sviluppa il testo in modo:**		
			Coerente, coeso, personale	20	
			Ben organizzato, coerente e coeso	18	
			Chiaro ed adeguato alla tipologia	16	
			Complessivamente chiaro e lineare	14	
			Semplice, con alcune incertezze	12	
			Meccanico	10	
			Incerto e poco lineare	8	
			Molto confuso	6	
			Del tutto inadeguato	4	
	2. Competenze linguistiche	Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale. Uso corretto ed efficace della punteggiatura	**Si esprime in modo:**		
			Corretto, appropriato, personale	20	
			Corretto, appropriato, efficace	18	
			Corretto e appropriato	16	
			Complessivamente corretto	14	
			Generalmente corretto, con alcune incertezze	12	
			Non del tutto corretto, con alcuni errori	10	
			Poco corretto e appropriato	8	
			Scorretto e inappropriato	6	
			Del tutto errato	4	
	3. Competenze ideative e rielaborative	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	**Esprime conoscenze e valutazioni:**		
			Approfondite, articolate e originali	20	
			Approfondite e articolate	18	
			Pertinenti e adeguate	16	
			Pertinenti	14	
			Essenziali e sufficientemente motivate	12	
			Superficiali	10	
			Incerte e frammentarie	8	
			Scarse e prive di spunti critici	6	
			Del tutto inadeguate	4	
INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA B: ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO	4. Competenze testuali specifiche Analisi e produzione di un testo argomentativo	Comprensione del testo	**Sviluppa la traccia in modo:**		
			Pertinente, esauriente e personale	10	
			Pertinente ed esauriente	9	
			Pertinente, ma non del tutto esauriente	8	
			Pertinente e nel complesso corretto	7	
			Sostanzialmente pertinente e corretto	6	
			Superficiale e approssimativo	5	
			Parziale e poco preciso	4	
			Lacunoso e impreciso	3	
			Gravemente incompleto	2	
		Individuazione di tesi e argomentazioni presenti nel testo	**Individua tesi e argomentazioni in modo:**		
			Completo, consapevole e approfondito	10	
			Completo, consapevole e abbastanza approfondito	9	
			Completo e abbastanza consapevole	8	
			Abbastanza completo e abbastanza approfondito	7	
			Essenziale e sintetico	6	
			Parziale e non sempre corretto	5	
			Parziale e per lo più confuso	4	
			Confuso e disorganico	3	
			Gravemente inadeguato	2	
		Percorso ragionativo e uso di connettivi pertinenti	**Struttura l'argomentazione in modo:**		
			Chiaro, congruente e ben articolato	10	
			Chiaro, congruente e articolato	9	
			Chiaro, congruente e abbastanza articolato	8	
			Abbastanza chiaro e abbastanza congruente	7	
			Globalmente chiaro e congruente	6	
			Non sempre chiaro e congruente	5	
			Superficiale e poco congruente	4	
			Superficiale e confuso	3	
			Incerto e privo di elaborazione	2	
		Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali	**I riferimenti culturali risultano:**		
			Ampi, precisi e funzionali al discorso	10	
			Ampi, precisi e abbastanza funzionali al discorso	9	
			Ampi e abbastanza precisi	8	
			Abbastanza ampi e abbastanza precisi	7	
			Sostanzialmente chiarie corretti	6	
			Parziali, generici e poco corretti	5	
			Semplicistici, superficiali e scorretti	4	
			Limitati e per lo più scorretti	3	
			Poco pertinenti o assenti	2	
La Commissione:			**PUNTEGGIO TOTALE**	___/100	
Il Presidente … Commissione FGIP… Prof./Prof.ssa			**PUNTI ATTRIBUITI**	**_____/20**	

Prof./Prof.ssa		Prof./Prof.ssa	
Prof./Prof.ssa		Prof./Prof.ssa	
Prof./Prof.ssa		Prof./Prof.ssa	

Candidato: …… Classe: 5D - ACCOGLIENZA TURISTICA

ESAMI DI STATO 2023/2024 - COMMISSIONE FGIP…

Convitto Nazionale Statale "Ruggiero Bonghi" - Lucera - Griglia di valutazione per la Prima Prova Scritta – Tipologia C: RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO

INDICATORI			DESCRITTORI	P.ti	Punti attribuiti
INDICATORI GENERALI	1. Competenze testuali	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione, coerenza testuale	**Sviluppa il testo in modo:**		
			Coerente, coeso, personale	20	
			Ben organizzato, coerente e coeso	18	
			Chiaro ed adeguato alla tipologia	16	
			Complessivamente chiaro e lineare	14	
			Semplice, con alcune incertezze	12	
			Meccanico	10	
			Incerto e poco lineare	8	
			Molto confuso	6	
			Del tutto inadeguato	4	
	2. Competenze linguistiche	Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale. Uso corretto ed efficace della punteggiatura	**Si esprime in modo:**		
			Corretto, appropriato, personale	20	
			Corretto, appropriato, efficace	18	
			Corretto e appropriato	16	
			Complessivamente corretto	14	
			Generalmente corretto, con alcune incertezze	12	
			Non del tutto corretto, con alcuni errori	10	
			Poco corretto e appropriato	8	
			Scorretto e inappropriato	6	
			Del tutto errato	4	
	3. Competenze ideative e rielaborative	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	**Esprime conoscenze e valutazioni**:		
			Approfondite, articolate e originali	20	
			Approfondite e articolate	18	
			Pertinenti e adeguate	16	
			Pertinenti	14	
			Essenziali e sufficientemente motivate	12	
			Superficiali	10	
			Incerte e frammentarie	8	
			Scarse e prive di spunti critici	6	
			Del tutto inadeguate	4	
INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C: RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO	4. Competenze testuali specifiche Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo.	Pertinenza del testo rispetto alla traccia	**Sviluppa la traccia in modo:**		
			Pertinente, esauriente e personale	20	
			Pertinente ed esauriente	18	
			Pertinente, ma non del tutto esauriente	16	
			Pertinente e nel complesso corretto	14	
			Sostanzialmente pertinente e corretto	12	
			Superficiale e approssimativo	10	
			Parziale e poco preciso	8	
			Lacunoso e impreciso	6	
			Gravemente incompleto	4	
		Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	**Articola l'esposizione in modo:**		
			Ordinato, lineare e personale	10	
			Ordinato e lineare	9	
			Ordinato e complessivamente lineare	8	
			Complessivamente ordinato e lineare	7	
			Sostanzialmente ordinato e lineare	6	
			Poco ordinato e poco lineare	5	
			Semplice e confuso	4	
			Disorganico	3	
			Inadeguato rispetto alla tipologia	2	
		Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	**I riferimenti culturali risultano:**		
			Ampi, precisi e funzionali al discorso	10	
			Ampi, precisi e abbastanza funzionali al discorso	9	
			Ampi e abbastanza precisi	8	
			Abbastanza ampi e abbastanza precisi	7	
			Sostanzialmente chiarie corretti	6	
			Parziali, generici e poco corretti	5	
			Semplicistici, superficiali e scorretti	4	
			Limitati e per lo più scorretti	3	
			Poco pertinenti o assenti	2	
La Commissione:			**PUNTEGGIO TOTALE**	___/100	
Il Presidente … Commissione FGIP… Prof./Prof.ssa			**PUNTI ATTRIBUITI**	**_____/20**	

Prof./Prof.ssa		Prof./Prof.ssa	
Prof./Prof.ssa		Prof./Prof.ssa	
Prof./Prof.ssa		Prof./Prof.ssa	

Candidato: ……. Classe: 5D - ACCOGLIENZA TURISTICA

ESAMI DI STATO 2023/2024 - COMMISSIONE FGIP…

Convitto Nazionale Statale "Ruggiero Bonghi" - Lucera

Griglia di valutazione Seconda Prova Scritta - Enogastronomia e Ospitalità alberghiera

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	**Descrittore**	**Punteggio**	**Punteggio attribuito**
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo (MAX 3 PUNTI)	Non comprende il testo introduttivo/il caso professionale proposto/i dati del contesto operativo	0,50	
	Comprende parzialmente il testo introduttivo/il caso professionale proposto/i dati del contesto operativo	1 - 1,50	
	Comprende il testo introduttivo/il caso professionale proposto/i dati del contesto operativo nelle linee essenziali	**2**	
	Comprende il testo introduttivo/il caso professionale proposto/i dati del contesto operativo in modo corretto ed appropriato	2,50	
	Comprende il testo introduttivo/il caso professionale proposto/i dati del contesto operativo in maniera completa e approfondita	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione (MAX 6 PUNTI)	Non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà gravi/lievi	1,50 - 3	
	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	**3,5**	
	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente	4 - 5	
	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	5,50 - 6	
Padronanza delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi (MAX 8 PUNTI)	Non rileva le problematiche e non elabora soluzioni/Rileva le problematiche in modo gravemente scorretto e/o elabora soluzioni inadeguate	1 - 2	
	È in grado di rilevare le problematiche e di elaborare soluzioni parzialmente adeguate	2,50 - 4	
	È in grado di rilevare le problematiche in modo adeguato e di elaborare soluzioni essenziali	**4,5**	
	È in grado di rilevare le problematiche in maniera appropriata ed elabora soluzioni coerenti	5 - 6,5	
	È in grado di rilevare le problematiche in modo articolato e motivato ed elabora soluzioni efficaci, anche con opportuni collegamenti concettuali ed operativi	7 - 8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale (MAX 3 PUNTI)	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1 - 1,50	
	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	**2**	
	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2,50	
	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
	PUNTI ATTRIBUITI	**_____ /20**	

La Commissione		
Prof./Prof.ssa		Il Presidente … Commissione FGIP…
Prof./Prof.ssa		Prof./Prof.ssa
Prof./Prof.ssa		
Prof./Prof.ssa		
Prof./Prof.ssa		
Prof./Prof.ssa		

All. A - Griglia di valutazione per la prova orale Alunno:…… **Classe: 5D-ACCOGLIENZA TURISTICA**

ESAMI DI STATO 2023/2024 - COMMISSIONE FG??

Convitto Nazionale Statale "Ruggiero Bonghi" – Lucera

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

Ministero dell'Istruzione
CONVITTO NAZIONALE STATALE "R. Bonghi"
Via IV Novembre n. 38 - 71036 Lucera (FG) - Tel. 0881/520062 - Fax 0881/520109
e-mail: fgvc01000c@istruzione.it – pec: fgvc01000c@pec.istruzione.it
C.M. FGVC01000C - C.F. 82000200715
con annesso
IP SERV. ALB. E RIST. IST. PROFESSIONALE ANN. CONVITTO "BONGHI"
C.M. FGRH100008 - C.F. 91020640719

A L L E G A T O 2

Relazioni Alunni B.E.S.
(P.E.I.- P.D.P. – P.F.P. – P.E.P. ecc..)

RELAZIONE FINALE

(Allegato riservato - Documento del 15 maggio)

ANNO SCOLASTICO: 2023/24

Classe V D – ACCOGLIENZA TURISTICA

OMISSIS

Ministero dell'Istruzione
CONVITTO NAZIONALE STATALE "R. Bonghi"
Via IV Novembre n. 38 - 71036 Lucera (FG) - Tel. 0881/520062 - Fax 0881/520109
e-mail: fgvc01000c@istruzione.it – pec: fgvc01000c@pec.istruzione.it
C.M. FGVC01000C - C.F. 82000200715
con annesso
IP SERV. ALB. E RIST. IST. PROFESSIONALE ANN. CONVITTO "BONGHI"
C.M. FGRH100008 - C.F. 91020640719

A L L E G A T O 3

Unità Didattiche di Apprendimento Pluridisciplinari

ANNO SCOLASTICO: 2023/24

Classe V D – ACCOGLIENZA TURISTICA

Titolo	***Itinerario tra le città di fondazione del '900***
Classe	**Quinte IPSSAR**
Periodo	1° Quadrimestre
Durata in ore	Enogastronomia: 143 Sala e Vendita: 143 Accoglienza turistica: 152 Pasticceria: 135
Disciplina di riferimento	In base all'indirizzo: Docente di Lettere (Docente coordinatore)
Discipline concorrenti	**Risorse interne** Docenti di • Lettere • Arte e Territorio • DTA • Laboratorio sala e vendita • Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica • Laboratorio dei servizi enogastronomici • Laboratorio di pasticceria • Scienze Motorie e sportive • L1 - L2 • Scienza e cultura dell'alimentazione
Tematica generale	Le città di fondazione del Novecento
Compito di realtà	Realizzare un prodotto multimediale per presentare un itinerario in una delle città di fondazione dell'inizio del Novecento.

Competenze di riferimento (Regolamento recante la disciplina dei profili di uscita degli indirizzi di studio dei percorsi di istruzione professionale – Decreto 24 maggio 2018 n. 92)

asse	n.	competenze
Asse storico sociale	3	***In uscita*** Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato 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.
	6	***In uscita*** Riconoscere e valutare, anche in una cornice storico-culturale, il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale.
Asse dei linguaggi	2	***In uscita*** Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).
	5	***In uscita*** Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di

		diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.
Asse scientifico tecnologico e professionale	**1**	***In uscita*** Utilizzare tecniche tradizionali ed innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
	4	***In uscita*** Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.
	5	***In uscita*** Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
	6	***In uscita*** Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
	8	***In uscita*** Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
	11	***In uscita*** Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Competenze chiave europee

X 1. competenza alfabetica funzionale;
X 2. competenza multilinguistica;
❑ 3. competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;
X 4. competenza digitale;
❑ 5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;
❑ 6. competenza in materia di cittadinanza;
X 7. competenza imprenditoriale;
X 8. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

Contenuti disciplinari

Conoscenze	Abilità
STORIA (3)	
• Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico-produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali • Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XI e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel Mondo • Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi sui servizi e sulle condizioni economiche	• Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea • Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento
ARTE E TERRITORIO (6)	
• Gli aspetti caratteristici del patrimonio ambientale e urbanistico e i principali monumenti storico-artistici del proprio territorio	• Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale
ITALIANO (2)	
• Strutture essenziali dei testi funzionali: descrittivi, espositivi, espressivi, valutativo- interpretativi, argomentativi, regolativi. • Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale • Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari, per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio; strumenti e metodi di documentazione per l'informazione tecnica.	• Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosene in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione. • Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione. • Confrontare documenti di vario tipo in formato cartaceo ed elettronico, continui e non continui (grafici, tabelle, mappe concettuali) e misti, inerenti anche uno stesso argomento selezionando le informazioni ritenute più significative ed affidabili. • Interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche del genere. • Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi afferenti alle lingue e letterature oggetto di studio. • Scrivere testi di tipo diverso (narrativo, descrittivo, espositivo, regolativo, argomentativo) anche in formato digitale, corretti sul piano morfosintattico e ortografico, con scelte lessicali appropriate, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario, curati nell' impaginazione, con lo sviluppo chiaro di un'idea di fondo e con riferimenti/citazioni funzionali al discorso • Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari e non letterari di vario genere, esplicitando in forma chiara e appropriata tesi e argomenti a supporto utilizzando in modo ragionato i dati ricavati dall'analisi del testo.
LINGUE STRANIERE L1 - L2 (5)	
• Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Ortografia • Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Fonologia • Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale	• Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. • Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.

	• Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni. • Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. • Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA (11)	
• Menu a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).	• Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA (INDIRIZZO SALA E VENDITA) (11)	
• Menu a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).	• Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA (6)	
• Tecniche di rilevamento della Customer satisfaction • Meccanismi di fidelizzazione del cliente.	• Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura. • Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione. • Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer care. • Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali.
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA (INDIRIZZO CUCINA) (6)	
• Tecniche di rilevamento della Customer satisfaction • Meccanismi di fidelizzazione del cliente.	• Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura. • Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione. • Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer care. • Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali.
LABORATORIO DI PASTICCERIA (11)	

• Prodotti dolciari e dell'arte bianca a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).	• Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE (1-4)	
• Dieta mediterranea e altri modelli alimentari di riferimento. • Linee guida.	• Utilizzare tecniche tradizionali ed innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. • Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.
LABORATORIO DEI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA (11)	
• L'informazione turistica: dall'on site all'on line. • Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela. • Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità.	• Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. • Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza. • Predisporre azioni a supporto della domanda potenziale di prodotti e servizi turistici. • Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio.
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE (6-8)	
• Il mercato turistico e le sue tendenze • Elementi di marketing dei servizi turistici	• Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura. • Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela • Adattare la propria interazione al profilo e alle attese dell'interlocutore
SC. MOTORIE E SPORTIVE (11)	
• Le olimpiadi moderne; gli sport olimpici; i simboli olimpici; • Le paraolimpiadi e i simboli della manifestazione.	• Valorizzare lo sport e i suoi valori sociali attraverso manifestazioni di elevato rilievo economico e sociale come le olimpiadi.

