



I.I.S. "G. MINZONI"  
 GIUGLIANO IN CAMPANIA (NA)  
**Prot. 0005293 del 15/05/2023**  
 IV (Entrata)

**ESAME DI STATO**  
 Anno Scolastico 2022/2023

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

(ai sensi del D. Lgs. 13 aprile 2017 n. 62, art. 17, comma 1 e dell'O.M. 9 marzo 2023 n. 45, art. 10)

Classe V sez. Er

Istituto Superiore "Giovanni Minzoni"

Indirizzo Enogastronomico Articolazione Accoglienza Turistica

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

**Docenti Materie**

1. ULIANO CLELIA	Laboratorio di servizi di ricettività alberghiera (Coordinatore)
2. FUCCI NUNZIA	Laboratorio di servizi di ricettività alberghiera
3. CESARINO LUCIA	Italiano e storia
4. DI FRANCESCO ANTONELLA	Laboratorio di servizi di ricettività alberghiera
5. CAIAZZO ANTONIETTA	Lingua francese
6. ZIMBELLO GRAZIA	Lingua inglese
7. DI MAURO ANTONIETTA	Diritto e tecnica amministrativa nelle strutture ricettive
8. DE NOTARISTEFANI ILARIA	Matematica
9. TAGLIALATELA SCAFATI MARIA	Scienze e cultura dell'alimentazione
10. PENNINO IMMACOLATA	Scienze motorie
11. PISCITELLI MARIELLA	Sostegno
12. SGARIGLIA STEFANO	Religione
13. CARILLO IMMACOLATA	Sostegno
14. CORVINO VERONICA	Sostegno

LA DIRIGENTE SCOLASTICA  
 Dott.ssa Eleonora Vastarella

# INDICE

## **1. Presentazione dell'Istituto**

- 1.1 Presentazione delle finalità dell'Istituto con riferimento all'offerta formativa e alle strutture e risorse della scuola
- 1.2 Caratteristiche del territorio
- 1.3 Tipologia dell'utenza
- 1.4 Elementi caratterizzanti il PTOF

## **2. Informazioni sul curriculum**

- 2.1 PECUP
- 2.2 Quadro orario

## **3. Informazioni sulla classe**

- 3.1 Presentazione della classe
- 3.2 Continuità Docenti del Consiglio di Classe
- 3.3 Prospetto dati della classe

## **4. Percorso formativo realizzato sulla base della progettazione collegiale**

- 4.1 Obiettivi trasversali
- 4.2 Metodologia e strategie didattiche
- 4.3 Ambienti di apprendimento
- 4.4 Educazione civica
- 4.5 Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento

## **5. Attività, percorsi e progetti**

- 5.1 Attività di recupero e potenziamento
- 5.2 Altre attività di ampliamento dell'offerta formativa
- 5.3 Percorsi interdisciplinari
- 5.4 Attività di orientamento
- 5.5 Simulazioni delle prove dell'Esame di Stato

## **6. Indicazioni disciplinari**

- a. Canovacci Assi culturali
- b. Schede informative sulle singole discipline
- c. UdA

## **7. Valutazione degli apprendimenti**

- a. Criteri di valutazione
- b. Criteri di attribuzione del credito scolastico

## **Allegati**

- A. Criteri di valutazione generali
- B. Criteri di valutazione Educazione civica
- C. Griglie di valutazione delle prove d'Esame
- D. Simulazioni delle prove d'Esame

# 1. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

## 1.1 Presentazione dell'Istituto con riferimento all'offerta formativa e alle strutture e risorse della scuola

L'offerta formativa dell'I.I.S. "G. Minzoni" è così articolata:

### A. ISTRUZIONE PROFESSIONALE

- Indirizzo Servizi commerciali
- Indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera /Articolazione Enogastronomia
- Indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera /Articolazione Servizi di sala e di vendita
- Indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera /Articolazione Accoglienza turistica

### B. ISTRUZIONE TECNICA

- Settore Economico Indirizzo Amministrazione, Finanza e Marketing
- Settore Economico Indirizzo Amministrazione, Finanza e Marketing / Articolazione Sistemi Informativi Aziendali
- Settore Economico Indirizzo Turismo

L'Istituto si divide in due plessi: una sede centrale sita nel Comune di Giugliano ed una sede succursale sita nel Comune di Qualiano. Quest'ultima, di recente costruzione, è stata resa operativa a partire dall'A.S. 2021-2022. Entrambi gli edifici rispettano le norme vigenti sull'edilizia scolastica e risultano ben fruibili da parte degli allievi frequentanti, offrendo spazi adeguati per l'acquisizione delle competenze di base, di quelle di indirizzo e di quelle trasversali. Gli edifici sono dotati di laboratori multifunzionali per le attività didattiche previste dal curriculum: la presenza di laboratori attrezzati con postazioni multimediali e di aule didattiche dotate di LIM e di work-station rende i gruppi classe autonomi nell'applicare metodologie di apprendimento laboratoriali in cui si declinano al meglio competenze formali, non formali e informali.

La scuola usufruisce di finanziamenti aggiuntivi da parte delle famiglie per il funzionamento generale e di fondi consistenti da parte dell'UE per l'ampliamento dell'offerta formativa. Negli ultimi anni, anche in relazione all'emergenza epidemiologica, grazie ai fondi PON-FESR, l'Istituto ha provveduto all'acquisto di un numero rilevante di dispositivi elettronici (pc portatili, tablet, pc fissi per laboratori

informatici polivalenti) e di arredi per ambienti didattici innovativi e di apparecchiature tecnologiche. L'Istituto è anche destinatario di fondi PNRR (Investimento 1.4: Contrasto dispersione e Investimento 3.2: Scuola 4.0). Sia la sede centrale di Giugliano che la sede succursale di Qualiano risultano delocalizzate rispetto al centro cittadino e alle principali stazioni dei mezzi pubblici di trasporto. La sede di Qualiano non dispone di una palestra.

## **1.2 Caratteristiche del territorio**

La scuola insiste su un territorio compreso tra la città di Napoli nella zona nord-occidentale, l'agroa versano a nord ed i Campi Flegrei a sud. Il territorio giuglianese è dotato di un ampio tratto costiero e il Comune di Giugliano, per numero di abitanti, è il più importante della provincia napoletana.

Se Qualiano conserva la tradizionale vocazione agricola, nel Comune di Giugliano si sono sviluppate attività economiche maggiormente incentrate sull'industria, sul commercio e sui servizi. La presenza di una zona ASI servita da asse viario a scorrimento veloce e da asse ferroviario rappresenta un punto di eccellenza dell'economia giuglianese e una fonte di interesse per approfondire e potenziare le tematiche amministrativo-gestionali degli allievi. Il Comune di Giugliano è anche servito dal servizio ferroviario della metropolitana. Il turismo balneare, il sito archeologico di lago Patria, l'itinerario delle Masserie e gli altri siti di interesse turistico-ambientale, rappresentano

un'importante opportunità di crescita dei comuni e della scuola. La Città Metropolitana, i comuni e altri enti locali collaborano attivamente con l'Istituto nell'ambito delle attività previste dal PTOF e degli altri interventi progettati dalla scuola. Agli alunni diversamente abili l'Istituto fornisce un servizio di trasporto gratuito messo a disposizione dal Comune. I dati relativi all'area di Giugliano-Qualiano rilevano un elevato tasso di disoccupazione e di immigrazione. Un vincolo per gli alunni frequentanti l'Istituto in entrambe le sedi risulta essere la mancanza di una rete di trasporto pubblico efficiente, per cui ogni attività extracurricolare impone l'utilizzo di mezzi di trasporto a pagamento e a totale carico della scuola o delle famiglie. La pandemia da Covid-19 ha acuito le criticità già presenti nel territorio e nel tessuto sociale, come dimostra l'aumento di richiesta di servizi legati ai bisogni socio-sanitari e all'inclusione sociale.

## **1.3 Tipologia dell'utenza**

Gli studenti frequentanti l'Istituto provengono prevalentemente dai comuni dell'area giuglianese (Giugliano, Calvizzano, Marano, Melito, Mugnano, Villaricca, Qualiano). Il rapporto studente-docente è adeguato a supportare la popolazione studentesca, composta da un numero rilevante di studenti con bisogni educativi speciali e diversamente abili. È presente una quota di studenti con cittadinanza non italiana, in crescita negli ultimi anni, anche se inferiore alla media nazionale e regionale. Il background familiare mediano degli studenti (indice ESCS) si attesta su un livello medio-basso per tutti gli indirizzi di studio. La quota di studenti con famiglie svantaggiate è significativamente superiore rispetto al dato nazionale e regionale.

#### 1.4 Elementi caratterizzanti il P.T.O.F.

La vision del nostro Istituto si fonda sull'endiadi inclusione-innovazione, nella convinzione che solo una scuola fortemente innovativa e attenta alle potenzialità del digitale possa garantire una vera inclusione. Le scelte operate partono dal presupposto che, alla base di ogni progettazione educativa e formativa, ci sia l'esigenza di motivare gli alunni attraverso percorsi stimolanti, orientati alla risoluzione di casi reali e simulati. Tale approccio didattico deve essere teso alla valorizzazione dei diversi stili di apprendimento e può realizzarsi solo nell'ambito di una didattica laboratoriale incentrata sul learning by doing, in funzione dell'acquisizione delle competenze disciplinari e delle competenze chiave europee. Il confronto serrato con i traguardi di apprendimento enucleabili dalle prove nazionali impone quale priorità dell'offerta formativa una progettazione di interventi meno tesa alle conoscenze e all'acquisizione di contenuti e più piegata alle competenze chiave di cittadinanza, perno su cui ruotano tutti gli indicatori della certificazione dell'obbligo scolastico. La scuola intende saldare il curriculum formale a quello non formale, valorizzando l'unicità di ciascun alunno e i diversi tipi di intelligenza e di stili cognitivi, diversificare le proposte didattiche operative, sperimentare strategie diverse e implementare una didattica laboratoriale sfruttando le opportunità del digitale. A tale scopo la scuola ha progettato una serie di interventi didattici, grazie anche alle risorse previste dal PNRR, che abbiano un alto impatto sulle competenze in oggetto e che, attraverso la predisposizione di compiti reali o di prove simulate in ambienti didattici innovativi, permettano di valutare adeguatamente il livello raggiunto dagli studenti. In funzione degli obiettivi fissati, l'utilizzo delle piattaforme digitali, che ha già prodotto risultati significativi nei precedenti anni scolastici, si configura come strumento chiave del processo, dal momento che permette di creare un ambiente di apprendimento innovativo, di rendere gli alunni protagonisti degli interventi, di sviluppare in loro le competenze digitali e di creare prodotti utili ai fini della valutazione. Il nostro Istituto, da sempre sensibile alle trasformazioni della società e delle tecniche di comunicazione, promuove un utilizzo consapevole, critico e costruttivo dei dispositivi tecnologici e delle nuove forme di interazione e comunicazione ad essi connesse.

Il progetto educativo dell'Istituto 'G. Minzoni' si articola su tre direttrici:

- Inclusione

Promuovere la cultura dell'inclusione, al fine di realizzare il diritto all'apprendimento per tutti gli studenti e le studentesse e di educare al rispetto delle diversità e dei differenti bisogni, aspettative ed abilità.

- Didattica laboratoriale e nuove tecnologie

Promuovere pratiche di didattica laboratoriale orientate al problem solving e al cooperative learning; promuovere l'uso consapevole, nell'attuale contesto socio-economico, delle nuove tecnologie per una piena fruizione delle opportunità tecnologiche e una competenza specialistica funzionale all'esercizio delle professioni nella società dell'informazione e della comunicazione.

- Imprenditorialità giovanile

Promuovere la cultura della progettualità individuale ed associativa, al fine di condurre i giovani ad essere protagonisti attivi dello sviluppo socio-economico del territorio.

Coerentemente con la vision dell'Istituto e con le risultanze del RAV, la Scuola intende:

- favorire una politica scolastica tesa alla promozione del successo formativo di tutte le studentesse e di tutti gli studenti, mediante il coordinamento di attività progettuali ed il costante ricorso a strategie didattiche innovative;
- promuovere iniziative volte a diminuire i fenomeni di dispersione, abbandono e frequenze a singhiozzo, sistematizzando le azioni progettate in materia di riduzione del disagio, contenimento dei conflitti, recupero, sostegno e accompagnamento;
- promuovere e monitorare la realizzazione di percorsi specifici che consentano un pieno sviluppo negli studenti delle competenze verificate nelle prove standardizzate nazionali;
- promuovere la creatività, il pensiero critico e la capacità di risoluzione di problemi, lo spirito di iniziativa, la capacità di lavorare in modalità collaborativa al fine di programmare e gestire progetti;
- incentivare la realizzazione di percorsi di educazione alla legalità per la formazione consapevole di competenze sociali e civiche ed assicurarne l'integrazione nella programmazione curricolare.

Obiettivi formativi individuati dalla scuola:

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning;
- potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche;
- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri;
- potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità;
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali;
- sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro;
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio;
- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico;

- potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014;
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti.

## **2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO**

### **2.1 P.E.C.U.P.**

Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo Enogastronomia ed ospitalità alberghiera - Accoglienza turistica e promozione del territorio 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, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

### **2.2 Quadro orario**

Per gli studenti di "Accoglienza Turistica" " il percorso di studi è stato così strutturato:

- 1° biennio (1° e 2° anno)
  - 2° biennio (3° e 4° anno)
  - 5° anno

Quadro orario primo biennio	1°anno	2°anno	3°anno	4°anno	5°anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	1	1	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	2	2	2
Seconda lingua comunitaria (Francese)	2	2	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
Scienze Integrate	4	4	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
Scienza degli alimenti	2	2	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
Geografia	1	1	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	2	2	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2	2	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
Laboratorio servizi ricettività alberghiera	2	2	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>
Scienze motorie e sportive	2	2	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
Religione cattolica o attività alternative	1	1	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>

## 2.3.1 INFORMAZIONI SULLA CLASSE

(ai sensi della nota del Garante per la protezione dei dati personali del 21 marzo 2017, prot. 10719)

### 3.1 Presentazione della classe

La classe V Er Accoglienza Turistica è composta da 13 alunni, 11 femmine e 2 maschi, tutti frequentanti la quinta classe per la prima volta. La classe è costituita da studenti vivaci e perspicaci, ma eterogenei in termini di attitudini, preparazione di base, interessi e motivazioni, partecipazione al dialogo educativo, organizzazione del lavoro personale e metodo di studio, modalità di apprendimento perseveranza e, soprattutto, intraprendenza, autonomia e responsabilità.

Non tutti gli alunni, infatti, si sono dedicati con la medesima costanza e diligenza al processo educativo di istruzione e di formazione, mancando talvolta, in alcuni di essi, un'applicazione regolare e metodica, con la conseguenza di un andamento didattico incostante e una preparazione personale complessivamente dissimile.

Dal punto di vista didattico, nello specifico, è possibile individuare nella classe diverse fasce di livello. Un primo gruppo è costituito da alunni con buone capacità logico-critiche ed espositive, che grazie ad una partecipazione propositiva alle attività didattiche, determinata da solide motivazioni personali e a un metodo di lavoro proficuo e autonomo, hanno conseguito buoni risultati finali. Un secondo gruppo comprende alunni dotati di una discreta preparazione di base, piuttosto disponibili al dialogo educativo, che, nell'arco del percorso formativo, hanno mostrato una maturazione del metodo di studio, acquisendo una maggiore sicurezza nella rielaborazione e nell'esposizione delle proprie conoscenze, anche se non sempre in modo uniforme nelle varie discipline, maturando, quindi, una preparazione complessivamente più che sufficiente. Infine, un ultimo gruppo è costituito da alunni che, a causa di un'applicazione incostante allo studio e di una partecipazione non sempre attenta e attiva al dialogo educativo, non del tutto autonomi nell'organizzazione del lavoro scolastico, mostrano di avere maturato nel complesso una preparazione poco approfondita ma nel complesso sufficiente. Fin da subito la socializzazione dei ragazzi è risultata in generale difficile. Dal punto di vista socio-affettivo, infatti, il "gruppo /classe", costituito da alunni con storie ed esperienze scolastiche diverse, è apparso immediatamente tutt'altro che funzionale, poco compatto e non sempre positivo e sinergico, anche a causa di una evidente conflittualità, non del tutto consapevole. Il periodo di adattamento del nuovo assetto organizzativo della classe e l'allineamento solidale tra i ragazzi, non si è mai veramente concluso a causa della Pandemia; è mancato a questa classe il senso di appartenenza: gli alunni sono riusciti, solo in parte durante quest'ultimi due anni, a beneficiare di quella "intelligenza collettiva", che avrebbe permesso a tutti di integrarsi pienamente ed approdare alla condivisione totale di esperienze, regole e responsabilità. Il C.d.c, prioritariamente e con ogni mezzo, si è adoperato, per convertire ogni comportamento conflittuale in atteggiamenti di solidarietà e per migliorare il rapporto di integrazione, adattamento e inclusione, stimolando la coesione del gruppo e incoraggiando l'apprendimento collaborativo. I docenti hanno tenuto conto sia della fisionomia generale della classe nella sua evoluzione dinamica, sia del profilo culturale e della personalità di ciascun alunno, e hanno operato in sinergia per favorire negli studenti lo sviluppo delle capacità logico-cognitive, analitiche e sintetiche, riflessive e creative, linguistico argomentative, per promuovere lo sviluppo completo di personalità autonome e

responsabili. Il C.d.c si è ampiamente adoperato per equilibrare il profilo della classe, sollecitando la partecipazione di ciascuno, valorizzando e gratificando gli alunni più dotati e guidando il processo di apprendimento dei più deboli, al fine di realizzare pienamente gli aspetti formativi del percorso didattico. Dal punto di vista relazionale/comportamentale, la classe non sempre è stata ineccepibile in termini di collaborazione tra pari, ma l'azione didattica di tutto il corpo docente, nell'ottica che il gruppo-classe è anche un luogo in cui apprendere a convivere con le differenze, dove imparare che la fertilità è possibile nella relazione tra diversi, che l'identità si conquista con il confronto e che non c'è nulla da temere nel riconoscersi "differenti", ha sempre mirato a far sviluppare e migliorare il senso di responsabilità individuale e collettivo, promuovendo in ciascuno l'attitudine alla collaborazione e alla solidarietà. Infine, va sottolineato, che la risposta della classe alle attività didattiche a distanza è stata globalmente positiva: è pleonastico negare che il rischio di isolamento e di demotivazione, insito nella DAD del secondo e terzo anno, ha reso difficoltoso "mantenere viva la comunità di classe e il senso di appartenenza", ma, ciò premesso e a prescindere dalle difficoltà di connessione alla "rete", i ragazzi hanno evidenziato di sapersi ben adeguare ai nuovi strumenti di comunicazione e di saper adattarsi all'utilizzo di nuove tecnologie in base alle attività proposte.