Piano delle attività didattiche

Fase	*Descrizione dell'attività*	*Durata in ore*	*Esiti attesi*	*Evidenze*	*Disciplina*
1	Presentazione dell'UdA	1	Coinvolgimento del gruppo classe		Docente Coordinatore UdA
2	Il Novecento: il pensiero e la poetica di alcuni autori caratterizzanti il XX secolo, analisi di brani scelti e produzione di testi espositivo-argomentativi	30	Saper comprendere e analizzare i testi proposti cogliendone gli elementi caratteristici e le relazioni con l'argomento di riferimento		Lingua e Letteratura Italiana
3	Il secolo breve dei Totalitarismi: Stalinismo, Fascismo, Nazismo	20	Saper inquadrare e analizzare il periodo storico oggetto di studio e comprendere le motivazioni e le dinamiche alla base della nascita e sviluppo dei regimi totalitari		Storia
4	Linee guida per una sana alimentazione. Dieta mediterranea e Ancel Keys. Piramide alimentare. Modelli dietetici vegetariani e diete a basso contenuto di carboidrati.	20	Saper elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.		Scienza e cultura dell'alimentazione
5	Attività in laboratorio per la preparazione di un menu con prodotti a filiera locale iscritti nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette	12	Saper elaborare un menu e saper preparare i relativi piatti promuovendo l'utilizzo dei prodotti del territorio iscritti nel registro dei prodotti di qualità della Comunità Europea		Laboratorio dei Servizi Enogastronomici: Cucina
	Simulazione in laboratorio, sulle tecniche di comunicazione, come e cosa consigliare al cliente in base alle sue richieste e/o esigenze personali.		Saper capire le aspettative del commensale, affrontare e consigliare in modo professionale cibi e vivande che valorizzano il territorio che rappresentiamo.		Lab. di Enog. Sala e Vendita
	Attività in laboratorio per la preparazione di dolci e prodotti dell'arte bianca con alimenti a filiera locale iscritti nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette		Saper preparare dolci e prodotti dell'arte bianca promuovendo l'utilizzo degli alimenti del territorio		Laboratorio di pasticceria
	Studio dei seguenti argomenti: • le Agenzie di viaggio • il pacchetto turistico alberghiero e delle imprese di viaggi • Turismo ed Enogastronomia regionale Laboratorio: • itinerario di una delle città di fondazione degli inizi del '900	14	Conoscere le diverse tipologie di agenzie di viaggio, le caratteristiche del pacchetto alberghiero e delle imprese di viaggi. Saper creare e pubblicizzare un pacchetto turistico che ha come meta una città di fondazione degli inizi del '900.	Attività di studio e di laboratorio	Lab. accoglienza turistica
6	Redazione di varie tipologie di menu	8	Saper redigere vari tipi di menu per la promozione dei prodotti locali con certificazione di qualità		Laboratorio dei Servizi Enogastronomici: Cucina in Sala
	Simulazione in laboratorio, sulle tecniche di comunicazione, come e cosa consigliare al cliente in base alle sue richieste e/o esigenze personali.		Saper capire le aspettative del commensale, affrontare e consigliare in modo professionale cibi e vivande che valorizzano il territorio che rappresentiamo.		Lab. di Enog. Sala e Vendita in Cucina
7	Visione di siti web e di video tematici. Svolgimento dei seguenti contenuti: ***Accoglienza:*** • il mercato turistico nazionale ed internazionale;	35	Elaborazione dei dati per ottenere le informazioni utili alla ricerca.	Capacità degli studenti di reperire ed elaborare dati attraverso l'ascolto e l'utilizzo	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

	• normativa nazionale, internazionale e comunitaria del settore turistico; • le nuove tendenze del turismo. ***Enogastronomia/sala e vendita:*** • il mercato turistico nazionale ed internazionale; • normativa nazionale, internazionale e comunitaria del settore turistico; • le nuove tendenze del turismo ***Pasticceria:*** • il mercato turistico • le nuove tendenze del turismo	28 28		di strumenti informatici.	
8	Le olimpiadi moderne, i simboli olimpici e le discipline. fair play, doping	12	Descrivere la manifestazione e il significato dei simboli olimpici.	Adottare comportamenti corretti durante la pratica sportiva.	Scienze motorie e sportive
9	Analisi di un centro urbano simbolo sul territorio di agglomerato nato nel '900.	8	Saper riconoscere e descrivere le influenze stilistiche del passato nelle nuove realtà edificate.		Arte e territorio
10	Studio dei seguenti contenuti: **Accoglienza Turistica** • Itinerario di una delle città dell'inizio del Novecento. **Enogastronomia/Sala e Vendita** • Gastronomia • Bevande alcoliche ed analcoliche • Dolci e arte bianca	4+4	Saper utilizzare il lessico specifico di riferimento per dare informazioni al cliente riguardo ad una città ed alla sua eno-gastronomia		L1-L2
11	Presentazione compito di realtà	2+2	Saper presentare i lavori realizzati in base al settore di riferimento.		Laboratori + Docente Coordinatore UdA
	Totale ore impegnate	**143** **152** **135**	Enogastronomia - Sala e Vendita Accoglienza turistica Pasticceria		

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo: Itinerario tra le città di fondazione del '900

Che cosa vi viene chiesto di fare

L'unità di apprendimento ha come obiettivo realizzare un prodotto multimediale per presentare un itinerario di una delle città di fondazione dell'inizio del Novecento e un menu tipico abbinato ai vini del territorio.

In che modo

Siete chiamati a lavorare singolarmente e in gruppo, con modalità diverse: attività di studio e approfondimento, esercitazioni e simulazioni in laboratorio, produzione di strumenti divulgativi.

Quali prodotti

Attraverso l'attività proposta dovrete realizzare i seguenti materiali:

- materiale informativo;
- prodotto di laboratorio diversificato in base all'indirizzo.

A cosa serve questa esperienza

Questa esperienza vi aiuterà a rafforzare la capacità di lavorare in team, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le vostre e altrui capacità, contribuendo all'apprendimento comune e alla realizzazione delle attività collettive.

Tempi

Per la realizzazione delle attività previste sarete impegnati per:

- Enogastronomia: n. 143 ore;
- Sala e Vendita: n. 143 ore;
- Accoglienza turistica: n. 152 ore;
- Pasticceria: n. 135 ore.

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità…)

Per la realizzazione del percorso avrete a disposizione libri di testo, materiali forniti dai docenti, laboratori multimediali e linguistici, laboratori di settore.

Criteri di valutazione

Il lavoro che svolgerete verrà valutato considerando i seguenti indicatori:

1. interesse e partecipazione alle attività;
2. comportamenti individuali e di gruppo;
3. disponibilità ad assumersi responsabilità;
4. la capacità di trovare informazioni;
5. conoscenza e comprensione degli argomenti studiati;
6. autovalutazione.

Autovalutazione delle competenze

Al termine del lavoro svolto per il compito di realtà affidato, prova ad attribuire un valore ad alcune delle competenze su cui hai lavorato e a descrivere il tuo percorso di apprendimento.

Storia:
In uscita
3 Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato 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.

Indicatore	Hai inquadrato e analizzato il periodo storico del XX secolo e hai compreso le motivazioni e le dinamiche alla base della nascita e sviluppo dei regimi totalitari?		
livello avanzato	***livello intermedio***	***livello base***	***livello iniziale***
Ho inquadrato e analizzato il periodo storico del XX secolo in modo esauriente e ho compreso in modo approfondito le motivazioni e le dinamichealla base della nascita e sviluppo dei regimi totalitari.	Ho inquadrato e analizzato il periodo storico del XX secolo e ho compreso le motivazioni e le dinamiche alla base della nascita e sviluppo dei regimi totalitari.	Ho inquadrato e analizzato con l'aiuto del docente il periodo storico del XX secolo e ho compreso le principali motivazioni e dinamiche alla base della nascita e sviluppo dei regimi totalitari.	Ho inquadrato, con l'aiuto del docente e dei miei compagni, il periodo storico del XX secolo e ho compreso in modo parziale le principali motivazioni e dinamiche alla base della nascita e sviluppo dei regimi totalitari.

Arte e Territorio:
In uscita
6 Riconoscere e valutare, anche in una cornice storico-culturale, il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale.

Indicatore	Hai riconosciuto ed analizzato le similitudini o gli spunti stilistici della realtà urbana nata nel '900 sul tuo territorio?		
livello avanzato	***livello intermedio***	***livello base***	***livello iniziale***
So riconoscere e analizzare i caratteri stilistici della realtà urbana considerata in piena autonomia.	So riconoscere e analizzare i caratteri stilistici della realtà urbana considerata condiscreta autonomia.	So riconoscere e analizzare i caratteri stilistici della realtà urbana considerata con l'aiutodel docente.	Con l'aiuto del docente e dei miei compagni so riconoscere e analizzare i caratteri stilistici della realtà urbana considerata.

Italiano:
In uscita
2. Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi.
Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali.
Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali.
Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).

Indicatore	Hai compreso e analizzato i testi proposti cogliendone gli elementi caratteristici e le relazioni con l'argomento di riferimento?		
livello avanzato	***livello intermedio***	**livello base**	***livello iniziale***
Ho compreso e analizzato in modo approfondito i testi proposti, cogliendone tutti gli elementi caratteristici e le relazioni con l'argomento di riferimento.	Ho compreso e analizzato i testi proposti, cogliendone gli elementi caratteristici e le relazioni con l'argomento di riferimento.	Ho compreso e analizzato, con l'aiuto del docente, i testi proposti, cogliendone gli elementi essenziali caratteristici e le principali relazioni con l'argomento di riferimento	Ho compreso, in modo parziale, con l'aiuto del docente e dei miei compagni, i testi proposti, cogliendone alcuni elementi caratteristici.

Lingua Straniera L1 - L2:
In uscita
6. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.

Indicatore	Sei stato in grado di utilizzare il linguaggio specifico di settore per fornire informazioni riguardo agli argomenti proposti?		
livello avanzato	***livello intermedio***	***livello base***	***livello iniziale***
Ho saputo utilizzare il linguaggio settoriale in modo autonomo.	Ho saputo utilizzare il linguaggio settoriale in modo abbastanza autonomo.	Con l'aiuto del docente ho saputo utilizzare il linguaggio settoriale per fornire informazioni corrette.	Non sono stato capace di utilizzare in manieraautonoma e in modo corretto il linguaggio settoriale per fornire informazioni corrette.

Laboratorio di servizi enogastronomici settore Cucina:
In uscita
11 Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Indicatore	Applicando la tua preparazione hai saputo redigere un menu e preparare i piatti che valorizzano i prodotti di qualità del tuo territorio?		
livello avanzato	***livello intermedio***	***livello base***	***livello iniziale***
Ho saputo svolgere il compito in modo autonomo.	Ho saputo svolgere in modo abbastanza autonomo il compito assegnato	Con l'aiuto del docente ho saputo svolgere il compito assegnato.	Non sono stato capace di svolgere in maniera autonoma e in modo corretto il compito assegnato.

Laboratorio di servizi enogastronomici settore Cucina (indirizzo sala e vendita)
In uscita
11 Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Indicatore	Applicando la tua preparazione hai saputo redigere un menu che valorizza i prodotti di qualità del tuo territorio?		
livello avanzato	***livello intermedio***	***livello base***	***livello iniziale***
Ho saputo svolgere il compito in modo autonomo.	Ho saputo svolgere in modo abbastanza autonomo il compito assegnato.	Con l'aiuto del docente ho saputo svolgere il compito assegnato.	Non sono stato capace di svolgere in maniera autonoma e in modo corretto il compito assegnato.

Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita:
In uscita
6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

Indicatore	Applicando la tua preparazione hai saputo accogliere e consigliare al cliente i piatti che valorizzano il territorio che rappresenti?		
livello avanzato	***livello intermedio***	***livello base***	***livello iniziale***
Ho saputo svolgere il compito in modo autonomo.	Ho saputo svolgere in modo abbastanza autonomo il compito assegnato.	Con l'aiuto del docente ho saputo svolgere il compito assegnato.	Non sono stato capace di svolgere in maniera autonoma e in modo corretto il compito assegnato.

Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita (indirizzo cucina):
In uscita
6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

Indicatore	Applicando la tua preparazione hai saputo accogliere e consigliare al cliente i piatti che valorizzano il territori o che rappresenti?		
livello avanzato	***livello intermedio***	***livello base***	***livello iniziale***
Ho saputo svolgere il compito in modo autonomo.	Ho saputo svolgere in modo abbastanza autonomo il compito assegnato.	Con l'aiuto del docente ho saputo svolgere il compito assegnato.	Non sono stato capace di svolgere in maniera autonoma e in modo corretto il compito assegnato.

Laboratorio di servizi enogastronomici settore Pasticceria:
In uscita
11 Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Indicatore	Applicando la tua preparazione hai saputo preparare dei dolci che valorizzano i prodotti di qualità del tuo territorio?		
livello avanzato	***livello intermedio***	***livello base***	***livello iniziale***
Ho saputo svolgere il compito in modo autonomo.	Ho saputo svolgere in modo abbastanza autonomo il compito assegnato.	Con l'aiuto del docente ho saputo svolgere il compito assegnato.	Non sono stato capace di svolgere in maniera autonoma e in modo corretto il compito assegnato.

Laboratorio dei servizi di Accoglienza turistica:
In uscita
11 Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Indicatore	Sono in grado di costruire un pacchetto turistico per visitare una città di fondazione degli inizi del '900?		
livello avanzato	***livello intermedio***	***livello base***	***livello iniziale***
So costruire in piena autonomia un pacchetto turistico per visitare una città di fondazione degli inizi del '900.	So costruire con discreta autonomia un pacchetto turistico per visitare una città di fondazione degli inizi del '900.	Con l'aiuto del docente so costruire un pacchetto turistico per visitare una città di fondazione degli inizi del '900.	Con l'aiuto del docente e dei miei compagni so costruire un pacchetto turistico per visitare una città di fondazione degli inizi del '900.

Diritto e tecniche amministrative della struttura Ricettiva:
In uscita
6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

Indicatore	6. Sei in grado di effettuare scelte professionali per la gestione del cliente coerenti con il contesto nel rispetto della cultura della clientela? 8. Sei in grado di realizzare prodotti turistici integrati e di effettuare scelte per la loro promozione coerente con il contesto territoriale?		
livello avanzato	***livello intermedio***	***livello base***	***livello iniziale***
Ho saputo svolgere il compito in modo autonomo.	Ho saputo svolgere in modo abbastanza autonomo il compito assegnatomi.	Con l'aiuto del docente ho saputo svolgere il compito assegnatomi.	Non sono stato capace di svolgere in maniera autonoma e in modo corretto il compito assegnatomi.

Scienza e cultura dell'alimentazione
In uscita
1 Utilizzare tecniche tradizionali ed innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
4 Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.

Indicatore	Applicando la tua preparazione hai saputo realizzare un menu tipico della dieta mediterranea? Hai saputo consigliare, inoltre, menu diversificati in base agli stili alimentari del cliente?		
livello avanzato	***livello intermedio***	***livello base***	***livello iniziale***
Ho saputo svolgere il compito in modo autonomo.	Ho saputo svolgere in modo abbastanza autonomo il compito assegnatomi.	Con l'aiuto del docente ho saputo svolgere il compito assegnatomi.	Non sono stato capace di svolgere in maniera autonoma e in modo corretto il compito assegnatomi.

Scienze motorie e sportive
In uscita
11 Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Indicatore	Riesco ad interpretare con senso critico i fenomeni sociali legati al mondo dello sport, come pubblicità, doping e comportamenti scorretti?		
livello avanzato	***livello intermedio***	***livello base***	***livello iniziale***
Riesco nel compito in modo completamente autonomo.	Riesco nel compito in modo abbastanza autonomo.	Riesco a svolgere il compito ma con l'aiuto del docente.	Non riesco a svolgere il compito in maniera autonoma e in modo corretto.

Titolo	***Il piano di marketing***
Classe	**Quinte IPSSAR**
Periodo	1° Quadrimestre
Durata in ore	Laboratorio di enogastronomia: 119 Laboratorio di Sala e Vendita: 119 Laboratorio di Pasticceria: 121 Accoglienza turistica: 126
Disciplina di riferimento	Docente di DTA (Docente coordinatore)
Discipline concorrenti	**Risorse interne** Docenti di • Laboratorio sala e vendita • Scienze Motorie e sportive • DTA • Lettere • Scienza e cultura dell'alimentazione • Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica • Laboratorio di sala e vendita • Laboratorio di enogastronomia • Laboratorio di pasticceria • Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi • L1-L2
Tematica generale	Il marketing
Compito di realtà	*Accoglienza*: realizzazione di un piano di marketing di un Hotel. *Enogastronomia e sala e vendita*: realizzazione di un piano di marketing di un'impresa ristorativa. *Pasticceria*: realizzazione di un piano di marketing di un'impresa dolciaria.

Competenze di riferimento (Regolamento recante la disciplina dei profili di uscita degli indirizzi di studio dei percorsi di istruzione professionale – Decreto 24 maggio 2018 n. 92)

asse	n.	competenze
Asse storico sociale	3	***In uscita*** Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato 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.
Asse dei linguaggi	2	***In uscita*** Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali.

		Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).
	5	***In uscita*** Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.
Asse scientifico tecnologico e professionale	**1**	***In uscita*** Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
	2	***In uscita*** Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
	5	***In uscita*** Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionale ed innovative.
	7	***In uscita*** Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
	11	***In uscita*** Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Competenze chiave europee	
X	1.competenza alfabetica funzionale;
X	2. competenza multilinguistica;
X	3. competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;
X	4. competenza digitale;
X	5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;
X	6. competenza in materia di cittadinanza;
X	7. competenza imprenditoriale;
❑	8. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

Contenuti disciplinari

Conoscenze	Abilità
STORIA (3)	
• Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico-produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali • Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XI e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel Mondo • Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi sui servizi e sulle condizioni economiche	• Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea • Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento
ITALIANO (2)	
• Strutture essenziali dei testi funzionali: descrittivi, espositivi, espressivi, valutativo-interpretativi, argomentativi, regolativi. • Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale • Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari, per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio; strumenti e metodi di documentazione per l'informazione tecnica.	• Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosene in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione. • Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione. • Confrontare documenti di vario tipo in formato cartaceo ed elettronico, continui e non continui (grafici, tabelle, mappe concettuali) e misti, inerenti anche uno stesso argomento, selezionando le informazioni ritenute più significative ed affidabili. • Interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche del genere. • Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi afferenti alle lingue e letterature oggetto di studio. • Scrivere testi di tipo diverso (narrativo, descrittivo, espositivo, regolativo, argomentativo) anche in formato digitale, corretti sul piano morfosintattico e ortografico, con scelte lessicali appropriate, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario, curati nell' impaginazione, con lo sviluppo chiaro di un'idea di fondo e con riferimenti/citazioni funzionali al discorso • Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari e non letterari di vario genere, esplicitando in forma chiara e appropriata tesi e argomenti a supporto utilizzando in modo ragionato i dati ricavati dall'analisi del testo. • Scrivere testi di forma diversa, ad es. istruzioni per l'uso, lettere private e pubbliche (lettera formale, CV europeo, web-portfolio), diari personali e di bordo, articoli (di cronaca, recensioni, commenti, argomentazioni) sulla base di modelli, adeguandoli a situazione, argomento, scopo, destinatario, eselezionando il registro più adeguato.
LINGUE STRANIERE L1 - L2 (5)	
• Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Ortografia	• Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.

• Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale • Aspetti socio-linguistici	• Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. • Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, diattualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. • Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA (2)	
• Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci • Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. • Tecniche di programmazione e controllo dei costi.	• Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi. • Identificare quali- quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA (INDIRIZZO SALA E VENDITA) (2)	
• Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci • Tecniche di programmazione e controllo dei costi.	• Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa.
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA (2)	
• Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. • Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi. • Tecniche di programmazione e controllo dei costi.	• Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi. • Identificare quali- quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. • Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa. • Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica delprodotto/servizio. • Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi.
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA (INDIRIZZO CUCINA) (2)	
• Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. • Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi.	• Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi. • Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. • Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa.
LABORATORIO DI PASTICCERIA (2)	

• Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci • Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. • Tecniche di programmazione e controllo dei costi.	• Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi. • Identificare quali- quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
• Qualità degli alimenti, marchi di qualità dei prodotti tipici e tutela del Made in Italy	• Apportare alle ricette tradizionali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali in funzione dell'evoluzione del gusto o in base a particolari esigenze alimentari della clientela. • Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.
LABORATORIO DEI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA (1)	
• Strategie di comunicazione del prodotto. • Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela. • Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.) • Principi di fidelizzazione del cliente. • Tecniche di rilevazione in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. • Il sistema di customer satisfaction. • Tecniche di problem solving e gestione reclami	• Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. • Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura. • Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente. • Utilizzare i software applicativi di settore al fine di progettare/ideare attività di promozione e valorizzazione di prodotti e servizi per la filiera dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. • Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. • Sostenere processi di fidelizzazione del cliente mediante la realizzazione di iniziative di customer care.
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	
• Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico • Strategie di comunicazione del prodotto. • Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela. • Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità.	• Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. • Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. • Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura. • Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	
• Lo sport e le tecniche indispensabili per la promozione di uno stile di vita sano; • Strumenti innovativi del marketing tecnologico; • Concetti importanti per formulare delle proposte di eventi e manifestazioni sportive	• Utilizza tecniche sportive e abitudini legate al corretto stile di vita; • Formula proposte di sponsorizzazioni di attività e prodotti sportivi; • Progetta attività di sponsorizzazioni ed eventi dalle sponsorizzazioni alla fase di attivazione.

TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI settore pasticceria (competenza 5)	
• Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/ conservazione/ presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca. • Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale • Strumenti per la rilevazione e la ricerca delle dinamiche del gusto e degli abbinamenti di sapori e ingredienti	• Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito. • Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario

Piano delle attività didattiche

Fase	*Descrizione dell'attività*	*Durata in ore*	*Esiti attesi*	*Evidenze*	*Disciplina*
1	Presentazione dell'UdA	1	Coinvolgimento del gruppo classe	Definizione e distribuzione dei compiti.	Docente Coordinatore UdA
2	Visione dei siti web di imprese turistiche-ristorative del territorio e svolgimento dei seguenti argomenti: **Accoglienza:** • Il marketing • il marketing strategico • il marketing operativo • il web marketing • il marketing plan **Enogastronomia/ sala e vendita/ pasticceria:** • Il marketing • il marketing strategico • il marketing operativo • il web marketing • il marketing plan Redazione del piano di marketing	47 37	Elaborazione di dati per ottenere le informazioni utili alla definizione del prodotto finale utilizzando tecniche di marketing.	Capacità degli studenti di reperire ed elaborare dati attraverso l'ascolto e l'utilizzo di strumenti informatici	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
3	Studio dei seguenti argomenti: • L'approvvigionamento • Le politiche di approvvigionamento • Il magazzino • La gestione delle scorte • Costi di produzione del settore cucina • Il food cost: tipologie e metodi di calcolo	15	Saper pianificare un evento, quantificando le fasi di lavoro, dalla realizzazione del menu, dagli acquisti alla definizione del food cost		Lab. sala e Vendita
4	Studio dei seguenti argomenti: • Che cosa prevede il contratto di catering • Quali forme può assumere il catering • Qual è il ruolo del banqueting manager • Come si organizza un banchetto • Che cosa prevede il contratto di banqueting • Che cos'è la scheda evento	8	Saper pianificare un evento, definendo le fasi di lavoro, con la realizzazione della scheda evento.		Lab. sala e Vendita in cucina
5	• D'Annunzio, la voce del regime: pensiero e poetica; • Analisi di brani scelti e produzione di testi espositivo-argomentativi • La pubblicità: realizzazione di slogan efficaci e convincenti per la pubblicità di un prodotto	10 5	Saper comprendere e analizzare i testi proposti cogliendone gli elementi caratteristici e le relazioni con l'argomento di riferimento; Saper realizzare testi adeguandoli a situazione, argomento, scopo, destinatario, e selezionando il registro linguistico più adeguato.		Lingua e Letteratura italiana
6	La diffusione dei giornale dei quotidiani; la propaganda nazifascista	5	Saper inquadrare e analizzare il periodo storico oggetto di studio e comprendere le motivazioni e le dinamiche alla base dello sviluppo della propaganda nazifascista		Storia
7	Qualità degli alimenti I marchi di qualità dei prodotti tipici Tutela del Made in Italy	12	Saper promuovere un evento enogastronomico nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy		Scienza e cultura dell'alimentazione

8	Studio dei seguenti argomenti: • Il marketing al Front Office: ○ Il turista di oggi ○ L'addetto al F.O. di oggi ○ La comunicazione al F.O. ○ Le tecniche di vendita al F.O. Laboratorio: • servizi innovativi per il F.O. • tecniche di vendita e fidelizzazione	20	Conoscere le caratteristiche della clientela ed adeguare i servizi offerti e le politiche di vendita. Saper proporre servizi innovativi e applicare tecniche di vendita e fidelizzazione.	Attività di studio e di laboratorio	Lab. accoglienza turistica
9	Studio dei seguenti argomenti: • L'approvvigionamento • Le politiche di approvvigionamento • Il magazzino • La gestione delle scorte • Costi di produzione del settore cucina • Il food cost: tipologie e metodi di calcolo	15	Saper pianificare un evento, quantificando le fasi di lavoro, dalla realizzazione del menu, dagli acquisti alla definizione del food cost.		Laboratorio dei Servizi Enogastronomici: Cucina
10	Studio dei seguenti argomenti: • Che cosa prevede il contratto di catering • Quali forme può assumere il catering • Qual è il ruolo del banqueting manager • Come si organizza un banchetto • Che cosa prevede il contratto di banqueting	8	Saper definire i contratti di banqueting e catering cogliendone le differenze		Laboratorio di cucina in sala
11	Gestione dei processi produttivi Focus Layout Il modello industria 4.0	10	Saper attuare strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	Capacità degli allievi di applicare metodi e piani di produzione per organizzare in modo efficace risorse tecniche e umane	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi
12	• Cos'e il marketing sportivo; • Società sportiva e associazione sportiva; • Contratti sportivi dilettantistici e professionistici	12	Saper organizzare un evento sportivo dalla promozione alla realizzazione	Capacità di collaborare per la realizzazione di lavori di gruppo; essere in grado di lavorare in equipe	Scienze motorie e sportive
13	Studio dei seguenti argomenti: • L'approvvigionamento • Le politiche di approvvigionamento • Il magazzino • La gestione delle scorte • Costi di produzione del settore pasticceria • Il food cost: tipologie e metodi di calcolo	15	Saper pianificare un evento, quantificando le fasi di lavoro, dalla realizzazione del menu, dagli acquisti alla definizione del food cost.		Laboratorio di pasticceria
14	I contenuti sono i seguenti: **Accoglienza Turistica** Marketing **Enogastronomia/Sala e Vendita/Pasticceria** Le quattro P del marketing	6+6	Saper individuare le richieste del cliente utilizzando tecniche di vendita adeguate fornendo informazioni appropriate.		L1-L2
15	Presentazione compito di realtà	2			Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva
	Totale ore impegnate	**119** **126** **121**	Enogastronomia - Sala e Vendita Accoglienza turistica Pasticceria		

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo: Il piano di marketing

Che cosa vi viene chiesto di fare

L'unità di apprendimento ha come obiettivo di guidare gli studenti nella realizzazione di un piano di marketing.

In che modo

Siete chiamati a lavorare singolarmente e in gruppo, con modalità diverse: attività di studio e approfondimento, esercitazioni e simulazioni in laboratorio, produzione di strumenti divulgativi.

Quali prodotti

Attraverso l'attività proposta dovrete realizzare i seguenti materiali:

- mappe concettuali;
- materiale informativo;
- relazione individuale dello studente.

A cosa serve questa esperienza

Questa esperienza vi aiuterà a rafforzare la capacità di lavorare in team, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le vostre e altrui capacità, contribuendo all'apprendimento comune e alla realizzazione delle attività collettive.
Lo scopo prioritario è farvi conoscere a tutto tondo

Tempi

Per la realizzazione delle attività previste sarete impegnati per:

- Enogastronomia: n. 119 ore;
- Sala e Vendita: n. 119ore;
- Pasticceria: n. 121 ore;
- Accoglienza turistica: n. 126 ore.

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità…)

Per la realizzazione del percorso avrete a disposizione libri di testo, materiali forniti dai docenti, laboratori multimediali e linguistici, laboratori di settore.

Criteri di valutazione

Il lavoro che svolgerete verrà valutato considerando i seguenti indicatori:

1. interesse e partecipazione alle attività;
2. comportamenti individuali e di gruppo;
3. disponibilità ad assumersi responsabilità;
4. la capacità di trovare informazioni;
5. conoscenza e comprensione degli argomenti studiati;
6. autovalutazione.

Autovalutazione delle competenze

Al termine del lavoro svolto per il compito di realtà affidato, prova ad attribuire un valore ad alcune delle competenze su cui hai lavorato e a descrivere il tuo percorso di apprendimento.

Storia:
In uscita
3. Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato 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.

Sai inquadrare e analizzare il periodo storico oggetto di studio e comprendere le motivazioni e le dinamiche alla base dello sviluppo della propaganda nazifascista?

livello avanzato	*livello intermedio*	*livello base*	*livello iniziale*
Ho inquadrato e analizzato il periodo storico del XX secolo in modo esauriente e ho compreso in modo approfondito le motivazioni e le dinamiche alla base dello sviluppo della propaganda nazifascista	Ho inquadrato e analizzato il periodo storico del XX secolo e ho compreso le motivazioni e le dinamiche alla base dello sviluppo della propaganda nazifascista	Ho inquadrato e analizzato con l'aiuto del docente il periodo storico del XX secolo e ho compreso le principali motivazioni e dinamiche alla base dello sviluppo della propaganda nazifascista	Ho inquadrato, con l'aiuto del docente e dei miei compagni, il periodo storico del XX secolo e ho compreso in modo parziale le principali motivazioni e dinamiche alla base dello sviluppo della propaganda nazifascista

Italiano:
In uscita
Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi.
Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali.
Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali.
Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).

Indicatore	Hai compreso e analizzato i testi proposti cogliendone gli elementi caratteristici e le relazioni con l'argomento di riferimento? Sai realizzare uno slogan?

livello avanzato	*livello intermedio*	livello base	*livello iniziale*
Ho compreso e analizzato in modo approfondito i testi proposti, cogliendone tutti gli elementi caratteristici e le relazioni con l'argomento di riferimento. So realizzare slogan originali ed efficaci.	Ho compreso e analizzato i testi proposti, cogliendone gli elementi caratteristici e le relazioni con l'argomento di riferimento. So realizzare slogan.	Ho compreso e analizzato, con l'aiuto del docente, i testi proposti, cogliendone gli elementi essenziali caratteristicie le principali relazioni con l'argomento di riferimento. Guidato, so realizzare semplici slogan.	Ho compreso, in modo parziale, con l'aiuto del docente e dei miei compagni, i testi proposti, cogliendone alcuni elementi caratteristici. Non sono riuscito a realizzare slogan.

Lingua Straniera L1 - L2:
In uscita
5. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.

Indicatore	Sono in grado di utilizzare differenti tecniche di promozione di un prodotto?

livello avanzato	*livello intermedio*	*livello base*	*livello iniziale*
Sono in grado di applicare correttamente le diverse tecniche di vendita di un prodotto.	Sono in grado di applicare le diverse tecniche di vendita di un prodotto.	Con l'aiuto del docente sono in grado di applicare le diverse tecniche di vendita di un prodotto.	Con l'aiuto del docente e dei miei compagni sono in grado di applicare semplici tecniche di vendita di un prodotto.

Laboratorio di servizi enogastronomici settore Cucina:
In uscita
(2) Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

Indicatore	Ho saputo pianificare e quantificare le varie fasi di un evento?

livello avanzato	*livello intermedio*	*livello base*	*livello iniziale*
Sono riuscito autonomamente a descrivere le fasi per la realizzazione di un evento.	Sono riuscito a descrivere le fasi per la realizzazione di un evento.	Guidato dal docente sono riuscito a descrivere le fasi per la realizzazione di un evento.	Con l'aiuto del docente e dei miei compagni sono riuscito a descrivere le fasi per la realizzazione di un evento.

Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina (indirizzo sala e vendita):
In uscita
(2) Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

Indicatore	Ho saputo determinare la differenza fra catering e banqueting?		
livello avanzato	***livello intermedio***	***livello base***	***livello iniziale***
Sono riuscito autonomamente a determinare la differenza fra catering e banqueting.	Sono riuscito determinare la differenza fra catering e banqueting.	Guidato dal docente sono riuscito a determinare la differenza fra catering e banqueting.	Con l'aiuto del docente e dei miei compagni sono riuscito a determinare la differenza fra catering e banqueting.

Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita (indirizzo cucina):
In uscita
(2) Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

Indicatore	Ho saputo pianificare e quantificare le varie fasi di un evento?		
livello avanzato	***livello intermedio***	***livello base***	***livello iniziale***
Sono riuscito autonomamente a descrivere le fasi e quantificare la realizzazione di un evento.	Sono riuscito a descrivere le fasi e quantificare la realizzazione di un evento.	Guidato dal docente sono riuscito a descrivere le fasi e quantificare la realizzazione di un evento.	Con l'aiuto del docente e dei miei compagni sono riuscito a descrivere le fasi e quantificare la realizzazione di un evento.

Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita:
In uscita
(2) Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

Indicatore	Ho saputo pianificare e quantificare le varie fasi di un evento?		
livello avanzato	***livello intermedio***	***livello base***	***livello iniziale***
Sono riuscito autonomamente a descrivere le fasi e quantificare la realizzazione di un evento.	Sono riuscito a descrivere le fasi e quantificare la realizzazione di un evento.	Guidato dal docente sono riuscito a descrivere le fasi e quantificare la realizzazione di un evento.	Con l'aiuto del docente e dei miei compagni sono riuscito a descrivere le fasi e quantificare la realizzazione di un evento.