Tra gli alunni sono presenti due alunne con P.E.I., certificate ai sensi della legge 104, comma 1 art. 3: per i dettagli si rinvia al PEI specifico. Gli alunni sono assistiti e guidati dall'insegnante di sostegno durante le prove scritte ed orali.

### 3.2 Continuità Docenti del Consiglio di Classe

DISCIPLINA	A.S. 2020/2021	A.S. 2021/2022	A.S. 2022/2023
laboratori di servizi di ricettività alberghiera	Uliano Clelia	Uliano Clelia	Uliano Clelia
Italiano	Palma Valentina	Palma Valentina/Bocchino Vincenza	Cesarino Lucia
Storia	Palma Valentina	Palma Valentina	Cesarino Lucia
Lingua inglese	Vitiello Liberata Ilaria	Ferrigno Deborah	Zimbello Grazia
Matematica	Del Prete Antonietta	De Notaristefani Ilaria	De Notaristefani Ilaria
DIRITTO E TEC. AMM.VE	Esposito Nadia	Restagno Gianluca	Di Mauro Antonietta
Lingua Francese	Caiazzo Antonietta	Caiazzo Antonietta	Caiazzo Antonietta
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Marciano Rosanna	Tagliatela Scafati Maria	Tagliatela Scafati Maria
Scienze motorie e sportive	Anzalone Carmine	Anzalone Carmine	Pennino Immacolata
Religione	Sgariglia Stefano	Mauriello Marianna	Sgariglia Stefano

### 3.3 Prospetto dati della classe

Anno Scolastico	n. iscritti	n. inserimenti	n. trasferimenti	n. ammessi alla classe success.
2020/21	21			17
2021/22	17	0	0	14
2022/23	13	0	1	/

## 4. PERCORSO FORMATIVO REALIZZATO SULLA BASE DELLA PROGETTAZIONE COLLEGIALE

### 4.1 Obiettivi trasversali

Gli allievi hanno raggiunto globalmente ma con esiti diversi, i seguenti obiettivi programmati dal consiglio di classe:

#### Competenze

**Competenza n. 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.

**Competenza n. 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.

**Competenza n. 3:** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

**Competenza n. 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.

**Competenza n. 5:** Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

**Competenza n. 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.

**Competenza n. 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*.

**Competenza n. 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.

**Competenza n. 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

**Competenza n. 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.

**Competenza n. 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.

## Capacità

- Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e 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
- Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente
- 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 criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti
- Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti.
- Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/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.
- 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.  
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 sicurezza del cliente (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili)
- Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale
- Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari
- Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili
- Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli *stakeholder*.
- Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario
- Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in L2
- Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto ed 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
- Adattare la propria interazione al profilo e alle attese dell'interlocutore straniero.
- 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.
- Definire le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento
- Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di *banqueting / catering*.

- Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento.
  - Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e in presenza di anomalie attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione
  - Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento.
  - Posizionare l'offerta turistica identificando ser vizi 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*
- 
- Determinare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico
  - Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste
  - Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva
  - Applicare tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela, al fine di garantire l'immagine e lo stile della struttura e valorizzare il servizio offerto
  - Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio
  - Gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di *customer care e di customer satisfaction*.
  - Applicare tecniche di *benchmarking*
  - Individuare i target e gli indicatori di *performance*
  - Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi, dei risultati
  - 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.

### **Conoscenze**

- Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico
- Strategie di comunicazione del prodotto Strumenti di pubblicità e comunicazione
- Strumenti e tecniche di costruzione ed utilizzo di veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici, ecc.)
- Principi di fidelizzazione del cliente
- Tecniche di rilevazione di nuove in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature
- Tecniche di *problem solving* e gestione reclami.
- Tecniche di approvvigionamento e gestione del le merci
- 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 ed operativi
- Tecniche di programmazione e controllo dei costi
- Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva.
- Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.
- Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica
- Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali

- Fattori di rischio professionale ed-ambientale
- Normativa volta alla tutela ed alla sicurezza del cliente.
- Elementi di eco-gastronomia
- Principi di ecoturismo
- Concetti di sostenibilità e certificazione
- Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.
- Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari
- Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione
- Politica di sconti per la clientela.
- Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.
- Principi di scienze e tecnologie alimentari
- Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali
- Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale
- Elementi di marketing dei servizi turistici
- Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in Lingua straniera
- Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive
- Tecniche di rilevamento della customer satisfaction
- Meccanismi di fidelizzazione cliente.
- Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.
- Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico
- Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi
- Procedure per la gestione delle situazioni con fluttuante o eventi imprevisti.
- Mercato turistico e sue tendenze
- Metodologie e strumenti di marketing turistico
- Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali, prodotti da lotta alle mafie.
- Assetto agroalimentare di un territorio: tecniche per l'abbinamento cibi-prodotti locali
- Normativa riguardante la tutela ambientale
- 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
- Modalità di calcolo dei margini di guadagno.
- Tipologia di servizi offerti dalle strutture turistiche co-ricettive: aspetti gestionali e dei flussi informativi
- Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività
- Metodologie e tecniche di promozione territoriale
- Terminologia di settore in lingua straniera Tecniche di analisi SWOT
- Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento
- Procedure e tecniche di organizzazione e di realizzazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del cliente.
- 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.

- Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG)
- 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 ai tempi, costi, qualità.

### **Contenuti**

I contenuti trattati nelle singole discipline sono indicati nelle schede allegate.

#### **4.2 Metodologia e strategie didattiche**

- Lezione frontale e dialogata (in presenza e in videoconferenza)
- Discussione guidata
- Studio individuale e di gruppo
- Problem posing e problem solving
- Ricerca- azione
- Cooperative learning
- Flipped classroom
- Project- work
- Condivisione di materiali nella classe virtuale
- BYOD
- Storytelling

#### **4.3 Ambienti di apprendimento**

##### **Strumenti**

- Libri di testo (i cui titoli sono indicati nelle apposite schede allegate al documento)
- Lavagna tradizionale
- LIM
- Riviste, quotidiani
- Fotocopie
- Materiale multimediale
- Supporti informatici

##### **Spazi**

- Aula scolastica
- Laboratorio multimediale
- Laboratorio di indirizzo
- Aula sportiva
- Aule riunioni
- Piattaforma Google Workspace for Education

##### **Verifiche**

- Verifiche orali (interrogazioni per accertare la padronanza della materia e per ottenere risposte puntuali su dati di conoscenza, correzione dei lavori assegnati, verifica degli appunti presi in classe, colloqui, dibattiti aperti)

- Verifiche scritte (prove strutturate e semi strutturate, somministrazione di questionari, test computer based, esercitazioni tradizionali, relazioni, produzione di materiali multimediali)
- Compiti di realtà

#### **4.4 Educazione civica**

##### **2020-21:**

La progettazione di educazione civica nel corrente anno scolastico ha avuto come nucleo fondante un percorso trasversale per l'acquisizione di competenze in materia di cittadinanza digitale, attraverso il piano di lavoro dell'UdA di Educazione Civica dal titolo "Viagg(i)amo nel web – Opportunità e trappole".

##### **2021-22**

La progettazione di educazione civica nel corrente anno scolastico ha avuto come nucleo fondante un percorso trasversale per l'acquisizione di competenze in materia di costituzione e sviluppo sostenibile, attraverso il piano di lavoro dell'UdA di Educazione:" il lavoro nobilita l'uomo"

##### **2022/23**

La progettazione di educazione civica nel corrente anno scolastico ha avuto come nucleo fondante un percorso trasversale per l'acquisizione di competenze in materia di costituzione e sviluppo sostenibile, attraverso il piano di lavoro dell'UdA di Educazione civica: "Noi Cittadini per un mondo sostenibile"

#### **4.5 Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento**

##### **Anno scolastico 20120/21:**

Struttura: Coca-Cola HBC- Italia – su piattaforma on line "Educazione digitale"

Tipologia percorso: Moduli didattici-formativi con test finale per l'acquisizione di competenze fondamentali per approcciarsi al mondo lavorativo.

Struttura: modalità e-learning messo a disposizione delle istituzioni scolastiche dal MIUR, in collaborazione con INAIL, sulla piattaforma "Alternanza scuola lavoro".

Tipologia percorso: corso sulla sicurezza

##### **Anno scolastico 2021/22:**

Struttura: "Hotel il Tempio", "Overo' bistrot, Tenuta "Tambaro", Giro D'Italia, Corso della sicurezza.

Tipologia percorso: Tecnico pratica per l'acquisizione di competenze fondamentali per approcciarsi al mondo lavorativo.



**Anno scolastico 2022/23:**

Struttura: Orientlife, Orientamento Scuola Media, Seminario pcto on line, Seminario politiche attive, Seminario Biologicamente, Orientiamo al futuro (on line), Seminario confindustria Napoli, Uscita didattica fare turismo, Uscita didattica percorso Autogrill ,Hotel Donatto, Hotel Hermitage,

Tipologia percorso: Tecnico pratica per l'acquisizione di competenze fondamentali per approcciarsi al mondo lavorativo.





## 5. Attività, percorsi e progetti

### 5.1 Attività di recupero e potenziamento

Le attività di recupero sono state svolte sulla base delle disposizioni vigenti e su quanto deliberato dal Collegio dei Docenti. Dopo la rilevazione delle valutazioni di fine periodo (primo trimestre), sono stati attivati corsi di recupero in itinere (flessibilità d'orario del 20%), in orario curricolare, per tutte le discipline.

### 5.2 Altre attività di ampliamento dell'offerta formativa

Partecipazione al progetto Erasmus +

### 5.3 Percorsi interdisciplinari

**UDA 2021/22:** nel corso dell'anno scolastico 2021/22, la classe ha svolto un percorso trasversale per l'acquisizione di competenze attraverso il piano di lavoro dell'UdA interdisciplinare: *Saperi e sapori del territorio*

**UDA 2021/22:** nel corso dell'anno scolastico 2021/22, la classe ha svolto un percorso trasversale per l'acquisizione di competenze attraverso il piano di lavoro dell'UdA interdisciplinare: "CAMBIAMENTI E PROGRESSI: SCELTE ETICHE, SALUTISTICHE E/O SALUTARI.

**UDA 2022/23** Nel corso dell'anno scolastico di riferimento, la classe ha svolto un percorso trasversale per l'acquisizione di competenze attraverso il piano di lavoro delle Uda intitolate: "Noi, il cibo e il pianeta" è La vita in albergo...una vita per l'albergo" "NOI CITTADINI PER UN MONDO SOSTENIBILE" uda di "educazione civica.

### 5.4 Attività di orientamento

L'attività è stata svolta seguendo percorsi on line e in presenza così come organizzati dagli Atenei; una volta identificato il corso di studio universitario, coerente con i propri interessi, gli studenti, in vista del percorso formativo successivo, hanno compilato un questionario che permetteva loro di individuare una macro-area per la scelta della facoltà. Le motivazioni di base del progetto di cui in oggetto sono correlate all'esigenza di predisporre percorsi d'intervento sulla formazione degli allievi delle scuole medie superiori che intendono seguire gli studi universitari.

Questa iniziativa formativa di correlazione tra Università e Scuola ha visto coinvolti oltre a docenti universitari e della scuola, gli allievi delle classi quinte delle scuole superiori, con il tentativo di raggiungere almeno due obiettivi dichiarati:

- a) sostenere gli allievi nel passaggio da una tipologia di impegno, di studio guidato ad un'altra nella quale lo studente ha la libertà/responsabilità della organizzazione del suo lavoro di studio individuale;
- b) avvicinare gli allievi alle metodologie proprie dell'insegnamento universitario utilizzando contenuti già noti delle singole discipline riproposti con nuove metodologie per raggiungere nuovi obiettivi.

## **5.5 Simulazioni delle prove dell'Esame di Stato**

## Indicazioni disciplinari

	 <p><b>I.I.S. "GIOVANNI MINZONI"</b>  <a href="https://www.iisminzoni.edu.it/">https://www.iisminzoni.edu.it/</a></p> <p>VIA B. LONGO, 17 – 80014 GIUGLIANO IN CAMPANIA (NA)          VIA G. FALCONE, 48bis – 80019 QUALIANO (NA)          Tel. 0815061595 - Fax. 0818948984          PEC NAIS06100L@pec.istruzione.it - PEO NAIS06100L@istruzione.it          C.F. 80101560631 - COD. UNIVOCO UFUC9B</p>	 <p><i>Ministero dell'Istruzione dell'Università e Ricerca</i></p>
---	--	---

## CANOVACCIO FORMATIVO INTERDIPARTIMENTALE

### ISTITUTO PROFESSIONALE Indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

CLASSI 5 A.S. 2022/2023

UNITÀ DI APPRENDIMENTO*	COMPETENZE**	ASSI CULTURALI	ABILITÀ	CONOSCENZE
UdA N° 1  Noi, il cibo e il pianeta	<p><b>COMPETENZA IN USCITA N. 1</b>            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.</p> <p><b>COMPETENZA IN USCITA N. 7</b> Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la</p>	Asse Professionale	<p>Sostenere processi di fidelizzazione del cliente mediante la realizzazione di iniziative di customer care.            Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.            Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente.            Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.            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 dell'ospitalità alberghiera.</p> <p>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.            Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici.</p>	<p>Tecniche di problem solving e gestione reclami.            Strategie di comunicazione del prodotto.            Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico.            Principi di fidelizzazione del cliente.</p> <p>Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature</p> <p><b>Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo:</b>  <b>7</b> Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.</p> <p><b>8</b> Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.</p> <p><b>5</b> Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione</p> <p>Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.</p> <p>Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico.            Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande.</p> <p>Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi.</p>

	<p>promozione del Made in Italy.</p> <hr/> <p><b>Competenza area generale N. 12 riferita alle competenze professionali N. 1 e 7</b></p> <p><i>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</i></p> <hr/> <p>Competenza generale n° 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</p> <p>C. intermedie 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</p>	<p style="text-align: center;"><b>ASSE MATEMATICO</b></p> <hr/> <p style="text-align: center;"><b>Asse scientifico- tecnologico</b></p>	<p>Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento.</p> <hr/> <p><b>Relative alla competenza generale N.12</b> Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate</p> <p>Descrivere le proprietà qualitative di una funzione e costruirne il grafico</p> <p>Rappresentare in un piano cartesiano e studiare le funzioni  <math>y = mx + q, y = ax^2 + bx + c,</math>  <math>\sqrt{f(x)}, \sqrt{f(x)},</math>  <math>y = \dots \quad y = a^x,</math>  <math>y = \log x</math></p> <p>Determinare il dominio di funzioni algebriche e trascendenti</p> <hr/> <p>Saper cogliere il ruolo che la ricerca scientifica e le tecnologie possono assumere per uno sviluppo equilibrato e compatibile</p> <hr/> <p>Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. Comprendere e</p>	<p>Definizione di funzione reale di variabile reale</p> <p>Classificazione delle funzioni</p> <p>Le funzioni algebriche: funzione razionale intera di I e II grado, funzione irrazionale</p> <p>Funzioni trascendenti: funzioni logaritmica ed esponenziale</p> <p>Dominio di una funzione</p> <hr/> <p>I registri della comunicazione.</p> <p>Fonti dell'informazione e della documentazione - Social network e new media come fenomeno comunicativo Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale - Caratteristiche e struttura di testi scritti e repertori di testi specialistici (report, itinerari turistici)- Tecniche della comunicazione- Videoscrittura -</p> <p>Aspetti interculturali</p> <p>Aspetti delle culture della lingua oggetto di studio.</p> <p>Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p>
--	--	---	---	---

	<p>N.2- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>N.4 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p>	<p><b>ASSE DEI LINGUAGGI</b></p>	<p>interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzando 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).</p> <p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.</p>	
--	--	----------------------------------	---	--

<p>UdA N° 2 La vita in albergo... Una vita per l'albergo</p>	<p><b>COMPETENZA IN USCITA N. 3</b> Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p><b>COMPETENZA IN USCITA N. 10</b> 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.</p>	<p><b>Asse professionale</b></p>	<p>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. 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. Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio.</p> <p>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.</p>	<p>Normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.</p> <p><b>Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo</b> 3 Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.</p> <p>6 Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.</p> <p>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 compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale.</p> <p>Strumenti per l'analisi e l'interpretazione</p>
--	---	----------------------------------	--	---

<p>UdA N° 2</p>	<p><b>Competenze area generale N. 8, 10, 12 riferita alla competenza professionale N. 10</b></p> <p><i>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</i></p> <p><i>Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</i></p> <p><i>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</i></p>	<p><b>ASSE MATEMATICO</b></p>	<p><b>Riferite alla competenza generale N.8</b> Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente</p> <p>Esprimere procedimenti risolutivi attraverso algoritmi</p> <p><b>Riferite alla competenza generale N.10</b> 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</p> <p>Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi</p> <p>Saper costruire semplici modelli matematici in economia</p> <p><b>Riferite alla competenza generale N.12</b> Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate</p>	<p>Le funzioni economiche: modello lineare e quadratico</p> <p>Costi e ricavi: rappresentazioni grafiche Diagramma di redditività e determinazione del B.E.P.</p>
	<p>Competenza generale n° 8 : Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p> <p>C. intermedia: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.</p>	<p>Asse scientifico tecnologico</p>	<p>Classificare le funzioni costi fissi, variabili e totali</p> <p>Calcolare il costo medio o unitario di un bene</p> <p>Rappresentare graficamente il diagramma di redditività e determinare l'area di perdita, l'area di utile e il punto di equilibrio</p> <p>Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati</p> <p>Saper garantire una conservazione corretta e sicura delle informazioni</p>	<p>Informazioni, dati e codifica</p> <p>Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni</p>

	<p>Competenza generale n° 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</p> <p>C. intermedia: Padroneggiare, in autonomia, 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</p> <p>N. 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.</p> <p>N 7 – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</p>	<p>ASSE DEI LINGUAGGI</p>	<p>Comprendere il ruolo della ricerca scientifica e della tecnologia nella prevenzione dei rischi per la salute, per la conservazione dell'ambiente e per l'acquisizione di stili di vita responsabili</p> <p>Utilizzare programmi e app, su computer, tablet e smartphones, per effettuare le più comuni operazioni di organizzazione, elaborazione, rappresentazione e trasmissione di informazioni</p> <p>Individuare i pericoli e le misure preventive e protettive connessi all'uso di dispositivi tecnologici</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.</p>	<p>Elementi basilari di tecniche di profilassi più diffuse: vaccini, stili alimentari, conoscenza dei danni da sostanze psicotrope</p> <p>Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni</p> <p>Certificazione dei prodotti e dei processi. Enti e soggetti preposti alla prevenzione. Obblighi dei datori di lavoro e doveri dei lavoratori</p> <p>Sistemi di gestione per la salute e la sicurezza sul lavoro</p> <p>Documento di valutazione del rischio</p> <p>Norme tecniche e leggi sulla prevenzione incendi</p> <p>Leggi e normative nazionali e comunitarie su sicurezza personale e ambientale, salute e prevenzione infortuni e malattie sul lavoro</p> <p>Sistemi e mezzi per la prevenzione dagli infortuni negli ambienti di lavoro</p> <p>Tecniche di valutazione d' impatto ambientale</p> <p>Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale</p> <p>Caratteri comunicativi di un testo multimediale. La video scrittura</p>
--	---	---------------------------	---	---

**\*UdA strategiche interdisciplinari**, di dimensione ampia (indicativamente 20-60 ore), centrate su prodotti collegati a compiti di realtà o all'“agire in situazione”, che segnano i passi di crescita degli studenti, chiamandoli a trasformare i saperi acquisiti nei moduli formativi in vere e proprie competenze.

**\*\*Riferite agli Allegati 1 e 2 – F del DM 92/2018 e agli Allegati A, B e C (lettera f) delle Linee guida DM 766/2019**

MODULI FORMATIVI***	COMPETENZE****	ASSI CULTURALI /INSEGNAMENTI	ABILITÀ	CONOSCENZE
<p><b>MODULO ACCOGLIENZA E AVVIO</b></p>	<p><u>Competenza in uscita n. 6</u> 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.</p>	<p>Asse professionale</p>	<p>Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in lingua straniera.</p> <p>Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.</p> <p>Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretando preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.</p> <p>Gestire la fidelizzazione del cliente</p>	<p>Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera.</p> <p>Tecniche di rilevamento della Customer satisfaction.</p> <p>Meccanismi di fidelizzazione del cliente</p>

			<p>mediante tecniche di customer care. Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali.</p>	
<p><b>MODULO DI SUPPORTO ALLE UDA</b> (supporto uda n.1)</p>	<p><b>Competenza in uscita n. 8</b> 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</p> <p><b>Competenza in uscita n. 4</b> 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.</p>	Asse professionale	<p>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. Determinare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico. Organizzare e pianificare offerte turistiche integrate, in italiano e in lingua straniera, utilizzando anche strumenti di marketing e web marketing. Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela. Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder</p>	<p>Metodologie, strumenti di marketing turistico e web marketing. Normativa sulla tutela ambientale, applicata al settore di riferimento. 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. Modalità di calcolo dei margini di guadagno. Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.</p> <p>Concetti di sostenibilità e certificazione. Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari. Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela. Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita. Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria.</p> <p><b>Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo:</b> 1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.</p>
<p><b>MODULO PROPEDEUTICI ALLE UDA</b></p>	<p><b>Competenza in uscita n. 2</b> 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.</p> <p><b>Competenza in uscita n. 9</b> 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</p>	Asse professionale	<p>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 criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio. Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretando preferenze e richieste. Gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di customer care e di customer satisfaction.</p>	<p>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. Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità. Tecniche di programmazione e controllo dei costi. Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva. Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento. Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione</p>

	comunicazione ed efficienza aziendale		<p>Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva.</p> <p>Applicare tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela, al fine di garantire l'immagine e lo stile della struttura e valorizzare il servizio offerto.</p> <p>Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio.</p>	<p>di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del cliente.</p> <p>Terminologia di settore e registri linguistici, anche in lingua straniera.</p> <p>Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività.</p> <p><b>Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo</b></p> <p>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</p>
<b>MODULO PROPEDEUTICI ALLE UDA</b>	<b>Competenza in uscita n. 5</b> Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative	Asse professionale	<p>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 bilanciando in funzione del prodotto finito.</p> <p>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</p> <p>Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato</p> <p>Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario</p>	<p>Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/conservazione/ presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca.</p> <p>Tecnologie innovative per la produzione dolciaria e di arte bianca.</p> <p>Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti</p> <p>Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale</p> <p>Strumenti per la rilevazione e la ricerca delle dinamiche del gusto e degli abbinamenti di sapori e ingredienti.</p>
<b>MODULO DI SUPPORTO ALLE UDA (supporto uda n.2)</b>	<b>Competenza in uscita n. 11</b> 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.	Asse Professionale	<p>Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.</p> <p>Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza.</p> <p>Predisporre azioni a supporto della domanda potenziale di prodotti e servizi turistici.</p> <p>Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio .</p>	<p>L'informazione turistica: dall'on site all'on line.</p> <p>Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).</p> <p>Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela.</p> <p>Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità.</p> <p><b>Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo</b></p> <p>4 Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.</p>
<b>MODULO DI ACCOGLIENZA E AVVIO</b> <b>Le disequazioni</b>	<p>Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica</p> <p>Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche</p>	<b>ASSE MATEMATICO</b>	Risolvere disequazioni e sistemi di disequazioni di primo e secondo grado	<p>Disequazioni di primo e secondo grado</p> <p>Sistemi di disequazioni e disequazioni fratte</p>

<p><b>MODULO DI SUPPORTO ALLE UDA</b></p> <p><b>I limiti</b></p>	<p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p> <p>Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni</p>	<p><b>ASSE MATEMATICO</b></p>	<p>Comprendere il significato di intorno di un punto e di punto di accumulazione</p> <p>Conoscere il concetto di limite</p> <p>Calcolare limiti di funzioni</p>	<p>Intorni e punti di accumulazione</p> <p>Concetto e definizione di limite</p> <p>Calcolo dei limiti</p>
<p><b>MODULO DI SUPPORTO ALLE UDA</b></p> <p><b>Grafico probabile di una funzione</b></p>	<p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p> <p>Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative</p> <p>Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni</p>	<p><b>ASSE MATEMATICO</b></p>	<p>Analizzare esempi di funzioni continue e discontinue</p> <p>Determinare eventuali asintoti orizzontali e verticali</p> <p>Rappresentare il grafico probabile di una funzione</p>	<p>Funzioni continue, calcolo dei limiti, asintoti di una funzione</p> <p>Rappresentazione grafica di una funzione reale di una variabile reale</p>
<p><b>MODULO DI SUPPORTO ALLE UDA</b></p> <p><b>La probabilità</b></p>	<p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p> <p>Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni di tipo informatico</p>	<p><b>ASSE MATEMATICO</b></p>	<p>Saper applicare i problemi sulla probabilità</p>	<p>Probabilità: totale, contraria e condizionata</p>
<p><b>MODULO</b></p> <p><b>LABORATORIO INVALSI</b></p>	<p>Si fa riferimento alle competenze dell'area generale che afferiscono all'asse matematico</p>	<p><b>ASSE MATEMATICO</b></p>	<p>Si fa riferimento alle abilità relativamente alle competenze dell'area generale che afferiscono all'asse matematico</p>	<p>Si fa riferimento a tutte le conoscenze dell'asse matematico</p>

MODULO DI SUPPORTO ALLE UDA	Competenza generale N.1	Storico - sociale	Cogliere la presenza del cristianesimo nella storia e nella cultura per il contributo alla strutturazione di una scala di valori con i quali sostenere il proprio progetto di vita.	Il rapporto della Chiesa con gli eventi storici del Primo Novecento  Il contesto storico sociale del 900 Le conseguenze del 900 nella storia del mondo
MODULO DI SUPPORTO ALLE UDA	Competenza generale N.6	Storico - sociale	Sviluppare un maturo senso critico sulla presenza e l'importanza della religione in Italia e nel mondo e riconoscere il suo enorme contributo storico e culturale.  Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea	Riconoscere, nei documenti conciliari, la progettazione pastorale della Chiesa del XXI secolo  Riconoscere nei documenti i fatti e i fenomeni storici contemporanei
MODULO DI SUPPORTO ALLE UDA	Competenza generale n.1	Asse Scientifico-Tecnologico	Saper cogliere il ruolo della scienza e della tecnologia nella società attuale e dell'importanza del loro impatto sulla vita sociale e dei singoli, avendo come base imprescindibile delle conoscenze di base nell'area scientifica di settore.	Le caratteristiche basilari relative alla struttura degli esseri viventi e alla loro interazione con l'ambiente
MODULO DI SUPPORTO ALLE UDA	Competenza generale n.7	Asse Scientifico-Tecnologico	Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere informazioni Utilizzare il linguaggio e gli strumenti adeguati alla situazione comunicativa Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati Utilizzare la rete Internet per attività di comunicazione interpersonale Utilizzare applicazioni di scrittura, calcolo e grafica	Informazioni, dati e codifica Sistemi di documentazione, archiviazione e trasmissione delle informazioni Elementi fondamentali dei sistemi informativi Tecniche di presentazione Tecniche di comunicazione Applicazioni di scrittura, grafica
MODULO DI SUPPORTO ALLE UDA	Competenza generale n.9	Asse Scientifico-Tecnologico	Comprendere e produrre consapevolmente i linguaggi non verbali Riconoscere, riprodurre, elaborare e realizzare sequenze motorie con carattere ritmico a finalità espressiva, rispettando strutture spaziali e temporali del movimento	Gli elementi tecnico-scientifici di base relativi alle principali tecniche espressive Differenze tra movimento biomeccanico e gesto espressivo. Le caratteristiche ritmiche del movimento
MODULO DI SUPPORTO ALLE UDA	Competenza area generale n. 6  Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali	ASSE DEI LINGUAGGI	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	Aspetti interculturali  Aspetti delle culture della lingua oggetto di studio.
MODULO  La letteratura dall'età postunitaria	Competenza area generale n.2	ITALIANO	Riconoscere e identificare periodi e linee di sviluppo della cultura letteraria italiana - Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano del periodo di riferimento  - Formulare un motivato giudizio critico su un testo letterario Riconoscere i caratteri stilistici e strutturali di testi letterari - Contestualizzare testi e opere letterarie di differenti epoche e realtà territoriali - Consultare dizionari e altre fonti informative per	- Processo storico e tendenze evolutive della lingua italiana  - <i>Principali movimenti culturali, autori e testi significativi della tradizione culturale italiana del periodo in esame</i> - Metodologie essenziali di analisi e interpretazione del testo letterario (Esame di Stato tipologia A)

			l'approfondimento e la produzione linguistica - Raccogliere, selezionare ed utilizzare informazioni utili all'attività di ricerca	
MODULO Laboratorio di scrittura	competenza area generale n.2	ITALIANO	<p>Produrre testi scritti di diversa tipologia e complessità</p> <p>- Consultare dizionari e altre fonti informative per l'approfondimento e la produzione linguistica- Raccogliere, selezionare ed utilizzare informazioni utili all'attività di ricerca di testi letterari, artistici, scientifici e tecnologici- Analizzare un testo argomentativo riconoscendone caratteristiche e struttura- Sviluppare un giudizio critico su un tema dato e argomentare</p>	- Modalità e tecniche relative alla competenza testuale: analisi e produzione di un testo argomentativo (Esame di Stato tipologia B), riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità (tipologia C)
MODULO Laboratorio INVALSI		ITALIANO-INGLESE	<p>- Individuare specifiche informazioni, ricostruire il senso globale e il significato di singole parti, cogliere l'intenzione comunicativa dell'autore, lo scopo del testo e il genere cui esso appartiene . - Ricostruire il significato di un vocabolo in un determinato contesto e di riconoscere le relazioni di significato tra vocaboli - Ricorrere alla grammatica implicita ed esplicita per capire il testo e per risolvere dubbi di comprensione - Capire e usare parole ed espressioni del lessico italiano in modo appropriato e consapevole.</p> <p>Leggere e comprendere un testo in lingua inglese.</p> <p>Ascoltare e comprendere un testo in lingua inglese</p>	<p>- Le varietà della lingua (funzioni, registri, linguaggi settoriali)- Ortografia- Morfologia- Lessico e semantica- Sintassi del verbo, della frase semplice e della frase complessa- Testualità- Legami di coerenza e di coesione- Tipologie testuali</p> <p>Strumenti e codici della comunicazione della lingua inglese.</p>

<p>Modulo</p> <p>Safety Produceres</p> <p>La sécurité sur le lieux de travail.</p> <p>Modulo di supporto</p> <p>UDA N. 2</p> <p>Modulo</p> <p>QUEL SERVICE?</p> <p>WHAT SERVICE?</p>	<p>Saper riconoscere i principi e metodi di conservazione, contaminazione e sicurezza degli alimenti.</p> <p>Saper riconoscere le differenti tipologie di servizio.</p>	<p>INGLESE- FRANCESE.</p>	<p>Riconoscere le misure di prevenzione e sicurezza sul posto di lavoro.</p> <p>Riconoscere il linguaggio settoriale in riferimento alle tecniche dei singoli servizi</p>	<p>Sicurezza e qualità degli alimenti.</p> <p>HACCP.</p> <p>I principi dell'HACCP.</p> <p>Contaminazione degli alimenti.</p> <p>Il Servizio e le disposizioni</p>
--	---	---------------------------	---	---

\*\*\***Moduli formativi** di dimensione ridotta (di accoglienza/propedeutici alle UdA/di supporto alle Uda/di recupero), frutto di una segmentazione ragionata di determinati contenuti di insegnamento (learning object) in cui è articolabile il curriculum dello studente, sotto forma di “argomenti compiuti”, riferiti ad un singolo Asse culturale o ad un singolo insegnamento.

\*\*\*\*Riferite agli Allegati 1 e 2 – F del *Regolamento* DM 92/2018 e agli Allegati A, B e C (lettera f) delle *Linee guida* DM 766/2019.

STRUMENTI	SPAZI	VERIFICHE	METODOLOGIE	INDICATORI VALUTAZIONE
-----------	-------	-----------	-------------	------------------------

Libri di testo, LIM, riviste, quotidiani, fotocopie, materiale multimediale, supporti informatici, dispositivi mobili	Aula, Laboratorio multimediale, piattaforme digitali per la didattica. Laboratorio enogastronomico e di accoglienza turistica.	Verifiche orali e scritte, verifiche somministrate attraverso gli strumenti delle piattaforme digitali per la didattica	Lezioni frontali e dialogate, videolezioni, condivisione di materiali nelle classi virtuali, attività di recupero e di sostegno, problem solving, cooperative learning, flipped classroom, debate, lezione breve, BYOD	Per le valutazioni intermedie e finali, compresi i diversamente abili, si terrà conto dei criteri approvati dal Collegio dei Docenti e allegati al PTOF e delle relative rubriche.
---	--	---	--	--

**Schema Scheda informativa da compilare per singole materie/insegnamenti o per gruppi di insegnamenti /assi culturali**

<b>Materia /insegnamento/ gruppo di</b>	<b>Laboratori dei servizi di ricettività</b>
---	--

<b>insegnamenti / asse culturale</b>	<b>alberghiera</b>
<b>Prof. ssa</b>	ULIANO CLELIA
<b>Obiettivi raggiunti</b>	
<b>Competenze</b>	Riferimento canovaccio
<b>Abilità</b>	Riferimento canovaccio
<b>Conoscenze</b>	Riferimento canovaccio
<b>Contenuti disciplinari</b>	<p><b>Il Marketing per il turismo</b> Il Piano Marketing, Il Web Marketing, Il piano di Marketing.</p> <p><b>La vendita del prodotto turistico</b> Il revenue management, La room division e programmazione del settore, I pacchetti turistici</p> <p><b>La tutela della salute e della sicurezza sul lavoro</b> La normativa sulla sicurezza negli ambienti di lavoro. I fattori di rischio professionale, Igiene e sicurezza sanitaria negli ambienti di lavoro</p> <p><b>Il Turismo sostenibile</b> Turismo sostenibile e sviluppo sostenibile L'ecoturismo, il turismo responsabile, I pacchetti turistici.</p>
<b>Materiali analizzati</b>	Riviste turistiche , dati statistici.
<b>Metodologia</b>	Riferimento canovaccio
<b>Strumenti</b>	Riferimento canovaccio
<b>Libro di testo</b>	Benvenuti compact Lucia Evangelisti- Paola Malandra Pearson
<b>Tipologia delle prove di verifica</b>	Verifiche orali, scritte e pratiche

<b>Materia /insegnamento/ gruppo di insegnamenti / asse culturale</b>	<b>Inglese</b>
<b>Prof. ssa</b>	Zimbello Grazia
<b>Obiettivi raggiunti</b>	
<b>Competenze</b>	Riferimento canovaccio

<b>Abilità</b>	Riferimento canovaccio
<b>Conoscenze</b>	Riferimento canovaccio
<b>Contenuti disciplinari</b>	<p>Corporate and private events: size, types and occasions</p> <p>Corporate events: the demand; services; dining events.</p> <p>- <b>Tourism and tourists:</b></p> <p>the tourism phenomenon; the tourism industry; type of tourism.</p> <p>- <b>Marketing:</b></p> <p>Marketing plans; Marketing strategies, The marketing mix; Communication and promotion.</p> <p>Ed. Civica</p> <p>- New tourisms: Experiential tourism; Social tourism: cohesion and accessibility; Respectful tourism: Economy, ethics, environment.</p>
<b>Materiali analizzati</b>	
<b>Metodologia</b>	Riferimento canovaccio
<b>Strumenti</b>	Riferimento canovaccio
<b>Libro di testo</b>	“A LOVELY STAY” English for Hospitality , Adele Zenni, Hoepli,
<b>Tipologia delle prove di verifica</b>	Verifiche orali, scritte e pratiche

<b>Materia /insegnamento/ gruppo di insegnamenti / asse culturale</b>	RELIGIONE
<b>Prof.</b>	<b>Stefano Sgariglia</b>
<b>Obiettivi raggiunti</b>	
<b>Competenze</b>	Riferimento canovaccio

<b>Abilità</b>	Riferimento canovaccio
<b>Conoscenze</b>	Riferimento canovaccio
<b>Contenuti disciplinari</b>	Un'etica della convivenza multiculturale (uguaglianza, non violenza) Il pregiudizio razziale nella storia: antisemitismo Quale economia per l'uomo: liberalismo, utilitarismo, collettivismo, capitalismo Il valore del lavoro e della persona umana I beni economici: principio di solidarietà L'insegnamento sociale della Chiesa
<b>Materiali analizzati</b>	Schede di approfondimento, articoli di giornali, documenti ecclesiastici
<b>Metodologia</b>	Riferimento canovaccio
<b>Strumenti</b>	Riferimento canovaccio
<b>Libro di testo</b> Solinas, LA VITA DAVANTI A SE, Ed. SEI	<b>Solinas, LA VITA DAVANTI A SE, Ed. SEI</b>
<b>Tipologia delle prove di verifica</b>	Interrogazioni, discussioni, interventi, questionari in forma digitale.