Laboratorio di servizi enogastronomici settore Pasticceria:
In uscita
(2) Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

Indicatore	Ho saputo pianificare e quantificare le varie fasi di un evento?		
livello avanzato	***livello intermedio***	***livello base***	***livello iniziale***
Sono riuscito autonomamente a descrivere le fasi e quantificare la realizzazione di un evento.	Sono riuscito a descrivere le fasi e quantificare la realizzazione di un evento.	Guidato dal docente sono riuscito a descrivere le fasi e quantificare la realizzazione di un evento.	Con l'aiuto del docente e dei miei compagni sono riuscito a descrivere le fasi e quantificare la realizzazione di un evento.

Laboratorio dei servizi di Accoglienza turistica:
In uscita
1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

Indicatore	Sono in grado di applicare tecniche di vendita e fidelizzazione della clientela?		
livello avanzato	***livello intermedio***	***livello base***	***livello iniziale***
Sono in grado di applicare con estrema sicurezza tecniche di vendita e fidelizzazione della clientela.	Sono in grado di applicare con discreta sicurezza tecniche di vendita e fidelizzazione della clientela.	Con l'aiuto del docente sono in grado di applicare tecniche di vendita e fidelizzazione della clientela.	Con l'aiuto del docente e dei miei compagni sono in grado di applicare semplici tecniche di vendita e fidelizzazione della clientela.

Diritto e tecniche amministrative della struttura Ricettiva:
In uscita
1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
11. Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Indicatore	Ho saputo prendere decisioni coerenti con gli obiettivi di redditività aziendale attraverso opportune azioni di marketing?		
livello avanzato	***livello intermedio***	***livello base***	***livello iniziale***
Ho preso autonomamente decisioni coerenti con gli obiettivi di redditività aziendale attraverso opportune azioni di marketing.	Ho saputo prendere decisioni coerenti con gli obiettivi di redditività aziendale attraverso opportune azioni di marketing.	Guidato dal docente sono riuscito a prendere decisioni coerenti con gli obiettivi di redditività aziendale attraverso opportune azioni di marketing.	Solo con l'aiuto del docente e dei compagni sono riuscito a prendere decisioni coerenti con gli obiettivi di redditività aziendale attraverso opportune azioni di marketing.

Scienza e cultura dell'alimentazione:
In uscita
5.Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionale ed innovative.
7. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

Indicatore	Ho saputo definire le specifiche per l'allestimento di un evento Made in Italy?		
livello avanzato	***livello intermedio***	***livello base***	***livello iniziale***
Sono riuscito autonomamente a descrivere le fasi per la realizzazione di un evento.	Sono riuscito a descrivere le fasi per la realizzazione di un evento.	Guidato dal docente sono riuscito a descrivere le fasi per la realizzazione di un evento.	Con l'aiuto del docente e dei miei compagni sono riuscito a descrivere le fasi e quantificare la realizzazione di un evento.

Scienze motorie e sportive
In uscita
2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

Indicatore	Riesco a pianificare e organizzare eventi sportivi e a promuovere un corretti stile di vita per il benessere fisico e mentale?		
livello avanzato	***livello intermedio***	***livello base***	
Applica autonomamente le conoscenze relative la marketing sportivo, espone in modo corretto e con una proprietà linguistica corretta i concetti; compie analisi approfondite e rielabora in modo corretto e completo con l'utilizzo di nuove tecnologie.	Applica le conoscenze relative la marketing sportivo senza commettere errori sostanziali; si esprime in modo semplice e corretto; rielabora sufficientemente le informazioni.	Applica le conoscenze del marketing con imperfezioni; si esprime in modo impreciso e difficilmente riesce a gestire situazioni di difficoltà anche se semplici.	Applica conoscenze minime relative al marketing sportivo; solo se guidato si esprime in modo non sempre adeguato.

Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi:
In uscita
5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

Indicatore	Riesco nell'attuazione di strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto?		
livello avanzato	***livello intermedio***	***livello base***	***livello iniziale***
Riesco nel compito in modo completamente autonomo.	Riesco nel compito in modo abbastanza autonomo	Riesco a svolgere il compito ma con l'aiuto del docente.	Non riesco a svolgere il compito in maniera autonoma e in modo corretto.

Titolo	***Un caso aziendale di successo***
Classe	**Quinte IPSSAR**
Periodo	2° Quadrimestre
Durata in ore	Enogastronomia: 149 Sala e Vendita: 149 Accoglienza turistica: 165 Pasticceria: 151
Disciplina di riferimento	Docente di DTA (Docente coordinatore)
Discipline concorrenti	**Risorse interne** Docenti di • Irc • DTA • Arte e territorio • Lettere • Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica • Laboratorio dei servizi enogastronomici: cucina • Laboratorio dei servizi enogastronomici: sala e vendita • Laboratorio dei servizi enogastronomici: pasticceria • Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi • Matematica • L1 - L2
Tematica generale	Realizzazione del successo aziendale
Compito di realtà	Realizzazione di un elaborato scritto o multimediale: • Il caso di successo dell'imprenditrice Luisa Spagnoli e della Perugina come prodotto del Made in Italy degli inizi del novecento (accoglienza e pasticceria); • Il caso di successo trattato nel film "Amore, cucina e curry" cogliendone gli insegnamenti in termini di pianificazione e programmazione strategica (enogastronomia - Sala e vendita).

Competenze di riferimento (Regolamento recante la disciplina dei profili di uscita degli indirizzi di studio dei percorsi di istruzione professionale – Decreto 24 maggio 2018 n. 92)

asse	n.	competenze
Asse storico sociale	**2**	***In uscita*** Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
	3	***In uscita*** Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato 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.
	6	***In uscita*** Riconoscere e valutare, anche in una cornice storico-culturale, il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale.

Asse dei linguaggi	2	***In uscita*** Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).
	5	***In uscita*** Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.
Asse matematico	10	***In uscita*** Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento.
Asse scientifico tecnologico e professionale	2	***In uscita*** Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione
	3	***In uscita*** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
	4	***In uscita*** Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
	5	***In uscita*** Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
	9	***In uscita*** Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale
	10	***In uscita*** Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

Competenze chiave europee	
X	1. competenza alfabetica funzionale;
X	2. competenza multilinguistica;
X	3. competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;
X	4. competenza digitale;
X	5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;
X	6. competenza in materia di cittadinanza;
X	7. competenza imprenditoriale;
❑	8. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

Contenuti disciplinari

Conoscenze	Abilità
STORIA (3)	
• Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico-produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali • Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XI e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel Mondo • Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi sui servizi e sulle condizioni economiche	• Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea • Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento
IRC	
• Il Magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica e tecnologica.	• Riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne dà il cristianesimo
ARTE E TERRITORIO (6)	
• Gli aspetti caratteristici del patrimonio ambientale e urbanistico e i principali monumenti storico-artistici del proprio territorio	• Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale
ITALIANO (2)	
• Strutture essenziali dei testi funzionali: descrittivi, espositivi, espressivi, valutativo- interpretativi, argomentativi, regola • Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale • Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari, per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio; strumenti e metodi di documentazione per l'informazione tecnica.	• Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosene in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione. • Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione. • Confrontare documenti di vario tipo in formato cartaceo ed elettronico, continui e non continui (grafici, tabelle, mappe concettuali) e misti, inerenti anche uno stesso argomento, selezionando le informazioni ritenute più significative ed affidabili. • Interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche del genere. • Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi afferenti alle lingue e letterature oggetto di studio. • Scrivere testi di tipo diverso (narrativo, descrittivo, espositivo, regolativo, argomentativo) anche in formato digitale, corretti sul piano morfosintattico e ortografico, con scelte lessicali appropriate, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario, curati nell' impaginazione, con lo sviluppo chiaro di un'idea di fondo e con riferimenti/citazioni funzionali al discorso • Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari e non letterari di vario genere, esplicitando in forma chiara e appropriata tesi e argomenti a supporto utilizzando in modo ragionato i dati ricavati dall'analisi del testo.
LINGUE STRANIERE L1 - L2 (5)	
• Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Ortografia • Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza	• Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.

• Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale • Aspetti socio-linguistici	• Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. • Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni. • Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazionisociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. • Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.
MATEMATICA	
• Variabili e funzioni	• Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi • Saper costruire semplici modelli matematici in economia
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA (3)	
• Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. • Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica.	• Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP • Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA (INDIRIZZO SALA E VENDITA) (3)	
• Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. • Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica.	• Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA (3)	
• Normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP • Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.	• Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. • Garantire la tutela e la sicurezza del cliente

LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA (INDIRIZZO CUCINA) (2)	
• Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi. • Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità.	• Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi. • Identificare quali- quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.
LABORATORIO DI PASTICCERIA	
• Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. • Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica.	• Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP • Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
• Igiene del personale, dei locali e delle attrezzature • Il sistema HACCP • Additivi, etichette ed imballaggi alimentari	• Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. • Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi.
LABORATORIO DEI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA (10)	
• Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità. • Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica. • Tecniche di reportistica aziendale. • Tecniche di analisi per indici.	• Applicare tecniche di benchmarking. • Individuare i target e gli indicatori di performance. • Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi e dei risultati.
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	
• Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità. • Tecniche di analisi SWOT • Tipologia di servizi offerti dalle strutture turistico-ricettive: aspetti gestionali e dei flussi informativi • Tecniche di reportistica aziendale	• Applicare gli elementi del budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e per la valutazione della sua sostenibilità • Applicare le tecniche di analisi SWOT • Applicare gli elementi budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e per la valutazione della sua sostenibilità
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI settore pasticceria - competenze 2 e 5	
• Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. • Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. • Metodi per identificare progettare e controllare i processi gestionali e operativi.	• Identificare quali- quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. • Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. • Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa.
• Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/ conservazione/ presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca.	• Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al

• Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale • Strumenti per la rilevazione e la ricerca delle dinamiche del gusto e degli abbinamenti di sapori e ingredienti	loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito. • Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario

Piano delle attività didattiche

Fase	*Descrizione dell'attività*	*Durata in ore*	*Esiti attesi*	*Evidenze*	*Disciplina*
1	Presentazione dell'UdA	1	Coinvolgimento del gruppo classe		Docente Coordinatore UdA
2	Visione del video e/o lettura di articoli documentati sul tema dell'UdA. Svolgimento dei seguenti argomenti: **Accoglienza**: • la pianificazione e la programmazione • il budget • il business plan **Enogastronomia/sala e vendita**: • la pianificazione e la programmazione • il budget • il business plan **Pasticceria**: • la pianificazione e la programmazione • il budget • il business plan Realizzazione del compito di realtà	47 37 37	Elaborazione dei dati per ottenere le informazioni utili alla definizione del prodotto da realizzare.	Capacità degli studenti di reperire ed elaborare dati attraverso l'ascolto e l'utilizzo di strumenti informatici.	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
3	Il lavoro: un diritto e un dovere. L'etica del lavoro Lavoro e inclusione	2	Comprendere che il lavoro è un elemento fondamentale per la dignità dell'uomo in tutte le religioni.		IRC
4	• Svevo: il riscatto di Zeno ○ pensiero e poetica; ○ analisi di brani scelti e produzione di testi espositivo-argomentativi • Pirandello: una nuova vita per Mattia Pascal ○ pensiero e poetica; ○ analisi di brani scelti e produzione di testi espositivo-argomentativi	20	Saper comprendere e analizzare i testi proposti cogliendone gli elementi caratteristici e le relazioni con l'argomento di riferimento.		Lingua e Letteratura Italiana
5	La belle Époque La società di massa Il Taylorismo e la catena di montaggio (dalla Ford ai lager nazisti)	7	Saper inquadrare e analizzare il periodo storico oggetto di studio e comprenderne le motivazioni e le dinamiche		Storia
6	Buone pratiche igieniche Igiene del personale Contaminazione indiretta Sicurezza alimentare e sistema HACCP Etichettatura e confezionamento degli alimenti	20	Saper applicare il sistema di autocontrollo per la sicurezza alimentare		Scienza e cultura dell'alimentazione
7	Studio dei seguenti argomenti: • La sicurezza sul lavoro: quadro normativo e sistema di gestione • La sicurezza alimentare: definizione e quadro normativo • Il Pacchetto Igiene • La rintracciabilità dei prodotti alimentari	12	Saper conoscere il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.		Lab. Sala e Vendita
8	Studio dei seguenti argomenti • Come si classificano i vini	6	Conoscere la legislazione vitivinicola, sapendo proporre la denominazione giusta per ogni tipologia di locale.		Lab. sala e Vendita in cucina
9	Studio dei seguenti argomenti: • Il revenue management e l'albergo	20	Acquisire i principi di base del revenue management e comprendere le tecniche		Lab. accoglienza turistica

	• Gli indicatori di performance in albergo • La segmentazione e il pricing		di diversificazione tariffaria. Conoscere i principali indici di performance alberghiera.		
10	Studio dei seguenti argomenti: • La sicurezza sul lavoro: quadro normativo e sistema di gestione • La sicurezza alimentare: definizione e quadro normativo • Il Pacchetto Igiene • La rintracciabilità dei prodotti alimentari	12	Saper applicare il sistema HACCP, conoscere la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.		Laboratorio dei Servizi Enogastronomici: Cucina
11	Studio dei seguenti argomenti: • La sicurezza sul lavoro: quadro normativo e sistema di gestione • La sicurezza alimentare: definizione e quadro normativo	6			Lab di cucina in sala e vendita
12	Studio dei seguenti argomenti: • La sicurezza sul lavoro: quadro normativo e sistema di gestione • La sicurezza alimentare: definizione e quadro normativo • Il Pacchetto Igiene • La rintracciabilità dei prodotti alimentari	12	Saper applicare il sistema HACCP, conoscere la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.		Laboratorio di pasticceria
13	• Lavorazione del cioccolato. • Le macchine per il cioccolato: temperatrice e ricopritrice.	8	Condurre e controllare le macchine utilizzate nell'industria del cioccolato illustrandone caratteristiche tecniche e operative	Riconoscere macchinari e impianti del settore dolciario. Saper effettuare le scelte tecniche di settore.	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi
14	Osservare il prodotto immesso sul mercato individuando i rimandi artistici utilizzati nell'immagine del prodotto.	4	Acquisire conoscenze utili a descrivere un prodotto in modo approfondito.		Arte e territorio
15	Calcolare dominio, intersezioni con gli assi, segno, asintoti di una funzione.	30	Tracciare e leggere grafici di funzioni per interpretare dati e attuare azioni di marketing		Matematica
16	Relazione su un'impresa straniera di successo	6+6			L1-L2
17	Presentazione compito di realtà	2			Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva.
	Totale ore impegnate	**149** **165** **151**	Enogastronomia - Sala e Vendita Accoglienza turistica Pasticceria		

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo: Un caso aziendale di successo

Che cosa vi viene chiesto di fare

ACCOGLIENZA-PASTICCERIA
L'unità di apprendimento ha come obiettivo far riflettere gli studenti sulla storia degli imprenditori che hanno contribuito a creare le eccellenze italiane nell'ambito enogastronomico e turistico.
ENOGASTRONOMIA-SALA E VENDITA
L'unità di apprendimento ha come obiettivo far riflettere gli studenti sull'attività dell'imprenditore ristorativo e delle figure professionali che collaborano con lui nella gestione aziendale.

In che modo

Siete chiamati a lavorare singolarmente e in gruppo, con modalità diverse: attività di studio e approfondimento, esercitazioni e simulazioni in laboratorio, produzione di strumenti divulgativi.

Quali prodotti

Attraverso l'attività proposta dovrete realizzare i seguenti materiali:

- mappe concettuali;
- materiale informativo;
- relazione individuale dello studente.

A cosa serve questa esperienza

Questa esperienza vi aiuterà a rafforzare la capacità di lavorare in team, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le vostre e altrui capacità, contribuendo all'apprendimento comune e alla realizzazione delle attività collettive.
Lo scopo prioritario è farvi conoscere a tutto tondo

Tempi

Per la realizzazione delle attività previste sarete impegnati per:

- Enogastronomia: n. 149 ore;
- Sala e Vendita: n. 149 ore;
- Accoglienza turistica: n. 165 ore;
- Pasticceria: n. 151 ore.

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità…)

Per la realizzazione del percorso avrete a disposizione libri di testo, materiali forniti dai docenti, laboratori multimediali e linguistici, laboratori di settore.

Criteri di valutazione

Il lavoro che svolgerete verrà valutato considerando i seguenti indicatori:

1. interesse e partecipazione alle attività;
2. comportamenti individuali e di gruppo;
3. disponibilità ad assumersi responsabilità;
4. la capacità di trovare informazioni;
5. conoscenza e comprensione degli argomenti studiati;
6. autovalutazione.

Autovalutazione delle competenze

Al termine del lavoro svolto per il compito di realtà affidato, prova ad attribuire un valore ad alcune delle competenze su cui hai lavorato e a descrivere il tuo percorso di apprendimento.

Storia:
In uscita
3. Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato 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.