<b>Materia /insegnamento/ gruppo di insegnamenti / asse culturale</b>	<b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>
<b>Prof.</b>	Tagliatela Scafati Maria
<b>Obiettivi raggiunti</b>	
<b>Competenze</b>	Riferimento canovaccio
<b>Abilità</b>	Riferimento canovaccio
<b>Conoscenze</b>	Riferimento canovaccio
<b>Contenuti disciplinari</b>	<b>Sostenibilità ambientale e nuovi prodotti agroalimentari:</b> Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile. Sistemi produttivi in agricoltura. Filiera agroalimentare.

	<p>Nuovi prodotti alimentari. Qualità degli alimenti e i marchi di tutela DOP, IGP, STG.</p> <p>Contaminazioni alimentari.</p> <p><b>Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione:</b> Contaminazione fisica, chimica e biologica. Modalità di sviluppo dei microrganismi. Malattie da contaminazione biologica degli alimenti. Igiene nella ristorazione: ambienti di lavoro e personale (OSA). Sistema HACCP. Additivi alimentari: sicurezza e criticità. Sicurezza sul lavoro. Figure preposte alla sicurezza sul lavoro e segnali di sicurezza.</p> <p><b>Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche e nelle varie tipologie dietetiche</b> Calcolo del fabbisogno calorico e della ripartizione dei nutrienti. I LARN. Alimentazione nella ristorazione. Le principali tipologie dietetiche. Dieta mediterranea, vegetariana, eubiotica, nordica, giapponese di Okinawa, ecc. Diete dimagranti: dissociate, iperproteiche; iperglucidiche.</p> <p><b>Dieta in particolari condizioni patologiche:</b> Obesità. Sindrome metabolica. Malattie cardiovascolari: dislipidemie, aterosclerosi, ipertensione. Diabete. Malattie dell'apparato digerente. Alimentazione e malattie tumorali. Disturbi del comportamento alimentare: anoressia e bulimia.</p> <p><b>Promozione del Made in Italy:</b> Promozione del "Made in Italy" nel settore agroalimentare. Turismo enogastronomico e alimenti tipici italiani.</p>
<b>Materiali analizzati</b>	Letture in aula sulla sostenibilità e sul Made in Italy
<b>Metodologia</b>	Riferimento Canovaccio
<b>Strumenti</b>	Riferimento Canovaccio
<b>Tipologia delle prove di verifica</b>	Verifiche orali e scritte
<b>Libro di testo</b>	<b>Alimenti, Turismo e Ambiente</b> , <i>scienza e cultura dell'alimentazione per i servizi di accoglienza turistica</i> di Silvano Rodato

<b>Insegnamento</b>	Italiano
<b>Prof.</b>	Cesarino Lucia
<b>Competenze</b>	Riferimento canovaccio
<b>Abilità</b>	Riferimento canovaccio
<b>Conoscenze</b>	Riferimento canovaccio
<b>Contenuti disciplinari</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. L'età postunitaria <ul style="list-style-type: none"> <li>• Giovanni Verga e il Verismo</li> </ul> </li> <li>2. Il Decadentismo <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gabriele D'Annunzio</li> <li>• Giovanni Pascoli</li> </ul> </li> <li>3. Il primo Novecento <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le avanguardie e il Futurismo</li> <li>• Italo Svevo</li> <li>• Luigi Pirandello</li> </ul> </li> <li>4. Tra le due guerre <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'Ermetismo</li> <li>• Giuseppe Ungaretti</li> <li>• Eugenio Montale</li> </ul> </li> <li>5. Il secondo Novecento <ul style="list-style-type: none"> <li>• Primo Levi</li> <li>• Italo Calvino</li> </ul> </li> </ol>
<b>Materiali analizzati</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Giovanni Verga, L'affare dei lupini ( I Malavoglia cap.I)</li> <li>-Giovanni Verga,L'addio di 'Ntoni( I Malavoglia cap.XV)</li> <li>- Gabriele D'Annunzio, La pioggia nel pineto (da Alcyone, sez. II)</li> <li>- Giovanni Pascoli, X Agosto (da Myricae)</li> <li>- Italo Svevo, La coscienza di Zeno,</li> <li>- Luigi Pirandello, Il treno ha fischiato (da Novelle per un anno)</li> <li>- Giuseppe Ungaretti, Fratelli (da L'allegria)</li> <li>- Giuseppe Ungaretti, Veglia (da L'allegria)</li> <li>- Giuseppe Ungaretti, Fratelli (da L'allegria)</li> <li>- Eugenio Montale, Meriggiare pallido e assorto (da Ossi di seppia)</li> <li>- Primo Levi, Se questo è un uomo</li> <li>-Italo Calvino, Il boom economico e la mutazione antropologica (La speculazione edilizia, capitolo XIV)</li> </ul>
<b>Metodologia</b>	Riferimento canovaccio
<b>Strumenti</b>	Riferimento canovaccio
<b>Libro di testo</b>	Cuori Intelligenti, autore C.Giunta, Ed.Garzanti scuola.
<b>Tipologia delle prove di verifica</b>	Verifiche orali e scritte

<b>Insegnamento</b>	<b>Storia</b>
<b>Prof.</b>	Cesarino Lucia
<b>Competenze</b>	Riferimento canovaccio
<b>Abilità</b>	Riferimento canovaccio
<b>Conoscenze</b>	Riferimento canovaccio
<b>Contenuti disciplinari</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La società di massa</li> <li>• L'Europa alla vigilia della guerra</li> <li>• L'età giolittiana</li> <li>• La prima guerra mondiale</li> <li>• La rivoluzione russa</li> <li>• Il dopoguerra in Europa e in Italia</li> <li>• Fascismo, nazismo.</li> <li>• La grande depressione</li> <li>• La seconda guerra mondiale</li> </ul>
<b>Metodologia</b>	Riferimento canovaccio
<b>Strumenti</b>	Riferimento canovaccio
<b>Libro di testo</b>	Entrare nella storia. Autori : Zaninelli,Cristiani. Ed. Atlas
<b>Tipologia delle prove di verifica</b>	Verifiche orali

<b>Materia /insegnamento/ gruppo di insegnamenti / asse culturale</b>	<b>Matematica</b>
<b>Prof.ssa</b>	De Notaristefani Ilaria
<b>Obiettivi raggiunti</b>	
<b>Competenze</b>	Riferimento Canovaccio
<b>Abilità</b>	Riferimento Canovaccio
<b>Conoscenze</b>	Riferimento Canovaccio
<b>Contenuti disciplinari</b>	<p>Disequazioni di primo e secondo grado. Sistemi di disequazioni e disequazioni fratte.</p> <p>Rappresentare in un piano cartesiano e studiare le funzioni <math>y = mx + q</math>, <math>y = ax^2 + bx + c</math>, <math>y = a^x</math>, <math>y = \log x</math>. Classificazione delle funzioni. Determinare il dominio di funzioni algebriche e trascendenti.</p> <p>Concetto di limite. Calcolo dei limiti di funzioni razionali intere e fratte. Probabile grafico di una funzione razionale.</p> <p>Le funzioni economiche: modello lineare. Costi e ricavi: rappresentazioni grafiche. Diagramma di redditività e determinazione del B.E.P.</p>
<b>Materiali analizzati</b>	Schede riepilogative, libro di testo, video didattici, appunti.
<b>Metodologia</b>	Riferimento Canovaccio
<b>Strumenti</b>	Riferimento Canovaccio
<b>Libro di testo</b>	Bergamini - Matematica in cucina, in sala, in albergo (ldm) - vol. per il secondo biennio e quinto anno +tutor- Ed. Zanichelli
<b>Tipologia delle prove di verifica</b>	Verifiche orali e scritte, verifiche somministrate attraverso gli strumenti delle piattaforme digitali per la didattica.

<b>Materia /insegnamento/ gruppo di insegnamenti / asse culturale</b>	<b>FRANCESE</b>
<b>Prof. ssa</b>	Antonietta Caiazzo
<b>Obiettivi raggiunti</b>	
<b>Competenze</b>	Riferimento canovaccio
<b>Abilità</b>	Riferimento canovaccio
<b>Conoscenze</b>	Riferimento canovaccio
<b>Contenuti disciplinari</b>	<p><b>La nascita del turismo e la promozione delle attività sul mercato</b>  La Publicité, La vendita del prodotto turistico  La classificazione delle forme di Turismo.  Les Moyens de transport.  L'albergo diffuso.  OMT, organisation mondiale du tourisme.</p> <p><b>La tutela della salute e della sicurezza sul lavoro. HACCP</b>  La normativa sulla sicurezza negli ambienti di lavoro.  I fattori di rischio professionale, Igiene e sicurezza sanitaria negli ambienti di lavoro</p> <p><b>Il Turismo sostenibile</b>  Turismo sostenibile e sviluppo sostenibile  L'ecoturismo, il turismo responsabile, I pacchetti turistici.</p>
<b>Materiali analizzati</b>	Riviste turistiche , dati statistici, sondaggi, interviste.
<b>Metodologia</b>	Riferimento canovaccio
<b>Strumenti</b>	Riferimento canovaccio
<b>Libro di testo</b>	Partout dans le monde, Laura Poti. Hoepli editore.
<b>Tipologia delle prove di verifica</b>	Verifiche orali e scritte.

<b>Materia /insegnamento/ gruppo di insegnamenti / asse culturale</b>	<b>Diritto e tecniche amministrative</b>
<b>Prof.</b>	Di Mauro Antonietta
<b>Obiettivi raggiunti</b>	
<b>Competenze</b>	Riferimento canovaccio
<b>Abilità</b>	Riferimento canovaccio
<b>Conoscenze</b>	Riferimento canovaccio
<b>Contenuti disciplinari</b>	<p>Le dinamiche e le tendenze del mercato turistico.</p> <p>Il ruolo della domanda nel processo di pianificazione aziendale.</p> <p>Il processo di pianificazione, programmazione e controllo aziendale: analisi dell'ambiente esterno e interno, il modello di Porter e la Matrice SWOT; definizione della mission, della vision e degli obiettivi strategici; formulazione delle strategie, le ASA e il modello di Abell; redazione del piano strategico; programmazione, esecuzione del piano e controllo.</p> <p>Il business plan e il conto economico di previsione.</p> <p>Il budget; redazione del budget economico. Il controllo di gestione: la misurazione e il reporting.</p> <p>Sviluppo e ruolo del marketing. Il marketing strategico: rilevazione dei bisogni dei consumatori; segmentazione della domanda e posizionamento dell'azienda.</p> <p>Il marketing operativo: prodotto, prezzo, distribuzione e comunicazione.</p> <p>Il Web marketing.</p>

	<p>Norme sulla sicurezza nei luoghi di lavoro (d.lgs 81/2008). La protezione dei dati personali.</p> <p>I contratti delle imprese ricettive: il contratto d'albergo, il contratto di deposito in albergo, il contratto di viaggio; Codice del turismo, d.lgs. 23 maggio 2011, n79: contratto di vendita del pacchetto turistico.</p>
<b>Materiali analizzati</b>	<p>Analisi di casi aziendali. Articoli di giornali e dati statistici.</p>
<b>Metodologia</b>	Riferimento canovaccio
<b>Strumenti</b>	Riferimento canovaccio
<b>Libro di testo</b>	<p>“Strumenti gestionali per il turismo” Diritto e tecniche amministrative dell'impresa ricettiva. Articolazione: Accoglienza turistica. Maria Rosaria Cesarano. Ed. Clitt</p>
<b>Tipologia delle prove di verifica</b>	Verifiche orali e scritte.

## 5.5 UdA

Inserire le schede di progetto delle UdA

	 <p><b>I.I.S. "GIOVANNI MINZONI"</b>  <a href="https://www.iisminzoni.edu.it/">https://www.iisminzoni.edu.it/</a></p> <p>VIA B. LONGO, 17 – 80014 GIUGLIANO IN CAMPANIA (NA)          VIA G. FALCONE, 48bis – 80019 QUALIANO (NA)          Tel. 0815061595 - Fax. 0818948984          PEC NAIS06100L@pec.istruzione.it - PEO NAIS06100L@istruzione.it          C.F. 80101560631 - COD. UNIVOCO UFUC9B</p>	 <p>Ministero dell'Istruzione dell'Università e Ricerca</p>
---	--	--

# Unità di Apprendimento N.1

## Classe\_\_ V\_\_ Sezione\_\_ A.S. 2022/2023

Istituto I.I.S. "GIOVANNI MINZONI" Indirizzo Enogastronomiche Articolazione Accoglienza Turistica

Titolo	<p>Noi, il cibo e il pianeta Cibi e sapori della Campania Fames optimum cibi condimentum est (La fame è il miglior condimento del cibo).</p>
Competenze target	<p><b>Competenza n1</b> 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.</p> <p><b>Competenza n7</b> 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.</p> <p><b>Competenze area generale:</b> 8,10,12,2,4,3</p>
Monte ore	45
Assi culturali/Discipline coinvolte	Asse dei linguaggi, Asse storico sociale, Asse matematico, Asse scientifico tecnologico, Asse professionale
Docenti coinvolti	Tutti
Traguardi di competenza /abilità /conoscenze	<p><b>Traguardi di competenza:</b></p> <p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;</p> <p>Curare la pianificazione e la realizzazione di eventi volti alla valorizzazione del patrimonio ambientale, artistico, culturale ed artigianale del territorio e alla promozione della tipicità dei suoi prodotti</p> <p>Valorizzare e promuovere le tipicità locali e nazionali individuando le nuove tendenze di filiera, in un'ottica di sviluppo dell'offerta integrata, nel rispetto dei principi di sostenibilità, eticità e accessibilità</p> <p>Gestire le relazioni in lingua madre o lingua straniera, utilizzando tecniche di comunicazione orientate al cliente e finalizzate al raggiungimento della massima soddisfazione della clientela e della relativa fidelizzazione;</p> <p><b>Conoscenze:</b></p> <p><b>Asse scientifico-tecnologico-professionale:</b> Tecniche di problem solving e gestione reclami. Strategie di comunicazione del prodotto. Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico. Principi di fidelizzazione del cliente. Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi. Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico. Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande. Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi</p> <p><b>Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo:</b></p> <p>7 Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.</p> <p>8 Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.</p> <p>5 Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione</p> <p><b>Conoscenze</b></p>

**Asse dei linguaggi:** I registri della comunicazione.

Fonti dell'informazione e della documentazione - Social network e new media come fenomeno comunicativo  
Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale - Caratteristiche e struttura di testi scritti e repertori di testi specialistici (report, itinerari turistici) - Tecniche della comunicazione- Videoscrittura -

Aspetti interculturali

Aspetti delle culture della lingua oggetto di studio.

Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza

**Asse matematico**

**Abilità**

- Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate.
- Descrivere le proprietà qualitative di una funzione e costruirne il grafico.
- Rappresentare in un piano cartesiano e studiare le funzioni  $y=mx+q$ ,  $y=ax^2+bx+c$ ,  $y=\sqrt{f(x)}$ ,  $y=a^x$ ,  $y=\log x$ .
- Determinare il dominio di funzioni algebriche e trascendenti.

**Conoscenze**

- Definizione di funzione reale di variabile reale.
- Classificazione delle funzioni.
- Le funzioni algebriche: funzione razionale intera di I e II grado, funzione irrazionale.
- Funzioni trascendenti: funzioni logaritmica ed esponenziale.
- Dominio di una funzione.

**Asse storico sociale:**

**conoscenze:**

- Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XXI, in Italia, in Europa e nel mondo.
- Aspetti caratterizzanti la storia del Novecento ed il mondo attuale (quali in particolare: industrializzazione e società post-industriale; limiti dello sviluppo; violazioni e conquiste dei diritti fondamentali; nuovi soggetti e movimenti; Stato sociale e sua crisi; globalizzazione).
- Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo interculturale.
- Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto su modelli e mezzi di comunicazione, condizioni socioeconomiche e assetti politico istituzionali
- Problematiche sociali ed etiche caratterizzanti l'evoluzione dei settori produttivi e del mondo del lavoro.
- Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XXI, in Italia, in Europa e nel mondo.

**Abilità**

**Asse scientifico-tecnologico, professionale:** Sostenere processi di fidelizzazione del cliente mediante la realizzazione di iniziative di customer care.

Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.

Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione

post vendita del cliente. Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.

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.

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.

Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici.

Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento.

**Asse dei linguaggi:** Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzando 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).

Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.

**Asse matematico:**

- Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate.
- Descrivere le proprietà qualitative di una funzione e costruirne il grafico.
- Rappresentare in un piano cartesiano e studiare le funzioni  $y=mx+q$ ,  $y=ax^2+bx+c$ ,  $y=\sqrt{f(x)}$ ,  $y=a^x$ ,  $y=\log x$ .
- Determinare il dominio di funzioni algebriche e trascendenti.

**Asse storico sociale:**

- Identificare nella Costituzione Europea principi e valori fondamentali che promuovono la cittadinanza europea.
- Comprendere le problematiche relative alla tutela dei diritti umani, delle pari opportunità per tutti e della difesa dell'ambiente adottando comportamenti responsabili.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interpretare fatti e processi della vita sociale e professionale con l'aiuto dei fondamentali concetti e teorie economico – giuridiche.</li> <li>• Saper individuare le opportunità offerte alla persona dalla scuola e dagli ambiti territoriali di riferimento dalle istituzioni europee e dagli organismi internazionali</li> <li>• Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di continuità e discontinuità.</li> <li>• Analizzare problematiche significative del periodo considerato.</li> <li>• Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali.</li> <li>• Effettuare confronti tra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale.</li> <li>• Riconoscere le relazioni fra evoluzione scientifica e tecnologica (con particolare riferimento ai settori produttivi e agli indirizzi di studio) e contesti ambientali, demografici, socioeconomici, politici e culturali.</li> <li>• Individuare i rapporti fra cultura umanistica e scientifico-tecnologica con riferimento agli ambiti professionali.</li> <li>• Analizzare storicamente campi e profili professionali, anche in funzione dell'orientamento.</li> <li>• Inquadrare i beni ambientali, culturali ed artistici nel periodo storico di riferimento.</li> </ul>
<b>Compito di realtà / prodotto</b>	Elaborare un itinerario turistico enogastronomico del territorio in base al target di riferimento in linea con i principi del turismo sostenibile e nell'ottica di promozione delle tipicità del territorio.
<b>Fasi/Attività</b>	Vedi tabella allegata
<b>Criteri ed elementi per la valutazione e certificazione delle competenze</b>	Valutazione di processo (schede di osservazione), valutazione di prodotto (rubrica di valutazione), autovalutazione (relazione individuale / diario di bordo)
<b>Metodologie / strumenti</b>	<b>Metodologie:</b> Lezione frontale, Brainstorming, Cooperative learning, Lezioni tecnico pratiche <b>Strumenti</b> Lab. Professionali- Aula LIM- Libri di testo Mat. Informativo Mat. multimediale

#### Piano di lavoro UdA

Fasi	Attività	Assi culturali/ Discipline	Strumenti	Docente/i	Tempi	Valutazione
1	Presentazione Uda e formazione gruppi di lavoro	Asse professionale	Brainstorming Lezione frontale	I.T.P.	Fase 1 – H 2	Feed back Interesse dimostrato
2	<p>Raccolta delle informazioni con riferimento alle risorse culturali del territorio.</p> <p><b>Religione:</b> scoperta delle tradizioni storico e religiose del territorio di riferimento</p> <p><b>Francese:</b> Comprendere in modo globale semplici testi in microlingua</p> <p><b>Inglese:</b> Comprendere in modo globale semplici testi in micro lingua</p> <p><b>Italiano e storia:</b> selezione di materiale, letture, interviste, conversazioni guidate ed elaborati scritti sulla tematica</p> <p>Matematica: statistica: indici di variabilità, lettura grafici</p> <p><b>Accoglienza:</b> Presentazione degli aspetti storico-artistici ed enogastronomici delle città</p>	<p>Asse storico sociale</p> <p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse Tecnico-</p>	<p>Internet Fotocopie Interviste</p> <p>Laboratorio Videocamera esercitazioni pratiche, lavoro in classe e in lab. multimediale</p> <p>Internet Fotocopie Interviste Lezione frontale Esercitazioni pratiche in laboratorio</p>	<p>Storia Religione</p> <p>Italiano Inglese Francese</p> <p>Matematica</p> <p>I.T.P</p>	<p>Fase 2 – H 5</p> <p>H - 6</p> <p>H- 3</p> <p>H 12</p>	<p>Intermedia e finale</p> <p>Griglia di valutazione UDA</p> <p>Libro di testo Attività in laboratorio informatico</p> <p>Intermedia Prove scritte e/o orali Osservazioni in laboratorio</p>



	 <p style="text-align: center;"><b>I.I.S. "GIOVANNI MINZONI"</b>  <a href="https://www.iisminzoni.edu.it/">https://www.iisminzoni.edu.it/</a></p> <p style="text-align: center;">VIA B. LONGO, 17 – 80014 GIUGLIANO IN CAMPANIA (NA)  VIA G. FALCONE, 48bis – 80019 QUALIANO (NA)  Tel. 0815061595 - Fax. 0818948984  PEC NAIS06100L@pec.istruzione.it - PEO NAIS06100L@istruzione.it  C.F. 80101560631 - COD. UNIVOCO UFUC9B</p>	 <p style="text-align: center;"><i>Ministero dell'Istruzione dell'Università e Ricerca</i></p>
--	---	--

## Unità di Apprendimento N.2

Classe   V   Sezione    A.S. 2022/2023

**Istituto I.I.S. "GIOVANNI MINZONI" Indirizzo Enogastronomiche Articolazione Accoglienza Turistica**

<b>Titolo</b>	<p style="text-align: center;"><b>La vita in albergo... una vita per l'albergo</b>  <i>Green travel: viaggio nel futuro restando con i piedi per terra</i></p>
<b>Competenze target</b>	<p><b>COMPETENZA IN USCITA N. 3</b> Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.  <b>COMPETENZA IN USCITA N. 10</b>  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.  <b>COMPETENZE AREA GENERALE:</b> 8,10,12,11,5,7</p>
<b>Monte ore</b>	
<b>Assi culturali/Discipline coinvolte</b>	Asse dei linguaggi, Asse storico sociale, Asse matematico, Asse scientifico tecnologico e Asse professionale
<b>Docenti coinvolti</b>	Tutti
<b>Traguardi di competenza /abilità /conoscenze</b>	<p><b>Traguardi di competenza:</b>  Applicare le norme vigenti, nazionali e internazionali, attinenti la conduzione dell'esercizio, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro, l'accessibilità, la sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti, la tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;  Pianificazione attività di budgeting-reporting collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management.</p> <p><b>Conoscenze:</b>  <b>Asse dei linguaggi:</b> Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale  Caratteri comunicativi di un testo multimediale. La video scrittura</p> <p><b>Asse Matematico</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le funzioni economiche: modello lineare e quadratico.</li> <li>• Costi e ricavi: rappresentazioni grafiche.</li> <li>• Diagramma di redditività e determinazione del B.E.P.</li> </ul> <p><b>Asse scientifico – tecnologico:</b> Elementi basilari di tecniche di profilassi più diffuse: vaccini, stili alimentari, conoscenza dei danni da sostanze psicotrope</p>

	<p>Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni Sistemi di gestione per la salute e la sicurezza sul lavoro.</p>
	<p><b>Asse storico-sociale:</b> Gli aspetti caratteristici del patrimonio ambientale e urbanistico e i principali monumenti storico-artistici del proprio territorio. I contesti sociali, di studio e lavorativi delle realtà dei paesi europei ed internazionali. I sistemi di collegamento per lo scambio di esperienze lavorative nel proprio paese e nel mondo. <b>Asse professionale</b> Normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali, normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente. Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale, Strumenti per l'analisi e l'interpretazione, 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</p> <p><b>Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo:</b></p> <p>2 Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.</p> <p>6 Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale</p> <p><b>Abilità:</b> <b>Asse dei linguaggi:</b> Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera</p> <p><b>Asse Matematico</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.</li> <li>• Esprimere procedimenti risolutivi attraverso algoritmi.</li> <li>• 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.</li> <li>• Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi.</li> <li>• Saper costruire semplici modelli matematici in economia.</li> <li>• Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate.</li> <li>• Classificare le funzioni costi fissi, variabili e totali.</li> <li>• Calcolare il costo medio o unitario di un bene.</li> </ul> <p><b>Asse scientifico – tecnologico:</b> Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati. Saper garantire una conservazione corretta e sicura delle informazioni. Comprendere il ruolo della ricerca scientifica e della tecnologia nella prevenzione dei rischi per la salute, per la conservazione dell'ambiente e per l'acquisizione di stili di vita responsabili. Utilizzare programmi e app, su computer, tablet e smartphones, per effettuare le più comuni operazioni di organizzazione, elaborazione, rappresentazione e trasmissione di informazioni Individuare i pericoli e le misure preventive e protettive connessi all'uso di dispositivi tecnologici. <b>Asse storico-sociale:</b> 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. Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento. <b>Asse professionale:</b> 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. 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. Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio. 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.</p>
<b>Compito di realtà / prodotto</b>	<b>Acc. Tur.:</b> Realizzare un pacchetto viaggi ecoturismo che promuova e valorizzi le risorse del territorio determinandone il prezzo di vendita" in formato cartaceo
<b>Fasi/Attività</b>	Vedi tabella allegata
<b>Criteri ed elementi per la valutazione e certificazione delle competenze</b>	Valutazione di processo (schede di osservazione), valutazione di prodotto (rubrica di valutazione), autovalutazione (relazione individuale / diario di bordo)
<b>Metodologie / strumenti</b>	<b>Metodologie:</b> Lezione frontale, Brainstorming, Cooperative learning, Lezioni tecnico pratiche <b>Strumenti</b> Lab. Professionali- Aula LIM- Libri di testo Mat. Informativo Mat. multimediale

## Piano di lavoro Uda

Fasi	Attività	Assi culturali/Discipline	Strumenti	Docente/i	Tempi	Valutazione
1	Presentazione Uda e formazione gruppi di lavoro	Asse professionale	Brainstorming Lezione frontale	I.T.P.	Fase 1 - H 2	Feed back Interesse dimostrato
2	Raccolta delle informazioni sui principali attrattori turistici del territorio e studio delle caratteristiche del target di riferimento <b>Religione:</b> scoperta delle tradizioni storico e religiose del territorio di riferimento <b>Inglese:</b> <b>Francese:</b> Comprendere testi relativi al linguaggio settoriale e tecnico per quanto riguarda il lavoro dello Staff Réception. <b>Acc. Turistica: Le</b> strategie per ottimizzare i ricavi dell'impresa alberghiera. Metodo di Revenue Management per la redditività aziendale <b>DTA:</b> Budget economico di un'impresa ricettiva <b>Scienze Motorie:</b> Conoscenza delle regole alla base delle attività motorie. Il concetto di salute dinamica <b>Italiano e storia:</b> selezione di materiale, letture, interviste, conversazioni guidate ed elaborati scritti sulla tematica <b>Matematica:</b> diagrammi di redditività <b>Scienza degli alimenti:</b> Diverse tipologie dietetiche nel rispetto delle condizioni fisiologiche o patologiche.	Asse storico sociale	Internet Fotocopie Interviste	Storia Religione	Fase 2 – H 4	Intermedia e finale
3 Totale ore 14	Realizzare una presentazione multimediale delle diverse tipologie dietetiche, nel rispetto delle condizioni fisiologiche, patologiche e culturali legati al cibo. <b>Accoglienza:</b> Realizzare una presentazione multimediale anche in lingua straniera nella quale promuovere e valorizzare i prodotti alimentari ecosostenibili del territorio nel rispetto delle norme vigenti rivolto a un target di clientela straniero.	Asse professionale	Tabelle di composizione degli alimenti Riviste specializzate Materiale multimediale Libro di testo	Scienze Alimenti	Fase 5 – H 5	Intermedia e finale
4 Tot ore 3			Libro di testo Materiali forniti dal docente	Economia	Fase 6 – H 4	Intermedia e finale
	<b>Matematica:</b> diagrammi di redditività	Asse matematico	Libro di testo Attività in laboratorio informatico	Matematica	Fase 7 – H 3	Intermedia e finale
	Selezione dei beni e servizi che compongono il prodotto turistico identificato e relativo preventivo costi	Asse storico sociale  Asse professionale	Internet; Fotocopie; software di elaborazione testi e/o fogli elettronici; Scheda di osservazione Laboratorio di accoglienza	Storia Religione  Italiano Inglese Francese Accoglienza Economia Scienze alimenti Scienze motorie  matematica	H 2	Intermedia Osservazioni in laboratorio
	Presentazione multimediale in italiano e in lingua straniera di una "Brochure" in formato cartaceo e digitale che promuova e valorizzi i prodotti alimentari ecosostenibili del territorio a	Asse dei linguaggi  Asse scientifico- tecnologico professionale	Laboratorio di accoglienza/ cucina/sala Lim	Italiano Inglese Francese Accoglienza Economia Scienze alimenti	Tot. h 3	Finale Griglia di valutazione UDA Diario di bordo

## Diagramma di Gantt

Fasi	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio
------	-----------	---------	----------	----------	---------	----------	-------	--------	--------

1							Fase 1		
2							Fase 2	Fase 2	
3								Fase 3	Fase 3
4									Fase 4
5									
6									
7									

	 <p><b>I.I.S. "GIOVANNI MINZONI"</b>  <a href="https://www.iisminzoni.edu.it/">https://www.iisminzoni.edu.it/</a></p> <p>VIA B. LONGO, 17 – 80014 GIUGLIANO IN CAMPANIA (NA)  VIA G. FALCONE, 48bis – 80019 QUALIANO (NA)  Tel. 0815061595 - Fax. 0818948984  PEC NAIS06100L@pec.istruzione.it - PEO <a href="mailto:NAIS06100L@istruzione.it">NAIS06100L@istruzione.it</a>  C.F. 80101560631 - COD. UNIVOCO UFUC9B</p>	 <p><i>Ministero dell'Istruzione dell'Università e Ricerca</i></p>
---	--	---

## Unità di Apprendimento Ed. Civica

### Classe\_\_V\_\_ Sezione\_\_ A.S. 2022/2023

**Istituto** I.I.S. "GIOVANNI MINZONI" **Indirizzo** Enogastronomiche **Articolazione** Accoglienza Turistica

<b>Titolo</b>	<b>"NOI CITTADINI PER UN MONDO SOSTENIBILE"</b>
<b>Competenze target</b>	<p>Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti a livello territoriale e nazionale.</p> <p>Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.</p> <p>Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.</p> <p>Partecipare al dibattito culturale.</p>

	Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economiciscientifici e formulare risposte personali argomentate. Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri edell'ambiente in cui si vive, e promuovere stili di vita sani ed equilibrati. Rispettare e valorizzare l'ambiente, il patrimonio culturale, i beni pubblici comuni e le tipicità dei luoghi.
<b>Monte ore</b>	35
<b>Discipline coinvolte</b>	Tutte (per ciascuna disciplina vengono di seguito specificati numero di ore impiegate, traguardi di competenze e conoscenze)
<b>Docenti coinvolti</b>	Tutti i docenti del Consiglio di classe
<b>Traguardi di competenza /abilità /conoscenze</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● L'alunno riconosce l'importanza del contributo di ciascuno al bene della collettività;</li> <li>● Riconosce i valori della solidarietà verso gli altri in vari ambiti.</li> <li>● Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente</li> <li>● Mettere a disposizione dei cittadini strumenti e chiavi di lettura utili a conoscere edinterpretare l'ambiente ed i prodotti del territorio</li> <li>● Impegnarsi efficacemente con gli altri per conseguire un interesse comune</li> </ul>
<b>Compito di realtà / prodotto</b>	Realizzare una presentazione multimediale dal titolo " la mia città inclusiva, sicura, duratura e sostenibile per il benessere degli abitanti"
<b>Fasi/Attività</b>	Vedi tabella allegata
<b>Criteri ed elementi per la valutazione e certificazione delle competenze</b>	Valutazione di processo (schede di osservazione), valutazione di prodotto (rubrica di valutazione), autovalutazione (relazione individuale / diario di bordo)
<b>Metodologie / strumenti</b>	Lezione dialogata, debate, cooperative learning, didattica integrata, didattica laboratoriale, flippedclassroom. / Riviste, slides, siti Internet, filmati, grafici, tabelle.

<b>RISPETTARE LEGGI/REGOLAMENTI/REGOLE</b>	<b>RISPETTARE IL PATRIMONIO</b>	<b>LAVORARE IN GRUPPO</b>
<p><b><u>Puntualità:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● nell'ingresso della classe</li> <li>● nelle giustificazioni delle assenze e dei ritardi</li> <li>● nell'esecuzione dei compiti assegnati in classe</li> <li>● nei lavori extrascolastici</li> <li>● nella riconsegna dei compiti assegnati</li> <li>● prestare attenzione alle lezioni</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● della classe</li> <li>● dei laboratori</li> <li>● degli spazi comuni</li> <li>● dell'ambiente e delle risorse naturali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● partecipare in modo propositivo al dialogo educativo, intervenendo senza sovrapposizione e rispettando i ruoli</li> <li>● porsi in relazione con gli altri in modo corretto e leale, accettando critiche, rispettando le opinioni altrui e ammettendo i propri errori</li> <li>● socializzare con i compagni e con i docenti</li> </ul>

## COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

Le Competenze Chiave di Cittadinanza costituiscono le competenze trasversali dei quattro Assi culturali e si possono perseguire attraverso reciproca integrazione tra i saperi e le competenze contenute negli Assi.

Nella tabella che segue sono indicate le Competenze Chiave di Cittadinanza da perseguire nel corso dell'anno scolastico.

## COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

- competenza alfabetica funzionale;
- competenza multilinguistica;
- competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;
- competenza digitale;
- competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;
- competenza in materia di cittadinanza;
- competenza imprenditoriale;

competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

### Piano di lavoro UdA

Fasi	Attività	Strumenti	Docente/i	Tempi h	Valutazione
1	Presentazione e dell'argomento	Brainstorming  Flipped classroom	Italiano, Laboratorio di Acc. Tur. Dir. e tecn  strutt. ricett.	1  1  1	Grado di interessamento, partecipazione e curiosità.
2	Discussione aperta  Considerazioni di carattere etico-morale  Lettura e comprensione di testi anche in lingua straniera sull'argomento	Debate  Conversazione orientata.  Cooperative learning	Italiano, Storia, Dir. e tecn strutt. ricett.  Inglese, Francese, Religione, Sc. motorie, Sc e cultura dell'alimentaz. Matematica Laboratorio di Acc. Tu	1 1 1 1 1 1 1 1	Capacità di riportare esperienze vissute personalmente e da altri. Capacità di analisi. Capacità critiche. Capacità di esprimere opinioni in maniera

					convincente.
3	Raccolta di materiale informativo e conoscitivo dell'argomento  Produzione di materiale	Cooperativ e learning  Didattica laboratorial e	Italiano ,Storia Dir. e tecn strutt. ricett. Inglese, Francese, Religione, Sc. motorie, Sc e cultura dell'alimenta z. Matematica  Laboratorio di Acc.Tur.	1 1 1 1 1 1 1 1 1	Grado di partecipazion e. Capacità di lavorare in maniera collaborativa edi confrontarsi in maniera costruttiva. Spirito di iniziativ a
4	Presentazio nemateriale prodotto	Didattic a integrat a  Didattica laboratorial e	Italiano ,Storia Dir. e tecn strutt. ricett.	1 1 1	Capacità di veicolare informazioni. Uso appropriato

			Inglese, Francese Religione Sc. motorie Sc e cultura dell'alimentazione. Matematica Laboratorio di Acc.Tur.	1 1 1 1 1 1 3	dei linguaggi specifici Partecipare attivamente, con atteggiamento collaborativo e democratico, allavita della scuola edella comunità.
--	--	--	---	---------------------------------	---

## Diagramma di Gantt

Fasi	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio
1			3						
2				10					
3						10			
4								12	

## Contenuti disciplinari

Disciplina	Competenze	Conoscenze
------------	------------	------------

Dir. e tecn strutt. ricett h 4	Riconoscere la possibilità di impegno personale per contribuire al benessere collettivo, anche in funzione di esigenze specifiche dei clienti. Riconoscere i fenomeni e i problemi ambientali e perseguire obiettivi di impresa favorendo la diffusione di stili di vita sostenibili ed equilibrati.	Art. 9 e 41, Cost. italiana. Agenda 2030 educazione alla sostenibilità e alla cittadinanza Attiva. Il turismo responsabile, sostenibile e accessibile a tutti: i 10 articoli del Codice mondiale del turismo (CMET).
LABORATORIO Acc. Tur.h 6	Il territorio, la tutela dei prodotti tipici ed il loro uso nella costruzione di un territorio sostenibile	Analisi dell'ambiente e tracciabilità dei prodotti
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE h3	La promozione di stili di vita equilibrati sia dal punto di vista nutrizionale che rispetto alla sostenibilità ambientale.	Consumi ed abitudini alimentari

Italiano h 3	Ricerca informazioni e documentazioni. Analizzare testi e documenti con spirito critico. Social network e new media come fenomeno comunicativo.	Il principio di solidarietà nella cultura occidentale
Storia h 3	Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti nazionali, comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali	Idea e sviluppo storico dell'Unione Europea e delle Nazioni Unite
Matematica h 3	Analizzare dati ed interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni di tipo informatico.	Strumenti statistici per l'organizzazione dei dati e la loro rappresentazione.
Inglese h 3	Think sustainability Safe food for all: the millenium challenge (2001FAO world food summit) Restaurant's commitment to sustainability The food value chain: the global food supply chain and the short food supply chain	Lettura e decodificazione del contenuto di un testo specifico Sviluppo dell'abilità di speaking per parlare di un topic specifico La salvaguardia di uno stile di vita sano declinato in una lingua

		straniera
Francese h 3	Comprendere informazioni specifiche al "GlobalPeace" Comprendere e fare una semplice presentazione(anche attraverso slides) sulla Globalizzazione	Globalization, ONU.
Educazione fisica h 3	I valori della generosità verso il prossimo e soprattutto verso i bisognosi in ambito sportivoLo sport in ambiente naturale come "scossa per rivitalizzare" corpo e mente.	I principi del Fair Play.
Religione h 3	Riconoscere il valore delle relazioni umane; Aprirsi all'impegno per il bene comune e alla promozione della giustizia sociale. L'uomo e la cura del Creato : lettura e commentodi alcuni punti della "Laudato Si" di Papa Francesco.	La Caritas e altre organizzazioni di volontariato. Amare il prossimo senza confini.

## 6 Valutazione degli apprendimenti

## 6.1 Criteri di valutazione

L'Istituto ha elaborato criteri comuni di valutazione del comportamento (vedi allegato). Gli indicatori per la valutazione sono riferiti al comportamento nei rapporti con gli altri, al rispetto delle regole, alla partecipazione e alla frequenza nelle attività didattiche. Ogni indicatore è declinato in descrittori collegati con specifici requisiti. Tali criteri sono stati aggiornati nell'A.S. 2019-2020 e 2020-2021 in relazione all'emergenza epidemiologica da Covid-19 e all'implementazione della DAD e della DDI. Un ulteriore aggiornamento è stato operato nell'A.S. 2021-2022.

I criteri di valutazione tengono conto dei seguenti elementi:

- livelli di partenza;
- impegno, partecipazione, responsabilità, collaborazione ed interesse;
- gestione del proprio apprendimento;
- autonomia nell'affrontare le consegne e capacità di rielaborazione;
- acquisizione delle conoscenze e correttezza nella loro applicazione, in particolare in riferimento alle strutture e ai concetti sociali, economici, giuridici e politici e alla sostenibilità;
- capacità di argomentare e motivare le proprie idee/opinioni;
- capacità di interpretare correttamente la situazione problematica, costruire, verificare ipotesi ed elaborare una risposta coerente;
- capacità di ricercare le informazioni secondo attendibilità delle fonti, completezza e coerenza, di elaborare le informazioni e selezionarle in relazione al compito;
- utilizzo critico e responsabile delle tecnologie digitali per apprendere, lavorare e partecipare alle attività;
- capacità di collaborare.

I documenti relativi alla valutazione sono in allegato al presente documento.

## 6.2 Criteri di attribuzione del credito scolastico

L'attribuzione del credito scolastico è regolamentata dall'art 15 del D.Lgs. n.62/2017. In merito ai criteri per l'attribuzione del credito scolastico per ciascun anno di corso (Tabella - Allegato A di cui all'articolo 15, comma 2, del D.Lgs. n. 62/2017) il Consiglio di classe, coerentemente con il PTOF, attribuirà a ciascun alunno:

A) il massimo della banda di oscillazione in presenza di almeno 2 dei seguenti indicatori: - media dei voti (il voto sul comportamento incide sulla media) con decimali  $\geq 0,5$  - numero di giorni di assenza  $\leq 25$  - partecipazione attiva e propositiva ad attività e progetti organizzati dalla scuola - particolare assiduità e impegno nello studio, con un evidente progressione nell'apprendimento B) il minimo della banda di oscillazione negli altri casi

### **Allegati**

- A. Criteri di valutazione generali
- B. Criteri di valutazione Educazione civica
- C. Griglie di valutazione delle prove d'Esame
- D. Simulazioni delle prove d'Esame

## A. Criteri di valutazione generali

	 <b>I.I.S. "GIOVANNI MINZONI"</b> <a href="https://www.iisminzoni.edu.it/">https://www.iisminzoni.edu.it/</a> VIA B. LONGO, 17 – 80014 GIUGLIANO IN CAMPANIA (NA) VIA G. FALCONE, 48bis – 80019 QUALIANO (NA) Tel. 0815061595 - Fax. 0818948984 PEC NAIS06100L@pec.istruzione.it - PEO NAIS06100L@istruzione.it C.F. 80101560631 - COD. UNIVOCO UFUC9B	 Ministero dell'Istruzione dell'Università e Ricerca		
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEGLI ESITI FORMATIVI				
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ	Livello	VOTO
Piena autonomia nell'affrontare compiti anche complessi; applicazione delle conoscenze corretta e personale	Conoscenze teoriche e pratiche ampie, approfondite e rielaborate	<ul style="list-style-type: none"> <li>Approfondita organizzazione dei contenuti, arricchiti da ricerca e riflessione personale</li> <li>Disinvolture nel procedere per analogie ed originalità nel costruire modelli e proprie strategie di risoluzione anche in situazioni pratiche</li> <li>Capacità di sviluppare e comunicare risultati di un'analisi in forma convincente</li> <li>Scelta appropriata ed utilizzo ottimale di strumenti, materiali e tecniche delle diverse discipline</li> <li>Linguaggio tecnico fluido, corretto, sintetico; argomentazioni coerenti e rigorose</li> </ul>	A1	9-10
Autonomia nell'affrontare compiti; applicazione delle conoscenze corretta e talvolta personale	Conoscenze teoriche e pratiche complete, qualche approfondimento autonomo	<ul style="list-style-type: none"> <li>Completa organizzazione dei contenuti in conoscenze strutturate ed assimilate con chiarezza</li> <li>Capacità di analizzare situazioni in totale autonomia, collegare e sintetizzare efficacemente</li> <li>Capacità di procedere per analogie con adeguamento di procedure esistenti ed individuazione di opportune strategie di risoluzione in riferimento a situazioni non completamente strutturate anche in ambito pratico</li> <li>Scelta appropriata ed utilizzo corretto di strumenti, materiali e tecniche delle diverse discipline; linguaggi specifici corretti e argomentazioni coerenti</li> </ul>	A2	8
Esecuzione adeguata dei compiti; applicazione delle conoscenze corretta	Conoscenze teoriche e pratiche complete, non approfondite	<ul style="list-style-type: none"> <li>Corretta organizzazione dei contenuti</li> <li>Capacità di analizzare collegare e sintetizzare correttamente in situazioni strutturate</li> <li>Scelte adeguate delle procedure ed utilizzo consapevole di metodi, materiali, strumenti e tecniche delle diverse discipline</li> <li>Esecuzione delle attività pratiche in modo formalmente ordinato, rispetto delle indicazioni impartite e dei tempi stabiliti</li> <li>Uso corretto delle terminologie specifiche, argomentazione adeguata, con produzione di messaggi chiari</li> </ul>	B	7
Esecuzione di semplici compiti; applicazione delle conoscenze essenziali	Conoscenze teoriche e pratiche essenziali	<ul style="list-style-type: none"> <li>Corretta organizzazione dei contenuti basilari</li> <li>Capacità essenziali di analizzare e sintetizzare in situazioni strutturate</li> <li>Qualche incertezza nel cogliere analogie e scegliere strumenti e modelli per risolvere problemi, rappresentare fatti e fenomeni</li> <li>Esecuzione di compiti e attività pratiche prevalentemente corretta, nel rispetto dei tempi e delle indicazioni impartite</li> <li>Uso dei linguaggi disciplinari nella loro forma fondamentale e argomentazioni semplici</li> </ul>	C1	6
Esecuzione parziale e non autonoma dei compiti; applicazione delle conoscenze minime incerta	Conoscenze teoriche e pratiche superficiali o parziali	<ul style="list-style-type: none"> <li>Organizzazione limitata dei contenuti essenziali</li> <li>Operazioni parziali di analisi e sintesi</li> <li>Applicazione imprecisa di fatti e principi relative ai diversi campi disciplinari</li> <li>Esecuzione di compiti e attività pratiche non del tutto corretta, parziale rispetto dei tempi e delle indicazioni impartite</li> <li>Uso impreciso e non autonomo di strumenti e materiali</li> <li>Argomentazione ed uso dei linguaggi disciplinari non sempre corretti</li> </ul>	C2	5
Errata esecuzione dei compiti anche se in riferimento alle conoscenze minime	Conoscenze teoriche e pratiche frammentarie o/errate	<ul style="list-style-type: none"> <li>Applicazione incompleta, talvolta errata di fatti e principi, relativi ai diversi campi disciplinari</li> <li>Esecuzione scorretta delle attività pratiche, mancato rispetto dei tempi e delle indicazioni impartite</li> <li>Sviluppo incompleto o errato di compiti nelle attività pratiche, anche in presenza di precise indicazioni di comportamento</li> <li>Uso incoerente o errato dei linguaggi disciplinari e argomentazione prevalentemente impropria</li> </ul>	D	≤4
<p><u>Corrispondenza Livelli:</u>                  A = Avanzato B = Intermedio C = Base D = base non raggiunto. Si precisa che i livelli C1 e C2 corrispondono entrambi al livello Base e i livelli A1 e A2 corrispondono entrambi al livello Avanzato nel modello di certificazione delle competenze per l'obbligo scolastico (DM 9/10).</p>				

## B. Criteri di valutazione Educazione civica

INDICATORI	LIVELLI DI ACQUISIZIONE						
	Livello in fase di acquisizione (4-5)		Livello base (6)	Livello intermedio (7-8)	Livello avanzato (9-10)		
	Descrittori livelli						
<b>CONOSCENZE</b>							
<p>Conoscere i principi su cui si fonda la convivenza: ad esempio, regola, norma, patto, condivisione, diritto, dovere, negoziazione, votazione, rappresentanza.</p> <p>Conoscere gli articoli della Costituzione e i principi generali delle leggi e delle carte internazionali proposti durante il lavoro.</p> <p>Conoscere le organizzazioni e i sistemi sociali, amministrativi, politici studiati, loro organi, ruoli e funzioni, a livello locale, nazionale, internazionale.</p>	<p><b>Voto 4</b></p> <p>Le conoscenze sui temi proposti sono episodiche, frammentarie e non consolidate, recuperabili con difficoltà, con l'aiuto e il costante stimolo del docente</p>	<p><b>Voto 5</b></p> <p>Le conoscenze sui temi proposti sono essenziali, organizzabili e recuperabili con l'aiuto del docente</p>	<p><b>Voto 6</b></p> <p>Le conoscenze sui temi proposti sono sufficienti e organizzabili e recuperabili con qualche aiuto del docente o dei compagni.</p>	<p><b>Voto 7</b></p> <p>Le conoscenze sui temi proposti sono consolidate e organizzate. L'alunno sa recuperarle in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro.</p>	<p><b>Voto 8</b></p> <p>Le conoscenze sui temi proposti sono discretamente consolidate, organizzate e recuperabili con il supporto di mappe o schemi forniti dal docente.</p>	<p><b>Voto 9</b></p> <p>Le conoscenze sui temi proposti sono esaurienti, consolidate e bene organizzate. L'alunno sa recuperarle, metterle in relazione in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro.</p>	<p><b>Voto 10</b></p> <p>Le conoscenze sui temi proposti sono complete, consolidate bene organizzate. L'alunno sa metterle in relazione in modo autonomo, riferirle utilizzarle nel lavoro anche in contesti nuovi.</p>
<b>ABILITA'</b>							
<p>Individuare e saper riferire gli aspetti connessi alla cittadinanza negli argomenti studiati nelle diverse discipline.</p> <p>Applicare, nelle condotte quotidiane, i principi di sicurezza, sostenibilità, buona tecnica, salute, appresi nelle discipline</p> <p>Saper riferire e riconoscere a partire dalla propria esperienza fino alla cronaca ed ai temi di studio, i diritti e i doveri delle persone; collegarli alla previsione delle Costituzioni, delle Carte internazionali, delle leggi.</p>	<p><b>Voto 4</b></p> <p>L'alunno mette in atto solo in modo sporadico con l'aiuto, lo stimolo e il supporto di insegnanti e compagni le abilità relative ai temi trattati.</p>	<p><b>Voto 5</b></p> <p>L'alunno mette in atto le abilità relative ai temi trattati solo nell'ambito della propria esperienza diretta e con il supporto e lo stimolo del docente e dei compagni.</p>	<p><b>Voto 6</b></p> <p>L'alunno mette in atto le abilità relative ai temi trattati nei casi più semplici e/o vicini alla propria diretta esperienza, altrimenti con l'aiuto del docente.</p>	<p><b>Voto 7</b></p> <p>L'alunno mette in atto in autonomia le abilità relative ai temi trattati nei contesti più noti e vicini alla esperienza diretta. Con il supporto del docente, collega le esperienze ai testi studiati e ad altri contesti.</p>	<p><b>Voto 8</b></p> <p>L'alunno mette in atto in autonomia le abilità relative ai temi trattati e sa collegare le conoscenze alle esperienze vissute, a quanto studiato ed ai testi analizzati, con buona pertinenza.</p>	<p><b>Voto 9</b></p> <p>L'alunno mette in atto in autonomia le abilità relative ai temi trattati e sa collegare le conoscenze alle esperienze vissute a quanto studiato e ai testi analizzati, con pertinenza e completezza e apportando contributi personali e originali</p>	<p><b>Voto 10</b></p> <p>L'alunno mette in atto in autonomia le abilità relative ai temi trattati; collega le conoscenze tra loro, ne rileva i nessi, e le rapporta a quanto studiato e alle esperienze concrete in modo completo e propositivo. Apporta contributi personali e originali, utili anche a migliorare le procedure, che è in grado di adattare ai vari contesti.</p>
<b>PARTECIPAZIONE E RESPONSABILITA'</b>							

	Voto 4	Voto 5	Voto 6	Voto 7	Voto 8	Voto 9	Voto 10
<p><b>Adottare comportamenti coerenti con i doveri previsti dai propri ruoli e compiti.</b></p> <p><b>Partecipare attivamente, con atteggiamento collaborativo e democratico, alla vita della scuola e della comunità.</b></p> <p><b>Assumere comportamenti nel rispetto delle diversità personali, culturali, di genere; mantenere comportamenti e stili di vita rispettosi della sostenibilità, della salvaguardia delle risorse naturali, del patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni, della salute, del benessere e della sicurezza propria e altrui.</b></p> <p><b>Esercitare i principi della cittadinanza digitale con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato</b></p>	<p>L'alunno adotta in modo sporadico comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e ha bisogno di costanti richiami e sollecitazioni degli adulti.</p>	<p>L'alunno non sempre adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica. Acquisisce consapevolezza della distanza tra i propri atteggiamenti e comportamenti e quelli civicamente auspicati, con le sollecitazioni degli adulti.</p>	<p>L'alunno generalmente adotta atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e rivela consapevolezza e capacità di riflessione in materia con lo stimolo degli adulti. Porta a termine consegne e responsabilità affidate, con il supporto degli adulti.</p>	<p>L'alunno generalmente adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica in autonomia e mostra di averne una più che sufficiente consapevolezza attraverso le riflessioni personali. Assume le responsabilità che gli vengono affidate, che onora con la supervisione degli adulti o il contributo dei compagni.</p>	<p>L'alunno adotta solitamente, dentro e fuori di scuola, comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne buona consapevolezza che rivela nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni. Assume con scrupolo le responsabilità che gli vengono affidate.</p>	<p>L'alunno adotta regolarmente, dentro e fuori di scuola, comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne completa consapevolezza, che rivela nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni. Mostra capacità di rielaborazione delle questioni e di generalizzazione delle condotte in contesti noti. Si assume responsabilità nel lavoro e verso il gruppo.</p>	<p>L'alunno adotta sempre, dentro e fuori di scuola, comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne completa consapevolezza, che rivela nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni. Mostra capacità di rielaborazione delle questioni e di generalizzazione e delle condotte in contesti diversi e nuovi. Porta contributi personali e originali, proposte di miglioramento,</p>

<p>di valori che regolano la vita democratica.</p> <p>Esercitare pensiero critico nell'accesso alle informazioni e nelle situazioni quotidiane; rispettare la riservatezza e l'integrità propria e altrui.</p>							<p>si assume responsabilità verso il lavoro, le altre persone, la comunità ed esercita influenza positiva sul gruppo.</p>
--	--	--	--	--	--	--	---

## C. Griglie di valutazione delle prove d'Esame

	 <p><b>I.I.S. "GIOVANNI MINZONI"</b>  <a href="https://www.iisminzoni.edu.it/">https://www.iisminzoni.edu.it/</a></p> <p>VIA B. LONGO, 17 – 80014 GIUGLIANO IN CAMPANIA (NA)          VIA G. FALCONE, 48bis – 80019 QUALIANO (NA)          Tel. 0815061595 - Fax. 0818948984          PEC NAIS06100L@pec.istruzione.it - PEO NAIS06100L@istruzione.it          C.F. 80101560631 - COD. UNIVOCO UFUC9B</p>	 <p><i>Ministero dell'Istruzione dell'Università e Ricerca</i></p>
---	--	---

### PRIMA PROVA SCRITTA DELL'ESAME DI STATO A.S. 2022-2023 GRIGLIA DI VALUTAZIONE - TIPOLOGIA A

Candidato .....