Indicatore	Sai inquadrare e analizzare il periodo storico oggetto di studio e comprenderne le motivazioni e le dinamiche?		
livello avanzato	***livello intermedio***	***livello base***	***livello iniziale***
Ho inquadrato e analizzato il periodo storico del XX secolo in modo esauriente e ne ho compreso in modo approfondito le motivazioni e le dinamiche.	Ho inquadrato e analizzato il periodo storico del XX secolo e ne ho compreso le motivazioni e le dinamiche.	Ho inquadrato e analizzato, con l'aiuto del docente, il periodo storico del XX secolo e ne ho compreso le principali motivazioni e dinamiche.	Ho inquadrato, con l'aiuto del docente e dei miei compagni, il periodo storico del XX secolo e ne ho compreso in modo parziale le principali motivazioni e dinamiche.

Arte e Territorio:
In uscita
6 Riconoscere e valutare, anche in una cornice storico-culturale, il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale.

Indicatore	Riesco ad individuare spunti artistici nei packaging dei prodotti in commercio?		
livello avanzato	***livello intermedio***	***livello base***	***livello iniziale***
Sono in grado di riconoscere spunti artistici nei packaging in commercio in modo autonomo.	Sono in grado di riconoscere spunti artistici nei packaging in commercio in modo quasi autonomo.	Con l'aiuto dell'insegnante sono in grado di riconoscere spunti artistici nei packaging in commercio.	Con l'aiuto dell'insegnante e dei compagni sono in grado di riconoscere spunti artistici nei packaging in commercio.

IRC:
In uscita
Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione

Indicatore	Sono riuscito a comprendere i processi di produzione e di vendita in un'ottica di rispetto di tutte le culture religiose?		
livello avanzato	***livello intermedio***	***livello base***	***livello iniziale***
Sono riuscito autonomamente a comprendere i processi di produzione e di vendita in un'ottica di rispetto di tutte le culture religiose.	Sono riuscito a comprendere i processi di produzione e di vendita in un'ottica di rispetto di tutte le culture religiose.	Con l'aiuto dell'insegnante sono riuscito a comprendere i processi di produzione e di vendita in un'ottica di rispetto di tutte le culture religiose.	Con l'aiuto dell'insegnante e dei compagni sono riuscito a comprendere i processi di produzione e di vendita in un'ottica di rispetto di tutte le culture religiose.

Italiano:
In uscita
Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi.
Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali.
Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali.
Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).

Indicatore	Hai compreso e analizzato i testi proposti cogliendone gli elementi caratteristici e le relazioni con l'argomento di riferimento?		
livello avanzato	***livello intermedio***	**livello base**	***livello iniziale***
Ho compreso e analizzato in modo approfondito i testi proposti, cogliendone tutti gli elementi caratteristici e le relazioni con l'argomento di riferimento.	Ho compreso e analizzato i testi proposti, cogliendone gli elementi caratteristici e le relazioni con l'argomento di riferimento.	Ho compreso e analizzato, con l'aiuto del docente, i testi proposti, cogliendone gli elementi essenziali caratteristici e le principali relazioni con l'argomento di riferimento.	Ho compreso, in modo parziale, con l'aiuto del docente e dei miei compagni i testi proposti, cogliendone alcuni elementi caratteristici.

Lingua Straniera L1 - L2:
In uscita
Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.

Indicatore	Sei stato in grado di relazionare sulle caratteristiche peculiari di un'azienda enogastronomica/dolciaria?		
livello avanzato	***livello intermedio***	***livello base***	***livello iniziale***
Sono stato in grado di relazionare in maniera dettagliata e precisa sulle caratteristiche di un'azienda	Sono stato in grado di relazionare in maniera dettagliata e precisa sulle caratteristiche di un'azienda	Con l'aiuto del docente Sono stato in grado di relazionare in maniera semplice sulle caratteristiche di un'azienda	Con l'aiuto del docente e dei compagni sono stato in grado di relazionare in maniera dettagliata e precisa sulle caratteristiche di un'azienda

Matematica:
In uscita
Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento.

Indicatore	Sono in grado di tracciare il grafico di una funzione e analizzarne i dati?		
livello avanzato	***livello intermedio***	***livello base***	***livello iniziale***
Sono riuscito in maniera precisa e dettagliata a realizzare grafici e analizzarne i dati, avendo letto e compreso i testi proposti e colto gli elementi essenziali e alcune parole chiave.	Sono riuscito in maniera precisa a realizzare grafici e analizzarne i dati, avendo letto e compreso i testi proposti e colto gli elementi essenziali e alcune parole chiave.	Con l'aiuto del docente sono riuscito a elaborare e analizzare in maniera approssimata grafici, avendo compreso il senso generale degli argomenti proposti.	Aiutato dal docente e dai compagni sono riuscito a elaborare e analizzare in maniera molto approssimata grafici, avendo compreso solo alcuni concetti degli argomenti proposti.

Laboratorio di servizi enogastronomici Sala e Vendita:
In uscita
(3) Applicare correttamente il sistema HACCP , la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

Indicatore	Hai saputo individuare i principali rischi di contaminazione durante l'attività laboratoriale?		
livello avanzato	***livello intermedio***	***livello base***	***livello iniziale***
Ho saputo individuare con consapevolezza i rischi di contaminazione durante le attività di laboratorio	Ho saputo individuare abbastanza facilmente i rischi di contaminazione durante le ore di laboratorio.	Sotto la guida del docente sono riuscito a individuare i rischi di contaminazione durante le ore di laboratorio.	Non ho saputo individuare facilmente i rischi di contaminazione durante le ore di laboratorio

Laboratorio di servizi enogastronomici Sala e Vendita (indirizzo cucina)
In uscita
Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione

Indicatore	Hai saputo ricercare ed individuare l'etichetta giusta spiegandone la motivazione?		
livello avanzato	***livello intermedio***	***livello base***	***livello iniziale***
Ho saputo individuare con consapevolezza l'etichetta da consigliare motivando il rapporto qualità prezzo tenendo conto dell'esigenza aziendal.	Ho saputo individuare abbastanza facilmente l'etichetta da consigliare motivando il rapporto qualità prezzo tenendo conto dell'esigenza aziendale.	Sotto la guida del docente sono riuscito a individuare l'etichetta da consigliare motivando il rapporto qualità prezzo tenendo conto dell'esigenza aziendale.	Non ho saputo individuare facilmente l'etichetta da consigliare motivando il rapporto qualità prezzo tenendo conto dell'esigenza aziendale.

Laboratorio di servizi enogastronomici settore Cucina:
In uscita
(3) Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

Indicatore	Hai saputo individuare i principali rischi di contaminazione durante l'attività laboratoriale?		
livello avanzato	***livello intermedio***	***livello base***	***livello iniziale***
Ho saputo individuare con consapevolezza i rischi di contaminazione durante le attività di laboratorio	Ho saputo individuare abbastanza facilmente i rischi di contaminazione durante le ore di laboratorio.	Sotto la guida del docente sono riuscito a individuare i rischi di contaminazione durante le ore di laboratorio.	Non ho saputo individuare facilmente i rischi di contaminazione durante le ore di laboratorio

Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina (indirizzo sala e vendita):
In uscita
(3) Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

Indicatore	Hai saputo definire i sette principi dell'HACCP?		
livello avanzato	***livello intermedio***	***livello base***	***livello iniziale***
Ho saputo definire i sette principi dell'HACCP	ho saputo definire abbastanza facilmente i sette principi dell'HACCP	Sotto la guida del docente sono riuscito a definire i sette principi dell'HACCP	Non ho saputo definire facilmente i sette principi dell'HACCP

Laboratorio di servizi enogastronomici settore Pasticceria:
In uscita
(3) Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

Indicatore	Hai saputo individuare i principali rischi di contaminazione durante l'attività laboratoriale?		
livello avanzato	***livello intermedio***	***livello base***	***livello iniziale***
Ho saputo individuare con consapevolezza i rischi di contaminazione durante le attività di laboratorio	Ho saputo individuare abbastanza facilmente i rischi di contaminazione durante le ore di laboratorio.	Sotto la guida del docente sono riuscito a individuare i rischi di contaminazione durante le ore di laboratorio.	Non ho saputo individuare facilmente i rischi di contaminazione durante le ore di laboratorio

Laboratorio dei servizi di Accoglienza turistica:
In uscita
10 Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing

Indicatore	Sono in grado di preparare un'analisi di revenue management utilizzando gli indici di performance alberghiera?		
livello avanzato	***livello intermedio***	***livello base***	***livello iniziale***
Sono in grado di preparare un'attenta e precisa analisi di revenue management sulla base degli indici di performance.	Sono in grado di preparare un'analisi di revenue management sulla base degli indici di performance.	Con l'aiuto dell'insegnante sono in grado di preparare un'analisi di revenue management sulla base degli indici di performance.	Aiutato dall'insegnante e dai compagni sono in grado di preparare un'analisi di revenue management sulla base degli indici di performance.

Diritto e tecniche amministrative della struttura Ricettiva:
In uscita
9. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
10.Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

Indicatore	Sei riuscito ad analizzare le scelte strategiche dell'azienda che ti è stata proposta?		
livello avanzato	***livello intermedio***	***livello base***	***livello iniziale***
Sono riuscito autonomamente ad analizzare le scelte strategiche dell'azienda propostami.	Sono riuscito ad analizzare le scelte strategiche dell'azienda propostami.	Guidato dal docente sono riuscito ad analizzare le scelte strategiche dell'azienda propostami.	Guidato dal docente e con un percorso guidato sono riuscito ad analizzare le scelte strategiche dell'azienda propostami.

Scienza e cultura dell'alimentazione:
In uscita
2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione
3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

Indicatore	Sono riuscito a formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti a rischio?		
livello avanzato	***livello intermedio***	***livello base***	***livello iniziale***
Sono riuscito autonomamente a formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti a rischio.	Sono riuscito a formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti a rischio.	Sono riuscito, con l'aiuto del docente, a formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti a rischio.	Sono riuscito, con l'aiuto del docente e dei compagni di classe, a formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti a rischio.

Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi: ***In uscita*** **2 - Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.** **5 - Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.**			
Indicatore	Riesco a controllare le macchine utilizzate nell'industria del cioccolato e ad effettuare le scelte tecniche adeguate?		
livello avanzato	***livello intermedio***	***livello base***	***livello iniziale***
Riesco nel compito in modo completamente autonomo	Riesco nel compito in modo abbastanza autonomo	Riesco a svolgere il compito ma con l'aiuto del docente	Non riesco a svolgere il compito in maniera autonoma e in modo corretto.

Titolo	***I prodotti bio e il turismo***
Classe	**Quinte IPSSAR**
Periodo	2° Quadrimestre
Durata in ore	Enogastronomia: 96 Sala e Vendita: 103 Accoglienza turistica: 116 Pasticceria: 98
Disciplina di riferimento	In base all'indirizzo: Docente di Laboratorio (Docente coordinatore Enogastronomia, Accoglienza turistica, Sala e Vendita e Pasticceria)
Discipline concorrenti	**Risorse interne** Docenti di • Lettere • Irc • Laboratorio dei servizi di enogastronomia • Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica • Laboratorio di pasticceria • Laboratorio di sala e vendita • Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva • Scienze motorie e sportive • L1-L2 • Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi • Scienza e cultura dell'alimentazione
Tematica generale	Prodotti agroalimentari e turismo
Compito di realtà	Realizzare un prodotto multimediale per presentare in modo efficace un'offerta bio.

Competenze di riferimento (Regolamento recante la disciplina dei profili di uscita degli indirizzi di studio dei percorsi di istruzione professionale – Decreto 24 maggio 2018 n. 92)

asse	n.	competenze
Asse storico sociale	1	***In uscita*** Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità
	3	***In uscita*** Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato 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.
	6	***In uscita*** Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
Asse dei linguaggi	2	***In uscita*** Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi.

		Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).
	5	***In uscita*** Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.
Asse scientifico tecnologico e professionale	**4**	***In uscita*** Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
	5	***In uscita*** Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
	8	***In uscita*** Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

Competenze chiave europee	
X	1. competenza alfabetica funzionale;
X	2. competenza multilinguistica;
❑	3. competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;
X	4. competenza digitale;
X	5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;
X	6. competenza in materia di cittadinanza;
❑	7. competenza imprenditoriale;
X	8. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

Contenuti disciplinari

Conoscenze	Abilità
STORIA (1-3)	
• Il quadro storico nel quale è nata la Costituzione. • I Principi fondamentali e la Parte I della Costituzione. • Lo Stato italiano nell'Unione Europea e nelle istituzioni internazionali. • Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico-produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali. • Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XI e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel Mondo. • Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi sui servizi e sulle condizioni economiche.	• Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. • Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immodificabili entro i quali porre il proprio agire. • Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione. • Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea. • Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento.
IRC (6)	
• Il Magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica.	• Riconoscere al rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico.
ITALIANO (2)	
• Strutture essenziali dei testi funzionali: descrittivi, espositivi, espressivi, valutativo- interpretativi, argomentativi, regola. • Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale. • Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari, per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio; strumenti e metodi di documentazione per l'informazione tecnica.	• Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosene in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione. • Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione. • Confrontare documenti di vario tipo in formato cartaceo ed elettronico, continui e non continui (grafici, tabelle, mappe concettuali) e misti, inerenti anche uno stesso argomento, selezionando le informazioni ritenute più significative ed affidabili. • Interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche del genere. • Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi afferenti alle lingue e letterature oggetto di studio. • Scrivere testi di tipo diverso (narrativo, descrittivo, espositivo, regolativo, argomentativo) anche in formato digitale, corretti sul piano morfosintattico e ortografico, con scelte lessicali appropriate, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario, curati nell' impaginazione, con lo sviluppo chiaro di un'idea di fondo e con riferimenti/citazioni funzionali al discorso. • Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari e non letterari di vario genere, esplicitando in forma chiara e appropriata tesi e argomenti a supporto utilizzando in modo ragionato i dati ricavati dall'analisi del testo.
LINGUE STRANIERE L1 - L2 (5)	
• Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Ortografia	• Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti

• Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Fonologia • Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale	attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. • Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. • Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni. • Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. • Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA (4)	
• Elementi di eco-gastronomia • Concetti di sostenibilità e certificazione • Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità	• Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale • Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA (INDIRIZZO SALA E VENDITA) (4)	
• Elementi di eco-gastronomia	• Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA (4)	
• Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. • Concetti di sostenibilità e certificazione	• Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. • Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA (INDIRIZZO CUCINA) (4)	
• Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.	• Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di

• Concetti di sostenibilità e certificazione	vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. • Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
LABORATORIO DI PASTICCERIA (4)	
• Elementi di eco-gastronomia • Concetti di sostenibilità e certificazione • Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità	• Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale • Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE (8)	
• La sostenibilità ambientale nelle filiere agroalimentari e consumi "etici"	• Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela.
LABORATORIO DEI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA (8)	
• Norme ISO e fattori di scelta, criteri per il riconoscimento della certificazione ecolabel. • Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale.	• Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela. • Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità • Realizzare azioni di promozione di Tourism Certification.
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE (4-8)	
• Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. • Metodologie e strumenti di marketing turistico e web marketing. • Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale. •	• Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. • Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela. • Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità
SC. MOTORIE E SPORTIVE (8)	
• Stile di vita e sedentarietà; • Alimentazione e sport; indice di massa corporea; • Alimentazione sostenibile; piramide alimentare mediterranea e bio.	• Essere consapevoli che ogni attività fisica e ogni sport richiede diversi consumi energetici; • Alimentarsi in maniera corretta.
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI (5)	
• Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/ conservazione/ presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca. • Tecnologie innovative per la produzione dolciaria e di arte bianca. • Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti • Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale	• Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito. • Apportare alle ricette tradizionali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali in funzione dell'evoluzione del gusto o in base a particolari esigenze alimentari della clientela

Piano delle attività didattiche

Fase	*Descrizione dell'attività*	*Durata in ore*	*Esiti attesi*	*Evidenze*	*Disciplina*
1	Presentazione dell'UdA	1	Coinvolgimento del gruppo classe		Docente Coordinatore UdA
2	Visione di siti web e svolgimento dei seguenti argomenti: **Enogastronomia, Sala e Vendita:** • consumi e abitudini alimentari • marchi di qualità alimentari • prodotti a km0 • il turismo sostenibile e accessibile • approfondimento ristorazione bio **Accoglienza turistica** • conoscenza delle abitudini alimentari e influenza dei marchi nella scelta di acquisto dei turisti. • il turismo sostenibile e accessibile. • approfondimento sui Bio Hotel **Pasticceria:** • consumi e abitudini alimentari • marchi di qualità alimentari • prodotti a km0 • il turismo sostenibile e accessibile • approfondimento prodotti dolciari bio	24 30 24	Elaborazione dei dati per ottenere le informazioni utili alla definizione del prodotto	Capacità degli studenti di reperire ed elaborare dati attraverso l'ascolto e l'utilizzo di strumenti informatici	DTA
3	Studio dei seguenti argomenti: • il turismo • caratteristiche del turista sostenibile • le strutture ricettive sostenibili • approfondimento sui Bio Hotel Laboratorio: • itinerario per una vacanza sostenibile in una città europea	30	Conoscere le caratteristiche del turista sostenibile, delle strutture ricettive sostenibili. Creare un sito web con Google Sites per pubblicizzare un itinerario per una vacanza sostenibile in una città europea.	Attività di studio e di laboratorio	Lab. accoglienza turistica
	Studio dei seguenti argomenti: • La composizione chimica del vino • La degustazione: gli esami visivo, olfattivo e gusto-olfattivo • Alterazioni, difetti e malattie del vino • L'abbinamento del vino con le principali pietanze	15	Conoscere le eventuali aspettative del nostro ospite, proponendogli un prodotto possibilmente del territorio che rappresentiamo e che valorizzi il menu richiesto.		Lab. Sala e Vendita
	Gastronomia, cultura e società	8	Saper preparare un menu sostenibile in base alla stagionalità dei prodotti agroalimentari		Laboratorio dei servizi enogastronomici: cucina
	Gastronomia, cultura e società		Saper preparare una carta dei dessert sostenibile		Laboratorio di pasticceria
4	Studio dei seguenti argomenti: • Come si organizza un banchetto • Che cosa prevede il contratto di banqueting • Che cos'è la scheda evento • Come va organizzata la logistica • Come va organizzato il servizio di sala	8	Creare un menu, che valorizzi i prodotti bio del territorio, riuscendo a simulare la pianificazione e la realizzazione di un evento.		Lab. Sala e Vendita in cucina
	Gastronomia, cultura e società		Saper redigere un menu sostenibile in base alla stagionalità dei prodotti agroalimentari		Laboratorio di cucina in sala
5	Studio dei seguenti argomenti: • C'è cibo per tutti? • Bio o non bio? • Meno spreco meno fame • La posizione della Chiesa sugli OGM	4	Comprendere come l'alimentazione è una necessità primaria e che gli alimenti si caricano di valenze simboliche e culturali in tutte le religioni.		IRC

6	Produzione agroalimentare e impatto ambientale (filiera corta e sistemi produttivi sostenibili) Consumi "etici" (prodotti equosolidali, agricoltura sociale, proposta di slow food) Doppia piramide alimentare	15	Saper formulare un menu altamente sostenibile e saper analizzare correttamente la doppia piramide alimentare		Scienza e cultura dell'alimentazione
7	Ungaretti: Le prose daunie	5	Saper comprendere e analizzare i testi proposti cogliendone gli elementi caratteristici e le relazioni con l'argomento di riferimento;		Lingua e Letteratura italiana
8	Dal boom economico del secondo dopoguerra alla società contemporanea La Costituzione italiana	7	Saper inquadrare e analizzare il periodo storico oggetto di studio e comprenderne le motivazioni e le dinamiche		Storia
9	Alimentazione e benessere Dieta dello sportivo Piramide alimentare e piramide ambientale	10	Promuovere uno stile di vita sano e una dieta equilibrata prestando attenzione all'attività sportiva praticata		Scienze motorie e sportive
10	Qualità: • la qualità totale • il sistema qualità Italia • documenti per la qualità • normativa di riferimento Il controllo della qualità: • strumenti per il miglioramento della qualità	10	Saper adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando ed innovando i prodotti dolciari. Saper applicare le normative vigenti nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Applicare metodi per organizzare in modo efficace le risorse tecniche ed umane.	Tecniche di Organizzazione e Gestione dei Processi Produttivi
11	Argomenti da trattare: **Accoglienza Turistica** Turismo sostenibile **Enogastronomia/Pasticceria** Piatti e dolci con prodotti Bio: ricette **Sala e Vendita** Bevande bio per una prima colazione: ricette	6+6	Saper organizzare e proporre un itinerario enogastronomico sostenibile.		L1-L2
12	Presentazione compito di realtà	2	Saper presentare i lavori realizzati in base al settore di riferimento.		Docente Coordinatore UdA
	Totale ore impegnate	**96** **103** **116** **98**	Enogastronomia Sala e Vendita Accoglienza turistica Pasticceria		

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo: I prodotti bio e il turismo

Che cosa vi viene chiesto di fare

L'unità di apprendimento ha come obiettivo di far riflettere gli studenti sul binomio agroalimentare-turismo e sull'influenza che le nuove tendenze bio hanno sulla costruzione dei prodotti turistici.

In che modo

Siete chiamati a lavorare singolarmente e in gruppo, con modalità diverse: attività di studio e approfondimento, esercitazioni e simulazioni in laboratorio, produzione di strumenti divulgativi.

Quali prodotti

Attraverso l'attività proposta dovrete realizzare i seguenti materiali:

- materiale informativo;
- prodotto di laboratorio diversificato in base all'indirizzo.

A cosa serve questa esperienza

Questa esperienza vi aiuterà a rafforzare la capacità di lavorare in team, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le vostre e altrui capacità, contribuendo all'apprendimento comune e alla realizzazione delle attività collettive.

Tempi

Per la realizzazione delle attività previste sarete impegnati per:

- Enogastronomia: n. 96 ore;
- Sala e Vendita: n. 103 ore;
- Accoglienza turistica: n. 116 ore;
- Pasticceria: n. 98 ore.

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità…)

Per la realizzazione del percorso avrete a disposizione libri di testo, materiali forniti dai docenti, laboratori multimediali e linguistici, laboratori di settore.

Criteri di valutazione

Il lavoro che svolgerete verrà valutato considerando i seguenti indicatori:

1. interesse e partecipazione alle attività;
2. comportamenti individuali e di gruppo;
3. disponibilità ad assumersi responsabilità;
4. la capacità di trovare informazioni;
5. conoscenza e comprensione degli argomenti studiati;
6. autovalutazione.

Autovalutazione delle competenze

Al termine del lavoro svolto per il compito di realtà affidato, prova ad attribuire un valore ad alcune delle competenze su cui hai lavorato e a descrivere il tuo percorso di apprendimento.

Storia:
In uscita
1 Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità

3 Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato 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.

Indicatore 1	Sai comprendere i principi fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento?		
livello avanzato	***livello intermedio***	***livello base***	***livello iniziale***
So comprendere i principi fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento in modo preciso e puntuale.	So comprendere i principi fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento.	So comprendere in modo globale, con l'aiuto del docente, i principi fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento.	Comprendo, con l'aiuto del docente e dei miei compagni, alcuni articoli della Costituzione e i suoi valori di riferimento.
Indicatore 3	Sai inquadrare e analizzare il periodo storico oggetto di studio e comprenderne le motivazioni e le dinamiche?		
livello avanzato	***livello intermedio***	***livello base***	***livello iniziale***
Ho inquadrato e analizzato il periodo storico del XX secolo in modo esauriente e ne hocompreso in modo approfondito le motivazioni e le dinamiche	Ho inquadrato e analizzato il periodo storico del XX secolo e ne ho compreso le motivazioni e le dinamiche.	Ho inquadrato e analizzato con l'aiuto del docente il periodo storico del XX secolo e ne ho compreso le principali motivazioni e dinamiche.	Ho inquadrato con l'aiuto del docente e dei miei compagni il periodo storico del XX secolo e ne ho compreso in modo parziale le principali motivazioni e dinamiche.

IRC:
In uscita
6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

Indicatore	Ho saputo applicare le tecniche di comunicazione più idonee nel rispetto di tutte le culture religiose?		
livello avanzato	***livello intermedio***	***livello base***	***livello iniziale***
Sono riuscito a comprendere pienamente le tecniche di comunicazione e le prescrizioni religiose delle diverse culture religiose.	Sono riuscito a descrivere le tecniche di comunicazione e le prescrizioni religiose delle diverse culture religiose.	Guidato dal docente sono riuscito a descrivere le tecniche di comunicazione e le prescrizioni religiose delle diverse culture religiose.	Con l'aiuto del docente e dei compagni sono riuscito a descrivere le tecniche di comunicazione e le prescrizioni religiose delle diverse culture religiose.

Italiano:
In uscita
2 Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi.
Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali.
Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali.
Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).

Indicatore	Hai compreso e analizzato i testi proposti cogliendone gli elementi caratteristici e le relazioni con l'argomento di riferimento?		
livello avanzato	***livello intermedio***	**livello base**	***livello iniziale***
Ho compreso e analizzato in modo approfondito i testi proposti, cogliendone tutti gli elementi caratteristici e le relazioni con l'argomento di riferimento.	Ho compreso e analizzato i testi proposti, cogliendone gli elementi caratteristici e le relazioni con l'argomento di riferimento	Ho compreso e analizzato, con l'aiuto del docente, i testi proposti, cogliendone gli elementi essenziali caratteristici e le principali relazioni con l'argomento di riferimento	Ho compreso, in modo parziale, con l'aiuto del docente e dei miei compagni, i testi proposti cogliendone alcuni elementi caratteristici.

Lingua Straniera L1 - L2:
In uscita
5 Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.

Indicatore	Sei in grado di svolgere il compito richiesto?		
livello avanzato	***livello intermedio***	***livello base***	***livello iniziale***

Sono riuscito autonomamente a svolgere il compito richiesto	Sono riuscito a svolgere il compito richiesto in maniera corretta.	Guidato dal docente sono riuscito a svolgere il compito richiesto in modo essenziale.	Guidato dal docente e dai miei compagni sono riuscito a svolgere il compito richiesto.

Laboratorio di servizi enogastronomici settore Cucina:
In uscita
4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati

Indicatore	Ho saputo elaborare un menu sostenibile?		
livello avanzato	***livello intermedio***	***livello base***	***livello iniziale***
Sono riuscito autonomamente a ad elaborare un menu sostenibile.	Sono riuscito ad elaborare un menu sostenibile.	Guidato dal docente sono riuscito ad elaborare un menu sostenibile.	Con l'aiuto del docente e dei miei compagni sono riuscito ad elaborare un menu sostenibile.

Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina (indirizzo sala e vendita):
In uscita
4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati

Indicatore	Ho saputo redigere un menu sostenibile?		
livello avanzato	***livello intermedio***	***livello base***	***livello iniziale***
Sono riuscito autonomamente a ad elaborare un menu sostenibile.	Sono riuscito ad elaborare un menu sostenibile.	Guidato dal docente sono riuscito ad elaborare un menu sostenibile.	Con l'aiuto del docente e dei miei compagni sono riuscito ad elaborare un menu sostenibile.

Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita:
In uscita
(4) Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

Indicatore	Ho saputo rintracciare il disciplinare di produzione spiegandone le varie parti?		
livello avanzato	***livello intermedio***	***livello base***	***livello iniziale***
Sono riuscito autonomamente a descrivere le fasi di produzione valorizzando i metodi e gli abbinamenti	Sono riuscito a descrivere le fasi di produzione valorizzando i metodi e gli abbinamenti	Guidato dal docente sono riuscito a descrivere le fasi di produzione valorizzando i metodi e gli abbinamenti	Con l'aiuto del docente e dei miei compagni a descrivere le fasi di produzione valorizzando i metodi e gli abbinamenti.

Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita (indirizzo cucina):
In uscita
(4) Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

Indicatore	Ho saputo valorizzare delle materie messe a disposizione utilizzando metodi di trasformazione innovativi?		
livello avanzato	***livello intermedio***	***livello base***	***livello iniziale***
Sono riuscito autonomamente a descrivere la qualità e la tracciabilità delle materie prime messe a disposizione.	Sono riuscito a descrivere la qualità e il metodi di trasformazione delle materie prime messe a disposizione.	Guidato dal docente sono riuscito a descrivere la qualità e il metodi di trasformazione delle materie prime messe a disposizione.	Con l'aiuto del docente e dei miei compagni sono riuscito a descrivere la qualità e il metodi di trasformazione delle materie prime messe a disposizione.

Laboratorio di servizi enogastronomici settore Pasticceria:
In uscita
4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati

Indicatore	Ho saputo elaborare una carta dei dessert sostenibile?		
livello avanzato	***livello intermedio***	***livello base***	***livello iniziale***
Sono riuscito autonomamente a ad elaborare una carta dei dessert sostenibile	Sono riuscito ad elaborare un menu una carta dei dessert sostenibile	Guidato dal docente sono riuscito ad elaborare una carta dei dessert sostenibile	Con l'aiuto del docente e dei miei compagni sono riuscito ad elaborare una carta dei dessert sostenibile

Laboratorio dei servizi di Accoglienza turistica:
In uscita
8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

Indicatore	Ho saputo creare un itinerario ecosostenibile promuovendolo sul web?		
livello avanzato	***livello intermedio***	***livello base***	***livello iniziale***
Ho saputo creare in piena autonomia un itinerario ecosostenibile promuovendolo sul web.	Ho saputo creare con discreta autonomia un itinerario ecosostenibile promuovendolo sul web.	Con l'aiuto del docente ho saputo creare un itinerario ecosostenibile promuovendolo sul web.	Con l'aiuto del docente e dei miei compagni ho saputo creare un itinerario ecosostenibile promuovendolo sul web.

Diritto e tecniche amministrative della struttura Ricettiva:
In uscita
4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
8. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

Indicatore	Sei in grado di valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità?		
livello avanzato	***livello intermedio***	***livello base***	***livello iniziale***
Sono in grado autonomamente.	Sono in grado di svolgere il compito con una discreta autonomia.	Guidato dal docente sono stato in grado di svolgere il compito.	Aiutato dal docente e dai miei compagni sono stato in grado di svolgere il compito.

Scienza e cultura dell'alimentazione:
In uscita
8. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

Indicatore	Sono in grado di realizzare un menu sostenibile analizzando la doppia piramide alimentare?		
livello avanzato	***livello intermedio***	***livello base***	***livello iniziale***
Ho realizzato correttamente il menu in modo autonomo	Ho realizzato correttamente il menu	Ho realizzato correttamente il menu con l'aiuto del docente	Ho realizzato correttamente il menu con l'aiuto del docente e dei compagni di classe.

Scienze Motorie e sportive:
In uscita
8. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

Indicatore	Sono in grado di impostare una dieta equilibrata collegata ad un piano di allenamento analizzando la piramide alimentare e quella ambientale?		
livello avanzato	***livello intermedio***	***livello base***	***livello iniziale***
Riesco ad analizzare ed elaborare autonomamente un piano alimentare	Riesco ad elaborare correttamente un piano alimentare tenendo in considerazione l'attività sportiva settimanale svolta.	Ho realizzato correttamente un piano alimentare con l'aiuto del docente	Ho realizzato correttamente il menu con l'aiuto del docente e dei compagni di classe.

Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi:
In uscita
5 - Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

Indicatore	Sono in grado di organizzare in modo efficace le risorse tecniche ed umane per adeguare produzione e vendita in relazione alla domanda dei mercati?		
livello avanzato	***livello intermedio***	***livello base***	***livello iniziale***
Sono in grado di riuscire nel compito in maniera completamente autonoma.	Riesco nel compito in modo abbastanza autonomo	Riesco a svolgere il compito ma con l'aiuto del docente.	Non riesco a svolgere il compito in maniera autonoma e in modo corretto.

Consiglio Di Classe V D Accoglienza Turistica

Docente	Discipline
RANIERI Cristina	Lingua e letteratura Italiana
RANIERI Cristina	Storia
ZUCCARINO Ciro Lucianoi	Laboratorio dei servizi di Accoglienza Turistica
CEDOLA Lucia	Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva
COLAGROSSI Maria Ezilda	Religione
IATESTA Lucia	Lingua Inglese
PACIFICO Susanna	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
MOCCIA Angela	Educazione Civica
MUCCIACITO Giuseppina	2^ Lingua straniera: Francese
CASTRIOTTA Fabrizio Berardino	Matematica
RUBINO Mariapia	Arte e Territorio
SPERINTEO Camillo	Scienze Motorie e Sportive
TERLIZZI Concetta	3^ Lingua straniera: Tedesco

Ministero dell'Istruzione
CONVITTO NAZIONALE STATALE "R. Bonghi"
Via IV Novembre n. 38 - 71036 Lucera (FG) - Tel. 0881/520062 - Fax 0881/520109
e-mail: fgvc01000c@istruzione.it – pec: fgvc01000c@pec.istruzione.it
C.M. FGVC01000C - C.F. 82000200715
con annesso
IP SERV. ALB. E RIST. IST. PROFESSIONALE ANN. CONVITTO "BONGHI"
C.M. FGRH100008 - C.F. 91020640719

A L L E G A T O 4

MONITORAGGIO INVALSI

SIMULAZIONI: tracce svolte

ANNO SCOLASTICO: 2023/24

Classe V D – ACCOGLIENZA TURISTICA

OMISSIS

Ministero dell'Istruzione, dell' Università e della Ricerca

ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PROVA DI ITALIANO - ESEMPIO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Eugenio Montale, ***L'agave sullo scoglio,*** dalla raccolta *Ossi di seppia,* 1925 (sezione "Meriggi e Ombre").