Classe **V** sez.

#### INDICATORI GENERALI

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI	PUNTEGGI	PUNTEGGIO ASSEGNATO	
<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</b>	Efficaci e puntuali	<b>8-10</b>		
	Parzialmente efficaci e poco puntuali	<b>5-7</b>		
	Confuse e impuntuali	<b>≤4</b>		
<b>Coesione e coerenza testuale</b>	Complete	<b>8-10</b>		
	Parziali	<b>5-7</b>		
	Scarse	<b>≤4</b>		
<b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>	Presenti e complete	<b>8-10</b>		
	Poco presenti e complete	<b>5-7</b>		
	Scarse	<b>≤4</b>		
<b>Correttezza grammaticale e uso corretto della punteggiatura</b>	Completa; presente	<b>8-10</b>		
	Parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	<b>5-7</b>		
	Scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	<b>≤4</b>		
<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	Presenti	<b>8-10</b>		
	Parzialmente presenti	<b>5-7</b>		
	Scarse	<b>≤4</b>		
<b>Espressione di giudizi critici e valutazione personale</b>	Presenti e corrette	<b>8-10</b>		
	Parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	<b>5-7</b>		
	Scarse e/o scorrette	<b>≤4</b>		
<b>PUNTEGGIO INDICATORI GENERALI</b>			/100	/20

#### INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A

<b>INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>PUNTEGGI</b>	<b>PUNTEGGIO ASSEGNATO</b>	
<b>Rispetto dei vincoli posti nella consegna (es. lunghezza del testo, ove presente, o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)</b>	Completo	8-10		
	Parziale e/o incompleto	5-7		
	Scarso	≤4		
<b>Capacità di comprendere il testo (nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici.)</b>	Completa	8-10		
	Parziale	5-7		
	Scarsa	≤4		
<b>Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica, retorica</b>	Completa	8-10		
	Parziale	5-7		
	Scarsa	≤4		
<b>Interpretazione del testo</b>	Presente	8-10		
	Parziale	5-7		
	Scarsa	≤4		
<b>PUNTEGGIO INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A</b>			<b>/100</b>	<b>/20</b>

<b>PUNTEGGIO TOTALE ASSEGNATO</b>	<b>/100</b>	<b>/20</b>
-----------------------------------	-------------	------------

**NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento)**

La Commissione

Il Presidente



## PRIMA PROVA SCRITTA DELL'ESAME DI STATO A.S. 2022-2023 GRIGLIA DI VALUTAZIONE - TIPOLOGIA B

Candidato .....

Classe V sez.

### INDICATORI GENERALI

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI	PUNTEGGI	PUNTEGGIO ASSEGNATO	
<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</b>	Efficaci e puntuali	<b>8-10</b>		
	Parzialmente efficaci e poco puntuali	<b>5-7</b>		
	Confuse e impuntuali	<b>≤4</b>		
<b>Coesione e coerenza testuale</b>	Complete	<b>8-10</b>		
	Parziali	<b>5-7</b>		
	Scarse	<b>≤4</b>		
<b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>	Presente e completa	<b>8-10</b>		
	Poco presente e completa	<b>5-7</b>		
	Scarsa	<b>≤4</b>		
<b>Correttezza grammaticale e uso corretto della punteggiatura</b>	Completa; presente	<b>8-10</b>		
	Parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	<b>5-7</b>		
	Scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	<b>≤4</b>		
<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	Presenti	<b>8-10</b>		
	Parzialmente presenti	<b>5-7</b>		
	Scarse	<b>≤4</b>		
<b>Espressione di giudizi critici e valutazione personale</b>	Presenti e corrette	<b>8-10</b>		
	Parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	<b>5-7</b>		
	Scarse e/o scorrette	<b>≤4</b>		
<b>PUNTEGGIO INDICATORI GENERALI</b>			/100	/20

### INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA B

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA B	DESCRITTORI	PUNTEGGI		
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Presente	15-20		
	Parzialmente presente	9-14		
	Scarsa e/o nel complesso scorretta	≤8		
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Soddisfacente	8-10		
	Parziale	5-7		
	Scarsa	≤4		
Correttezza e congruenza dei riferimenti utilizzati per sostenere l'argomentazione	Presenti	8-10		
	Parzialmente presenti	5-7		
	Scarsi	≤4		
<b>PUNTEGGIO INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA B</b>			/100	/20

<b>PUNTEGGIO TOTALE ASSEGNATO</b>	<b>/100</b>	<b>/20</b>
-----------------------------------	-------------	------------

**NB.** Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

La Commissione

Il Presidente

	 <b>I.I.S. "GIOVANNI MINZONI"</b> <a href="https://www.iisminzoni.edu.it/">https://www.iisminzoni.edu.it/</a> VIA B. LONGO, 17 – 80014 GIUGLIANO IN CAMPANIA (NA) VIA G. FALCONE, 48bis – 80019 QUALIANO (NA) Tel. 0815061595 - Fax. 0818948984 PEC NAIS06100L@pec.istruzione.it - PEO NAIS06100L@istruzione.it C.F. 80101560631 - COD. UNIVOCO UFUC9B	 <i>Ministero dell'Istruzione dell'Università e Ricerca</i>
---	--	---

## PRIMA PROVA SCRITTA DELL'ESAME DI STATO A.S. 2022-2023 GRIGLIA DI VALUTAZIONE - TIPOLOGIA C

Candidato .....

Classe V sez.

### INDICATORI GENERALI

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI	PUNTEGGI	PUNTEGGIO ASSEGNATO	
<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</b>	Efficaci e puntuali	8-10		
	Parzialmente efficaci e poco puntuali	5-7		
	Confuse e impuntuali	≤4		
<b>Coesione e coerenza testuale</b>	Complete	8-10		
	Parziali	5-7		
	Scarse	≤4		
<b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>	Presente e completa	8-10		
	Poco presente e completa	5-7		
	Scarsa	≤4		
<b>Correttezza grammaticale e uso corretto della punteggiatura</b>	Completa; presente	8-10		
	Parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	5-7		
	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	≤4		
<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	Presenti	8-10		
	Parzialmente presenti	5-7		
	Scarse	≤4		
<b>Espressione di giudizi critici e valutazione personale</b>	Presenti e corrette	8-10		
	Parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	5-7		
	Scarse e/o scorrette	≤4		
<b>PUNTEGGIO INDICATORI GENERALI</b>			/100	/20

## INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C	DESCRITTORI	PUNTEGGI		
<b>Pertinenza del testo alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi</b>	Completa	12-15		
	Parziale	7-11		
	Scarsa	≤6		
<b>Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione</b>	Soddisfacente	12-15		
	Parziale	7-11		
	Scarsa	≤6		
<b>Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	Piena	8-10		
	Parziale	5-7		
	Scarsa	≤4		
<b>PUNTEGGIO INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C</b>			/100	/20

<b>PUNTEGGIO TOTALE ASSEGNATO</b>	<b>/100</b>	<b>/20</b>
-----------------------------------	-------------	------------

**NB.** Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

La Commissione

Il Presidente

**Griglia di valutazione della seconda prova scritta - Esami di Stato 2022/2023**  
**Istituto Professionale Indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera**  
 Candidata/o \_\_\_\_\_ Classe 5 sez. \_\_\_\_\_

<b>Indicatori</b>	<b>Livelli</b>	<b>Descrittori</b>	<b>Punti</b>	<b>Punteggio</b>
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Ha compreso in modo frammentario e lacunoso quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	0.50	
	II	Ha compreso in modo parziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	1 - 1.50	
	III	Ha compreso in modo essenziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2	
	IV	Ha compreso in modo completo quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2.50	
	V	Ha compreso in modo dettagliato e quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Non utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà	2	
	III	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3	
	IV	Utilizza accuratamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, argomentando in modo chiaro e pertinente	4 - 5	
	V	Utilizza con padronanza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	6	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	I	Non utilizza le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1 - 2	
	II	Utilizza in modo parziale le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite con difficoltà e in modo stentato	3 - 4	
	III	Utilizza in modo adeguato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite	5	
	IV	Utilizza in modo appropriato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione articolata	6 - 7	
	V	Utilizza in modo specifico le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione ampia e approfondita	8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo inesatto e approssimativo, utilizzando un linguaggio specifico e lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1 - 1.50	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

## D. Simulazioni delle prove d'Esame

# *Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca* **ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

## **PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A**

### **ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO**

**Giovanni Pascoli, *Patria***

Sogno d'un dí d'estate.

Quanto scampanellare

tremulo di cicale!

Stridule pel filare

moveva il maestrale

le foglie accartocciate.

Scendea tra gli olmi il sole

in fascie polverose:

erano in ciel due sole

nuvole, tenui, róse<sup>1</sup>:

due bianche spennellate

in tutto il ciel turchino.

Siepi di melograno,

fratte di tamerice<sup>2</sup>,

il palpito lontano

d'una trebbiatrice,

*l'angelus* argentino<sup>3</sup>...

---

<sup>1</sup> corrose

<sup>2</sup> cespugli di tamerici (il singolare è motivato dalla rima con *trebbiatrice*)

<sup>3</sup> il suono delle campane che in varie ore del giorno richiama alla preghiera (*angelus*) è nitido, come se venisse prodotto dalla percussione di una superficie d'argento (*argentino*).

dov'ero? Le campane  
mi dissero dov'ero,  
piangendo, mentre un cane  
latrava al forestiero,  
che andava a capo chino.

Il titolo di questo componimento di Giovanni Pascoli era originariamente *Estate* e solo nell'edizione di *Myricae* del 1897 diventa *Patria*, con riferimento al paese natio, San Mauro di Romagna, luogo sempre rimpianto dal poeta.

### **Comprensione e analisi**

1. Individua brevemente i temi della poesia.
2. In che modo il titolo «Patria» e il primo verso «Sogno d'un dí d'estate» possono essere entrambi riassuntivi dell'intero componimento?
3. La realtà è descritta attraverso suoni, colori, sensazioni. Cerca di individuare con quali soluzioni metriche ed espressive il poeta ottiene il risultato di trasfigurare la natura, che diventa specchio del suo sentire.
4. Qual è il significato dell'interrogativa "dov'ero" con cui inizia l'ultima strofa?
5. Il ritorno alla realtà, alla fine, ribadisce la dimensione estraniata del poeta, anche oltre il sogno. Soffermati su come è espresso questo concetto e sulla definizione di sé come "forestiero", una parola densa di significato.

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

### **Interpretazione**

Il tema dello sradicamento in questa e in altre poesie di Pascoli diventa l'espressione di un disagio esistenziale che travalica il dato biografico del poeta e assume una dimensione universale. Molti testi della letteratura dell'Ottocento e del Novecento affrontano il tema dell'estraneità, della perdita, dell'isolamento dell'individuo, che per vari motivi e in contesti diversi non riesce a integrarsi nella realtà e ha un rapporto conflittuale con il mondo, di fronte al quale si sente un "forestiero". Approfondisci l'argomento in base alle tue letture ed esperienze.

*Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca*

---

**PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A**

**ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO**

**Elsa Morante, *La storia* (Torino, Einaudi 1974, pag. 168).**

*La Storia, romanzo a sfondo storico pubblicato nel 1974 e ambientato a Roma durante e dopo l'ultima guerra (1941-1947), è scritto da Elsa Morante (1912-1985) negli anni della sua maturità, dopo il successo di "Menzogna e sortilegio" e de "L'isola di Arturo". I personaggi sono esseri dal destino insignificante, che la Storia ignora. La narrazione è intercalata da pagine di eventi storici in ordine cronologico, quasi a marcare la loro distanza dall'esistenza degli individui oppressi dalla Storia, creature perdenti schiacciate dallo "scandalo della guerra".*

**Una di quelle mattine Ida, con due grosse sporte al braccio, tornava dalla spesa tenendo per mano Useppe. [...] Uscivano dal viale alberato non lontano dallo Scalo Merci, dirigendosi in via dei Volsci, quando, non preavvisato da nessun allarme, si udì avanzare nel cielo un clamore d'orchestra metallico e ronzante. Useppe levò gli occhi in alto, e disse: "Lioplani"<sup>4</sup>. E in quel momento l'aria fischiò, mentre già in un tuono enorme tutti i muri precipitavano alle loro spalle e il terreno saltava d'intorno a loro, sminuzzato in una mitraglia di frammenti.**

**"Useppe! Usepee!" urlò Ida, sbattuta in un ciclone nero e polveroso che impediva la vista: "Mà sto qui", le rispose all'altezza del suo braccio, la vocina di lui, quasi rassicurante. Essa lo prese in collo<sup>5</sup> [...].**

**Intanto, era cominciato il suono delle sirene. Essa, nella sua corsa, sentì che scivolava verso il basso, come avesse i pattini, su un terreno rimosso che pareva arato, e che fumava. Verso il fondo, essa cadde a sedere, con Useppe stretto fra le braccia. Nella caduta, dalla sporta le si era riversato il suo carico di ortaggi, fra i quali, sparsi ai suoi piedi, splendevano i colori dei peperoni, verde, arancione e rosso vivo.**

**Con una mano, essa si aggrappò a una radice schiantata, ancora coperta di terriccio in frantumi, che sporgeva verso di lei. E assestandosi meglio, rannicchiata intorno a Useppe, prese a palparlo febbrilmente in tutto il corpo, per assicurarsi ch'era incolume<sup>6</sup>. Poi gli sistemò sulla testolina la sporta vuota come un elmo di protezione. [...] Useppe, accucciato contro di lei, la guardava in faccia, di sotto la sporta, non impaurito, ma piuttosto curioso e soprapensiero. "Non è niente", essa gli disse, "Non aver paura. Non è niente". Lui aveva perduto i sandaletti ma teneva ancora la sua pallina stretta nel pugno. Agli schianti più forti, lo si sentiva appena tremare:**

**"Nente..." diceva poi, fra persuaso e interrogativo.**

**I suoi piedini nudi si bilanciavano quieti accosto<sup>7</sup> a Ida, uno di qua e uno di là. Per tutto il tempo che aspettarono in quel riparo, i suoi occhi e quelli di Ida rimasero, intenti, a guardarsi. Lei non avrebbe saputo dire la durata di quel tempo. Il suo orologio da polso si era rotto; e ci sono delle circostanze in cui, per la mente, calcolare una durata è impossibile.**

**Al cessato allarme, nell'affacciarsi fuori di là, si ritrovarono dentro una immensa nube pulverulenta<sup>8</sup> che nascondeva il sole, e faceva tossire col suo sapore di catrame: attraverso questa nube, si vedevano fiamme e fumo nero dalla parte dello Scalo Merci. [...] Finalmente, di là da un**

<sup>4</sup> Lioplani: sta per aeroplani nel linguaggio del bambino.

<sup>5</sup> in collo: in braccio.

<sup>6</sup> incolume: non ferito.

<sup>7</sup> accosto: accanto.

<sup>8</sup> pulverulenta: piena di polvere.

casamento semidistrutto, da cui pendevano travi e le persiane divelte<sup>9</sup>, fra il solito polverone di rovina, Ida ravvisò<sup>10</sup>, intatto, il casamento<sup>11</sup> con l'osteria, dove andavano a rifugiarsi le notti degli allarmi. Qui Usepe prese a dibattersi con tanta frenesia che riuscì a svincolarsi dalle sue braccia e a scendere in terra. E correndo coi suoi piedini nudi verso una nube più densa di polverone, incominciò a gridare:

“Bii! Biii! Biiii!”<sup>12</sup>

Il loro caseggiato era distrutto [...]