Scirocco

O rabido[1] ventare di scirocco che
l'arsiccio terreno gialloverdebruci;
e su nel cielo pienodi
smorte luci
trapassa qualche bioccodi
nuvola, e si perde.
Ore perplesse, brividi
d'una vita che fugge come
acqua tra le dita;inafferrati
eventi,
luci-ombre, commovimenti delle
cose malferme della terra;oh alide[2]
ali dell'aria
ora son io
l'agave[3] che s'abbarbica al crepaccio
dello scoglio
e sfugge al mare da le braccia d'alghe
che spalanca ampie gole e abbranca rocce;e
nel fermento
d'ogni essenza, coi miei racchiusi bocciche
non sanno più esplodere oggi sentola mia
immobilità come un tormento.

Questa lirica di Eugenio Montale è inclusa nella quinta sezione, *Meriggi e ombre*, della raccolta *Ossi di seppia*. La solarità marina del paesaggio e il mare tranquillo, al più un po' mosso, della raccolta si agita in *Meriggi e ombre* fino a diventare tempestoso ne *L'agave su lo scoglio*, percorso dal soffiare rabbioso dello scirocco, il vento caldo di mezzogiorno.

---

[1] *R*apido
[2] *A*ride
[3] *P*ianta con foglie lunghe e carnose munite di aculei e fiore a pannocchia, diffusa nel Mediterraneo

Comprensione e analisi

1. Individua i temi fondamentali della poesia, tenendo ben presente il titolo.
2. Quale stato d'animo del poeta esprime l'invocazione che apre la poesia?
3. Nella lirica si realizza una fusione originale tra descrizione del paesaggio marino e meditazione esistenziale. Individua con quali soluzioni espressive il poeta ottiene questo risultato.
4. La poesia è ricca di sonorità. Attraverso quali accorgimenti metrici, ritmici e fonici il poeta crea un effetto di disarmonia che esprime la sua condizione esistenziale?
5. La lirica è percorsa da una serie di opposizioni spaziali: alto/basso; finito/infinito; statico/dinamico. Come sono rappresentate e che cosa esprimono?

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda in modo organico le risposte agli spunti proposti.

Interpretazione

Partendo dalla lirica proposta, elabora un commento argomentato sul rapporto tra la natura e il poeta che entra in contatto con essa in un'atmosfera sospesa tra indolente immobilità e minacciosa mobilità e sul disagio del vivere in Montale. Sostieni la tua interpretazione con opportuni riferimenti a letture ed esperienzepersonali. Puoi anche approfondire l'argomento tramite confronti con altri autori o con altre forme d'arte del Novecento.

PROPOSTA A2

Luigi Pirandello, *Il fu Mattia Pascal*, cap. XV, da *Tutti i romanzi*, I, a cura di G. Macchia, Mondadori, Milano, 1973

Io mi vidi escluso per sempre dalla vita, senza possibilità di rientrarvi. Con quel lutto nel cuore, con quell'esperienza fatta, me ne sarei andato via, ora, da quella casa, a cui mi ero già abituato, in cui avevo trovato un po' di requie, in cui mi ero fatto quasi il nido; e di nuovo per le strade, senza meta,senza scopo, nel vuoto. La paura di ricader nei lacci della vita, mi avrebbe fatto tenere più lontano che mai dagli uomini, solo, solo, affatto solo, diffidente, ombroso; e il supplizio di Tantalo si sarebberinnovato per me. Uscii di casa, come un matto. Mi ritrovai dopo un pezzo per la via Flaminia, vicino a Ponte Molle. Che ero andato a far lì? Mi guardai attorno; poi gli occhi mi s'affisarono[1] su l'ombra del mio corpo,e rimasi un tratto a contemplarla; infine alzai un piede rabbiosamente su essa. Ma io no, io non potevocalpestarla, l'ombra mia.
Chi era più ombra di noi due? io o lei?Due
ombre!
Là, là per terra; e ciascuno poteva passarci sopra: schiacciarmi la testa, schiacciarmi il cuore: e io,zitto; l'ombra, zitta.
L'ombra d'un morto: ecco la mia vita...
Passò un carro: rimasi lì fermo, apposta: prima il cavallo, con le quattro zampe, poi le ruote del carro.
– Là, così! forte, sul collo! Oh, oh, anche tu, cagnolino? Sù, da bravo, sì: alza un'anca! Alza un'anca!
Scoppiai a ridere d'un maligno riso; il cagnolino scappò via, spaventato; il carrettiere si voltò a guardarmi. Allora mi mossi; e l'ombra, meco, dinanzi[2]. Affrettai il passo per cacciarla sotto altri carri,sotto i piedi de' viandanti, voluttuosamente[3]. Una smania mala[4] mi aveva preso, quasi adunghiandomi[5] il ventre; alla fine non potei più vedermi davanti quella mia ombra; avrei voluto scuotermela dai piedi. Mi voltai; ma ecco; la avevo dietro, ora.
"E se mi metto a correre," pensai, "mi seguirà!"
Mi stropicciai forte la fronte, per paura che stessi per ammattire, per farmene una fissazione. Ma sì!così era! il simbolo, lo spettro della mia vita era quell'ombra: ero io, là per terra, esposto alla mercédei piedi altrui. Ecco quello che restava di Mattia Pascal, morto alla *Stìa*[6]: la sua ombra per le vie diRoma.
Ma aveva un cuore, quell'ombra, e non poteva amare; aveva denari, quell'ombra, e ciascuno poteva rubarglieli; aveva una testa, ma per pensare e comprendere ch'era la testa di un'ombra, e non l'ombrad'una testa. Proprio così!
Allora la sentii come cosa viva, e sentii dolore per essa, come il cavallo e le ruote del carro e i piedide' viandanti ne avessero veramente fatto strazio. E non volli lasciarla più lì, esposta, per terra. Passòun tram, e vi montai.

Il Fu Mattia Pascal, scritto in uno dei periodi più difficili della vita dell'autore e pubblicato per la prima volta nel 1904, può essere considerato uno tra i più celebri romanzi di Luigi Pirandello.Nel capitolo XV si narra come, nel corso di una delle frequenti sedute spiritiche che si tengono in casa Paleari, Adriano Meis (alias Mattia Pascal), distratto da Adriana (la figlia di Paleari, della qualeè innamorato), viene derubato da Papiano di una consistente somma di denaro. Vorrebbe denunciarel'autore del furto, ma, essendo sprovvisto di stato civile, è ufficialmente inesistente, impossibilitato acompiere una qualsiasi azione di tipo formale. Preso dalla disperazione, esce di casa e vaga per le strade di Roma.

---

[1] *mi s'affisarono:* mi si fissarono.
[2] *meco, dinanzi:* era con me, davanti a me.[3]
voluttuosamente: con morboso desiderio. [4]
smania mala: malvagia irrequietezza.
[5] *adunghiandomi:* afferrandomi con le unghie
[6] *alla Stìa:* è il podere di Mattia Pascal dove, precisamente nella gora del mulino, era stato trovato il cadavere dell'uomoche Romilda e la vedova Pescatore avevano identificato come quello del marito e genero scomparso.

Comprensione e analisi

1. Riassumi il contenuto del brano.
2. Individua e spiega i temi centrali di questo episodio, facendo riferimento alle espressioni più significative presenti nel testo.
3. Soffermati sulla sintassi, caratterizzata da frasi brevi, sulle continue variazioni del tipo di discorso (indiretto, diretto, indiretto libero, ecc.) e sulla presenza di figure retoriche basate su ripetizioni o contrapposizioni di coppie di termini e spiegane il nesso con lo stato d'animo del protagonista.

4. Spiega la parte conclusiva del brano: *Ma aveva un cuore, quell'ombra, e non poteva amare; aveva denari, quell'ombra, e ciascuno poteva rubarglieli; aveva una testa, ma per pensare e comprendere ch'era la testa di un'ombra, e non l'ombra d'una testa. Proprio così!*

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda in modo organico le risposte agli spunti proposti.

Interpretazione

Proponi una tua interpretazione complessiva del brano, delle sue tematiche e del contesto storico di riferimento e approfondiscila con opportuni collegamenti all'autore e/o ad altre tue eventuali letture econoscenze personali, in cui ricorrano temi e riflessioni in qualche modo riconducibili a quelle proposte nel testo.

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: Selena Pellegrini, ***Il marketing del Made in Italy,*** Armando Editore, Roma, 2016, pp. 28-30.

L'italianità sembra influenzare gli elementi di eccellenza percepiti nei prodotti italiani, e la percezione spinge il consumatore all'acquisto di quello che chiamiamo il Made in Italy. Il quadro fin qui è molto ottimista, ma ci sono problemi. È vero che il Made in Italy sembra tuttora competitivo, ma la domanda è la seguente: la competitività nasce dall'esser fatto in Italia o da altro? Se consideriamo il "fare" nel senso letterale, la realtà è già diversa. Molti prodotti sono progettati in Italia e realizzati altrove per svariati motivi, legati principalmente ma non esclusivamente ai costi e alle relazioni industriali. Una quantità crescente non èpiù Made in Italy e la situazione potrebbe quindi far pensare che ad attirare davvero il consumatore sono i prodotti pensati, inventati, concepiti e progettati in Italia. È il famoso know-how o conoscenza implicita dei designer italiani, il risultato di secoli di perizia, talenti artigianali, tradizione estetica e abilità pratica che fanno dell'Italia un Paese unico. Potremmo aspettarci quindi che la condizione necessaria per identificare l'italianità di un prodotto è che sia pensato in Italia. […]

A questo punto si pongono altre domande. "Pensato in Italia" È una condizione veramente necessaria o soltanto sufficiente? Esistono altre condizioni […] perché il consumatore si rappresenti un prodotto come italiano e ne venga attratto?

La realtà pare rispondere "sì, esistono altre condizioni". Purtroppo, sappiamo che nel mondo cresce il tassodi prodotti che si fingono italiani e non sono né fatti né pensati in Italia. In molti Paesi come la Cina, per attirare i consumatori basta apporre un marchio dal nome italiano, anche se non corrisponde ad alcuna griffe famosa. Oppure basta progettare una campagna di comunicazione e di marketing che colleghi i prodotti a qualche aspetto del nostro stile, o vita quotidiana, territorio, patrimonio culturale, antropologia,comportamenti. […]

Da queste considerazioni emerge che la condizione necessaria per innescare una rappresentazione mentale di italianità non è il luogo della produzione o della concezione, ma quello del *comportamento*. Nel senso che il prodotto è collegato a un atteggiamento, al popolo, allo stile, alla storia, alla terra, alla vita sociale dell'Italia.

Qualcuno si chiederà com'è possibile che consumatori razionali cadano in una trappola simile. Che siano disposti ad acquistare qualcosa di simbolicamente legato all'Italia, sebbene il produttore non sia italiano e il prodotto non sia né pensato né ideato in Italia.

La risposta è che quel consumatore razionale non esiste. È un mito assiomatico e aprioristico dell'economia neoclassica. […] Il modello è ormai superato dalla nuova teoria del *consumatore emotivo.*

Comprensione e analisi

1. Sintetizza il contenuto del testo, individuando i principali snodi argomentativi.
2. Nel testo si sottolinea l'importanza della comunicazione. Commenta tale passaggio.
3. Cosa intende l'autrice per "conoscenza implicita" dei *designer* italiani?
4. A cosa fa riferimento l'autrice con l'espressione "comportamento" come rappresentazione mentale dell'italianità? E quale differenza può essere individuata tra "consumatore razionale" e "consumatore emotivo"?

Produzione

Elabora un testo argomentativo nel quale sviluppi le tue opinioni sulla questione del "made in Italy" e della percezione dell'"italianità" nel mondo. Potrai confrontarti con la tesi dell'autrice del testo, confermandola o confutandola, sulla base delle conoscenze, acquisite, delle tue letture e delle tue esperienze personali.

PROPOSTA B2

Da un articolo di Guido Castellano e Marco Morello**,** Vita domotica. Basta la parola*,* "Panorama", 14 novembre 2018.

Sin dai suoi albori, la tecnologia è stata simile a una lingua straniera: per padroneggiarla almeno un minimo, bisognava studiarla. Imparare a conoscere come maneggiare una tastiera e un mouse, come districarsi tra le cartelline di un computer, le sezioni di un sito, le troppe icone di uno smartphone. Oggi qualcosa è cambiato:la tecnologia sa parlare, letteralmente, la nostra lingua. Ha imparato a capire cosa le diciamo, può rispondere in modo coerente alle nostre domande, ubbidire ai comandi che le impartiamo. È la rivoluzione copernicana portata dall'ingresso della voce nelle interazioni con le macchine: un nuovo touch, anzi una sua formaancora più semplificata e immediata perché funziona senza l'intermediazione di uno schermo. È impalpabile,invisibile. Si sposta nell'aria su frequenze sonore.

Stiamo vivendo un passaggio epocale dalla fantascienza alla scienza: dal capitano Kirk in *Star trek* che conversava con i robot […], ai dispositivi in apparenza onniscienti in grado di dirci, chiedendoglielo, se pioverà domani, di ricordarci un appuntamento o la lista della spesa […]. Nulla di troppo inedito, in realtà: Siri è stata lanciata da Apple negli iPhone del 2011, Cortana di Micorsoft è arrivata poco dopo. Gli assistentivocali nei pc e nei telefonini non sono più neonati in fasce, sono migliorati perché si muovono oltre il lustro di vita. La grande novità è la colonizzazione delle case, più in generale la loro perdita di virtualità, il loro legame reale con le cose. […]

Sono giusto le avanguardie di un contagio di massa: gli zelanti parlatori di chip stanno sbarcando nei televisori, nelle lavatrici, nei condizionatori, pensionando manopole e telecomandi, rotelline da girare e pulsanti da schiacciare. Sono saliti a bordo delle automobili, diventeranno la maniera più sensata perinteragire con le vetture del futuro quando il volante verrà pensionato e la macchina ci porterà a destinazioneda sola. Basterà, è evidente, dirle dove vogliamo andare. […]

Non è un vezzo, ma un passaggio imprescindibile in uno scenario dove l'intelligenza artificiale sarà ovunque. A casa come in ufficio, sui mezzi di trasporto e in fabbrica. […]

Ma c'è il rovescio della medaglia e s'aggancia al funzionamento di questi dispositivi, alla loro necessità di essere sempre vigili per captare quando li interpelliamo pronunciando «Ok Google», «Alexa», «Hey Siri» e così via. «Si dà alle società l'opportunità di ascoltare i loro clienti» ha fatto notare di recente un articolo di *Forbes*. Potenzialmente, le nostre conversazioni potrebbero essere usate per venderci prodotti di cui abbiamoparlato con i nostri familiari, un po' come succede con i banner sui siti che puntualmente riflettono lericerche effettuate su internet. «Sarebbe l'ennesimo annebbiamento del concetto di privacy» sottolinea la rivista americana. Ancora è prematuro, ci sono solo smentite da parte dei diretti interessati che negano questa eventualità, eppure pare una frontiera verosimile, la naturale evoluzione del concetto di pubblicità personalizzata. […]

Inedite vulnerabilità il cui antidoto è il buon senso: va bene usarli per comandare le luci o la musica, se qualcosa va storto verremo svegliati da un pezzo rock a tutto volume o da una tapparella che si solleva nel cuore della notte. «Ma non riesco a convincermi che sia una buona idea utilizzarli per bloccare e sbloccare una porta» spiega Pam Dixon, direttore esecutivo di World privacy forum, società di analisi americana specializzata nella protezione dei dati. «Non si può affidare la propria vita a un assistente domestico».

Comprensione e analisi

1. Riassumi il contenuto del testo, mettendone in evidenza gli snodi argomentativi.
2. La grande novità è la colonizzazione delle case, più in generale la loro perdita di virtualità, il loro legame reale con le cose: qual è il senso di tale asserzione, riferita agli assistenti vocali?
3. Che cosa si intende con il concetto di pubblicità personalizzata?
4. Nell'ultima parte del testo, l'autore fa riferimento alla nuova accezione di "vulnerabilità": commenta tale affermazione.

Produzione

Sulla base delle conoscenze acquisite nel tuo percorso di studi, delle tue letture ed esperienze personali, elabora un testo in cui sviluppi il tuo ragionamento sul tema della diffusione dell'intelligenza artificiale nellagestione della vita quotidiana. Argomenta in modo tale da organizzare il tuo elaborato in un testo coerente e coeso che potrai, se lo ritieni utile, suddividere in paragrafi.

PROPOSTA B3

Paolo Rumiz[4], ***L'eredità del 4 novembre. Cosa resta all'Italia un secolo dopo la vittoria***, "La Repubblica",2 Novembre 2018.

Trieste, ore 16.30 del 3 novembre 1918.

Pioviggina. Sul mare un sipario di nebbia che si dirada. [...]