Dabbasso delle figure urlanti o ammutolite si aggiravano fra i lastroni di cemento, i mobili sconquassati, i cumuli di rottami e di immondezze. Nessun lamento ne saliva, là sotto dovevano essere tutti morti. Ma certune di quelle figure, sotto l'azione di un meccanismo idiota, andavano frugando o rasgando con le unghie fra quei cumuli, alla ricerca di qualcuno o qualcosa da recuperare. E in mezzo a tutto questo, la vocina di Usepe continuava a chiamare:

“Bii! Biii! Biiii!”

### Comprensione e analisi

1. L'episodio rappresenta l'incursione aerea su Roma del 19 luglio 1943. Sintetizza la scena in cui madre e figlioletto si trovano coinvolti, soffermandoti in particolare sull'ambiente e sulle reazioni dei personaggi.
2. «Si udì avanzare nel cielo un clamore d'orchestra metallico e ronzante»; come spieghi questa descrizione sonora? Quale effetto produce?
3. Il bombardamento è filtrato attraverso gli occhi di Usepe. Da quali particolari emerge lo sguardo innocente del bambino?
4. Nel racconto ci sono alcuni oggetti all'apparenza incongrui ed inutili che sono invece elementi di una memoria vivida e folgorante, quasi delle istantanee. Prova ad indicarne alcuni, ipotizzandone il significato simbolico.

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

### Interpretazione

Il romanzo mette in campo due questioni fondamentali: da una parte il ruolo della Storia nelle opere di finzione, problema che da Manzoni in poi molti scrittori italiani hanno affrontato individuando diverse soluzioni; dall'altra, in particolare in questo brano, la scelta dello sguardo innocente e infantile di un bambino, stupito di fronte ad eventi enormi e incomprensibili. Sviluppa una di queste piste mettendo a confronto le soluzioni adottate dalla Morante nel testo con altri esempi studiati nel percorso scolastico o personale appartenenti alla letteratura o al cinema novecentesco e contemporaneo.

---

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

---

<sup>9</sup> divelte: strappate via.

<sup>10</sup> ravvisò: cominciò a vedere, a riconoscere.

<sup>11</sup> il casamento: il palazzo, il caseggiato.

<sup>12</sup> Bii: deformazione infantile di Blitz, il nome del cane che viveva con Ida e Usepe.

*Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca*  
**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

## PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

### **ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

Una rapida evoluzione delle tecnologie è certamente la caratteristica più significativa degli anni a venire, alimentata e accelerata dall'arrivo della struttura del Villaggio Globale. [...] Il parallelo darwiniano può essere portato oltre: come nei sistemi neuronali e più in generale nei sistemi biologici, l'inventività evolutiva è intrinsecamente associata all'interconnessione. Ad esempio, se limitassimo il raggio di interazione tra individui ad alcuni chilometri, come era il caso della società rurale della fine dell'Ottocento, ritorneremmo ad una produttività comparabile a quella di allora. L'interconnessione a tutti i livelli e in tutte le direzioni, il "melting pot", è quindi un elemento essenziale nella catalisi della produttività. La comunità scientifica è stata la prima a mettere in pratica un tale "melting pot" su scala planetaria. L'innovazione tecnologica che ne deriva, sta seguendo lo stesso percorso. L'internazionalizzazione della scienza è quasi un bisogno naturale, dal momento che le leggi della Natura sono evidentemente universali ed espresse spesso con il linguaggio comune della matematica. È proprio a causa di questa semplicità che tale esempio costituisce un utile punto di riferimento. Esso prova che la globalizzazione è un importante mutante "biologico", una inevitabile tappa nell'evoluzione. Molte delle preoccupazioni espresse relativamente alle conseguenze di questo processo si sono rivelate prive di fondamento. Ad esempio, la globalizzazione nelle scienze ha amplificato in misura eccezionale l'efficacia della ricerca. Un fatto ancora più importante è che essa non ha eliminato le diversità, ma ha creato un quadro all'interno del quale la competizione estremamente intensificata tra individui migliora la qualità dei risultati e la velocità con la quale essi possono essere raggiunti. Ne deriva un meccanismo a somma positiva, nel quale i risultati dell'insieme sono largamente superiori alla somma degli stessi presi separatamente, gli aspetti negativi individuali si annullano, gli aspetti positivi si sommano, le buone idee respingono le cattive e i mutamenti competitivi scalzano progressivamente i vecchi assunti dalle loro nicchie. Ma come riusciremo a preservare la nostra identità culturale, pur godendo dell'apporto della globalizzazione che, per il momento, si applica ai settori economico e tecnico, ma che invaderà rapidamente l'insieme della nostra cultura? Lo stato di cose attuale potrebbe renderci inquieti per il pericolo dell'assorbimento delle differenze culturali e, di conseguenza, della creazione di un unico "cervello planetario". A mio avviso, e sulla base della mia esperienza nella comunità scientifica, si tratta però solo di una fase passeggera e questa paura non è giustificata. Al contrario, credo che saremo testimoni di un'esplosione di diversità piuttosto che di un'uniformizzazione delle culture. Tutti gli individui dovranno fare appello alla loro diversità regionale, alla loro cultura specifica e alle loro tradizioni al fine di aumentare la loro competitività e di trovare il modo di uscire dall'uniformizzazione globale. Direi addirittura, parafrasando Cartesio, "Cogito, ergo sum", che l'identità culturale è sinonimo di esistenza. La diversificazione tra le radici culturali di ciascuno di noi è un potente generatore di idee nuove e di innovazione. È partendo da queste differenze che si genera il diverso, cioè il nuovo. Esistono un posto ed un ruolo per ognuno di noi: sta a noi identificarli e conquistarceli. Ciononostante, bisogna riconoscere che, anche se l'uniformità può creare la noia, la differenza non è scevra da problemi. L'unificazione dell'Europa ne è senza dubbio un valido esempio. Esiste, ciononostante, in tutto ciò un grande pericolo che non va sottovalutato. È chiaro che non tutti saranno in grado di assimilare un tale veloce cambiamento, dominato da tecnologie nuove. Una parte della società resterà inevitabilmente a margine di questo processo, una nuova generazione di illetterati "tecnologici" raggiungerà la folla di coloro che oggi sono già socialmente inutili e ciò aggraverà il problema dell'emarginazione. Ciò dimostra che, a tutti i livelli, l'educazione e la formazione sono una necessità. Dobbiamo agire rapidamente poiché i tempi sono sempre più brevi, se ci atteniamo alle indicazioni che ci sono fornite dal ritmo al quale procede l'evoluzione. Dovremo contare maggiormente sulle nuove generazioni che dovranno, a loro volta, insegnare alle vecchie. Questo è esattamente l'opposto di ciò che avviene nella società classica, nella quale la competenza è attribuita principalmente e automaticamente ai personaggi più importanti per il loro status o per la loro influenza politica. L'autorità dovrebbe invece derivare dalla competenza e dalla saggezza acquisite con l'esperienza e non dal potere accumulato nel tempo. [...]

*(dalla prolusione del prof. Carlo Rubbia, “La scienza e l’uomo”, inaugurazione anno accademico 2000/2001, Università degli studi di Bologna)*

### **Comprensione e analisi**

1. Riassumi brevemente questo passo del discorso di Carlo Rubbia, individuandone la tesi di fondo e lo sviluppo argomentativo.
2. Che cosa significa che “l’inventività evolutiva è intrinsecamente associata all’interconnessione” e che “l’interconnessione a tutti i livelli e in tutte le direzioni, il melting pot, è quindi un elemento essenziale nella catalisi della produttività”? Quale esempio cita lo scienziato a sostegno di questa affermazione?
3. Per quale motivo Carlo Rubbia chiama a sostegno della propria tesi l’esempio della comunità scientifica?
4. Quale grande cambiamento è ravvisato tra la società classica e la società attuale?

### **Produzione**

La riflessione di Carlo Rubbia anticipava di circa vent’anni la realtà problematica dei nostri tempi: le conseguenze della globalizzazione a livello tecnologico e a livello culturale. Sulla base delle tue conoscenze personali e del tuo percorso formativo, esprimi le tue considerazioni sul rapporto tra tecnologia, globalizzazione, diversità.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l’uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

*Ministero dell’Istruzione dell’Università e della Ricerca*  
**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C**

[...] Nelle nostre società, la popolazione non manca di desideri di consumo: questi sono immensi e continuamente alimentati dalla pubblicità; sono i mezzi finanziari degli individui che mancano per accedere ai divertimenti disponibili. La rivendicazione dei salariati, che si esprime molto più in domanda di salario che in domanda di riduzione di tempo di lavoro, può essere interpretata in questo modo: essi vogliono più denaro per meglio utilizzare il tempo libero. [...] I fortunati che hanno un bilancio sufficiente al consumo normale di questi svaghi non per questo se la caveranno a buon mercato perché avranno a loro disposizione beni ludici concepiti per strati sociali che dispongono di redditi più elevati. Proveranno anch'essi un sentimento di frustrazione per non poterli consumare a loro volta. [...] Il paradosso è proprio quello che segue: si dispone di possibilità di accesso ai beni del tempo libero tanto maggiori quanto più si lavora. [...] Questa società del tempo libero, così come ci è promessa, ha un prezzo talmente alto in termini di consumo di ricchezza che resta confinata alle classi medie dei paesi ricchi. Il che vieta la possibilità di realizzare il sogno del secolo dei Lumi: l'accesso di tutti gli uomini ai beni comuni. [...]

D. MOTHÉ, *L'utopia del tempo libero*, Bollati Boringhieri, Torino 1998, pp. 32-33, 68-69, 92.

La citazione proposta, tratta dal saggio di D. Mothé *L'utopia del tempo libero*, presenta alcuni dei paradossi della fruizione del tempo libero nella società contemporanea. Rifletti su queste tematiche e confrontati anche in maniera critica con la tesi espressa nell'estratto, facendo riferimento alle tue conoscenze, alle tue esperienze personali, alla tua sensibilità. Articola la struttura della tua riflessione in paragrafi opportunamente titolati e presenta la trattazione con 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 candidati di madrelingua non italiana.

## ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IP07 - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ  
ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE: ACCOGLIENZA TURISTICA

Tema di: LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA, DIRITTO E  
TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA E SCIENZE E  
CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Al candidato/alla candidata si richiede, dopo aver letto l'articolo, di svolgere la prima parte della prova rispondendo ai quesiti proposti:

- a) Con riferimento alla produzione di un testo e alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite, la candidata/il candidato:
1. proponga delle brevi e personali riflessioni su quanto contenuto nel documento introduttivo;
  2. indichi i principi attorno ai quali si fonda il turismo sostenibile, le tipologie di ecoturisti e le sue attività tipiche nell'ottica del benessere del consumatore e nel rispetto della sostenibilità alimentare;
  3. preveda attività connesse con il turismo esperienziale illustrandone le peculiarità specifiche.
- b) Infine, il candidato/la candidata, dopo aver trattato le caratteristiche delle diverse forme di comunicazione appartenente al Web Marketing, riferisca quali forme ritiene siano le più adatte per la commercializzazione del prodotto.

MERCATO

# Il lusso che verrà: trend 2023

I nuovi concept che si fanno strada nel segmento alberghiero di alta gamma per rispondere alle richieste dei viaggiatori contemporanei. Dall'Iltm di Cannes le principali tendenze e le previsioni



DI CRISTINA PEROGLIO

**U**n turista diverso, che sceglie vacanze più lunghe, ama meno il concetto di privacy e seclusion, vuole sempre di più potersi giovare del consiglio e dell'assistenza di un travel consultant e guarda con rinnovato interesse alle proposte degli hotel.

Le tendenze del luxury travel per il 2023 sono state raccontate nel corso di Iltm 2022 a Cannes, grazie allo studio "Buzz vs. Reality - Edition 2", realizzato dalla stessa Iltm in collaborazione con American Express.

## QUEL CHE RESTA

Fra le tendenze più spiccate, il viaggiare meno ma per una durata più lunga e concedendosi qualcosa in più. Il viaggiatore di lusso del 2023 preferirà effettuare magari meno viaggi, rimanendo, però, per un tempo più lungo in una destinazione. E tutte le cose che farà desidera siano nuove esperienze.

Una particolare attenzione sarà, quindi, riservata al wellness, concepito come momento di abbandono dello stress e dedicato alla 'decompressione', per mantenere la salute e la sicurezza,

due richieste che continuano a permanere fortemente nelle richieste dei viaggiatori.

## QUELLO CHE SCOMPARE

Secondo lo studio, invece, alcuni trend che si sono manifestati fino al 2022 sono destinati a lasciarci. Il viaggiatore di lusso del futuro non dà così tanta importanza alla privacy e all'isolamento, ma sicuramente non vuole più dedicarsi a viaggi che lo facciano saltare da un posto all'altro lasciandogli una conoscenza superficiale della destinazione.

Si è stancato anche delle vacanze local o regional, che avevano assunto un ruolo rilevante durante e subito dopo la pandemia: il 57% dei partecipanti all'indagine che supporta lo studio dichiarano di voler visitare posti nuovi e fare nuove esperienze. Insieme all'amore per le vacanze 'vicine' se ne va anche quello per le location familiari: è tornato l'amore per la scoperta, sempre che non costringa a vacanze troppo attive. E l'albergo torna di moda.

C'è nell'aria bisogno di relax e di ritmi lenti, ognuno con il suo tempo. Tanto è vero che sembra essere diminuito il potere di convincimento degli

influencer: quello che si cerca è una vacanza che rappresenti se stessi, non che imiti qualcun altro.

## CHE COSA EMERGE

Così, sono in crescita i viaggi di famiglia se non quelli multigenerazionali, e il revenge travel continua a farla da padrone, con la sensazione di dover recuperare il tempo perduto. Un tempo che si vuole sia ben riposto: aumentano le prenotazioni in anticipo (il 60% dei partecipanti all'indagine confermano di voler prenotare con ampio margine) e la ricerca di un esperto che metta al sicuro il tempo riconquistato.



L'agente di viaggi come sicurezza, sia nel caso accada qualche contrattempo, sia utilizzato come esperto sulla destinazione, torna prepotentemente in scena.

Cresce anche la spesa per i viaggi, a condizione che siano realizzati con attenzione alla sostenibilità: il 90% degli intervistati è sensibile ai temi del rispetto ambientale e dello sviluppo di territori e comunità che andrà a visitare.

## ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IP07 - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ  
ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE: ACCOGLIENZA TURISTICA

Tema di: LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA E DIRITTO E  
TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

### **Libri e turismo: Grand Hotel Europa** *di Ilja Leonard Pfeijffer*

Grand Hotel Europa, un albergo d'antan in cui il protagonista si rifugia per riflettere su una problematica storia d'amore forse finita, che si è alimentata di un perpetuo girovagare alla ricerca di un Caravaggio perduto. L'hotel prende il nome dalla titolare, un'anziana matrona che vive reclusa nella struttura negandosi alla vista dei clienti e vivendo nel ricordo dei fasti passati. Ma è anche metafora del continente europeo, diventato un parco di attrazioni per la nuova clientela asiatica in ascesa che, al pari del nuovo proprietario cinese, considera il nuovo e l'ammodernamento più belli e di maggior valore rispetto alle "cose vecchie". Un'Europa totalmente addomesticata alla mercè di Airbnb, "che trasforma le città in Disneyland e contribuisce al declino di un settore alberghiero ben regolato". Un'Europa più ricca di storia che di futuro, cui non rimane che svendere il proprio passato al turismo di massa, al quale è dedicata una riflessione critica che accompagna il lettore lungo tutto il testo.

Esilaranti ad esempio le tipologie di turisti tratteggiate sul ponte Rialto a Venezia. Peraltro turisti sono sempre gli altri. Si preferisce darsi un tono da viaggiatori perché "si viaggia sulle tracce di altri turisti", oppure si tenta di camuffarsi da residenti per il

solo fatto che si mastica un poco di lingua locale. L'esperienza reale della visita conta meno della soddisfazione di poter dire di esserci stati. Viene fatta la spunta delle destinazioni visitate, ovviamente scelte in quanto certificate da una guida accreditata come autorevole e dove non si incontreranno che turisti. Ma si vedrà esattamente ciò che ci si aspettava di vedere, confermando i propri pregiudizi.

Tutti i turisti affermano di essere alla ricerca dell'esperienza unica ed esclusiva e cercano di evitarsi reciprocamente, il che rende "sempre più difficile trovare un luogo non ancora intaccato dalla concorrenza dei calzoncini corti". E per evitare il rischio che il turista alla disperata ricerca dell'autenticità non la trovi, si può sempre pensare di vendergli "un'illusione di autenticità". Come la Venezia ricostruita a Las Vegas; o i falsi orfanotrofi in Mozambico per lavare la cattiva coscienza dei turisti vogliosi di trasformare la vacanza in uno pseudo-volontariato; o la ricerca dell'autentico nell'estrema povertà offerta dal pacchetto vacanza dello "slum tourism". Un futuro quindi privo di speranza? Forse no, perché, come scrive l'autore: "Do ragione all'Europa, che si rifiuta di abbandonare il suo futuro perché le radici sono più importanti delle destinazioni".

(Liberamente tratto da  
"Turismo&Ospitalità nel Trentino - Magazine")

**Il candidato, dopo aver letto attentamente l'articolo, svolga le attività descritte di seguito.**

Il candidato/alla candidata si richiede dopo aver letto l'articolo, di svolgere la prima parte della prova rispondendo i quesiti proposti:

c) Con riferimento alla produzione di un testo e alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite, la candidata/il candidato:

- 1) Che cosa racconta il libro di Ilja Leonard Pfeijffer, Grand Hotel Europa?
- 2) Cosa intende l'articolo con Un'Europa totalmente addomesticata alla mercè di Airbnb?
- 3) Cosa scrive l'articolo sull'esperienza di Viaggio?
- 4) Rispetto a quanto scrive l'articolo, in quale tipologia di viaggiatore ti collochi? Motiva la risposta

d) Infine il candidato/la candidata, con le sue conoscenze e competenze e tenendo conto dell'articolo proposto:

e)

- 1)Predisponga un'escursione sul suo territorio per proporre a un gruppo straniero un'esperienza turistica autentica.
- 2)Proponga ai propri clienti un menù tipico del territorio puntando sui prodotti di qualità.
- 3)Il candidato calcoli il prezzo dell'itinerario tenendo conto di un utile pari al 15%.