Il giorno dopo, 4 novembre, il grosso dell'esercito entra nella città "cara al cuore" in preda all'anarchia e alla fame, e allora è davvero finita. [...] Dopo una guerra interminabile e un milione di morti fra le due parti, in Trentino e nella Venezia Giulia cinque secoli di dominazione austroungarica arrivano al fatale capolinea. Piazza dell'Unità, dedicata alle diverse genti dell'impero multilingue, diventa piazza dell'Unità d'Italia,simbolo di un risorgimento compiuto. L'idea di nazione fatta di un solo popolo ha vinto in una terra etnicamente "plurale", con tutte le conseguenze che si vedranno.

Cosa è rimasto di tutto questo dopo un secolo? Quale eredità ci lascia il 4 novembre dopo cent'anni di celebrazioni, alzabandiera e sfilate di Bersaglieri in corsa? Siamo in grado di leggere criticamente gli eventi, specie ora, in un momento che vede scricchiolare di nuovo l'equilibrio continentale? È arrivato o no il tempo di dare a quella guerra un significato europeo capace di affratellarci? [...]

Per decenni, la "diversità" triestina, fatta anche di Sloveni, Austriaci, Cechi, Croati, Greci, Ebrei, Armeni, Serbi, è stata riconosciuta solo a denti stretti da Roma. L'Italia aveva incamerato terre che in certi casiitaliane non erano affatto, come il Sudtirolo o il Tarvisiano, e per giustificarne il possesso davanti agli Alleati dopo la Grande Ecatombe, essa aveva dovuto imporre ai popoli "alloglotti[5]" l'appartenenza allanuova nazione. E così, quando l'Italia divenne fascista, il tedesco e lo sloveno divennero lingue proibite e a centinaia di migliaia di famiglie i cognomi furono cambiati per decreto.

Il risultato è che, ancora oggi, in tanti su questa frontiera fanno più fatica di altri italiani a capire la loro identità. [...] la presenza del comunismo di Tito alla frontiera del Nordest ha reso politicamente indiscutibile un'italianità che non fosse al mille per mille. [...]

Per mezzo secolo Trieste è vissuta di memorie divise. Su tutto. Olio di ricino, oppressione degli Sloveni,

italianizzazione dei toponimi, emarginazione e poi persecuzione degli Ebrei, guerra alla Jugoslavia, occupazione tedesca, Resistenza, vendette titine, Foibe, Risiera, Governo militare alleato dal '45 al '54, trattati di pace con la Jugoslavia. Polemiche e fantasmi a non finire. Con certe verità storiche non ancora digerite, come l'oscenità delle Leggi Razziali, proclamate dal Duce proprio a Trieste nel settembre del '38 [...].

Ma la madre di tutte le rimozioni è la sorte dei soldati austriaci figli delle nuove terre. Storia oscurata fino all'altroieri. Per decenni è stato bandito accennare agli italiani con la divisa "sbagliata", quelli che hanno perso la guerra.

Guai dire che essi avevano combattuto anche con onore, come il fratello di Alcide De Gasperi, insignito di medaglia d'oro sul fronte orientale. Quando l'Austria sconfitta consegnò all'Italia la lista dei suoi Caduti trentini e giuliani (oltre ventimila), indicandone i luoghi di sepoltura, il documento fu fatto sparire e i parenti lasciati all'oscuro sulla sorte dei loro cari. Al fronte di Redipuglia, trentamila morti senza un fiore. Morti di seconda classe.

Tutto questo andrebbe riconosciuto senza paura, come il presidente Mattarella ha saputo fare qualche mese fa in Trentino, per l'adunata degli Alpini, portando una corona di fiori a un monumento ai soldati austroungarici. L'appartenenza all'Italia non deve temere le verità scomode, per esempio che la guerra è stata fatta per Trieste, ma anche in un certo senso contro Trieste e i suoi soldati, con i reduci imperiali di lingua italiana e slovena mandati con le buone o le cattive a "rieducarsi" nel Sud Italia. Oppure che i prigionieri italiani restituiti dall'Austria furono chiusi in un ghetto del porto di Trieste come disertori e spesso lasciati morire di stenti.

Dovremmo temere molto di più lo sprofondamento nell'amnesia, in tempi in cui la memoria anche tra i gestori della cosa pubblica si riduce a un tweet sullo smartphone e la geopolitica a una playstation. Perché il rischio è che il grande rito passi nel torpore, se non nell'indifferenza, soprattutto dei più giovani.

Le fanfare non bastano più. [...] La guerra non è un evento sepolto per sempre.

Perché nel momento preciso in cui la guerra smette di far paura, ecco che — come accade oggi — la macchina dei reticolati, dei muri, della xenofobia e della discordia si rimette implacabilmente in moto e l'Europa torna a vacillare. [...].

[4] P. Rumiz è giornalista e scrittore. Nell'articolo propone una riflessione sul significato della commemorazione del 4 Novembre, con particolare riferimento alle regioni del Trentino e della Venezia Giulia.
[5] "alloglotta" è chi parla una lingua diversa da quella prevalente in una nazione.

Comprensione e analisi

1. Quale significato della Prima Guerra Mondiale l'autore vede nel mutamento del nome della principale piazza di Trieste dopo il 4 novembre 1918? Con quali altri accenni storici lo conferma?

2. In che cosa consisteva la «"diversità" triestina» alla fine della guerra e come venne affrontata nel dopoguerra?

3. Quali sono le cause e le conseguenze delle «memorie divise» nella storia di Trieste dopo la Prima Guerra mondiale?

4. Perché secondo l'autore è importante interrogarsi sulla Prima Guerra Modiale oggi, un secolo dopo la sua conclusione?

5. Quale significato assume l'ammonimento «Le fanfare non bastano più», nella conclusione dell'articolo?

Produzione

Quale valore ritieni debba essere riconosciuto al primo conflitto mondiale nella storia italiana ed europea? Quali pensi possano essere le conseguenze di una rimozione delle ferite non ancora completamente rimarginate, come quelle evidenziate dall'articolo nella regione di confine della Venezia Giulia? Condividi iltimore di Paolo Rumiz circa il rischio, oggi, di uno «sprofondamento nell'amnesia»?

Argomenta i tuoi giudizi con riferimenti alle tue conoscenze storiche e/o alle esperienze personali.

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

PROPOSTA C1

L'invenzione delle ferrovie, come è noto, comportò un aumento delle vendite dei libri. Oltre a chiacchieraree a guardare dal finestrino, cos'altro c'era da fare in un lungo viaggio se non leggere? Fu leggendo in treno che Anna Karenina capì di voler cambiare vita. […] Ma con elenchi e aneddoti potremmo continuare all'infinito. Vorrei invece andare oltre, sostenendo che esiste una profonda affinità tra libri e mezzi di trasporto, come vi è un'evidente analogia tra racconto e viaggio. Entrambi vanno da qualche parte; entrambi ci offrono una via di fuga dalla routine e la possibilità di un incontro inaspettato, luoghi nuovi, nuovi stati mentali. Ma senza rischiare troppo. Sorvoli il deserto, lo percorri, ma non sei costretto a farne esperienza diretta. È un'avventura circoscritta. Lo stesso vale per il libro: un romanzo può essere scioccante o enigmatico, noioso o compulsivo, ma difficilmente causerà grossi danni. Mescolandosi poi con stranieri di ogni classe e clima, il viaggiatore acquisirà una più acuta consapevolezza di sé e della fragilità del proprio io.Quanto siamo diversi quando parliamo con persone diverse? Quanto sarebbe diversa la nostra vita se ci aprissimo a loro. "Cosa sono io?", chiede Anna Karenina guardando i passeggeri del suo treno per San Pietroburgo. […] Perché l'intento segreto dello scrittore è sempre quello di scuotere l'identità del lettore attraverso le vicissitudini dei personaggi, che spesso, come abbiamo visto, si trovano in viaggio. […]

Tim PARKS, *Sì, viaggiare (con libri e scrittori),* articolo tratto dal numero 1599 del Corriere della Sera 7 del 3 gennaio 2019, pp. 65-71.

La citazione proposta, tratta dall'articolo dello scrittore e giornalista Tim Parks, presenta una riflessione sui temi del racconto e del viaggio, che offrono una fuga dalla routine e la possibilità di incontri inaspettati, nuovi luoghi e nuovi punti di vista, facendo vivere al lettore tante avventure, senza essere costretto a farne esperienza diretta.

Rifletti su queste tematiche del racconto e del viaggio e confrontati anche in maniera critica con la tesi espressa nell'estratto, facendo riferimento alle tue conoscenze, alle tue esperienze personali, alla tua sensibilità.

Puoi articolare la struttura della tua riflessione in paragrafi opportunamente titolati e presentare la trattazionecon un titolo complessivo che ne esprima in una sintesi coerente il contenuto.

PROPOSTA C2

La nostalgia fa parte della vita, come ne fa parte la memoria, della quale la nostalgia si nutre sulla scia dei ricordi che non dovremmo mai dimenticare, e che ci aiutano a vivere. Non c'è vita che non possa non essere attraversata dai sentieri talora luminosi e talora oscuri della nostalgia, e delle sue emozioni sorelle, come la malinconia, la tristezza, il rimpianto, il dolore dell'anima, la gioia e la letizia ferite, e sono molte le formeche la nostalgia assume nelle diverse stagioni della nostra vita. Andare alla ricerca delle emozioni, delle emozioni perdute, e la nostalgia ne è emblematica testimonianza, è compito di chiunque voglia conoscere le sconfinate aree dell'interiorità, e delle emozioni che ne fanno parte. Non dovremmo vivere senza una continua riflessione sulla storia della nostra vita, sul passato che la costituisce, e che la nostalgia fa rinascere,sulle cose che potevano essere fatte, e non lo sono state, sulle occasioni perdute, sulle cose che potremmo ancora fare, e infine sulle ragioni delle nostre nostalgie e dei nostri rimpianti. Non solo è possibile invece,ma è frequente, che si voglia sfuggire all'esperienza e alla conoscenza di quello che siamo stati nel passato, edi quello che siamo ora.

La nostalgia ha come sua premessa la memoria che ne è la sorgente. Se la memoria è incrinata, o lacerata, dalle ferite che la malattia, o la sventura, trascina con sé, come sarebbe mai possibile riconoscere in noi le tracce della nostalgia? Dalla memoria emozionale, certo, dalla memoria vissuta, sgorgano le sorgenti della nostalgia, e non dalla memoria calcolante, dalla memoria dei nomi e dei numeri, che nulla ha a che fare con quella emozionale; ma il discorso, che intende riflettere sul tema sconfinato della memoria, mirabilmente svolto da sant'Agostino nelle *Confessioni*, ha bisogno di tenerne presenti la complessità e la problematicità.

Eugenio BORGNA, *La nostalgia ferita*, Einaudi, Torino 2018, pp. 67-69.

Eugenio Borgna, psichiatra e docente, in questo passo riflette sulla nostalgia. A qualunque età si può provarenostalgia di qualcosa che si è perduto: di un luogo, di una persona, dell'infanzia o dell'adolescenza, di un amore, di un'amicizia, della patria. Non soffocare «le emozioni perdute», testimoniate dalla nostalgia, consente di scandagliare l'interiorità e di riflettere sulla «storia della nostra vita», per comprendere chi siamostati e chi siamo diventati.
Condividi le riflessioni di Borgna? Pensi anche tu che la nostalgia faccia parte della vita e che ci aiuti a fare iconti continuamente con la complessità dei ricordi e con la nostra storia personale?
Sostieni con chiarezza il tuo punto di vista con argomenti ricavati dalle tue conoscenze scolastiche ed extrascolastichee con esemplificazioni tratte dalle tue esperienze di vita.

Puoi articolare la struttura della tua riflessione in paragrafi opportunamente titolati e presentare la trattazionecon un titolo complessivo che ne esprima in una sintesi coerente il contenuto.

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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE I.S. PROF.LE ANN. AL CONV. NAZ. BONGHI

SIMULAZIONE ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
A.S. 2023/2024

SECONDA PROVA SCRITTA

Classe 5^D
Indirizzo: Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Accoglienza turistica

NUCLEO TEMATICO N° 2

Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.

TIPOLOGIA A

Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati

LE STATISTICHE SUL TURISMO

A. Documento – Comprensione di un testo

TURISMO, IL 2023 SI PREANNUNCIA COME UN ANNO RECORD PER GLI ARRIVI DALL'ESTERO

Il 2023 si preannuncia come un'annata record per il turismo italiano grazie soprattutto alla clientela internazionale. Secondo le indagini Enit e Isnart/Unioncamere, il Belpaese dovrebbe vedere «aumentare di circa l'8% gli arrivi dall'estero rispetto al dato degli ultimi cinque anni» spiega Ivana Jelinic, ceo Enit. Nel 2019 la migliore performance per il settore con un ospite su due che arrivò dall'estero. Secondo il report Enit quest'anno il mix dei clienti vedrà al primo posto gli spagnoli con una quota del 14,6%, a seguire gli statunitensi (12,7%), ex aequo per svizzeri e austriaci (12,2%), mentre gli arrivi dal Regno Unito peseranno per un 10%. Tra coloro che hanno già trascorso le vacanze lungo lo Stivale il ricordo principale per il 43% dei casi è l'Italian lifestyle tra specialità alimentari, abbigliamento, esperienze di viaggio. Seguono le bellezze naturalistiche, in ascesa, e il patrimonio culturale, rispettivamente 38,9% e 32,8%.

Liberamente tratto da IlSole24ore

L'ITALIAN LIFESTYLE

L'Italian Lifestyle vince sul lusso, ma l'alta gamma cresce (e investe).

Ciò che invece non ha particolarmente stupito gli intervistati per Enit, sono i prodotti di lusso: secondo le voci raccolte lo stile di vita italiano batte e resta impresso più dei beni d'alta gamma, e diventa primo propulsore per tornare ancora in Italia. Certamente l'Italian Lifestyle è da sempre apprezzato dagli stranieri che lo preferiscono ai beni d'alta gamma, ma questo non vuol dire che li ignorino, anzi. Quella del lusso, infatti, è una realtà di nicchia che sta registrando importanti investimenti dal punto di vista turistico e che, nonostante le tensioni geopolitiche ed economiche, vede il trend molto positivo per il 2023, in quanto l'assenza dei mercati russo e asiatico è in parte controbilanciata dal ritorno dei clienti europei e americani. Si tratta di una clientela ridotta in termini di percentuali assolute, ma dalla grande disponibilità economica, capace di generare trend positivi su tutto l'indotto, dai ristoranti alle boutique

NATURA UNICA, REALTÀ SUBLIME

Nel 2022 il patrimonio naturalistico è la prima motivazione di vacanza, prendendo il posto del classico binomio Italia-arte, che "scende" in seconda posizione: il 18,1% degli italiani e il 22,4% degli stranieri si muovono per trascorrere una vacanza a contatto con la natura. Il risultato commentato da Roberto di Vincenzo, presidente Isnart: «L'arte, la cultura e la storia d'Italia, comunque, rimangono un caposaldo della destinazione Italia. Nel 2022 è tornata forte la voglia di scoprire musei e monumenti, di partecipare a concerti ed eventi locali. Il

turismo post pandemico lascia più spazio alle piccole eccellenze del territorio, con gite ed escursioni alla scoperta di borghi e aree interne del Paese: un passo importante nell'obiettivo dell'ampliamento della stagione turistica con la destagionalizzazione e decongestione dei flussi».

Liberamente tratto da italiaatavola.net

Il candidato risponda ai seguenti quesiti:

1. Secondo le indagini Enit e Isnart/Unioncamere, nel 2023 da quali Paesi provengono i turisti che visitano l'Italia? Si costruisca una tabella che presenti i flussi turistici in ordine decrescente di importanza.
2. Quali sono gli attrattori che costituiscono una motivazione di viaggio in Italia per i turisti stranieri?
3. Quali sono i turisti con la permanenza media più alta e quali con la permanenza media più bassa nella infografica del Ministero del Turismo riportata nei documenti?
4. Che cosa si intende per destagionalizzazione e decongestione dei flussi turistici?

B. Produzione di un testo

Il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel percorso di studi e i documenti sopra riportati, tratti del turismo internazionale, dei fattori che lo influenzano e degli organismi che lo favoriscono.

C. Competenze tecniche professionali

L'Hotel Belvedere situato nella tua Regione intende adeguare la struttura alle ultime tendenze del mercato. Viene chiesto al candidato di predisporre una relazione utilizzando le conoscenze del percorso di studio e le competenze tecnico–professionali che ha conseguito.
La relazione, che sarà di supporto al titolare per le conseguenti decisioni da assumere, dovrà descrivere i seguenti punti:

- presentazione dell'impresa e della sua offerta di servizi;
- le minacce e le opportunità del territorio dove è situata la struttura alberghiera;
- il target della clientela;
- le nuove tendenze di mercato che intende soddisfare, motivando la scelta;
- i prodotti e/o i servizi che la struttura dovrà offrire per rispondere a tali tendenze.

Il candidato proponga:

- almeno un'attività offerta dalla struttura ricettiva agli ospiti che sia esperienziale e sostenibile;

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